

## S.Pellegrino จับมือ Food For Soul ร่วมสร้างอนาคตที่ยั่งยืนในวงการอาหาร

ความร่วมมือระดับโลกครั้งใหม่ระหว่าง S.Pellegrino แบรินด์น้ำแร่อัดลมชั้นนำ และองค์กรไม่แสวงหาผลกำไรอย่าง Food for Soul ซึ่งก่อตั้งโดยเชฟ Massimo Bottura และ Lara Gilmore โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและสิ่งแวดล้อมในเชิงบวก พร้อมส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารที่ยั่งยืน

มิลาน--24 มิ.ย.--พีอาร์นิวส์ไวร์/อินโฟเควสท์

เพื่อสร้างสรรค์อนาคตที่สดใสด้วยการดำเนินธุรกิจอย่างรับผิดชอบ S.Pellegrino จึงมุ่งเน้นความพยายามและทุ่มเททรัพยากรไปที่กิจกรรมการศึกษาที่ส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม ซึ่งให้ความสำคัญกับปัญหาอาหารเหลือทิ้ง เพื่อให้สอดคล้องกับความตั้งใจดังกล่าว S.Pellegrino จึงได้ประกาศความร่วมมือกับ Food for Soul เพื่อสนับสนุนภารกิจและโครงการ Refettorio ทั่วโลก พร้อมยกระดับขีดความสามารถในการดำเนินงานที่รับผิดชอบต่อสังคม ซึ่งช่วยพัฒนาคุณภาพของระบบอาหาร ตลอดจนลดอาหารเหลือทิ้งอย่างครอบคลุมและยืดหยุ่น หัวใจสำคัญของความร่วมมือครั้งนี้คือความเชื่อที่ตรงกันในด้านคุณค่าของโมเดิร์นและศักยภาพของอาหารที่จะเปลี่ยนแปลงชีวิตผู้คนให้ดีขึ้น พร้อมสร้างคุณค่าร่วมกันอย่างเสมอภาคและสร้างการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

รับชมข่าวประชาสัมพันธ์ในรูปแบบมัลติมีเดียได้ที่

<https://www.multivu.com/players/uk/8916351-s-pellegrino-and-food-for-soul-together-for-a-more-sustainable-future/>

ความร่วมมือ, ความคิดสร้างสรรค์, นวัตกรรม, พลังแห่งความงาม และการบ่มเพาะพรสวรรค์ สิ่งเหล่านี้คือค่านิยมที่ S.Pellegrino และ Food for Soul ยึดมั่นในการทำงานร่วมกันทั่วโลก โดยแต่ละองค์กรจะนำทักษะและความเชี่ยวชาญของตนเองมาทำงานร่วมกันเพื่อให้ความรู้และสนับสนุนชุมชนให้ลดอาหารเหลือทิ้ง รับนำเอาพฤติกรรมบริการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพมาใช้ ซึ่งจะช่วยส่งเสริมการรวมตัวทางสังคมและความเป็นอยู่ที่ดีของแต่ละบุคคล และแสดงให้เห็นว่าทุกคนสามารถมีบทบาทในการสร้างอนาคตที่ยั่งยืนมากขึ้นไปได้ด้วยกัน

**Stefano Marini ซีอีโอของ Sanpellegrino Group** กล่าวว่า

"การเข้าร่วมเครือข่ายพันธมิตรที่หลากหลายของ Food for Soul เป็นโอกาสที่น่าตื่นเต้นสำหรับ S.Pellegrino

ในการตอกย้ำความมุ่งมั่นของเราที่ต้องการสร้างความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและกำหนดชีวิตให้ดีขึ้น เราจำเป็นต้องรับผิดชอบต่อสังคมที่เราอยู่ในวงกว้างที่ เจกเช่นเดียวกับที่เราทำเพื่อสิ่งแวดล้อม: ความพยายามร่วมกันของเรามีเป้าหมายเพื่อสร้างสรรค์อนาคตที่ยั่งยืนมากขึ้นสำหรับผู้คนและโลกใบนี้ พร้อมตอบสนองต่อความท้าทายระดับโลกที่เร่งด่วนที่สุดในยุคของเราด้วยการปรับปรุงระบบอาหาร ส่งเสริมความสัมพันธ์ของมนุษย์ และแบ่งปันความรู้"

