



บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน)

นโยบายการจัดการของเสีย การลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

ได้รับการอนุมัติจากที่ประชุมคณะกรรมการบริษัท ครั้งที่ 5/2568
เมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2568

จัดทำโดย ฝ่ายพัฒนาความยั่งยืน

PUBLIC

นโยบายการจัดการของเสีย การลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน)

บริษัทตระหนักและให้ความสำคัญในเรื่องของการจัดการของเสีย โดยเฉพาะในส่วนของการกระบวนการดำเนินงานของทั้งธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหาร มุ่งเน้นการคัดแยกขยะตั้งแต่ต้นทางและบริหารจัดการของเสียสู่ปลายทางการจัดที่มีประสิทธิภาพ หรือนำไปรีไซเคิลเพื่อสร้างมูลค่าและประโยชน์เพิ่มมากขึ้น ผ่านการส่งเสริมการลดปริมาณบรรจุภัณฑ์ที่ไม่จำเป็น การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ซ้ำใช้ได้หรือส่งคืนไปยังผู้ค้าเพื่อไม่ก่อให้เกิดขยะ และให้ความสำคัญกับการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร โดยตั้งเป้าหมายลดขยะไปสู่หลุมฝังกลบร้อยละ 20 ภายในปี 2573 เมื่อเทียบกับข้อมูลฐาน ปี 2562

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการจัดการของเสียอย่างเป็นระบบ เพื่อลดผลกระทบจากการดำเนินธุรกิจทั้งในด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อสนับสนุนเป้าหมายในการลดการเกิดของเสียไปสู่หลุมฝังกลบ รวมทั้งส่งเสริมการจัดการของเสียผ่านกระบวนการรีไซเคิล
3. เพื่อให้มั่นใจได้ว่าบริษัทมีกระบวนการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ซึ่งนำไปสู่การลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
4. เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารทั้งในการผลิตและการบริโภค และลดผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ขอบเขต

นโยบายฉบับนี้ ใช้เป็นแนวทางสำหรับบริษัทในกลุ่มธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหาร และครอบคลุมไปยังกลุ่มลูกค้าและพันธมิตรทางธุรกิจ (Supplier and Business Partner)

คำนิยาม

“บริษัท” หมายถึง บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน) และบริษัทในเครือ

“พนักงาน” หมายถึง พนักงานของบริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน) และบริษัทในเครือ รวมถึงผู้บริหาร พนักงานสัญญาจ้าง และที่ปรึกษา

“นโยบาย” หมายถึง นโยบายการจัดการของเสีย การลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

แนวปฏิบัติ

เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายดังกล่าว บริษัทได้จัดทำแนวปฏิบัติที่ครอบคลุมทั้งการจัดการของเสีย การลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร เพื่อเป็นกรอบในการดำเนินงานให้ผู้บริหาร และพนักงานทุกคนในบริษัท รับทราบ เข้าใจ และนำไปปฏิบัติดังนี้

1. แนวปฏิบัติในการจัดการของเสีย

- 1.1. กำหนดมาตรการการจัดการของเสียที่ครอบคลุมตั้งแต่ต้นทางไปจนถึงปลายทางเพื่อให้เกิดการจัดการของเสียอย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.2. ใช้แนวทางจัดลำดับความสำคัญในการจัดการของเสีย โดยเริ่มจากการลดการสร้างขยะตั้งแต่ต้นทาง (Reduce) การใช้บรรจุภัณฑ์หรือสิ่งของที่ใช้ซ้ำได้ (Reuse) และการคัดแยกในส่วนที่รีไซเคิลได้ เพื่อให้เกิดการแปรรูปวัสดุที่ใช้แล้วให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ลดการใช้ทรัพยากรใหม่ และลดขยะไปสู่สิ่งแวดล้อม (Recycle)
- 1.3. จัดเตรียมถังขยะคัดแยกตามประเภทของขยะ อาทิ ขยะทั่วไป ขยะอาหาร ขยะรีไซเคิล และขยะอันตราย ทั้งในบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ให้บริการกับบุคคลภายนอก โดยการจัดตั้งถังขยะคัดแยกให้คำนึงถึงประเภทของขยะที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานได้ตามความเหมาะสม
- 1.4. จัดทำระบบบันทึกเก็บข้อมูลและติดตามผลการดำเนินงานที่ครอบคลุมทั้งของเสียอันตรายและของเสียไม่อันตราย รวมทั้งการรายงานข้อมูลการดำเนินงาน ตามมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล
- 1.5. จัดอบรมและสร้างการมีส่วนร่วมในการจัดการของเสียให้แก่พนักงาน เพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจ และสร้างความตระหนักในด้านการจัดการของเสียอย่างยั่งยืน
- 1.6. สื่อสารให้ข้อมูลและส่งเสริมการจัดการของเสียกับผู้มีส่วนได้เสียทุกกลุ่ม ทั้งกับพนักงาน ผู้เช่า คู่ค้า ผู้รับเหมา ลูกค้า ชุมชน เพื่อให้การจัดการของเสียมีประสิทธิภาพมากที่สุด
- 1.7. สร้างความร่วมมือกับกลุ่มคู่ค้าและพันธมิตรทางธุรกิจ (Supplier and Business Partner) ในการจัดการของเสีย โดยนำขยะที่ถูกคัดแยกส่งหรือจำหน่ายให้กับผู้ที่สามารถนำไปจัดการอย่างถูกต้อง หรือสร้างมูลค่าที่เพิ่มขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับหลักคิดระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน
- 1.8. รายงานผลการดำเนินการและเป้าหมายการจัดการของเสียให้กับผู้มีส่วนได้เสียทุกกลุ่ม ทั้งผ่านรายงานประจำปี รายงานความยั่งยืน หรือการเปิดเผยข้อมูลในช่องทางต่าง ๆ

2. แนวปฏิบัติในการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

- 2.1. กำหนดเป้าหมายรวมถึงแผนปฏิบัติงานในประเด็นของการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
- 2.2. ลดการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหาร ตลอดกระบวนการผลิต การขนส่งรวมถึงช่องทางการขายอาหารและร้านอาหาร ด้วยการวางแผนที่มีประสิทธิภาพตลอดกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาและการตรวจสอบ
- 2.3. สร้างมูลค่าหรือประโยชน์ให้กับอาหารส่วนเกินตามมาตรฐานของความปลอดภัยทางอาหาร เพื่อลดผลกระทบต่อการใช้ประโยชน์ในระยะเวลา
- 2.4. ส่งเสริมการบริโภคและการผลิตอย่างยั่งยืนให้กับผู้มีส่วนได้เสียทุกกลุ่ม ทั้งกับพนักงาน ผู้เช่า คู่ค้า ลูกค้า ชุมชน ด้วยโครงการต่าง ๆ หรือการรณรงค์ประชาสัมพันธ์เพื่อให้เกิดการตระหนักรู้
- 2.5. รายงานผลการดำเนินงาน เป้าหมาย และติดตามการลดการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหาร อย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืน
- 2.6. สร้างการมีส่วนร่วมกับพันธมิตรที่มีความเชี่ยวชาญในการลดการสูญเสียอาหารหรืออาหารส่วนเกิน ที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม

นโยบายการจัดการของเสีย การลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหารฉบับปี 2568 นี้ ได้รับการอนุมัติจากที่ประชุมคณะกรรมการบริษัท ครั้งที่ 5/2568 ในวันที่ 13 สิงหาคม 2568 โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ได้รับการอนุมัติ เป็นต้นไป

-ลงนาม-

นายนครชิต สิงหเสนี

ประธานกรรมการ

บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน)