



คู่มือการตรวจประเมินร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
(Green Restaurant) ปี ๒๕๖๗

สำหรับร้านอาหาร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	๓
นิยาม	๔
คำแนะนำตามรายละเอียดเกณฑ์การประเมินฯ	๔
คุณสมบัติของสถานประกอบการที่จะเข้าร่วมโครงการฯ	๔
องค์ประกอบของเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)	๕
แนวทางการตรวจประเมินและตัวอย่างการจัดเตรียมหลักฐานประกอบการตรวจประเมินร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)	๕
หมวดที่ ๑ ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	๕
๑.๑ การจัดซื้อวัตถุดิบ	๕
๑.๒ การจัดเก็บวัตถุดิบ	๑๐
๑.๓ การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร	๑๒
หมวดที่ ๒ การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	๑๕
๒.๑ การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านภัตตาคารและร้านอาหารที่มีมิตรกับสิ่งแวดล้อม	๑๕
๒.๒ การให้บริการ/การเสิร์ฟ เพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง	๒๐
๒.๓ การให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่ง ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	๒๕
หมวดที่ ๓ การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม	๒๗
๓.๑ การจัดการพลังงาน	๒๗
๓.๒ การจัดการน้ำ/น้ำเสีย	๓๑
๓.๓ การจัดการขยะ/ของเสีย	๓๖
๓.๔ การจัดการมลพิษอากาศและเสียง	๓๙
หมวดที่ ๔ การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น	๔๑
๔.๑ การกำหนดแนวทาง เป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน	๔๑
๔.๒ การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ	๔๔
๔.๓ ความปลอดภัย	๔๖

คำนำ

โครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป็นโครงการที่ส่งเสริมสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย ภัตตาคาร ร้านอาหารทั่วไป สวนอาหาร ทั้งนี้ไม่รวมถึงร้านอาหารแบบบริการตนเอง (Buffet) ร้านอาหารจานด่วน (Fast food) ห้องอาหารในโรงแรม (Canteen) ในโรงงาน สำนักงานหรือโรงเรียนศูนย์อาหาร (Food hall) ร้านบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีบริการอาหาร แผงลอย ร้านตลาด ร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ บริการจัดเลี้ยง บริการอาหารสำหรับกิจการขนส่ง ประกอบด้วย คุณสมบัติของสถานประกอบการที่จะเข้าร่วมโครงการฯ องค์ประกอบของเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) และแนวทางการตรวจประเมินและตัวอย่างการจัดเตรียมหลักฐานประกอบการตรวจประเมินร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) เพื่อให้ร้านอาหารได้เตรียมความพร้อมรับการตรวจประเมินต่อไป

นิยาม

ภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) หมายถึง สถานประกอบการที่ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ไม่ว่าจะเป็นบริการแบบให้หนึ่งโต๊ะหรือแบบบริการตนเองจากชั้นวางอาหาร ไม่ว่าจะเป็นรับประทานอาหารภายในร้าน นำกลับ หรือสั่งให้จัดส่งที่บ้าน ซึ่งมีการจัดการใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร และพลังงานอย่างรู้คุณค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีการดำเนินงานเพื่อลดความสูญเสียอาหารและขยะอาหารตั้งแต่การจัดซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และการปรุงอาหาร ไปจนถึงการนำขยะอาหารมาใช้ในการเกิดประโยชน์ก่อนส่งกำจัด รวมถึงมีส่วนส่งเสริมต่อการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับท้องถิ่น และชุมชน

หมายเหตุ * โครงการฯ กำหนดประเภทของภัตตาคาร/ร้านอาหารที่สามารถสมัครเข้าร่วมโครงการ ได้แก่ ภัตตาคาร ร้านอาหารทั่วไป สวนอาหาร* ทั้งนี้ยังไม่รวมถึง ร้านอาหารแบบบริการตนเอง (Buffet) ร้านอาหารจานด่วน (Fast food) โรงอาหาร (Canteen) ในโรงงาน สำนักงาน หรือโรงเรียน ศูนย์อาหาร (Food hall) ร้านบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีบริการอาหาร แผงลอย ร้านตลาด ร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ บริการจัดเลี้ยง บริการอาหารสำหรับกิจการขนส่ง

ภัตตาคาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ ๒ คูหาขึ้นไป ที่รับประทานอาหารภายในอาคาร พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบ

ร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารขนาดเล็ก ๑-๒ คูหา ที่รับประทานอาหารภายในอาคาร ส่วนใหญ่เป็นอาหารประจำถิ่นหรือเป็นอาหารเฉพาะอย่าง เช่น ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ส้มตำ เป็นต้น

สวนอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ ส่วนใหญ่รับประทานอาหารอยู่นอกอาคาร บรรยากาศเป็นแบบธรรมชาติ พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบ

คำแนะนำตามรายละเอียดเกณฑ์การประเมินฯ

คุณสมบัติของสถานประกอบการที่จะเข้าร่วมโครงการฯ

๑. เป็นนิติบุคคลหรือมีทะเบียนพาณิชย์ประเภทการบริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. ๒๔๙๙

๒. มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ (ใบอนุญาตยังไม่หมดอายุ)

๓. มีการดำเนินงานสอดคล้องตาม กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ครบถ้วน (ตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕)

๔. ไม่อยู่ระหว่างการถูกกล่าวโทษหรือถูกตรวจสอบเรื่องร้องเรียนด้านสาธารณสุขหรือสิ่งแวดล้อม

¹ อ้างอิงประเภทของร้านอาหารแบ่งตามหน่วยงานของรัฐ : กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อ้างถึงในเอกสารการสอนหน่วยที่ ๙ การจัดการบริการในร้านอาหารและภัตตาคาร ชุตติวิชาการ จัดบริการอาหารในสถาบัน, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, ดวงพร ทรงวิศวะ

๕. ร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ ต้องไม่ใช่ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติที่ใกล้สูญพันธุ์ เช่น ปลากระเบนบางสายพันธุ์ ครัวซองต์ ปลาหูฉลาม ปลาหูฉลาม หรือที่มีการทารุณกรรมสัตว์ เช่น ตับฟัวการ์ หรือ ไช้จากไก่เลี้ยงกรง Cage/Battery Chicken เป็นต้น

องค์ประกอบของเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)

องค์ประกอบของเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) มีดังนี้

หมวดที่ ๑ ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวน ๑๐ ข้อ

หมวดที่ ๒ การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวน ๑๐ ข้อ

หมวดที่ ๓ การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม จำนวน ๑๔ ข้อ

หมวดที่ ๔ การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น จำนวน ๑๒ ข้อ

แนวทางการตรวจประเมินและตัวอย่างการจัดเตรียมหลักฐานประกอบการตรวจประเมินร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant)

หมวดที่ ๑ ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๑.๑ การจัดซื้อวัตถุดิบ

ข้อ ๑ เลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น โดยพิจารณาจากการเลือกซื้อวัตถุดิบออร์แกนิก ผักผลไม้ตามฤดูกาล มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง

คำอธิบายเพิ่มเติม

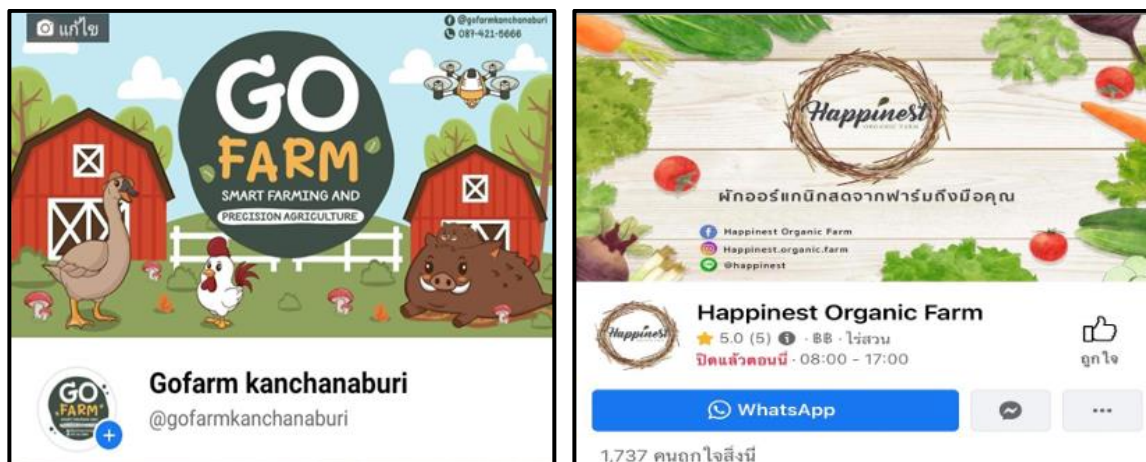
๑) วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จะต้องไม่ใช่สารเคมีในการกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นจนจบ คือ ไม่ใช่เมล็ดพันธุ์ หรือ พันธุ์ที่มีการตัดต่อ หรือ ดัดแปลงทางพันธุกรรม ไม่มีการใช้สารเคมีในการเกษตร ทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมถึงการใช้ยากำจัดศัตรูพืช ในรูปแบบต่าง ทั้งพืช แมลง และรา ไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมีในกระบวนการผลิต

๒) ปศุสัตว์ทั้งบกและน้ำต้องจำกัดปริมาณการใช้ยาปฏิชีวนะในระหว่างการเลี้ยง รวมไปถึงชนิดของอาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงควรจะเป็นอาหารสัตว์อินทรีย์

๓) การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ต้องไม่ใช่สารเคมีมาปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้สารฟอร์มาลีนในสัตว์น้ำ การใช้สารเร่งเนื้อแดง การใช้แช่ด้วยสารฟอกขาว เช่น ถังออก ยอดมะพร้าวอ่อน ลูกตาล

๔) สัตว์น้ำ ห้ามมีวัตถุดิบจากสัตว์น้ำวัยอ่อนและไข่ เช่น ลูกปลา ไข่ปลา หรือ ปลากระเบนบางสายพันธุ์ ครัวซองต์ ปลาหูฉลาม ปลาหูฉลาม หรือที่มีการทารุณกรรมสัตว์ เช่น ตับฟัวการ์ หรือ ไช้จากไก่เลี้ยงกรง Cage/Battery Chicken เป็นต้น

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) สามารถพิจารณาตัวอย่างการเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมได้ดังนี้



ตัวอย่าง การเลือกใช้วัตถุดิบออร์แกนิก จากGo Farm Kanchanaburi และ Happiness Organic Farm ซึ่งเป็นฟาร์มที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงของร้าน



ตัวอย่าง ปลุกผักใช้เองโดยไม่ใช้ปุ๋ยเคมี

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพิ่มเติมได้

ข้อ ๒ เลือกซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการเลือกซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือ ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้

ตัวอย่างเครื่องหมายการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้



เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร
(เครื่องหมาย Q)



เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน
Organic Thailand's Brand



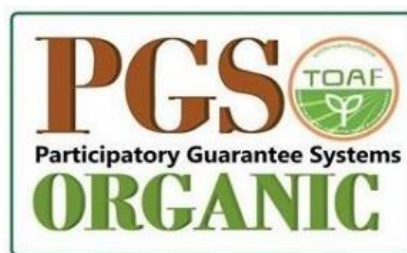
ตราส่งเสริมผลิตภัณฑ์จากฐานทรัพยากรชีวภาพ
(Bio Economy)



เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน International
Federation of Organic Agriculture Movements
(IFOAM)



เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
(มผช.)



การรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee
Systems; PGS)

ตัวอย่าง เครื่องหมายการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้



ตัวอย่าง การเลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตได้รับการรับรองมาตรฐาน

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการเลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือ ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้เพิ่มเติมได้

ข้อ ๓ มีกระบวนการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

คำอธิบายเพิ่มเติม

- ๑) วางแผนซื้อเฉพาะที่จำเป็น หลีกเลี่ยงการซื้อมากเกินไปเกินความต้องการใช้งานหรือซื้อแบบฉาบปล้น
- ๒) เลือกซื้อของที่มีคุณภาพ ลดการคัดทิ้งที่เกิดเป็นขยะ
- ๓) วิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบหรือสินค้าเพื่อลดปริมาณขยะอาหารด้วยวิธีการอื่น ๆ

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของกระบวนการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การจัดทำพาร์สต็อกเพื่อวางแผนการส่งวัตถุดิบในแต่ละรอบเพื่อลดปริมาณของเสีย

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงกระบวนการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

ข้อ ๔ มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายเพิ่มเติม

- ๑) เลือกซื้อจากคู่ค้าที่มีระบบหมุนเวียนภาชนะบรรจุ
- ๒) เลือกซื้อปริมาณมากหรือขนาดประหยัดเพื่อลดขยะบรรจุภัณฑ์
- ๓) หลีกเลี่ยงการซื้อวัตถุดิบที่บรรจุด้วยกล่องโฟม หรือมีการห่อด้วยถุงพลาสติกหลายชั้น
- ๔) มีวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบหรือสินค้าเพื่อลดปริมาณขยะด้วยวิธีการอื่น ๆ

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ บรรจภัณฑ์ บรรจุวัตถุดิบอาหารสดและแห้งที่
จัดส่งใส่กระบะนำส่งยังสาขาเพื่อลดปริมาณถุงพลาสติก

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ
สามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการ
วางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจภัณฑ์

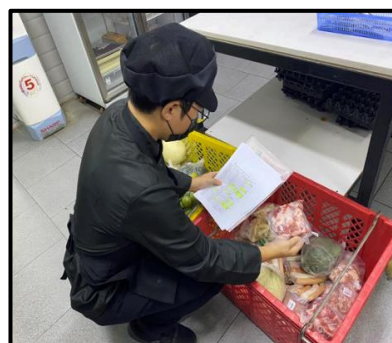
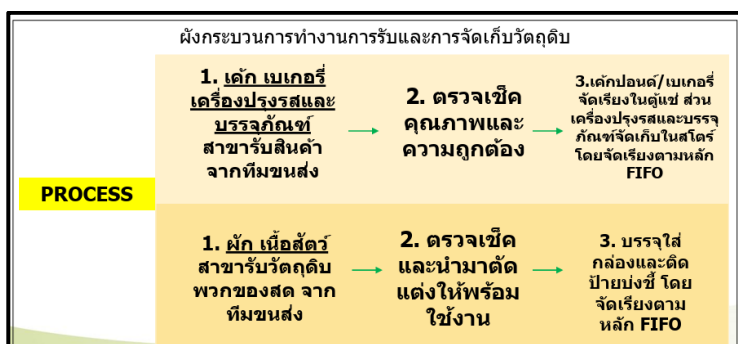
๑.๒ การจัดเก็บวัตถุดิบ

ข้อ ๕ มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

คำอธิบายเพิ่มเติม

- ๑) ใช้ระบบตรวจรับคุณภาพวัตถุดิบก่อนจัดเก็บ
- ๒) ใช้ระบบคงคลัง (Stock) กำหนดปริมาณการเก็บ เพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ
- ๓) ใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน (FIFO : First In First Out)
- ๔) จัดบันทึกและตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุดิบ
- ๕) มีระบบจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดการสูญเสียอื่น ๆ

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตร
กับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร สามารถ
พิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง ระบบตรวจรับคุณภาพวัตถุดิบก่อนจัดเก็บ



ตัวอย่าง การเตรียมอาหารใช้วิธีเก็บแบบ FIFO บันทึกวันที่ผลิตได้และจัดลำดับการนำไปปรุงสุกก่อนหลัง

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

ข้อ ๖ มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ

คำอธิบายเพิ่มเติม

- หลีกเลี่ยงการใช้พลาสติกครั้งเดียวทิ้งห่ออาหาร เลือกใช้กล่องหรือภาชนะที่สามารถนำมาใช้ซ้ำได้ในการจัดเก็บ

- มีการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิดด้วยวิธีการอื่น ๆ



ตัวอย่าง การจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ เก็บวัตถุดิบในกล่องประเภทผักสดจะใช้ผ้าขาวบางคลุมเพื่อให้ผักสดและไม่เหี่ยวเฉา

๑.๓ การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร

ข้อ ๗ มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

คำอธิบายเพิ่มเติม

การนำวัตถุดิบ ๑ อย่าง มาใช้ได้หลายเมนู หรือการนำวัตถุดิบเหลือใช้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น การนำเนื้อเป็ดมาทำข้าวหน้าเป็ด นำซี่โครงเป็ดมาทำน้ำซุป ก้านคะน้าส่วนที่แข็งมาทำคะน้าฝอยทอดใส่ในเมนูยำ เป็นต้น

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ข้อ ๘ ในขั้นตอนการประกอบอาหารมีมาตรการ/วิธีการเพื่อลดการใช้วัตถุดิบและพลังงาน

คำอธิบายเพิ่มเติม

๑) มีการอ้างอิงการทำอาหารที่สามารถระบุการใช้ปริมาณวัตถุดิบ วิธีการทำที่ลดขั้นตอน การใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมลดการใช้พลังงาน ปริมาณอาหารที่ได้ การจัดแต่งจานอาหารที่พ่อครัวแม่ครัวสามารถทำได้ทุกคน (โดยคำบอกเล่า) อย่างน้อย ๑ รายการ

๒) มีการอ้างอิงการทำอาหารจากสูตรอาหารมาตรฐานหรือคู่มือการประกอบอาหาร ระบุปริมาณสัดส่วนวัตถุดิบ วิธีการทำที่ลดขั้นตอน การใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมลดการใช้พลังงาน การจัดแต่งจานโดยมีรูปแบบประกอบหรือไม่มีก็ได้ อย่างน้อย ๑ รายการ

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของขั้นตอนการประกอบอาหารมีมาตรการ/วิธีการเพื่อลดการใช้วัตถุดิบและพลังงาน สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้

