

## การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม

ในการปฏิบัติงานของแต่ละสาขาของธุรกิจอาหารส่งเสริมให้พนักงานตระหนักถึงความสำคัญของการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพดังนี้

- การใช้น้ำล้างจานอย่างเป็นระบบ แทนการปล่อยให้น้ำไหลตลอดเวลา โดยให้มีการแช่ภาชนะก่อนล้างเพื่อช่วยลดปริมาณการใช้น้ำโดยไม่จำเป็น
- การซ่อมแซมและบำรุงรักษา โดยดำเนินการตรวจสอบท่อน้ำหรือก๊อกน้ำเป็นประจำ เพื่อให้สามารถซ่อมแซมได้ทันทีที่รั่วไหลเพื่อลดการสูญเสีย
- การใช้ระบบตรวจสอบปริมาณการใช้น้ำ นำระบบวิเคราะห์การใช้น้ำเข้ามาประยุกต์ใช้ เพื่อติดตามแนวโน้มการใช้งานและหาแนวทางลดการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

## การใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยประหยัดน้ำ

บริษัทลงทุนและเลือกใช้อุปกรณ์ที่ช่วยลดปริมาณการใช้น้ำโดยไม่กระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานของธุรกิจอาหาร ได้แก่

- ก๊อกน้ำอัตโนมัติ (Automatic Faucet) เป็นระบบเซ็นเซอร์อัจฉริยะที่ช่วยควบคุมการเปิด-ปิดน้ำอัตโนมัติ
- ก๊อกน้ำแบบใช้เท้า (Foot Pedal Faucet) ควบคุมการเปิด-ปิดน้ำด้วยเท้า เพื่อป้องกันการปล่อยน้ำทิ้งโดยไม่ตั้งใจ และเพิ่มความสะดวกในการใช้งาน

## การบำบัดน้ำเสีย

การบำบัดน้ำเสียอย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้องตามกฎหมายเป็นหนึ่งในขั้นตอนสำคัญที่ช่วยสร้างความยั่งยืนในการดำเนินธุรกิจของบริษัท ทั้งยังสะท้อนถึงความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมที่บริษัทมุ่งมั่นดำเนินการอย่างจริงจัง

สำหรับร้านอาหารในระดับสาขที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เช่า จะต้องดำเนินการบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น (Primary Treatment) ตามระบบที่ถูกกำหนดจากผู้ให้เช่าพื้นที่ (Landlord) ซึ่งได้จัดเตรียมไว้

- กำจัดของแข็งด้วยการแยกเศษอาหาร เศษขยะ และตะกอนออกจากน้ำเสีย เพื่อลดมลพิษและเพิ่มประสิทธิภาพในการบำบัดน้ำ
- การกรองและตกตะกอน ด้วยการให้น้ำผ่านบ่อตกไขมันและทำให้ไขมันแยกออกจากน้ำเสีย

สำหรับโรงงานซีอาร์จี แบบฟูฟัดเจอร์รี่ ที่ตั้งอยู่ในพื้นที่นคร ดำเนินการบำบัดน้ำเสียตามมาตรฐานที่กฎหมายโรงงานกำหนดอย่างเข้มงวด โดยปริมาณน้ำเสียทั้งหมดได้รับการบำบัดร้อยละ 100 ก่อนถูกส่งเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสียของพื้นที่นคร (Recheck) รวมทั้งการส่งตัวอย่างน้ำจากทั้งบ่อเข้ากระบวนการบำบัดและบ่อออกจากกระบวนการบำบัดไปยังฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ เพื่อกำหนดระดับและประเมินคุณภาพน้ำเสียอย่างละเอียด และในทุกปีจะถูกตรวจสอบคุณภาพน้ำอย่างเป็นทางการจากหน่วยงานนิคมอุตสาหกรรมนคร เพื่อให้มั่นใจว่ากระบวนการบำบัดน้ำของโรงงานเป็นไปตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมและสามารถป้องกันผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากการปล่อยน้ำเสียสู่สิ่งแวดล้อมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## การบริหารจัดการขยะ

### ความท้าทาย

- ขยะเป็นปัญหาสิ่งแวดล้อมที่ยังทวีความรุนแรงอย่างต่อเนื่อง และยังเป็นประเด็นที่ทั่วโลกให้ความสนใจ โดยเฉพาะปริมาณขยะที่ส่งไปยังหลุมฝังกลบ และขยะเศษอาหารที่ยังเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ความท้าทายของธุรกิจมาจากพฤติกรรมบริโภคและการใช้ชีวิตในสังคมเปลี่ยนแปลงไป แต่การบริหารจัดการปลายทางในการกำจัดขยะบางพื้นที่ยังขาดวิธีการที่เหมาะสม ก่อให้เกิดผลกระทบต่องานอย่างมากหากบริหารจัดการไม่ดี โดยเฉพาะธุรกิจโรงแรมที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติอาจจะได้รับผลกระทบ ยังรวมถึงค่าใช้จ่ายในการเก็บรวบรวมและกำจัดขยะที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องหากกระบวนการคัดแยกขยะจากต้นทางไม่มีประสิทธิภาพ พนักงานในองค์กรขาดความเข้าใจในการแยกประเภทของขยะเพื่อนำไปกำจัดให้ถูกวิธี ซึ่งในอนาคตหากไม่ปฏิบัติตามมาตรการข้อกำหนดของภาครัฐ หรือกฎหมาย อาจโดนบทลงโทษและส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของธุรกิจ

### โอกาส

- การมีระบบการจัดการขยะที่มีประสิทธิภาพภายในองค์กร ไม่เพียงช่วยลดมลภาวะและเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับบริษัทเท่านั้น แต่ยังเป็นปัจจัยสำคัญในการเปิดโอกาสทางธุรกิจใหม่ ๆ ที่เอื้อให้บริษัทสามารถลดต้นทุน ค่าเงินธุรกิจได้อย่างคุ้มค่า เพิ่มช่องทางสร้างรายได้ ตลอดจนปรับปรุงของเหลือใช้ให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อทั้งองค์กรและสังคมโดยรวม

สำหรับภาพรวมของการบริหารจัดการขยะของบริษัทในปี 2567 มีปริมาณขยะรวมทั้งสิ้น 17,175.14 ตัน ซึ่งมีปริมาณเพิ่มจากปีที่ผ่านมาร้อยละ 18 จากการเก็บข้อมูลปริมาณขยะแต่ละประเภทที่ครอบคลุมมากขึ้น ตามกระบวนการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหาร รวมทั้งมีการคัดแยกขยะและบริหารจัดการขยะสู่ปลายทางการกำจัดหรือนำไปรีไซเคิลเพื่อสร้างมูลค่าและประโยชน์เพิ่มมากขึ้น



อัตราขยะรีไซเคิล  
ร้อยละ **20**



บริจาคอาหารส่วนเกิน  
**79.05** ตัน



พนักงาน **318** คน  
เข้าร่วมอบรมการบริหารจัดการขยะ:

## อบรมการบริหารจัดการขยะกับทาง Recycle Day

เพื่อให้เกิดความเข้าใจและส่งเสริมทักษะการคัดแยกขยะอย่างมีประสิทธิภาพ บริษัทได้จัดอบรมโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญจาก Recycle Day มาเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่พนักงานทางธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหาร ซึ่งเป็นการอบรมแบบไฮบริด โดยมีพนักงานเข้าร่วมจากทางออนไลน์ทั้งสิ้น 261 คน และพนักงานเข้าร่วม ณ สถานที่จัดงานทั้งสิ้น 57 คน

**Sustainable Waste Management Workshop**

ขอเชิญพนักงานในเครือเข้าร่วมเวิร์กช็อป เพื่อส่งเสริมทักษะการคัดแยกขยะอย่างมีประสิทธิภาพ ภายใต้โครงการ "Love the Earth: Zero Waste" เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการจัดการขยะมูลฝอยตั้งแต่ต้นทาง และลดการนำขยะไปฝังกลบให้เป็นศูนย์

**วัตถุประสงค์**

- สร้างความตระหนักเกี่ยวกับการจัดการขยะและผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม รวมถึงความเข้าใจในการคัดแยกและการจัดการขยะอย่างถูกต้อง
- สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการคัดแยกและจัดการขยะ รวมถึงการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

**21 พฤศจิกายน 2567 เวลา 10.00 - 12.00 น.**

**ห้อง M1-2@M23, ชั้น 23 Centara Grand at CentralWorld**

**กำหนดการ**

- 9.30 - 10.00 น. ลงทะเบียน
- 10.00 - 10.45 น. บรรยาย "แนวทางการจัดการขยะและแนวทางการคัดแยกขยะ" โดยทีม Recycle day (Online & Onsite)
- 10.45 - 11.00 น. Coffee Break
- 11.00 - 12.00 น. กิจกรรม "Waste Management" (Onsite)

## ธุรกิจโรงแรม

### เป้าหมาย :

- ลดปริมาณขยะและของเสียที่ส่งไปหลุมฝังกลบต่อห้องพักที่มีการใช้งานร้อยละ 20 ภายในปี 2572 เทียบจากปีฐาน 2562
- ปี 2567 ลดอัตราความเข้มข้นของขยะและของเสียที่ส่งไปหลุมฝังกลบต่อห้องพักที่มีการใช้งานลงร้อยละ 2 เทียบกับปีที่ผ่านมา



อัตราขยะรีไซเคิล  
ร้อยละ **29.04**



พนักงานเข้าร่วมอบรม  
การบริหารจัดการขยะ:  
ร้อยละ **96**



ขายน้ำมันครัวใช้แล้ว  
**72.06** ตัน  
ผลิตเป็นพลังงานเชื้อเพลิง  
สำหรับยานพาหนะ

