

การจัดการของเสียและอาหารส่วนเกิน

เป้าหมายปี 2573

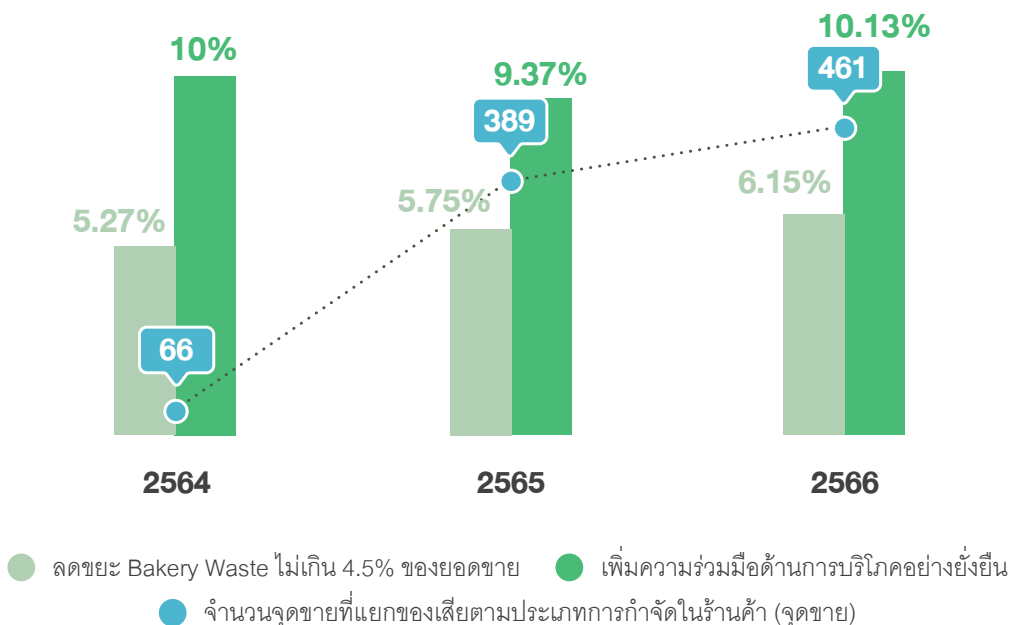


เพิ่มความร่วมมือด้านการบริโภคอย่างยั่งยืน
โดยการส่งต่อเบเกอรี่ส่วนเกินจากการผลิต
ผ่านพันธมิตร **30%**



จำนวนจุดขายที่แยกของเสียตามประเภท
การกำจัดในร้านค้า **463 จุดขาย** หรือ
คิดเป็น **100%** ของจุดขายทั้งหมด

ผลการดำเนินงานเทียบเป้าหมาย



ที่มาและความเกี่ยวข้อง

การจัดการของเสีย เป็นปัญหาสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลกระทบต่อทั่วโลก ก่อให้เกิดปัญหาก๊าซเรือนกระจก เนื่องจากของเสียที่นำไปฝังกลบส่งผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์ ตลอดจนสิ่งแวดล้อมในระบบนิเวศ โดยสิทธิด้านสุขภาพ นับเป็นสิทธิมนุษยชนตาม ข้อ 5 ของปฏิญญาสากลสิทธิมนุษยชน ค.ศ.1948 ที่ระบุว่า “ทุกคนมีสิทธิในมาตรฐานการดำรงชีวิตที่เพียงพอสำหรับสุขภาพ และสุขภาวะของตนเองและครอบครัว ประกอบด้วย อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค และบริการทางสังคมที่จำเป็น” ทั้งนี้เพื่อสิทธิในการเข้าถึงเสรีภาพและความมั่นคงปลอดภัยในการดำรงชีวิตด้วย ในปี 2566 ข้อมูลจากกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมรายงานว่า ปริมาณขยะมูลฝอยทั่วประเทศ ประมาณ 27 ล้านตัน หรือเฉลี่ย 1.13 กิโลกรัมต่อคนต่อวัน โดยมีการกำจัดด้วยวิธีที่ไม่ถูกต้องถึง 27.6%



บริษัทฯ ดำเนินธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ จึงมุ่งมั่นที่จะลดปริมาณขยะฝังกลบของเสียที่เกิดจากการดำเนินงานของบริษัทฯ รวมทั้งการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินจากการผลิต ก่อนที่จะกลายเป็นขยะอาหารที่ก่อให้เกิดก๊าซมีเทนจากการฝังกลบได้ ทั้งนี้ ตามรายงานขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO) พบว่า 1 ใน 3 ของอาหารที่ผลิตทั้งปีกลายเป็นขยะอาหาร มีสาเหตุจากปัจจัยการผลิตอาหารที่มากเกินไปจนความจำเป็น ตลอดจนการขนส่ง การจัดจำหน่าย รวมถึงการบริโภคที่ก่อให้เกิดอาหารส่วนเกินเพิ่มขึ้น ซึ่งมักถูกกำจัดด้วยการฝังกลบ ส่งผลให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกถึงประมาณร้อยละ 8 ของโลก

