

'สามพรานริเวอร์ไซด์'สุดปลื้ม! คว้ามาตรฐานฟู้ดเวสต์รายแรก

"สามพราน ริเวอร์ไซด์" ก้าวข้ามความท้าทายใหม่! เผย "สามพราน โมเดล" สุดเวิร์ก ล่าสุดได้รับรองมาตรฐาน "ฟู้ดเวสต์" เป็นโรงแรมแรกของประเทศไทย มั่นใจตอบโจทย์การพัฒนาอย่างยั่งยืน

นายอรุช นวราช กรรมการผู้จัดการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ เปิดเผยว่า จากความมุ่งมั่นดำเนินธุรกิจตามแนวทางพัฒนาอย่างยั่งยืน คำนึงถึงความสมดุลของเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม และการมุ่งสู่การเป็นโรงแรมคาร์บอนต่ำอย่างจริงจัง โดยได้เข้าร่วมโครงการลดของเสียจากการให้บริการอาหาร Food Waste ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) หรือที่เส็บ เพื่อลดปริมาณขยะที่เกิดจากการให้บริการอาหารของโรงแรมและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ทั้งนี้ ได้เริ่มทำโครงการมาตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ปี 2559 ที่ผ่านมามีโดยรณรงค์ให้ความรู้ สร้างจิตสำนึก และสร้างการมีส่วนร่วมของผู้บริหารและพนักงานอย่างจริงจัง เพื่อร่วมกันปฏิบัติตามแนวทางของโครงการ โดยการทำให้ระบบนิเวศ และเชื่อมโยงกับการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมที่ทำอยู่แล้ว

"เราดำเนินโครงการมาได้ 1 ปี พบว่าได้รับผลดีเกินคาด พนักงานเกิดความตื่นตัว และเห็นคุณค่าของทรัพยากรอาหาร ทำให้ช่วยลดปริมาณการสูญเสียทางอาหารและลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นได้อีกทั้งยังประหยัดต้นทุนในการซื้ออาหารประมาณ 2 ล้านบาท ขณะเดียวกันสามารถจัดการขยะที่เกิดขึ้นภายใน

โรงแรมได้หมด 100%" นายอรุชกล่าว นายอรุชกล่าวด้วยว่า ความท้าทายของโครงการนี้คือ ต้องมีกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และเป็นขั้นเป็นตอน และทำอย่างไรถึงจะสามารถสร้างการมีส่วนร่วมและเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของบุคลากรทั้งองค์กรได้ จะทำอย่างไรที่จะทำให้หัวหน้าส่วนงาน ห้องอาหารและเครื่องดื่มที่ดูแลการจัดการอาหารของโรงแรมทั้งหมดซื้อใจได้ เห็นคุณค่า และมาเป็นพันธมิตรสำคัญในการขับเคลื่อน เพื่อสร้างความเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญให้กับองค์กรและสิ่งแวดล้อมร่วมกัน

โดยปัจจัยพื้นฐานสำคัญที่ทำให้โรงแรมสามารถทำเรื่องนี้ได้สำเร็จคือ การมีนโยบายเรื่องการพัฒนาอย่างยั่งยืน และทำเรื่องนี้อย่างจริงจังต่อเนื่องภายใต้โครงการ "สามพรานโมเดล" ที่สร้างระบบอาหารปลอดภัยตั้งแต่ต้นน้ำ มีการตั้งพนักงานเข้ามามีส่วนร่วม เมื่อมาถึงงานปลายน้ำที่เป็นเรื่องการจัดการขยะเมื่อทุกคนได้เห็นถึงความเชื่อมโยงของคุณค่าที่จะเกิดขึ้นก็ทำให้สามารถเริ่มต้นโครงการนี้ได้ แม้ในช่วงแรกจะยุ่งยากมากมายก็ตาม

อนึ่ง สามพราน ริเวอร์ไซด์ ได้ขับเคลื่อน "สามพรานโมเดล" โดยรับซื้อข้าว ฟัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ จากเกษตรกรในเครือข่ายที่ผลิตในระบบอินทรีย์คิดเป็นสัดส่วนประมาณ 70% ของอาหารที่ปรุงให้กับแขกผู้มาใช้บริการและพนักงาน ซึ่งโครงการฟู้ดเวสต์ได้เสริมจุดแข็งและสะท้อนให้เห็นถึงการใช้วัตถุดิบ อินทรีย์อย่างคุ้มค่า อีกทั้งยังช่วยลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์อีกด้วย