

TMILL สืบสานประเพณีทอดกฐิน ส่งเสริมพระพุทธศาสนาพร้อมสมทบทุนบูรณะวัดสำโรงใต้ (ปทุมธานี นาวาส)



ดร.ชาญฤกษ์ เดชวิทักษ์ ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำนายกรัฐมนตรี (ปฏิบัติงานกระทรวงการคลัง) (กลาง) พร้อมด้วยนางเยาวนุช เดชวิทักษ์ กรรมการบริหารและกรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) หรือ TMILL (ที่ 2 จากซ้าย) โรงงานไม่แบ่งสาขารายใหญ่และมีเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยที่สุดในประเทศ ได้นำคณะผู้บริหารและพนักงานร่วมประเพณีทอดกฐินสามัคคี ประจำปี 2562 ทอด ณ วัดสำโรงใต้ (ปทุมธานี นาวาส) จ.สมุทรปราการ โดยในงานได้รับเกียรติจาก นายชาติชาย อุทัยพันธ์ ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรปราการ (ที่ 4 จากซ้าย) เข้าร่วมเป็นแขกพิเศษ พร้อมกันนี้ทางบริษัท ฯ ได้มีการถวายภัตตาหารเพลแด่พระสงฆ์และถวายปัจจัยเป็นจำนวนเงิน 100,000 บาท เพื่อสมทบทุนบูรณปฏิสังขรณ์พระอุโบสถรวมถึงสิ่งปลูกสร้างภายในวัดสำโรงใต้ (ปทุมธานี นาวาส) เพื่อเป็นการทำนุบำรุงส่งเสริมพระพุทธศาสนาให้มั่นคงสืบไป ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ขององค์กรในการเป็นแบบอย่างของการดำเนินธุรกิจตามมาตรฐานทางคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมของบริษัทฯ ที่ยึดถือปฏิบัติมาอย่างต่อเนื่อง

เกี่ยวกับ บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) (TMILL)

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตแป้งสาลีรายใหญ่ของประเทศไทย โดยเริ่มดำเนินธุรกิจตั้งแต่ปี 2

550 บริษัทได้ให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพของสินค้า เริ่มตั้งแต่การเลือกสรรพันธุ์ข้าวที่มีมาตรฐานสูง ปริมาณโปรตีน และกลูเตนที่เหมาะสม ทำการแปรรูปให้ได้แป้งสาลีที่มีคุณภาพ สำหรับลูกค้าแต่ละกลุ่มที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และอาหารหลากหลายชนิด ด้วยการเลือกสรรอุปกรณ์เครื่องจักรอันล้ำสมัย โดยใช้ระบบแปรรูปแป้งสาลีอัตโนมัติแบบ CIM (Computer Integrated Manufacturing) ซึ่งมีความสามารถพิเศษในการควบคุมคุณภาพของแป้งสาลีสูตรต่าง ๆ ได้อย่างแม่นยำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ภายใต้ระบบการวิเคราะห์และควบคุมจุดวิกฤตอันตรายในกระบวนการผลิต อันส่งผลกระทบต่อคุณภาพทางเคมี ชีวภาพ และกายภาพของแป้งสาลี (Hazardous Analysis Critical Control Points: HACCP) อีกทั้งยังคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหารเป็นสำคัญ

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตทั้งด้านระบบคุณภาพ สุขอนามัยและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น ISO 22000, GMP, HACCP และ HALAL เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลีที่มีคุณภาพสูงสุดและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้เพื่อให้เกิดความมั่นใจสูงสุด นอกจากนี้ยังมีทีมค้นคว้าและวิจัยผลิตภัณฑ์ ซึ่งคอยให้บริการผลิตแป้งสาลีตามสูตรเฉพาะ (Tailor - Made Flour) และคิดค้นแป้งสาลีประเภทใหม่ ๆ สูตรพิเศษ (Novel Products) เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของลูกค้าอีกด้วย

ข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ

ที่ปรึกษาประชาสัมพันธ์

คุณสุนีย์ จุลอารีสุข บริษัท เออาร์ไอพี จำกัด (มหาชน)

โทร.0-2642-3400 ต่อ 3700 , 090-292-8945 อีเมล sunic@arip.co.th