

รายงานการเข้าร่วมโครงการเอพีโอ(APO)

รหัสโครงการ : 17 – AG – 11 – GE – SMN - A

Study Mission to a Nonmember Country on Enhancing Access for Agrifood Products

ระหว่างวันที่ 9-14 ตุลาคม พ.ศ. 2560

ณ เมืองมิวนิค และ เมืองโคโลญ ประเทศเยอรมันนี

จัดทำโดย นายสรรภุษณ์ เชี่ยวชาญ

ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่

บริษัทอาหารเบทาโกรจำกัด

เครือเบทาโกร

โทร +66 81 755 4361

Email : sankrit@betagro.com

## ส่วนที่ 1 เนื้อหา/องค์ความรู้จากการเข้าร่วมโครงการ

### 1.1 ที่มาหรือวัตถุประสงค์ของโครงการโดยย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้เรียนรู้ถึงแนวโน้มล่าสุดของตลาดสินค้าเกษตรในกลุ่มประชาคมยุโรปและเยอรมัน ด้านนโยบายและกฎเกณฑ์ หรือระเบียบซึ่งใช้บังคับสำหรับสินค้าเกษตรที่นำไปยังตลาดประชาคมยุโรป และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการเจาะตลาดด้วยสินค้าเกษตรจากอาเซียน

นอกจากนี้ยังมีวัตถุประสงค์ในการให้ผู้สมัครในโครงการได้เรียนรู้ถึงตลาดการเกษตรของอาหารชั้นสูงซึ่งมีมูลค่าสูงกำลังเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีบรรจุภัณฑ์ขั้นดี มีหลักการอาหารปลอดภัยและตรวจสอบย้อนกลับได้ โดยการดูงานจากองค์กรชั้นนำที่เกี่ยวข้องและได้เข้าชมงานแสดงสินค้าอาหาร “ANUGA 2017” ในประเทศเยอรมัน และทำที่สุดเพื่อที่จะส่งเสริมความเข้มแข็งและศักยภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารของผู้ผลิตระดับ SME ในประเทศกลุ่มสมาชิก

### 1.2 การศึกษาดูงานแต่ละแห่ง

ภายหลังจากพิธีกล่าวเปิดซึ่ง Mr. Gerald A. Herrmann, Executive Director of Organic Services ผู้นำการทัวร์โครงการศึกษาดูงานในครั้งนี้ได้กล่าวแนะนำโครงการและได้เชิญ Dr. Shaikh Tanveer Hossain, Program Officer of Asian Productivity Organization, Agriculture Department กล่าวเปิดโครงการให้ผู้เข้าร่วมโครงการแต่ละท่านได้แนะนำตนเองต่อที่ประชุม หลังจากนั้นการสัมมนาก็ได้เริ่มขึ้น



- **Naturland, producer and trade association ([www.naturland.de/en](http://www.naturland.de/en))**

Mr. Manfred Furst, International Department และทีมงานได้บรรยายสรุปว่า กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการของ Naturland ได้เป็นรายแรกที่ริเริ่มวางรากฐานเกษตรอินทรีย์มานานกว่า 30 ปีมาแล้ว เป็นรายแรกของโลกในการทำไร้อาเกษตรอินทรีย์ในศรีลังกาและอินเดียตั้งแต่ปี ค.ศ. 1980 ซึ่งประสบความสำเร็จในระดับนานาชาติ ปัจจุบัน Naturland มีสมาชิกกว่า 43,000 รายใน 46 ประเทศรวมพื้นที่กว่า 330,000 เฮกตาร์(2.145 ล้านไร่) มีระบบการตรวจสอบและรับรองเกษตรอินทรีย์ของตนเอง และให้บริการให้แก่ทั้งสมาชิกและผู้สนใจทั่วไป



**Rich in life, rich in diversity – 2015 is the Year of Soils**

Healthy soils are the key to food security. They protect our climate and water and are the habitat of one quarter of our planet’s biodiversity. Their significance is to be spotlighted in 2015 by the UNO which has declared it the International Year of Soils.

Since preservation of the soil, a resource essential to life itself, has always been the core principle of organic agriculture, professional specialists of Naturland offer regular training to become a “soil practitioner”. In 2015, the Naturland farmers will again be given opportunities to refresh and extend their knowledge about the soil and how best to care for it. The kick-off starts at the International Green Week in Berlin in January at the Naturland activities area where everything centres on the topic of soil.



**SAVE OUR SOILS – Citizens’ Initiative for Soil Protection in Europe**

Each passing minute, the soil is suffocated, contaminated, exploited, poisoned, mistreated and depleted. Over the past 40 years, roughly one third of all fertile arable soil has been destroyed by erosion throughout the world. It should be remembered that the soil is literally the basis of all food production and performs important

functions with respect to climate protection and water balance. The initiative “People4Soil”, which Naturland supports, is now demanding the institution of a legal framework for the protection of the soil. More than 400 associations, ranging from NGOs and research institutes to farmers’ associations and environmental groups, have joined together as part of the People4Soil coalition to call for the EU to introduce specific regulations to protect the soil. Please show your support for the campaign and SAVE SOIL WITH YOUR SIGNATURE.

