



Global Compact
Network Thailand

ISSUE 8
OCTOBER 2021

GCNT

UNITING BUSINESS FOR A BETTER WORLD

“ก่อนโลกนี้ จะไม่มีอาหาร”



WORLD WITHOUT FOOD



03 Thoughts and Perspective

05 Cover Story

08 Past Present Future


GCNT
Global Compact
Network Thailand

ISSUE 8
October 2021


16 In Case You Missed It?

18 Jump into Action

09 The Conversation

12 Current Movement

14 Sustainability Spotlight



Four Pillars

กรอบความร่วมมือ UN Global Compact โครงการรณรงค์ให้บริษัทต่าง ๆ และยึดหลักการดำเนินงานที่สร้างเศรษฐกิจที่ยั่งยืนตามหลักสากล 10 ประการ โครงการนี้เผยแพร่ไปทั่วโลก เพื่อยุติความรุนแรงจากบริษัทน้อยใหญ่ทุกภาคอุตสาหกรรม เพื่อผนึกกำลังสร้างโลกของเราให้ดียิ่งกว่าเดิม



Sustainable Development Goals

องค์การสหประชาชาติได้เผยแพร่ 'เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน' (Sustainable Development Goals: SDGs) ที่ประชาคมโลกตกลงร่วมกัน ซึ่งจะใช้เป็นกรอบในการดำเนินงานด้านการพัฒนา โดยเป้าหมายทั้ง 17 ประการอีกด้วย



สมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทย

ในฐานะเครือข่ายในประเทศเพื่อความยั่งยืนของภาคเอกชนของสหประชาชาติ สมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทยจะทำงานร่วมกับองค์การระหว่างประเทศของสหประชาชาติ (UN Agencies) ทั้งในประเทศและในระดับโลก เพื่อแนะนำการบูรณาการความยั่งยืนเข้ากับกลยุทธ์ธุรกิจ ตอบโจทย์การเสริมสร้างความแข็งแกร่งให้กับองค์กร พร้อมขับเคลื่อนเป้าหมาย SDGs)

**ศุภชัย เจียรวนนท์**

นายกสมาคม
เครือข่ายโกลบอลคอมแพ็ก
แห่งประเทศไทย



สารจากนายกสมาคม

HEALTH IS WEALTH

สุขภาพคือความมั่งคั่ง

การประชุมสุดยอดสหประชาชาติว่าด้วยระบบอาหาร (UN Food Systems Summit) ซึ่งจะจัดขึ้นในวันที่ 23 กันยายน 2564 นี้ สะท้อนให้เห็นว่าเราจำเป็นต้องพิจารณาเรื่องอาหารในเชิงระบบที่เชื่อมโยงกันใกล้ชิด เพราะทุกกระบวนการของการผลิต การขนส่ง การบริโภค หรือแม้แต่การกำจัดส่วนที่เหลือและการเตรียมการด้านอาหารในภาวะวิกฤต ล้วนเกี่ยวข้องกับทุกคน ทุกช่วงเวลา ปฏิสัมพันธ์กับระบบมากมาย ตั้งแต่การเกษตรป่าไม้ ประมง ไปจนถึงระบบพลังงาน ระบบการค้า และระบบจัดการของเสีย การบริหารจัดการระบบอาหารอย่างยั่งยืน (Food Systems) จึงเป็นเรื่องท้าทายระดับโลก

การผลิตอาหารเพื่อหล่อเลี้ยงมนุษยชาติ แน่นอนว่ามีผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ การเข้าถึงอาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ การขาดทางเลือกในการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ยังคงเป็นปัญหาใหญ่เชิงสาธารณสุขและความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจและสังคมเช่นกัน จึงเห็นได้ว่า



"ระบบอาหาร คือกลไกสำคัญที่นำไปสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน และเป็นหน้าที่ของพวกเราทุกคน ที่จะต้องร่วมกันขับเคลื่อน"

ความท้าทายที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารมีหลายมิติที่ซับซ้อน อีกทั้งยังเชื่อมโยงกับปัญหาที่โลกกำลังเผชิญอยู่ในปัจจุบัน ทั้งการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และการถดถอยของความหลากหลายทางชีวภาพ

ดังนั้น เราทุกคนมีความรับผิดชอบในการพิจารณาปรับเปลี่ยนวิถีการดำรงชีวิตหรือแนวปฏิบัติแบบเดิมที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหาร พร้อมนำนวัตกรรมทางเทคโนโลยีและทางความคิดมาใช้อย่างสร้างสรรค์ เพื่อลดผลกระทบเชิงลบจากระบบอาหารต่อเพื่อนมนุษย์และโลกของเราให้น้อยที่สุด อย่างไรก็ตาม อาจยังเกิดคำถามตามมาว่าองค์กรธุรกิจเช่นสมาชิกสมาคมฯ จำเป็นต้องเตรียมตัวเพื่อรับมืออย่างไร ผมจึงขอถือโอกาสนี้ขอขอบคุณกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในฐานะเจ้าภาพหลักเพื่อเตรียมการสำหรับการประชุมสุดยอดดังกล่าว ที่ได้กรุณาร่วมจัดเสวนาออนไลน์ 'บทบาทภาคเอกชนไทยในการส่งเสริมการพัฒนาระบบอาหารที่ยั่งยืน' เพื่อให้ความรู้แก่สมาชิกสมาคมฯ ของเรา เมื่อเร็วๆ นี้

การพัฒนาระบบอาหารที่ยั่งยืนจึงเป็นหนึ่งในวาระสำคัญที่เราควรใส่ใจอย่างยิ่งต่อไปในอนาคต เพื่อให้โลกของเราได้ฟื้นตัวหลังจากวิกฤตโควิดได้ดีกว่าเดิม (Build Back Better) อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมให้ประเทศไทยของเราสามารถบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) ได้ทันในปี ค.ศ. 2030 โดยสมาคมฯ พร้อมจะเป็นแรงขับเคลื่อนเรื่องนี้ร่วมกับพันธมิตรจากทุกภาคส่วนต่อไป เพื่อนำผลจากการประชุมสุดยอดที่จะเกิดขึ้นนี้มาลงมือทำให้เป็นรูปธรรม

