

Home > PR News > บางกอกแลนด์ เปิดตัวโครงการเพื่อสังคม อิมแพ็ค ฟาร์ม ส่งตรงผัก ผลไม้สดถึงบ้าน ร่วมส่งเสริมให้คนไทยมีสุขภาพดี

PR News

# บางกอกแลนด์ เปิดตัวโครงการเพื่อสังคม อิมแพ็ค ฟาร์ม ส่งตรงผัก ผลไม้สดถึงบ้าน ร่วมส่งเสริมให้คนไทยมีสุขภาพดี

By PR News - May 19, 2022



บมจ.บางกอกแลนด์ เปิดตัวโครงการเพื่อสังคม "อิมแพ็ค ฟาร์ม" ส่งตรงผัก ผลไม้ปลอดสารเคมีจากศูนย์เครือข่ายปราชญ์ชาวบ้านแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ถึงบ้าน เพื่อร่วมส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดี ด้วยวิธีที่ง่ายตายเพียงสั่งล่วงหน้าผ่านช่องทางออนไลน์ <https://impactyummy.foodie-delivery.com/#/home> หรือทาง LINE: @impactmuangthong นอกจากนี้ ยังได้นำผลผลิตมาต่อยอดในการมอบสุขภาพที่ดีสำหรับลูกค้าร้านอาหารในเครืออิมแพ็ค และอิมแพ็ค แคนเทอร์ริง ด้วยการนำวัตถุดิบจากฟาร์มมารังสรรค์เมนูผักและผลไม้เพิ่มความอร่อยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น

นายพอลล์ กาญจนพาสณ์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท บางกอกแลนด์ จำกัด (มหาชน) หรือ Bland ผู้บริหารศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็คเมืองทองธานี กล่าวว่า จุดเริ่มต้น อิมแพ็ค ฟาร์ม เกิดจากความต้องการส่วนตัวที่อยากให้ครอบครัวได้รับประทานผลผลิตที่สะอาดและปลอดภัย หลังจากนั้นได้มีโอกาสพูดคุยกับผู้บริหารที่อยู่ในอุตสาหกรรมโรงแรม ซึ่งได้สะท้อนถึงปัญหาสารเคมีที่ตกค้างในผัก ผลไม้จากการใช้สารเคมีทางการเกษตร ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคในระยะยาว จึงได้เริ่มศึกษา หาความรู้ เกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์ (Organic) จนได้พบกับคุณครูประทุม สรียา เกษตรกรผู้มุ่งมั่นทำเกษตรอินทรีย์ แห่งศูนย์เครือข่ายปราชญ์ชาวบ้านแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่สวนครุประทุม อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งได้เล่าถึงแนวทางการทำเกษตรอินทรีย์ ที่ไม่ใช้สารเคมี ทำให้ผลผลิตที่ได้จึงปลอดภัย แต่แนวทางการทำเกษตรอินทรีย์ อาจจะไม่ได้อผลผลิตเต็มที่ เหมือนกับการทำเกษตรทั่วไปที่ใช้สารเคมี

จากนั้นจึงมีแนวคิดการทำงาน เพื่อช่วยสนับสนุนและสร้างรายได้ให้เกษตรกร พร้อมกับการส่งมอบอาหารสะอาดและปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค จึงเกิดเป็นโครงการเพื่อสังคม ภายใต้ชื่อ "อิมแพ็ค ฟาร์ม" โดยบริษัทจะทำหน้าที่เข้ารับซื้อผลผลิต ผัก ผลไม้จากศูนย์เครือข่ายปราชญ์ชาวบ้านแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งปัจจุบันมีเกษตรกรเข้าร่วมโครงการนี้กว่า 69 ราย เพื่อนำมาขายผ่านช่องทางออนไลน์ <https://impactyummy.foodie-delivery.com/#/home> , LINE: @impactmuangthong หรือ โทร 065-496-6949 สั่งจองล่วงหน้าได้แล้ว

สำหรับผลผลิตที่นำมาจำหน่ายภายใต้โครงการ อิมแพ็ค ฟาร์ม มีหลากหลาย เช่น ผักสลัด บล็อกบอย จิงจูฉ่าย ค่ะน้า ไบหยิกสีม่วง มะเขือม่วงจาน ไข่ฝ้า อะโวคาโด ฝรั่ง ส้มโอ เป็นต้น ซึ่งผัก ผลไม้ที่นำมาจำหน่ายนี้จะผลัดเปลี่ยนไปกันตามฤดูกาล

ขณะเดียวกันบริษัทยังได้นำผลผลิต ผัก ผลไม้ที่ได้จากการรับซื้อจากเกษตรกร เข้าไปใช้เป็นวัตถุดิบในรังสรรค์เมนูต่างๆในร้านอาหารและแคนเทอร์ริงเครืออิมแพ็ค อาทิ ร้านอาหารจีนสไตล์ฮ่องกงที่ "ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน" และฮ่องกงสุกี้ ร้านอาหารสไตล์ญี่ปุ่น "สึโอบาจิ" และ "อุวะจิมะ" ร้านอาหารสไตล์ฟิวชั่นที่ "บรีช คาเฟ่ แอนด์ บาร์" หรือจะเป็นร้านอาหารไทยพื้นบ้านที่ "ทองหล่อ" เป็นต้น

