

สามพราน ริเวอร์ไซด์ ตอบโจทย์การพัฒนาอย่าง ยั่งยืน คว้ามาตรฐาน ฟู้ดเวสต์ เป็นโรงแรมแรกใน ไทย



นครปฐม : สสปน.และ ที่ปรึกษาด้านสิ่งแวดล้อมไลท์บลู ยกย่อง สามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นตัวอย่างธุรกิจเอาจริงลดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เป็นโรงแรมแรก และโรงแรมเดียวในประเทศไทย สามารถก้าวข้ามความท้าทายและข้อจำกัด สู่การได้รับรองมาตรฐานการลดของเสียจากการให้บริการอาหาร หรือมาตรฐานฟู้ดเวสต์ (Food Waste Prevention) เผยเพียง 1 ปี ประหยัดต้นทุนจัดซื้ออาหารราว 2 ล้านบาท

นายอรุช นวราช กรรมการผู้จัดการ สามพราน ริเวอร์ไซด์ เปิดเผยว่า จากความมุ่งมั่นดำเนินธุรกิจตามแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน คำนึงถึงความสมดุลของเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม และการมุ่งสู่การเป็นโรงแรมคาร์บอนต่ำอย่างจริงจัง สามพราน ริเวอร์ไซด์ จึงได้เข้าร่วมโครงการลดของเสียจากการให้บริการอาหาร (Food Waste prevention) กับบริษัท LightBlue Environmental Consulting โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) สสปน. เพื่อลดปริมาณขยะที่เกิดจากการให้บริการอาหารของโรงแรม และลดผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม โดยเริ่มทำโครงการมาตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน ปี 2559 ผนวกให้ความรู้ สร้างจิตสำนึก และสร้างการมีส่วนร่วมของผู้บริหารและพนักงานอย่างจริงจัง เพื่อร่วมกันปฏิบัติตามแนวทางของโครงการ โดยการทำทั้งระบบนิเวศน์ และเชื่อมโยงกับการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมที่ทำอยู่แล้ว

“1 ปีจากการดำเนินโครงการ ปรากฏผลดีเกินคาด พนักงานเกิดความตื่นตัว และเห็นคุณค่าของทรัพยากรอาหาร ส่งผลทำให้ช่วยลดปริมาณการสูญเสียทางอาหารและลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นได้ อีกทั้งยังประหยัดต้นทุนในการซื้ออาหารประมาณ 2 ล้านบาท ขณะเดียวกันสามารถจัดการขยะที่เกิดขึ้นภายในโรงแรมได้หมด 100 % โดยนำไปเพิ่มมูลค่า ด้วยการนำไปเลี้ยงไส้เดือน เลี้ยงหมูเลี้ยงเป็ด ทำปุ๋ยหมักใช้ในแปลงเกษตรอินทรีย์ และผลิตน้ำมันไบโอดีเซลให้กับพาหนะของโรงแรม ทำให้ช่วยลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์อีกด้วย ” นายอรุช กล่าว

นายจิรุตต์ อิศรางกูร ณ อยุธยา ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) หรือ สสปน. กล่าวว่า สามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นโรงแรมแรกและโรงแรมเดียวที่ได้รับการรับรองมาตรฐานนี้ เป็นตัวอย่างของภาคธุรกิจที่หันมาสร้างความเปลี่ยนแปลงเพื่อสิ่งแวดล้อม อย่างจริงจัง ซึ่งผลจากการได้มาตรฐานนี้จะช่วยเสริมจุดแข็ง เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับโรงแรมได้เป็นอย่างดี อันจะส่งผลดีต่อภาพรวมของธุรกิจโรงแรม