ขณะเดียวกัน ในนามของคณะกรรมการบริหารสมาคมฯ ผมขอส่งกำลังใจและขออวยพรให้เพื่อนพนักงานในองค์กรสมาชิกและองค์กรธุรกิจอื่นๆ ตลอดจนท่านผู้อ่านทุกท่าน มีสุขภาพกายใจแข็งแรง ร่วมกันสามารถฝ่าฟันวิกฤตโควิดครั้งนี้ไปได้อย่างราบรื่นและปลอดภัย



ธัญพร กริทธิกายวรุ

ผู้อำนวยการสมาคม
เครือข่ายโกลบอลคอมแพ็ก
แห่งประเทศไทย

สารจากผู้อำนวยการสมาคม

FOOD RESOLUTION

ปณิธานเพื่อโลกที่อึดมี

เดือนที่ผ่านมา คณะกรรมการระหว่างรัฐบาลว่าด้วยการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (IPCC) ของสหประชาชาติได้เผยแพร่รายงานฉบับประวัติศาสตร์ความยาว 42 หน้า ที่ใช้เวลาจัดทำถึง 8 ปี แสดงให้เห็นผลสรุปที่ผ่านมามีผลของการศึกษาเรื่องความเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อมโลก ว่ามนุษย์ได้ทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงอย่างใหญ่หลวงในรอบหลายพันปี และแนวโน้มในอนาคตว่าเราคงไม่สามารถแก้ไขผลจากการกระทำเหล่านั้นให้โลกกลับคืนสู่สภาพเดิมรวมถึงแก้วิกฤตโลกร้อนได้ หากชาติต่างๆ ไม่สามารถลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนฯ จากกิจกรรมลงได้ครึ่งหนึ่งภายในปี 2030 จนถึงขั้นสุทธิเป็นศูนย์ (Net Zero) ภายในปี 2050

นายอันโตนิโอ กูเตร์เรส เลขาธิการใหญ่สหประชาชาติได้แถลงว่านี่คือ ‘สัญญาณเตือนสีแดงของมนุษยชาติ’ ที่ประเทศต่างๆ ทั่วโลกต้องร่วมมือกันเดี๋ยวนี้ โดยนำข้อมูลจากรายงานของ IPCC ไปกำหนดการแก้ปัญหา เพื่อให้การประชุม COP26 ที่มุ่งแก้ไขวิกฤตโลกร้อนซึ่งจะจัดขึ้นในเดือนพฤศจิกายนประสบความสำเร็จ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลกส่งผลกระทบต่อมนุษย์ในทุกมิติ โดยหนึ่งในมิติที่สำคัญที่สุดซึ่งจะได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลกอย่างแน่นอน คือการผลิตและบริโภคอาหารของมนุษยชาติ (Food Systems)



**"การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก
ส่งผลกระทบต่อมนุษย์ในทุกมิติ โดยเฉพาะการผลิต
และบริโภคอาหารของมนุษยชาติ"**

ภายในปี 2050 โลกจะมีประชากรเพิ่มถึง 9,000 ล้านคน ดังนั้น ภายใต้การต่อกรกับวิกฤตโลกร้อนอย่างเข้มข้น โจทย์สำคัญที่เราต้องร่วมกันหาคำตอบคือ จะผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรอย่างทั่วถึงได้อย่างไร โดยไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อม อย่างในปัจจุบันที่ระบบอาหารเป็นต้นเหตุสำคัญของการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ก่อมลพิษ และล้างผลาญทรัพยากรธรรมชาติของโลก เพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

นอกจากนี้ การแพร่ระบาดของโควิด-19 ยังเป็นจุดเปลี่ยนที่ทำให้มนุษยชาติตระหนักถึงการเข้าถึงอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ เสริมสร้างความมั่นคงในอาหาร และลดภาวะประชากรอดอยากทั่วโลก โดยประเทศไทยในฐานะผู้ผลิตอาหารรายสำคัญของโลก มีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในการยกระดับความยั่งยืนของระบบอาหารเพื่อพลิกโฉมประเทศและระดับโลก

เดือนกันยายนนี้ มีการประชุมสุดยอดผู้นำในเวที UN Food Systems Summit 2021 เพื่อเรียกร้องทั่วโลก ให้เร่งแผนงานการปฏิรูประบบอาหารและการเกษตรอย่างมั่นคงยั่งยืน โดยในส่วนของประเทศไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ดำเนินงาน 5 ด้าน (5 Action Tracks) หรือ 5 อ้อม คืออ้อมถั่วหน้า อ้อมดีมีสุข อ้อมรักษโลก อ้อมทั่วถึง และอ้อมทุกเมื่อ ซึ่งจะต้องเชื่อมโยงกับระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน (BCG) และนำแนวคิดของ Zero Waste มาใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด

ภาคธุรกิจถือเป็นส่วนสำคัญหนึ่งในการปฏิรูประบบอาหาร จึงทำให้มีเสียงเรียกร้องจากผู้เกี่ยวข้องร้องขอให้ธุรกิจตระหนักและร่วมกันแก้ปัญหาที่มาจากสถานะโลกร้อน โดยได้สืบหาองค์ความรู้และนำมาเสนอแนวปฏิบัติที่เป็นประโยชน์ต่อภาคธุรกิจในการดำเนินงานที่เกี่ยวกับการแก้ปัญหาวิกฤตโลกร้อนและผลกระทบ ตลอดจนข้อมูลที่จะมาช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับธุรกิจ

โดยทุกท่านจะได้ทำความเข้าใจกระบวนการการสร้าง ความยั่งยืนของระบบอาหาร การผลักดันโดยภาคส่วนต่างๆ ของไทย ในปัจจุบันอย่างละเอียด ภายในวารสาร GCNT ฉบับนี้



YOUR FAV FOODS ARE GOING EXTINCT

ไม่มีอีกแล้ว
อาหารจานโปรด



⚠ **ปลาทู** อาหารคู่ครัวไทย รู้ไหม ปลาทูในท้องตลาดทุกวันนี้ ส่วนใหญ่เป็นปลาทูแช่แข็งที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะน้ำทะเลร้อนขึ้นทำให้พืชน้ำ อาหารของปลาทูพันธุ์ไทยหายไป ส่งผลให้ปลาทูในทะเลไทยลดน้อยลงถึง 7 เท่า ยิ่งโลกร้อนปลาทูไทยยิ่งน้อยลง