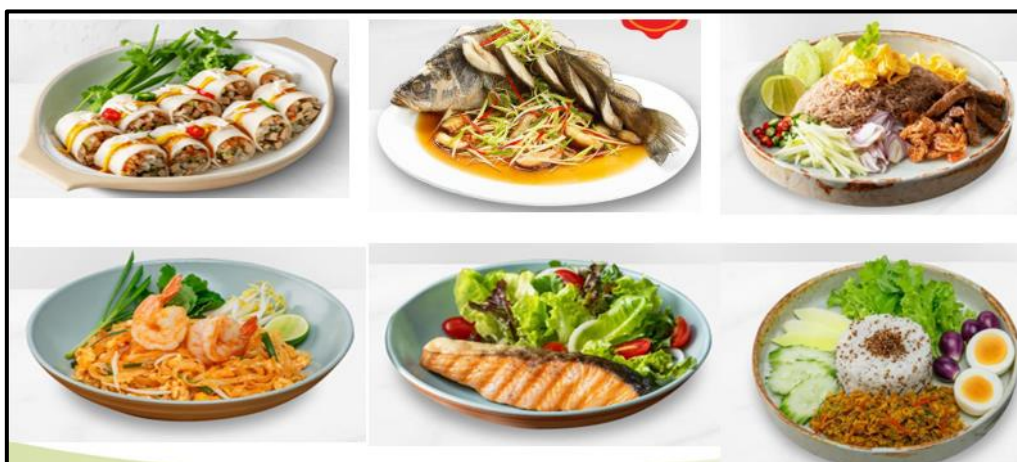
BUILD สลัด, ยำ		FOD MONITOR	
ยารวมเกิด		วันที่ใช้: 01.03.11.21 วันผลิต: 06.11.21	
วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย	หมายเหตุ
1. ข้าวสุก 500g	2. ข้าวสุก 500g	2	-
3. ข้าวสุก 500g	3. ข้าวสุก 500g	2	-
4. ผักสด 500g	4. ผักสด 500g	1	-
5. ผักสด 500g	5. ผักสด 500g	2	-
6. ผักสด 500g	6. ผักสด 500g	2	-
7. ผักสด 500g	7. ผักสด 500g	2	-
8. ผักสด 500g	8. ผักสด 500g	2	-
9. ผักสด 500g	9. ผักสด 500g	2	-
10. ผักสด 500g	10. ผักสด 500g	2	-
11. ผักสด 500g	11. ผักสด 500g	2	-
12. ผักสด 500g	12. ผักสด 500g	2	-
13. ผักสด 500g	13. ผักสด 500g	2	-
14. ผักสด 500g	14. ผักสด 500g	2	-
15. ผักสด 500g	15. ผักสด 500g	2	-
16. ผักสด 500g	16. ผักสด 500g	2	-
17. ผักสด 500g	17. ผักสด 500g	2	-
18. ผักสด 500g	18. ผักสด 500g	2	-
19. ผักสด 500g	19. ผักสด 500g	2	-
20. ผักสด 500g	20. ผักสด 500g	2	-
21. ผักสด 500g	21. ผักสด 500g	2	-
22. ผักสด 500g	22. ผักสด 500g	2	-
23. ผักสด 500g	23. ผักสด 500g	2	-
24. ผักสด 500g	24. ผักสด 500g	2	-
25. ผักสด 500g	25. ผักสด 500g	2	-
26. ผักสด 500g	26. ผักสด 500g	2	-
27. ผักสด 500g	27. ผักสด 500g	2	-
28. ผักสด 500g	28. ผักสด 500g	2	-
29. ผักสด 500g	29. ผักสด 500g	2	-
30. ผักสด 500g	30. ผักสด 500g	2	-
31. ผักสด 500g	31. ผักสด 500g	2	-
32. ผักสด 500g	32. ผักสด 500g	2	-
33. ผักสด 500g	33. ผักสด 500g	2	-
34. ผักสด 500g	34. ผักสด 500g	2	-
35. ผักสด 500g	35. ผักสด 500g	2	-
36. ผักสด 500g	36. ผักสด 500g	2	-
37. ผักสด 500g	37. ผักสด 500g	2	-
38. ผักสด 500g	38. ผักสด 500g	2	-
39. ผักสด 500g	39. ผักสด 500g	2	-
40. ผักสด 500g	40. ผักสด 500g	2	-
41. ผักสด 500g	41. ผักสด 500g	2	-
42. ผักสด 500g	42. ผักสด 500g	2	-
43. ผักสด 500g	43. ผักสด 500g	2	-
44. ผักสด 500g	44. ผักสด 500g	2	-
45. ผักสด 500g	45. ผักสด 500g	2	-
46. ผักสด 500g	46. ผักสด 500g	2	-
47. ผักสด 500g	47. ผักสด 500g	2	-
48. ผักสด 500g	48. ผักสด 500g	2	-
49. ผักสด 500g	49. ผักสด 500g	2	-
50. ผักสด 500g	50. ผักสด 500g	2	-
51. ผักสด 500g	51. ผักสด 500g	2	-
52. ผักสด 500g	52. ผักสด 500g	2	-
53. ผักสด 500g	53. ผักสด 500g	2	-
54. ผักสด 500g	54. ผักสด 500g	2	-
55. ผักสด 500g	55. ผักสด 500g	2	-
56. ผักสด 500g	56. ผักสด 500g	2	-
57. ผักสด 500g	57. ผักสด 500g	2	-
58. ผักสด 500g	58. ผักสด 500g	2	-
59. ผักสด 500g	59. ผักสด 500g	2	-
60. ผักสด 500g	60. ผักสด 500g	2	-
61. ผักสด 500g	61. ผักสด 500g	2	-
62. ผักสด 500g	62. ผักสด 500g	2	-
63. ผักสด 500g	63. ผักสด 500g	2	-
64. ผักสด 500g	64. ผักสด 500g	2	-
65. ผักสด 500g	65. ผักสด 500g	2	-
66. ผักสด 500g	66. ผักสด 500g	2	-
67. ผักสด 500g	67. ผักสด 500g	2	-
68. ผักสด 500g	68. ผักสด 500g	2	-
69. ผักสด 500g	69. ผักสด 500g	2	-
70. ผักสด 500g	70. ผักสด 500g	2	-
71. ผักสด 500g	71. ผักสด 500g	2	-
72. ผักสด 500g	72. ผักสด 500g	2	-
73. ผักสด 500g	73. ผักสด 500g	2	-
74. ผักสด 500g	74. ผักสด 500g	2	-
75. ผักสด 500g	75. ผักสด 500g	2	-
76. ผักสด 500g	76. ผักสด 500g	2	-
77. ผักสด 500g	77. ผักสด 500g	2	-
78. ผักสด 500g	78. ผักสด 500g	2	-
79. ผักสด 500g	79. ผักสด 500g	2	-
80. ผักสด 500g	80. ผักสด 500g	2	-
81. ผักสด 500g	81. ผักสด 500g	2	-
82. ผักสด 500g	82. ผักสด 500g	2	-
83. ผักสด 500g	83. ผักสด 500g	2	-
84. ผักสด 500g	84. ผักสด 500g	2	-
85. ผักสด 500g	85. ผักสด 500g	2	-
86. ผักสด 500g	86. ผักสด 500g	2	-
87. ผักสด 500g	87. ผักสด 500g	2	-
88. ผักสด 500g	88. ผักสด 500g	2	-
89. ผักสด 500g	89. ผักสด 500g	2	-
90. ผักสด 500g	90. ผักสด 500g	2	-
91. ผักสด 500g	91. ผักสด 500g	2	-
92. ผักสด 500g	92. ผักสด 500g	2	-
93. ผักสด 500g	93. ผักสด 500g	2	-
94. ผักสด 500g	94. ผักสด 500g	2	-
95. ผักสด 500g	95. ผักสด 500g	2	-
96. ผักสด 500g	96. ผักสด 500g	2	-
97. ผักสด 500g	97. ผักสด 500g	2	-
98. ผักสด 500g	98. ผักสด 500g	2	-
99. ผักสด 500g	99. ผักสด 500g	2	-
100. ผักสด 500g	100. ผักสด 500g	2	-

ตัวอย่าง สูตรอาหารมาตรฐานหรือคู่มือการประกอบอาหาร

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงขั้นตอนการประกอบอาหารมีมาตรการ/วิธีการเพื่อลดการใช้วัตถุดิบและพลังงาน

ข้อ ๙ หลักเลียงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการหลักเลียงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การออกแบบการตกแต่งโดยใช้วัตถุดิบที่เป็นผัก ที่สามารถทานได้ทั้งหมด

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการหลักเลียงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้

ข้อ ๑๐ ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ

คำอธิบายเพิ่มเติม

มีการจัดเมนูอาหารตามจำนวนขนาดจานอาหาร (เล็ก กลาง ใหญ่) การให้ลูกค้าเลือกใช้วัตถุดิบที่ต้องการได้ เช่น ไม่ทานผัก ไม่ใส่ถั่วอก การจัดตามจำนวนผู้มาใช้บริการต่อโต๊ะ มีการสอบถามโดยพนักงาน มีการติดป้ายประชาสัมพันธ์ เช่น ติดป้ายข้าวน้อยสั่งได้ จัดเมนูอาหารเป็น set สำหรับทาน ๑ คน

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การจัดเมนูอาหารเป็น set และมีการจัดโปรโมชั่น

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ

หมวดที่ ๒ การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๒.๑ การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านภัตตาคารและร้านอาหารที่มีมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๑๑ มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ที่ช่วยส่งเสริมบรรยากาศในการอนุรักษ์พลังงาน

คำอธิบายเพิ่มเติม

เป็นการประเมินสภาพแวดล้อมในสถานประกอบการด้านแสงสว่างและการระบายอากาศ ให้มีความเหมาะสมการให้บริการภัตตาคารและร้านอาหาร ช่วยสร้างบรรยากาศและส่งผลต่อการอนุรักษ์พลังงานด้วย โดยแบ่งเกณฑ์การให้คะแนนเป็น ๒ ส่วน

๑) ร้านอาหารที่อยู่ในอาคาร หรือในห้าง หรือพื้นที่เช่า

- วางผังอาคาร/จัดผังร้านอาหาร ระบบให้ความเย็น ระบายอากาศให้ประหยัดพลังงาน เครื่องปรับอากาศ หรือเปิดปิดห้องใช้เป็นส่วนได้
- วางผังครัว ระบบระบายอากาศให้ประหยัดพลังงาน
- วางผังอาคาร/จัดผังร้านอาหารให้เกิดการระบายอากาศตามธรรมชาติ
- จัดสภาพแวดล้อมภายในร้านให้ช่วยประหยัดหรือลดการใช้หลอดไฟ เป็นต้น

๒) ร้านอาหารที่อยู่นอกอาคาร หรือนอกห้าง

- ใช้ประโยชน์จากแสงธรรมชาติเข้ามาให้แสงสว่างในร้านได้ แต่ต้องไม่ทำให้เปลืองพลังงานเครื่องปรับอากาศ
- ใช้ประโยชน์จากแสงธรรมชาติเข้ามาให้แสงสว่างในครัวได้
- การใช้กระจกกันความร้อน หรือติดฟิล์มกันรังสี UV ลดความร้อนจากแสงแดด แต่ให้แสงสว่างในอาคารได้
- มีการประดับร้านด้วยต้นไม้จริงทั้งไม้กระถาง ไม้ประดับเล็กน้อย สวนแนวตั้ง ที่เหมาะสมกับขนาดของร้าน
- มีพื้นที่สีเขียวภายนอกอาคาร ปลูกลงต้นไม้ จัดวางต้นไม้ รูปแบบสวนหย่อมหรือสวนแนวตั้ง เป็นต้น