การประกาศในวันนี้ถือเป็นการเริ่มต้นโครงการระดับนานาชาติที่ S.Pellegrino มุ่งมั่นที่จะพัฒนาเคียงข้างกับ Food for Soul ซึ่งจะรวมถึงหัวข้อต่างๆ ตามความคิดริเริ่มที่จะยกระดับชีวิตของชุมชนที่แบกรับร่วมงานด้วยระบบนิเวศดิจิทัลของ S.Pellegrino ซึ่งรวมถึงนิตยสารอิเล็กทรอนิกส์ [Fine Dining Lovers](#) และ [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) จะร่วมกับเชฟ **Massimo Bottura**

ในการผลิตและขยายเนื้อหาที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้กับพ่อครัวแม่ครัว นักชิม และเชฟรุ่นใหม่ด้วยแนวคิด การอภิปราย

และเทคนิคที่จะส่งเสริมให้ชุมชนนักทำอาหารทั่วโลกลดปริมาณขยะลง นอกจากนี้ Massimo Bottura จะเปิดพื้นที่การศึกษาด้านความยั่งยืนของ S.Pellegrino Young Chef Academy

ด้วยการปราศรัยสดเกี่ยวกับโครงการไม่มีอาหารเหลือทิ้งของเขา

ซึ่งเป็นการสัมมนาผ่านเว็บไซต์สำหรับสมาชิกพ่อครัวรุ่นเยาว์ของ Academy นอกจากนี้ Bottura

และทีมงานของเขายังเตรียมมอบคำแนะนำในการปฏิบัติงานอันมีค่าแก่พ่อครัวมืออาชีพรุ่นใหม่ เพื่อช่วยกันลดปริมาณขยะในร้านอาหารและโรงแรมของพวกเขา

เยาวชนที่มีความสามารถของ Academy จะเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของเครือข่ายเชฟของ Food for Soul พร้อมเรียนรู้เกี่ยวกับความมั่นคงด้านอาหารและการบริการอาหารอย่างยั่งยืนในภาคสังคมผ่านโปรแกรมการศึกษา การฝึกงาน และโอกาสในการเป็นอาสาสมัครภายในโครงการ Refettorio และโอกาสในการเป็นที่ปรึกษาให้กับทูตใหม่

"เราเปิดรับโอกาสที่จะพาผู้คนมารวมตัวกันเพื่อร่วมแบ่งปันและเรียนรู้ และผลักดันขอบเขตของผลกระทบในเชิงบวกที่มีต่อโลกและสุขภาพของมนุษย์ พร้อมวางรากฐานให้คนรุ่นต่อไปมีชีวิตที่ดี การพัฒนาที่น่าตื่นตาตื่นใจร่วมกับ S.Pellegrino จะช่วยปรับขยายอิทธิพลเชิงบวกต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมของ Food for Soul โดยให้ความรู้แก่พ่อครัวแม่ครัวรุ่นเยาว์เกี่ยวกับการทำอาหารอย่างยั่งยืนผ่านวัฒนธรรมและชุมชน" **Food for Soul** กล่าว

"อนาคตที่ยั่งยืนมากขึ้นไม่ได้ถูกสร้างขึ้นโดยใครคนใดคนหนึ่ง แต่เกิดจากการกระทำร่วมกันของหลายๆ คน ด้วย S.Pellegrino และเชฟทั่วโลก เราสามารถสร้างแรงบันดาลใจให้ Academy of Young Chefs ลงมือทำและนำเราไปสู่อนาคตที่ดีกว่าซึ่งปราศจากอาหารเหลือทิ้ง" **Massimo Bottura** ผู้ก่อตั้งกล่าว

รายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเป็นพันธมิตรจะประกาศเพิ่มเติมในช่วงไม่กี่สัปดาห์หน้าผ่านช่องทางดิจิทัลและโซเชียลของ [S.Pellegrino](#) รวมถึง [Fine Dining Lovers](#) และ **S.Pellegrino Young Chef Academy**

### เกี่ยวกับ S.Pellegrino และ Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna และ Sanpellegrino Sparkling Drinks เป็นเครื่องหมายการค้าระหว่างประเทศของ Sanpellegrino S.p.A. ซึ่งตั้งอยู่ที่เมืองมิลาน ประเทศอิตาลี ผลิตภัณฑ์เหล่านี้วางจำหน่ายในกว่า 150 ประเทศ ผ่านสาขาและตัวแทนจำหน่าย 5 ทวีป โดยแสดงให้เห็นความเป็นเลิศด้านคุณภาพจากต้นกำเนิด และถ่ายทอดความเป็นอิตาลีอันออกไปทั่วโลกได้อย่างสมบูรณ์แบบ ในฐานะสัญลักษณ์แห่งความน่าอภิรมย์ สุขภาพ และความเป็นอยู่ที่ดี Sanpellegrino S.p.A. ก่อตั้งขึ้นในปี 2442 และเป็นบริษัทภาคอุตสาหกรรมเครื่องดื่มระดับชั้นนำของอิตาลี ที่ครอบคลุมทั้งน้ำแร่ เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยที่ไร้แอลกอฮอล์ เครื่องดื่ม และชาเย็น ในฐานะผู้ผลิตน้ำแร่รายใหญ่ของอิตาลีนั้น บริษัทมีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับโลกใบนี้ และทำงานอย่างมีความรับผิดชอบและมุ่งมั่นเพื่อให้แน่ใจว่าทรัพยากรนี้มีขนาดที่ปลอดภัย

### เกี่ยวกับ Food for Soul

Food for Soul เป็นองค์กรไม่แสวงหาผลกำไรทางวัฒนธรรมที่สนับสนุนการดำเนินการอย่างรับผิดชอบต่อสังคม เพื่อยกระดับสุขภาพของโลกและความเป็นอยู่ที่ดีของมนุษย์ นับตั้งแต่เปิดร้าน Refettorio Ambrosiano ในเมืองมิลานเมื่อปี 2558 เชฟผู้ก่อตั้งอย่าง Massimo Bottura และ Lara Gilmore ได้เพิ่มขีดความสามารถและชักชวนชุมชนในท้องถิ่นให้ร่วมกันลดการอาหารเหลือทิ้ง และสนับสนุนการรวมตัวทางสังคม ภารกิจ Food for Soul เปิดตัวในปี 2559 โดยมีเป้าหมายเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของเราทั้งวิธีที่เราให้คุณค่า เคารพ และหล่อเลี้ยงระบบอาหารของเรา พร้อมส่งเสริมสุขภาพ ความยั่งยืน และความเท่าเทียม ผ่านการแบ่งปันความรู้และการพัฒนาโครงการ Refettorio ทั่วโลก Food for Soul ตั้งอยู่ในเมืองโมเดนา ประเทศอิตาลี และมีบริษัทในเครือในนิวยอร์ก สหรัฐอเมริกา องค์กรได้เปิดโครงการ Refettorio จำนวน 10 โครงการทั่วโลกในมิลาน, โมเดนา, เนเป็ลส์, โบโลญญา, ลอนดอน, ปารีส, ริโอเดจาเนโร, เมริดา และซานฟรานซิสโก ผ่านความร่วมมือที่ไม่แสวงหาผลกำไร สำหรับในปี 2564 เราจะเห็นโครงการใน ฮาร์รม, เจนีวา, ซิดนีย์ และการพัฒนาเพิ่มเติมในอเมริกาเหนือ อเมริกาใต้ แคนาดา และเอเชีย

รับชมข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ [www.foodforsoul.it](http://www.foodforsoul.it)  
อินสตาแกรม: @foodforsoul\_it  
เฟซบุ๊ก: <https://www.facebook.com/foodforsoul.it/>