

แนวปฏิบัติ ด้านการบริหารจัดการขยะอาหาร



แนวปฏิบัติด้านการบริหารจัดการขยะอาหาร

เคล็ดลับ (ไม่) ลับ ฉบับการลดขยะอาหารในงานอีเวนต์	1
KEY TIPS to Reduce Food Waste During an Event	
ผู้จัดงาน วางแผนการจัดงาน	3
Organizer Plan your Event	
สถานที่จัดงาน เตรียมความพร้อมการดำเนินการ	5
Venue Prepare your Operation	
ผู้เข้าร่วมงาน ร่วมมือป้องกันขยะอาหาร	7
Attendee Collaborate on Food Waste Prevention	

เคล็ด (ไม่) ลับ

ฉบับการลดขยะอาหารในงานอีเวนต์



ผู้จัดงาน

วางแผนการจัดงาน



Organizer

Plan your Event

สถานที่จัดงาน

เตรียมพร้อม
การดำเนินการ

Venue

Prepare your
Operation



KEY TIPS to Reduce Food Waste during an Event



ผู้เข้าร่วมงาน
ร่วมมือป้องกันขยะอาหาร



Attendee

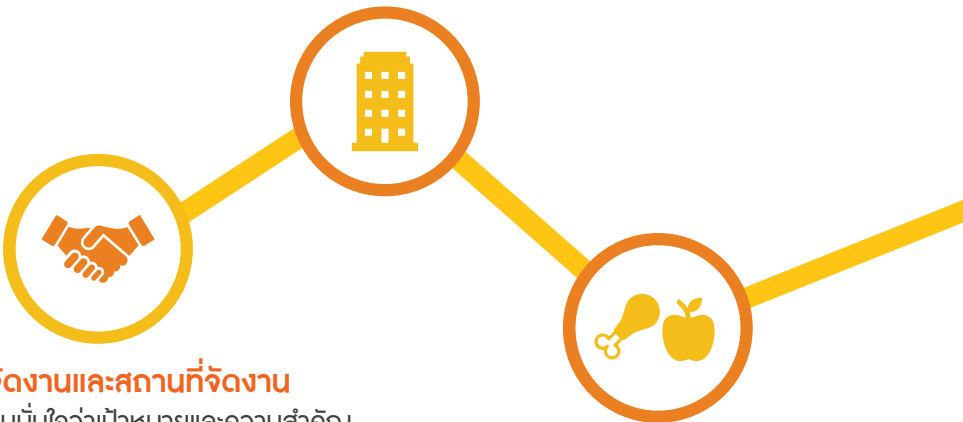
Collaborate on Food Waste
Prevention

ผู้จัดงาน วางแผนการจัดงาน Organizer Plan your Event



เลือกสถานที่จัดงานและผู้ให้บริการด้านอาหารที่เหมาะสม

มีความพร้อมให้การสนับสนุนและเข้าใจถึง
จุดมุ่งหมายการเปลี่ยนขยะอาหารเหลือศูนย์
Choose the Right Venue & Catering
Which understand and are willing to
support your zero food waste goal



ผู้จัดงานและสถานที่จัดงาน

สร้างความมั่นใจว่าเป้าหมายและความสำคัญ
ของการป้องกันขยะอาหารเป็นที่รับทราบอย่างดี
และสร้างข้อตกลงความร่วมมือในการลดขยะ
อาหารให้เป็นระเบียบแบบแผน

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

ติดต่อองค์กรรับบริจาคอาหาร

เพื่อรับทราบข้อกำหนดมาตรฐานในการบริจาค
อาหารอย่างถูกต้องสุขลักษณะ
เช่น มุขนิธิรักษ์อาหาร

Contact a Food Rescue Organization

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

เคล็ดลับ (ไม่) ลับ ฉบับการลดขยะอาหารในงานอีเวนต์

KEY TIPS to Reduce Food Waste during an Event



สื่อสารกับผู้เข้าร่วมงาน

สอบถามจำนวนผู้ยืนยันการเข้าร่วมงานและข้อมูลความต้องการอาหารพิเศษ รวมถึงกระตุ้นให้ผู้เข้าร่วมงานเข้าใจถึงเป้าหมายการลดขยะอาหารโดยสื่อสารผ่านช่องทางการลงทะเบียนหรือทางโซเชียลมีเดีย

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

เผยความสำเร็จ

โดยการแชร์ผลสำเร็จผ่านสื่อต่างๆ
ไม่ว่าจะเป็นเว็บไซต์
โซเชียลมีเดียจดหมายข่าว เป็นต้น

Share your Success

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



ฝึกอบรมพนักงาน

ให้เข้าใจถึงความสำคัญของการจัดการกับขยะอาหารและเตรียมความพร้อมด้านการสื่อสารกับผู้เข้าร่วมงานอีเวนต์