⚠ **ข้าว** อาหารหลักของคนไทยกำลังตกอยู่ในอันตราย โลกร้อนส่งผลให้ภาวะฝนแล้งยาวนานขึ้น ไม่มีน้ำก็ปลูกข้าวไม่ได้ และน้ำท่วมที่รุนแรงขึ้นจะทำลายผลผลิตข้าว ในอนาคตข้าวจะเป็นของหายาก ที่แม้มีเงินก็ไม่อาจหาซื้อได้ง่ายอย่างในปัจจุบัน



⚠ **กล้วย** ผลไม้สามัญประจำบ้าน มีอยู่ทุกหนแห่งในไทย เราจึงไม่ค่อยใส่ใจว่ากล้วยกำลังจะหายไปเพราะโลกร้อน เพราะต้นกล้วยเป็นพืชที่ต้องการน้ำหล่อเลี้ยงสม่ำเสมอเพื่อเจริญเติบโตและสุกงอมภาวะแล้งจากโลกร้อนจะทำให้ผลผลิตกล้วยลดน้อยลงมาก



⚠ **ช็อกโกแลต** อาจหมดไปจากโลกนี้ภายในปี 2050 เพราะต้นโกโก้ที่เรานำเข้าผลิตไปผลิตช็อกโกแลต จะเติบโตได้เฉพาะในเขตป่าฝนที่อุณหภูมิไม่เกิน 20 องศาตลอดปีเท่านั้น ภาวะโลกร้อนกำลังทำลายพื้นที่เหล่านี้ ส่งผลให้ต้นโกโก้ไม่ออกงามอีกต่อไป และอาจกลายเป็นเพียงชื่อในตำนาน



⚠ **กาแฟ** ของโปรดของคนทั่วโลก กำลังแย่ เพราะความแห้งแล้ง ขาดน้ำจืด และสภาพอากาศที่ไม่แน่นอนจากภาวะโลกร้อน จะทำให้ต้นกาแฟติดเชื้อราและตาย ยิ่งโลกร้อนขึ้น ปริมาณกาแฟที่มนุษย์ผลิตได้ก็จะยิ่งน้อยลง พร้อมๆ กับคุณภาพและรสชาติที่แย่ลง ไม่กลมกล่อมอย่างเดิม



⚠ **ถั่วเหลือง** ไม่ได้มีดีแค่ทำเต้าหู้ แต่เป็นแหล่งเชื้อเพลิงชีวภาพ ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจมากที่สุดในโลก ถั่วเหลืองต้องอาศัยน้ำในการเจริญเติบโต ภาวะโลกร้อนทำให้น้ำจืดลดลง หากเรายังไม่ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก สาเหตุหลักของโลกร้อน พืชผลถั่วเหลืองจะลดลงถึง 40% ภายในปี 2100



OUR FOOD IS KILLING THE PLANET

โลกร้อนเพราะอาหารที่เรากิน

• ระบบอาหาร (Food Systems) เกี่ยวข้องกับชีวิตความเป็นอยู่ของคนทุกคนในทุกประเทศ ไม่มีใครไม่ต้องกินอาหาร ไม่มีใครกินอาหารสกปรกแล้วจะไม่ป่วย และการจ้างงาน รายได้ของเศรษฐกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารก็ส่งผลต่อคนจำนวนมาก โดยเฉพาะประเทศไทยที่เป็นผู้ผลิตอาหารรายสำคัญของโลก

• ระบบอาหารคือหนึ่งในตัวการสำคัญเป็นต้นเหตุสภาวะโลกร้อนและการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ เพราะระบบอาหารในปัจจุบันปล่อยก๊าซเรือนกระจกที่มาจากกิจกรรมของมนุษย์กว่า 2 ใน 3

• 50 ปีที่ผ่านมา มนุษย์ผลิตเนื้อสัตว์มากกว่าเดิม 6 เท่าตัว ทำให้พื้นที่ป่าซึ่งเป็นแหล่งดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ถูกเปลี่ยนเป็นพื้นที่เลี้ยงสัตว์และปลูกพืชเชิงเดี่ยว เช่น ข้าวโพด เพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์

• ไนโตรสออกไซด์ที่ปล่อยออกมาจากมูลของปศุสัตว์สร้างภาวะก๊าซเรือนกระจกยิ่งกว่าก๊าซคาร์บอนฯ อุณหภูมิจากปศุสัตว์ปล่อยก๊าซเรือนกระจกมากกว่ายานพาหนะทุกประเภทในโลกรวมกัน



• อีกปัญหาใหญ่ในปัจจุบันคือการสูญเสียอาหาร (Food Loss) ในขณะที่การผลิตอาหารปล่อยก๊าซเรือนกระจกมากมาย แต่มนุษย์กลับทิ้งขว้างอาหารที่ผลิตได้มากกว่าครึ่งอย่างไร้ค่า ผลผลิตจำนวนมากถูกคัดออกไประหว่างทางแค่เพราะพวกมันไม่สวยงาม ทั้งที่มีคุณค่าทางสารอาหารเท่าเดิม

• ยานพาหนะบรรทุกขนส่งอาหารที่ขับเคลื่อนด้วยเชื้อเพลิงฟอสซิล ระบบขนส่งอาหารทางไกลที่ใช้การแช่แข็ง ไปจนถึงตู้แช่เย็นในซูเปอร์มาร์เก็ต ล้วนเป็นตัวอย่างการปล่อยก๊าซเรือนกระจกมากไม่แพ้กัน

• การบริโภคของผู้คนในปัจจุบันทำให้เกิดขยะอาหาร (Food Waste) มากมาย กรมควบคุมมลพิษออกมาชี้แจงว่าขยะอาหารที่คนไทยทิ้งต่อวันมีปริมาณสูงถึง 300-500 ตัน ก่อให้เกิดแก๊สมีเทนที่รุนแรงกว่าก๊าซคาร์บอนฯ 20 เท่า กองขยะอาหารยังนำมาซึ่งกลิ่นเหม็น พาหะนำโรค รวมทั้งเชื้อโรคทั้งหลาย



