



ตัวอย่างความสำเร็จกตาคาร และร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)



สำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ตัวอย่างความสำเร็จภาคการและร้านอาหาร ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)

พิมพ์ครั้งที่ 1 :	กันยายน 2563 จำนวน 2,000 เล่ม	
ที่ปรึกษา	นายรัชฎา สุริยกุล ณ อยุธยา นางภาวิณี ณ สายบุรี นางสาวพรพิมล วราทร นางวรวรรณ ประชาเกษม นางทองใบ เวชพันธ์	อธิบดีกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม รองอธิบดีกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมการผลิตและการบริโภค ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
บรรณาธิการ	นางวรวรรณ ประชาเกษม นางสาวอัจฉรา ภูประเสริฐ	ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน วิศวกรชำนาญการ
คณะทำงาน	นางสาวศุภลักษณ์ ศรีลาวงษ์ นายศิษฎา ชมอินทร์ นางสาวพรนภา ยะปาน นางสาวฐิตาพร คำภู	นักวิชาการสิ่งแวดล้อมชำนาญการ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม นักวิชาการเผยแพร่ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย
ออกแบบ	นายวรพล บุญมี	

จัดพิมพ์และเผยแพร่

กลุ่มส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน
กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
49 พระราม 6 ซอย 30 พญาไท กรุงเทพมหานคร 10400
โทรศัพท์/โทรสาร 0 2298 5653

© สงวนลิขสิทธิ์ โดยกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
ห้ามลอกเลียน ทำซ้ำ ดัดแปลง เพื่อจัดจำหน่ายโดยมิได้รับอนุญาต
แต่สามารถทำเพื่อเป็นวิทยาทาน โดยการขออนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์



คำนำ

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ดำเนินโครงการส่งเสริมภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนศักยภาพของผู้ประกอบการภัตตาคารและร้านอาหารให้มีการบริการที่ประหยัดทรัพยากรธรรมชาติ ประหยัดพลังงาน ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก มีการจัดการขยะอาหารจากการบริการ โดยลดการเกิดขยะอาหารตั้งแต่ขั้นตอนการจัดซื้อวัตถุดิบ การเตรียม การปรุงจนถึงการให้บริการ เพื่อให้มีการจัดการขยะอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการก่อนนำไปกำจัดโดยการมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้มาใช้บริการ

หนังสือตัวอย่างความสำเร็จภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ได้รวบรวมตัวอย่างที่ดีในการดำเนินงานของสถานประกอบการภัตตาคารและร้านอาหาร เพื่อเป็นตัวอย่างให้กับผู้ประกอบการที่สนใจและใส่ใจมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่รักษาสิ่งแวดล้อม เพื่อร่วมเป็นเครือข่ายภัตตาคารร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและพร้อมก้าวสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนต่อไป



สารบัญ

	หน้า
ความสำคัญของภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)	1
ความหมายและองค์ประกอบของภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)	3
ภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)	4
ร้านโบ.ลาน อาหารไทย กรุงเทพมหานคร	5
ห้องอาหาร Sunrise Sunset โรงแรมสยามเบย์ซอร์ รีสอร์ท พัทยา จังหวัดชลบุรี	9
ห้องอาหารอินจัน สวนสามพราน จังหวัดนครปฐม	13
ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน กรุงเทพมหานคร	16
ห้องอาหารปทุมมาศ โรงแรมเดอะ สุโกศล กรุงเทพมหานคร	20
ร้าน Villa De Bear กรุงเทพมหานคร	24
ห้องอาหาร Herringbone โรงแรม Volve กรุงเทพมหานคร	28
ร้าน BLACKITCH ARTISAN KITCHEN จังหวัดเชียงใหม่	32
ร้าน เดอะ ช็อคโกแลต แพคทอรี สาขาเขาใหญ่ จังหวัดนครราชสีมา	36
ร้านโจ้ว เม้ง เฮง ตะกั่วป่าริเวอร์ จังหวัดพังงา	39
ร้านเขียวไข่กา สาขาอโศก กรุงเทพมหานคร	42
ร้าน Broccoli Revolution สุขุมวิท 49 กรุงเทพมหานคร	45
ร้านไทยนิยม กรุงเทพมหานคร	49
ร้าน Salada Organic Kitchen สาขาบองมาร์เช่ กรุงเทพมหานคร	52
ร้าน Delipizza & Lessplasticable กรุงเทพมหานคร	55



ความสำคัญของภาคการเกษตรและร้านอาหาร ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560 - 2564) ยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศเรื่องการเติบโตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยสนับสนุนและส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตลอดจนเป้าหมาย SDGs ในการสร้างแบบแผนการผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืน และวิถีชีวิตที่พอเพียงและยั่งยืน มีการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อสร้างความตระหนักรู้ของผู้บริโภคนำไปสู่การบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีภารกิจในการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน โดยส่งเสริมการมีส่วนร่วมและพัฒนาศักยภาพของกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการภาคการผลิต ภาคการบริการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ให้มีการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างคุ้มค่า มีประสิทธิภาพ และมีการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดี โดยพิจารณา ว่ากลุ่มเป้าหมายภาคการ/ร้านอาหาร เป็นธุรกิจพื้นฐานคู่กับสังคมไทย เกี่ยวเนื่องกับภาคการท่องเที่ยว ซึ่งจำนวนนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ส่งผลกับการใช้ทรัพยากรและการเกิดของเสียทั้งน้ำเสีย และขยะเศษอาหารเพิ่มสูงขึ้นจากการบริการภาคการเกษตรและร้านอาหาร ส่งผลกับวิกฤติขยะอาหารซึ่งกำลังเป็นปัญหาใหญ่ที่สร้างผลกระทบต่อไปทั่วโลก

เพื่อส่งเสริมศักยภาพของภาคการบริการภาคการเกษตรและร้านอาหาร ซึ่งมีการใช้ทรัพยากร พลังงาน และเกิดของเสียจากการดำเนินธุรกิจ จึงดำเนินโครงการส่งเสริมภาคการเกษตรและร้านอาหารที่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) เพื่อเป็นแนวทางการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างคุ้มค่า มีประสิทธิภาพ และมีการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดี ส่งเสริมการบริโภคอย่างมีความรับผิดชอบและลดการทิ้งอาหารโดยไม่จำเป็น เพื่อให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภค และการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตไปสู่ การบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างพอเพียงและยั่งยืน

การส่งเสริมภาคการเกษตรและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ดำเนินการโดยการรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ การจัดประชุมชี้แจงโครงการและรายละเอียดเกณฑ์ภาคการเกษตรและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การเตรียมความพร้อม (Coaching) เพื่อให้คำแนะนำทางวิชาการ ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ การตรวจประเมินร้านอาหาร โดยคณะกรรมการตรวจประเมิน และการเชิดชูเกียรติให้กับร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ภาคการเกษตรและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยมอบโล่ตราสัญลักษณ์ G-Green



วัตถุประสงค์โครงการส่งเสริมภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

- 1) ส่งเสริมการมีส่วนร่วมการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร
- 2) พัฒนาศักยภาพการจัดการขยะอินทรีย์ของภัตตาคารและร้านอาหาร เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร และมีการจัดการที่ถูกหลักวิชาการ

เป้าหมายการดำเนินงาน

- 1) ภัตตาคาร/ร้านอาหารมีการลดปริมาณขยะอาหาร มีศักยภาพในการจัดการขยะอินทรีย์ ที่ถูกหลักวิชาการและเกิดการจัดการที่ต้นทาง
- 2) ภัตตาคาร/ร้านอาหารมีการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างคุ้มค่าและมีประสิทธิภาพ
- 3) เกิดการมีส่วนร่วมในการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และยกระดับการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการที่ให้บริการด้านอาหาร



ความหมายและองค์ประกอบของภัตตาคาร และร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)

ความหมาย

ภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) หมายถึง สถานประกอบการ ที่ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มแบบให้นั่งโต๊ะหรือบริการตนเองจากชั้นวางอาหาร หรือรับประทานอาหาร ภายในร้าน นำกลับ หรือสั่งให้จัดส่งที่บ้าน ซึ่งมีการจัดการการใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร และพลังงานอย่างรู้คุณค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีการดำเนินงานเพื่อลดความสูญเสียอาหารและขยะอาหารตั้งแต่การจัดซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บ วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และการปรุงอาหาร ไปจนถึงการนำขยะอาหารไปใช้ให้เกิดประโยชน์ก่อนส่งกำจัด รวมถึงมีส่วนส่งเสริมต่อการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับท้องถิ่นและชุมชน

ข้อกำหนดเบื้องต้น

- 1) เป็นนิติบุคคลหรือมีทะเบียนพาณิชย์ประเภทการบริการอาหารในภัตตาคาร/ ร้านอาหาร ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499
- 2) มีหนังสืออนุญาตหรือใบรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (ใบอนุญาตยังไม่หมดอายุ)
- 3) มีการดำเนินงานสอดคล้องตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ครบถ้วน
- 4) ไม่อยู่ระหว่างการถูกกล่าวโทษหรือถูกตรวจสอบเรื่องร้องเรียนด้านสาธารณสุขหรือสิ่งแวดล้อม

องค์ประกอบของภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)

เกณฑ์ภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) มีองค์ประกอบ 4 หมวด แต่ละหมวดประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยและตัวชี้วัดการดำเนินงาน 14 องค์ประกอบย่อย รวม 46 ตัวชี้วัด ดังนี้

