

CENTRALRETAIL

แนวปฏิบัติด้านการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

บริษัท เซ็นทรัล รีเทล คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)

แนวปฏิบัติด้านการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร (Food Loss & Waste Reduction Guidelines)

1. วัตถุประสงค์

แนวปฏิบัติด้านการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร จัดทำขึ้นเพื่อให้กลุ่มธุรกิจอาหารของบริษัท เช่น ทรู รีเทล คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) (บริษัทฯ) นำไปเป็นแนวปฏิบัติเพื่อลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหารในห่วงโซ่อุปทาน ลดปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้นจากการบริโภค การจัดการขยะที่เหมาะสม ใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ และการมีส่วนร่วมในการลดก๊าซเรือนกระจก โดยบริษัทฯ ตั้งเป้าหมายสำหรับกลุ่มธุรกิจอาหารในการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหารให้ได้ร้อยละ 30 ภายในปี 2566 เมื่อเทียบกับข้อมูลฐาน ปี 2563

2. กลุ่มเป้าหมาย

การดำเนินงานด้านการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร มุ่งเน้นใน 2 กลุ่มเป้าหมาย ดังนี้

บริษัทในกลุ่มเซ็นทรัล รีเทล และพนักงานขององค์กร

- จัดทำแผนปฏิบัติการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหารให้สอดคล้องกับเป้าหมายโดยรวมของบริษัท
- จัดเตรียมระบบการจัดการด้านอาหาร พร้อมสถานที่ อุปกรณ์ และกระบวนการดำเนินงาน มุ่งเน้นการป้องกันการเกิดขยะอาหารที่ต้นทาง และการปฏิบัติที่มีประสิทธิภาพ
- รณรงค์ และ จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ และผลักดันให้พนักงานในองค์กรทุกคนมีส่วนร่วมในการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

ผู้มีส่วนได้เสียของบริษัทในกลุ่มเซ็นทรัล รีเทล และประชาชนทั่วไป

- จัดเตรียมระบบการจัดการของเสียจากการผลิตและบริโภคอาหาร ตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร และในพื้นที่สาธารณะ
- รณรงค์ และ จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ในการผลักดันให้ลูกค้า คู่ค้าธุรกิจและประชาชนทั่วไปได้มีส่วนร่วมในการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
- ส่งเสริมคู่ค้าธุรกิจในห่วงโซ่อุปทานในการปฏิบัติตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน

3. แนวปฏิบัติ (Guidelines)

- **ยึดแนวทางการป้องกันการสร้างขยะที่ต้นทางตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน:** เริ่มต้นจากการป้องกันการสูญเสียอาหารและลดการสร้างขยะอาหาร ส่งเสริมการแปรรูปเพื่อนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และกำจัดอย่างถูกวิธี ตามลำดับ
- **จัดทำแผนงานและกำหนดเป้าหมายที่เหมาะสม :** สํารวจถึงปัญหาด้านการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
 - พิจารณาวิธีการจัดการตลอดเส้นทาง ภายใต้กระบวนการผลิตของวัตถุดิบหรือของขยะอาหาร ตั้งแต่การผลิต การขนส่ง การบริโภค การเกิดขยะอาหาร เพื่อหาโอกาสในการพัฒนาปรับปรุงและแก้ไข
 - กำหนดกรอบวิธีการดำเนินงานทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณ รวมถึงจัดหาถังขยะแยกขยะสำหรับขยะอาหารที่ต้องถูกแยกออกจากขยะประเภทอื่น ๆ
 - กำหนดเป้าหมายรวมถึงแผนปฏิบัติงาน และประเด็นสำคัญของการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
 - พัฒนาระบบการวัดและบันทึกจำนวนอาหารที่สูญเสียไป เพื่อติดตามและนำข้อมูลมาพัฒนาการจัดการให้ดีขึ้น
 - รวบรวมข้อมูลการสูญเสียอาหารเข้ากับข้อมูลยอดขาย จำนวนลูกค้าที่เดินเข้าร้าน และข้อมูลด้านการปฏิบัติงานอื่น ๆ เพื่อการวิเคราะห์และการตัดสินใจในการปฏิบัติงาน

- **การเก็บข้อมูลและติดตามผล:** จัดเก็บข้อมูลและประมวลผล ปริมาณอาหารเหลือทิ้งหรือการสูญเสียอาหาร และขยะอาหาร โดยมีหน่วยเป็นน้ำหนัก (กิโลกรัม) และ/หรือ มูลค่า (บาท) และจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน เพื่อวิเคราะห์และพัฒนาปรับปรุงแผนปฏิบัติการให้มีประสิทธิภาพและบรรลุเป้าหมาย
- **การติดตามผลการลงทุน:** ติดตามผลการลงทุนเชิงเทคโนโลยี อุปกรณ์หรือระบบการจัดการ ทั้งด้านการเงินและที่ไม่เกี่ยวข้องกับการเงิน ผ่านตัวชี้วัดต่างๆ เช่น การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และการพลังงาน น้ำและทรัพยากรต่างๆ ในใช้ในการติดตามผล
- **การให้ความรู้แก่ผู้มีส่วนได้เสีย:** จัดให้มีการรณรงค์สร้างความตระหนัก ให้ความรู้ด้านการจัดการขยะอาหารแก่พนักงาน ผู้มีส่วนได้เสีย และคู่ค้าทางธุรกิจ เพื่อสร้างการมีส่วนร่วม รวมถึงการสร้างช่องทางเพื่อการสื่อสาร การแลกเปลี่ยนข้อมูล รับฟังความคิดเห็น และการเผยแพร่ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ

แนวปฏิบัติด้านการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหารของบริษัทในกลุ่มเซ็นทรัล รีเทล เป็นแนวทางให้ผู้บริหารและพนักงานกลุ่มธุรกิจอาหารได้มีส่วนร่วมผ่านโครงการ Journey to Zero โดยแนวปฏิบัติฯ จะได้รับการทบทวนโดยผู้บริหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นประจำทุกปี และเผยแพร่ให้กับพนักงานทุกระดับ ตลอดจนผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับกลุ่มเซ็นทรัล รีเทล ได้ยึดถือนำไปปฏิบัติ

บริษัท เซ็นทรัล รีเทล คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)