- Naturland Markt AG, producer owned marketing own company, and farm with bio-gas plant (<http://marktgesellschaft.de>)

Mr. Tomas Sonntag, Senoir Manager Animal Product และ Mr. Helmut Stebur, Farm Manager of the Eichethof ได้กล่าวต้อนรับและบรรยายสรุปว่า Naturland Markt เป็นผู้ประสานธุรกิจของสมาชิกซึ่งมีประมาณ 2,000 รายทำการเกษตรในพื้นที่ประมาณ 150,000 เฮกตาร์(หนึ่งล้านไร่) ทั้งผลิตพืชและปศุสัตว์ เป็นผู้เชื่อมโยงระหว่างเกษตรกร ผู้แปรรูป อุตสาหกรรม ขายส่งผู้ค้า และผู้ขายปลีก โดยมียอดขายประมาณ 50 ล้านยูโร/ปี ด้วยจุดแข็งของกลุ่มจึงบริการให้แก่ท้องถิ่นและภูมิภาคตรงนั้นโดยได้รับการยอมรับอย่างดีจากผู้บริโภค สำหรับฟาร์มตรงที่ตั้งสำนักงานใหญ่ทำการเกษตรแบบ Organics ทั้งหมด ผลิตข้าวโพด อาหารสัตว์ เลี้ยงไก่วง ฟาร์มวัว สุกร และนำมูลสัตว์มาผลิตแก๊สชีวภาพเพื่อผลิตไฟฟ้าใช้ในโครงการ



- GroBmarkthalle – One of the largest municipal markets in Europe.

([https://en.wikipedia.org/wiki/wholesale\\_Market\\_Munich](https://en.wikipedia.org/wiki/wholesale_Market_Munich))

Ingrid Oxford Guide ได้นำทัวร์และอธิบายว่า ตลาดขายส่งมิวนิคเป็นตลาดขายส่งนานาชาติตั้งอยู่ใจกลางเมืองมิวนิคมาช้านานแล้ว มีพื้นที่ตลาด 310,000 ตร.ม. ผู้ขายส่งและนำเข้าจำนวนราว 270 รายนำเสนอสินค้าที่แตกต่างกว่า 140 หมวดสินค้า จากกว่า 83 ประเทศ ด้วยยอดการค้ามากกว่า 750 ล้านยูโรต่อปี นอกจากนี้ยังมีผู้ค้าผักสด 65 ราย ผู้ค้าส่งดอกไม้ 15 ราย และผู้ค้าส่งสินค้าอื่นๆอีก 15 ราย ตลาดแห่งนี้บริการค้าส่งสินค้าไปทั่วยุโรปถึงมีผู้บริโภควันละไม่ต่ำกว่า 5 ล้านราย





- Visit retail shop “Basic”

เสร็จจากการดูตลาด Mr. Gerald ได้พาไปดูร้านเบสิคซึ่งจัดจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ซึ่งมีทั้งพืชผักผลไม้ เนื้อสัตว์ และไส้กรอกแอมอินทรีย์ ซึ่งเป็นร้านที่มีชื่อเสียงและมีลูกค้าเฉพาะกลุ่มซึ่งผู้บริโภคนั้นมีศรัทธาในสินค้าเกษตรอินทรีย์ ตลอดจนถึงใจอย่างยิ่งในสุขภาพ

จากนั้นจึงไปทานอาหารเที่ยงในร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ซึ่งอาหารทุกรายการขายโดยการชั่งน้ำหนักตามที่ตัก



- Retail shops Tour

จากนั้นคณะได้ใช้เวลาในการเดินชมตลาดทั่วไปซึ่งมีสินค้าคละกันระหว่างสินค้าเกษตรอินทรีย์ ไม่เกษตรอินทรีย์ และสินค้าอื่นๆทั่วไปเพื่อรอเวลาเข้าชมโรงงานขนมปังเกษตรอินทรีย์ต่อไป





- Hofpfisterei : Traditional stone-oven bread bakery(<https://www.hofpfisterei.de>)

Mr. Friedbert Forster, Head Media Relations ได้นำเสนอความเป็นมาของกิจการ และนำเยี่ยมชมกระบวนการภายในโรงงาน

Hofpfisterei เป็นกิจการครอบครัวตกทอดดั้งเดิมมีอายุหลายศตวรรษ ผลิตขนมปังตามแนวการอบขนมปังบนหินร้อนแบบดั้งเดิมโบราณ (เทคนิคการใช้อุณหภูมิอบที่ต่ำกว่าคู่แข่งแต่ใช้เวลาอบเป็นสองเท่า) ผลิตโดยใช้แป้งข้าวสาลีอินทรีย์ล้วนปีละกว่า 15,000 ตันภายในโรงงานของตนเอง และจัดจำหน่ายผ่านร้านค้าของตนเองซึ่งมีทั่วไปกว่า 200 แห่ง และผ่านร้านขายปลีกอิสระที่คัดสรรแล้วอีกจำนวนหนึ่ง





■ Anuga Fair 2017 ([www.anuga.com](http://www.anuga.com))

Anuga Fair เป็นนิทรรศการด้านอาหารในระดับโลก จัดขึ้นทุกๆสองปีที่เมืองโคโลญประเทศเยอรมัน เป็นนิทรรศการที่รวบรวม Food fair, Retail Trade, Food Service, Catering Market และ Organic Food Products มีผู้มาร่วมเข้าแสดงสินค้าและบริการมากกว่า 7,000 รายจากกว่า 100 ประเทศ โดยมีผู้เข้าชมงานจากทั่วโลก มีการจัดงานรวมถึง 10 อาคารในงานนี้ ซึ่งมีทั้ง อาหารชั้นสูง เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ อาหารแช่แข็ง อาหารแช่เย็น อาหารสด ผลิตภัณฑ์แตรี ขนมและเบเกอรี่ เครื่องดื่มร้อน และสินค้าออร์แกนิก นอกจากนี้ ยังมีการแสดงเทคโนโลยีอาหาร เทคนิค ร้านขายปลีก การบริการทางการผลิตอาหารและระบบการรับรองต่างๆเช่น บริการรับรอง ISO, Certification Service, GAP, Organics, BRC, Codex และอื่นๆ