หมวดที่ 1 การผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย การจัดซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การเตรียม วัตถุดิบ และการปรุงอาหาร

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย การสร้างเอกลักษณ์ภัตตาคาร และร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การให้บริการและการเสิร์ฟเพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือ ลดขยะตั้งแต่ต้นทาง การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบนำกลับบ้าน และแบบจัดส่งที่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย การจัดการพลังงาน การจัดการน้ำ และน้ำเสีย การจัดการขยะและของเสีย การจัดการมลพิษอากาศและเสียง

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น ประกอบด้วย การกำหนดแนวทางเป้าหมายและการมีส่วนร่วมของพนักงาน การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ ความปลอดภัย ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชนและสังคม



ภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)

ปี 2562 กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ร่วมกับมูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย ศึกษาแนวทางการบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และได้รวบรวมแนวทางปฏิบัติที่ดีจากการดำเนินงานภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมซึ่งเข้าร่วมโครงการ โดยมีตัวอย่างและแนวทางการดำเนินกิจการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ดังนี้

ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การจัดซื้อหรือการสั่งซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรเครือข่าย ทำให้สามารถกำหนดคุณภาพของวัตถุดิบได้ มีส่วนคัดทิ้งน้อย อีกทั้งยังเพิ่มคุณค่าในเชิงมิติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง การสั่งวัตถุดิบโดยตรงจากเกษตรกรที่มีการปลูกแบบอินทรีย์จะทำให้วัตถุดิบคุณภาพดีและอยู่ได้นาน ในการจัดเก็บใช้ระบบ First In First Out หรือการจัดเก็บให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถหยิบจับวัตถุดิบได้ง่าย เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ในการจัดเก็บวัตถุดิบที่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้ โดยลดการใช้บรรจุภัณฑ์ในการจัดเก็บประเภทใช้ครั้งเดียวทิ้ง นอกจากนั้นการผลิตอาหารเน้นการปรุงที่ไม่มากเกินไป วิศวกรรมจากจำนวนลูกค้า จำนวนการจอง เพื่อสามารถจัดการอาหารในแต่ละวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดการเกิดวัตถุดิบเน่าเสีย

การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การสร้างเอกลักษณ์ของร้านอาหารก็เป็นเรื่องสำคัญเช่นกัน เริ่มตั้งแต่การจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกร้านให้มีการพึ่งพาธรรมชาติ เลือกใช้วัสดุตกแต่งร้านของใช้สิ้นเปลือง หรือสารเคมีที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้การลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในการให้บริการแก่ลูกค้าช่วยลดการเกิดขยะ สำหรับบริการลูกค้าแบบนำกลับบ้านเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทำจากวัสดุธรรมชาติย่อยสลายได้เร็วหรือภาชนะพลาสติกสังเคราะห์จากพืชธรรมชาติ และงดการใช้โฟมบริการลูกค้า

การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม นอกจากขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การให้ความสำคัญกับการจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อมในกิจกรรมอื่น ๆ ด้วย ตั้งแต่การเลือกเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้การใช้พลังงานไฟฟ้า เชื้อเพลิง การใช้น้ำ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการมีส่วนร่วมระหว่างการทำเนิงานเพื่อก่อให้เกิดการลดใช้พลังงานไฟฟ้า เชื้อเพลิง และลดการใช้น้ำในร้านอาหารนั้น ๆ นอกจากนั้น การจัดการน้ำเสีย ขยะ ของเสีย เป็นสิ่งที่ร้านอาหารพึงปฏิบัติ การป้องกันมลพิษจากการดำเนินงานด้านการให้บริการ ยังช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของสถานประกอบการให้สามารถอยู่ร่วมกับชุมชนได้

การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น การให้ความสำคัญต่อการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของร้านอาหารนั้น ผู้บริการ เจ้าของกิจการ พนักงาน ตลอดจนหน่วยงานราชการ การดำเนินงาน รวมไปถึงผู้ใช้บริการถือเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุวัตถุประสงค์แนวทางการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม รวมถึงการมีเป้าหมายร่วมกันผ่านการสื่อสาร การให้ความรู้ และมีการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ย่อมส่งผลให้สถานประกอบการมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน



ร้านโบ.ลาน อาหารไทย กรุงเทพมหานคร



4 ถนนสุขุมวิท 53 แขวงคลองตันเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110



0 2260 2962



www.bolan.co.th

5

ร้านโบ.ลาน อาหารไทย คัดเลือกวัตถุดิบที่ส่งผลกระทบต่อธรรมชาติน้อยที่สุดและเลือกใช้วัตถุดิบภายในประเทศเท่านั้น สนับสนุนผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรที่ทำฟาร์มอินทรีย์รวมถึงสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน ทางร้านจัดเตรียมวัตถุดิบเองตั้งแต่ต้น โดยวัตถุดิบแต่ละชนิดจะนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด อีกทั้งร้านโบ.ลาน ยังเล็งเห็นถึงความสำคัญของผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากการดำเนินกิจกรรมของร้าน พยายามดำเนินกิจกรรมของร้านให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด การประกอบอาหารทำให้เกิดขยะอาหารน้อยที่สุด ร้านโบ.ลานพยายาม Upcycling ขยะที่เกิดขึ้นเพื่อให้เหลือขยะที่ถูกส่งกำจัดมีปริมาณน้อยที่สุด มีการจัดการการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ และการคัดเลือกว่าสตุหรือของใช้สิ้นเปลืองที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบทุกอย่างตั้งแต่ต้นทาง เพื่อให้ขั้นตอนการประกอบอาหารเกิดขยะน้อยที่สุด สร้างสรรค์เมนูจากวัตถุดิบเหลือใช้ เช่น เปลือกต้นตะไคร้ นำมาต้มเป็นน้ำตะไคร้ใบเตย ข้าวที่เหลือจากการประกอบอาหารนำมาตากแห้งแล้วนำไปทำน้ำชาข้าวคั่ว ข้าวคั่วบดทำข้าวตูหรือนำไปทอดทำข้าวพอง ร้านโบ.ลานมีนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมที่ชัดเจนและนำไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัด เช่น รณรงค์พนักงานทุกคนในร้านไม่นำหลอดหรือถุงพลาสติกเข้ามาภายในร้าน อีกทั้งชุดยูนิฟอร์มของพนักงานและผ้าเช็ดปากใช้เป็นผ้าฝ้ายที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



สนับสนุนผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรที่ทำฟาร์มอินทรีย์
แบบยั่งยืนหรือสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน



เยี่ยมชมฟาร์มหรือแปลงเกษตรกรในพื้นที่จริงก่อน
เลือกซื้อเพื่อให้มั่นใจถึงกระบวนการเพาะปลูก
ส่งผลกระทบต่อธรรมชาติน้อยที่สุด



ใช้ระบบการจัดเก็บวัตถุดิบแบบมาก่อนใช้ก่อน
(First In First Out) เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร



ใช้กล่องพลาสติกจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะ
หีบห่อ พร้อมระบุประเภทวัตถุดิบและวันที่ชัดเจน



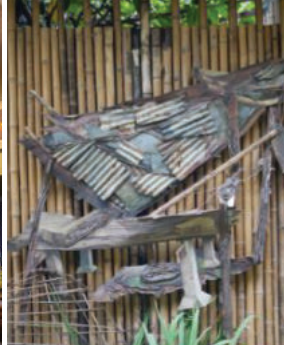
น้ำชาตะไคร้ จากก้านตะไคร้ที่เหลือจากการประกอบ
อาหาร เพื่อใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุด



ใช้ผ้าชุบซีดี๊องแทนฟิล์มพลาสติกปิดอาหาร
เพื่อลดขยะพลาสติก



หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



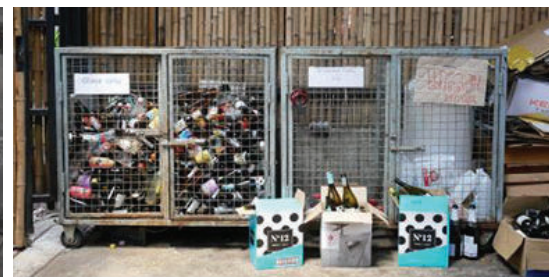
เลือกใช้เศษวัสดุมาตกแต่งร้าน โดยตกแต่งด้วย
โคมไฟจากเศษเหล็กปัดขึ้นรูป
และเศษสังกะสีทำรูปปลา

บริการน้ำดื่มด้วยขวดแก้ว
เพื่อลดขยะขวดพลาสติก

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



ใช้เตาถ่านประกอบอาหารสำหรับเมนูที่ต้องใช้เวลา
ในการปรุงนาน เพื่อทดแทนการใช้เชื้อเพลิง LPG