ปัจจุบันองค์กรต่างๆ เล็งเห็นความสำคัญของการจัดการอาหารส่วนเกินจากการผลิตอันจะก่อให้เกิดขยะอาหารสอดคล้องตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) เป้าหมายที่ 12.3 การลดปริมาณขยะอาหารลงครึ่งหนึ่งภายในปี 2573 ตลอดจนการส่งเสริมการลดของเสียในภาคอุตสาหกรรม ภาคธุรกิจ และผู้บริโภค ให้สามารถหมุนเวียนนำกลับไปใช้ประโยชน์ เพื่อลดการขาดแคลนทรัพยากรและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด พร้อมทั้งสร้างความมั่นคงทางอาหารให้เกิดขึ้นแก่คนในสังคม

ความมุ่งมั่น

1. ลดการเกิดขยะมูลฝอยและของเสียที่แหล่งกำเนิด
2. เพิ่มศักยภาพการจัดการขยะมูลฝอยและของเสียต่างๆ
3. ส่งเสริมการบริหารจัดการขยะมูลฝอยและขยะอาหาร
4. คัดแยกขยะอย่างถูกต้องเพื่อให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ใหม่ และการบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. สร้างจิตสำนึกรักษ์โลกและนำเสนอแนวทางในการมีส่วนร่วมดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนให้แก่พนักงานและบุคคลทั่วไปผ่านทางช่องทางต่างๆ

แนวทางการดำเนินงาน

ด้วยความตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการของเสียและขยะอาหารอย่างยั่งยืน บริษัทฯ สามารถลดความเสี่ยงเรื่องการใช้ทรัพยากรเกินจำเป็นในการผลิต และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ตลอดจนลดค่าใช้จ่ายในการกำจัดของเสียโดยบริษัทฯ กำหนดนโยบายการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพให้เกิดประโยชน์สูงสุด ครอบคลุมแนวทางการจัดการของเสียและเศษอาหารของบริษัทฯ เพื่อตอบสนองต่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนขององค์การสหประชาชาติ เป้าหมายที่ 12 ผ่านการดำเนินโครงการบริหารจัดการอาหารส่วนเกิน (S&P Food Rescue) โดยการส่งมอบเบเกอรี่ส่วนเกินจากการผลิตในแต่ละวันแก่ชุมชนผู้ยากไร้ผ่านพันธมิตรอย่าง มูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ชีสที่แนนซ์ ซึ่งช่วยลดปริมาณขยะฝังกลบที่ส่งผลกระทบต่อโลก อีกทั้งยังช่วยเพิ่มการเข้าถึงอาหารแ่คนในสังคม นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังบริหารจัดการเพื่อลดการสูญเสียอาหาร (Food Loss) ในกระบวนการผลิต และขยะอาหาร (Food Waste) รวมถึงของเสีย (Waste) ประเภทอื่น ๆ ที่เกิดจากการดำเนินธุรกิจ โดยประยุกต์ใช้แนวทางขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations : FAO) ภายใต้หลักการ 3Rs คือ 1. การนำมาผลิตเพื่อใช้ซ้ำ (Reuse) 2. การลดการใช้ (Reduction) 3. การนำมาใช้ใหม่ (Recycling) ตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ด้วยการนำทรัพยากรธรรมชาติในห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) หมุนเวียนใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการของเสีย วัตถุดิบ ตลอดจนสินค้าที่หมดอายุ ผ่านกระบวนการที่เหมาะสม อันเป็นการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในการบริหารจัดการขยะด้วยการฝังกลบ ก่อให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในชั้นบรรยากาศ

จากการดำเนินงานที่ผ่านมา บริษัทฯ มีโครงการบริหารจัดการของเสียที่มีผลลัพธ์อย่างเป็นรูปธรรม ทั้งการนำกลับมาใช้ซ้ำผ่านโครงการรณรงค์ปลูกผ้าอบลากูพลาสติก ด้วยการผลิตกระเป๋าผ้ารักษ์โลกจากกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อรณรงค์ให้ลูกค้า และพนักงานใช้ถุงผ้าแทนถุงพลาสติก โครงการลดการใช้พลาสติกในโรงงาน ด้วยการใส่ตะกร้าบรรจุสินค้าในการขนส่งแทนการใช้ลังกระดาษ เพื่อส่งเสริมให้พนักงาน และคู่ค้าลดการใช้พลาสติกที่ก่อให้เกิดขยะ และโครงการขวดน้ำนี้ไม่ใช่...เราขอณะเพื่อนำขวดน้ำพลาสติกที่ไม่ใช้แล้ว เข้ากระบวนการรีไซเคิลผลิตเป็นเส้นใยสำหรับเสื้อพนักงาน ซึ่งเป็นการรณรงค์ให้ลูกค้าและพนักงานตระหนักถึงการนำทรัพยากรหมุนเวียนใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

