



หอการค้าไทย
THE THAI CHAMBER OF COMMERCE
สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
BOARD OF TRADE OF THAILAND



เศรษฐกิจหมุนเวียน...ที่ “ธุรกิจเล็ก ๆ ก็ทำได้”

บทเรียนจากบริษัทขนาดใหญ่ เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการขนาดเล็ก



สแกน QR CODE
เพื่อรับชมวิดีโอ

ชุด 1: อาหาร...จะไม่ถูกทิ้งเป็นขยะ

บทเรียน 1-1:

เปลี่ยน “อาหารเหลือ” เป็น **คุณค่า** และ **มูลค่า**

จากโครงการ “กินได้ไม่ทิ้งกัน” ของ ไลต์ส ประเทศไทย



อาหารส่วนเกิน หรือ อาหารที่เหลือจากการขาย มักเรียกกันว่า Food Surplus เป็นปัญหาใหญ่อย่างหนึ่งที่ร้านค้าปลีกวัตถุดิบอาหาร รวมถึงภัตตาคาร ร้านอาหาร ทั้งใหญ่และเล็ก ต้องประสบอยู่เป็นประจำแทบทุกวัน เนื่องจากการเตรียมความพร้อมสินค้า วัตถุดิบและอาหารปรุงสำเร็จ ที่อาจมีปริมาณมากเกินกว่าที่คาดว่าจะขายได้จริง ตั้งแต่ผักสด ผลไม้ ของสดอื่น ๆ ไปจนถึงเบเกอรี่ อย่างเช่นขนมปัง



ความท้าทายสำหรับ ผู้ประกอบการ

อาหารที่ผลิตเพื่อการบริโภคประมาณ 1 ใน 3 ของทั่วโลก ถูกทิ้งกลายเป็นขยะอาหาร (Food Waste) ในที่นี้รวมถึงอาหารที่ร้านค้าจำหน่ายไม่หมด ซึ่งบางส่วนยังมีคุณภาพที่ดี สามารถรับประทานได้ แต่ขาดการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ จึงถูกทิ้งเป็นขยะ เป็นความสูญเสียด้านต้นทุนของธุรกิจ ไม่เกิดประโยชน์ต่อคุณภาพชีวิต และยังเป็นภาระต่อสภาพแวดล้อมของโลกเนื่องจากทำให้เกิดก๊าซมีเทนซึ่งส่งผลรุนแรงต่อภาวะโลกร้อน ยิ่งกว่าก๊าซคาร์บอนถึง 80 เท่า



ตอบโจทย์ปัญหา

โลตัสตระหนักถึงบทบาทในการร่วมมือกันผดุงคุณค่าของอาหารในประเทศไทย โดยช่วยลดขยะอาหารด้วยการเริ่มบริจาคอาหารที่จำหน่ายไม่หมดแต่ยังมีคุณภาพดีจากไฮเปอร์มาร์เก็ตสาขาต่าง ๆ ตั้งแต่ปี พ.ศ.2560 ภายใต้โครงการ “กินได้ไม่ทิ้งกัน” โดยร่วมมือกับมูลนิธิ SOS และ VV Share เป็นพันธมิตรสำคัญในการนำอาหารส่วนเกินที่ยังรับประทานได้ไปส่งมอบแก่ชุมชนที่ต้องการในพื้นที่ต่าง ๆ แทนการทิ้งเป็นของเสียและสร้างความเสียหายแก่ภาวะเรือนกระจกของโลก

Lotus's



“โครงการ “กินได้ไม่ทิ้งกัน” จัดการกับอาหารที่จำหน่ายไม่หมดในแต่ละวัน เพื่อให้ไปสู่ปลายทางที่ถูกวิธี โดยแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ อาหารที่หมดอายุจากการขายแต่ยังมีคุณภาพที่คนสามารถรับประทานได้ เราจะคัดแยกและเตรียมเพื่อส่งมอบให้มูลนิธิไปส่งมอบต่อให้กลุ่มเปราะบางและอาหารที่คนทานไม่ได้ เราก็จะจัดเตรียมและส่งให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงหนอนแมลงโปรตีนเพื่อนำไปเลี้ยงสัตว์ลดต้นทุนอาหารในปศุสัตว์”