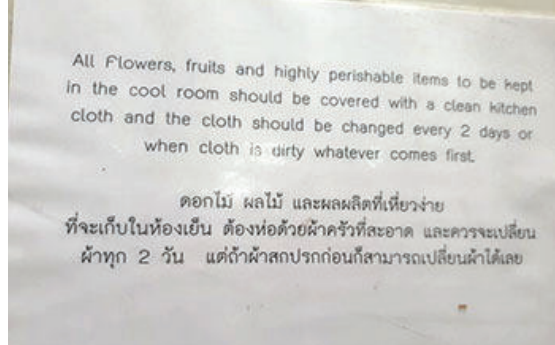


การคัดแยกขยะที่ชัดเจนเพื่อสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างสูงสุด โดยมีการแยกประเภทของถังขยะ ดังนี้
กระดาษ พลาสติก ขวดแก้ว และขยะอินทรีย์ และนำขยะอินทรีย์ไปทำปุ๋ยชีวภาพ นำเศษเปลือกผลไม้ตระกูล
ส้มผลิตน้ำหมักชีวภาพใช้แทนน้ำยาทำความสะอาด เปลือกกุ้งและเกล็ดปลานำไปฝังแห้งเพื่อส่งเป็นอาหารสัตว์
ออร์แกนิก และน้ำมันประกอบอาหารที่ใช้แล้วนำมาทำสบู่เพื่อใช้ล้างมือในร้าน

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วม ของพนักงาน



สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนมาจำหน่ายภายในร้าน



ติดป้ายเตือนเพื่อให้พนักงานเกิดความตระหนัก



แจกผ้าชุบขี้ผึ้งให้กับลูกค้าหลังรับประทานอาหารเสร็จ เพื่อสื่อสารให้ลูกค้าเห็นการมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อม



ห้องอาหาร Sunrise Sunset

โรงแรมสยามเบย์ชอร์ รีสอร์ท พัทยา จังหวัดชลบุรี



9



559 หมู่ที่ 10 ถนนพระตำหนัก ตำบลหนองปรือ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี 20150



0 3842 8730



www.siambayshorepattaya.com

ห้องอาหาร Sunrise Sunset เป็นห้องอาหารอยู่ในสยามเบย์ชอร์รีสอร์ท อยู่ในกลุ่มโรงแรมสุโกศล ซึ่งนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ มาจากส่วนกลางกระจายไปยังกลุ่มโรงแรมในเครือข่ายรวมไปถึงห้องอาหารของแต่ละเครือข่าย ห้องอาหารนำนโยบายจากส่วนกลางมาปรับใช้ เช่น ขอความร่วมมือลูกค้าให้เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทที่สามารถคืนนำกลับมาใช้ซ้ำได้ เป็นต้น อีกทั้งห้องอาหารมีวิธีในการจัดเก็บวัสดุทิ้ง เพื่อไม่ก่อให้เกิดขยะจากบรรจุภัณฑ์ที่หือหือโดยเลือกใช้ขวดแก้ว กระจกอลูมิเนียม กล่องพลาสติก นำมาใส่วัสดุทิ้งเพื่อเตรียมประกอบอาหาร เพื่อให้เกิดการจัดการขยะอาหารจากวัสดุทิ้งจากการตัดแต่งห้องอาหารออกแบบเมนูที่สามารถนำวัสดุทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น ทำน้ำซอสและน้ำเกรวี่จากการตัดแต่งวัสดุทิ้ง เป็นต้น ภายในพื้นที่สยามเบย์ชอร์รีสอร์ท ติดตั้งเครื่องผลิตก๊าซชีวภาพจากขยะอาหาร อีกทั้งนำขยะอาหารทำปุ๋ยหมักและปุ๋ยน้ำชีวภาพ ห้องอาหาร Sunrise Sunset รวบรวมขยะอาหารที่เกิดขึ้นส่งต่อไปให้รีสอร์ท มีการแต่งตั้งทีมงานด้านสิ่งแวดล้อม ที่ให้ความร่วมมือและทำงานด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมได้อย่างตั้งใจและมุ่งมั่น ส่งผลให้การเข้าร่วมโครงการฯ บรรลุตามวัตถุประสงค์ และเป้าหมาย



หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ระบุรายการวัตถุดิบและวันที่ในการจัดเก็บ
อย่างชัดเจน เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร



ใช้ระบบการจัดเก็บวัตถุดิบแบบมาก่อนใช้ก่อน
(First In First Out) เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



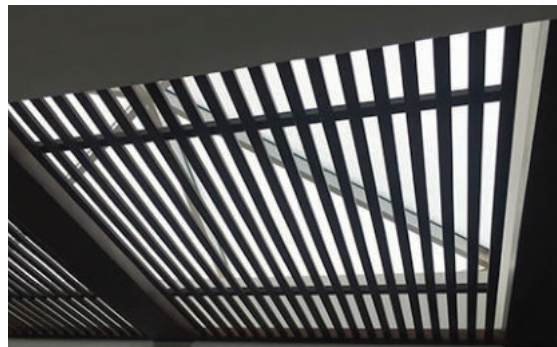
ป้ายรณรงค์ งดให้บริการหลอดดูดน้ำ



บริการน้ำดื่มจากเหยือกแทนการบริการน้ำดื่ม
จากขวดพลาสติก เพื่อลดปริมาณขยะขวดพลาสติก



ออกแบบผนังเป็นกระจกใส เพื่อใช้แสงธรรมชาติ



ไม้ระแนงป้องกันความร้อนจากแสงแดด เพื่อไม่ให้
แสงแดดส่องผ่านเข้าภายในห้องอาหารมากเกินไป





มอบส่วนลด 15% สำหรับลูกค้า
ที่นำแก้วน้ำมาเอง



ใช้แผ่นรองจาน ผ้ารองแก้ว ผ้าเช็ดปากแทนการใช้
กระดาษ เพื่อลดการเกิดขยะ

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



เลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าประหยัดพลังงาน เบอร์ 5



ป้ายรณรงค์พนักงานประหยัดพลังงาน



ติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียขั้นต้น ได้แก่ ถังดักไขมัน
บริเวณใต้อ่างล้างจาน และมีการดักไขมันออกอย่าง
สม่ำเสมอ



ผลิตน้ำหมัก EM จากเปลือกผลไม้



เครื่องผลิตก๊าซชีวภาพจากขยะอาหาร



ก๊าซชีวภาพที่ผลิตได้ ใช้แทนก๊าซ LPG สำหรับเมนูตุ๋นที่ใช้ระยะเวลานาน

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมของพนักงาน



ทำปุ๋ยหมักอินทรีย์และน้ำหมักชีวภาพจากขยะอาหาร เพื่อลดปริมาณขยะที่จะนำไปกำจัดยังหลุมฝังกลบ



พนักงานมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นและนำข้อคิดเห็นของพนักงานไปปรับปรุง



สนับสนุนขนมและบรรจุภัณฑ์จากชุมชนมาจำหน่ายและใช้ในห้องอาหาร

ห้องอาหารอินจัน สวนสามพราน จังหวัดนครปฐม



21 หมู่ที่ 2 ถนนเพชรเกษม ตำบลยายชา
อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73110



0 3432 2588-93



www.sampranriverside.com

13

ห้องอาหารอินจัน เป็นห้องอาหารอยู่ในโรงแรมสวนสามพราน จังหวัดนครปฐม ตัดแม่น้ำท่าจีน วัตถุประสงค์ของห้องอาหารอินจันเลือกใช้ประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์เป็นวัตถุดิบออร์แกนิกจากกลุ่มเกษตรกรสามพรานโมเดลโดยเป็นการส่งเสริมเกษตรกรยั่งยืนตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึงปลายน้ำ ในเมนูอาหารแต่ละประเภทระบุถึงที่มาของวัตถุดิบจากกลุ่มเกษตรกรที่ทำฟาร์มอินทรีย์ให้กับลูกค้าทราบ สำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการต้องการสั่งอาหารกลับบ้านห้องอาหารเลือกใช้กล่องพลาสติกย่อยสลายได้แทนการใช้กล่องโฟม ในส่วนของขยะอาหารและน้ำมันจากการประกอบอาหารคัดแยกและรวบรวมเพื่อส่งต่อให้กับโรงแรมสวนสามพราน นำขยะอาหารเป็นอาหารสัตว์ในปศุสัตว์ออร์แกนิกฟาร์ม โรงเลี้ยงไส้เดือน บางส่วนนำไปผสมกับเศษใบไม้เพื่อผลิตเป็นปุ๋ยอินทรีย์ และน้ำมันจากการประกอบอาหารแล้วโรงแรมสวนสามพรานนำไปผลิตไปโอดีเซลสำหรับใช้กับรถรางรับส่งลูกค้า และรถอีแต่นภายในบริเวณโรงแรม การจัดการน้ำเสียในห้องครัวติดตั้งถังดักไขมันใต้อ่างล้างจานและระบายน้ำเสียไปบำบัดรวมกับส่วนของโรงแรม ในเรื่องนโยบายหรือแนวทางการดำเนินงานห้องอาหารอินจันนำนโยบายหรือแนวทางการดำเนินงานของโรงแรมสวนสามพรานเพื่อให้เกิดการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม พนักงานในห้องอาหารทุกคนนำนโยบายสิ่งแวดล้อมไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัด ประชุมกลุ่มงานเพื่อรายงานเรื่องการทำงานและสิ่งแวดล้อมเป็นประจำทุกวัน



หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



วัตถุดิบอินทรีย์ร้อยละ 75 มาจากเครือข่ายเกษตรกรจากฟาร์มเกษตรอินทรีย์ และจากแหล่งอื่น ๆ ที่ได้รับมาตรฐานจาก IFOAM หรือ PGS



ใช้ตะกร้าพลาสติกในการซื้อวัตถุดิบจากเครือข่าย แทนการใส่ถุงพลาสติก เพื่อลดปริมาณขยะที่บ่

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ผนังโดยรอบเป็นกระจก เพื่อใช้แสงจากธรรมชาติ