แรม และการท่องเที่ยวของประเทศไทย ซึ่งสสปน.จะนำความสำเร็จนี้ไปขยายผลต่อ

ด้าน Mr.Benjamin Lephilbert กรรมการผู้จัดการ บริษัทที่ปรึกษาด้านสิ่งแวดล้อมไลต์บลู กล่าวว่า จากความสำเร็จของสามพราน ริเวอร์ไซด์ ที่สามารถปฏิบัติตามแนวทางการจัดการของเสียจากระบบการให้บริการอาหาร จนเกิดผลเป็นรูปธรรม ไม่เฉพาะต่อสิ่งแวดล้อม และเห็นตัวเลขต้นทุนที่ปรากฏชัดเจน แต่ยังเกิดผลดีต่อพนักงานในองค์กร มีจิตสำนึก มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนจนเกิดความเปลี่ยนแปลงในทางที่ดี ซึ่งเชื่อว่าจะทำให้ภาคธุรกิจและโรงแรมอื่นๆ มีความมั่นใจในมาตรฐาน และได้รับการยอมรับจากองค์กร สำคัญๆ ของโลกรวมถึงองค์กรสหประชาชาติมากขึ้น และมีต้นแบบในการเรียนรู้ เพื่อให้สามารถลดปริมาณขยะอาหารจากการบริการอาหารได้ ซึ่งจากการศึกษาพบว่า โรงแรมใหญ่ๆ หลายแห่งหากสามารถทำตามมาตรฐานนี้ได้ จะช่วยลดต้นทุนได้หลายล้านบาทต่อปี โดยเงินในส่วนนี้สามารถนำไปพัฒนาองค์กรได้อีกมากมากมาย

ทั้งนี้ นายอรุช กล่าวเสริมว่า ความท้าทายของ โครงการนี้มีกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และเป็นขั้นเป็นตอนนั้น ทำอย่างไรเราจะสามารถสร้างการมีส่วนร่วมและเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของบุคลากรทั้งองค์กรได้ จะทำอย่างไรที่จะทำให้หัวหน้าส่วนงานห้องอาหารและครัวที่ดูแลการจัดการอาหารของโรงแรมทั้งหมดซื้อไอเดีย เห็นคุณค่า และ มาเป็นพันธมิตรสำคัญในการขับเคลื่อน เพื่อสร้างความเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญให้กับองค์กรและสิ่งแวดล้อมร่วมกัน ปัจจัยพื้นฐานสำคัญที่ทำให้โรงแรมสามารถทำเรื่องนี้ได้ในที่สุด คือการที่เรามีนโยบายเรื่องการพัฒนาอย่างยั่งยืน และทำเรื่องนี้อย่างจริงจังมาต่อเนื่องภายใต้โครงการสามพรานโมเดลที่สร้างระบบอาหารปลอดภัยตั้งแต่ ต้นน้ำ มีการดึงพนักงานเข้ามามีส่วนร่วม เมื่อมาถึงงานปลายน้ำ ที่เป็นเรื่องการจัดการขยะ เมื่อทุกคนได้เห็นถึงความเชื่อมโยงของคุณค่าที่จะเกิดขึ้น ก็ทำให้สามารถเริ่มต้นโครงการนี้ได้ แม้ในช่วงแรกจะยุ่งยากมากมายก็ตามแต่ในที่สุดเราก็ทำสำเร็จ

คุณอรุช บอกว่า ต้องเริ่มตั้งแต่ทำความเข้าใจความหมายของขยะอาหารใหม่เลยว่า หมายถึงอาหารที่ควรจะมีกินได้ แต่กลายเป็นขยะไปอย่างน่าเสียดาย ซึ่งจากการเก็บข้อมูลทำให้เรารู้ว่า ขยะอาหารเหล่านั้นเกิดจาก 4 สาเหตุใหญ่ คือ 1. เศษอาหารเน่าเสียจากการเก็บรักษา เนื่องจากหมดอายุ หรือซื้อมาไว้มากเกินไป 2. เศษอาหาร ที่ต้องทิ้งจากการเตรียมทำอาหาร เช่นการหั่น การเด็ด การตัด ฟืชผัก ผลไม้ 3. เศษอาหารที่เหลือจากจานลูกค้า เพราะตักปริมาณเยอะไป และกินไม่หมด และ 4. เศษอาหารที่เหลือจากบุฟเฟต์ไลน์ เนื่องจากทำอาหารมากเกินไปโดยปริมาณขยะอาหารจากส่วนที่ 3 จากจานลูกค้านั้นมีมากถึง 60% และ ส่วนที่ 4 นั้นมีมากถึง 30 % ซึ่งโดยเฉลี่ยมีขยะอาหารของโรงแรมถูกทิ้งไปมากถึง140 กิโลกรัมต่อวัน

“ในช่วงแรกมีอุปสรรคในการทำงานบ้าง ต้องใช้การสร้างความเข้าใจ ตอกย้ำ และติดตามอย่างใกล้ชิด เพราะการปรับเปลี่ยนการทำงานภายในครัวที่เป็นความเคยชิน จะถูกมองเหมือนเป็นภาระหรือเป็นงานเพิ่มในช่วงแรก แต่เมื่อมีการเอาใจใส่ มีความเข้าใจถึงคุณค่า เรื่องการแยกขยะอาหาร ก็กลายเป็นงานประจำที่ทำกัน และการสร้างแรงจูงใจไม่จำเป็นต้องเริ่มจากตัวเงิน แต่เป็นการให้เกียรติในการทำงาน การแชร์ข้อมูล และการชื่นชมเมื่อมีความสำเร็จ การ

