



ผู้จัดงาน  
วางแผนการจัดงาน



สถานที่จัดงาน  
เตรียมพร้อมการดำเนินการ



ผู้เข้าร่วมงาน  
ร่วมมือป้องกันขยะอาหาร



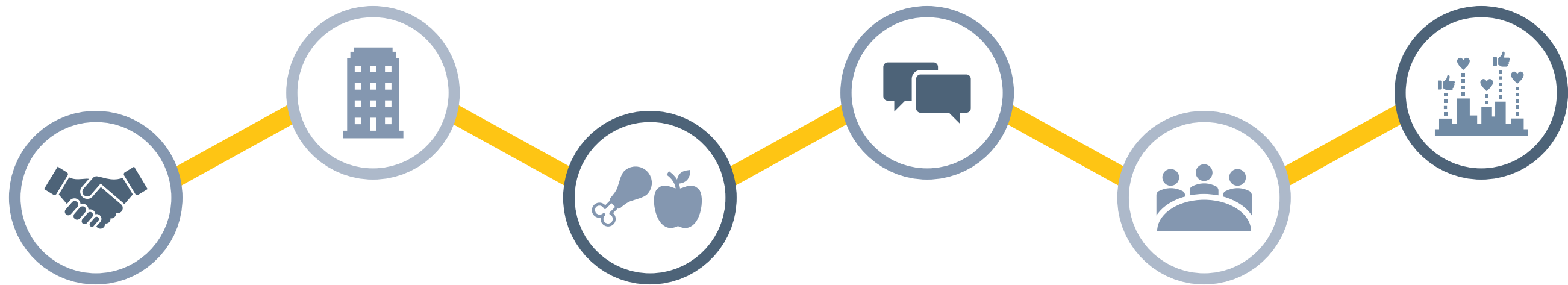
ผู้จัดงาน

วางแผนการจัดงาน

เลือกสถานที่จัดงานและผู้ให้บริการด้าน  
อาหารที่เหมาะสม  
มีความพร้อมให้การสนับสนุนและเข้าใจถึง  
จุดมุ่งหมายการเปลี่ยนขยะอาหารเหลือศูนย์

สื่อสารกับผู้เข้าร่วมงาน  
สอบถามจำนวนผู้ยืนยันการเข้าร่วมงานและข้อมูล  
ความต้องการอาหารพิเศษ รวมถึงกระตุ้นให้ผู้เข้าร่วม  
งานเข้าใจถึงเป้าหมายการลดขยะอาหารโดยสื่อสาร  
ผ่านช่องทางการลงทะเบียนหรือทางโซเชียลมีเดีย

เผยความสำเร็จ  
โดยการแชร์ผลสำเร็จผ่านสื่อต่าง ๆ ไม่  
ว่าจะเป็นเว็บไซต์ โซเชียลมีเดีย  
จดหมายข่าว เป็นต้น



ผู้จัดงานและสถานที่จัดงาน  
สร้างความมั่นใจว่าเป้าหมายและความสำคัญ  
ของการป้องกันขยะอาหารเป็นที่รับทราบอย่างดี  
และสร้างข้อตกลงความร่วมมือในการลดขยะ  
อาหารให้เป็นระเบียบแบบแผน

ติดต่อองค์กรรับบริจาคอาหาร  
เพื่อรับทราบข้อกำหนดมาตรฐานในการบริจาค  
อาหารอย่างถูกต้องลักษณะ เช่น มูลนิธิรักษอาหาร

ฝึกอบรมพนักงาน  
ให้เข้าใจถึงความสำคัญของการจัดการกับ  
ขยะอาหารและเตรียมความพร้อมด้าน  
การสื่อสารกับผู้เข้าร่วมงานอีเวนต์



## สถานที่จัดงาน เตรียมความพร้อมการดำเนินการ

**หมั่นประสานงานกับผู้จัดงาน**  
ติดตามจำนวนผู้เข้าร่วมงานและข้อมูล  
ความต้องการอาหารพิเศษอย่างสม่ำเสมอ

**แสดงความมุ่งมั่นในการจัดการขยะอาหาร**  
โดยมีป้ายสื่อสารเพื่อสร้างแรงบันดาลใจแก่  
ผู้เข้าร่วมงานหรือมีการแสดงข้อมูลเกี่ยวกับขยะ  
อาหารในงานอีเวนต์

**ประเมินผลการดำเนินการ**  
โดยมีการเปรียบเทียบผลการเปลี่ยนแปลงจาก  
อีเวนต์ครั้งก่อนและใช้อ้างอิงสำหรับอีเวนต์ครั้ง  
ต่อไป รวมทั้งสามารถแชร์ผลการลดขยะอาหาร  
จากสถานที่จัดงานให้กับผู้จัดงานได้อีกด้วย