แบบปฏิบัติงานการจัดการของเสีย



การกำจัดขยะและของเสีย

บริษัทฯ ตระหนักถึงความสำคัญในการบริหารจัดการขยะและของเสียตลอดห่วงโซ่คุณค่า โดยมุ่งเน้นการลดปริมาณของเสียจากแหล่งกำเนิด เช่น เปลือกไข่ที่เกิดในกระบวนการผลิตเบเกอรี่ ลังกระดาษจากการขนส่งสินค้าจากศูนย์กระจายสินค้าไปยังหน้าร้าน เป็นต้น ด้วยการดำเนินการภายใต้หลักการ 3Rs คือ การใช้ซ้ำ (Reuse) การลดการใช้ซ้ำ (Reduce) และการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) รวมถึงการส่งเสริมให้พนักงาน ลูกค้า ผู้บริโภค และคู่ค้าในห่วงโซ่คุณค่าตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการขยะและของเสียไปพร้อมกับบริษัทฯ ทั้งของเสียที่มาจากกระบวนการผลิตภายในโรงงานอาหาร โรงงานเบเกอรี่ หน้าร้าน S&P รวมทั้งสำนักงานใหญ่ เพื่อบริหารจัดการทรัพยากรให้เกิดความยั่งยืนทั้งระบบ

บริษัทฯ ดำเนินการแยกขยะเป็น 4 ประเภท ดังนี้



ขยะย่อยสลายได้

ได้แก่ เศษอาหาร สามารถนำไปทำปุ๋ยหมักได้



ขยะรีไซเคิล

ได้แก่ ขวดน้ำดื่ม ลังกระดาษ สามารถนำไปหมุนเวียนเป็นของชิ้นใหม่



ขยะทั่วไป

ได้แก่ ขยะที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ เช่น ขวดแก้ว ขวดพลาสติกที่ไม่สะอาด



