‘เบทาโกร’ หนุน TC Academy แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ สร้างเชฟไทย สู่...เชฟโลก

เบทาโกรจับมือ Thailand Culinary Academy ให้การสนับสนุนเชฟเยาวชน คนรุ่นใหม่ แสดงศักยภาพในเวทีการแข่งขันด้านอาหารระดับโลก พร้อมผลิตภัณฑ์อาหารคุณภาพสำหรับการฝึกฝน เพื่อร่วมนำความภาคภูมิใจมาสู่ประเทศไทย ทั้งแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ต่อยอดสู่การพัฒนาบุคลากรในสายการผลิตอาหารคุณภาพสูงและปลอดภัย

กรุงเทพฯ (20 ก.พ.56) – ***นายวนัส แต้ไพสิฐพงษ์*** กรรมการผู้จัดการใหญ่ เครือเบทาโกร และ ***วิวเมนท์ ลีออง (Willment Leong)*** ประธานผู้ก่อตั้ง Thailand Culinary Academy ร่วมลงนามในสัญญาสนับสนุน Thailand Culinary Academy เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบวิชาชีพเชฟ (Chef) ในประเทศไทย ทั้งเชฟระดับอาชีพและเชฟระดับเยาวชน เข้าร่วมการแข่งขันด้านอาหารในเวทีระดับนานาชาติ แสดงศักยภาพในฐานะเชฟคนไทยให้เป็นที่ประจักษ์ และแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เพื่อนำไปสู่การพัฒนาบุคลากรในด้านการผลิตอาหาร ณ ห้องประชุม อาคารเบทาโกร ทาวเวอร์ (นอร์ธปาร์ค)

นายอรรถพล อุไรไพรวัน รองกรรมการผู้จัดการใหญ่อาวุโส สายงานการตลาดองค์กร เครือเบทาโกร กล่าวว่า ในฐานะที่เครือเบทาโกรเป็นผู้นำด้านการผลิตอาหารคุณภาพสูงและปลอดภัย การส่งเสริมและพัฒนาคน เป็นสิ่งที่เครือเบทาโกรให้ความสำคัญและทำมาอย่างต่อเนื่อง ทั้งการส่งเสริมทักษะ พัฒนาต่อยอด องค์ความรู้พนักงานในเครือฯ ลูกค้า คู่ค้า ฯลฯ ทั้งในสายอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร นอกจากนี้ กลุ่มเยาวชนคนรุ่นใหม่ เป็นอีกกลุ่มที่เครือเบทาโกรตระหนักถึงความสำคัญ เพราะเป็นบุคลากรที่จะก้าวเข้าสู่สายอาชีพและเป็นหนึ่งในผู้ผลิตอาหารเพื่อผู้บริโภคในอนาคต ดังนั้น เครือเบทาโกรจึงมีกิจกรรมกับกลุ่มเยาวชน คนรุ่นใหม่มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อมุ่งหวังให้มีความพร้อมก่อนเข้าสู่แวดวงอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีคุณภาพและเรียนรู้การเป็นมืออาชีพ อาทิ โครงการ “เบทาโกรร่วมสร้างแนวคิดอาหารปลอดภัยเพื่อคนรุ่นใหม่” (Betagro Food Safety Academy) เพื่อปลูกฝังแนวคิดอาหารปลอดภัย (Food Safety) ในกลุ่มนิสิต นักศึกษา เป็นต้น

สำหรับ Thailand Culinary Academy ซึ่งก่อตั้งโดยเชฟวิวเมนท์นั้น แนวคิดของเชฟมีความตั้งใจจริง ในการส่งเสริมและพัฒนาคนเช่นเดียวกัน อีกทั้งผู้ประกอบวิชาชีพเชฟ นับเป็นบุคลากรสำคัญในแวดวงอุตสาหกรรมอาหาร ความร่วมมือในครั้งนี้ จะเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบอาชีพเชฟ โดยเฉพาะเยาวชน คนรุ่นใหม่ ได้แสดงศักยภาพภาพในฐานะเชฟคนไทยในเวทีการแข่งขันด้านอาหารระดับนานาชาติ เพื่อนำความภาคภูมิใจกลับมาสู่ประเทศไทย พร้อมทั้งเครือเบทาโกร ยังสนับสนุนผลิตภัณฑ์อาหารคุณภาพ อาทิ เนื้อหมู เนื้อไก่ ไข่ไก่สด ไส้กรอก