นายพอลล์ ย้ำว่า ในฐานะผู้บริหารศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานีที่ต้องต้อนรับแขกปีละกว่า 10 ล้านคน ทั้งผู้จัดงาน ผู้เข้าร่วมงาน จึงทำให้อิมแพ็ค มีบทบาทในการให้บริการด้านอาหารแก่ลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งเรามีความตั้งใจจะให้แขกที่เปรียบเสมือนเพื่อนของเรา ได้รับประทานอาหารที่ดีจากบ้านของเรา ด้วยเมนูอาหารที่อร่อยและปลอดภัยจากผลผลิตอินทรีย์ที่เราได้คัดสรรมาเป็นอย่างดี

“แม่โลกจะเปลี่ยนไปอย่างไร แต่พื้นฐานของทุกคนชีวิต คือ อาหาร ประกอบกับการแพร่ระบาดโควิด-19 ช่วง 2 ปีที่ผ่านมา ทำให้กลับมาคิดว่า เรื่องอาหารการกิน ยิ่งเพิ่มความสำคัญมากขึ้น หากมีอาหารที่ดี แม้อากาศอาจจะต้องเผชิญกับสงครามโลก หรือ วิกฤตต่างๆ เราก็จะอยู่รอดได้ ดังนั้นบริษัทจึงหันมาให้ความสำคัญ และใส่ใจเรื่องอาหารมากขึ้น และแม่ บริษัทจะไม่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับการผลิตพืชผักออแกนิก แต่เราตั้งใจค้นหาแหล่งวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่มีคุณภาพ ปลอดภัย เพื่อให้ผู้บริโภคได้อิ่มท้อง ปลอดภัย และสุขใจ กับ อิมแพ็ค ฟาร์ม”

คุณครูประทุม สรียา เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติสาขาบัญชีฟาร์ม ประจำปี 2552 แห่งศูนย์เครือข่ายปราชญ์ชาวบ้านแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ กล่าวว่า การร่วมมือ บางกอกแลนด์แลนด์ ครั้งนี้ เพราะต้องการหาคนมาสานต่อความตั้งใจในการทำเกษตรอินทรีย์ เพื่อส่งต่ออาหารปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค ด้วยการส่งผลผลิตที่เพาะปลูกในพื้นที่ ทั้งลำไย กล้วย ฝรั่ง มะนาว พริกขี้หนู พริกสดต่างๆ เข้าไปขายทั้งช่องทางออนไลน์ เมนูอาหารของร้านอาหารเครือข่ายอิมแพ็ค ส่วนเกษตรกรก็จะมีรายได้ตลอดทั้งปี

ทั้งนี้ คุณครูประทุม ยังเล่าถึงจุดเริ่มต้นของการทำอาชีพเกษตรกรว่า เกิดขึ้นเมื่อปี 2538 ในช่วงเรียนปริญญาโทและได้ทำวิจัยเรื่อง ถั่วเน่าหมัก ถือเป็นจุดเปลี่ยนในการกลับมาคิดทบทวนเกี่ยวกับอนาคตของเกษตรกรไทย พร้อมๆกับการตั้งคำถามว่า ทำไมประเทศที่เจริญแล้ว จึงมองว่า เกษตรกร คือ ผู้เสียสละเป็นผู้สร้างอาหารที่สำคัญให้แก่ประชากรทั้งโลก ส่วนอาชีพเกษตรกรในประเทศไทยกลับมองว่า เป็นอาชีพที่ยากจน

“หลังจากนั้นปี 2539 ซึ่งได้เริ่มรับราชการครู ก็เริ่มคิดทำอาชีพเกษตรกร จึงได้กู้เงินก้อนแรก 2 แสนบาทจากธนาคารเพื่อการเกษตร(ธกส.) มาพัฒนาที่ดิน 9 ไร่ 1 งาน สิ่งแรกที่ทำตอนนั้น คือ สร้างแหล่งน้ำ และเหลือพื้นที่เพาะปลูก 7 ไร่ แต่ช่วงแรกก็ยังไม่ตัดสินใจทำเกษตรอินทรีย์ทันที จึงทดลองทำเกษตรเคมีก่อน ผลที่ได้คือขาดทุน แต่เกษตรกรไม่เคยรู้ เพราะไม่เคยทำบัญชี หลังจากนั้นจึงเริ่มทำเกษตรอินทรีย์ พร้อมปรับรูปแบบการผลิตใหม่ ทั้งวิเคราะห์ ปรับสภาพดิน โดยใช้เวลาอยู่ 2 ปี ก็ได้ผลลัพธ์ที่ดี จึงตัดสินใจลาออกจากราชการมาทำเกษตรอินทรีย์เต็มตัว พร้อมทั้งถ่ายทอดความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่”