**ผู้จัดงานและสถานที่จัดงาน**  
สร้างความมั่นใจว่าเป้าหมายและความสำคัญ  
ของการป้องกันขยะอาหารเป็นที่รับทราบอย่างดี  
และสร้างข้อตกลงความร่วมมือในการลดขยะ  
อาหารให้เป็นระเบียบแบบแผน

**ฝึกอบรมพนักงาน**  
ให้ตระหนักถึงความสำคัญของการป้องกัน  
ขยะอาหารและสร้างเสริมให้พนักงานให้มี  
ความรับผิดชอบในการลดขยะอาหาร

**มีระบบติดตามขยะอาหาร**  
โดยการชั่งวัดขยะอาหารจากงานอีเวนต์เพื่อ  
ชี้ให้เห็นถึงจำนวนและประเภทของอาหาร  
เพื่อนำมาปรับปรุงในการจัดงานครั้งต่อไป



ผู้เข้าร่วมงาน

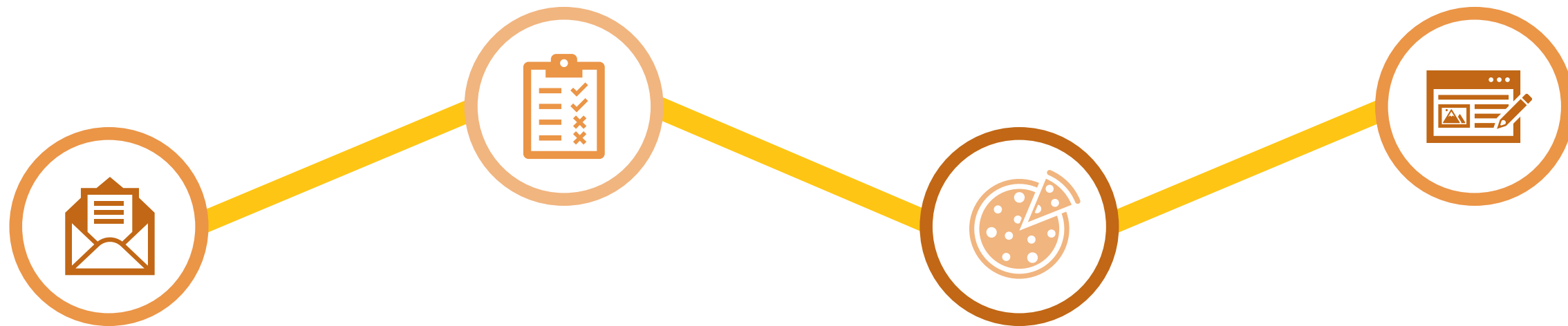
ร่วมมือป้องกันขยะอาหาร

### แจ้งความประสงค์ขออาหารพิเศษ

หากต้องการขอรับอาหารพิเศษ เช่น อาหารที่ปราศจากสารก่อภูมิแพ้ อาหารมังสวิรัติ อาหารทางศาสนา ควรแจ้งทางผู้จัดงานล่วงหน้าทุกครั้ง

### แสดงความคิดเห็น

แชร์ความคิดเห็นต่อการลดขยะอาหารให้ผู้จัดงานหรือสถานที่จัดงานรับทราบ รวมถึงชักชวนกลุ่มผู้เข้าร่วมงานให้ใส่ใจรักอาหาร และสร้างความตระหนักให้แก่คนรอบข้าง



### ยืนยันการเข้าร่วมงาน

โดยระบุจำนวนผู้เข้าร่วมงานที่แน่นอนและหากมีการเปลี่ยนแปลงควรแจ้งผู้จัดงานล่วงหน้า

### เป็นผู้บริโภคที่มีความรับผิดชอบ

ตักอาหารแต่พอดี รับประทานหมดจาน หรือแจ้งจำนวนอาหารที่ต้องการกับเจ้าหน้าที่ทุกครั้งเพื่อป้องกันอาหารเหลือทิ้ง