เป็นต้น เพื่อให้เชฟใช้ฝึกซ้อมในการแข่งขัน และที่สำคัญ เชฟวิวเมนท์จะเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรม Cooking Knowledge ต่างๆ กับกลุ่มพนักงาน ลูกค้า พร้อมทั้งการคิดสร้างสรรค์และพัฒนาเมนูอาหารโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของเครือเบทาโกรอีกด้วย

ด้าน ***เชฟวิวเมนท์*** กล่าวว่า Thailand Culinary Academy เป็นองค์กรที่ก่อตั้งขึ้นโดยไม่แสวงผลกำไร เกิดจากการรวมตัวของกลุ่มเชฟมืออาชีพ ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่เสียสละเวลาในวันหยุดส่วนตัว มาช่วยฝึกฝน อบรม และถ่ายทอดทักษะต่างๆ ไปยังทีมเชฟเยาวชนคนรุ่นใหม่ โดยไม่มีค่าตอบแทนใดๆ จากตอนเริ่มก่อตั้งในปีพ.ศ. 2552 ได้ส่งทีมเชฟเดินทางไปแข่งขันการทำอาหารในหลายเวทีทั่วโลก เก็บเกี่ยวประสบการณ์ คว้าถ้วยรางวัล และเหรียญรางวัลกลับมาสร้างชื่อเสียงให้ประเทศไทยมากมาย และทุกเวทีที่ไปแข่งขันล้วนเป็นเวทีที่น่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับในระดับสากล ล่าสุดปีพ.ศ.2555 ที่ผ่านมา คว้าแชมป์ ถ้วยรางวัล และเหรียญรางวัล จากเวทีการแข่งขันต่างๆ ได้แก่ MLA Black Box Culinary Challenge 2012 ที่ประเทศออสเตรเลีย, 2012 International Food Fair ที่ประเทศเกาหลี, FHA 2012 Culinary Challenge ที่ประเทศสิงคโปร์, The Penang Chef Challenge 2012 ที่ประเทศมาเลเซีย ที่สำคัญได้รับ 3 เหรียญทอง (เชฟอาชีพ) และ 1 เหรียญทอง (เชฟเยาวชน) ในการเวทีการแข่งขันโอลิมปิกด้านอาหาร หรือ **IKA / Culinary Olympics, Erfurt** ที่ประเทศเยอรมนี ซึ่งนับเป็นเวทีแข่งขันด้านอาหารระดับสากลที่มีชื่อเสียงมากที่สุดในโลก จัดขึ้นทุก 4 ปี และนับเป็นครั้งแรกที่ประเทศไทยส่งเชฟเยาวชนไทยไปแข่งขัน

สำหรับการที่เครือเบทาโกรเป็นผู้สนับสนุนหลัก Thailand Culinary Academy ในครั้งนี้ จะช่วยส่งเสริมให้ผู้ประกอบวิชาชีพเชฟในประเทศไทย โดยเฉพาะเชฟเยาวชนรุ่นใหม่ ได้มีโอกาสก้าวเข้าสู่การแข่งขันด้านอาหารในเวทีระดับโลก ซึ่งในปีพ.ศ.2556 นี้ กำหนดไว้ด้วยกันหลายเวที ได้แก่ Disciples of Escoffier International ที่ประ

เทศอิตาลี, WA OceanaFest ที่ประเทศออสเตรเลีย, Hong Kong International Culinary Classic 13 หรือ HOFEX 2013 ที่ฮ่องกง, Battle of the Chefs : Penang Chefs Challenge ที่ประเทศมาเลเซีย, Copa Culinaria de las Americas, Pura Vida ที่ประเทศคอสตาริกา, FHC China 2013 ที่มณฑลเซี่ยงไฮ้ ประเทศจีน เป็นต้น และจะเป็นการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เพื่อนำไปสู่การต่อยอดและพัฒนาบุคลากรในด้านการผลิตอาหารของไทยต่อไปในอนาคต