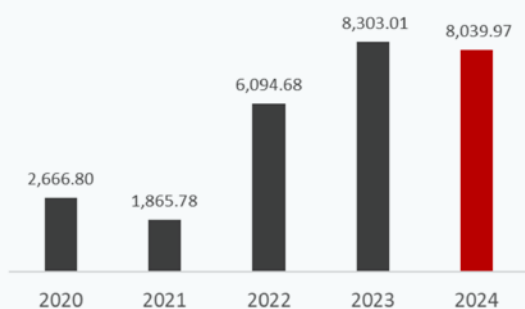


ร่วมกับ OCYCO ส่งขยะพลาสติก  
**1,665.59**  
กิโลกรัม  
เข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลเพิ่ม

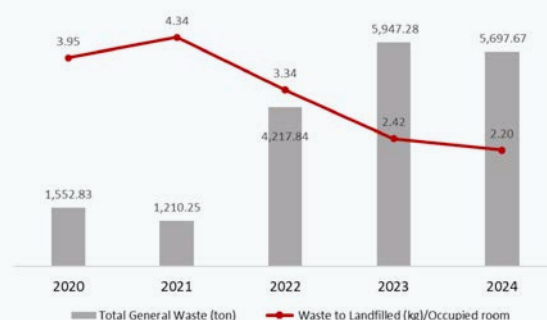
ในการดำเนินธุรกิจโรงแรมเพื่อให้ตอบสนองความต้องการของลูกค้าและผู้ให้บริการนั้น กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ในการให้บริการแต่ละส่วนเป็นจุดกำเนิดของเสียและขยะเป็นจำนวนมาก บริษัทจึงได้จัดทำระเบียบการปฏิบัติงาน (Standard of Procedure) ในการบริหารจัดการขยะและของเสีย กำหนดให้ทุกโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา ต้องมีการจัดการขยะตั้งแต่ต้นทาง ตามลำดับการจัดการของเสีย (Waste Management Hierarchy) โดยเฉพาะการคัดแยกขยะที่ต้องแบ่งเป็น 4 ประเภท คือ ขยะทั่วไป ขยะอาหาร ขยะรีไซเคิล และขยะอันตราย เพื่อนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง สำหรับขยะอันตรายนั้นผู้รับบริการกำจัดจะต้องได้รับใบอนุญาตอย่างถูกต้อง หรือเป็นหน่วยงานท้องถิ่นของพื้นที่ซึ่งทำหน้าที่รับกำจัดขยะ เพื่อให้แน่ใจว่าขยะและของเสียจากการดำเนินงานของโรงแรมจะส่งผลกระทบต่อชุมชนรอบข้างและสิ่งแวดล้อม รวมถึงขอความร่วมมือจากลูกค้าในการลดการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทใช้ครั้งเดียวทิ้ง ในการส่งวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ และขนมปัง โดยเปลี่ยนใส่ภาชนะที่ใช้ซ้ำได้และนำกลับคืน หรือใส่ในภาชนะที่ทางโรงแรมจัดเตรียมไว้ เพื่อลดปริมาณขยะที่ไม่จำเป็น

สำหรับปี 2567 มีปริมาณขยะรวมทั้งสิ้น 8,039.97 ตัน และถูกส่งไปยังหลุมฝังกลบ 5,697.67 ตัน ซึ่งมีอัตราความเข้มข้นของปริมาณขยะ 2.2 กิโลกรัมต่อห้องพักที่มีการใช้งาน โดยลดลงจากปีฐานร้อยละ 29.03 และยังลดลงจากเป้าหมายที่ตั้งไว้ในปีเดียวกันมากถึงร้อยละ 21.15

Total Recycled Waste by Type



Total Recycled Waste (Ton)



## การฝึกอบรมด้านการบริหารจัดการขยะ ในหัวข้อ “SAY No! to Single-use plastic”

เพื่อให้พนักงานมีความเข้าใจที่ถูกต้องเรื่องบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีหลากหลายประเภท และบางประเภทสามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ให้สามารถเลือกซื้อสินค้ามาใช้ในโรงแรมได้อย่างถูกต้อง โดยมีผู้บริหารและพนักงานของโรงแรมที่เป็นเจ้าของและโรงแรมที่รับบริหารเข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น 6,036 คน