to Reduce Food Waste during an Event



**Organizer**

PLAN  
YOUR EVENT



**Venue**

PREPARE  
YOUR OPERATION



**Attendee**

COLLABORATE  
ON FOOD WASTE  
PREVENTION



**KEY TIPS**

to Reduce Food Waste during an Event



**Organizer**

**PLAN YOUR EVENT**

**Choose the Right Venue & Catering**

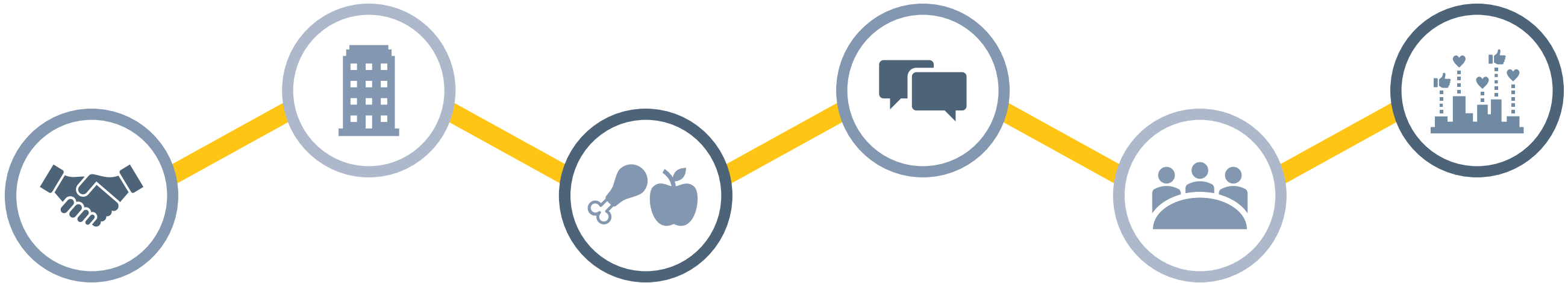
Which understand and are willing to support your zero food waste goal

**Communicate with Attendees**

Ask for attendance confirmation and special dietary requirements  
Engage attendees by sharing your food waste reduction objective through registration form and social media

**Share your Success**

Publish your achievements through your website, social media, newsletter, etc.



**Organizer & Venue**

Ensure that the objectives of food waste prevention initiatives are well understood  
Make an agreement between the organizer and the venue to formalize collaboration to minimize food waste

**Contact a Food Rescue Organization**

(e.g. Thai SOS)  
Get information on the requirements in terms of hygiene standards and procedure for food donation

**Train your Staff**

Make sure your team understands why it is important to fight food waste and knows how to communicate with attendees about your food waste prevention initiatives



**KEY TIPS**

to Reduce Food Waste during an Event



**Venue**

**PREPARE YOUR OPERATION**

**Constantly Coordinate with the Organizer**

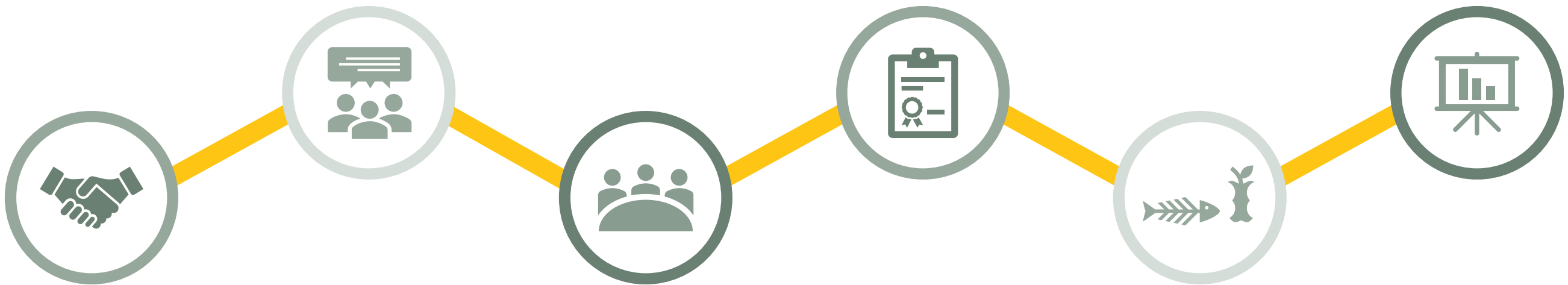
Get regular updates on the total number of attendees and dietary restrictions (if any)

**Showcase your Efforts to Tackle Food Waste**

Have signage to inspire your attendees and/or have food waste data available at the event

**Evaluate your Performance**

Analyze how you performed compared to your food waste prevention goal and to other events. Inform the organizer on how much food has been saved by your venue



**Organizer & Venue**

Ensure that the objectives of food waste prevention initiatives are well understood

Make an agreement between the organizer and the venue to formalize collaboration to minimize food waste

**Train you Staff**

Share how important it is to prevent food waste and encourage them to take responsibility on minimizing food waste

**Food Waste Monitoring System**

Measure food waste generated by the event and identify why and what food is discarded for ongoing improvement



**KEY TIPS**

to Reduce Food Waste during an Event



**Attendee**

**COLLABORATE ON  
FOOD WASTE PREVENTION**

