

13 JANUARY 2023



บ้านและสวน Garden & Farm

2 วัน · 🌐

...

คุยกับ IMPACT FARM โครงการเพื่อสังคมที่นำพาอาหารปลอดภัยสู่เมือง

เป็นเรื่องที่ชวนตื่นเต้นเมื่อได้ยินคำกล่าวเอ่ยจากคุณพอลล์ กาญจนพาสน์ CEO บมจ.บางกอกแลนด์ที่เล่าถึงจุดเริ่มต้นของ IMPACT FARM ซึ่งตั้งต้นจากความตั้งใจเล็กๆ ให้ความสำคัญกับเกษตรกรที่ปลูกพืชผักออร์แกนิก และต้องการผลักดันส่งต่ออาหารที่ปลอดภัยสู่คนเมือง แม้สิ่งที่ทำอยู่จะห่างคำว่า กำไร อยู่ไกลโข

IMPACT FARM ไม่ได้เป็นชื่อฟาร์มเกษตรเต็มรูปแบบ แต่เป็นโครงการเพื่อสังคมที่ส่งต่อผลิตภัณฑ์เกษตรออร์แกนิกไปยังผู้บริโภค กระจายตัวอยู่ในหลายๆ จุด ในอิมแพ็ค เมืองทองธานีทั้งในรูปแบบฟาร์มซิป เป็นวัตถุดิบในเมนูอาหารของร้านอาหารในเครืออีกหลายแห่ง ภายใต้การผลักดันและสนับสนุนของคุณพอลล์ ที่ไม่ได้มองว่าเป็นการทำ CSR เท่านั้น แต่มันคือการสนับสนุนเกษตรกร เป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมให้คนเมืองได้ทานอาหารที่ปลอดภัย

"IMPACT FARM เริ่มต้นจากที่ผมได้มีโอกาสไปรู้จักกับคุณครูประทุม สุริยา ที่จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นผู้นำเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์ ศูนย์เครือข่ายปราชญ์ชาวบ้านแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่สวนครุประทุมแม่แดง ตอนนั้นก็ไปช่วยซื้อสินค้าเกษตร แต่มันมีจังหวะหนึ่งที่คุณครูต้องการขายดินที่ทำอยู่เนื่องจากอายุเยอะเกินกำลังที่จะทำต่อไหว ผมเลยรับดูแลที่ดินตรงนั้นมา 25 ไร่ ตั้งใจทำเกษตรอินทรีย์ ปลูกข้าว ปลูกผัก ลองปลูกสตรอเบอร์รี่มาแล้ว ให้คุณครูจัดการดูแลให้ต่อ ซึ่งเขาจะคุ้นเคยกับกลุ่มชาวบ้านในเครือข่ายที่ทำเกษตรอินทรีย์ด้วยกัน และส่งสินค้าเกษตรอินทรีย์มาให้เราที่กรุงเทพฯ "

เส้นทางเกษตรกรอินทรีย์ของคุณครูประทุม สุริยา ก่อนก้าวสู่การเป็นผู้นำกลุ่มศูนย์เครือข่ายฯ พ่วงบทบาทเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติสาขาบัญชีฟาร์ม ประจำปี 2562 ซึ่งจุดเริ่มต้นของการทำเกษตรนั้นเกิดจากคำถามที่ได้ทบทวนเกี่ยวกับอนาคตเกษตรกรไทย เหตุใดจึงเป็นอาชีพที่ยากจน จนค้นพบว่าหนึ่งในนั้นคือการใช้สารเคมีและไม่มีการทำบัญชีครัวเรือน ซึ่งคุณครูประทุมได้ลงมือทำและเรียนรู้การทำเกษตรอินทรีย์ ทำบัญชีครัวเรือนอย่างเป็นระบบ จนสามารถแบ่งปันความรู้ให้เกษตรกรในพื้นที่และก่อตั้งเป็นเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์อย่างที่เห็นในทุกวันนี้

คุณพอลส์เล่าต่ออย่างสนุกถึงเรื่องที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานร่วมกันกับเกษตรกร ซึ่งตัวเขาเองก็ต้องสร้างแบบแผนให้เชฟของแต่ละร้านเข้าใจและเลือกใช้พืชผักจากเครือข่ายๆ อย่างเหมาะสม