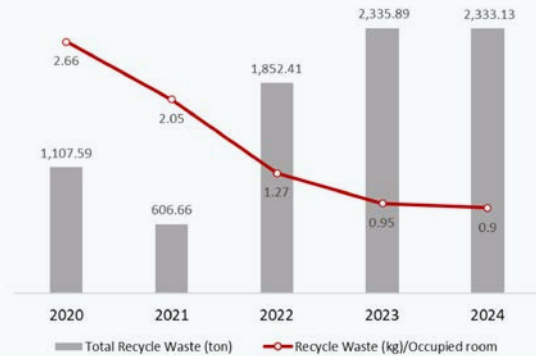


## ขยะรีไซเคิล

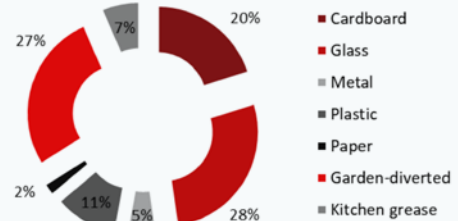
โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทาราทุกแห่ง มีการจัดเก็บข้อมูลและบันทึกปริมาณขยะทุกวัน เพื่อสามารถติดตามปริมาณที่เกิดขึ้นและหาแนวทางการลดอย่างเหมาะสม โดยกำหนดระเบียบการปฏิบัติงาน (Standard of Procedure) ในการบริหารจัดการขยะและของเสีย มีการบันทึกข้อมูลการคัดแยกขยะรีไซเคิลได้หลากหลายประเภท ตามลักษณะการดำเนินงานในแต่ละพื้นที่

ในปี 2567 ปริมาณขยะรีไซเคิลทั้งหมด 2,333.13 ตัน ซึ่งลดลงจากปีที่ผ่านมาเพียงร้อยละ 0.12 และมีอัตรารีไซเคิลอยู่ที่ร้อยละ 29.04

Total Recycled Waste (Ton)



Total Recycled Waste by Type



## ความร่วมมือกับองค์กร UNISOAP และ Goumbook

โรงแรมเซ็นทารา มิราจ บีช รีสอร์ท ดูไบ ร่วมมือกับองค์กร UNISOAP สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ผ่านองค์กร Goumbook เป็นปีที่ 2 ในการรวบรวมสบู่ที่ใช้แล้วจากห้องพักจำนวนทั้งสิ้น 239.51 กิโลกรัม โดยนำไปทำความสะอาดและส่งมอบให้กับองค์กร UNISOAP เพื่อหลอมเป็นสบู่ก้อนใหม่มอบให้กับกลุ่มคนเปราะบางในชุมชนท้องถิ่น เพื่อให้ทุกคนเข้าถึงสุขอนามัยพื้นฐานมากยิ่งขึ้น และยังเข้าร่วมโครงการ 'Save the Butts' กับองค์กร Goumbook ต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 ในการส่งมอบกันบูร์ที่รวบรวมได้จากภายในโรงแรมและการเก็บขยะชายหาด จำนวนทั้งสิ้น 7,000 ชิ้น คิดเป็นน้ำหนัก 1.4 กิโลกรัม โดนกันบูร์ที่ถูกรวบรวม จะถูกนำไปแปรรูปเป็นไม้อัด (Plywood) เป็นทางเลือกที่ยั่งยืนที่สามารถช่วยลดความเสี่ยงการตัดไม้ทำลายป่าในเวลาเดียวกัน นอกจากนี้ ยังช่วยลดปัญหาขยะทะเลที่ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศชายหาดและทะเล

## ความร่วมมือกับองค์กรท้องถิ่น OCYCO จังหวัดกระบี่

ขยะพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งเป็นปัญหาสำคัญต่อระบบนิเวศทางทะเลและชายฝั่ง เนื่องจากการสะสมของขยะพลาสติกตามแนวชายหาดส่งผลกระทบต่อทัศนียภาพและคุณภาพสิ่งแวดล้อม อีกทั้งบางส่วนยังไหลลงสู่ทะเลและย่อยสลายเป็นไมโครพลาสติก ซึ่งก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งมีชีวิตในระบบนิเวศทางน้ำและห่วงโซ่อาหารโดยรวม เพื่อลดผลกระทบเหล่านี้ โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทาราที่จังหวัดกระบี่ทั้ง 4 โรงแรม ได้ร่วมมือกับทาง OCYCO นำส่งขยะพลาสติกจำนวน 1,665.59 กิโลกรัม เข้าสู่ระบบรีไซเคิลเพื่อผลิตเป็นสินค้าผ่านการสร้างสรรค์ให้เป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขยะ



## ต้นคริสต์มาส Upcycle เปลี่ยนขยะให้เป็นงานศิลป์

ในช่วงของการเฉลิมฉลองเทศกาลคริสต์มาส โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทาราทั้ง 8 แห่ง ได้จัดสร้างต้นคริสต์มาสจากวัสดุรีไซเคิลและวัสดุจากธรรมชาติ เปลี่ยนขยะให้เป็นงานศิลปะที่มีเอกลักษณ์ เพื่อให้ลูกค้าได้ร่วมเฉลิมฉลอง สร้างการตระหนักรู้ให้เห็นคุณค่าของวัสดุรีไซเคิล และสนับสนุนวัสดุจากชุมชนท้องถิ่น



### ต้นคริสต์มาส ผลิตจาก

- ขวดแก้ว 1,187 ชิ้น
- ขวดพลาสติก 1,178 ชิ้น
- กล้องกระดาด 316 ชิ้น
- กากมะพร้าวแห้ง 1,000 ชิ้น

### โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทาราทั้ง 8 แห่ง

- เซ็นทารา แกรนด์ บีช รีสอร์ทและวิลลา หัวหิน
- เซ็นทารา ราสพูชี รีสอร์ทและสปา บัลดีฟส์
- โรงแรมเซ็นทารา และเรสซิเดนซ์ เวสต์เบย์ โดฮา
- โรงแรมเซ็นทารา พัทยา
- เซ็นทารา เกาะช้าง ทropicana รีสอร์ท
- เซ็นทารา ชันไรซ์ เรสซิเดนซ์และสวีท ศรีราชา
- เซ็นทารา ไลฟ์ มาริส รีสอร์ท จอมเทียน
- เซ็นทารา ไลฟ์ บางกอก พระนคร

## สร้างอิฐพื้นถนนจากเศษแก้ว

โรงแรมเซ็นทารา ริชาร์ฟ สมุย รวบรวมเศษแก้วที่แตกจากการใช้งานจำนวน 800 กิโลกรัม บริจาคให้กับชุมชนบ้านมะพร้าว หาดหน้ากอง เกาะสมุย เพื่อนำไปทำเป็นอิฐเพื่อปูรองพื้นถนน

## บริจาคห้วงอูมิเนียมเพื่อนำไปทำแท็กเทียม

โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา 5 แห่ง ส่งมอบห้วงอูมิเนียมฝ้าน้ำดื่มจำนวน 270.5 กิโลกรัม เพื่อนำไปผลิตเป็นแท็กเทียมส่งมอบให้ผู้พิการ ได้แก่ Centara Udon Centara Watergate Pavilion Hotel Bangkok Centara Korat Centara Ubon Centara Life Government Complex Hotel & Convention Centre Chaeng Watthana



## สนับสนุนผลงาน ‘ลอยเล’

ในช่วงฤดูมรสุมจะมีไม้อลอยน้ำเกยตามชายฝั่งเป็นจำนวนมาก กลายเป็นขยะทะเลที่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ‘ลอยเล’ จึงได้นำไม้อลอยน้ำประดิษฐ์เป็นรูปสัตว์ทะเลต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เศษไม้และสร้างการตระหนักถึงขยะทะเลที่ส่งผลกระทบต่อสัตว์น้ำ ทางโรงแรมเซ็นทารา อ่าวนาง บิซ รีสอร์ทและสปา กระบี่ และโรงแรมเซ็นทารา อินคาเทวี รีสอร์ทก แอนด์ สปา กระบี่ ได้ร่วมสนับสนุนนำสินค้าจากลอยเลจำนวน 100 ชิ้น จำหน่ายภายในโรงแรมและกิจกรรมระดมยี่สิบสี่ชั่วโมงกลุ่มลูกค้าเด็กภายใน kid's club



## ปลา POP ‘Plastic Only Please!’

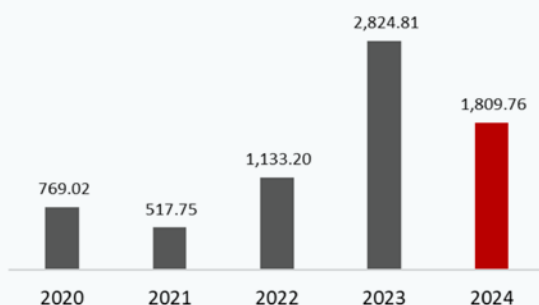
เพื่อสร้างความตระหนักรู้และให้ความสำคัญกับการจัดการขยะพลาสติก โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทาราจึงจัดสร้างตัวปลา POP เพื่อเป็นสัญลักษณ์ให้เกิดการแยกขยะพลาสติก โดยในปีนี้มีขยะพลาสติกจำนวน 743.62 กิโลกรัม นำเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลช่วยลดปริมาณขยะที่ส่งไปหลุมฝังกลบ