LESS ICE, LESS RICE

เมืองไทยและความอุดมสมบูรณ์ที่หายไป



• โลกร้อนจะทำให้เกิดการขาดแคลนอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในขณะที่ปี 2050 โลกจะมีประชากร 9,000 ล้านคน เราจะผลิตอาหารให้เพียงพอต่อประชากรโลกได้อย่างไรภายใต้วิกฤตเหล่านี้



• ไทยถูกจัดเป็นประเทศเสี่ยงต่อผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ อันดับ 9 จาก 180 ประเทศทั่วโลก



• เราจะประสบภัยแล้งสูงขึ้น จนทำให้แหล่งน้ำจืดหลายแห่งเหือดแห้ง 100 ปีที่ผ่านมาภัยแล้งไทยรุนแรงขึ้น ครั้งที่เลวร้ายที่สุดกินเวลากว่า 9 เดือน และในรอบ 10 ปีที่ผ่านมาเกิดภัยแล้งวิกฤตครั้งใหญ่ขึ้นถึง 3 ครั้ง



เราทุกคนจึงต้องร่วมกันเปลี่ยนแปลง ให้ระบบอาหารมั่นคงและยั่งยืนขึ้นเดี๋ยวนี้ เพราะนี่คือวิกฤตที่รอไม่ได้! ก่อนโลกร้อนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศจะพรากความอุดมสมบูรณ์ให้สูญหายไปตลอดกาล



• โลกร้อนทำให้ไฟป่ารุนแรงขึ้น ปีที่ผ่านมาพื้นที่ป่าของไทยเกือบ 1 แสนไร่ ถูกเผาทำลาย ส่งผลต่อระบบนิเวศป่าต้นน้ำกระทบต่อเนื่องไปยังพื้นที่เกษตรกรรมทั่วประเทศ



• จะเกิดอุทกภัยน้ำท่วมรุนแรงและถี่ขึ้นทำลายพื้นที่เกษตรกรรมและปศุสัตว์ 5 ปีที่ผ่านมา ไทยเสียหายจากน้ำท่วมเป็นมูลค่ากว่า 2 พันล้านบาท แต่ละปีประชากรมากกว่า 1 ล้านคน และพื้นที่เพาะปลูกใน 60 จังหวัด ได้รับผลกระทบสาหัส



• โลกร้อน น้ำแข็งขั้วโลกละลาย ระดับน้ำทะเลก็จะสูงขึ้น พื้นที่ชายฝั่งบ้านเราลดน้อยลงต่อเนื่อง พื้นที่ผลิตอาหารลดน้อยลง ชายฝั่งบางชุมชนเสียแผ่นดินจากน้ำทะเลกัดเซาะปีละ 10 เมตร และในอีก 30 ปี กรุงเทพฯ อาจจมอยู่ใต้น้ำ



• ระดับน้ำทะเลที่สูงขึ้น ทำให้แสงส่องลงไปถึงด้านล่าง พืชใต้น้ำไม่สามารถสังเคราะห์แสงได้ สัตว์น้ำทะเลบางชนิดอาจสูญพันธุ์จากการขาดแคลนอาหาร ทุกวันนี้สถิติการจับปลาทูพันธุ์ไทยลดลงกว่า 7 เท่า



• น้ำทะเลจะไหลเข้าแทนที่น้ำจืด ทำให้ความเค็มสูง ส่งผลต่อพืชเกษตรหลายชนิดที่อาศัยน้ำปริมาณมากในการเพาะปลูก และเมื่อถึงเวลานั้น ปลาน้ำจืดสายพันธุ์ต่างๆ จะทยอยสูญพันธุ์ไปอย่างน่าใจหาย



• พื้นที่ลุ่มน้ำแม่โขงมีสายพันธุ์ปลาน้ำจืดที่หลากหลาย เป็นแหล่งโปรตีนสำคัญของผู้คนตลอดลุ่มน้ำ รวมถึงชาวภาคอีสาน หากระบบนิเวศในแม่น้ำโขงล่มสลาย นี่คือนิเวศอาหารระดับชาติ

FOOD REVOLUTION NOW

โลกต้องปฏิวัติระบบอาหารเดี๋ยวนี้!

เพื่อหล่อเลี้ยงประชากรโลกนับพันล้านคน เราต้องปฏิวัติระบบผลิตและจัดการอาหารให้เพียงพอ โดยไม่กระทบต่อทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และสังคม เพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) โดยเฉพาะประเทศไทย ซึ่งมีบทบาทสำคัญในระบบอาหารของภูมิภาคและโลก



- วิกฤตโควิด-19 ส่งผลให้ประชากรโลกประสบภาวะอดอยากเพิ่มถึง 800 ล้านคน เป็นจุดเปลี่ยนให้โลกหันกลับมาสนใจประสิทธิภาพของระบบอาหาร เพื่อการเข้าถึงอาหารอย่างเท่าเทียม



- ประชากรโลกมีอัตราการเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ในปี 2050 โลกจะมีประชากร 9,000 ล้านคน เพื่อผลิตอาหารหล่อเลี้ยงทุกคนให้เพียงพอจึงต้องวางแผนตั้งแต่นี้



- UN เล็งเห็นว่าระบบอาหารคือกลไกนำไปสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน จึงมีแนวคิดระดมความคิดเห็นจากทุกภาคส่วนเพื่อพัฒนาระบบอาหารผ่าน Food Systems Summit (UNFSS)



- 5 Action Tracks สำหรับระบบอาหารที่ยั่งยืน ภายใต้แนวทางของ UN จากอาหารหรือของไทย แบ่งเป็นเส้นทาง อิ่มถ้วนหน้า อิ่มดีมีสุข อิ่มรักใช้โลก อิ่มทั่วถึง และอิ่มทุกเมื่อ



- ระบบอาหารเป็นองค์ประกอบหลักของเศรษฐกิจและสังคมไทย GCNT จึงร่วมมือกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ รวบรวมบทเรียนการพัฒนา ระบบอาหารที่ยั่งยืนของภาคธุรกิจ เพื่อนำเข้าสู่การหารือ UNFSS



