



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 1-2:

“ร้านเล็ก” ช่วยจัดการ**ขยะอาหาร** จากต้นทาง

จากโครงการ **Green Partnership** ภายใน Food Park
ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ระยอง



“ขยะเศษอาหาร” ที่บูดเน่าและส่งกลิ่นเหม็นรบกวน อาจเป็นอันตรายต่อสุขอนามัยทั้งต่อผู้บริโภคและพนักงาน นับเป็นปัญหาสำคัญที่พบได้ทั่วไปตั้งแต่ร้านค้าอาหารขนาดเล็ก ๆ ไปจนถึงภัตตาคารขนาดใหญ่ ทำให้ผู้ประกอบการต้องแบกรับภาระในการจัดการเป็นประจำทุกวัน อีกทั้งการนำเสียของขยะอาหารยังเป็นบ่อเกิดของก๊าซมีเทน ทำให้ภาวะเรือนกระจกถูกทำลายมากขึ้น ส่งผลกระทบโดยตรงต่อภาวะโลกร้อน **การจัดการขยะอาหารอย่างถูกวิธีตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียนจึงเป็นคำตอบ**



ความท้าทายสำหรับ ผู้ประกอบการ

ปัญหาที่พบมากในสถานประกอบการ
ร้านอาหารคือ **ขยะอาหารยังคงถูกทิ้ง
ปะปนรวมกับขยะอื่น ๆ** เนื่องจากถูกละเลย
ทำให้ไม่มีการคัดแยกที่ดี เป็นอุปสรรคต่อการนำ
ไปจัดการอย่างคุ้มค่า เช่น เศษอาหารที่ปนเปื้อนกับ
ขยะทั่วไป ทำให้การจัดเก็บไม่สะดวก และนำไปทำให้เกิดประโยชน์
ต่อไปได้ยาก ส่งผลให้ขยะอาหารเหล่านี้ออกไปในสภาพที่เป็นของเสีย
เน่าเหม็นสร้างความเดือดร้อนแก่ชุมชน เป็นบ่อเกิดของโรค สุดท้าย
ต้องนำไปกำจัดด้วยการฝังกลบหรือการเผาทำลาย เพิ่มค่าใช้จ่าย
และทำให้สิ่งแวดล้อมพลังงาน



ตอบโจทย์ปัญหา

ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ระยอง คำนึงถึงการ
ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมควบคู่กับการนำ
แนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียนมาบูรณาการร่วมกัน
เพื่อมุ่งสู่เป้าหมายการลดปริมาณขยะที่ส่งไปหลุม
ฝังกลบให้เป็นศูนย์
กรณีตัวอย่างการจัดการขยะจากร้านค้าย่อยขาย
อาหารทั้งหมด 23 ร้าน ในพื้นที่เช่า Food Park ของ
ศูนย์การค้า ตามโครงการ Green Partnership ด้วยการแยก
ขยะอาหารออกมาจัดการอย่างถูกวิธีตั้งแต่ต้นทาง เพื่อไม่ให้ปนเปื้อน
กับขยะอื่น ๆ และจัดการส่งต่อให้ชุมชนมารับไปเป็นอาหารสัตว์ หรือ
นำไปทำปุ๋ยหมัก



“ในแต่ละวัน ศูนย์อาหาร Food Park จำหน่ายอาหารจำนวน
มาก ทำให้เกิดขยะปริมาณมาก โดยเฉพาะขยะอินทรีย์ เราจึง
จัดเตรียมถังให้ร้านค้าละ 1 ใบสำหรับแยกขยะอาหารออกจาก
ถังขยะทั่วไป”

คุณกัญญารัตน์ นามสีถาน
หัวหน้าแผนกศูนย์อาหาร ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ระยอง



“ทางร้านมีหลายเมนูให้เลือก ในแต่ละวันจึงมีขยะจากการ
เตรียมวัตถุดิบค่อนข้างมาก อย่างเปลือกมะละกอ เศษผัก
ผลไม้อื่น ๆ ประมาณ 15 กิโลกรัมต่อวัน เศษวัตถุดิบพวกนี้
ทางร้านจะเก็บแยกไว้เฉพาะ ไม่ปะปนกับขยะทั่วไป หลังจากนั้น
นำไปเทรวมในถังขยะอินทรีย์ของศูนย์การค้า”