หลีกเลี่ยงการให้บริการภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง



ใช้ผ้าเช็ดปากแทนการใช้กระดาษทิชชู เพื่อลดการเกิดขยะ



ออกแบบเมนูที่นำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น มะกรูดลอยแก้ว โดยเปลือกของมะกรูดนำไปทำน้ำพริก ส่วนเนื้อข้างในนำมาทำมะกรูดลอยแก้ว



บริการถุงกระดาษให้กับลูกค้า
เพื่อลดปริมาณขยะถุงพลาสติก

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



ปรับขนาดหม้อต้มน้ำร้อนให้เล็กลงและปรับเวลาเปิด
ปิด หม้อต้มน้ำร้อนให้สั้นลง เพื่อลดการใช้พลังงาน



ใช้เตาถ่านในบางเมนู เพื่อเป็นการจัดการการใช้
เชื้อเพลิงอย่างประหยัด



15

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วม ของพนักงาน



น้ำมันประกอบอาหารใช้แล้ว
นำไปผลิตไบโอดีเซล
เพื่อใช้กับรถรางและรถอีแต่น
ภายในโรงแรม

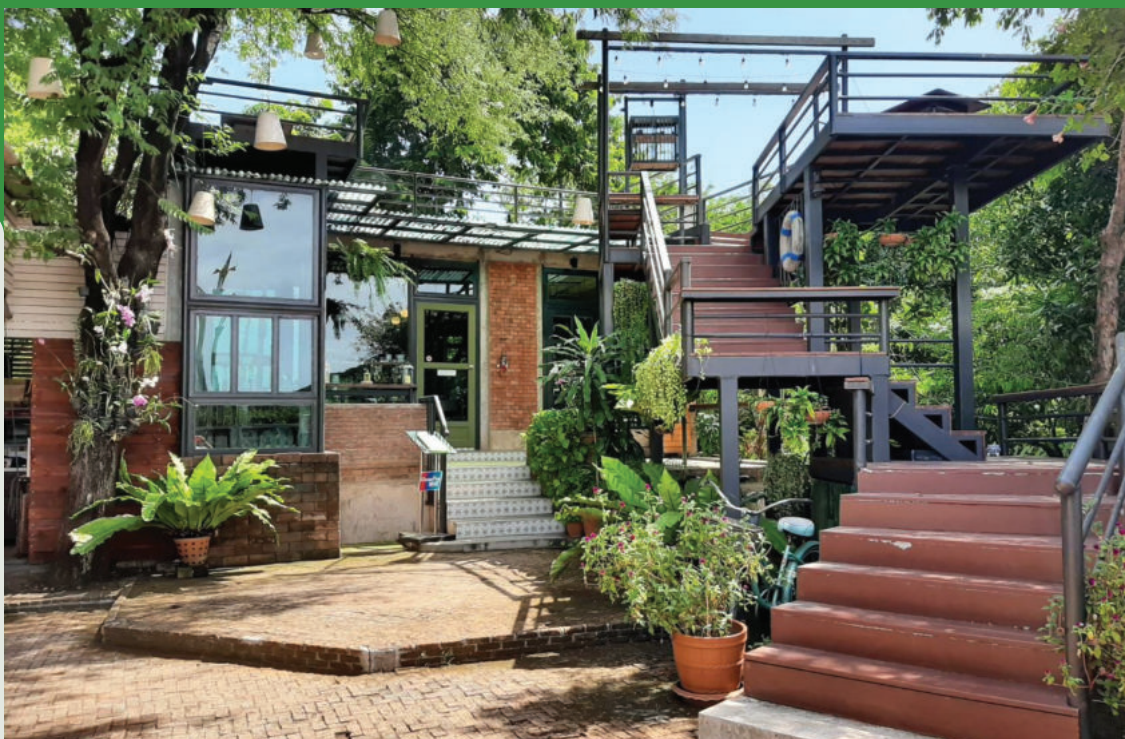


เปลือกมะพร้าวอ่อนนำไปเป็น
ส่วนผสมย้อมผ้าที่หมู่บ้านปฐุม
(เครือข่ายของโรงแรมสวนสามพราน)



สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน
มาจำหน่ายในร้าน

ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน กรุงเทพมหานคร



12 หมู่ที่ 13 ถนนอุทยาน แขวงศาลารธรรมสวน์
เขตทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10170



0 2496 8533
08 4658 2699



Yarmyen565@hotmail.com

ร้านยามเย็น เริ่มมาจากเจ้าของกิจการมองเห็นถึงประโยชน์ของอาหารเพื่อสุขภาพกำลังเป็นที่นิยม โดยเริ่มจากเลือกแหล่งวัตถุดิบอินทรีย์ประกอบอาหารทำให้รู้จักกลุ่มเกษตรกรที่ทำฟาร์มอินทรีย์ และได้ก่อตั้งเครือข่าย“ปลูก (เกษตร) ปรุง (ร้านอาหาร สินค้าแปรรูปต่าง ๆ) จึงเปลี่ยน (ผู้บริโภคที่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกิน)” เพื่อแลกเปลี่ยนวัตถุดิบอินทรีย์ หรือผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ทุกวันเสาร์ของต้นเดือน ร้านยามเย็นจัดกิจกรรม ตลาดปลูก ปรุง เปลี่ยน เพื่อสามารถเลือกวัตถุดิบอินทรีย์มาใช้จากกลุ่มเครือข่าย และนัดพบปะพูดคุยให้ความรู้ เรื่อง Green กับเพื่อนสมาชิก อีกทั้งจัดกิจกรรม Green Table และกิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารสโลว์ฟู้ด อีกทั้งร้านยามเย็นบริการจัดอาหารนอกสถานที่ ภายใต้คอนเซ็ปต์ “Green Catering” โดยถาดหลุมและปฏิบัติแนว Zero Food Wastes การตกแต่งภายนอกร้านตกแต่งโดยใช้ต้นไม้และดอกไม้เพื่อเพิ่มพื้นที่สีเขียว และแต่ละเดือนร้านยามเย็นบันทึกการใช้ไฟฟ้า น้ำประปา เปรียบเทียบเชิงประสิทธิภาพต่อจำนวนลูกค้าที่ใช้บริการในการเพื่อติดตามการใช้หรือลดใช้พลังงาน มีแนวทางการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างชัดเจนและสื่อสารไปยังผู้ใช้บริการผ่านป้ายตั้งโต๊ะและภาพวาดติดภายในร้าน

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



เลือกใช้วัตถุดิบจากกลุ่มเครือข่าย “ปลูก ปรุง เปลี่ยน” เป็นการทำเกษตรอินทรีย์แบบไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม



จัดเก็บวัตถุดิบในกล่องพลาสติกพร้อมติดป้ายแสดงประเภทและวันที่ในการจัดเก็บ



รายการเมนูอาหารสามารถเลือกปริมาณอาหารตามขนาดที่เหมาะสมตามจำนวนลูกค้า เพื่อลดปริมาณขยะอาหารจากลูกค้าทานไม่หมด



หั่นวัตถุดิบที่มีขนาดเท่า ๆ กัน ช่วยลดเวลาในการปรุงและลดการใช้พลังงานเชื้อเพลิง

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



มีการจัดสภาพแวดล้อมให้มีการพึ่งพาธรรมชาติ โดยมีพื้นที่สีเขียวบริเวณรอบร้าน



โซนบริการด้านนอกใช้ไม้ไผ่เป็นหลังคากรองแสงแดด เพื่อลดความร้อนจากแสงแดดที่ส่องกระทบโดยตรง



ติดป้ายรณรงค์เชิญชวนลูกค้างดใช้หลอดพลาสติก ถูงพลาสติก และกล่องโฟม



มีแคมเปญ Eco to go ได้รับส่วนลดสำหรับลูกค้าที่นำแก้วและภาชนะมาเอง เพื่อสนับสนุนให้ลูกค้าที่มาใช้บริการลดการใช้แก้วพลาสติก



เลือกใช้กล่องกระดาษย่อยสลายได้บรรจุอาหาร ซ้อนและล้อมเป็นไม้ เพื่อลดการเกิดขยะพลาสติก



เลือกใช้วัสดุสิ้นเปลืองของกลุ่มเครือข่าย ซึ่งวัสดุคุณภาพดีและสารเคมีที่เลือกใช้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



ติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าแบบเปิดปิดอัตโนมัติบริเวณทางเข้าห้องน้ำ เพื่อประหยัดพลังงาน





คัดแยกประเภทขยะรีไซเคิลอย่างชัดเจน



ปรับปรุงจุดพักขยะให้มีหลังคาคลุม
กันแดดกันฝน อากาศถ่ายเทได้ดีและ
ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วม ของพนักงาน



คัดแยกขยะอาหารเพื่อทำปุ๋ยหมัก



จัดประชุมให้ความรู้กับสมาชิกกลุ่มเครือข่าย
“ปลูก ปรง เปลี่ยน”



มีกิจกรรมออกบูทนำเสนอเมนูจากวัตถุดิบอินทรีย์

ห้องอาหารปทุมมาศ โรงแรมเดอะ สุโกศล กรุงเทพมหานคร



477 ถนนศรีอยุธยา แขวงถนนพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400