“ในการรับอาหาร ทางมูลนิธิจะให้ความสำคัญกับเรื่อง food safety เป็นอันดับหนึ่ง ด้วยรถตู้เย็นที่ควบคุมอุณหภูมิอย่างถูกต้องคือระหว่าง 1-5 องศาเซลเซียส เพื่อความมั่นใจว่าอาหารที่รับไปจะส่งถึงชุมชนได้อย่างปลอดภัย โดยได้คัดเลือกชุมชนที่เดือดร้อนและต้องการความช่วยเหลือด้านอาหารตามเกณฑ์ของมูลนิธิ ซึ่งมีทั้งชุมชนรายได้ต่ำ สถานสงเคราะห์ หรือบ้านเด็กกำพร้า”

คุณเปรม ทรัพย์บุญเลิศมา
ผู้จัดการแผนกความยั่งยืนองค์กร ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
บมจ. ซีพี แอ็กซ์ตรา

คุณนารถน์ อ้อยอิสรานุกูล
ผู้อำนวยการฝ่ายปฏิบัติการแห่งประเทศไทย
มูลนิธิ Scholars of Sustenance (SOS)



ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติ สำหรับผู้ประกอบการ

1



ทุกวันเมื่อใกล้เวลาปิดทำการ พนักงานของสาขาจะคัดแยกสินค้าอาหารที่เหลือบนชั้นวางขาย สินค้าด้วยตาเปล่า ถ้ายังมีสภาพดีและประเมินว่าสามารถรับประทานได้ ก็จะนำออกมา สแกนบาร์โค้ดเพื่อตัดสต็อกสินค้า เช่น ผักสด ผลไม้ ขนมปัง (รวมถึงอาจเป็นสินค้า ที่ใกล้หมดเวลาจำหน่ายหรือถึงวันหมดอายุตามฉลาก)

2



นำสินค้าที่คัดแยกแล้วรวบรวมใส่ตะกร้า และนำตะกร้าไปชั่งน้ำหนัก พร้อมถ่ายรูป ส่งข้อมูลแจ้งในกลุ่มไลน์สื่อสารเพื่อให้เจ้าหน้าที่ของมูลนิธิได้ทราบ (เช่น มูลนิธิ SOS หรือ VV Share หรือ ร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่สามารถเชื่อมโยงได้สะดวกในพื้นที่ ใกล้เคียง)

3



เข็นตะกร้าไปเก็บในห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพโดยการควบคุมอุณหภูมิ (หรือ อาจเก็บ ในตู้เย็นสำหรับร้านขนาดเล็ก)

4



เมื่อเจ้าหน้าที่มูลนิธิรับทราบจากกลุ่มไลน์ในวันรุ่งขึ้น และได้ตรวจสอบข้อมูลอาหาร บริจาคทั้งหมดจากทุกสาขา ก็จะจัดรถและนัดหมายวันเวลาส่งมารับอาหาร

5



ในวันมารับ เจ้าหน้าที่มูลนิธิจะตรวจสอบคุณภาพอีกครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าเป็นอาหารที่ ปลอดภัย

6



ชั่งน้ำหนักอาหารและเก็บข้อมูลลงแอปพลิเคชัน เพื่อทำรายงานสรุปส่งผู้บริหารทุก สิ้นเดือน (เช่น แอปฯ Food Warrior ของมูลนิธิ SOS หรือแอปฯอื่น ๆ ที่หน่วยงาน ความร่วมมือใช้งานอยู่)

7



รถรับจะนำอาหารที่บรรจุกล่องหรือลังที่คัดแยกตามชนิด บรรจุไปแจกจ่ายสู่ชุมชน เป้าหมายต่าง ๆ



ผลตอบแทนที่ผู้ประกอบการจะได้รับ

ผู้ประกอบการ SME ที่นำบทเรียนเศรษฐกิจหมุนเวียนอาหาร จากโครงการนี้มาเป็นแนวทาง จะได้รับผลดี คือ

- 1. ด้านธุรกิจ** ช่วยบริหารจัดการสต็อกสินค้าให้มีประสิทธิภาพ โดย สังเกตสินค้าได้สอดคล้องกับปริมาณความต้องการของตลาดยิ่งขึ้น ทำให้ลดต้นทุนธุรกิจจากการไม่มีสินค้าเหลือทิ้งมากเกินไป
- 2. ด้านสังคม** เป็นการแบ่งปันอาหารที่มีคุณภาพดีแก่ผู้ยากไร้ ช่วยให้ ประชากรของประเทศได้เข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและลดค่าใช้จ่าย ในการดำรงชีวิตอีกทั้งยังได้สร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่าง แบนด์ของธุรกิจกับสังคม
- 3. ด้านสิ่งแวดล้อม** เป็นผลดีแก่ชุมชนที่อยู่รอบข้าง เนื่องจากการ ลดขยะอาหารทำให้ไม่เกิดก๊าซมีเทนที่ส่งกลิ่นเหม็น ลดการ ทำลายภาวะเรือนกระจกของโลกซึ่งก่อผลเสียร้ายแรงต่อภาวะ โลกร้อน อีกทั้งยังเป็นกิจกรรมที่ช่วยให้ธุรกิจสามารถตอบสนอง ต่อแรงกดดันจากมาตรการทางคาร์บอนได้ดียิ่งขึ้น