“การที่เราคัดแยกขยะในร้านออกเป็นขยะทั่วไป กับขยะอินทรีย์
ซึ่งเป็นเศษผักและผลไม้ที่ตัดแต่งแล้ว จะช่วยลดปัญหา
แมลงรบกวน ทำให้ร้านมีความสะอาด สามารถปรุงอาหาร
ที่สะอาดถูกสุขอนามัยแก่ลูกค้าได้ทุกวัน ทำให้มีลูกค้านิยม
เข้ามาใช้บริการมากขึ้น”

คุณดาริน ลอน
ร้านสุดทางรัก | ขายอาหารอีสาน
ประเภทส้มตำ-อาหารชุด

“ทางร้านแยกขยะเป็นสองถัง คือถังขยะทั่วไป และถังขยะ
จากเศษผักตัดแต่งต่าง ๆ ซึ่งมีปริมาณเฉลี่ยราว 15 กิโลกรัม
ต่อวัน ขยะทั่วไปเมื่อเต็มถึงทางร้านจะนำไปทิ้งลงถังขยะ
ที่ทางศูนย์เตรียมไว้ ส่วนขยะจากเศษผักจะนำไปรวมใน
ถังขยะอินทรีย์ของศูนย์การค้า”

“เราเป็นคนสร้างขยะเราก็ต้องช่วยกันลดขยะ การคัดแยก
ขยะจะช่วยในเรื่องปัญหาสิ่งแวดล้อม ด้วยการนำเศษผักไป
ทำปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยอินทรีย์ที่เราใช้กับต้นไม้ หรือนำไปเป็น
อาหารสัตว์ต่าง ๆ ส่วนขยะทั่วไปอย่างเช่นพลาสติกก็นำไป
รีไซเคิล ทั้งหมดก็จะช่วยทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น”

คุณณนุช ภู่อึ้ง
ร้านข้าวคลุกน้ำพริกแม่กันยา | ขายอาหารชุด
ข้าวคลุกน้ำพริกพร้อมผักลวก



ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติ สำหรับผู้ประกอบการ

1



จัดอบรมให้ความรู้และคำแนะนำแก่เจ้าของและพนักงานร้านอาหารรายย่อยภายในศูนย์อาหาร

2



จัดเตรียมถังขยะอาหารให้ร้านละ 1 ใบ (หรือ แยกถัง 2-3 ใบ เช่น ถังขยะอาหารรวมที่สะอาดสำหรับเลี้ยงสัตว์ ถังขยะผักผลไม้ตัดแต่งที่สะอาด และถังขยะอาหารรวมที่จะนำไปทำปุ๋ยหมัก)

3



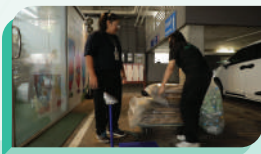
พนักงานร้านค้าแยกขยะเศษอาหารใส่ลงถังแยกขยะอาหารที่เตรียมไว้

4



แต่ละร้าน รวบรวมขยะอาหารเมื่อปิดร้าน และนำไปใส่รวมในถังขยะอินทรีย์ของศูนย์ (กรณีร้านค้าอาหารอิสระ ควรจัดจุดรวบรวมหลังร้านเพื่อเตรียมพร้อมส่งต่อ)

5



หน่วยรับจากชุมชนหรือองค์กรอื่น ๆ ที่ติดต่อเชื่อมโยงกันภายในพื้นที่ใกล้เคียง ส่งรถเข้ามารับขยะอาหารเพื่อนำไปจัดการให้เกิดประโยชน์

6



เศษอาหารรวมที่มีสภาพสะอาด จะนำไปเป็นอาหารสัตว์ในฟาร์ม (หรือ เปลือกผลไม้ตัดแต่งบางชนิด เช่น สับปะรด มะนาว ใช้ทำผลิตภัณฑ์ชีวภาพ อย่างเช่น น้ำยาล้างจานที่นำกลับมาใช้ประโยชน์ได้)

7



ขยะอาหารอื่น ๆ นำไปทำเป็นปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยอินทรีย์ (หรือ เศษผัก ผลไม้ นำไปเติมจุลินทรีย์ทำปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพ/น้ำ EM)



กุญแจสู่ความสำเร็จ: แนวทางสำหรับ SME



ผลตอบแทนที่ผู้ประกอบการจะได้รับ

ผู้ประกอบการ SME ที่นำบทเรียนเศรษฐกิจหมุนเวียนจากโครงการนี้มาเป็นแนวทาง จะได้รับผลดังนี้

