

ร้าน กิน-ได้-ดี Allergy-friendly Recipes



ประเภทสินค้า : อาหารและเครื่องดื่มสูตรปราศจากแป้งสาลี กูเตน นมวัวและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมวัว ไข่ ถั่วเหลือง และถั่วเปลือกแข็ง

ที่มาของวัตถุดิบ :

ผักและผลไม้อินทรีย์จากสวนเกษตรกร และตัวแทนจำหน่ายที่ทำงานร่วมกับเกษตรกรวิถีเกษตรธรรมชาติและเกษตรอินทรีย์ ได้แก่ โรงเรียนชาวสวนคลองจินดา, Organic & Co, Health Me

- เนื้อหมูหลุมจาก Green Pork ราชบุรี, เนื้อไก่เลี้ยงปล่อยจากแทนคุณ ออแกนิกฟาร์ม
- ข้าวหอมมะลิธรรมชาติ และข้าวกล้องมัทศรรย์จากธรรมจริจ

แนวคิด : จุดเริ่มต้นมาจากประสบการณ์ในการเป็นผู้แพ้อาหารทำให้หันมาตระหนักเรื่องการใส่ใจในเรื่องการกิน รวมทั้งหันมาทานผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ที่เป็นอินทรีย์ เพราะเห็นถึงความอันตรายของการใช้สารเคมีในการเกษตรรวมทั้งอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบันมีผลกระทบต่อสุขภาพร่างกายโดยตรงทั้งคนปลูก และคนกิน จึงหันมาสนับสนุนเกษตรวิถีธรรมชาติและเกษตรอินทรีย์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่พึ่งพาเคมี แต่ปลอดภัยทั้งต่อเกษตรกร ผู้บริโภค และต่อโลก ส่วนการเป็นผู้แพ้อาหารทำให้เราเข้าใจถึงความลำบากในการใช้ชีวิต การทานอาหารนอกบ้าน การต้องยอมรับเรื่องความไม่เข้าใจในเรื่องแพ้อาหารของผู้ประกอบการ ในปัจจุบันเป็นสิ่งที่ทำให้เราต้องลุกขึ้นมาเริ่มต้นผลิตอาหารที่เลี้ยงส่วนผสมหลัก 5 ชนิดที่ก่อให้เกิดอาการแพ้

เป้าหมาย และปณิธานที่นำไปสู่ความยั่งยืน : กิน-ได้-ดี อยากช่วยเหลือผู้ที่แพ้อาหารให้ได้มีอาหารที่ปลอดภัย และดีต่อสุขภาพ เพราะเราคือเพื่อนที่เข้าใจผู้แพ้อาหารและอยากเห็นคนไทยหันมาใส่ใจการกินอยู่อย่างรู้ที่มาที่ไป ให้มีความสำคัญกับเกษตรวิถีธรรมชาติและวิถีอินทรีย์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และกิน-ได้-ดี เลือกใช้บรรจุภัณฑ์แบบ biodegradable ที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ช่องทางการติดต่อ

- Tel : 086-362-6129
- Line : @kindaidee
- Facebook : facebook.com/kindaidee
- Email : kindaidee@gmail.com