ในงานนี้ได้เยี่ยมชมส่วนของบูทผู้แสดงจากประเทศไทยร่วมกับกรมส่งเสริมการส่งออกกระทรวงพาณิชย์ และในส่วนของผู้เข้าร่วมโครงการจากประเทศไทยทั้งสองคนปรากฏว่าบริษัท ฯ ทางผู้ส่งผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสองได้มีบูทแสดงสินค้าในงาน Anuga Fair 2017 นี้ด้วย คือ บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) และ บริษัท ไทยเพสซิเดนท์ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

- Global GAP ([www.globalgap.org](http://www.globalgap.org))

Ms. Kerstin Uhlig, Senior Manager ได้นำอธิบายว่า Global G.A.P. เป็นองค์กรซึ่งทำหน้าที่รับรองระบบตรวจสอบระบบการผลิตทางการเกษตรในระดับโลกซึ่งทำหน้าที่ตรวจสอบการแปลผลความต้องการของผู้บริโภคและนำไปสู่การบัญญัติข้อปฏิบัติสำหรับ GAP (Good Agricultural Practise) ในระบบสากลซึ่งกำลังเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วในหลายๆประเทศ ปัจจุบันเกินกว่าร้อยประเทศแล้วและกำลังจะมาเปิดสาขาหนึ่งในประเทศไทยในปีหน้านี้ร่วมกับการดำเนินการกับหอการค้าไทย





- DEG More than finance (<https://www.deginvest.de/international-financing/DEG/>)

Mr. Bernd Tilemann, Corporates Asia ได้อธิบายว่า DEG เป็นบริษัททางการเงินขนาดใหญ่ที่สนับสนุนธุรกิจในระดับโลกทำการให้กู้และให้คำปรึกษาทางการเงินแก่ภาคเอกชนซึ่งดำเนินกิจการอยู่ในประเทศต่างๆ โดยเฉพาะประเทศกำลังพัฒนาและตลาดเกิดใหม่ที่กำลังเติบโต ลูกค้าให้ความไว้วางใจในประสบการณ์ของ DEG ลูกค้าสามารถใช้บริการจากความรู้ทางการตลาดขององค์กรเราใน 14 ทำเลสำนักงานภูมิภาคซึ่งรวมทั้งสำนักงานกรุงเทพฯ ในประเทศไทย





- Chamber of Agriculture, Reserch Center Horticulture

(<https://www.landwirtschaftskammer.de/gartenbau/standorte/koeln/index.htm>)

Mr. Ludger Linnemannstoens อธิบายว่าศูนย์การทดลองนี้ทำการวิจัยพืชสวน (ผลิตผลไม้ พืชผัก และเบอร์รี่ต่างๆ) ในหัวข้อวิจัยต่างรวมทั้งวิจัยสนับสนุนการปรับปรุงการผลิตแบบยั่งยืน การผลิตแบบอินทรีย์ออร์แกนิก การประหยัดพลังงาน การล้างลดความเค็มในเนื้อดิน(โครงการแก้แล้งดิน) การปรับใช้ปุ๋ยต่างๆ เป็นต้น ศูนย์วิจัยนี้ยังบริการให้คำแนะนำแก่บรรดาเกษตรกรต่างๆทางด้านวิชาการด้วย





- IFOAM Organics International  
Charles-De-Gaulle-Str. 5, 53113 Bonn, Germany

Mr. Joelle Katto Andrighetto, Organic Policy & Guarantee Manager อธิบายว่า ตั้งแต่ค.ศ. 1972 Organics International ได้เข้ามาสู่ตำแหน่งที่ทำทนายในเวทีออร์แกนิกโลก รวบรวมพลังในการแตกแขนงบริการมุ่งก้าวเข้าสู่การบริการออร์แกนิก และนำพาการเกษตรของโลกไปสู่กระแสแห่งอาหารออร์แกนิก



## ส่วนที่ 2 ประโยชน์ที่ได้รับและการขยายผลจากการเข้าร่วมโครงการ

### ■ ประโยชน์ต่อตนเอง

นับว่าได้มีโอกาสในการเรียนรู้ถึงการเกษตรออร์แกนิก (Organic Food) ตามแนวทางของประชาคมยุโรป ซึ่งแตกต่างไปจากสิ่งที่ได้รับรู้มาและมีมาตรฐานที่สูงกว่ามาก ซึ่งส่วนหนึ่งของผู้บริโภคในตลาดโลกกำลังสนใจกับกระแสความต้องการสินค้าเกษตรออร์แกนิกนี้และนับวันมีการเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยยะสำคัญต่อตลาด รวมถึงทิศทางการปรับปรุงการเกษตรในสมัยใหม่ด้วย ซึ่งแนวคิดในการผลิตสินค้าออร์แกนิกนี้แตกต่างกันไปตามภูมิภาค ดังนั้นการมีหน่วยงานมาตรฐานและการตรวจสอบมาตรฐานจึงเริ่มมีความสำคัญแม้ว่าการผลิตสินค้าออร์แกนิกเป็นสินค้าอาหารปลอดภัยแนวสมัครใจก็ตาม แต่มีมาตรฐานที่สูงกว่าและใช้หลักการผลิตที่สูงกว่า ส่วนในแง่เกษตรกรผู้ผลิตนั้นเห็นได้อย่างชัดเจนว่าเกษตรกรในยุโรปมีความรู้ในทางการเกษตรในระดับที่สูง แตกต่างจากเกษตรกรในเอเชียที่มีความรู้และการศึกษาในระดับที่ต่ำกว่า ความไม่เข้าใจอย่างแท้จริงนี้เป็นสาเหตุหลักประการหนึ่งที่เป็นอุปสรรคต่อการผลิตอาหารปลอดภัย และในบางกรณีเป็นผลต่อทัศนคติและความจริงจังของเกษตรกรในการผลิตอาหารซึ่งต้องใช้หลักอาหารปลอดภัยและแนวคิดออร์แกนิก

