















งดภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องดื่มแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง

วิถีใหม่ที่ทำได้!

NO single-use Plastic for food delivery and take-away

The new normal!



ที่มา Background

ปัจจบัน การใช้บริการส่งอาหารถึงบ้าน (Food Delivery) และการซื้อกลับไปรับประทานที่บ้าน (Take Away) เป็นที่นิยมอย่างมากในสังคมเมือง โดยเฉพาะ อย่างยิ่งช่วงการแพร่ระบาดของโรคโควิค 19 ที่ประชาชนลดความเสี่ยงโดยการสั่งอาหารไป รับประทานที่บ้าน ทำให้มีปริมาณขยะที่เป็นภาชนะ บรรจอาหารและเครื่องดิ่มที่ทำจากพลาสติกและ กระดาษเพิ่มสูงขึ้นเรื่อยๆหากไม่มีการปรับเปลี่ยนไป สู่วิถีใหม่ คาดว่าจะทำให้มีปริมาณขยะลันเมือง อย่างแน่นอน ดังนั้น วิถีใหม่ "การใช้ซ้ำ (Reuse)" โดยใช้ภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องดื่มที่นำกลับมา ล้างทำความสะอาดตามหลักสงอนามัย จึงเป็น ทางเลือกใหม่ของธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งสร้างธุรกิจโลจิสติกส์ผู้ให้บริการส่งอาหารล้าง ภาชนะและจัดการข้อมูลการลดปริมาณขยะ ตลอดจนส่งเสริมให้เกิดเศรษฐกิจหมนเวียน (Circular Economy) ตามแผนปฏิบัติการด้าน การงับเคลื่อนการพัฒนาประเทศไทยด้วยโมเดล เศรษฐกิจ BCG พ.ศ. 2564-2570

Today, food deliveries and takeaways are more popular than ever, especially in urban areas. This became even truer during the Covid-19 pandemic as having meals brought to the door reduces close contacts in restaurants. However, while food delivery has many advantages, it also leads to a surge in plastic waste. Without intervention, it is estimated that cities will be polluted with plastic waste. Therefore, "reuse" as a new default has been introduced to tackle plastic waste generated from the food and beverage sector where reusable containers are washed hygienically. This will also create a new business opportunity involving food delivery, container washing and monitoring of plastic waste generation, as well as contributing to a circular economy which is in line with the Thailand Bio-Circular-Green (BCG) Economy Action Plan B.E. 2564-2570

ตัวอย่างจากต่างประเทศ Examples from Abroad



เยอรมันนี ออสเตรีย ฝรั่งเศส Germany Austria France

tapaŪware

มาเลเซีย Malaysia



อินโดนีเซีย Indonesia



วิถีใหม่ สร้างโมเดลธุจกิจ From New Normal to New Business Model

การให้บริการด้านโลจิสติกส์สำหรับภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องคิ่มให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร คือการจัดหา ภาชนะที่สามารถใช้ซ้ำได้หลายรอบ โดยผู้ให้บริการด้านโลจิสติกส์จะเป็นผู้รับผิดชอบเก็บภาชนะที่ใช้แล้ว ล้างทำ ความสะอาคภาชนะตามหลักสุขอนามัย และส่งมอบให้แก่ร้านอาหารเพื่อ "อน" ใช้จนกว่าคุณสมบัติของภาชนะ จะไม่สามารถนำไปใช้ได้อีก โดยผู้ให้บริการโลจิสติกส์จะรวบรวมภาชนะเพื่อขายส่งเข้าระบบรีไซเคิลเพื่อแปลงสภาพ เป็นผลิตภัณฑ์เดิม หรือผลิตภัณฑ์อื่นต่อไป

Logistics provider of reusable containers in the food delivery sector will supply reusable containers to restaurant owners, clean the containers, and return them to the restaurants for "reuse" as many times as the containers will allow. Eventually, the logistics provider will collect and sell these containers to recycle shops to turn the materials into similar or other products.







โครงการการทำงานร่วมกันเพื่อการลดพลาสติกแบบใช้ครั้งเคียวภายในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (CAP SEA) สนับสนุนการลดงยะพลาสติกและส่งเสริมการใช้ระบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ซ้ำได้ในประเทศไทย มาเลเซีย และอินโดนีเซีย โดยโครงการฯ เป็นส่วนหนึ่งของโครงการความร่วมมือระดับโลก "Export Initiative Environmental Protection" ที่ได้รับการสนับสนุนทางการเงินจากกระทรวงสิ่งแวดล้อม คุ้มครองรรรมชาติ ความปลอดภัยทางปรมาญ และคุ้มครองผู้บริโภค สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี (BMUV)

The GIZ project module CAP SEA (Collaborative Action for Single-Use Plastic Prevention in Southeast Asia) supports reducing plastic waste and promoting reusable packaging systems in Thailand, Malaysia, and Indonesia. It is part of the GIZ global project to support the "Export Initiative Environmental Protection" funded by the German Federal Ministry for the Environment, Nature Conservation, Nuclear Safety and Consumer Protection (BMUV).