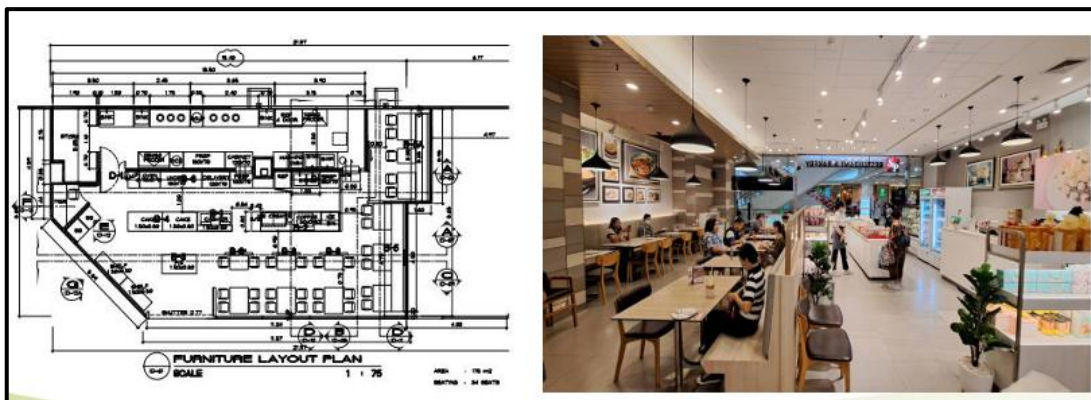
สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ที่ช่วยส่งเสริมบรรยากาศในการอนุรักษ์พลังงาน สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การใช้ประโยชน์จากแสงอาทิตย์ และลดการใช้เครื่องปรับอากาศ



ตัวอย่าง การจัดพื้นที่สีเขียวภายนอกอาคาร ปลูกลงต้นไม้ จัดวางต้นไม้



ตัวอย่าง การแสดงวางผังอาคาร/จัดผังร้านอาหารให้เกิดการระบายอากาศตามธรรมชาติ

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ที่ช่วยส่งเสริมบรรยากาศในการอนุรักษ์พลังงาน

ข้อ ๑๒ มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุทดแทน หรือวัสดุที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ

คำอธิบายเพิ่มเติม

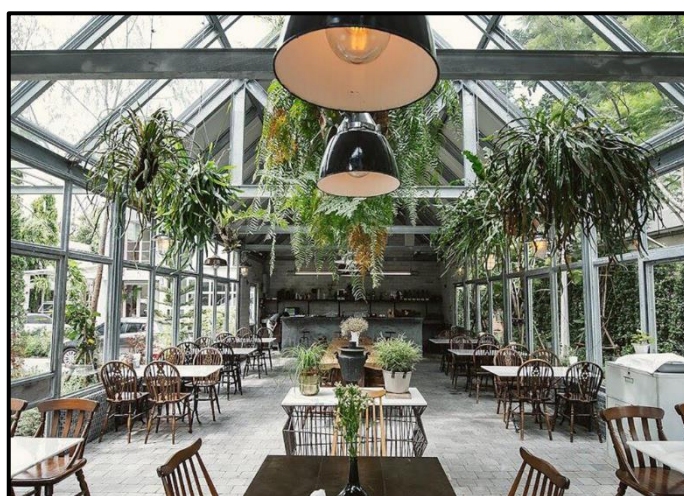
การพิจารณาให้มีการพิจารณาถึงความเหมาะสมของการนำวัสดุแต่ละชนิดที่นำมาใช้ตกแต่งภายในร้านอาหาร ด้วยวัสดุทดแทน หรือวัสดุที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- มีการใช้ไม้เชิงเกษตร หรือไม้จากป่าปลูกมาตกแต่งหรือเป็นเฟอร์นิเจอร์ เช่น ไม้ไผ่ ไม้ยาง ไม้สน
- มีการใช้วัสดุที่นำมาหมุนเวียนใช้ใหม่ได้มาตกแต่งหรือเป็นเฟอร์นิเจอร์ เช่น ไม้เก่า เครื่องเรือนเก่า
- มีการใช้วัสดุก่อสร้าง หรือตกแต่งที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ไม้สังเคราะห์จากเยื่อไม้ หินเทียมจากปูนขาว มาทดแทนการใช้วัสดุที่ทำลายสิ่งแวดล้อม (หินอ่อน หินแกรนิต ฯ)

- มีการใช้วัสดุก่อสร้าง ตกแต่งที่คงทน ถาวร สามารถนำไปรีไซเคิลได้ เช่น เหล็ก สแตนเลส กระฉก

- มีการใช้สีทาภายนอก ภายในชนิด VOC มีสารปรอทต่ำ มีเครื่องหมายรับรอง หรือสามารถอ้างอิงได้

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการตกแต่งร้านด้วยวัสดุทดแทน หรือวัสดุที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การใช้ต้นไม้ฟอกอากาศในการตกแต่งร้าน



ตัวอย่าง วัสดุตกแต่งร้านรวมถึงโต๊ะและเก้าอี้เป็นไม้ Laminate ลายไม้ทดแทนไม้จริง

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการตกแต่งร้านด้วยวัสดุทดแทน หรือวัสดุที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๓ เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายเพิ่มเติม

- วัสดุสิ้นเปลือง เช่น กระดาษ กระดาษชำระ เครื่องใช้สำนักงาน ผ้าเช็ดโต๊ะ เครื่องแบบ ผ้าเช็ดปาก โดยนับเป็นจำนวนชิ้น พร้อมหลักฐาน ป้ายระบุที่ขวด รายการรับรอง

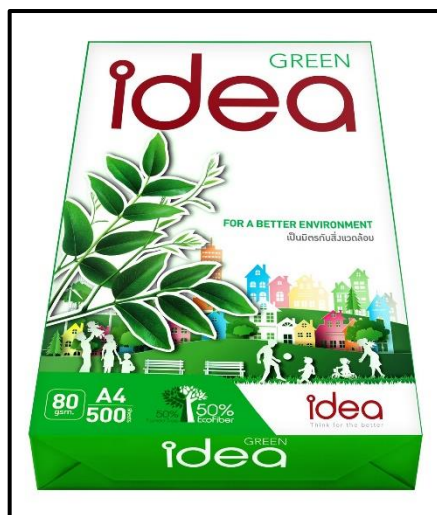
สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการเลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมสามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้

ส่วนบริการลูกค้า

1. กระดาษเช็ดปากสีขาว
2. กระดาษเช็ดปากบลูคัพ (สัญลักษณ์รีไซเคิล)
3. หลอดกระดาษ (ทำจากวัสดุเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม)
4. ไม้คั่นกาแฟ (ทำจากวัสดุเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม)
5. หลอดพลาสติก ย่อยสลายได้




ตัวอย่าง การเลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ตัวอย่าง การเลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการเลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๑๔ เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายเพิ่มเติม

สารทำความสะอาด น้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างห้องน้ำ น้ำยาถูพื้น น้ำยาขัดชุด น้ำยาขัดสแตนเลส น้ำยาหมักชีวภาพล้างจาน น้ำยาหมักชีวภาพล้างพื้น น้ำยาหมักชีวภาพล้างห้องน้ำ ยาฆ่าแมลง สารทำความสะอาด และสารดับเพลิง เป็นต้น

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการเลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การเลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น แอลกอฮอล์ออลอแกนิก น้ำยาทำความสะอาดเครื่องครัว ,น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาเช็ดทำความสะอาดโต๊ะ



ตัวอย่าง การเลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงเลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๒.๒ การให้บริการ/การเสิร์ฟ เพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง

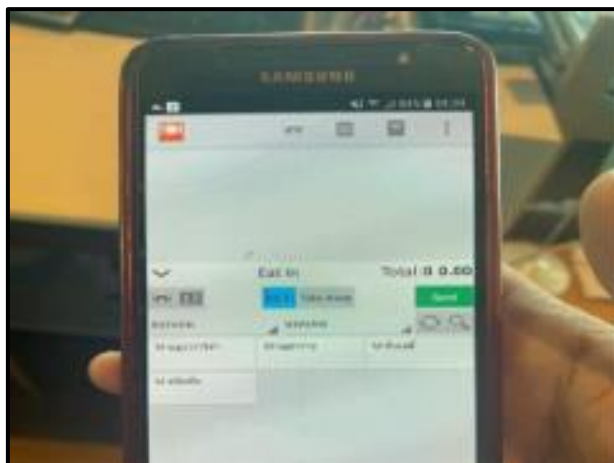
ข้อ ๑๕ มีการป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด

คำอธิบายเพิ่มเติม

- ใช้ระบบ Point of Sales (POS) ในการสั่งอาหาร
- การอ่านทวนรายการอาหาร
- การขานชื่อเมนูในห้องครัว
- มีใบเสียบแสดงให้ชัดเจนในถาดอาหารพร้อมเสิร์ฟ (ต้องไม่พบการใช้ใบรายการสั่งอาหารวางในจานอาหารที่เตรียมเสิร์ฟ)

- มีการบันทึกความผิดพลาดที่เกิดจากการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด และนำมาพูดคุยหาข้อแก้

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การใช้ระบบ PDA (Personal Digital Assistant) ในการสั่งอาหารลดการใช้กระดาษ



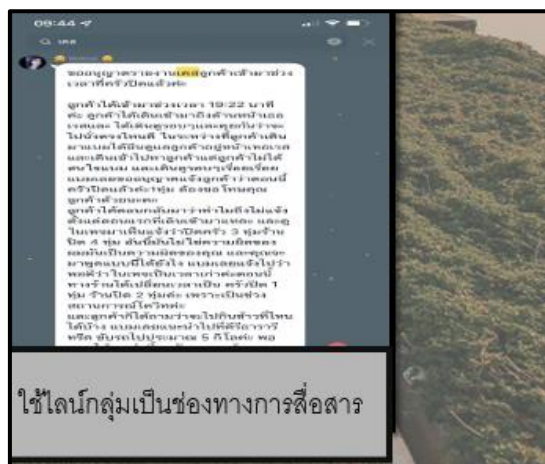
ตัวอย่าง พนักงานอ่านทวนรายการอาหาร เพื่อป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด



ตัวอย่าง พนักงานครัวอ่านชื่อเมนูอีกครั้งก่อนทำอาหาร เพื่อป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด



ตัวอย่าง การบันทึกความผิดพลาดผ่านไลน์กลุ่มและปรับปรุงโดยการอบรมพนักงาน เพื่อป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด



ตัวอย่าง การใช้ไลน์กลุ่มเป็นช่องทางการสื่อสาร เพื่อป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด

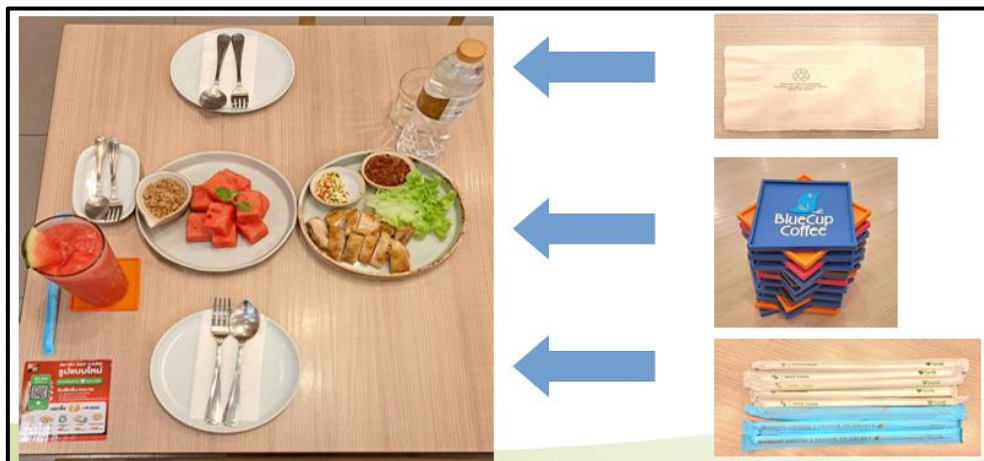
ข้อ ๑๖ มีการลดการให้บริการ/ลดใช้วัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร

คำอธิบายเพิ่มเติม

- หลีกเลี่ยงการใช้กระดาษรองจาน/ ใช้ผ้ารองจานหรือวัสดุที่นำกลับมาซ้ำได้
- หลีกเลี่ยงการให้บริการกระดาษชำระที่โต๊ะรับประทานอาหาร โดยเลือกให้บริการเฉพาะกรณีที่ผู้มาใช้บริการร้องขอ หรือให้บริการผ้าเช็ดปาก/ผ้ากันเปื้อนแทน
- หลีกเลี่ยงการให้บริการหลอดดูดพลาสติกที่โต๊ะรับประทานอาหาร โดยเลือกให้บริการเฉพาะ - - กรณีที่ผู้มาใช้บริการร้องขอ หรือเตรียมหลอดที่ทำจากวัสดุย่อยสลายได้ไว้ให้บริการ

- หลีกเลียงการบริการเครื่องปรุงแบบซอง
- กรณีส่งอาหารแบบ Delivery มีการสอบถามว่าไม่รับซัณ-ส้อม

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการลดการให้บริการ/ลดใช้วัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหารสามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การลดการให้บริการ/ลดใช้วัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร



ตัวอย่าง การจัดโต๊ะอาหารโดยไม่มีกระดาษรองจาน ใช้เครื่องปรุงจากขวด

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการลดการให้บริการ/ลดใช้วัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร

ข้อ ๑๗ หลีกเลียงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง

คำอธิบายเพิ่มเติม

พิจารณาเฉพาะภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งที่ให้บริการในส่วนของการบริการลูกค้าที่โต๊ะอาหาร หรือ การสั่งซื้อกลับบ้านเท่านั้น

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการหลีกเลียงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การใช้ผ้าเช็ดปากแทนกระดาษทิชชู

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการหลีกเลียงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง

ข้อ ๑๘ มีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายเพิ่มเติม

- บริการน้ำดื่มจากเหยือกหรือคูลเลอร์แทนการจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวดพลาสติก
- บริการเครื่องดื่มในขวดแก้วแบบคืนขวด
- บริการเครื่องดื่มที่มีให้เลือกหลายขนาด ให้เหมาะกับจำนวนผู้มาใช้บริการแต่ละครั้ง

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การใช้เหยือกใส่น้ำผลไม้แทนการบรรจุขวดพลาสติก และการบริการเครื่องดื่มขวดแก้วแบบคีนขวด

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์

๒.๓ การให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่ง ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๑๙ ส่งเสริมการลดการใช้ภาชนะประเภทใช้ครั้งเดียวใส่อาหาร น้ำ

คำอธิบายเพิ่มเติม

ให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่เอง นำแก้วน้ำมาเอง

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการส่งเสริมการลดการใช้ภาชนะประเภทใช้ครั้งเดียวใส่อาหาร น้ำ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง นโยบายให้ลูกค้านำภาชนะหรือแก้วน้ำมาใส่อาหารเองได้

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการส่งเสริมการลดการใช้ภาชนะประเภทใช้ครั้งเดียวใส่อาหาร น้ำ

ข้อ ๒๐ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์กับสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายเพิ่มเติม

- บรรจุภัณฑ์สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ บรรจุภัณฑ์ทำจากวัสดุธรรมชาติย่อยสลายได้เร็ว ภาชนะพลาสติกสังเคราะห์จากพืชธรรมชาติ เป็นต้น

- งดใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม
- เลือกใช้ถุงกระดาษแทนการใช้ถุงพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งภัณฑ์ที่เป็น
- ยกเลิกการให้บริการช้อนหรือส้อมพลาสติก (อนุโลมให้มีเตรียมไว้กรณีผู้มาใช้บริการร้องขอ)
- มีแนวทางการลดใช้บรรจุภัณฑ์

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ย่อยสลายได้เร็วในธรรมชาติ

No	Article Desc	Sub Cate Code Desc
118	กล่อง PET ใสกาแฟ (50ใบ/ห่อ)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
120	กล่อง PET ใสเครื่องดื่ม (50ใบ/ห่อ)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
128	กล่อง PET ใสเครื่องดื่ม (50ใบ/ห่อ)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
138	กล่อง PET ใสเครื่องดื่ม (50ใบ/ห่อ)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
164	กล่อง PET ใสเครื่องดื่ม (50ใบ/ห่อ)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
349	กล่อง PET ใสเครื่องดื่ม (50ใบ/ห่อ)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
350	กล่อง PET ใสเครื่องดื่ม (50ใบ/ห่อ)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
367	กล่อง PET ใสเครื่องดื่ม (50ใบ/ห่อ)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
No	Article Desc	Sub Cate Code Desc
13	ขวด PET+ฝา ใส 220ml	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
40	ขวด PET 220cc+ฝา (1x150EA)-RTD	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
193	ขวด PET 500cc+ฝา (1x91EA)-Blucup	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
273	ขวด PET (ใส) 250ml 38 mm+ฝา (แบบหนา)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
782	ขวด PET ใส 250ml 38 mm+ฝา (แบบหนา)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
983	แก้ว 14OZ PPN แคปซูล (บรรจุ 1,000/ลัง)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
No	Article Desc	Sub Cate Code Desc
9	กล่องสแตนเลส 1000g. พร้อมฝา #1492	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
54	ชุดกล่อง PET 7x7x4cm.	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
177	กล่องสแตนเลส P805BK+ฝา 11x10x3.1H	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
239	ชุดกล่อง E-69 (1x10PACx50EA)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
276	กล่องสแตนเลส PP+ฝา 500cc 1ช่อง (1Pacx25EA)	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
361	ชุดกล่อง PET ใส 1000g. พร้อมฝา #119	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก
441	ชุดกล่อง PET ใส 1000g. พร้อมฝา #119	บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก

ตัวอย่าง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ย่อยสลายได้เร็วในธรรมชาติ

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

หมวดที่ ๓ การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม

๓.๑ การจัดการพลังงาน

ข้อ ๒๑ มีกิจกรรมลดใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้

คำอธิบายเพิ่มเติม

ตัวอย่างกิจกรรมด้านการอนุรักษ์พลังงานไฟฟ้า

- ติดป้ายรณรงค์การประหยัดพลังงาน ป้ายเตือนการปิดสวิทช์เมื่อไม่ใช้งาน ปิดไฟแสงสว่างในจุดหรือในเวลาที่ไม่จำเป็น

- กำหนดให้ถอดปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ไม่ได้ใช้งานหรือไม่ได้ใช้งานบ่อย ๆ
- ตรวจสอบความสว่างและทำความสะอาดฝุ่นที่เกาะอยู่หลอดไฟอย่างสม่ำเสมอ
- ลดจำนวนหลอดไฟเพื่อลดแสงสว่างที่มากเกินไปจนความจำเป็น
- แยกสวิทช์ของระบบไฟแสงสว่างให้สามารถแยกเปิดเป็นจุด หรือเป็นกลุ่มย่อย
- เลือกใช้พัดลมและมอเตอร์ขนาดที่เหมาะสม ติดตั้งในตำแหน่งที่ถูกต้อง มีการทำความสะอาดพัดลม

และมอเตอร์อย่างสม่ำเสมอ

- ละลายน้ำแข็ง ตรวจสอบสารทำความเย็น ระบบระบายความร้อน ซีลยาง ของตู้เย็น/ตู้แช่
- บำรุงรักษาตู้เย็น/ตู้แช่ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ตั้งอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศไว้ไม่ต่ำกว่า ๒๕ องศาเซลเซียส
- ทำความสะอาดชุดดูดควันในครัว/ พัดลมระบายอากาศบริเวณที่ประกอบอาหาร
- ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ ตรวจสอบเช็คระบบไฟฟ้า ระบบจ่ายลมเย็น ปริมาณสารทำความเย็น

คอมเพรสเซอร์ ตัวปรับตั้งควบคุมอุณหภูมิ ของเครื่องปรับอากาศ

- เปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเดิมที่เสื่อมสภาพด้วยอุปกรณ์ใหม่ที่มีประสิทธิภาพสูงขึ้น ตรวจสอบ/บำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้อยู่เสมอ

- การลดการใช้แสงไฟจากไฟฟ้าโดยใช้ช่องแสงธรรมชาติ แต่ไม่ก่อให้เกิดความร้อนรบกวนการใช้พลังงานเครื่องปรับอากาศ

- การเพิ่มช่องทางลมในครัว อาจผสมกับอุปกรณ์ในการสร้างลมเย็นในครัวแทนการใช้เครื่องปรับอากาศ เช่น เครื่องสร้าง fresh air แต่ทั้งนี้จะต้องไม่ทำให้เกิดเป็นช่องทางนำฝุ่น แมลงสัตว์ เข้ามาในครัว