กุญแจสู่ความสำเร็จ: แนวทางสำหรับ SME

- 1. ผู้บริหารหรือเจ้าของธุรกิจจะต้องมีความมุ่งมั่น** และให้ความสำคัญกับการดำเนินงานภายใต้หลักความยั่งยืน
- 2. ความร่วมมืออย่างจริงจังระหว่างองค์กร (ผู้บริหาร พนักงาน) กับพันธมิตรต่าง ๆ** ทั้งภาครัฐ เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคเอกชน NGO และชุมชน ซึ่งมีผู้นำในท้องถิ่นเป็นตัวกลาง ช่วยประสานอย่างทั่วถึง
- 3. การให้ความรู้แก่ประชาชนทั่วไปอย่างต่อเนื่อง** ทำให้คนเห็น ความสำคัญของเรื่องนี้เพิ่มขึ้น และยินดีร่วมมือ



ข้อเสนอแนะธุรกิจรายเล็ก

ร้านค้าควรสร้างระบบคัดแยกอาหารที่ขายเหลือในแต่ละวันออก เป็นส่วนที่คนยังนำไปรับประทานได้ และส่วนที่รับประทานไม่ได้ แล้วประสานงานกับองค์กรอย่างเช่นมูลนิธิ SOS , VV Share หรือ หน่วยงานอื่น ๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง มารับอาหารที่ยังสามารถรับประทานได้ เพื่อส่งต่อไปยังแหล่งชุมชนที่มีความต้องการ



คุณ ธนากรณ อ้อยอิสราณกุล
ผู้อำนวยการฝ่ายปฏิบัติการแห่งประเทศไทย
มูลนิธิ Scholars of Sustenance (SOS)

"ในปี 2566 มูลนิธิ SOS ทั้ง 4 สาขา คือ กรุงเทพฯ เชียงใหม่ หัวหิน และภูเก็ต
ทำโครงการ Food Rescue รับอาหารส่วนเกินที่มีคุณภาพพร้อมบริโภค เฉลี่ย
วันละ 5 ตัน คิดเป็นปริมาณทั้งหมด 2 ล้านกิโลกรัมต่อปี หรือ 8.4 ล้านมื้อ"



คุณเปรม ทรัพย์บุญเลิศมา
ผู้จัดการแผนกความยั่งยืนองค์กร
ภาคตะวันออกเจียงเหนือ บมจ. ซีพี แอ็กซ์ตรา

"SME สามารถลดปัญหาการจัดการสินค้าของตนเอง ช่วยบริหารสต็อกสินค้า
ได้ดีขึ้น ทำให้ต้นทุนในการบริหารธุรกิจลดลง ที่สำคัญคือช่วยลดการเกิดขยะ
อาหารในภาพรวม ไม่มีขยะอาหารไปสู่บ่อฝังกลบ ก็ทำให้ลดการเกิดก๊าซมีเทน
ในภาพรวมเกิดประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมของโลกเรา นอกเหนือจากนั้น ก็คือ
ได้สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชนที่เราประกอบธุรกิจอยู่ใกล้เคียง
โดยการส่งมอบอาหารที่ยังมีคุณภาพดีให้กลุ่ม
เปราะบาง ช่วยลดค่าครองชีพของ
พวกเขาได้"



เศรษฐกิจหมุนเวียน หรือ Circular Economy "CE"

ส่งเสริมการรักษาคุณค่าของผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ และทรัพยากร
ให้ยาวนานมากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ โดยการส่งกลับคืนสู่วงจร
ผลิตภัณฑ์ภายหลังจากสิ้นสุดการใช้งาน และการลดการสร้างขยะ
คณะกรรมการยุโรป (The European Commission)

เจ้าของและอำนวยการบริหาร โดย



หอการค้าไทย
THE THAI CHAMBER OF COMMERCE
สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
BOARD OF TRADE OF THAILAND



อำนวยการผลิตและเผยแพร่ โดย



สถาบันวิทยาการเศรษฐกิจหมุนเวียน
เพื่อผู้ประกอบการและผู้บริหาร
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

สนับสนุนการดำเนินงาน โดย



สนับสนุนบทเรียนเศรษฐกิจหมุนเวียน โดย



บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)