



ASSET WORLD
CORPORATION

รายงานการสูญเสียอาหารและขยะอาหารประจำปี 2563

แผนกความยั่งยืน


BUILDING
A BETTER FUTURE

โครงการริเริ่มเพื่อลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

- โรงแรมในเครือ MICE (แบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค และ ดี แอทรีนี โฮเทล, อะ ลักซ์ซูรี คอลเล็คชั่น โฮเทล แบงค็อก) ของเราดำเนินโครงการริเริ่มต่าง ๆ เพื่อลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร (FLW) ดังแสดงรายละเอียดในหัวข้อย่อยของรายงานฉบับนี้ ในปี 2563 โครงการริเริ่มดังกล่าวทำให้ โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค สามารถลดขยะอาหารลงได้ 320 กรัมต่อปริมาณเสิร์ฟ 1 จาน หรือลดลง 53% จากปริมาณเดิมจำนวน 679 กรัมต่อปริมาณเสิร์ฟ 1 จาน ในปี 2561¹
- โรงแรม ดี แอทรีนี โฮเทล แบงค็อก, อะ ลักซ์ซูรี คอลเล็คชั่น กรุงเทพฯ ได้รับการรับรองระบบ THE PLEDGE ซึ่งเป็นเครื่องพิสูจน์ว่าโรงแรมประสบความสำเร็จเกี่ยวกับประสิทธิภาพด้านอาหาร ส่งผลให้มีขยะเหลือทิ้งฝังกลบเป็นศูนย์² ทั้งนี้ THE PLEDGE เป็นระบบการรับรองและเกณฑ์มาตรฐานที่ผ่านการตรวจประเมินโดยบุคคลที่สามซึ่งเชื่อมโยงเสาหลัก 7 ประการ อันได้แก่ การทำเอกสารด้านกระบวนการ ความมุ่งมั่นของพนักงาน ระบบเฝ้าติดตามขยะอาหาร การปฏิบัติต่ออาหารก่อนการจัดเตรียม การจัดเตรียมและการจำหน่ายอาหาร การมีส่วนร่วมของลูกค้า และการดำเนินการหลังผ่านการบริโภค โดยทั้งหมดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อการดำเนินงานด้านอาหารให้ขยะอาหารเหลือฝังกลบเป็นศูนย์³



¹ [AWC Sustainability Report 2021 PDF p85](#)

² [AWC Sustainability Report 2021 PDF p86](#)

³ [About PLEDGE Certification](#)

รายละเอียดของ FLW และการใช้งานทางเลือก

- ห้องอาหาร เรน ทรี คาเฟ่ ของโรงแรม ดิ แอทธินี โฮเทล, อะ ลักซ์ชูรี คอลเล็คชั่น กรุงเทพฯ ทำการคัดแยกอาหาร นำไปบริจาค และนำเศษวัตถุดิบจากอาหารไปใช้เพื่อประโยชน์อื่นแทนการทิ้ง เช่น บริจาคเปลือกหอยนางรมให้เกษตรกรในท้องถิ่นเพื่อทำเป็นอาหารไก่ ใช้ประโยชน์จากเปลือกไข่ในการทำเป็นปุ๋ยอินทรีย์ หมักเปลือกสับปะรดเป็นน้ำส้มสายชูจากสับปะรด เปลือกผลไม้ทำเป็นน้ำยาทำความสะอาดแบบเอนไซม์ ผลไม้ที่เหลือทำเป็นแยมผลไม้ และน้ำมันเหลือจากเบคอนหรือก้ามมะพร้าวทำเป็นเทียนไขที่สวยงามน่าดึงดูดใจ⁷
- โรงแรม แบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค ริเริ่มโครงการรวบรวมเศษเปลือกจากอาหารทะเล เพื่อจัดมอบเปลือกหอยนางรมจากขยะอาหารให้ฟาร์มออร์แกนิกในท้องถิ่นเพื่อการใช้งานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ได้แก่ อาหารไก่และการบำบัดน้ำเสียโดยรวมแล้ว มีการบริจาคเปลือกหอยจำนวนหนึ่งตันทุกสองเดือน⁸



⁷ [Rain Tree Café Food Categorization and Alternative Use](#)

⁸ [Bangkok Marriott Marquis Queen's Park Sustainability Report](#)

การร่วมมือกับพันธมิตรในการลดจำนวน FLW ในห่วงโซ่คุณค่า

- โรงแรม แบงค็อก แมริออท มาร์ควิส ควีนส์ปาร์ค และ ดี แกรนด์ โฮเทล, อะ ลักซ์ชูรี คอลเล็กชัน กรุงเทพฯ ร่วมมือกับมูลนิธิ สโกลาร์ส ออฟ ชสทีแนช (SOS ประเทศไทย) เพื่อบริหารจัดการอาหารส่วนเกิน
 - โดยในปี 2563 ที่ผ่านมา มีการบริจาคอาหารส่วนเกินที่สะอาดให้กับผู้ด้อยโอกาสในกรุงเทพฯ⁹ เพื่อนำไปรับประทานเป็นจำนวน 14,874 จานหรือ 3,541 กิโลกรัม ซึ่งเทียบเท่าการลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ สู่บรรยากาศ 6,728 กิโลกรัม-CO₂e) ซึ่งเป็นความมุ่งมั่นส่วนหนึ่งของเราในการลดความหิวโหยและขยะอาหาร
 - มูลนิธิ SOS ประเทศไทยเป็นมูลนิธิช่วยชีวิตอาหารแห่งแรกในประเทศไทยที่มีพันธกิจในการยกระดับระบบอาหารในประเทศให้ลดการสูญเสียอาหารส่วนเกินโดยไม่จำเป็น และปรับปรุงให้ทุกคนมีอาหารอย่างเท่าเทียมกันโดยส่งต่ออาหารส่วนเกินที่มีคุณภาพสูงให้กับชุมชนที่ต้องการความช่วยเหลือทุกวัน¹⁰
- โรงแรม แบงค็อก แมริออท มาร์ควิส ควีนส์ปาร์ค ริเริ่มโครงการจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร โดยประสานงานกับเกษตรกรและชาวประมงในท้องถิ่นเพื่อซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสดโดยตรงจากแหล่งอาหาร อีกทั้ง ทางโรงแรมยังสนับสนุนการทำประมงแบบยั่งยืนซึ่งใช้วิธีการทำประมงขนาดเล็กแบบดั้งเดิมมากกว่าที่จะใช้อวนลากสัตว์ทะเลแบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่¹¹



⁹ [AWC Sustainability Report 2021 PDF p86](#)

¹⁰ [About Sustenance Foundation Thailand \(SOS Thailand\)](#)

¹¹ [Bangkok Marriott Marquis Queen's Park Sustainability Report](#)



ASSET WORLD
CORPORATION

THANK YOU


BUILDING
A BETTER FUTURE