- UNFSS เรียกร้องให้ประเทศทั่วโลกปฏิรูประบบอาหารและการเกษตรอย่างมั่นคง ยั่งยืน ใส่ใจต่อสิ่งแวดล้อม สร้างความเท่าเทียม ลดความเหลื่อมล้ำ เพื่อช่วยให้บรรลุถึง SDGs ภายในปี 2030





SIVATEL BANGKOK

โรงแรมที่เสิร์ฟอาหารจากเกษตรกรอินทรีย์ทั่วไทย
และจัดการขยะอาหารสู่ Zero Food Waste

บทสนทนากับคุณ อลิสร่า คิวยารร ผู้บริหารรุ่นที่ 3 แห่งโรงแรมศิวาเทเล ถึงการผลักดันให้เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในโรงแรม ซึ่งรวมถึงการลดปริมาณขยะตั้งแต่ต้นทาง และการจัดการขยะอาหารสู่ Zero Food Waste เพื่อให้การออกแบบเมนูอาหารทั้งหมดของโรงแรมเหลือขยะอาหารน้อยที่สุด

ความยั่งยืนในแบบของศิวาเทเล

เราตั้งใจเป็น Sustainable Boutique Hotel โรงแรมที่ใส่ใจความยั่งยืน เคารพต่อธรรมชาติในทุกมิติ เราทำงานร่วมกับชุมชน สร้างพื้นที่แลกเปลี่ยนอาหารสุขภาพดี (Healthy) และอาหารปลอดภัย (Safety) ระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภคจากทั่วไทย

ผลผลิตที่เลือกใช้จึงมีทั้งข้าวกล้องและผักปลอดสารจากไร่ธรรมชาติ จังหวัดเชียงราย ข้าวหอมมะลิจากเกษตรกรทพไทย จังหวัดสุรินทร์ ไก่ธรรมชาติที่เลี้ยงปล่อยตามธรรมชาติ จากแทนคุณ ออร์แกนิกฟาร์ม



เรื่องสิ่งแวดล้อม
และความยั่งยืน
จากนี้ไปทั่วโลก
มีแต่จะพุ่งให้สูงขึ้น
เพราะการเปลี่ยนแปลง
สภาพภูมิอากาศ
เป็นสิ่งที่รอไม่ได้



อลิสร่า คิวยารร
ผู้บริหารรุ่นที่ 3
แห่งโรงแรมศิวาเทเล

จังหวัดนครปฐม ปลาสลิดอินทรีย์ จังหวัดสมุทรปราการ หมูหลุมอินทรีย์จากฟาร์มจังหวัดราชบุรี ไปจนถึง ดอกเกลือของสวนศิลปหนองมน จังหวัดชลบุรี

เศรษฐกิจหมุนเวียนเชิงอาหารของศิวาเทเล

ขยะอาหารเป็นประเภทที่ทำลายที่สุด เราเริ่มนำแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนมาประยุกต์ใช้ เริ่มจากนำขยะเศษอาหารมาทำเป็นปุ๋ยอินทรีย์ ใช้บำรุงพืชผักในแปลงเกษตรเล็กๆ บนดาดฟ้าโรงแรมให้เติบโตงอกงาม

เรามองย้อนกลับไปสู่กระบวนการปรุงอาหารว่า จะต้องออกแบบเมนูหรือใช้วัตถุดิบอย่างไรจึงจะคุ้มค่า เหลือขยะเศษอาหารน้อยที่สุด เมนูผัดไทยกุ้งสด เชฟของศิวาเทเลปอกเปลือกและหัวกุ้งออกตั้งแต่ก่อนปรุง จากนั้นนำเปลือกและหัวกุ้งไปเจียวเป็นมันกุ้งสำหรับปรุงกับอาหารเมนูอื่นอย่างข้าวต้มกุ้ง หรือกระดุกปลาที่นำไปอบแห้งและเผา นำไปเป็นส่วนผสมของซอสเทอริยากิ จนถึงต้นหอม ขึ้นฉ่ายที่นำไปตากแห้ง โรยเกลือ กลายเป็นผงซอสออร์แกนิกที่ดีต่อสุขภาพ

เมื่อลดต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ลงได้ กำไรก็เพิ่มขึ้น ขณะเดียวกันขยะอาหารบางส่วนก็นำไปแปรรูปเป็นเมนูอื่นไม่ได้จริงๆ เรานำไปให้หนองแมลงวันลายที่โรงแรมเลี้ยงไว้ช่วยย่อยสลาย ก่อนจะส่งไปเป็นตัวบำรุงโปรตีนให้เกษตรกร

ก้าวแห่งความยั่งยืนที่กำลังมุ่งไป

ปัจจุบัน ศิวาเทเลลดขยะอาหารลงมาประมาณ 75 เปอร์เซ็นต์ จากที่เคยมีปริมาณขยะอาหารประมาณ 3,000 กิโลกรัมต่อเดือน เพราะสถานการณ์โควิด-19 ด้วย ทำให้เหลือประมาณ 700 กิโลกรัม ภายในปี 2022 เราวางเป้าหมายในการเป็นครัวที่ปลอดขยะเศษอาหารทั้งหมด ปี 2023 ร้านอาหารของโรงแรมจะต้องเป็น Zero Waste Restaurant และปี 2024 ศิวาเทเลจะกลายเป็นพื้นที่ปลอดขยะทุกชนิด และเมื่อครบ 5 ปี การจัดการทรัพยากรและขยะของโรงแรมจะเข้าที่เข้าทาง เป็นระบบ เราอยากให้เป็นศูนย์การเรียนรู้การจัดการด้านสิ่งแวดล้อม

GCNT เปิดรับสมัครบริษัทที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมออกแบบหมุนเวียนรุ่นที่ 4 (Circular Business Design)

สำหรับธุรกิจใอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร (Agriculture and Food) จัดอบรมระหว่างวันที่ 10 พ.ย. - 15 ธ.ค. นี้ โดยผู้สนใจสามารถลงทะเบียนได้ที่ www.globalcompact-th.com