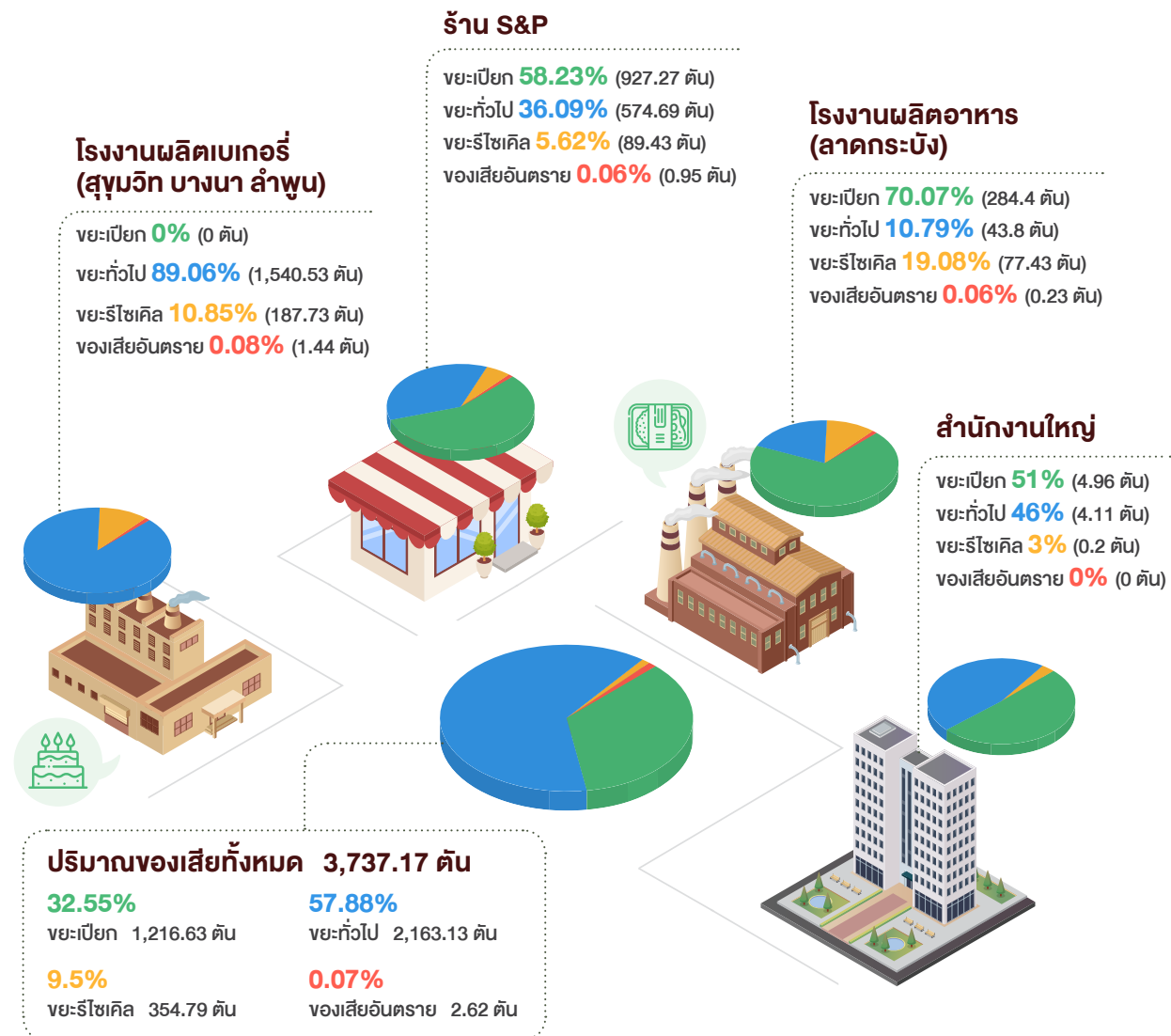
ขยะอันตราย

ได้แก่ หลอดไฟ เศษแก้ว

บริษัทฯ ได้มีการบันทึกปริมาณขยะแต่ละประเภททุกวัน และมีการสรุปรายงานรายไตรมาส เพื่อนำเสนอผลการดำเนินงานแก่ที่ประชุมคณะทำงานบรรษัทภิบาลและความยั่งยืน สำหรับร่วมหาทางจัดการ และแนวทางลดการเกิดของเสียอย่างเป็นระบบ โดยแต่ละพื้นที่จะมีแนวทางจัดการของเสียตามความเหมาะสมของแต่ละแห่งทั้งโรงงานเบเกอรี่ โรงงานอาหาร หน้าร้าน และสำนักงาน

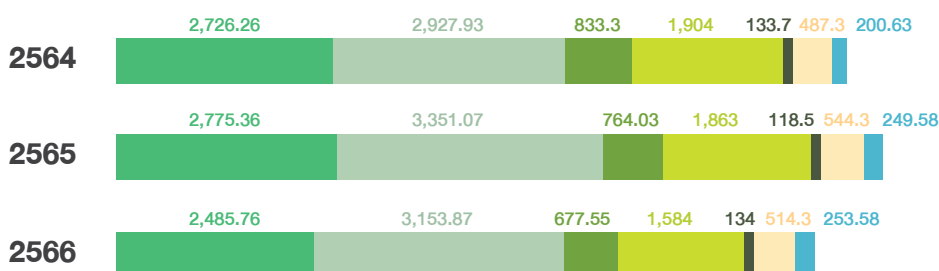
สรุปผลการดำเนินงานปี 2566

ปริมาณของเสีย แยกตามแหล่งกำเนิด



หมายเหตุ : ของเสียอันตรายสำหรับร้าน S&P บริษัท มีการเก็บข้อมูลเป็นจำนวนชิ้น เนื่องจากขยะประเภทดังกล่าวมีจำนวนไม่มาก และไม่ได้เกิดขึ้นทุกวัน โดยของเสียอันตรายหน้าร้านส่วนมากจะเป็นเศษแก้วน้ำดื่ม ทั้งนี้ จึงนำจำนวนของเสียอันตราย 4,756 ชิ้น มาคูณกับน้ำหนักแก้วน้ำดื่ม 200 กรัม ซึ่งเป็นตัวแทนของของเสียอันตรายหน้าร้าน

ปริมาณของเสีย แยกตามวิธีการจัดการ



- ปริมาณขยะ/ของเสียทั้งหมด (ตัน)
- ปริมาณขยะ/ของเสียที่ถูกกำจัดโดยการฝังกลบ (ตัน)
- ปริมาณขยะ/ของเสียที่นำไปทำอาหารสัตว์ (ตัน)
- กำลังการผลิต (ตัน)
- ปริมาณขยะ/ของเสียที่นำไปทำเป็นปุ๋ย (ตัน)
- ปริมาณขยะ/ของเสียที่ถูกกำจัดโดยวิธีการอื่น (ตัน)
- ปริมาณขยะ/หน่วยการผลิต

หมายเหตุ : ปริมาณของเสีย โดยแยกวิธีการจัดการดังตารางข้างต้นนี้ รายงานครอบคลุมโรงงาน 4 แห่ง คือ โรงงานผลิตเบเกอรี่ บางนา-ตราด กม.23.5 โรงงานผลิตเบเกอรี่สุ่มวิท 62 โรงงานผลิตเบเกอรี่ จ.ลำพูน และโรงงานผลิตอาหารลาดกระบัง