1. ส่งเสริมภาพลักษณ์แบรนด์และยอดขายของร้าน

การจัดการขยะอาหารที่ตอกย้ำมาตรฐานความสะอาดและสุขอนามัยของร้านอาหารทำให้ลูกค้าเกิดความไว้วางใจและอยากใช้บริการอย่างต่อเนื่อง กลายเป็นข้อได้เปรียบในการแข่งขัน

2. เกิดพันธมิตรในการสร้างคุณค่าร่วมกัน ระหว่างร้านค้าอาหารกับชุมชน ทั้งในเชิงเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ดังตัวอย่างการแยกขยะอาหารตั้งแต่ต้นทาง ทำให้ขยะอาหาร 30 % จากขยะรวมทั้งหมดของศูนย์การค้า ถูกแยกออกมาอย่างมีคุณภาพ และนำไปใช้ประโยชน์ได้ทั้งหมด

3. ช่วยลดค่าใช้จ่าย หากสามารถนำเศษจากการตัดแต่งผักผลไม้บางชนิด มาหมักด้วยส่วนผสมที่ลงตัว เป็นผลิตภัณฑ์ชีวภาพ ที่จะช่วยลดต้นทุนของร้านได้มากในระยะยาว เช่น น้ำยาล้างจาน น้ำยาทำความสะอาดพื้น

1. การอบรมให้ความรู้เพื่อสร้างความตระหนักแก่ร้านค้า ชี้ให้เห็นว่าทำไมจึงต้องคัดแยกขยะ ชี้แจงกระบวนการจนถึงปลายทาง พนักงานจึงจะเข้าใจเองว่าทำไมต้องกรองเอาน้ำออกเอาสิ่งแปลกปลอมออก ทำให้เป็นส่วนหนึ่งของขั้นตอนการทำงาน

2. การรณรงค์ให้ลูกค้าทอนข้าวให้หมดจาน เพื่อลดปริมาณการเกิดขยะอาหารที่จะต้องนำไปจัดการ

3. ความร่วมมือจากเกษตรกร ชุมชน เทศบาล เป็นพันธมิตรที่แข็งแกร่งซึ่งช่วยผลักดันให้ลดการนำขยะอาหารไปฝังกลบ



ข้อเสนอแนะธุรกิจรายเล็ก

ผู้ประกอบการร้านอาหารจำเป็นต้องเริ่มต้นจากการแยกขยะทั่วไปกับขยะอินทรีย์ (ขยะอาหาร) ออกจากกันอย่างเป็นระบบ และต้องสร้างความร่วมมืออย่างจริงจังกับชุมชนที่ร้านตั้งอยู่เพื่อหาแหล่งรับและส่งต่อขยะอาหาร ที่จะนำไปจัดการให้เกิดประโยชน์ต่อไปได้อย่างสะดวก

คุณกิตติพงษ์ ลิปิยารักษ์
ผู้จัดการทั่วไป
ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ระยอง



“ขยะอาหารถ้าทิ้งไปในรูปของเสียก็ก่อสภาวะที่ไม่ดีกับสังคม ทำให้เกิดสภาพขยะเน่าเหม็นหรือน้ำเสียเป็นปัญหาแก่ชุมชน เมื่อทุกคนเป็นส่วนหนึ่งของสังคม ต้องช่วยกันรับผิดชอบ การจัดการที่ดีก็จะสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนที่ร้านค้าตั้งอยู่ โดยนำไปเป็นอาหารสัตว์สำหรับฟาร์มเลี้ยงไก่ เลี้ยงหมู หรือชุมชนเอาไปทำปุ๋ยหมัก ร้านค้าเพียงรวบรวมขยะเหล่านี้ และติดต่อไปยังหน่วยงานในพื้นที่ดูแลในเรื่องนี้ให้มารับขยะ”

“ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่าทุกที่มีหน่วยงานดูแลด้านนี้ ยินดีให้คำแนะนำแก่ร้านค้าหรือ SME ในพื้นที่จังหวัดต่าง ๆ ในเรื่องการจัดการขยะ”



เศรษฐกิจหมุนเวียน หรือ Circular Economy “CE”

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

เจ้าของและอำนวยการบริหาร โดย



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



อำนวยการผลิตและเผยแพร่ โดย



สถาบันวิทยาการเศรษฐกิจหมุนเวียน
เพื่อผู้ประกอบการและผู้บริโภค
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

สนับสนุนการดำเนินงาน โดย



UTCC University of
the Thai Chamber
of Commerce
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย



สนับสนุนบทเรียนเศรษฐกิจหมุนเวียน โดย

**CENTRAL
PATTANA**

บริษัท เซ็นทรัลพัฒนา จำกัด (มหาชน)