ตัวอย่างกิจกรรมด้านการอนุรักษ์เชื้อเพลิง

- ทำความสะอาดหัวเตาแก๊ส
- ทำความสะอาดหัวหัวเตาอบแก๊ส

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการมีกิจกรรมลดใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การติด ป้ายเตือนการปิดสวิตช์เมื่อไม่ใช้งาน ปิดไฟแสงสว่างในจุดหรือในเวลาที่ไม่จำเป็น และการแยกสวิตช์ของระบบไฟแสงสว่างให้สามารถแยกเปิดเป็นจุด หรือเป็นกลุ่มย่อย



ตัวอย่าง การละลายอาหารแช่แข็งในตู้เย็น เพื่อลดการใช้พลังงานจากไฟฟ้า

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการมีกิจกรรมลดใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้

ข้อ ๒๒ มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน

คำอธิบายเพิ่มเติม

- ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าชนิดประหยัดพลังงานที่มีประสิทธิภาพสูง เช่น หลอดประหยัดไฟ หลอด LED เลือกใช้โคมไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพสูง หรือใช้แผ่นสะท้อนแสง
 - เครื่องปรับอากาศเบอร์ ๕ เต้าไฟฟ้าเหนียวนาเบอร์ ๕ ตู้แช่เบอร์ ๕ หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าเบอร์ ๕ อื่น ๆ
 - ติดตั้งและใช้สวิตซ์ตั้งเวลาเพื่อควบคุมการใช้พลังงานในสถานประกอบการ
 - ห้องปรับอากาศมีการออกแบบและใช้ฉนวนช่วยป้องกันไม่ให้ความเย็นออกนอกอาคาร ใช้กระจกสองชั้น low-E กระจกฉนวนกันความร้อน ติดฟิล์มกันความร้อน หรือติดม่านกันความร้อน
 - ลดความสูงในการติดตั้งหลอดไฟ เพื่อให้ได้แสงสว่างในพื้นที่ทำงานเหมาะสม โดยไม่ต้องเพิ่มจำนวนหลอดหรือไม่ต้องเปลี่ยนหลอดที่มีกำลังวัตต์สูงขึ้น
 - มีการใช้พลังงานทดแทน พลังงานหมุนเวียนรูปแบบต่าง ๆ ในการผลิตไฟฟ้าใช้ในสถานประกอบการ
- สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การเลือกใช้เครื่องไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์ประหยัดพลังงานเบอร์ ๕

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึง การใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน

ข้อ ๒๓ มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด

คำอธิบายเพิ่มเติม

- ใช้เตาแก๊สประสิทธิภาพสูง เช่น เตาที่ได้รับฉลากประหยัดพลังงาน
- มีฉนวนกันความร้อนให้กับเตาเพื่อลดการสูญเสียความร้อน
- ใช้เตาอบแก๊สที่มีประสิทธิภาพสูงหรือมีฉนวนกันความร้อน
- มีการใช้พลังงานทดแทน พลังงานหมุนเวียน เพื่อทดแทนในรูปแบบการใช้ความร้อนโดยตรง
- การใช้เตาปิ้งย่างด้วยถ่าน หินลาวา
- หัวแก๊สอินฟราเรด
- อุปกรณ์/เครื่องใช้ที่ช่วยลดการใช้เชื้อเพลิง ทรัพยากร เช่น หม้ออัดแรงดันแก๊ส หม้อทอดไร้น้ำมัน

ไมโครเวฟ (หม้ออัดแรงดันมีทั้งแบบใช้ไฟฟ้าและแก๊ส แต่ภาพรวมถือเป็นอุปกรณ์ช่วยลดการใช้เชื้อเพลิงลง ไม่นำเอาไปรวมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าประหยัดไฟฟ้า)

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการมีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้

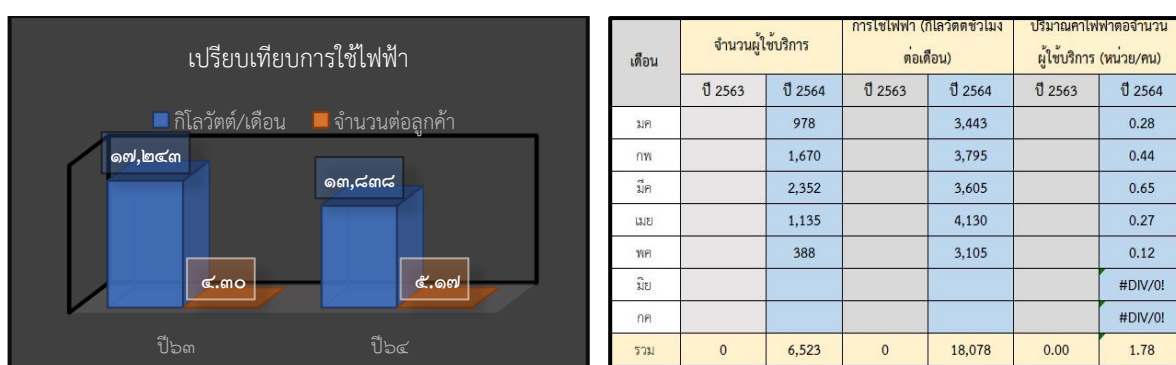


ตัวอย่าง กิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง การใช้เตาโคก หม้ออุ่นร้อน และการปรับระดับแก๊ส

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการมีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด

ข้อ ๒๔ มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การจัดทำสถิติการใช้ไฟ

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน

๓.๒ การจัดการน้ำ/น้ำเสีย

ข้อ ๒๕ มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล

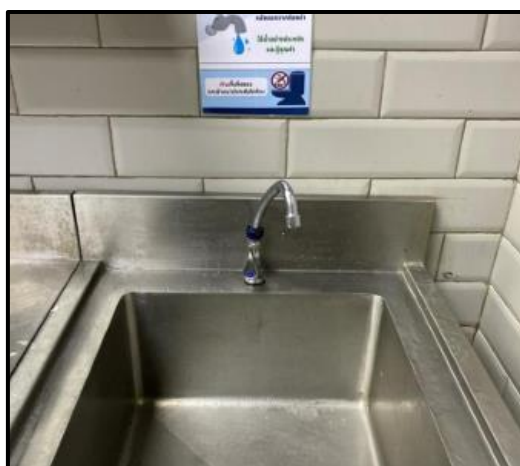
คำอธิบายเพิ่มเติม

- มีป้ายรณรงค์ลดการใช้น้ำติดตามจุดต่าง ๆ และเน้นให้ปิดน้ำทุกครั้งหลังการใช้งาน
- มีการตรวจสอบระบบท่อ ข้อต่อ วาล์ว เพื่อสำรวจจุดรั่วไหล
- รวบรวมน้ำดื่มที่เหลือจากการบริโภคไปใช้ประโยชน์ เช่น เช็ดทำความสะอาดพื้น รดน้ำต้นไม้ เป็นต้น
- บำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ในระบบประปาให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ
- มีมาตรการควบคุมการใช้น้ำในรูปแบบอื่น ๆ สำหรับพนักงาน และผู้มาใช้บริการ

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การรวบรวมน้ำดื่มที่ถูกคัดทิ้งไม่หมด เพื่อนำมารดต้นไม้ในร้าน



ตัวอย่าง การติดป้ายสื่อสารณรงค์ประหยัดน้ำ

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล

ข้อ ๒๖ มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ

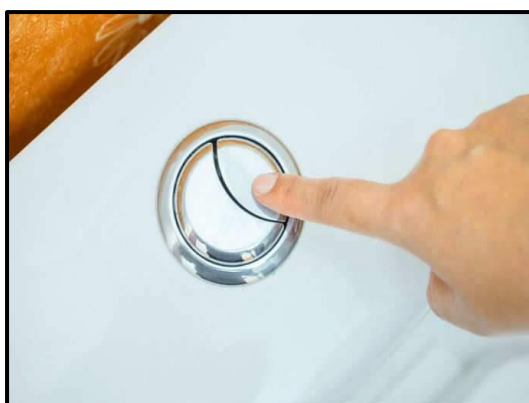
คำอธิบายเพิ่มเติม

- ก๊อกน้ำชนิดประหยัดน้ำ หรือ ก๊อกน้ำชนิดที่มีเครื่องตรวจจับอัตโนมัติ (Sensor) ก๊อกน้ำเบอร์ ๕ กปน.

มอก.

- วาล์วควบคุมแรงดันน้ำและมีการตั้งระดับการใช้งาน
- โถปัสสาวะชายแบบไม่ใช้น้ำ/ โถปัสสาวะชายแบบประหยัดน้ำ
- โถส้วมชนิดที่มีปุ่มน้ำมาก-น้ำน้อยคู่กัน (Dual Flush)
- เครื่องล้างจานชนิดประหยัดน้ำ
- ที่ล้างมือในห้องครัวแบบใช้เข้าด้น หรือ ก้านปิดเปิดแทนมือหมุน
- ที่รดน้ำต้นไม้ระบบน้ำหยด

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง โถส้วมชนิดที่มีปุ่มน้ำมาก-น้ำน้อยคู่กัน (Dual Flush)



ตัวอย่าง การตั้งเวลารดน้ำต้นไม้ด้วยสปริงเกอร์อัตโนมัติ

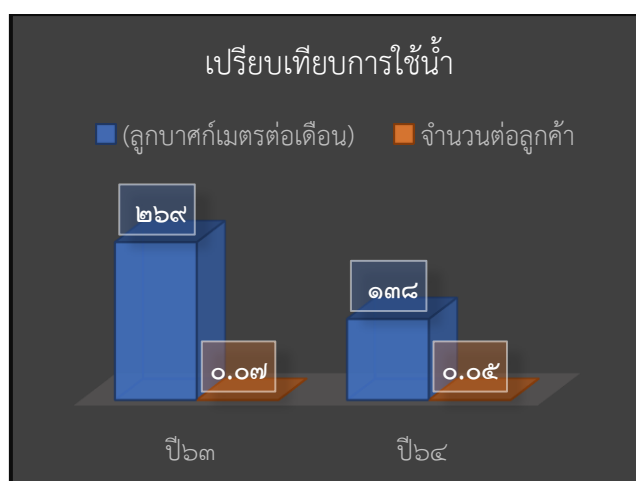


ตัวอย่าง เครื่องล้างจานชนิดประหยัดน้ำ

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึง การใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ

ข้อ ๒๗ มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือนุรักษ์น้ำ

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือนุรักษ์น้ำ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การจัดทำสถิติการใช้น้ำ

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึง การรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือนุรักษ์น้ำ

ข้อ ๒๘ มีการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นและมีการดูแลรักษาระบบก่อนปล่อยน้ำทิ้งสู่นอกสถานประกอบการ

คำอธิบายเพิ่มเติม

- มีระบบบำบัดน้ำเสียขั้นต้น เช่น ถังดักไขมันพร้อมตะแกรงดักเศษอาหาร เป็นต้น
- มีการทำความสะอาดถังดักไขมันอย่างสม่ำเสมอ
- มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- มีการตรวจสอบและบำรุงรักษาระบบฯ อย่างสม่ำเสมอ
- มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ (เฉพาะอาคารควบคุม)

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นและมีการดูแลรักษาระบบก่อนปล่อยน้ำทิ้งสู่นอกสถานประกอบการ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การจัดการน้ำเสีย โดยการเติมปริมาณออกซิเจนในน้ำด้วยเครื่องเติมอากาศพลังงานแสงอาทิตย์



ตัวอย่าง การติดตั้งถังดักไขมันและมีการดูแลรักษาก่อนปล่อยออกสู่นอกสถานประกอบการ

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นและมีการดูแลรักษาระบบก่อนปล่อยน้ำทิ้งสู่นอกสถานประกอบการ

๓.๓ การจัดการขยะ/ของเสีย

ข้อ ๒๙ จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน ถ่ายเทอากาศได้ดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค กำหนดรอบการส่งกำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการจัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน ถ่ายเทอากาศได้ดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค กำหนดรอบการส่งกำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการจัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน ถ่ายเทอากาศได้ดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค กำหนดรอบการส่งกำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม

ข้อ ๓๐ มีการคัดแยกขยะแต่ละประเภท

คำอธิบายเพิ่มเติม

ขยะรีไซเคิลได้ ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะติดเชื้อ ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่น ๆ และขยะอันตราย เป็นต้น

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการคัดแยกขยะแต่ละประเภท สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การแยกขยะ

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการคัดแยกขยะแต่ละประเภท

ข้อ ๓๑ มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า (ลูกค้าภายในร้าน และลูกค้า Delivery)

คำอธิบายเพิ่มเติม

การชั่งน้ำหนัก และบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภท จะช่วยสนับสนุนให้สามารถติดตามผลการคัดแยกขยะ ทำให้ทราบว่าสถานประกอบการมีขยะประเภทใด เป็นปริมาณเท่าไร เพื่อนำไปสู่การหาโอกาสลดปริมาณขยะแต่ละประเภท หรือ การจัดการนำขยะไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไป โดยอย่างน้อยสถานประกอบการควรมีการชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะเศษอาหารและขยะรีไซเคิลได้ ซึ่งแยกออกจากขยะทั่วไป

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า (ลูกค้าภายในร้าน และลูกค้า Delivery) สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้

โครงการส่งเสริมการบริการจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Green Restaurant ปี 2566													
ชื่อสถานประกอบการ : Bar B Q Plaza สาขา เซ็นทรัลเวิลด์ สุพรรณบุรี		ปี พ.ศ. 2566											
ตารางวิเคราะห์และประเมินการจัดซื้อวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร		รวม											
รายการ	หน่วย	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
1. ชะเอมอาหาร													
- น้ำกลิ้งมาใช้ประโยชน์	กิโลกรัม					787	1,257						
- สิ่งทำจัดผิงกลบ	กิโลกรัม					0	0						
2. ชะเอมทั่วไป	กิโลกรัม					213	292						
3. ชะเอมไร้เค็มได้													
- ขวดแก้ว	กิโลกรัม					8	28						
- พลาสติก	กิโลกรัม					48	83						
- กระป๋องอู๋เบียม	กิโลกรัม					0	0						
- กระดาษ	กิโลกรัม					23	55						
- โลหะ	กิโลกรัม					1	28						
4. ชะเอมอันตราย	กิโลกรัม					0	0						
5. น้ำมันประกอบอาหาร													
- น้ำมันที่ใช้แล้ว	กิโลกรัม					0	0						
จำนวนผู้ให้บริการ	คน	0	0	0	0	500	1,200	500	0	0	0	0	0
พื้นที่ให้บริการ (ตารางเมตร)	177.82												

ตัวอย่าง การรวบรวมข้อมูลหรือสถิติขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า (ลูกค้าภายในร้าน และลูกค้า Delivery)

ข้อ ๓๒ มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการมีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การแสดงหลักฐานว่ามีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการมีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย

๓.๔ การจัดการมลพิษอากาศและเสียง

ข้อ ๓๓ มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ คว้นและกลิ่นจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง

คำอธิบายเพิ่มเติม

- มีระบบดักจับควันและกลิ่นจากการประกอบอาหาร เช่น การใช้ชุดดูดควันที่มีประสิทธิภาพในการดักจับกลิ่นและควัน ไม่ระบายอากาศทิ้งโดยตรงไปยังชุมชนข้างเคียง
- มีมาตรการกำหนดให้รถยนต์ที่จอดในพื้นที่จอดรถต้องดับเครื่องยนต์ ไม่ติดเครื่องยนต์ทิ้งไว้
- มีการป้องกันความร้อน กลิ่น แสง ทั้งจากภายใน ภายนอก ด้วยธรรมชาติ

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ คว้นและกลิ่นจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง ระบบดักจับควันและกลิ่นจากการประกอบอาหาร เช่น การใช้ชุดดูดควันที่มีประสิทธิภาพในการดักจับกลิ่นและควัน ไม่ระบายอากาศทิ้งโดยตรงไปยังชุมชนข้างเคียง

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ คว้นและกลิ่นจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง

ข้อ ๓๔ มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหารเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง

คำอธิบายเพิ่มเติม

- เสียงจากการดำเนินงานร้านอาหาร เช่น เสียงประกอบอาหาร เสียงเพลงที่ดังจนเกินไป เสียงพัดลมระบายอากาศ เป็นต้น
- การป้องกันทำได้โดยอาจใช้การปลูกต้นไม้หรือการใช้กำแพงกันเสียง เป็นต้น

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหารเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ดังนี้



ตัวอย่าง การปลูกต้นไม้รอบลานจอดรถเพื่อกรองอากาศจากควันรถและยังช่วยซับเสียงไม่ให้รบกวนชุมชนรอบด้าน

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหารเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง

หมวดที่ ๔ การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น

๔.๑ การกำหนดแนวทาง เป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน

ข้อ ๓๕ มีนโยบายและเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของนโยบายและเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การจัดทำนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม และการตั้งเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

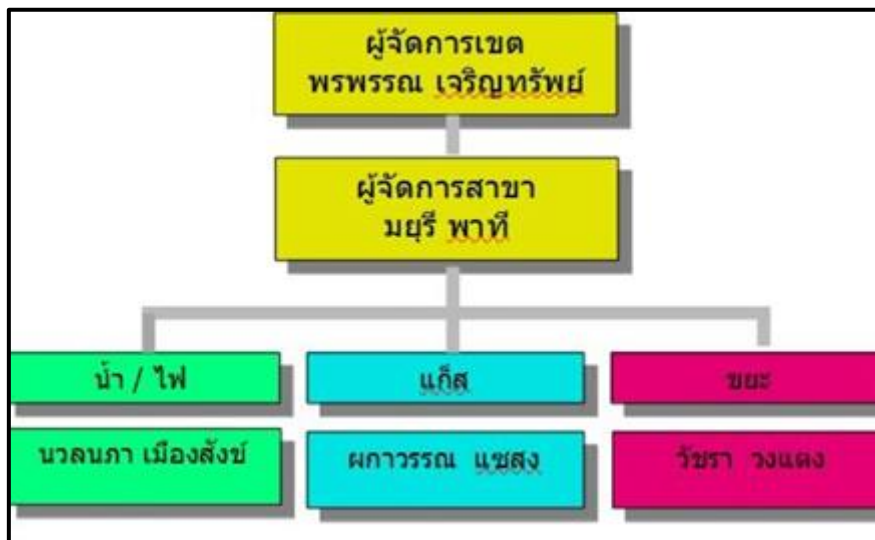
จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงนโยบายและเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๓๖ มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน

คำอธิบายเพิ่มเติม

สำหรับร้านขนาดเล็ก ทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึงพนักงานทั้งหมดของสถานประกอบการ
สำหรับร้านขนาดใหญ่ ทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึง ตัวแทนหรือกลุ่มตัวแทน

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการมีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การจัดทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการมีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน

ข้อ ๓๗ มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้

แบบฟอร์ม : Individual Training Record		รหัส : Team Member	
Front of the Cashier		หน้าที่ : _____	
ชื่อ : นามสกุล : สาขาชุดที่ : วันที่เริ่มงาน : 01/03/2019			
รหัสพนักงาน : 62031210 แผนก : แคชเชียร์ ตำแหน่งงาน : Junior Team			
คำสั่ง : โอนเครื่องหมาย / ในกรณีประเมินผลผ่าน และ โอนเครื่องมือ / ในกรณีประเมินผลไม่ผ่าน			
ลำดับ	หัวข้อฝึกอบรม	บันทึกการอบรม ข้อคิดเห็น / ข้อเสนอแนะ ผล ผู้สอน วันที่	
ระดับ : On Probation			
1	เรียนรู้ภาพรวม และ บุคลิกภาพที่ดีในสถานบริการเบื้องต้น	✓	ขำลัดดี 09-12-63
2	เรียนรู้ข้อกำหนดและอาทณฑ์ที่บังคับควบคุม	✓	ขำลัดดี 09-12-63
3	เรียนรู้เกี่ยวกับกฎปรกฏต่างๆที่ใช้ในงาน	✓	ขำลัดดี 09-12-63
4	เรียนรู้การต้อนรับ - การส่งลูกค้า	✓	ขำลัดดี 09-12-63
5	เรียนรู้การเก็บโต๊ะ / Set up โต๊ะ	✓	ขำลัดดี 09-12-63
6	เรียนรู้ด้านบริการ 9 สล่อ	✓	ขำลัดดี 09-12-63
7	เรียนรู้พื้นฐานขั้นตอนการบริการ	✓	ขำลัดดี 09-12-63
8	เรียนรู้ด้านภาษาหาหรับในเมนูเบื้องต้น (รายการขายดี Top 20)	✓	ขำลัดดี 09-12-63
9	เรียนรู้การทำงานระบบ POS เบื้องต้น	✓	ขำลัดดี 09-12-63
10	เรียนรู้ภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน	✓	ขำลัดดี 09-12-63
11	เรียนรู้การแก้ปัญหา (ของทางเคสเบจอร์)	✓	ขำลัดดี 09-12-63
12	เรียนรู้สิ่งจำเป็นชนิดต่างๆที่ใช้ในการบริการ	✓	ขำลัดดี 09-12-63
13	เรียนรู้เรื่องส่วนประกอบ และ วิธีการทำเครื่องดื่ม/ของหวาน/ไอศกรีม	✓	ขำลัดดี 09-12-63
14	เรียนรู้เพลงอยู่ในลักษณะใหม่รูปแบบ	✓	ขำลัดดี 09-12-63
15	O1 See-fah From Legend to Future		
16	O2 ความรู้เรื่อง GMP	✓	GD 14-11-63
ประเมินจาก On Probation เป็น Youth Team วันที่ : ประเมินโดย : ขำลัดดี ตำแหน่ง : ผู้จัดการ			

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน

๔.๒ การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ

ข้อ ๓๘ มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง ติดป้ายขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการให้นำแก้วน้ำส่วนตัวมาเอง การสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการ



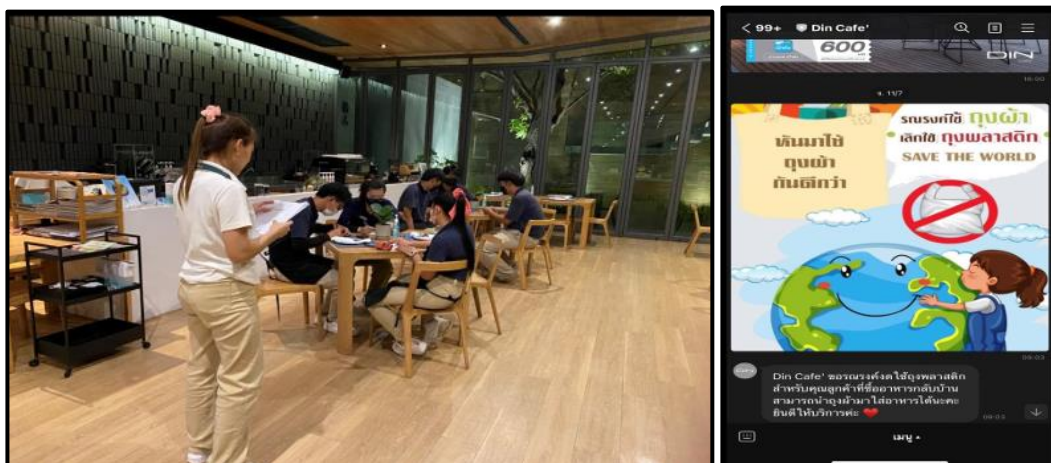
ตัวอย่าง การนำกากกาแฟแจกให้ผู้มาใช้บริการนำกลับไปเป็นปุ๋ย การสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการ



ตัวอย่าง การสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการ
จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง

ข้อ ๓๙ มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการมีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การประชุมเพื่อให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสื่อสารผ่านช่องทางไลน์
จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการมีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๔๐ มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การติดป้ายขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๔.๓ ความปลอดภัย

ข้อ ๔๑ มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย

คำอธิบายเพิ่มเติม

ถึงดับเพลิงแบบมือถือ หรือมีการจัดเตรียมระบบป้องกันอัคคีภัยที่เหมาะสมในรูปแบบอื่น เป็นต้น

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการมีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การติดตั้งถังดับเพลิง ป้ายแสดงวิธีการใช้งาน และตารางการตรวจเช็คอุปกรณ์
อย่างสม่ำเสมอเพื่อให้พร้อมใช้งาน

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ
สามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึง การมี
อุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย

ข้อ ๔๒ มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด

คำอธิบายเพิ่มเติม

สถานประกอบการสามารถดำเนินการจัดอบรมหรือซักซ้อมความเข้าใจเป็นการภายใน โดยบุคลากร
ภายใน ไม่จำเป็นต้องส่งพนักงานไปอบรมภายนอก

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตร
กับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด
สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด

๔.๔ ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชน และสังคม

ข้อ ๔๓ มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	ภูมิลำเนา
1		ผู้จัดการ	น่าน
2		รองผู้จัดการ	น่าน
3		พนักงาน	น่าน
4		พนักงาน	น่าน
5		พนักงาน	น่าน
6		พนักงาน	น่าน
7		พนักงาน	น่าน

จังหวัดภูมิลำเนาตามทะเบียนบ้านของพนักงาน	จำนวนพนักงาน	ร้อยละของพนักงาน	ที่พักอาศัยปัจจุบันของพนักงาน	จำนวนพนักงาน	ร้อยละของพนักงาน
กรุงเทพมหานคร	1	20%	พักอาศัยที่ทำงาน	5	100%
ต่างจังหวัด	1	20%			
แรงงานต่างด้าว	3	60%			
รวม	5	100%		5	100%

ตัวอย่าง การจัดเตรียมข้อมูลการจ้างพนักงานที่มีการพักอาศัยอยู่ในชุมชน

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่

ข้อ ๔๔ สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายหรือเป็นวัตถุดิบภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ผู้ใช้บริการ

คำอธิบายเพิ่มเติม

ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่นำมาจำหน่ายหรือเป็นวัตถุดิบภายในสถานประกอบการ สามารถใช้ผลิตภัณฑ์ชุมชนใดของประเทศไทยก็ได้ ทั้งนี้ ไม่จำกัดพื้นที่ว่าจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สถานประกอบการตั้งอยู่

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ผู้ใช้บริการ สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบภายในสถานประกอบการ



ตัวอย่าง การจำหน่ายเมล็ดกาแฟ จากผลผลิตวิสาหกิจ ชุมชนโลโว อ.สังขละบุรี จ. กาญจนบุรี
เป็นการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายในร้าน

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายหรือเป็นวัตถุดิบภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ผู้ให้บริการ

ข้อ ๔๕ มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสถานประกอบการ ท้องถิ่น หรือชุมชน อย่างต่อเนื่อง

คำอธิบายเพิ่มเติม

๑) มีการนำเศษอาหารจากสถานประกอบการส่งให้กับชุมชนเพื่อเลี้ยงสัตว์ แล้วนำเนื้อสัตว์กลับมาเป็นวัตถุดิบ

๒) มีการนำเศษผักผลไม้จากสถานประกอบการส่งให้กับชุมชนเพื่อผลิตเป็นน้ำหมัก หรือ เป็นปุ๋ยสำหรับปลูกผัก แล้วนำผักกลับมาเป็นวัตถุดิบ

๓) มีการนำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหาร ส่งให้กับชุมชนเพื่อผลิตเป็นพลังงานทดแทนใช้ในสถานประกอบการ

๔) มีการนำเศษอาหารไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำเป็นปุ๋ยเลี้ยงไส้เดือน เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น

๕) นำไขมันที่ตักจากถังดักไขมันไปใช้ประโยชน์ เช่น นำไปทำปุ๋ย ทำก้อนเชื้อเพลิง เป็นต้น

๖) นำน้ำมันทอดอาหารใช้แล้ว ไปใช้ผลิตไบโอดีเซล

น้ำมันใช้แล้ว ทางสาขาขายให้ผู้มารับซื้อไปทำไบโอดีเซล บริษัท BP oil ลาดพร้าว 71



ตัวอย่าง มีการนำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหาร ส่งโรงงานที่นำไปทำเป็นไบโอดีเซล

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสถานประกอบการ ท้องถิ่น หรือชุมชน อย่างต่อเนื่อง

ข้อ ๔๖ มีการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม (ภายใต้ความร่วมมือ/ความยินยอมกับหน่วยงานต่าง ๆ)

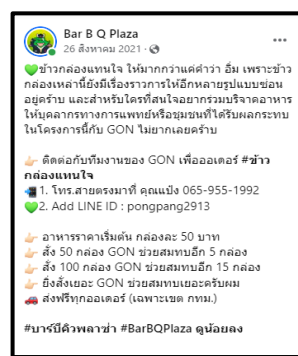
คำอธิบายเพิ่มเติม

- ๑) มีการบริจาควัตถุดิบที่เหลือใช้/ไม่ได้ใช้งานแล้ว ส่งให้กับหน่วยงานอื่น ๆ นำไปใช้ประโยชน์
- ๒) บริจาคอาหารส่วนเกินที่ยังคงสภาพดีส่งต่ออาหารให้กับผู้ที่ต้องการ
- ๓) มีการลดราคาอาหารก่อนอาหารหมดอายุ ก่อให้เกิดรายได้แก่ร้านอาหารและนำไปช่วยเหลือสังคม

สำหรับตัวอย่างการดำเนินงานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ในเรื่องของการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม (ภายใต้ความร่วมมือ/ความยินยอมกับหน่วยงานต่าง ๆ) สามารถพิจารณาตัวอย่างได้ ดังนี้



ตัวอย่าง การนำเปลือกไข่มาทำจุลินทรีย์ เป็นการนำวัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์



ตัวอย่าง การนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์

จากภาพข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างการดำเนินงานบางส่วนเท่านั้น ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำเกณฑ์มาพิจารณาและดำเนินงานตามบริบทหรือแนวทางของร้าน ที่จะนำเสนอให้เห็นถึงการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม (ภายใต้ความร่วมมือ/ความยินยอมกับหน่วยงานต่าง ๆ)