

## โครงการจัดการ อาหารส่วนเกิน

บริษัทฯ กำหนดเป้าหมายในการลดปริมาณและจัดการอาหารส่วนเกินหรืออาหารเหลือค้างจากการจำหน่ายและการบริโภคของพนักงานในองค์กร เพื่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดก่อนนำไปกำจัด โดยอาหารส่วนเกินที่เกิดจากกลุ่มธุรกิจอาหารในแต่ละปีมีปริมาณสูงถึง 189 ตัน โดยอาหารส่วนเกินที่ยังรับประทานได้และยังมีคุณภาพดีจาก ก๊อปปี้ ซูเปอร์มาร์เก็ต 29 สาขาและแฟมิลีมาร์เก็ต จำนวน 9 สาขา ในแต่ละวันจะถูกคัดแยกและส่งต่อไปกับมูลนิธิ SOS (Scholars of Sustenance) ซึ่งเป็นองค์กรไม่แสวงหาผลกำไร ทำหน้าที่เป็นผู้ส่งต่ออาหารให้กับชุมชน หรือกลุ่มเปราะบางที่มีความต้องการ สำหรับอาหารเหลือที่ไม่สามารถรับประทานได้แล้ว ถือเป็นขยะอินทรีย์ซึ่งส่วนที่คัดแยกมาได้จะถูกส่งเข้าสู่กระบวนการหมักชีวภาพ (Compost) ที่ดำเนินการโดยภาคีในพื้นที่ ได้แก่ โรงเรียน และ มหาวิทยาลัย เพื่อแปรรูปขยะอินทรีย์เป็นปุ๋ยและก๊าซชีวภาพ นำไปใช้ประโยชน์ต่อในชุมชน

จากความสำเร็จของโครงการจัดการอาหารส่วนเกิน เพื่อลดปริมาณขยะมูลฝอยไปยังบ่อฝังกลบขยะ บริษัทฯ จึงได้มีเป้าหมายที่จะขยายการดำเนินงานไปยังพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวหลักของประเทศไทยในปีถัดไป เช่น หัวหิน เชียงใหม่ พัทยา และหลายพื้นที่ในกรุงเทพมหานคร อีกทั้งยังมีแผนงานที่จะสนับสนุนรถห้องเย็นเพื่อรักษาคุณภาพและอายุของอาหาร และนำไปบริจาคแก่ผู้ที่ต้องการต่อไป



อาหารที่ยังสามารถ  
รับประทานได้  
ถูกส่งต่อไปที่ SOS

189

ตัน  
หรือ 797,306  
มืออาหาร

อาหารที่เหลือไม่สามารถรับประทานได้  
นำไปผลิตเป็นปุ๋ยและก๊าซชีวภาพ

29 ตัน

ขยะที่ส่งไปยัง  
หลุมฝังกลบลดลง

218 ตัน