

การใช้ผลิตภัณฑ์และหรือวัสดุที่ยั่งยืน (Sustainable Raw Materials)

บริษัทดำเนินนโยบายจัดซื้อจัดจ้างอย่างยั่งยืน โดยยึดหลักการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ตามมาตรฐานสากล เพื่อส่งเสริมความโปร่งใสในกระบวนการจัดหาวัตถุดิบ พร้อมทั้งบริหารจัดการความเสี่ยงด้าน ESG ตลอดห่วงโซ่อุปทาน เพื่อสนับสนุนการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ การเคารพสิทธิมนุษยชน การดูแลสวัสดิภาพสัตว์ และการคำนึงถึงความปลอดภัยในทุกขั้นตอน โดยสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้าและผู้มีส่วนได้เสีย บริษัทจึงให้ความสำคัญกับการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความยั่งยืนจากหน่วยงานภายนอกที่มีความน่าเชื่อถือ เพื่อลดความเสี่ยงตั้งแต่กระบวนการผลิตวัตถุดิบ และบรรเทาความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน ชื่อเสียง และข้อกำหนดด้านกฎระเบียบของธุรกิจในระยะยาว

ธุรกิจโรงแรม สินค้าและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ภายในโรงแรมในกลุ่มชาและกาแฟ บริษัทพิจารณาเลือกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองด้านการค้าที่เป็นธรรม และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น Fairtrade International, Rainforest Alliance และ UTZ Certified สำหรับกลุ่มบรรจุภัณฑ์และกระดาษ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์จากแหล่งป่าที่มีการจัดการอย่างยั่งยืนตามมาตรฐาน Forest Stewardship Council (FSC) รวมถึงวัสดุที่ย่อยสลายได้และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น ISO 14001, TÜV, Biodegradable Products Institute (BPI) และมาตรฐาน European EN 13432 เพื่อให้ครอบคลุมจนถึงการจัดการของเสียหลังการใช้งาน ในส่วนของวัสดุประเภทสี และวัสดุก่อสร้าง บริษัทเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีการปล่อยสารระเหยอินทรีย์ต่ำ (Low VOCs) และได้รับการรับรอง GREENGUARD เพื่อลดผลกระทบต่อสุขภาพ และคุณภาพอากาศภายในอาคาร ขณะนี้สินค้าอุปโภคบริโภคยังคงให้ความสำคัญกับสินค้าที่มีการรับรองด้านความยั่งยืน เช่น มาตรฐาน Bonsucro รวมถึงฉลากลดโลกร้อน ฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ของผลิตภัณฑ์ และฉลากเขียว

นอกจากนี้บริษัทให้ความสำคัญกับการจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน และคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ โดยเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น MSC, ASC และ Dolphin-Safe รวมถึงมีโรงแรมในเครือ 7 แห่งที่ใช้ไข่ไก่จากการเลี้ยงแบบไม่ขังกรง (Cage-Free Eggs) จำนวน 119,359 ฟอง โดยในปี 2568 บริษัทมีสัดส่วนการจัดซื้อสินค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านการผลิตอย่างยั่งยืน (Sustainability Standards and Eco-labels) ประมาณร้อยละ 5 ของมูลค่าการจัดซื้อทั้งหมด

ธุรกิจอาหาร ตระหนักถึงการพึ่งพาสินค้าเกษตร (Agricultural Commodities) ที่ใช้ในกระบวนการผลิตและการให้บริการ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อ การลดลงของความหลากหลายทางชีวภาพและประชากรสัตว์ สวัสดิภาพสัตว์ ตลอดจนความเสื่อมโทรมของการใช้ประโยชน์ที่ดิน บริษัทจึงมุ่งมั่นเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนการจัดการห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืนและมีความรับผิดชอบ ในปี 2568 บริษัทได้ส่งเสริมการจัดซื้อวัตถุดิบที่มีมาตรฐานการผลิตอย่างยั่งยืน ควบคู่กับการให้ความสำคัญด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในกลุ่มสินค้า ข้าว น้ำตาล กาแฟ และชา โดยมีสัดส่วนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานดังกล่าวเฉลี่ย ร้อยละ 35 ของปริมาณการจัดซื้อทั้งหมด ในด้านผลิตภัณฑ์จากสัตว์ บริษัทให้ความสำคัญกับการจัดหาวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ ครอบคลุม กลุ่มสัตว์น้ำ นม สุกร โค และสัตว์ปีก โดยมีสัดส่วนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองเฉลี่ยร้อยละ 20.7 ของปริมาณการจัดซื้อทั้งหมด ขณะเดียวกัน บริษัทยังสนับสนุนการใช้ ผลิตภัณฑ์และบริการที่ได้รับฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสิ้น 39 รายการ คิดเป็นร้อยละ 9 ของยอดการสั่งซื้อสินค้าทั้งหมด ครอบคลุมสินค้าประเภท เนื้อสัตว์ 16 รายการ ไข่ 5 รายการ น้ำมัน 4 รายการ เครื่องดื่ม 9 รายการ และอื่นๆ 5 รายการ โดยบริษัทมีแผนเพิ่มสัดส่วนการจัดซื้อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองอย่างต่อเนื่องตามวัตถุดิบหลักในกระบวนการผลิต นอกจากนี้บริษัทได้ริเริ่มโครงการใช้ไข่ไก่จากการเลี้ยงแบบไม่ขังกรง (Cage-Free Eggs) ภายใต้โครงการนำร่อง ภายใต้แบรนด์ Salad Factory ครอบคลุมจำนวน 58 สาขา รวมปริมาณการใช้ 146,400 ฟอง