## Translate

Paul Kanjanapas, chief executive officer of Bangkok Land Public Company Limited, has started an organic farm to not only support local farmers but also promote healthy eating through the consumption of organic products. He himself made several trips to Chiang Mai to visit at least 69 organic farmers who are willing to work in harmony with nature. Inspired by the wealth of high quality, local produce Chiang Mai had to offer, he decided to purchase organic products directly from the farmers as he envisioned using organic products in every restaurant operated by IMPACT. Our chemical-free products can be purchased via <https://impactyummy.foodie-delivery.com/#/home> or LINE: @impactmuangthong.

Paul Kanjanapas, chief executive officer of Bangkok Land Public Company Limited, said “It was like a light bulb moment that sparked my idea of wanting my kids and family to have a long-term health condition, which can be achieved by many alternatives, but to me through the consumption of vegetables and fruits that are grown completely chemical free is the most effective and safest method. I’ve talked to, exchanged, and shared knowledge with some prospects in the hospitality industry, and I got surprised by the fact that many of the foods we eat daily are most likely contain toxic chemicals. Certain chemicals can pose a long term damage to the immune system. It’s time for me to explore organic farming opportunities and embark on this path. I met an organic producer and active member of a local organic farming community center in Mae Taeng District, Chiang Mai, Ms. Phathum Suriya, who is dedicated to organic methods and supplies high quality organic produce. She also mentioned that organic farming produces lower yields in comparison to conventional farming.”

He continued “I want to support local farmers and let them make more income through supplying high quality organic vegetables to our restaurants. So far IMPACT Farm has had approximately 69 members. We buy organic vegetables and fruits directly from the local organic farming community center and sell them through <https://impactyummy.foodie-delivery.com/#/home>; LINE: @impactmuangthong; Tel: 065-496-6949.

Our store carries a diverse array of produce such as green salad, bok choy, white mugwort, curl leaf kale, eggplant, cherry tomatoes, and wolffia arrhiza (seasonality will influence the availability.)

“All the vegetables and fruits we buy from them allow our chefs to create authentic and modern cuisine that is exceptionally pleasing to every palate. Hong Kong Fisherman, Hong Kong Suki, Tsubohachi, Uwajima, Breeze Café and Bar, and Thonglor Thai cuisine, all under the management of IMPACT, feature organic produce in their menus. We buy products in large

quantities to feed millions of customers and visitors since IMPACT Exhibition and Convention Center allures more than 10 million visitors every year. Most organizers use “IMPACT Catering” to provide meals for their guests, so I tell my staff to treat customers as their own friends. Think about when we host a party at home, we most likely use top notch ingredients to make wonderful dishes for friends and family, Paul added.”

“The world still spins around, and everyone has to make a living to put food on the table regardless of the COVID-19 pandemic. The future is unpredictable, and life is full of surprise. Let’s us focus on ourselves today. I found myself thinking about foods and well-being over the past 2 years. I wouldn’t hesitate to admit that we still have a lot to catch up on an organic farming journey, but we will do our best to do what it takes to achieve organic farming business. Working toward the same goal (everyone deserves to eat healthy) with the organic producers in Mae Taeng District, Chiang Mai, is a fortune,” explained Paul.

Ms. Pathum, a fierce advocate for what organic farmers need, said “I’m thrilled to work with Bangkok Land Public Company Limited., that has the same passion for supporting as well as empowering organic farming business while supplying fresh, organic fruits and vegetables such as longan, banana, guava, lime, baby jackfruit, and green salad to dine-in and online customers. First and foremost, the organic farmers from the local organic farming community center can make a living selling high quality produce all year round.

### **When was the local organic farming community center founded?**

Ms. Pathum: “I embarked on this journey in 1995 while I was pursuing my master’s degree. You all know research paper is required to fulfill a master’s degree. My interest lied in the topic of fermented beans. Not only did I get hooked up by this research topic, but it made me rethink about the future of agriculture in Thailand. Many questions popped up in my mind, but misconceptions about Thai farming had me worried the most. I didn’t understand why developed countries valued organic farming significantly while underdeveloped countries looked down on farmers? In Thailand, famers were labeled as impoverished. In 1996, I got a job as a teacher who wanted to school students in Thai agriculture. Taking advantage of the teaching opportunity, I loaned 200,000 baht from the bank to help me with funding for my 9 rai farm land. I put aside some money to build water systems with a total of 2 rai, leaving me 7 rai for other agricultural needs. Like most startups, failure is inevitable. I started on conventional farming with a little to no knowledge, so did my fellows. Plus, we didn’t keep track of income and expenses. Then I switched to organic farming business using comprehensive strategies coupled with land improvements.

Finally, I managed to achieve great results in 2 years and gave up my school job to become a full-time organic farmer,” explained Ms. Pathum.