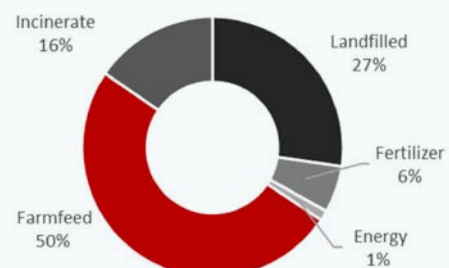
## ขยะอาหาร

ขยะอาหารหากไม่ได้รับการจัดการที่ถูกต้อง จะสร้างทั้งมลพิษทางอากาศ ทางน้ำ และทางสายตา นอกจากนี้หากขยะอาหารไปรวมกับขยะในหลุมฝังกลบจะปล่อยก๊าซมีเทน ซึ่งมีความเข้มข้นมากกว่าก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO<sub>2</sub>) ถึง 27.9 เท่า (IPCC AR6) ดังนั้นเพื่อลดขยะอาหารไปยังหลุมฝังกลบ บริษัทจึงได้ดำเนินการคัดแยกขยะอาหาร และนำไปสู่ปลายทางที่สร้างประโยชน์ ทั้งนำไปเป็นอาหารสัตว์ ทำปุ๋ยหมัก แปลงเป็นพลังงานก๊าซชีวภาพ ในปี 2567 มีขยะอาหารจากการดำเนินงานของโรงแรมรวมทั้งสิ้น 1,809.76 ตัน ซึ่งลดลงร้อยละ 36 จากปีที่ผ่านมา และสามารถลดขยะอาหารไปหลุมฝังกลบถึงร้อยละ 62 ซึ่งเป็นความร่วมมือจากพนักงานโรงแรมทุกคนที่มุ่งมั่นและดำเนินการตามเป้าหมายของบริษัท

Total Food Waste (Ton)



Food Waste Disposal Methods 2024



## การจัดการกากกาแฟ

ในแต่ละวันมีปริมาณกากกาแฟจากการให้บริการลูกค้าในโรงแรมที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ทางโรงแรมจึงได้คัดแยกและนำกากกาแฟไปทำประโยชน์ทั้งการนำไปผสมกับเศษผักผลไม้เพื่อทำเป็นปุ๋ยหมักใช้ในโรงแรม และนำไปตากแดดนำไปใส่บรรจุภัณฑ์แจกให้กับลูกค้าที่ต้องการ



เปลี่ยนกากกาแฟ  
จำนวน **1,384.11** กิโลกรัม  
เป็นปุ๋ยหมัก

- เซ็นทารา แกรนด์ และบางกอกคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์
- เซ็นทารา แกรนด์ บิซ รีสอร์ท&วิลลา หัวหิน
- เซ็นทารา เกาะช้าง กรอปิคานา รีสอร์ท



นำกากกาแฟ  
จำนวน **34,521** กิโลกรัม  
ไปใช้ในสปาและแจกให้กับลูกค้ากลับบ้าน

- เซ็นทารา อุบล
- เซ็นทารา ไลฟ์ มาร์เก็ต รีสอร์ท จอมเทียน
- เซ็นทารา ไลฟ์ บางกอก พระนคร



## การลดขยะอาหารในห้องอาหารของพนักงาน

โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ บิซ รีสอร์ท&วิลลา กระบี่ โรงแรมเซ็นทารา ราสพูชิ รีสอร์ท&สปา มัลดีฟส์ โรงแรมเซ็นทารา อ่าวนาง บิซ รีสอร์ท&สปา กระบี่ และโรงแรมเซ็นทารา อันตาเทวี รีสอร์ท แอนด์ สปา กระบี่ และริเริ่มโครงการ 'NO Bin Day' ด้วยการนำเอาถังใส่ขยะอาหารออกจากห้องอาหาร และให้ทางพ่อครัวเตรียมอาหารที่ไม่มีกระดูกหรือส่วนที่ทานไม่ได้ เพื่อให้พนักงานตักอาหารรับประทานตามปริมาณที่ต้องการและต้องรับประทานให้หมดเพื่อให้มีขยะอาหารเหลือทิ้งในแต่ละวัน โดยพนักงานทุกคนให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ซึ่งในวันจัดกิจกรรมดังกล่าว ไม่มีขยะอาหารเหลือจากการรับประทานอาหาร





## การบริจาคอาหารส่วนเกิน (Surplus Food)

เพื่อลดการเกิดขยะอาหาร บริษัทได้บริจาคอาหารส่วนเกินให้กับมูลนิธิ สโกลาร์ส ออฟ ชัสทีแนนซ์ (SOS) ประเทศไทยอย่างต่อเนื่องเป็นปีที่ 7 (เริ่มโครงการในปี 2560) โดยทางมูลนิธิจะดำเนินการส่งมอบอาหารส่วนเกินที่ยังรับประทานได้ให้กับผู้ยากไร้และกลุ่มเปราะบางที่มีความต้องการ สามารถช่วยคนกลุ่มนี้ให้มีโอกาสได้รับประทานอาหาร ที่มีคุณภาพ โดยในปี 2567 โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา บริจาคอาหารส่วนเกินเป็นจำนวน 28,153.13 กิโลกรัม เทียบเท่าอาหารจำนวน 118,263 มื้อ และสามารถลดก๊าซเรือนกระจกได้ 71,240 กิโลกรัมคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า

โรงแรมที่เข้าร่วมโครงการ 7 แห่ง ได้แก่ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ และบางกอกคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลพลาซา ลาดพร้าว กรุงเทพฯ โรงแรมเซ็นทารา วอเตอร์เกต พาวิลเลียน กรุงเทพฯ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ บิซ รีสอร์ท & สปา ภูเก็ต โรงแรมเซ็นทารา ทะตะ รีสอร์ท ภูเก็ต โรงแรมเซ็นทารา วิลลา ภูเก็ต และโรงแรมเซ็นทารา ริเวอร์ไซด์ เชียงใหม่