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

สถานที่จัดงาน เตรียมความพร้อมการดำเนินการ Venue Prepare your Operation

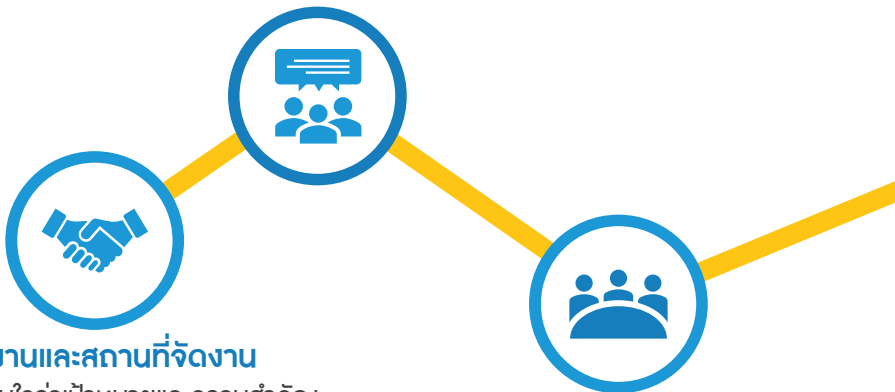


หมั่นประสานงานกับผู้จัดงาน

ติดตามจำนวนผู้เข้าร่วมงานและข้อมูล
ความต้องการอาหารพิเศษอย่างสม่ำเสมอ

Constantly Coordinate with the Organizer

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



ผู้จัดงานและสถานที่จัดงาน

สร้างความมั่นใจว่าเป้าหมายและความสำคัญ
ของการป้องกันขยะอาหารเป็นที่รับทราบอย่างดี
และสร้างข้อตกลงความร่วมมือในการลดขยะ
อาหารให้เป็นระเบียบแบบแผน

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

ฝึกอบรมพนักงาน

ให้ตระหนักถึงความสำคัญของ
การป้องกันขยะอาหาร
และสร้างเสริมให้พนักงาน

ให้ความร่วมมือรับผิดชอบในการลดขยะอาหาร

Train your Staff

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

เคล็ดลับ (ไม่) ลับ ฉบับการลดขยะอาหารในงานอีเวนต์

KEY TIPS to Reduce Food Waste during an Event



แสดงความมุ่งมั่น ในการจัดการขยะอาหาร

โดยมีป้ายสื่อสารเพื่อสร้างแรงบันดาลใจแก่
ผู้เข้าร่วมงานหรือมีการแสดงข้อมูล
เกี่ยวกับขยะอาหารในงานอีเวนต์

Showcase your Efforts to Tackle Food Waste

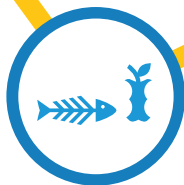
Have signage to inspire your
attendees and/or have food
waste data available at the event

ประเมินผลการดำเนินการ

โดยมีการเปรียบเทียบผลการเปลี่ยนแปลงจาก
อีเวนต์ครั้งก่อนและใช้อ้างอิงสำหรับอีเวนต์ครั้ง
ต่อไป รวมทั้งสามารถแชร์ผลการลดขยะอาหาร
จากสถานที่จัดงานให้กับผู้จัดงานได้อีกด้วย

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



มีระบบติดตามขยะอาหาร

โดยการชั่งวัดขยะอาหารจากงานอีเวนต์เพื่อชี้ให้เห็นถึงจำนวนและ
ประเภทของอาหารเพื่อนำมาปรับปรุงในการจัดงานครั้งต่อไป

Food Waste Monitoring System

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

ผู้เข้าร่วมงาน ร่วมมือป้องกันขยะอาหาร

Attendee Collaborate On Food Waste Prevention



ยืนยันการเข้าร่วมงาน

โดยระบุจำนวนผู้เข้าร่วมงานที่แน่นอน
และหากมีการเปลี่ยนแปลง
ควรแจ้งผู้จัดงานล่วงหน้า

Submit your Confirmation

Inform the organizer if you have
a change of plan and cannot
attend the event asap



แจ้งความประสงค์ขออาหารพิเศษ

หากต้องการขอรับอาหารพิเศษ
เช่น อาหารที่ปราศจากสารก่อภูมิแพ้
อาหารมังสวิรัต อาหารทางศาสนา
ควรแจ้งทางผู้จัดงานล่วงหน้าทุกครั้ง

Inform the Organizer if you have a Special Diet

Always share your dietary restrictions
(food allergy/religion)
before the event if any

เคล็ดลับ (ไม่) ลับ ฉบับการลดขยะอาหารในงานอีเวนต์

KEY TIPS to Reduce Food Waste during an Event



เป็นผู้บริโภคที่มีความรับผิดชอบ

ตักอาหารแต่พอดี รับประทานหมดจาน
หรือแจ้งจำนวนอาหารที่ต้องการ
กับเจ้าหน้าที่ทุกครั้ง
เพื่อป้องกันอาหารเหลือทิ้ง

Be a Responsible Consumer

Take only what you can eat
and ask for your preferred
portion size



แสดงความคิดเห็น

แชร์ความคิดเห็นต่อการลดขยะอาหาร
ให้ผู้จัดงานหรือสถานที่จัดงานรับทราบ
รวมถึงชักชวนกลุ่มผู้เข้าร่วมงาน
ให้มีใจรักอาหาร และสร้าง
ความตระหนักให้แก่คนรอบข้าง

Share your Feedback

Suggest and share your opinion
to the organizer and/or venue
Motivate your associates
to be food lover
at the events and beyond