5 ACTION TRACKS

ที่ทุกภาคส่วน
ต้องร่วมผลักดัน
เพื่อพลิกโฉมระบบ
อาหารประเทศไทย
สู่ความยั่งยืน



วารสาร GCNT ฉบับ Food Systems ชวน ดร. วนิดา กำเนิดเพ็ชร ผู้อำนวยการสำนักการเกษตรต่างประเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สนทนาถึงเส้นทางสู่ระบบอาหารที่ยั่งยืนของประเทศไทย ในฐานะผู้ผลิตอาหารรายสำคัญของโลก เพื่อตอบมติดความยั่งยืนทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

ทำไมระบบอาหารจึงสำคัญ

การผลิตและบริโภคอาหารเป็นเรื่องท้าทายระดับโลก ในปี 2050 โลกเราอาจมีประชากรมากถึง 9,000 ล้านคน ประเด็นที่ทุกภาคส่วนต้องร่วมกันคิดตั้งแต่นั้นคือเราจะผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรโลกจำนวนนั้นโดยไม่รบกวนโลกมากเกินไปได้อย่างไร

องค์การสหประชาชาติเล็งเห็นว่าระบบอาหารที่ยั่งยืนจะเป็นกลไกที่ช่วยให้เราเดินหน้าสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) จึงมีแนวคิดที่จะระดมความคิดจากทุกภาคส่วน หรือการแก้ไข และยกระดับการผลิตอาหารให้ยั่งยืนผ่านกระบวนการ Food Systems Summit ขึ้น

อาหารเชื่อมโยงทั้ง 17 เป้าหมาย SDGs เข้าด้วยกัน หากทุกคนไม่ลงมือทำในส่วนที่ตัวเองทำได้ เราอีกพลิกโหมระบบอาหารให้ยั่งยืนไม่ได้

สำหรับประเทศไทย ได้มีการจัดทำแผนแม่บทการพัฒนา ระบบอาหารที่ยั่งยืนและส่งเสริมความเท่าเทียม (National Pathway to Sustainable and Equitable Food Systems) รวมถึง (ร่าง) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 ที่กำลังจัดทำอยู่ในขณะนี้ก็นำแนวคิดการพัฒนา ระบบอาหารที่ยั่งยืนเข้าเป็นส่วนหนึ่งของแผน

พลิกโหมระบบอาหารประเทศไทย

ระบบอาหารประกอบไปด้วยกระบวนการ ทรัพยากร และผู้มีส่วนได้เสียตลอดห่วงโซ่คุณค่าของอาหาร (Food Value Chain) ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบ การเพาะปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ การแปรรูป ขนส่ง จัดจำหน่าย การบริโภค และการจัดการของเสียที่เป็นขยะอาหารและบรรจุภัณฑ์ จนถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจ และสุขภาพมนุษย์ ทั้งหมดนี้เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการพัฒนาที่ยั่งยืนของโลก

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และสมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทย (GCNT) ได้เริ่มหารือกันตั้งแต่ช่วงเดือนเมษายนที่ผ่านมา เพื่อหาคำตอบการสร้าง Food Value Chain ที่ดี ตอบมิตความยั่งยืนทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ออกมาเป็น 5 เส้นทางสู่ระบบอาหารที่ยั่งยืนและเป็นธรรม (5 Action Tracks) ภายใต้แนวทางขององค์การสหประชาชาติ



ระบบอาหารที่ยั่งยืน คือกลไกสู่การบรรลุ SDGs เพื่อรักษาทรัพยากรธรรมชาติ สร้างความเข้มแข็งของสังคม และเสริมสร้างความมั่นคงของระบบเศรษฐกิจโลก



ดร. วนิดา กำเนิดเพ็ชร
ผู้อำนวยการสำนักการเกษตรต่างประเทศ

5 Action Tracks เส้นทางสู่ระบบอาหารที่ยั่งยืนและเป็นธรรม



เส้นทางที่ 1 อิ่มดีถ้วนหน้า ลดความไม่เท่าเทียมของการเข้าถึงอาหาร เพื่อหยุดยั้งความหิวและการขาดโภชนาการในทุกด้าน ทำให้ทุกคนได้รับอาหารอย่างพอเพียงและมีสุขภาพดี



เส้นทางที่ 2 อิ่มดีมีสุข ปรับวิถีการกินของผู้บริโภค ให้มีแบบสุขภาพดี สร้างอุปทานของผู้บริโภคต่ออาหารที่ผลิตเพื่อความยั่งยืน และส่งเสริมการนำทรัพยากรอาหารกลับมาใช้ใหม่หรือรีไซเคิล



เส้นทางที่ 3 อิ่มดีรักษโลก ส่งเสริมการผลิตอาหารให้เพียงพอ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ มลพิษ การใช้น้ำ ดินเสื่อมโทรม และการเกิดก๊าซเรือนกระจก



เส้นทางที่ 4 อิ่มดีทั่วถึง ส่งเสริมความเป็นอยู่และกระจายความเท่าเทียมเพื่อลดความยากจน ส่งเสริมการจ้างงานที่มีประสิทธิภาพ เข้าถึงแหล่งทรัพยากรเพื่อให้มั่นใจว่าระบบอาหารจะไม่ทิ้งใครไว้เบื้องหลัง



เส้นทางที่ 5 อิ่มดีทุกเมื่อ เพื่อให้เกิดการทำงานของระบบอาหารที่ยั่งยืนต่อเนื่องในพื้นที่ที่มีแนวโน้มเกิดความขัดแย้งและภัยธรรมชาติ ปกป้องการผลิตอาหารจากผลกระทบของการระบาดของโรค

หมายเหตุต่อไปเพื่อ 5 เส้นทางอิมดี

ประเทศไทยจะปฏิรูปการผลิตอาหารโดยใช้นโยบาย 3-S คือความปลอดภัยของอาหาร (Safety) ความมั่นคงทางอาหาร (Security) และความยั่งยืนของทรัพยากร (Sustainability) ผ่านการทำงานร่วมกันทุกภาคส่วน

โดยเฉพาะภาคเอกชนที่ต้องพัฒนาตาม New Normal เพื่อเข้าสู่ Next Normal ในการดำเนินธุรกิจที่คำนึงถึงความยั่งยืนของอาหารทั้งทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม โดยเชื่อมโยงกับระบบ BCG หรือเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (Bio-Circular-Green Economy) และนำแนวคิด Zero Waste มาใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด

ในอนาคต ความท้าทายต่างๆ จะเกิดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการใช้เทคโนโลยีที่มีความแม่นยำเพื่อปรับปรุงการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น Future Food System ที่ยั่งยืนของไทยจะเป็นอย่างไร นั่นคือภารกิจที่เราต้องร่วมมือผลักดันเพื่อก้าวไปด้วยกัน



SOS THAILAND

หน่วยกอบกู้อาหารส่วนเกินคุณภาพดี
จากภาคธุรกิจ สู่หลายร้อยชุมชนเปราะบาง
เพื่อความเท่าเทียมในการเข้าถึงอาหารของผู้คน

ธนภรณ์ อ้อยอิสรากุล ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการมูลนิธิ Scholars of Sustenance หรือ SOS Thailand บอกเล่าเรื่องราวตลอดเส้นทางการเป็นมูลนิธิแห่งแรกในไทย ที่ดำเนินภารกิจส่งต่อ 'อาหารส่วนเกิน' (Surplus Food) แก่ชุมชนเปราะบางนับร้อยแห่ง แทนที่พวกมันจะถูกทิ้งให้กลายเป็น 'ขยะอาหาร' (Food Waste) อย่างที่เคยเป็นมา

ปัญหาที่ใหญ่กว่าขยะอาหาร

ปัจจุบัน ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย ทำให้มนุษย์สามารถผลิตอาหารได้มากพอจะเลี้ยงคนได้หมื่นล้านคน ทั้งที่ประชากรบนโลกมีเพียง 7.8 พันล้านคน และในขณะเดียวกัน ก็ยังมีคนอีกถึง 1 พันล้านคนทั่วโลกที่ขาดแคลนอาหาร

รู้ไหมว่า อาหารหมดอายุในซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารในไลน์บุฟเฟต์ของโรงแรมที่ต้องคอยเติมให้เต็มตลอดเวลา ไปจนถึงอาหารปรุงเสร็จหรือแปรรูปในร้านอาหาร ส่วนใหญ่แล้วอาหารเหล่านี้มักกลายเป็นของไม่มีราคาตั้งแต่ยังไม่ถึงวันหมดอายุที่แท้จริง อาหารจำนวนไม่น้อยที่ยังบริโภคได้จึงกลายเป็นขยะอาหารอย่างไม่จำเป็น ทั้งที่ยังมีคนอีกมากมายขาดแคลนอาหาร

ผลิตอาหารมากก็ใช้ทรัพยากรมาก และเมื่อกลายเป็นขยะก็กระทบสิ่งแวดล้อมเต็มๆ



มีอาหารจำนวนไม่น้อยที่ยังบริโภคได้
แต่ต้องกลายเป็นขยะอาหารอย่าง
ไม่จำเป็น ทั้งที่ยังมีคนอีกมากมาย
ขาดแคลนอาหาร



รณกรณ์ อัยยิสรากุล
ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการมูลนิธิ
Scholars of Sustenance
หรือ SOS Thailand

การทับถมของขยะอาหารทำให้เกิดการขาด
ออกซิเจนและก่อให้เกิดแก๊สมีเทน ซึ่งส่งผลเสีย
กว่าก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ถึง 20 เท่า ในแง่
การเป็นก๊าซเรือนกระจก นอกจากนี้ กองขยะ
อาหารยังนำมาซึ่งกลิ่นเหม็น พาหะนำโรคอย่างหนู
และแมลงวัน รวมทั้งเหล่าเชื้อโรค

ภารกิจเล็กที่สร้างแรงกระเพื่อมยิ่งใหญ่

SOS Thailand จึงถูกก่อตั้งขึ้นเพื่อส่งต่อ
อาหารส่วนเกินนี้ไปยังผู้ที่ต้องการ โดยไม่ต้อง
กลายเป็นขยะอาหารอย่างไร้ประโยชน์ ปัจจุบันนี้
เรามีผู้ประกอบการอาหารเข้าร่วมเป็นพันธมิตร
โครงการใน 3 สาขา คือ ในกรุงเทพฯ หัวหิน และ
ภูเก็ตกว่า 400 ราย

ภารกิจในแต่ละวัน ตั้งแต่เช้าตรู่ รถตู้เย็น
จำนวน 6 คันของโครงการจะตระเวนไปยังจุดรับ
อาหารที่เป็นพันธมิตร ตั้งแต่ซูเปอร์มาร์เก็ต
โรงแรม และศูนย์การค้าที่มีการตั้ง ‘ตู้เย็นชุมชน’
ให้ร้านอาหารต่างๆ นำอาหารส่วนเกินมาบริจาค
ไว้ในจุดเดียวกัน มีทั้งผัก ผลไม้ อาหารกระป๋อง
อาหารปรุงสำเร็จ นมกล่อง และอีกหลายประเภท

จากนั้นอาหารเหล่านี้จะถูกส่งต่อไปยังชุมชน
ภายในวันเดียวกันเพื่อคุณภาพของอาหาร
มีการจัดตั้งครัวชุมชนชื่อ ‘ครัวรักษอาหาร’ ซึ่ง
จะนำอาหารที่ได้รับบริจาคมาปรุง ถ้าเป็นอาหาร
ปรุงเสร็จแล้ว ต้ม ผัด แกง จากซูเปอร์มาร์เก็ต
หรือโรงแรม ครัวชุมชนจะอุ่นให้เรียบร้อยก่อน
จากนั้นคนในชุมชนก็สามารถหิ้วกล่องหรือปั่นโต
มารับอาหารกลับไปที่บ้านได้เลย ถือว่าลดการใช้
พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งไปได้เลยทีเดียว

WHY IT MATTERS?