ผลการดำเนินงานด้านการลดของเสียเบเกอรี่

รายการ	มูลค่า/น้ำหนักของเสียเบเกอรี่ (ล้านบาท/ตัน)					มูลค่า/น้ำหนักของเสียเทียบกับปี 2561 (%)					
	2561 (ล้านบาท)	2562 (ล้านบาท)	2563 (ล้านบาท)	2564 (ล้านบาท)	2565 (ล้านบาท)	2566 (ล้านบาท)	2562	2563	2564	2565	2566
มูลค่าของเสียเบเกอรี่ (ล้านบาท/กิโลกรัม)	234	219	199	129.6	168.33	201.77 (404.9 ตัน)	-6.40%	-14.96%	-44.57%	-28.06%	-13.77%
จำแนกตามกลุ่มที่มีของเสียมากที่สุด 6 อันดับแรก											
1. กลุ่มเฟรชเค้ก (Fresh Cake)	42.76	39.81	38.48	33.64	40.47	41.25 (108.8 ตัน)	-6.90%	-10.00%	-21.33%	-5.36%	-3.53%
2. กลุ่มขนมอบ หรือเพรสตี้ (Pastry & Pie)	71.00	66.70	58.30	32.60	37.10	45.03 (103.72 ตัน)	-6.00%	-17.89%	-54.08%	-47.75%	-36.58%
3. กลุ่มเค้กปอนด์ (Pound Cake)	64.80	66.50	47.70	39.30	31.30	42.74 (22.72 ตัน)	2.60%	-26.39%	-39.35%	-51.69%	-34.04%
4. กลุ่มแพคเกจเค้ก (Packaged Cake)	62.40	52.20	53.20	38.20	23.40	26.99 (42.16 ตัน)	-16.34%	-14.74%	-38.78%	-59.34%	-56.75%
5. กลุ่มขนมปัง (Bread)	12.99	13.51	12.92	8.02	11.45	16.34 (75.51 ตัน)	4.00%	-0.54%	-38.26%	-11.86%	25.79%
6. กลุ่มแซนด์วิช (Sandwich)	19.70	16.50	15.50	8.90	8.90	14.24 (235.83 ตัน)	-16.24%	-21.32%	-54.82%	-54.80%	-27.72%

หมายเหตุ : ตั้งแต่ปี 2564 บริษัทฯ มีการปรับโครงสร้างกลุ่มผลิตภัณฑ์ (Product Group) ใหม่ ซึ่งกลุ่มแซนด์วิชจะรวมอยู่ในหมวดอาหาร (Food) แต่เนื่องจากในรายงานจะมีการอธิบายถึงการอาหารหลักเป็นผ่านโครงการ S&P Food Rescue จึงจะขอรายงานกลุ่มแซนด์วิชในรายงานฉบับนี้ด้วย

ทั้งนี้ สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <https://www.snppfood.com/th/sustainability/sustainability-goals-performance>

โครงการที่สำคัญ ปี 2566

โครงการอบรมความรู้ “การคัดแยกขยะ”

บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการขยะตั้งแต่ต้นทาง โดยการคัดแยกขยะให้ถูกวิธี เพื่อส่งต่อและนำไปกำจัดขยะได้อย่างถูกต้อง อันเป็นการช่วยลดปัญหาขยะฝังกลบที่ก่อให้เกิดปัญหาภาวะโลกร้อน ตลอดจนเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการกำจัดขยะของประเทศ ด้วยการปลูกฝังจิตสำนึกและอบรมความรู้เรื่องการคัดแยกขยะให้แก่พนักงานในองค์กร ผ่านระบบ E-learning หลักสูตร “คัดแยกขยะ” ทั้งนี้ ผู้อบรมจะต้องทำแบบทดสอบ โดยจะต้องมีคะแนน 80% ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อรณรงค์ และสร้างจิตสำนึกในการแยกขยะให้ถูกประเภท ซึ่งเป็นการแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมตั้งแต่ต้นทาง
2. เพื่อลดของเสียในร้าน และนำไปกำจัดได้อย่างถูกวิธี ตลอดจนนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
3. เพื่อสร้างจิตสำนึกในการกำจัดขยะได้ถูกวิธี ไม่ก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม

ผลลัพธ์และประโยชน์ที่ได้รับ

- พนักงานเข้าร่วมอบรม 4,562 คน จากจำนวนผู้ที่เรียนและสอบผ่านแล้ว 1,920 คน ผ่านเกณฑ์คิดเป็น 42%
- ในปี 2566 มีการขยายโครงการคัดแยกขยะหน้าร้านจำนวน 461 จุดขาย จาก 335 จุดขายในปี 2565 จึงส่งผลให้มีปริมาณขยะเพิ่มมากขึ้น