0 2247 0123



www.thesukosol.com

20

ห้องอาหารปทุมมาศ ตั้งอยู่ในโรงแรมเดอะ สุโกศล ซึ่งโรงแรมมีนโยบายในด้านสิ่งแวดล้อมไปยังกลุ่มโรงแรมในเครือชาย ห้องอาหารปทุมมาศนำนโยบายมาปรับใช้เพื่อพัฒนาการจัดการขยะอินทรีย์ ลดปริมาณขยะที่เกิดขึ้นในห้องอาหาร และใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ วัตถุประสงค์ที่ห้องอาหารเลือกใช้จากกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์เมนูอาหารแต่ละประเภทระบุถึงที่มาของวัตถุดิบจากกลุ่มเกษตรกรที่ทำฟาร์มอินทรีย์ให้กับลูกค้าทราบ เก็บวัตถุดิบใช้ระบบ First In First Out และจัดเก็บในกล่องพลาสติกสามารถทำความสะอาดและเวียนใช้ใหม่ได้ เพื่อเกิดการจัดการขยะที่ถูกต้องและลดการเกิดปริมาณขยะ ห้องอาหารเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับบริการแก่ลูกค้าสามารถเวียนกลับใช้ซ้ำได้และคัดแยกประเภทขยะเพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น ถุงพลาสติกและฟิล์มพลาสติกใบตอง กระดาษ ขวดแก้ว กระจก เศษแก้ว และขยะเปียก (เศษผักและผลไม้) และคัดแยกกากกาแฟนำมาตากแห้งเพื่อทำเป็นที่ดูดกลิ่นใช้ เป็นต้น ลดขยะจากขวดพลาสติกโดยให้บริการน้ำดื่มแบบขวดแก้ว พนักงานในห้องอาหารทุกคนได้รับการอบรมเรื่องการคัดแยกขยะ มีการนำอาหารส่วนเกินบริจาคผ่าน Thai Harvest SOS เป็นมูลนิธิที่ทำงานเชื่อมโยงระหว่างแหล่งอาหารส่วนเกินที่ยังคงสภาพดีเพื่อส่งต่ออาหารให้กับผู้ที่ต้องการแต่ไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



เลือกใช้ผักอินทรีย์จากกลุ่มเกษตรกรที่ทำฟาร์มอินทรีย์

IFOAM Satjatham Rice Project, Amnatcharoen Operator Code No. 29654

Annex to certificate:

1. Production and Processing site(s) :

Farm no./ no. of producers	Site ID/name	Production type(s)	Organic area	In-conversion area
79	Satjatham Rice Project	rice	1,658.29	810.98
			1,658.29	810.98

Measurement unit: Rai

2. Organic product(s)

Fresh products:

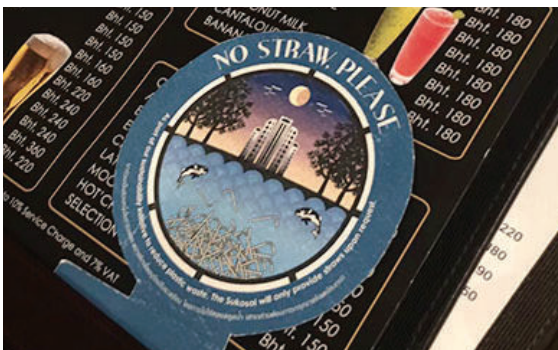
Category	Name	Applicable standards
rice	Hommall, Korkoh15, Red Hommall, Homnin (Black), Sinlek, Riceberry, Korkoh6, Red sticky, Black sticky and local varieties	ACT-IFOAM

เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น IFOAM



ติดป้ายระบุที่มาของวัตถุดิบออร์แกนิกเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าทราบ

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



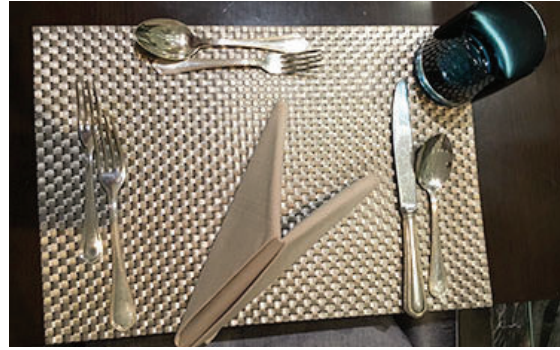
ติดป้ายบอกลูกค้าชัดเจนว่าไม่บริการหลอดเพื่อลดปริมาณขยะหลอดพลาสติก



ใช้ตะเกียบเมลามีนแทนตะเกียบไม้ สามารถทำความสะอาดและนำกลับมาใช้ซ้ำได้



ใช้ผ้าเช็ดปากสีน้ำตาลแทนกระดาษทิชชู เพื่อลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองและลดปริมาณขยะ



ใช้ Placemat ไวนิลแทนผ้าและกระดาษ และลดปริมาณขยะ

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



แยกถังขยะรีไซเคิลแต่ละประเภท เพื่อสามารถนำไปจัดการได้อย่างถูกต้องและนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้อย่างสูงสุด



นำน้ำแข็งเหลือใช้จากห้องอาหาร มาเทลงบ่อดักไขมันเพื่อให้ไขมันจับตัวเป็นก้อน สะดวกต่อการตักไขมัน



จุดพักขยะรอส่งกำจัดที่มีหลังคาคลุม กันแดดกันฝน อากาศถ่ายเทได้ดีและไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค



หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วม ของพนักงาน



คัดแยกกากกาแฟ เพื่อนำไปแปรรูป
เป็นวัสดุคุดกลิน



จัดประชุมอบรม ให้ความรู้กับพนักงาน



นำวัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
โดยบริจาคอาหารส่วนเกินผ่าน Thai Harvest
SOS เพื่อนำไปมอบให้กับผู้ที่ต้องการ



จัดกิจกรรมขยะแลกไข่ร่วมกับเครือข่าย
ถนนศรีอยุธยาสีเขียว

ร้าน Villa De Bear กรุงเทพมหานคร



5 ถนนราชพฤกษ์ แขวงบางระมาด
เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร 10170



0 2403 1515



<https://sites.google.com/view/villadebear>

ร้าน Villa De Bear ตั้งอยู่บนถนนราชพฤกษ์ เอกลักษณ์โดดเด่นของร้าน คือ รูปปั้นหมี ซึ่งรูปปั้นทุกตัวมีเรื่องราวและที่มาที่ไป ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งร้านจากผลิตภัณฑ์ชุมชนพנסนิคมเป็นเครื่องจักสาน ในกระบวนการผลิตร้านใส่ใจในเรื่องปริมาณเศษจากการตัดแต่งวัตถุดิบ โดยได้เก็บข้อมูลเพื่อนำมาวิเคราะห์ก่อให้เกิดเมนูอาหารเพิ่มเติมจากเศษตัดแต่งเหล่านั้น นอกจากนี้ร้านเก็บข้อมูลเศษจากการตัดแต่งวัตถุดิบ ร้านยังเก็บข้อมูลการใช้ไฟฟ้า การใช้น้ำ ปริมาณการขายขยะรีไซเคิล เพื่อวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายที่สูญเสียไปและเข้าโครงการเปลี่ยนหลอดไฟกับการไฟฟ้านครหลวง พนักงานทุกคนใส่ใจในเรื่องสิ่งแวดล้อมโดยจัดตั้งทีม “GREEN BEAR” เพื่อดูแลเกี่ยวกับการจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม อีกทั้งผู้บริหารจัดกิจกรรมในส่งเสริมการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน เช่น กิจกรรมปลูกต้นไม้สร้างโลกสีเขียว กิจกรรมรักษาน้ำรักษโลก กิจกรรมปลูกป่าชายเลน เป็นต้น และคัดแยกขยะตั้งแต่ต้นทางเพื่อนำไปใช้ประโยชน์จากขยะสูงสุด เช่น ขยะอาหารที่เกิดขึ้นนำไปเลี้ยงสัตว์ทำปุ๋ยหมัก และปุ๋ยชีวภาพสำหรับใช้ภายในร้านและแจกจ่ายให้กับชุมชนโดยรอบ กากกาแฟนำมาอบแห้งเพื่อใช้ดูดกลิ่นในห้องน้ำและตู้เย็น กากชานำมาหมักทำปุ๋ย นอกจากนี้ยังผลิตน้ำยาถูพื้นจากเปลือกมะนาวเพื่อใช้ภายในร้าน

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ซื้อผักและผลไม้จากสวนผักในจังหวัดใกล้เคียง
โดยนำตระกร้าไปใส่ผักและผลไม้เอง
เพื่อลดปริมาณขยะที่บ่อ



ใช้ระบบการจัดเก็บวัตถุดิบแบบมาก่อนใช้ก่อน
(First In First Out) เพื่อลดปริมาณขยะอาหารจาก
วัตถุดิบเน่าเสีย



จัดเก็บวัตถุดิบในกล่องพลาสติก
เพื่อลดปริมาณขยะที่บ่อ

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ใช้แสงจากธรรมชาติโดยมีม่านบังแสงแดด
เพื่อลดความร้อนจากแสงอาทิตย์โดยตรง



มีโครงการให้ลูกค้าที่ซื้อกลับบ้านนำภาชนะ
และถุงมาใส่อาหารเอง เพื่อลดใช้ถุงพลาสติก

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



ติดตั้งโถปัสสาวะชายแบบเซนเซอร์ เพื่อประหยัดน้ำ



ใช้ถ่านชาร์จแทนถ่านอัลคาไลน์ และใช้ Timer ตั้งเวลาการชาร์จเพื่อประหยัดพลังงาน



คัดแยกประเภทขยะ ได้แก่ ขยะทั่วไป และขยะรีไซเคิล



แยกเปลือกมะนาว นำไปทำน้ำหมัก และน้ำยาทำความสะอาดใช้เอง เป็นการนำขยะอาหารกลับมาใช้ประโยชน์