### ■ ประโยชน์ต่อหน่วยงานต้นสังกัด

ประการหนึ่งที่ได้เห็นจากแนวคิดปศุสัตว์ในยุโรป จะมีแนวคิดและแนวปฏิบัติทางกฎหมายเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ในการดูแลสัตว์อย่างมีความกรุณาที่สมควรตลอดชีวิตของสัตว์เศรษฐกิจนั้นโดยปลอดจากการทารุณสัตว์ ซึ่งอาจยังมีการปฏิบัติที่บกพร่องอยู่บ้างในประเทศด้อยพัฒนาหรือบางประเทศที่ไม่ได้ใส่ใจกับเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ทั้งที่เป็นสัตว์ทางเศรษฐกิจและสัตว์เลี้ยง

### Focus on animal welfare



Better animal welfare as a result of responsible, proper animal husbandry: this has been one of the cornerstones of organic agriculture since the very start. For all that, checking on animal welfare has so far not been part of the organic inspection prescribed in the EU regulation. The objective of the AWARE project, which is financed by the European Union, is therefore to develop a pan-European inspection concept for criteria applicable to each animal species and make it available to the organic inspection bodies.

In an international project seminar on animal welfare held in Bristol, UK, on 14<sup>th</sup>/15<sup>th</sup> March, 2017, the partners in the project arrived at a joint

agreement on the criteria to be applied to each animal species and on inspection concepts for various breeds of livestock which can be implemented throughout Europe

Naturland brings particular expertise to the project, because it had already developed uniform criteria for systematic animal welfare inspection in co-operation with other organic associations in Germany, and put them to the test in practice in 2014 for the first time. In 2015 these jointly devised animal welfare checks were then refined accordingly. Naturland now brings its experience in this field to AWARE, the animal welfare project, at European level.

อย่างไรก็ดีก็ได้ศึกษาและพบว่าในบางประเทศในเอเชียได้มีแนวความคิดการปฏิบัติต่อสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีอยู่มาก และในบางกรณีอาจดีกว่าที่ทางยุโรปทำ จนต้องมีการทำกรณีศึกษาบางเรื่องในประเทศไทยและนำผลการศึกษาไปปรับใช้ในยุโรปด้วยเช่นกัน

ดังเช่นในกรณีของ REWE ซึ่งเป็นกลุ่มธุรกิจที่ประสบความสำเร็จในเยอรมันมากกว่า 90 ปีในการทำร้านค้าปลีกและธุรกิจท่องเที่ยว รวมถึงการผลิต ไตริเริ่มผลิตและขายไข่ไก่ออร์แกนิก เพิ่มการดูแลสวัสดิภาพแม่ไก่ไข่โดยไม่มีการตัดปลายปากซึ่งเดิมเชื่อว่าการตัดเป็นการลดการจิกกันซึ่งทำให้ผลผลิตไข่ลดลง โดยมาตรการนี้ได้เริ่มใช้ตั้งแต่ปลายค.ศ. 2017 และ เพื่อเป็นการเพิ่มสวัสดิภาพสัตว์ ลูกไก่ไข่ตัวผู้จะไม่ถูกกำจัดทิ้งตามที่เคยปฏิบัติมาแต่เดิม(ซึ่งแต่เดิมเชื่อว่าการกำจัดทิ้งทำให้มีต้นทุนที่ต่ำกว่าการนำไปเลี้ยงต่อ) ตามเอกสารที่แนบ

### **Leave the beaks whole: REWE and PENNY seek to improve laying hen welfare**



Supermarkets in the REWE Group (REWE and PENNY) have made a commitment to no longer stock conventional own-brand eggs sourced from laying hens with trimmed beaks.

Poultry industry trade associations and the Federal Ministry for Food and Agriculture agreed last year to stop stocking pullets with trimmed beaks as of 1 January 2017. Based on the life expectancy of laying hens, this would mean that eggs from hens with trimmed beaks would be banned from the market by mid-2018 at the latest. The REWE Group is now one of the first trade associations in Germany to bring the date forward to the end of 2017. Organic eggs are not included in this measure, because trimming their beaks is already prohibited.

As part of its PRO PLANET egg project, the REWE Group has been monitoring laying hens with untrimmed beaks for quite some time. PENNY has carried cage-free eggs from hens with untrimmed beaks since January 2016. In the pilot project with the REWE Spitz & Bube brand, beaks are left untrimmed and, for the first time in conventional egg production, the male chicks are not killed.



แนวคิดในการไม่กำจัดลูกไก่ตัวผู้ทั้งนี้ ทางยุโรปเพิ่งให้ทุนวิจัยและส่งคนมาทำการศึกษาคณะดังกล่าวในประเทศไทยและนำผลการศึกษานั้นไปตีพิมพ์ในวารสารWATTAgnet.com เมื่อ June 2015 (ตามเอกสารแนบ)ซึ่งผู้อ่านอยู่ทั่วโลก เนื่องจากผู้ผลิตในประเทศไทยใช้แนวคิดในการไม่กำจัดลูกไก่ตัวผู้ซึ่งจะไม่สามารถเป็นแม่ไก่ได้ก็นำไปเลี้ยงและทำโครงการทำประโยชน์ต่อเนื่องทางธุรกิจต่อไป แม้ว่าด้วยต้นทุนที่สูงกว่าก็ตาม และบริษัทที่ดำเนินการนั้นและมีทีมศึกษาจากยุโรปเข้าทำวิจัยนั้นก็คือเครือบริษัทเบทาโกรจำกัด(มหาชน) จำกัด และเป็นบริษัทที่ผู้เข้าร่วมโครงการได้ทำงานอยู่ในขณะนี้ อย่างไรก็ตามเครือเบทาโกรไม่ได้ป่าวประกาศเพื่อเอาเครดิตทางการค้าหรือเพื่อชื่อเสียงแต่อย่างใดซึ่งน่าจะเป็นแบบอย่างทางจริยธรรมและสวัสดิภาพสัตว์ให้แก่หลายๆประเทศในโลกด้วยซ้ำไป และนับเป็นสิ่งดีที่เกิดขึ้นในประเทศไทยของเราซึ่งเป็นผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อไก่รายสำคัญของโลก

