

ข่าวหุ้น

Khao Hoon
Circulation: 70,000
Ad Rate: 850

Section: First Section/บริษัทจดทะเบียน

วันที่: พุธ 19 ตุลาคม 2559

ปีที่: 23

ฉบับที่: 5584

หน้า: 7(กลาง)

Col.Inch: 42

Ad Value: 35,700

PRValue (x3): 107,100

ศิลปิน: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: TFGเซ็นเอ็มไอยูหนุนงานวิจัยมุ่งผลิตอาหารสัตว์-เนื้อสัตว์

TFGเซ็นเอ็มไอยูหนุนงานวิจัยมุ่งผลิตอาหารสัตว์-เนื้อสัตว์

“ไทยฟู้ดส์ กรุ๊ป” เซ็นเอ็มไอยูกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้ทุนหนุนงานวิจัยเทคโนโลยีผลิตอาหารสัตว์-เนื้อสัตว์ หวังนำองค์ความรู้ไปต่อยอด บือนคนรุ่นใหม่เข้าสู่อุตสาหกรรม

พลักดันธุรกิจเติบโตอย่างแข็งแกร่งในอนาคต นายเชิดศักดิ์ กู้เกียรติพันธ์ ประธานเจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ บริษัท ไทยฟู้ดส์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) หรือ TFG เปิดเผยว่า บริษัทได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน เมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2559 ซึ่งครอบคลุมกิจกรรม 2 ส่วน คือ 1.ให้การสนับสนุนการจัดทำโครงการวิจัยทางการวิเคราะห์ตลาด และวิเคราะห์/วิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อที่จะรองรับความต้องการของผู้บริโภค (Consumer Choice and Product) และ 2.ให้การสนับสนุนให้ทุนวิจัยและทุนการศึกษาสำหรับนักวิจัยและนักศึกษา ซึ่งบริษัทได้มีการดำเนินโครงการความร่วมมืออย่างต่อเนื่อง

ขณะเดียวกัน ในวันที่ 20 ตุลาคม 2559 บริษัทจะมีการลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งครอบคลุมกิจกรรม 2 ส่วน คือ 1.ให้การสนับสนุนการจัดทำโครงการวิจัย



เชิดศักดิ์ กู้เกียรติพันธ์

ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตสัตว์และวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ และ 2.ให้การสนับสนุนให้ทุนวิจัยและทุนการศึกษาสำหรับนักวิจัยและนักศึกษา

ทั้งนี้ TFG จะเข้าไปมีบทบาทในด้านการจัดทำโครงการวิจัยร่วมกับนักวิจัยและคณะอาจารย์ของมหาวิทยาลัย โดยบริษัทจะให้ทุนสนับสนุนการทำวิจัยในโครงการดังขอบเขตดังกล่าว และจะให้การสนับสนุนให้นักศึกษาทั้งระดับปริญญาตรี โท และเอก สามารถเข้าฝึกทำงานกับบริษัทในส่วนงานที่เกี่ยวข้องตั้งแต่กระบวนการผลิตอาหารสัตว์จนถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์ และงานด้านการวิจัยและพัฒนา

ซึ่งจะทำให้สถาบันการศึกษาผลิตบัณฑิตที่มีองค์ความรู้แบบรอบด้านทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพตอบสนองความต้องการของภาคอุตสาหกรรมได้

โดยบริษัทมีเป้าหมายในการสร้างนวัตกรรมเทคโนโลยีใหม่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จนถึงการสร้างความแตกต่างและมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ นอกจากการพัฒนาอย่างยั่งยืนทางธุรกิจโดยการพัฒนานวัตกรรมที่มีความแตกต่างและตรงกับความต้องการผู้บริโภคโดยอาศัยองค์ความรู้และนวัตกรรมที่ได้จากการวิจัยและพัฒนาแล้ว บริษัทยังคงดำเนินการต่อเนื่องในการเคลื่อนเข้าสู่ลูกค้าปลายทางมากขึ้น ได้แก่ โครงการปรุงสุก และความร่วมมือกับลูกค้าไมเดิร์น เรตต์ที่จะพัฒนานวัตกรรมใหม่ๆ ทั้งในประเทศและส่งออกเพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคและการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน

“ผมเชื่อมั่นว่าองค์ความรู้ที่เกิดขึ้นภายใต้ความร่วมมือนี้มีความสำคัญต่อบริษัทเป็นอย่างยิ่งในการทำให้เกิดความยั่งยืนในการขยายธุรกิจแบบระยะยาว เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ทั้งอาหารสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ รวมทั้งการเลี้ยงสัตว์ทำได้อย่างมีประสิทธิภาพมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ขณะเดียวกันยังเป็นการสร้างคนรุ่นใหม่ให้มีความรู้ที่สามารถปฏิบัติงานได้จริง และตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์ ซึ่งเป็นส่วนในแผนการสนับสนุนการขยายธุรกิจแบบยั่งยืน” นายเชิดศักดิ์ กล่าว ■