จำนวนจุดขายที่ร่วมโครงการแยกขยะ

2565

335 ร้าน



จำนวนสาขา

2566

461 ร้าน



ปริมาณขยะ

444.78 ตัน

1591.39 ตัน

โครงการทอดไม้ทิ้ง

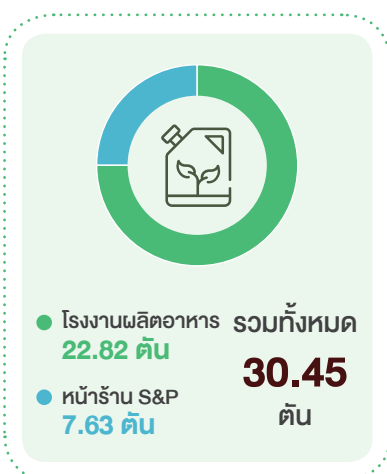
บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ร่วมกับ บริษัท บางจาก คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) ส่งมอบน้ำมันใช้แล้วจากการประกอบอาหารทั้งหน้าร้าน S&P และโรงงานผลิตอาหารลาดกระบัง ผ่านโครงการ “ทอดไม้ทิ้ง” เพื่อรณรงค์การ “ไม่ทิ้ง” น้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วสู่พื้นที่สาธารณะ ป้องกันปัญหาจากการทิ้งของเสียอย่างไม่ถูกวิธี ที่จะก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและการ “ไม่ทอดซ้ำ” อันจะเกิดผลกระทบต่อสุขภาพ จากการเสื่อมสภาพของน้ำมันและเปลี่ยนเป็นสารประกอบที่อันตรายต่อร่างกายผู้บริโภค ตลอดจนนำไปผลิตเป็นเชื้อเพลิงอากาศยานยั่งยืน (Sustainable Aviation Fuel: SAF) สามารถช่วยลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้สูงสุดถึง 80% รวมถึงเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืนให้แก่ น้ำมันใช้แล้ว ทั้งนี้ เอส แอนด์ พี เข้าร่วมโครงการเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2566



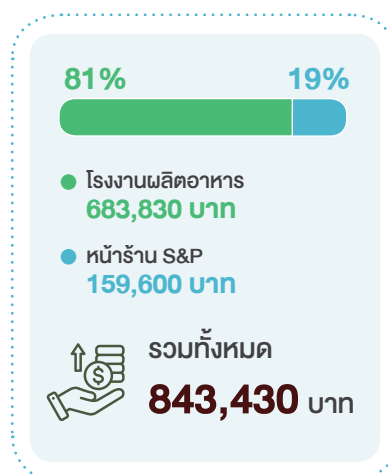
ผลลัพธ์และประโยชน์ที่ได้รับ

- ในปี 2566 เอส แอนด์ พี ส่งมอบน้ำมันใช้แล้วทั้งสิ้น 30.45 ตัน
- เทียบเท่าการลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้ถึง 43 ตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า
- จากร้าน S&P จำนวน 113 สาขา ส่งมอบน้ำมันใช้แล้วจำนวน 7.63 ตัน
- โรงงานผลิตอาหารลาดกระบัง ส่งมอบน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้ว 22.82 ตัน

ปี 2566



ส่งมอบน้ำมันใช้แล้ว



สร้างรายได้



ลดการปล่อย
ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์



โครงการ S&P Food Rescue

บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ร่วมกับ มูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ชัสตีแนซ (เอส โอ เอส) ดำเนิน โครงการ S&P Food Rescue อย่างต่อเนื่องเป็นปีที่ 4 เพื่อนำอาหารส่วนเกินจากการผลิตในแต่ละวันไปส่งต่อ ชุมชนที่ขาดแคลนตามแหล่งต่างๆ ที่หมุนเวียนกันไป ซึ่งเป็นเบเกอรี่ที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ยังคงคุณภาพดี และสามารถบริโภคได้ โดยในปี 2566 บริษัทฯ ได้ขยาย โครงการส่งมอบเบเกอรี่ส่วนเกินจากร้านในกรุงเทพฯ จ.ประจวบคีรีขันธ์ จ.ภูเก็ต และ จ.เชียงใหม่ จากเดิม 39 จุด เป็น 52 จุดขยาย โครงการดังกล่าวเป็นการบริหารจัดการ อาหารส่วนเกินจากการผลิตให้เกิดประโยชน์สูงสุด ช่วยลด การสร้างผลกระทบต่อโลกจากภาวะก๊าซเรือนกระจก อีกทั้งยัง สร้างความสุขและเป็นพลังให้แก่คนในสังคมไทยอย่างยั่งยืน





ผลลัพธ์และประโยชน์ที่ได้รับ

- ส่งมอบเบเกอรี่ส่วนเกินจากการผลิต 48,238 กิโลกรัม หรือเทียบเท่า อาหาร 202,598 มื้อ
- ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก 122,045 ตันคาร์บอนไดออกไซด์
- เทียบเท่ากับการลดการใช้ไฟฟ้าในครัวเรือน 8,482 วัน จากการลดปริมาณขยะอาหารและการประกอบอาหารในครัวเรือน



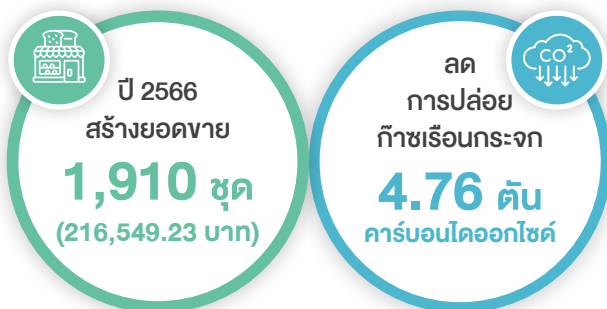
โครงการร่วมกับแอปพลิเคชัน “Yindii” (ยินดี)