## Day-old male layer chicks: does Thai model offer a way forward?

*As consumer concerns grow over the culling of male layer chicks, could the Thai model of marketing birds with higher value be replicated by the egg industry elsewhere?*

BY SAKSON SOISONTES

► In the egg industry, billions of day-old male chicks are killed each year because they are not commercially profitable. Until the 1960s, chickens were raised in people's backyards. Hens layed eggs, and once their productivity declined they were used as stewing hens, while male chicks were used for meat production. Today, however, with an increasing global population and a growing demand for eggs and poultry meat, the industry has responded by developing different breeds, with egg-laying breeds raised for egg production only, and others raised only for meat production.

As a result, male layer breed chicks are discarded because they do not lay eggs and are not considered suitable for meat production.

However, concerns over animal welfare are growing in

many developed countries, including Germany, the Netherlands, the United Kingdom, U.S., Australia and New Zealand. The killing of day-old male layer breed chicks has been criticized in public debates and increasingly in political discussions due to ethical concerns.

The egg industry has therefore been exploring this issue in order to find a suitable solution that benefits society and the industry itself. Potential alternative methods have been identified, such as the use of combination breeds (dual purpose: suitable for egg and meat production) and in ovo determination of the embryo's sex before incubation, or early on in the egg incubation phase, to avoid the potential pain and suffering of the existing euthanasia methods. Currently, however, these alternatives are not use in practice.

In contrast, in Thailand most day-old male layer breed chicks are not killed, but are instead used for meat production. Thailand is one of the world's leading poultry producers with, according to the Office of Agricultural

Economics, almost 1.5 million tons of broiler meat and 1.1 billion eggs produced in 2012.

**The slaughter of day-old layer breed cockerels is increasingly an animal rights issue.**



■ **ประโยชน์ต่อสายงานหรือวงการวิชาชีพในหัวข้อนั้นๆ**

ตามที่ได้อธิบายบางส่วนมาแล้วข้างต้น จากการได้ดูงานในครั้งนี้ และจากประสบการณ์ในการทำงานด้านนี้มาอย่างต่อเนื่อง พอมีความมั่นใจว่าในด้านการผลิตอาหารและการเป็นครัวของโลก ประเทศไทยไม่ได้ยิ่งหย่อนไปกว่าประเทศใดในโลก และจะยังคงดำรงจุดแข็งทางการผลิตและจัดจำหน่ายอาหารต่อไป โดยยังมีศักยภาพสูงในการผลิตอาหารปลอดภัย และเพิ่มการผลิตอาหารออร์แกนิกได้อย่างมีนัยสำคัญ

■ **กิจกรรมการขยายผลที่ได้ดำเนินการภายในระยะเวลา 60 วันนับจากวันสุดท้ายของโครงการ**

ภายหลังจากการดูงานในครั้งนี้แล้ว ได้ถ่ายทอดการดูงาน ความรู้และเอกสารต่างๆที่รวบรวมกลับมาจากการดูงานให้แก่เพื่อนร่วมงาน และร่วมช่วยในการจัดทำรายงานฉบับนี้ด้วย

นอกจากนี้ยังได้ถ่ายทอดความรู้ต่างๆ ทั้งโดยรายงาน เอกสารที่นำมา ตลอดจนภาพถ่ายต่างๆซึ่งช่วยถ่ายทอดความรู้ได้ดีไม่แพ้รายงานและคำอธิบาย ให้แก่ที่ประชุมกรรมการสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สายงานอาหาร เพื่อกรรมการและสมาชิกรับทราบและอาจได้นำไปใช้ประโยชน์ต่อไป



■ **กิจกรรมการขยายผลที่จะดำเนินการภายใน 6 เดือนหลังเข้าร่วมโครงการ**

นอกจากการดูงานในครั้งนี้แล้ว ก็ได้สร้างความสัมพันธ์ในกลุ่มผู้ร่วมโครงการ โดยได้ร่วมกับผู้เข้าร่วมโครงการภาครัฐบาลของประเทศอินโดนีเซียในการจัดคณะดูงานมายังจังหวัดเชียงใหม่เพื่อศึกษาดูงานการผลิตการตลาดสินค้าเกษตรอันได้แก่หอมแดง และพริก การเข้าดูงานโครงการหลวงดอยอินทนนท์ และการเข้าศึกษาดูงานพืชสวนโลกจังหวัดเชียงใหม่ ในระหว่างวันที่ 13 ถึง 15 ธันวาคม 2560 ได้จัดกำหนดการแล้ว แต่ยังมีรอการยืนยันจากฝ่ายเจ้าหน้าที่อินโดนีเซีย

และยังสร้างไลน์กลุ่มในระหว่างผู้เข้าร่วมโครงการในการสื่อสารติดต่อกันได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งยังได้ใช้ในการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ เทคนิควิทยากร และ คลิปทางด้านเกษตรระหว่างกันอีกด้วย โดยระหว่างวันที่ 5 - 12 ธันวาคม 2560 จะมีเพื่อนจากอิหร่านมาเยี่ยมชมสินค้าไทยที่กรุงเทพฯ ฯ เพื่อศึกษาช่องทางธุรกิจในอนาคตต่อไป

■ รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการและประเทศที่เข้าร่วมโครงการ