สื่อสารคุณค่าที่เกิดขึ้น ต่อทั้งสิ่งแวดล้อมขององค์กร”

สำหรับแนวทางในการทำงานต่อไป นายอรุณ กล่าวว่า จะทำการลดปริมาณขยะทั้ง 3 จุดมีประสิทธิภาพมากขึ้น มีความต่อเนื่อง ก็จะเริ่มทำในจุดที่ 3 คือปริมาณขยะจากจานลูกค้า ซึ่งยอมรับว่ามีความยากและท้าทาย ก็คงจะเริ่มสร้างการรับรู้ให้ผู้บริโภครู้ว่า โรงแรมเข้าร่วมโครงการนี้ และเขาสามารถมีส่วนช่วยลดได้ เช่น มีการทำการ์ดวางตามโต๊ะอาหาร สื่อสารคุณค่าของปริมาณขยะที่ลดลงที่สามารถนำไปช่วยเหลือผู้ยากไร้ได้มากกว่า 140 คนต่อวัน เหล่านี้เป็นต้น

ด้าน นายวลิต สิทธิพันธ์ ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม สามพราน ริเวอร์ไซด์ ซึ่งเป็นกลไกขับเคลื่อนที่สำคัญ ระบุว่า ซึ่งในตอนแรกก็ไม่มั่นใจว่าจะสำเร็จและทำได้ เพราะเป็นเหมือนงานเพิ่ม และไม่ง่ายที่จะเปลี่ยนแปลงการทำงานที่เร่ร่อนอยู่แล้วในการทำอาหารให้ลูกค้า แต่ที่ต้องมาจัดการกับขยะอาหารอีก แต่จากการค่อยๆ เรียนรู้ การจดบันทึกที่เราเห็นด้วยตนเองว่า เราได้สร้างปริมาณขยะอาหารเยอะมากมาเพียงใด และการริเริ่มแยกขยะ จัดการให้ได้ทุกวัน ทำให้ลดปริมาณขยะได้อย่างจริงๆ สำหรับแรงจูงใจของพนักงาน ส่วนใหญ่มองไปที่การลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งโรงแรมเราทำมาตลอด และมองถึงประโยชน์ที่จะเกิดต่อองค์กร

อนึ่ง สามพราน ริเวอร์ไซด์ ก่อตั้งมาเมื่อปี 2505 และ 7 ปีที่ผ่านมา โรงแรมได้ขับเคลื่อนสามพรานโมเดล ภายใต้มูลนิธิสังคมสุขใจ โดยการสนับสนุนของ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โดยรับซื้อข้าว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ จากเกษตรกรในเครือข่าย ที่ผลิตในระบบอินทรีย์คิดเป็นสัดส่วนประมาณ 70 % ของอาหารที่ปรุงให้กับแขกผู้มาใช้บริการและพนักงาน ซึ่งโครงการฟู้ดเวสต์ก็ได้เสริมจุดแข็งให้กับสามพรานโมเดล สะท้อนให้เห็นถึงการใช้วัตถุดิบอินทรีย์อย่างคุ้มค่า เพราะการทำเกษตรแบบอินทรีย์ไม่ใช้สารเคมี และมีการซื้อวัตถุดิบตรงจากเกษตรกร ขณะเดียวกันโรงแรมไม่มีเศษอาหารเหลือขายออกไปข้างนอก ทำให้ลดการใช้น้ำมันเชื้อเพลิงในระบบขนส่ง ซึ่งช่วยลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ อีกด้วย

อย่างไรก็ตาม สามพราน ริเวอร์ไซด์ ยินดีอย่างยิ่งที่จะเป็นต้นแบบถ่ายทอดโมเดลการทำ “ฟู้ดเวสต์” ให้โรงแรมอื่นได้มาศึกษาเรียนรู้ เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ของ สสพ. ที่สนับสนุนโรงแรมโลว์คาร์บอนอย่างครบวงจร ให้เป็นจุดขายของการจัดประชุมนิทรรศการในเมืองไทย รายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อ ฝ่ายขายและการตลาด โทร (034) 322 588