“ตอนแรกๆ ที่สั่งข้าวใหม่จากคนปลูกมาใช้ที่ร้านอาหาร เชฟบ่นว่าข้าวไม่ดี หุงแล้วแฉะ ตอนนั้นก็ฟังดูแปลกๆ ก่อนมารู้ว่าต้องปรับวิธีหุง เพราะข้าวใหม่มันจะนิ่มและนุ่มมาก ต้องใช้น้ำน้อยๆ ซึ่งมันเป็นของของดี มีการสั่งไก่ไข่อินทรีย์จากฟาร์มที่มั่นใจว่าเขาเลี้ยงอย่างสะอาด ปลอดภัย ส่วนผักที่สั่งจากเครือข่ายแม่แดงก็ต้องปรับจนเรื่องจำนวนกันอยู่พักใหญ่ เพราะบางครั้งผลผลิตก็เปลี่ยนแปลงตามสภาพอากาศ จำนวนการสั่ง ตอนแรกเชฟเขาก็เป็นห่วงเรื่องคอร์สราคา แต่เราก็บาลานซ์ได้ รับเปอร์เซ็นต์คอสที่สูงขึ้นเพียงนิดเดียว แต่ได้อาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ”

“พอได้ทำงานกับคนทำเกษตรอินทรีย์ จะเห็นว่าพวกเขาเป็นคนใจเย็น ทำอะไรแบบค่อยเป็นค่อยไป ไม่ไปบังคับธรรมชาติ การที่เรารับซื้อผลผลิตเกษตรของพวกเขา ส่วนหนึ่งก็อยากช่วยเขารักษาที่ดินไว้ ได้เท่าไรก็เท่านั้น เพราะหากไม่มีรายได้เข้ามา ไม่สามารถดูแลตัวเองได้ เขาอาจจะเลิกทำเกษตรอินทรีย์ไป”

พืชผักที่ส่งมายัง IMPACT FARM จึงมักเป็นผักตามฤดูกาล ผลไม้เท่าที่จะผลิตรายออกผลในช่วงฤดูนั้น ตามที่เกษตรกรต้องการแบ่งจำหน่าย แต่ในอนาคตข้างหน้าจะพัฒนาให้สามารถวางแผนปลูกตามที่เชฟต้องการใช้ให้ได้

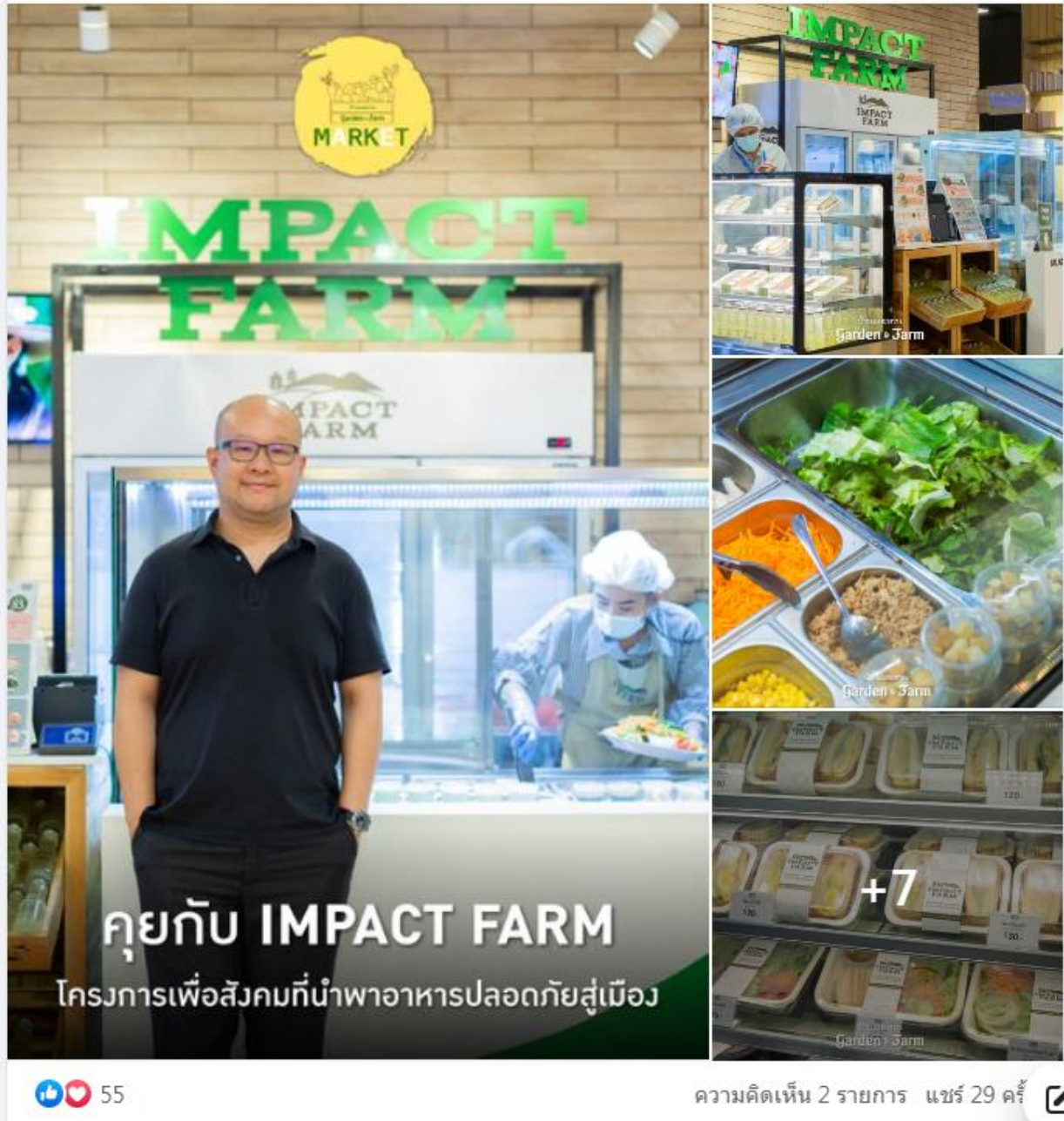
“ทำเกษตรอินทรีย์ต้องทำด้วยใจรัก ต้องแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นอยู่เสมอ ไม่ใช่ทุกคนที่ยอมทำ มันไม่ได้ง่ายเพราะธรรมชาติคือธรรมชาติ หากปลูกแบบธรรมชาติธรรมชาติก็จะมาเป็นส่วนหนึ่งอย่างแน่นอน”