No.	Country	Name	Title & Organization	Contact & E-mail	Phone
1	Cambodia	Mr. Monorum Chhoum	Organic Production Manager / Signatures Of Asia Organic Commodity Unit	<a href="mailto:chhourmonorum@gmail.com">chhourmonorum@gmail.com</a>	+855-97-8585-855
2	China RO	Dr. Song Hung Yi	Section Chief Food Management Section / Agriculture and Food Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan.	<a href="mailto:jiluhung@ms2.food.gov.tw">jiluhung@ms2.food.gov.tw</a>	+886-2-2393-7231 Ext. 596
3	India	Dr. Kanaparthi Suman Kalyani	Principal Scientist / Central Tobacco Research Institute ICAR	<a href="mailto:kskctri@gmail.com">kskctri@gmail.com</a>	+0883-2449871-73
4	India	Mr. Sandeep Bhargava	Chief Executive Officer / OneCert international pvt. Ltd	<a href="mailto:sandeep@onecertasia.com">sandeep@onecertasia.com</a>	+91-141-2395481
5	Indonesia	Ms. Cordelia Ervina Barchia	Assistant Deputy Director for Non-Asean Cooperation, Ministry of Agriculture		
6	Indonesia	Mr. Frendy Ahmad Afandi	Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia	<a href="mailto:frendystp@gmail.com">frendystp@gmail.com</a>	+021-352-1857
7	IR Iran	Dr. Mehdi Azadvari	MEHDI AZADVARI	<a href="mailto:mahdi.azadvari@gmail.com">mahdi.azadvari@gmail.com</a>	+989-12-2030-362
8	IR Iran	Mr. Mehdi Nik Khah Maman			
9	Nepal	Mr. Kumar Giri	Vice-President / Federation Of Nepal Cottage & Small Industries	<a href="mailto:fncsi@ntc.net.np">fncsi@ntc.net.np</a>	+977-01-41-69-817
10	Nepal	Mr. Shatruhina Prasad Pudesinee	Government of Nepal / Ministry of Industry Department of cottage & small Industries	<a href="mailto:kantipurepuda@gmail.com">kantipurepuda@gmail.com</a>	+977-984-120-1841
11	Pakistan	Ms. Rukhsana Zafar	ECO FOODS	<a href="mailto:rukhsana.ecofoods@hotmail.com">rukhsana.ecofoods@hotmail.com</a>	
12	Philippines	Mr. Anthony B. Rivera	Assistant Director / Department Of Trade & Industry Philippines	<a href="mailto:AnthonyRivera@dti.gov.ph">AnthonyRivera@dti.gov.ph</a>	+632-465-3300 Ext.229
13	Philippines	Ms. Helena H. Del Rosario	General Manager / Soyuz Foods International Inc.	<a href="mailto:hhr@soyuzfoods.com.ph">hhr@soyuzfoods.com.ph</a>	+63-917-803-9984
14	Philippines	Ms. Karen Salandanan Bautista	Department Of Agriculture Bureau Of Soils And Water Management	<a href="mailto:karensbautista917@gmail.com">karensbautista917@gmail.com</a>	+63-905-281-4946
15	Thailand	Dr. Pojjanee Panangvait	Vice President / Thai President Foods Public Company Limited	<a href="mailto:pojjanee.p@maama.co.th">pojjanee.p@maama.co.th</a>	+6685-488-4940
16	Thailand	Mr. Sankrit Cheawchan	Assistant Vice President : Special Project / Betagro Group	<a href="mailto:sankrit@betagro.com">sankrit@betagro.com</a>	+6681-755-4361
17	Vietnam	Ms. Tran Thi Thu Ha	Directorate for Standards, Metrology And Quality - STAMEQ	<a href="mailto:hatt@quacert.gov.vn">hatt@quacert.gov.vn</a>	+84-903-225-511

กำหนดการฉบับล่าสุด (Program)

Monday, 09 October 2017	
08:30	<b>Meeting in the hotel lobby, bus arrives for pick-up, you will be met by Bernadette or Gerald</b>
09:30 – 10:30  Naturland meeting room Kleinhadernerweg 1 82166 Gräfelfing	<b>Opening Session</b> Welcome and opening remarks Introduction of participants Group photo  Dr. Shaikh Tanveer Hossain, Asian Productivity Organization Gerald A. Herrmann, Organic Services GmbH
10:30-12:00  Naturland meeting room	<b>Naturland, producer and trade association</b> Naturland farmers and processors have been ground-breaking global pioneers for over 30 years. The world’s first ever conversion to organic agriculture of tea gardens in Sri Lanka and India in the 1980s was the prelude to our successful work on an international scale. Currently 43,000 farmers in 46 countries farm an area of about 330,000 hectares. To Naturland, organic agriculture means combining tradition with modern practices and experience with the courage to adopt new approaches. <a href="http://www.naturland.de/en/">www.naturland.de/en/</a>  Mr. Manfred Fürst, International Department, confirmed
12:30	<b>Lunch, departure 13:15 by bus</b>
14:00 - 16:30  Meeting room, farm Eichethof 1 85411 Hohenkammer	<b>Naturland Markt AG, producer owned marketing company, and farm with biogas plant</b> Naturland Markt is marketing products from its 2,000 members growing on about 150,000 hectares plant and animal products. It serves as interface between farmers, processing, manufacturing, wholesale, traders and retail and has a turnover of about 50 million Euros. With its identity, the company is serving “local” and “regional” products which are highly valued by consumers. The farm on which the headquarter is located, produces grain, turkey, biogas. <a href="http://marktgesellschaft.de">http://marktgesellschaft.de</a> <a href="http://www.schlosshohenkammer.de/guteichethof_6_1.html">http://www.schlosshohenkammer.de/guteichethof_6_1.html</a>  Responsible staff for sourcing and sales Mr. Tomàs Sonntag, Senior Manager Animal Product, confirmed Mr. Helmut Steber, Farm Manager of the Eichethof, confirmed <b>Transport back by bus to hotel</b>
19:00 – 21:00	<b>Leave hotel at 18:30, public transport accompanied by Bernadette and Gerald, and short walk to Welcome dinner hosted by APO</b> <b>L Amar   Pestalozzistr. 28   80469 München</b>