ใช้หินในขั้นตอนการย่างเนื้อสัตว์ เพื่อเป็นการจัดการการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมของพนักงาน



จัดตั้งคณะทำงานรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม



อบรมให้ความรู้กับพนักงานและศึกษาดูงานนอกสถานที่ เพื่อนำมาปรับใช้กับร้าน



พนักงานทุกคนสวมใส่รองเท้าเซฟตี้ เพื่อความปลอดภัยระหว่างปฏิบัติงาน



สนับสนุนให้พนักงานและลูกค้าเดินทางโดยรถสาธารณะ และจัดให้มีพื้นที่สำหรับจอดรถจักรยาน

ห้องอาหาร Herringbone

โรงแรม Volve กรุงเทพมหานคร



26/1 ซอยสุขุมวิท 53 (ไผ่ตัด-มาติ) ถนนสุขุมวิท
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา
กรุงเทพมหานคร 10110



0 2009 2022



www.herringbonebkk.com

ห้องอาหาร Herringbone ตั้งอยู่ในชั้นใต้ดินของโรงแรม Volve ซึ่งโรงแรมมีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยมาช่วยให้ประหยัดพลังงานทั้งในระบบปรับอากาศและระบบดูดควัน ชั้นดาดฟ้าของโรงแรมปลูกผักสวนครัวเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารของห้องอาหารและเลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมหรือได้รับการรับรองมาตรฐานที่น่าเชื่อถือได้ ห้องอาหารเลือกใช้ต้นไม้ขนาดเล็กในการตกแต่งและมีการแต่งตั้งคณะทำงานด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมและพลังงานที่ชัดเจน

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น น้ำตาลทรายที่ได้รับฉลากลดคาร์บอน เป็นต้น



เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น IFOAM



ออกแบบเมนูที่นำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยนำผลไม้ที่เหลือจากการตัดแต่งมาทำเป็นแยมผลไม้ใช้ที่ร้าน



เครื่องดื่มประเภทผักสกัดเย็นถูกบรรจุในขวดแก้วเพื่อลดปริมาณขยะขวดพลาสติก



ปลูกผักสวนครัวบนดาดฟ้า เพื่อนำมาประกอบอาหาร

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



บริการน้ำดื่มแบบขวดแก้ว เพื่อลดปริมาณขยะขวดพลาสติก



ขอความร่วมมือใช้กระดาษทิชชูคนละหนึ่งแผ่น เพื่อลดปริมาณการใช้วัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร

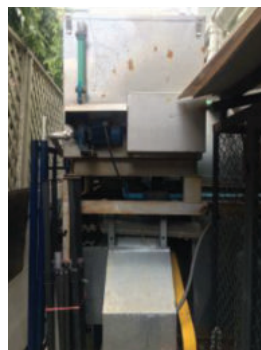


เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมสำหรับลูกค้าที่ส่งกลับบ้าน

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



ติดตั้งระบบปรับอากาศ Variable Refrigerant Volume (VRV) เพื่อประหยัดพลังงาน



มีระบบกำจัดคั่วจากการประกอบอาหาร โดยดักจับคั่วด้วยน้ำและฟิลเตอร์คาร์บอน เพื่อลดคั่วและกลิ่นจากการประกอบอาหาร ส่งผลกระทบต่อผู้ที่พักอาศัยโดยรอบ





คัดแยกประเภทขยะ ได้แก่ ขยะทั่วไป
ขยะอาหาร ขยะเศษผักผลไม้ ขยะรีไซเคิล

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วม ของพนักงาน



นำถาดไข่ที่ใช้แล้วมาปลูกกระเทียม
เป็นการแปรรูปขยะกลับมาใช้ประโยชน์



สนับสนุนสินค้า OTOP มาจำหน่าย

ร้าน BLACKITCH ARTISAN KITCHEN

จังหวัดเชียงใหม่



27/1 ถนนนิมมานเหมินต์ ซอย 7 ตำบลสุเทพ
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200



08 1881 9144



www.blackitch.com

ร้าน BLACKITCH ARTISAN KITCHEN โดยเชฟแบล็คเจ้าของร้านตั้งใจปรุงอาหารตามแนวคิด Zero Waste ไม่มีเมนูรายการอาหารให้กับลูกค้า โดยเมนูอาหารขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่หาได้ในช่วงฤดูกาลนั้น ๆ และวิธีการปรุงเกิดเศษอาหารจากการตัดแต่งน้อยที่สุด วัตถุดิบที่เหลือจากการตัดแต่งนำไปถนอมอาหารหรือนำไปหมักเป็นซอสเพื่อใช้ภายในร้านเอง เศษผักสดนำไปทำผักดอง บริเวณระเบียงชั้น 3 เลี้ยงไส้เดือนเพื่อใช้กำจัดเศษผัก และเป็นพื้นที่ผลิตปุ๋ยเพื่อแจกจ่ายให้กับชาวบ้านทุก ๆ 15 วัน เป็นการตอบแทนสำหรับการปลูกผักปลอดสารพิษ ร้านพยายามที่จะหาวัตถุดิบอินทรีย์หรือปลอดสารพิษมาใช้ในการประกอบอาหาร วัตถุดิบส่วนใหญ่มาจากตลาดในจังหวัดเชียงใหม่ เช่น ผักสด ผลไม้ เป็นต้น และรับโดยตรงจากเกษตรกรในแต่ละภาค เช่น กะปิ อาหารทะเล ส่งมาจากภาคใต้ซึ่งเป็นประมงแบบชาวบ้าน วัตถุดิบจากกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ ข้าวจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยวัตถุดิบส่วนใหญ่ภายในร้านเป็นอินทรีย์ประมาณ 90 เปอร์เซ็นต์ อีกทั้งร้านยังคัดแยกกล่องบรรจุภัณฑ์ยูเอสบีซี เพื่อเปลี่ยนเป็นกระเบื้องหลังคา โตะและเก้าอี้ ผ่านมูลนิธิพลังที่ยั่งยืนและศูนย์พัฒนาสังคม

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



เลือกใช้ข้าวจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อการอนุรักษ์
พื้นที่พันธุ์ข้าวพื้นบ้าน

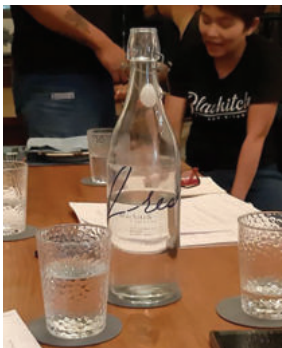


เก็บวัตถุดิบในกล่องพลาสติก
เพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



33



บริการน้ำดื่มแบบขวดแก้ว
เพื่อลดขยะขวดพลาสติก



หลีกเลี่ยงการให้บริการภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง



สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนมาใช้ภายในร้าน
เช่น ผ้ากันเปื้อน ผ้าเช็ดปาก



เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น
ผลิตภัณฑ์ล้างผักออร์แกนิก

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



เลือกใช้ตู้แช่ประหยัดไฟเบอร์ 5
เพื่อประหยัดพลังงาน



แบ่งโซนพื้นที่ปรับอากาศ โดยใช้มานาน
เพื่อลดการใช้พลังงาน



คัดแยกประเภทขยะอย่างชัดเจน



ล้างถุงพลาสติกเวียนใช้ซ้ำ เพื่อลดปริมาณขยะ
พลาสติก



หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วม ของพนักงาน



นำเศษวัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ โดยนำมาหมักซอส น้ำปลา ปลาร้า ใช้ภายในร้าน



นำเศษวัตถุดิบจากการตัดแต่งมาเลี้ยงไส้เดือน
เพื่อทำปุ๋ยแจกจ่ายให้กับเกษตรกรที่ปลูกผักอินทรีย์

ร้าน เดอะ ช็อคโกแลต แฟคทอรี สาขาเขาใหญ่ จังหวัดนครราชสีมา



ถนนธนรัชต์ ตำบลหมูสี อำเภอปากช่อง
จังหวัดนครราชสีมา 30130



06 2617 7462



thechocolatefactorythailand

ร้านเดอะช็อคโกแลต แฟคทอรี นำสาขาเขาใหญ่เข้าร่วมโครงการ เพื่อขยายผลการดำเนินการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมไปยังสาขาอื่น ร้านมีการจัดการระบบบำบัดน้ำเสีย มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียและปล่อยระบายสู่บ่อฝังน้ำบริเวณร้านอาหาร มีการจัดการขยะอาหารของร้านร่วมกับอาศรมพลังงาน โดยอาศรมพลังงานนำขยะอาหารจากร้านไปทำน้ำหมักชีวภาพ ไบโอดีเซล และนำไปเป็นอาหารเป็ด ทุก ๆ ปี ทางร้านมีโครงการหรือกิจกรรมสนับสนุนชุมชน ได้แก่ โครงการรับซื้อสับปะรดของเกษตรกรที่ล้นตลาดในราคาปกติ เพื่อนำมาแจกจ่ายให้กับลูกค้า โครงการปลูกต้นไม้ปลูกธรรมมะ และโครงการพืชมั่นคงห้องอิมด้วย อีกทั้งยังมีการออกแบบตามหลักอารยสถาปัตย์ (Universal Design) พร้อมทั้งติดตั้ง EV Charge ให้บริการสำหรับยานพาหนะไฟฟ้าซึ่งมีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