## ข้อมูลการบริจาคอาหารส่วนเกินรวมตั้งแต่ ปี 2560 – 2567



อาหารส่วนเกิน  
**137,150.17**  
กิโลกรัม



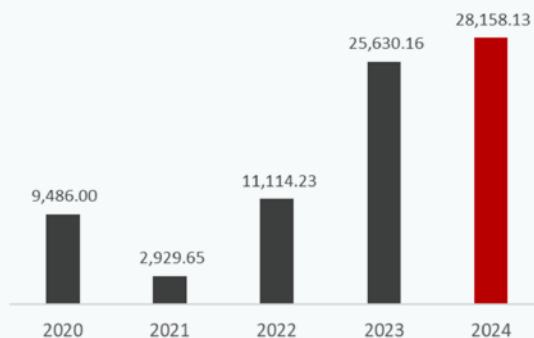
เปลี่ยนเป็นอาหาร  
**538,692** มื้อ



การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก  
**302,248**  
(kgCo2e)



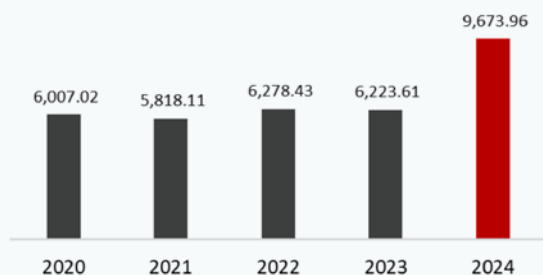
Surplus Food (Kg)



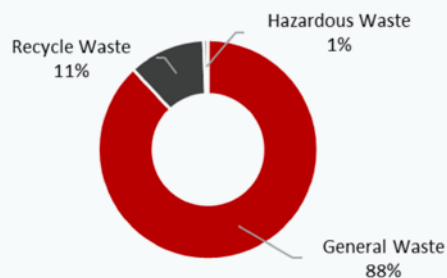
## ธุรกิจอาหาร

บริษัทมุ่งมั่นที่จะดำเนินการจัดการขยะอย่างเป็นระบบ และเตรียมแผนการกำหนดเป้าหมายในการลดปริมาณขยะไปสู่หลุมฝังกลบของร้านอาหารในเครือ ในปี 2567 ธุรกิจอาหารได้ปรับปรุงระบบการจัดเก็บข้อมูลปริมาณขยะ โดยให้แต่ละสาขานับปริมาณขยะที่เกิดขึ้นผ่านระบบการรายงานข้อมูลที่พัฒนาขึ้นใหม่ พบว่าในปี 2567 มีปริมาณขยะทั้งสิ้น 9,673.96 ตัน เป็นขยะทั่วไปจำนวน 8,517.04 ตัน ขยะรีไซเคิล 1,096.51 ตัน และขยะอันตราย 60.41 ตัน

Total Waste Generate (Ton)



Waste Generate by Type 2024



อัตราขยะรีไซเคิล

ร้อยละ **11**



ขายน้ำมันครัวใช้แล้ว

**1,021.76** ตัน

ผลิตเป็นพลังงาน  
เชื้อเพลิงสำหรับ  
ยานพาหนะ



บริจาคอาหารส่วนเกิน

**140,889** ตัน



ลดขยะพลาสติก

**16.49** ล้านชิ้น

จากการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์  
ที่สามารถย่อยสลาย  
ได้ตามธรรมชาติ



ลดการปล่อย  
ก๊าซเรือนกระจก

**356,448**  
kgCO2e

## เปลี่ยนน้ำมันทอดอาหารให้เป็นน้ำมันเชื้อเพลิงอากาศยาน

บริษัทดำเนินการคัดแยกน้ำมันใช้แล้วปริมาณรวมทั้งสิ้น 1,021.76 ตัน เพื่อนำไปใช้ในกระบวนการผลิตเป็นน้ำมันเชื้อเพลิงอากาศยานยั่งยืน โดยน้ำมันพืชที่ใช้แล้วจะถูกเก็บในภาชนะที่เหมาะสมก่อนส่งต่อไปยังคู่ค้าที่มีใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายในการรับซื้อน้ำมันพืชใช้ ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนในการจัดการของเสียและสร้างรายได้จากการขายน้ำมันพืชใช้แล้วอีกด้วย

## CRG Say NO to Plastic – รักษ์โลก เลิกพลาสติก

เพื่อการลดการใช้พลาสติกในธุรกิจอาหาร บริษัทได้เปลี่ยนมาใช้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติร้อยละ 100 ไม่มีสารตกค้างและสามารถกำจัดได้โดยการฝังกลบภายในระยะเวลา 180 วัน ซึ่งช่วยลดปริมาณขยะพลาสติกรวมทั้งสิ้นถึง 16,490,000 ชิ้น สะท้อนถึงความมุ่งมั่นของบริษัทในการรักษาสิ่งแวดล้อมและยังเสริมสร้างภาพลักษณ์องค์กรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