Tuesday, 10 October 2017	
<b>08:15</b>	<b>Meeting in the hotel lobby, bus will come for pick-up</b>
<b>09:00 - 11:00</b>  Schäftlarnstr. 10 81371 München	<b>“Großmarkthalle”- one of the largest municipal markets in Europe</b> The Wholesale Market Munich is an international wholesale market located in the Munich borough of Sendling. In an area of 310,000 m <sup>2</sup> , 270 importing companies and wholesalers offer 140 different product classes from 83 countries with a sales volume of more than 750 million Euro. Additionally, there are 65 horticultural producers, 45 florists and 15 wholesalers of miscellaneous lines. The market’s geographical sales area is virtually "boundless": day after day it supplies a region with approximately 5 million people and delivers goods to almost every European country. <a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Wholesale_Market_Munich">https://en.wikipedia.org/wiki/Wholesale_Market_Munich</a>  Ingrid Oxfort, Guide, confirmed <b>Transport by bus to Munich downtown</b>
<b>11:30</b>	<b>Visit of retail shop ‘Basic’</b> more information on the locations to be found in your bag
<b>12:30</b>	<b>Lunch at ‘Basic’ restaurant</b>
<b>13:30 – 16:00</b>	<b>Retail shop tour – we will visit two more locations</b>  <b>Public transport to Hofpfisterei, accompanied by Bernadette and Gerald</b>
<b>17:00 -18:30</b>  Kreittmayrstraße 5 80335 München	<b>“Hofpfisterei” – traditional stone-oven bread bakery, manufacturing and shop</b>  Hofpfisterei is a traditional family-owned stone-oven bread bakery processing about 15,000 tons of grain/ flour which is produced by its own mill. Hofpfisterei markets its products through own shops (about 200) and selected retail. <a href="https://www.hofpfisterei.de">https://www.hofpfisterei.de</a>  Friedbert Förster, Head media relations, confirmed <b>Public transport or walk back (about 20 minutes) to hotel</b>
<b>19:00</b>	<b>Individual dinner</b>

Wednesday, 11 October 2017	
<b>05:30!!</b>	<b>Travel to Cologne by fast train</b> <b>(train leaves Munich Main Station at 05:52 from track 22), no bus pick-up, you will be met by Bernadette and Gerald, walk to the station!</b>
<b>11:00 – 17:30</b>  Messeplatz 1 50679 Köln	<b>ANUGA Fair 2017</b> ANUGA is the world's leading food fair for the retail trade and the food service and catering market. Over 7000 exhibitors from 100 countries participate in the fair. 10 trades shows are there united under one roof: Fine Food; Drinks; Meat; Frozen Food; Chilled & Fresh Food; Dairy; Bread & Bakery; Hot Beverages; Organic; RetailTec; FoodService. <a href="http://www.anuga.com">www.anuga.com</a> <b>No programme is organised at ANUGA</b>
<b>17:30</b>	<b>Meeting at ANUGA exit (to pick-up luggage), walk (5 minutes) to ANUGA East/Dorint Hotel for transport to hotel</b>
<b>19:00</b>	<b>Individual dinner</b>

Thursday, 12 October 2017	
<b>09:00</b>	<b>Meeting in the hotel lobby, travel by bus to GlobalG.A.P.</b>
<b>10:00 - 12:00</b>  Spichernstraße 55 Köln	<b>GlobalG.A.P.</b> GLOBALG.A.P. is the world's leading farm assurance programme, translating consumer requirements into Good Agricultural Practice in a rapidly growing list of countries – currently more than 100. <a href="http://www.globalgap.org">www.globalgap.org</a> Ms. Kerstin Uhlig, Senior Manager, confirmed
<b>12:15</b>	<b>Lunch at GlobalG.A.P., travel by bus to DEG at 13:15</b>
<b>14:00 – 16:00</b>  Kämmergasse 22 50676 Köln	<b>DEG More than finance</b> We offer financing, advice and support to private sector enterprises operating in developing and emerging-market countries. Our customers can rely on our expertise: They can benefit from our market knowledge, our 14 locations worldwide and our international network. For entrepreneurial success and development. <a href="https://www.deginvest.de/International-financing/DEG/">https://www.deginvest.de/International-financing/DEG/</a> Mr. Bernd Tilemann and colleagues, Corporates Asia, confirmed <b>Travel by bus back to hotel</b>
<b>19:00</b>	<b>Individual dinner</b>

Friday, 13 October 2017	
<b>08:30</b>	<b>Meeting in the hotel lobby, travel by bus to Chamber</b>
<b>09:30 – 12:00</b>  Gartenstraße 11 50765 Köln-Auweiler	<b>Chamber for Agriculture, Research Centre Horticulture</b>  The Research Centre conducts trials in horticulture (fruit production, vegetables and berries for various topics including integrated and sustainable production, organic, energy efficiency, desalination of soils, fertilisation, etc. The centre offers advice for producers. <a href="https://www.landwirtschaftskammer.de/gartenbau/standorte/koeln/index.htm">https://www.landwirtschaftskammer.de/gartenbau/standorte/koeln/index.htm</a>  Mr. Ludger Linnemannstoens, applied research fruit production, confirmed  <b>Travel by bus to IFOAM at 12:00</b>
<b>13:00</b>	<b>Lunch at IFOAM headquarters</b>
<b>14:00 - 16:00</b>  Charles-de-Gaulle-Str. 5 53113 Bonn, Germany	<b>IFOAM Organics International</b>  Since 1972, IFOAM - Organics International has occupied an unchallenged position as the only international umbrella organization of the organic world, uniting an enormous diversity of stakeholders contributing to the organic vision. Day by day we are taking the world a step closer to the mainstream uptake of Organic Agriculture.  Joelle Katto-Andrighetto, Organic Policy & Guarantee Manager, confirmed  <b>Travel by bus back to hotel</b>
<b>19:00</b>	<b>Individual dinner</b>