จัดเก็บวัตถุดิบในกล่องพลาสติก เพื่อลดปริมาณ
ขยะหีบห่อ

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
เช่น bio wood



จัดสภาพแวดล้อมภายนอกร้านให้พึ่งพาธรรมชาติ
มีโซน Outdoor ตกแต่งด้วยต้นไม้โดยรอบ

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



สนับสนุนรถพลังงานไฟฟ้า โดยมีพื้นที่จอดรถ
สำหรับ EV Charger โดยเฉพาะ

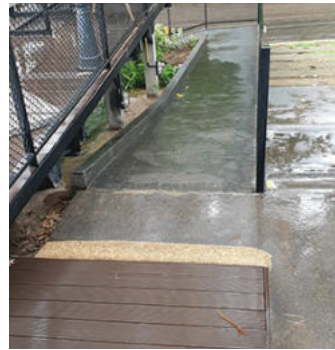


การติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย และระบายสูบน้ำบริเวณร้านอาหาร

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมของพนักงาน



คัดแยกขยะอาหารส่งให้กับอาสาสมัครพนักงาน เพื่อนำไปทำปุ๋ยหมัก ไบโอดีเซล



มีทางลาดซึ่งออกแบบที่เป็นมิตรเพื่อคนทั้งมวล



สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนมาจำหน่ายภายในร้าน



เข้าร่วมโครงการ Food4Good เมนูนี้ที่อิ่มท้องน้องอิมด้วย สมทบเข้าร่วมโครงการเพื่อช่วยเหลือโภชนาการของเด็ก

ร้านโจ้ว เม่ง เฮง ตะกั่วป่าริเวอร์ จังหวัดพังงา



39



145 หมู่ที่ 2 ตำบลบางนายสี อำเภอตากั่วป่า
จังหวัดพังงา 82110



0 7647 1072



โจ้วเม่งเฮงตะกั่วป่าริเวอร์

ร้านโจ้ว เม่ง เฮง เจ้าของร้านมีแนวคิดต้องการให้ร้านมีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมากยิ่งขึ้น เนื่องจากร้านเป็นแกนนำร้านอาหารปลอดโฟม และร่วมรณรงค์ให้กับร้านอาหารอื่น ๆ ในอำเภอตากั่วป่ายกเลิกการใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร หลังจากเข้าร่วมโครงการทางร้านสามารถลดปริมาณการใช้หลอดพลาสติกลงได้ถึง 90 เปอร์เซ็นต์

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



เลือกใช้อัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น เครื่องหมาย Q



วัตถุดิบตกแต่งจานสามารถทานได้ เพื่อลดปริมาณเศษขยะจากการตกแต่งจาน



จัดเก็บวัตถุดิบที่ตัดแต่งแล้วใส่กล่องพลาสติกแทนถุงพลาสติก และระบุวันที่ เพื่อลดปริมาณขยะอาหารจากวัตถุดิบเน่าเสีย



หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



จัดสภาพแวดล้อมของร้านให้พึ่งพาธรรมชาติ โดยบริเวณรอบร้านมีการปลูกต้นไม้ และใช้แสงจากธรรมชาติ



ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากเยื่อชานอ้อยผสมเยื่อไม้ สามารถย่อยสลายได้ และไม่ใช้กล่องโฟม

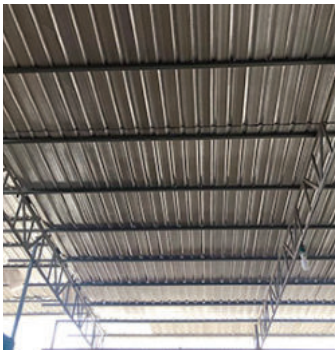


ตกแต่งร้านด้วยเศษวัสดุเหลือใช้



ร่วมรณรงค์ “ร้านอาหารปลอดโฟม”

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



ติดตั้งฉนวนกันความร้อนที่หลังคาบริเวณพื้นที่บริการลูกค้า เพื่อช่วยลดการได้รับความร้อนจากแสงอาทิตย์

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมของพนักงาน



คัดแยกประเภทขยะอาหารเพื่อนำไปเลี้ยงสัตว์ เปลือกไข่นำไปใส่ต้นไม้

ร้านเขียวไข่กา สาขาอโศก กรุงเทพมหานคร



68/2 ซอยสุขุมวิท 21 ถนนอโศกมนตรี แขวง
คลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร
10110



09 2263 6860



kiewkaika

ร้านเขียวไข่กา สาขาอโศก ตั้งอยู่ในโครงการ The Garden By PLA การตกแต่งของร้านแบบฟังก์ชันธรรมชาติ ภายในร้านตกแต่งด้วยต้นไม้หลากหลายพันธุ์ และเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์วินเทจเข้ามาประดับตกแต่ง วัตถุประสงค์ที่ร้านเขียวไข่กาเลือกใช้โดยสั่งวัตถุดิบออนไลน์จากเฟรชเก็ต ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ตัดแต่งแล้ว โดยเลือกเฉพาะส่วนที่ใช้ เพื่อลดขยะอาหารจากเศษตัดแต่ง หลังจากเข้าร่วมโครงการทางร้านได้นำแนวทางการดำเนินงานปรับใช้ในเรื่องการจัดการขยะ โดยนำกากกาแพ่ให้กับศาสนจักรใกล้กับร้านอาหารเพื่อทำเป็นปุ๋ย และติดต่อกับมหาวิทยาลัยในบริเวณใกล้เคียงเพื่อส่งต่อเศษอาหารของร้านเพื่อนำไปทำปุ๋ยชีวภาพ

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



เปลี่ยนการจัดเก็บวัตถุดิบจากถุงพลาสติกเป็นใส่กล่อง หรือใช้ถุงซิปล็อคที่เวียนใช้ได้ เพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ



ออกแบบเมนูที่นำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น เมนูมะตูมเชื่อม มะตูมที่เหลือจากการทำน้ำมะตูมมาทำเป็นมะตูมเชื่อม

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



มอบส่วนลด 5 บาท สำหรับลูกค้าที่นำแก้วมาเอง



ขอความร่วมมือใช้กระดาษทิชชูคนละหนึ่งแผ่น เพื่อลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร



เลือกใช้หลอด Bioplastic ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



คัดแยกขยะตามประเภทอย่างชัดเจน



ติดตั้งบ่อดักไขมันใต้อ่างล้างจาน

ร้าน Broccoli Revolution สุขุมวิท 49

กรุงเทพมหานคร



45



899 ซอยสุขุมวิท 49 ถนนสุขุมวิท
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา
กรุงเทพมหานคร 10110



0 2662 5001



www.Broccolirevolution.com

ร้านบล็อกโคลี่ รีโวลูชัน เป็นร้านอาหารประเภทวีแกน เมนูอาหารส่วนใหญ่จึงเน้นประเภทผักและผลไม้ โดยเลือกใช้วัตถุดิบออร์แกนิก แนวคิดการดำเนินงานของร้านมีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่การเลือกใช้วัตถุดิบ การบริการคำนึงถึงการเกิดขยะจากวัสดุใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง นอกจากนี้ร้านมีโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ ที่เป็นส่วนหนึ่งในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและมีส่วนร่วมกับชุมชน เช่น ผักสดจากการตัดแต่งส่งไปให้ฟาร์มเครือข่ายในพื้นที่ต่างจังหวัดเพื่อทำปุ๋ยหมัก

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ใช้ตะกร้าพลาสติกในการซื้อวัตถุดิบแทนการใส่ถุงพลาสติก เพื่อลดปริมาณขยะที่บ่อบำบัด



ใช้กล่องพลาสติกในการจัดเก็บวัตถุดิบพร้อมทั้งระบุประเภทวัตถุดิบและวันที่ชัดเจน เพื่อลดปริมาณขยะอาหารจากวัตถุดิบเน่าเสีย



ปลูกผักสวนครัวเพื่อนำมาประกอบอาหารบางเมนู

หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ตกแต่งร้านด้วยกระถางไม้เพื่อใช้แสงจากธรรมชาติ



ไม่บริการหลอดให้กับลูกค้า นอกจากกรณีลูกค้าร้องขอ โดยจะใช้หลอดผักบู้ง



มอบส่วนลด 10 บาทสำหรับลูกค้าที่นำแก้วหรือบรรจุภัณฑ์มาเอง เพื่อลดการใช้แก้วพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง



เลือกใช้ช้อนไม้ลดบริการลูกค้าแบบส่งกลับบ้าน



บริการน้ำแบบ Infused ทดแทนการใช้น้ำดื่มบรรจุกล่องกระดาษ

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมของพนักงาน



น้ำมันที่ใช้ประกอบอาหารแล้วนำไปให้กับโครงการ Bangkok Soap Opera เพื่อทำสบู่และนำกลับมาใช้ที่ร้าน



จำหน่ายขนมจากร้านเครื่องดื่มที่สนับสนุน
กลุ่มดาวนซ์อินโดรรม



นำรายได้จากการจำหน่ายน้ำผัก ผลไม้
บริจาคให้กับองค์กรการกุศล



มีจุดรับทิ้งฝาขวดพลาสติกเพื่อส่งให้กับ Precious
Plastic Bangkok



สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชน และผลิตภัณฑ์ที่ไม่
ทำลายธรรมชาติ มาจำหน่ายภายในร้าน