“อิมแพ็คเป็นเหมือนบ้าน เราคือเจ้าของบ้าน เวลาเราชวนเพื่อนหรือชวนใครเข้ามา เราก็อยกเอาของดีๆ ไปเสิร์ฟ เป็นความรับผิดชอบของเราที่อยากให้ทุกคนได้ของกินดีๆ รายได้หลักของอิมแพ็คมาจากค่าเช่า บริการไม่ได้มาจากธุรกิจอาหาร แม้จะไม่ได้กำไรมากมาย แต่ก็สู้ทำให้ดีไปเลย ถึงแม้คนกินอาจจะไม่รู้แต่เราก็รู้ว่าเราเอาของดีมาทำ เท่านั้นเราก็นอนหลับสบายแล้ว” คุณพอลส์กล่าวทิ้งท้าย

สำหรับใครที่ต้องการลิ้มรสอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากวัตถุพิษที่ส่งตรงจากเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์แม่แดงแวะมาได้ที่ IMPACT FARM สลัดบาร์บนชั้น 3 อาคาร The Portal ร้านอาหารอื่นๆ ในเครือ เช่น ย่องกง ฟิชเชอร์แมน , สีโอบฮาจิ , บริษัท คาเฟ่ แอนด์ บาร์ และแคทเทอร์ริ่งในเครืออิมแพ็ค

เรื่อง JOMM YB

ภาพ ฤทธิรงค์ จันทองสุข, IMPACT FARM



### Translation

IMPACT FARM takes pride in its commitment to offer premium-quality, healthy ingredients to city dwellers

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 to city dwellers through the consumption of organic produce. IMPACT FARM has been founded based on a company's CSR initiative that will make an impact and give back to the community.

“I want to support local farmers and let them make more incomes through supplying high quality organic vegetables to our restaurants. I met an organic producer and active member of a local organic farming community center in Mae Taeng District, Chiang Mai: Ms. Phatum Suriya. Due to age-related health conditions, she didn't want to continue farming and sold her 25 rai land to me. I let her manage my business, and she sends organic produce to me in Bangkok.

Ms. Prathum Suriya prides herself on growing environmentally sustainable produce and the founder of the local organic farming community center in Mae Taeng District, Chiang Mai. With over 2 decades of dedication to organic farming principles, Ms. Phatum leads the local organic farming community center while steering the team as well as new comers towards organic farming practices,” says Paul.

He continues, “chefs told me that our rice was too mushy, so I figured out the right way to cook rice (not too much water.) For eggs, we purchased them from a reputable producer who can supply top-quality eggs. Seasonality also influences the availability of products. Seasonal ingredients can come with a hefty price tag, and I don't mind paying a little more to get better quality products. Working in a farm is a great way to rejuvenate your soul. I noticed that Ms. Phatum and her team members are quite calm and peaceful, and I really wanted them to enjoy a peaceful and happy life; that's why I buy produce from them to let them make some money. They might have to sell their land if they don't have any income.”

Most produce used in our restaurants comes from their farms and is mostly seasonal. Many in-season fruits and vegetables are fresher and more nutritious than non-seasonal ones. We're figuring out ways to ensure year-round availability.

Working in a farm is hard work. It requires patience and the love of farming since mother nature dictates the farming timetable. Let nature take its course.

“IMPACT restaurants are like home. We invite friends and family over to our house and cook the best meals for them. Mostly, our income comes from venue rentals not food business. To stay competitive in food business, you must be able to deliver value to your customers. 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, and that's how I value my customers,” added Paul.

Visit our IMPACT FARM store at the 3rd floor of the Portal Lifestyle Complex, Hong Kong Fisherman, Tsubohachi, Breeze Café and Bar, and IMPACT Catering.