



## สุขภาพและโภชนาการ

CENTEL ส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวมผ่านการดำเนินงานธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหาร ด้วยการขยายทางเลือกเมนูเพื่อสุขภาพ พัฒนานวัตกรรมด้านโภชนาการ และสนับสนุนการจัดหาวัตถุดิบอาหารอย่างยั่งยืน ภายใต้การขับเคลื่อนของทีม Food Innovation และ Delicious Lab ธุรกิจอาหารได้พัฒนาเมนูที่ดีต่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น โดยลดปริมาณน้ำตาล โซเดียม และไขมันทรานส์ พร้อมทั้งเพิ่มการใช้วัตถุดิบจากพืชและส่วนผสมที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ปัจจุบัน เมนูเพื่อสุขภาพคิดเป็น 3% ของเมนูทั้งหมดในกลุ่มธุรกิจอาหาร นอกจากนี้ บริษัทยังตั้งเป้าหมายให้ทุกแบรนด์อาหารมีเมนูเพื่อสุขภาพอย่างน้อย 1 รายการ ในส่วนของธุรกิจโรงแรม เมนูเพื่อสุขภาพคิดเป็น 40% ของเมนูทั้งหมด อีกทั้งโรงแรมจำนวน 25 แห่งได้จัดทำแปลงผักและสวนสมุนไพรภายในพื้นที่ของโรงแรม ซึ่งเพิ่มขึ้น 14% จากปีก่อนหน้า โครงการเหล่านี้สะท้อนถึงความมุ่งมั่นของ CENTEL ในการส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค สนับสนุนแนวทางอาหารอย่างยั่งยืน และส่งเสริมการบริโภคอย่างรับผิดชอบ



### ★ 2025 Performance