ร้านไทยนิยม กรุงเทพมหานคร



49



888/28-29 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขต
ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330



0 2650 9639



thainoyoubkk

ร้านไทยนิยม บริหารอาหารไทย 4 ภาคสำหรับลูกค้า ร้านไทยนิยมตั้งอยู่บริเวณใกล้เคียงกับร้านอาหารต่างชาติที่เป็นธุรกิจบริษัทเดียวกันสามารถบริหารจัดการวัตถุดิบร่วมกันกับร้านในเครือข่ายเพื่อลดการเกิดเศษเหลือทิ้ง มีเมนูที่นำเศษวัตถุดิบไปใช้ให้คุ้มค่า เช่น หัวกุ้งนำไปต้มน้ำซุบ รากผักชีนำไปทอดกรอบ เป็นต้น วางแผนในการซื้อวัตถุดิบแบบวันเว้นวัน และร้านไทยนิยมเริ่มทำน้ำหมัก EM และนำเปลือกมะนาวที่เหลือจากการประกอบอาหารใช้ดับกลิ่นในห้องน้ำหรือตามจุดที่มีกลิ่นอับ และรวบรวมฝากระป๋องอลูมิเนียมเพื่อนำไปบริจาค



หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



จัดเก็บวัตถุดิบในกล่องพลาสติกและถุงพลาสติก
แบบ biodegradable เพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ

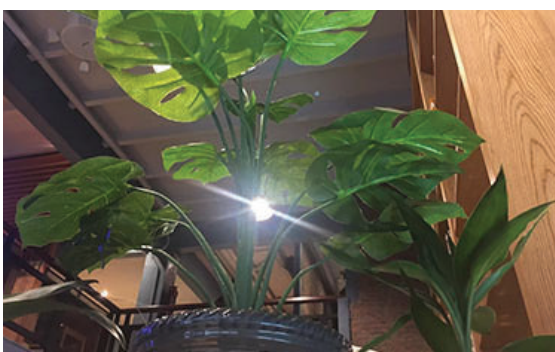
หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ลดปริมาณการใช้หลอดพลาสติกและเปลี่ยนเป็น
หลอดแบบย่อยสลายได้ ให้บริการเฉพาะลูกค้า
ร้องขอ



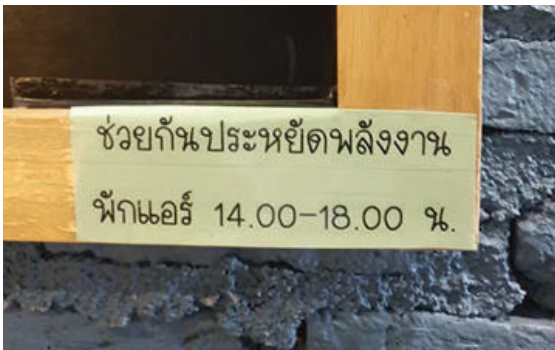
ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากเยื่อชานอ้อยผสมเยื่อไม้
สามารถย่อยสลายได้



ใช้ต้นไม้ในการตกแต่งภายในร้าน เพื่อเพิ่มพื้นที่
สีเขียว



หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



มีกิจกรรมลดการใช้พลังงาน โดยติดป้ายรณรงค์
ประหยัดพลังงาน เพื่อสื่อสารให้กับพนักงาน
และผู้มาใช้บริการทราบ



ติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น โดยติดตั้งถังดัก
ไขมันใต้อ่างล้างจานและดักไขมันเป็นประจำ



แยกขยะอาหารอย่างชัดเจน เพื่อนำไปกำจัด
หรือไปทำน้ำหมักชีวภาพ



51

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วม ของพนักงาน



สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน มาจำหน่ายภายในร้าน

ร้าน Salada Organic Kitchen สาขาองมาร์เซ่ กรุงเทพมหานคร



105/1 ถนนเทศบาลสงเคราะห์ แขวงจตุจักร
เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900



08 0221 9490



saladaorganickitchen

ร้าน Salada Organic Kitchen ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ ทางร้านให้ความสำคัญกับการเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับมาตรฐาน เช่น เครื่องหมาย Q ผักอินทรีย์จากฟาร์มเกษตรอินทรีย์ ร้านได้รับการรับรองมาตรฐาน Q Restaurant จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เมนูส่วนใหญ่ภายในร้านมีขั้นตอนการปรุงน้อย จึงทำให้ใช้พลังงานในการปรุงน้อย อีกทั้งยังมีการตกแต่งผนังภายในร้านเรื่องผักอินทรีย์ เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของผักแต่ละชนิด สาขาองมาร์เซ่เป็นสาขาแรกที่เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อขยายผลไปยังสาขาอื่น ๆ



หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป (EU) มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหรัฐอเมริกา (USDA) และ เครื่องหมาย Q



ปลูกผักสวนครัวเองเพื่อนำมาประกอบอาหาร
ในบางเมนู



หารีอ่วมกับซัพพลายเออร์เพื่อลดการใช้พลาสติก
ในการห่อวัตถุดิบ



บริการน้ำผลไม้ออร์แกนิกแบบขวดแก้ว
เพื่อลดปริมาณขยะขวดพลาสติก

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



คัดแยกประเภทของขยะ ได้แก่ ขยะเศษอาหาร ขยะทั่วไป และขยะรีไซเคิล

ติดตั้งถังดักไขมันใต้อ่างล้างจาน

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมของพนักงาน



ตกแต่งผนังร้านให้ความรู้เรื่องผักอินทรีย์ให้กับลูกค้าทราบ

นำสินค้าจากชุมชนมาจำหน่ายภายในร้าน



ร้าน Delipizza & Lessplasticable

กรุงเทพมหานคร



55



632 ถนนประชาธิปไตย แขวงหิรัญบุรี เขตธนบุรี
กรุงเทพมหานคร 10600



09 4596 2936



delipizzabkk

ร้าน Delipizza และร้าน Lessplasticable ตั้งอยู่ในร้านเดียวกัน มีแนวทางการดำเนินงานในการลดการใช้พลาสติกอย่างชัดเจน ซึ่งร้านก่อตั้งขึ้นมาเพื่อเป็นซัพพลายเออร์สำหรับผู้ที่สนใจในการลดขยะให้มีแหล่งซื้อไม่ว่าจะเป็นของใช้ในบ้าน ของใช้ส่วนตัว อาหารแห้ง และน้ำยาทำความสะอาดประเภทต่าง ๆ โดยผู้ซื้อสามารถนำขวดมาเติมเองได้ จำหน่ายบรรจุภัณฑ์สำหรับใช้ซ้ำ เช่น ขวดน้ำ หลอดสแตนเลส ถูผ้าแบบต่าง ๆ เป็นต้น ร้านอาหารมีการคัดแยกขยะตามประเภทอย่างชัดเจน ขยะอาหารและกากกาแฟส่งให้ฟาร์มเครื่องสำอางบริเวณใกล้เคียงเพื่อนำไปทำปุ๋ยหมักสำหรับสวนผักที่ฟาร์ม นำผักจากฟาร์มเครื่องสำอางกลับมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร อีกทั้งยังจัดกิจกรรมนอกพื้นที่ด้านสิ่งแวดล้อม โดยให้ผู้มาใช้บริการได้มีส่วนร่วม

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



นำภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ไปใส่ไว้ตุนเอง เพื่อลดปริมาณขยะพลาสติก



เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยเลือกใช้ไข่ไก่อออร์แกนิก

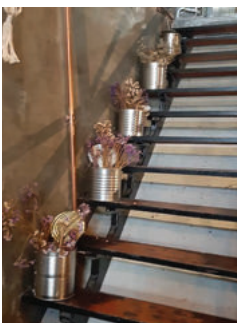
หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



บริการหลอดสแตนเลส เพื่อลดปริมาณขยะหลอดพลาสติก



ลูกค้าสามารถเลือกปริมาณของอาหารให้มีความเหมาะสมกับจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ (พิซซ่ามีขนาด M กับ L) เพื่อลดปริมาณขยะอาหารจากลูกค้าทานไม่หมด



ตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยตกแต่งด้วยดอกไม้แห้ง และใช้กระป๋องที่ใช้แล้วเป็นแจกันดอกไม้



ใช้ขวดแก้วบรรจุเครื่องดื่มแบบกลับบ้าน เพื่อลดขยะขวดพลาสติก และมอบส่วนลดสำหรับลูกค้านำแก้วมาเอง



หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม



มีการแยกประเภทของขยะ ได้แก่ ขยะพลาสติก ขยะอาหาร กระดาษ และกากกาแฟ โดยนำขยะอาหารส่งให้กับฟาร์มเครือข่ายเพื่อนำไปทำเป็นปุ๋ย

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมของพนักงาน



จำหน่ายผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรท้องถิ่น



จำหน่ายสร้อยข้อมือทำจากขยะพลาสติกในทะเล และขายหลอดของ 4Ocean องค์กรซึ่งนำรายได้ส่วนหนึ่งขับเคลื่อนการเก็บขยะทะเล



จำหน่ายถุงผ้า เพื่อรณรงค์ให้ผู้มาใช้บริการใช้ถุงผ้าแทนถุงพลาสติก



**สำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน
กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม**

**เลขที่ 49 ซอย 30 ถนนพระราม 6 แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400
โทรศัพท์ : 0 2298 5653**