บริษัทฯ ร่วมกับแอปพลิเคชัน Yindii ส่งต่ออาหารส่วนเกินจากร้าน S&P ด้วยการจัดชุดเบเกอรี่แบบสุ่ม นำสินค้า Fresh Bake ที่มีอายุการขายวันต่อวัน หรือสินค้าที่ต้องรับประทานให้หมดภายในวัน รวมมูลค่า 300-320 บาท เพื่อมาจำหน่ายในราคาชุดละ 150 บาท เพื่อเป็นการเพิ่มการเข้าถึงสินค้าที่มีราคาประหยัด สั่งซื้อได้สะดวกผ่านแอปพลิเคชัน ตอบโจทย์สำหรับลูกค้าที่ซื้อแล้วรับประทานทันที โดยมีเป้าหมายลดปริมาณขยะอาหารที่ต้องถูกกำจัดโดยการฝังกลบ ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจกในชั้นบรรยากาศ ทั้งนี้ เพื่อลดผลกระทบของปัญหาขยะอาหาร และยังปกป้องสิ่งแวดล้อมจากสภาวะโลกร้อนด้วย

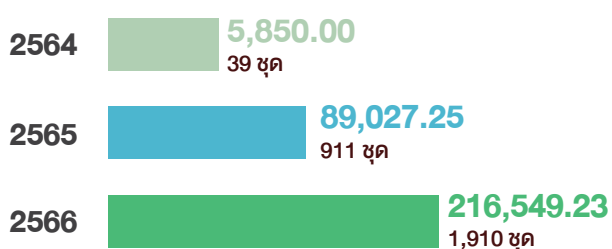
ในปี 2566 บริษัทฯ ขยายจุดขายเพิ่ม อีก 11 จุดขาย รวมเป็นร้าน S&P เข้าร่วมโครงการ 74 จุดขาย โดยมีลูกค้าให้ความสนใจสั่งซื้อไปแล้วจำนวน 1,910 ชุด นับว่าเป็นโครงการหนึ่งที่สามารถบริหารจัดการของเหลือทิ้งได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งเพิ่มการเข้าถึงอาหารในราคาที่เหมาะสมแก่ผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มด้วย

ผลลัพธ์และประโยชน์ที่ได้รับ

- สร้างยอดขาย 1,910 ชุด
- สร้างรายได้ 216,549.23 บาท
- ลดขยะฝังกลบจากอาหารส่วนเกิน และสามารถลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกได้ถึง 4.76 ตันคาร์บอนไดออกไซด์



รายได้จากโครงการ S&P ร่วมกับ Yindii (บาท)



โครงการกระดาษเก่าแลกกระดาษใหม่ โดย S&P ร่วมกับ SCGP

บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ร่วมกับพันธมิตร “ธุรกิจเอสซีจี แพคเกจจิ้ง” หรือ SCGP ดำเนินโครงการ “SCG Paper X” โครงการกระดาษเก่าแลกกระดาษใหม่อย่างต่อเนื่อง เพื่อรวบรวมกระดาษที่ไม่ใช้แล้วจากการคัดแยกขยะประเภทกระดาษของบริษัทฯ ส่งต่อให้กับ SCGP เพื่อนำกลับไปรีไซเคิล สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกระดาษใช้แล้วตามแนวทางของ SCG circular way โดยนำกระดาษขาวดำและกระดาษสีที่ไม่ใช้แล้วจากสำนักงานใหญ่ เข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลเพื่อนำไปผลิตเป็นของขึ้นใหม่ เช่น ถุงกระดาษ เฟอริไนเจอร์จากกระดาษ ฯลฯ



ผลลัพธ์และประโยชน์ที่ได้รับ



โครงการ “ขวดนี้ไม่ใช่...เราชนะ”



บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ดำเนินโครงการเพื่อสิ่งแวดล้อม “ขวดนี้ไม่ใช่...เราชนะ” ต่อเนื่องเป็นปีที่ 4 โดยส่งมอบขวดพลาสติกไม่ใช้แล้วเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลและนำมาแปลงเป็นของขึ้นใหม่ ตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ด้วยการนำทรัพยากรที่ไม่ใช้แล้วมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยส่งมอบขวดพลาสติกแก่ You เทิร์น by GC เพื่อรณรงค์ส่งเสริมให้พนักงานและลูกค้าที่มาใช้บริการ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อม รู้จักคัดแยกขยะให้ถูกประเภท เพื่อนำทรัพยากรที่ไม่ใช้แล้วหมุนเวียนมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดการสร้างขยะพลาสติก อันจะทำให้เกิดความยั่งยืนทั้งระบบ โดยในปี 2566 บริษัทฯ ได้นำพลาสติกรีไซเคิลจัดทำเป็นเสื้อพนักงาน Upcycling จำนวน 16,640 ตัว นอกจากจะช่วยด้านสิ่งแวดล้อมแล้ว ยังเป็นการสร้างความภาคภูมิใจให้แก่พนักงานและลูกค้าด้วย