## การบริจาคอาหารส่วนเกิน

เพื่อลดการสูญเสียอาหารจากกระบวนการผลิต ธุรกิจอาหารได้ดำเนินการบริจาคอาหารส่วนเกินเพื่อลดขยะอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยบรรเทาปัญหาความหิวโหยให้ผู้ที่ต้องการ

### 1. โครงการบริจาคอาหาร CRG x VV Share และโครงการ CRG SOS

บริษัทร่วมมือกับแบรนด์ Mister Donuts ในการบริจาคโดนัทจำนวน 763,331 ชิ้น หรือประมาณ 50,888 กิโลกรัม ให้กับมูลนิธิ วีวี แชนร์ และมูลนิธิ สโกลาสส์ ออฟ ซัสทีเนนซ์ (SOS) ประเทศไทย ซึ่งลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกได้ทั้งสิ้น 317,865 กิโลกรัมคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า

### 2. โครงการบริจาคอาหาร Harvest & Colonel's Kitchen

KFC จำนวน 80 สาขาของบริษัท บริจาคอาหารทั้งสิ้น 720,000 ชิ้น หรือประมาณ 90,000 กิโลกรัม มูลค่ารวม 32,400,000 บาท ให้กับองค์กรการกุศล ซึ่งช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก 227,700 กิโลกรัมคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า



## การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดของเสียจากอาหาร

ธุรกิจอาหารมีความพยายามในการลดการสูญเสียอาหารในกระบวนการผลิต โดยดำเนินการดังนี้

### 1. การบริหารจัดการวัตถุดิบ (Raw Material Management) เพื่อลดการสูญเสียและการนำเสียของวัตถุดิบ

- ระบบ FIFO (First-In, First-Out) ระบบนี้ช่วยให้สามารถตรวจสอบวัตถุดิบที่เข้ามาก่อนเสมอ ซึ่งลดโอกาสการนำเสียและลดการสูญเสียในระหว่างกระบวนการผลิต
- การใช้โปรแกรม AI บริษัทกำลังพัฒนาระบบ เพื่อช่วยคำนวณและควบคุมการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้สามารถลดการสูญเสียวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้งานและวางแผนกระบวนการจัดซื้อได้แม่นยำยิ่งขึ้น

### 2. การออกแบบเมนูอาหาร (Food Design)

บริษัทได้ออกแบบเมนูอาหารที่มีความยืดหยุ่นสูง ซึ่งช่วยให้สามารถใช้วัตถุดิบที่เหลือจากเมนูหนึ่งไปใช้ในเมนูอื่น โดยสามารถใช้วัตถุดิบให้หมดก่อนที่จะเสื่อมสภาพหรือนำเสีย

### 3. การนำขยะอาหารไปใช้ให้เกิดประโยชน์ (Food Waste Utilization)

บริษัทติดตั้งเครื่องย่อยเศษอาหารที่ครัวกลางสาลัดแฟคทอรี เพื่อแปรรูปเศษอาหารให้กลายเป็นปุ๋ยหมักสำหรับใช้ในกิจกรรมการเกษตรภายในองค์กร ช่วยเพิ่มความยั่งยืนในกระบวนการผลิตอาหารและส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

## สร้างความร่วมมือในการคัดแยกขยะภายในศูนย์การค้า

ธุรกิจอาหาร โดยบริษัท เซ็นทรัล เรสตอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด ร่วมมือกับร้านอาหารในเครือ ดำเนินโครงการคัดแยกขยะภายในศูนย์การค้าของ CPN เพื่อส่งเสริมการจัดการขยะอย่างยั่งยืน โดยมีร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ ได้แก่ Pepper Lunch, Chabuton, Yoshinoya, Ootoya, Tenya, Katsuya, Thai Terrace, Salad Factory, Sontamnua และ Kagetsu Arashi

ในปี 2567 สามารถคัดแยกขยะได้รวมทั้งสิ้น 74,749.60 กิโลกรัม ซึ่งช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกได้ประมาณ 189.12 ตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของแนวทาง Zero Waste to Landfill ของธุรกิจอาหารที่มุ่งลดปริมาณขยะไปสู่หลุมฝังกลบและเพิ่มอัตราการรีไซเคิล โดยดำเนินการมาตรการต่างๆ ดังนี้ การติดตั้งจุดคัดแยกขยะภายในร้านและพื้นที่ส่วนกลางของศูนย์การค้า จัดการอบรมพนักงานเกี่ยวกับการจัดการขยะอย่างถูกต้อง การส่งเสริมให้ลูกค้าร่วมแยกขยะก่อนทิ้ง และการร่วมมือกับพันธมิตรภายนอกเพื่อนำขยะไปใช้ประโยชน์ เช่น รีไซเคิลและผลิตพลังงาน