Saturday, 14 October 2017	
08:30	Meeting in the hotel lobby, short walk to Senats Hotel
09:00 - 11:00 Meeting facility Senats Hotel Unter Goldschmied 9-17 50667 Köln	<b>Presentation and discussion on:</b> <b>Future of Food, Food Regulations, and Food Quality Control and Inspection Systems</b>  Since many years, Frank Gerriets follows closely and works with the development of quality control, inspection and certification systems in the food sector for enhancing its integrity.  Frank Gerriets, Director Organic Services, confirmed
11:00 - 12:30 Meeting facility	<b>Presentations by participants about their observations from ANUGA fair</b> <b>Evaluation of program by participants</b>
12:30 - 13:00 Meeting facility	<b>Closing session</b>  Dr. Shaikh Tanveer Hossain, Asian Productivity Organization Gerald A. Herrmann, Organic Services GmbH
13:00 - 14:00	Lunch at Senats Hotel
14:00	In the afternoon, the schedule is open for delegates to arrange final networking meetings on their own.
Sunday, 15 October 2017	
	Departure as per individual itineraries.



- เอกสารนำเสนอผลงานหลังจากเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม (Group Presentation)

## ASIAN PRODUCTIVITY ORGANIZATION (APO) STUDY MISSION TO A NONMEMBER COUNTRY ON ENHANCING ACCESS FOR AGRIFOOD PRODUCTS

09-10 October 2017: Munich, Germany  
11-14 October 2017: Cologne, Bonn, Germany

GROUP III:  
SANKRIT CHEAWCHAN, MEHDI AZADVARI, ANTHONY B. RIVERA

## VISIT TO ANUGA 2017

11 October 2017 (Wednesday)

GROUP III:  
ANTHONY B. RIVERA (PHILIPPINES)

QUESTIONS	DETAILS
Name of company and country?	K.T.Y. Foods International Inc. Bangkok, Thailand
How many years is your company in export business?	Thirty-five (35) years 300 employees USD 30M annual revenue
Kinds of products being produced /exported?	Beverages
How many products being promoted by the company in this fair?	Premium Coffee, 3-in-one coffee, and Tea variants
How many times have the company attended this fair	Two (2)
What other international fairs have they attended before?	SIAL, Paris 2016 Gulf Food Dubai 2017



# VISIT TO ANUGA 2017

11 October 2017 (Wednesday)

GROUP III:

ANTHONY B. RIVERA (PHILIPPINES)

QUESTIONS	DETAILS
How much is the estimated total expenses for their participation in this fair?	USD6,000.00
How much is the cost of the booth space?	USD4,000.00 (4x4sqm)
Is there any government agency in your country which provided assistance for your participation in this fair?	Department of International Trade Promotion, Ministry of Commerce Thailand
What are these form of assistance (if any)?	Subsidy on Booth participation; 60:40 cost sharing
What do you see as your benefit in participating in this fair?	Exposure To seal at least (1) deal



# VISIT TO ANUGA 2017

11 October 2017 (Wednesday)

GROUP III:

SANKRIT CHEAWCHAN (THAILAND)

QUESTIONS	DETAILS
Name of company and country?	BETAGRO, Thailand
How many years is your company in export business?	Fifty (50) years
Kinds of products being produced /exported?	Fresh and processed chicken, pork and eggs
How many products being promoted by the company in this fair?	Ten (10)
How many times have the company attended this fair	Ten (10)
What other international fairs have they attended before?	Anuga, Germany SIAL, Paris



## VISIT TO ANUGA 2017

11 October 2017 (Wednesday)

GROUP III:  
SANKRIT CHEAWCHAN (THAILAND)

QUESTIONS	DETAILS
How much is the estimated total expenses for their participation in this fair?	Two Hundred Thousand Euros (€200.000)
How much is the cost of the booth space?	One Hundred Thousand Euros (€100.000)
Is there any government agency in your country which provided assistance for your participation in this fair?	None
What are these form of assistance (if any)?	None
What do you see as your benefit in participating in this fair?	Promote BETAGRO group image in the EU market



## VISIT TO ANUGA 2017

11 October 2017 (Wednesday)

GROUP III:  
MEHDI AZADVARI (IRAN)

QUESTIONS	DETAILS
Name of company and country?	Foods international.Iran
How many years is your company in export business?	Fifteen years 80 employees USD 10 M annual revenue
Kinds of products being produced /exported?	Food and fruit
How many products being promoted by the company in this fair?	Pistachios, Raisin ,Saffron, Dates, Tea
How many times have the company attended this fair	One
What other international fairs have they attended before?	World food in Russia



# VISIT TO ANUGA 2017

11 October 2017 (Wednesday)

GROUP III:  
MEHDI AZADVARI (IRAN)

QUESTIONS	DETAILS
How much is the estimated total expenses for their participation in this fair?	USD3,000.00
How much is the cost of the booth space?	
Is there any government agency in your country which provided assistance for your participation in this fair?	No, Only a few visitors came from the Tehran Chamber of Commerce
What are these form of assistance (if any)?	----
What do you see as your benefit in participating in this fair?	A better understanding of the demand for the export market and planning to export to new countries and, of course, to conclude new contracts in the field of

***ASIAN PRODUCTIVITY ORGANIZATION***

***CERTIFICATE***

*This is to certify that*

***Mr. Sankrit Cheawchan***

*has completed the*

***Study Mission to a Nonmember Country on Enhancing Access  
for Agrifood Products***

*organized by the*

***Asian Productivity Organization***

*and implemented by the*

***Organic Services GmbH***

*from 9 to 14 October 2017*

*in Germany.*



***Secretary-General***