ผลลัพธ์และประโยชน์ที่ได้รับ

- ในปี 2566 บริษัทฯ ดำเนินการเก็บขวดพลาสติกที่ไม่ใช้แล้วจาก 16 จุดรับขวดทั้งสำนักงานใหญ่ โรงงานผลิตอาหาร โรงงานผลิตเบเกอรี่ และหน้าร้าน S&P
- สามารถเก็บขวดพลาสติกเพื่อเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลได้ถึง 2,638 กิโลกรัม
- ตั้งแต่ปี 2563 บริษัทฯ นำส่งต่อขวดพลาสติกเพื่อเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลสะสมแล้วจำนวน 6,840 กิโลกรัม

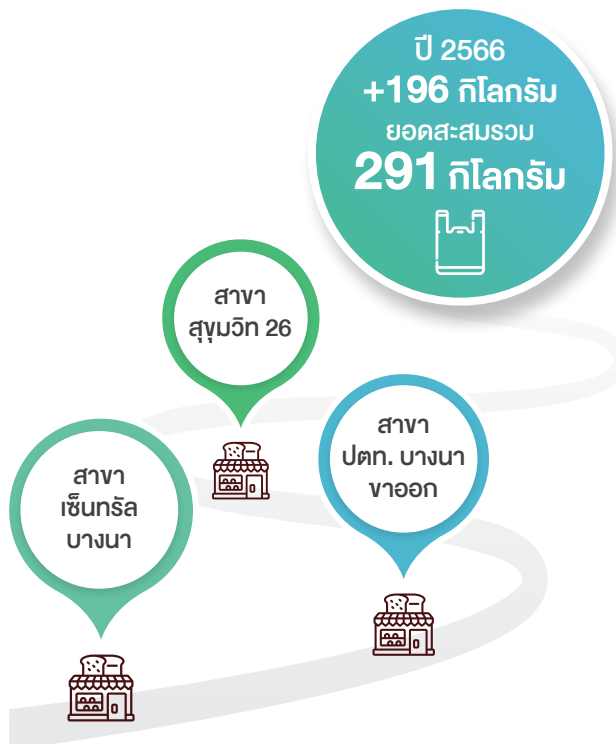
โครงการวน โดย S&P ร่วมกับ TPBI

บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ร่วมกับ พันธมิตร บริษัท ทีพีบีไอ จำกัด (มหาชน) หรือ TPBI ดำเนินโครงการวน โดยส่งต่อพลาสติกสะอาดใช้ได้ อาทิ ขวดพลาสติกหิ้ว ขวดนมบั้ง ฟิล์มพลาสติก ฯลฯ เข้าสู่กระบวนการรีไซเคิล เพื่อผลิตเป็นของชิ้นใหม่ ตามแนวคิด เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ซึ่งเป็นการวนใช้พลาสติกให้เกิดประโยชน์สูงสุด และลดปัญหาขยะพลาสติกสู่สิ่งแวดล้อม

โดยในปี 2566 บริษัทฯ ได้ขยายจุดรับพลาสติกยึดได้ รวม 3 จุด คือ สาขาสุขุมวิท 26 สาขา ปตท. บางนาฯ ออก และสาขาเซ็นทรัล บางนา สามารถรวมพลาสติกได้ถึง 196 กิโลกรัม โดยเป็นยอดพลาสติกสะสมถึง 291 กิโลกรัม



จุดรับพลาสติกยึดได้



ขวดและฟิล์มพลาสติก

✓ สะอาด
✓ ยึดติด..ได้

ส่งมารีไซเคิลกับ **วน**

ขวดหิ้ว	ขวดอเนกประสงค์	ฟิล์มหิ้วแพคเกจ	ฟิล์มหิ้วแพคเกจ	ขวดบีบี/ซองชา	ซองบีบี/ซองชา
ฟิล์มหิ้ว	พลาสติกหิ้ว/แพคเกจ	ขวดนมบั้ง	ขวดน้ำดื่ม	ขวดน้ำดื่ม	ขวดน้ำดื่ม

ทุก 1 กิโลกรัม = 5 บาท
บริจาคให้มูลนิธิด้านสิ่งแวดล้อมและสาธารณประโยชน์

แกะหรือตัด
กระดาษ/เทป/สติ๊กเกอร์

เก็บรวบรวม
บีบอัดให้แน่น

ดูจุดรับใกล้ท่าน

นำไปส่งตามจุดรับ

wontogether

หรือส่งทางไปรษณีย์มาที่
"โครงการ วน" บริษัท ทีพีบีไอ จำกัด(มหาชน)
42/174 บ.5 ต.ไร่ขิง อ.สามพราน จ.นครปฐม 73210



สิ่งแวดล้อม



สังคม



บรรษัทภิบาลและเศรษฐกิจ