โควิด-19 กับความมั่นคงทางอาหาร

ชุมชนที่เราทำงานด้วยเป็นชุมชนที่มีรายได้ต่ำกว่าหนึ่งหมื่นบาทต่อเดือน นับเป็น
กลุ่มเปราะบางได้เส้นความยากจนอยู่แล้ว เมื่อเกิดสถานการณ์โควิด-19 หลายชุมชน
มีการระบอบจนกลายเป็นพื้นที่สีแดง การทำงานก็ยากขึ้น

SOS Thailand แบ่งระดับความต้องการความช่วยเหลือออกเป็น 5 ระดับ โดย
สองระดับแรก ชุมชนมีงบเองบ้างแต่จำกัด มูลนิธิก็จะเข้าไปช่วยเหลือเป็นครั้งคราว
สองระดับต่อมาคือชุมชนที่ทำงานรับจ้างรายวัน ซึ่งตอนนี้ตกงานกันแทบจะทั้งหมด นับว่า
ได้รับผลกระทบแทบจะทุกมิติ กลุ่มนี้เราจะส่งอาหารเข้าไปทุกวันวันวัน หรือสัปดาห์ละครั้ง
ผ่านหัวหน้าชุมชนและหน่วยงานที่ดูแล

และระดับสุดท้าย คือชุมชนตกสำรวจที่บ้านเรือนตั้งอยู่ระหว่างเขต หรืออยู่ในชอกชอย
ที่ไม่อยู่ในการดูแลของหน่วยงานไหน การได้รับการเยียวยาช่วยเหลือจึงมีน้อย กลุ่มนี้
เราต้องส่งอาหารเข้าไปช่วยทุกวัน ไม่อย่างนั้นเขาจะอยู่ไม่ได้เลย กลุ่มนี้เราทำงานร่วมกับ
โครงการ Covid Relief Bangkok ที่ทำงานขยายขอบเขตการช่วยเหลือนอกจากแค่ส่งอาหาร

ระหว่างทำงาน ทีมของเราจะเข้าไปประเมินสม่ำเสมอว่าชุมชนนั้นๆ มีความเป็นอยู่
ที่ดีขึ้นแค่ไหน ยังอยู่ในระดับเดิมหรือเปล่า ถ้าสถานการณ์ของชุมชนดีขึ้นเราจะประสานงาน
กับชุมชนเพื่อลดการช่วยเหลือลง จะได้ไปช่วยเหลือชุมชนอื่นๆ ที่ยังต้องการความช่วยเหลือ
มากกว่า

ผลลัพธ์การทำงานหลายปีที่ผ่านมา

ในแต่ละวัน SOS Thailand ส่งต่ออาหารในกรุงเทพฯ ไปได้ 3 ตัน และหากคำนวณ
แรงกระเพื่อมตั้งแต่การเริ่มภารกิจครั้งแรกเมื่อปี 2016 เราส่งต่ออาหารไปแล้วกว่า 12 ล้านมื้อ
เท่ากับกอบกู้อาหารส่วนเกินที่จะกลายเป็นขยะอาหารไปกว่า 2.9 ล้านกิโลกรัม
แจกจ่ายให้ชุมชนทั่วไทยกว่า 548 ชุมชน ลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า
การวิ่งของรถยนต์ 22.5 ล้านกิโลเมตร (ข้อมูลสะสมจนถึงเดือนกรกฎาคม 2021)

อย่างไรก็ตาม นั่นเป็นเพียง 0.05 เปอร์เซ็นต์ของขยะอาหารทั้งหมดในกรุงเทพฯ เท่านั้น
นอกจากการขยายเครือข่ายพันธมิตรให้ใหญ่ขึ้นแล้ว เราต้องอาศัยความร่วมมือของ
ทุกภาคส่วน ทุกคนสามารถร่วมแก้ไขปัญหานี้ได้ เริ่มต้นที่ตัวเอง ‘กินให้หมด ซื้อให้พอดี
เก็บรักษาให้เป็น’



KITCHEN OF THE WORLD

CPF ร่วมส่งเสริมความมั่นคงในระบบอาหาร

การเสริมสร้างระบบอาหารให้มั่นคงเข้มแข็ง คือภารกิจท้าทายระดับโลกที่ทุกภาคส่วนต้องร่วมมือร่วมใจกันสร้างความเปลี่ยนแปลง ด้วยความซับซ้อนของห่วงโซ่คุณค่าของอาหาร ตั้งแต่การผลิตถึงการบริโภค จำเป็นต้องมีความรับผิดชอบร่วมกันในการสร้างความสมดุล ปกป้องอนุรักษ์ทรัพยากร อันเป็นต้นทางของอาหาร ตลอดจนการส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี และสนับสนุนการบริโภคอย่างมีความรับผิดชอบ

วารสาร GCNT ชวนคุณถอดบทเรียนความยั่งยืนของระบบอาหารจากการดำเนินธุรกิจของ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ CPF ด้วยวิสัยทัศน์ ‘ครัวของโลก’ ที่ให้ความสำคัญกับเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยได้มาตรฐานสากล ปลอดภัยถูกหลักโภชนาการ ใส่ใจสิ่งแวดล้อม เป็นมิตรกับชุมชน และร่วมพัฒนาคุณค่าธุรกิจให้เติบโตไปด้วยกันอย่างยั่งยืน



**ติดอันดับดัชนีความยั่งยืน DISI
ต่อเนื่องเป็นปีที่ 6**

CPF ได้รับการคัดเลือกให้เป็นสมาชิกดัชนีความยั่งยืนของดาวโจนส์ ในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2015 จนถึงปัจจุบัน และได้รับรางวัลความยั่งยืนระดับ Silver Class ซึ่งแสดงไว้ใน The Sustainability Yearbook 2021 จาก S&P Global



100% ล้วนสัตภาพลัตว์

CPF ดำเนินธุรกิจตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ โดย 100% ของสัตว์เลี้ยงได้รับการเลี้ยงดูตามหลักอิสระ และภายใต้การใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล รวมถึงสร้างสรรค์นวัตกรรมหลากหลาย เช่น โมเดลต้นแบบฟาร์มไก่เนื้ออออร์แกนิก ที่ได้รับรองมาตรฐาน EU Organic รายแรกของไทย



**35% ของผลิตภัณฑ์ใหม่
มุ่งเน้นสุขโภชนาการ**

CPF มุ่งมั่นพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร โดยผลิตภัณฑ์ใหม่ 35% มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพ และสุขภาวะ รวมถึงแนวคิด Food for Tomorrow รองรับบริบทการเพิ่มสวัสดิภาพตามวิถี New Normal เพิ่มสารอาหารจากธรรมชาติที่ช่วยบำรุงสุขภาพและเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย เช่น หมูชีวา หมูไขมันดีมีโอเมก้า 3



**บรรจุภัณฑ์ 99%
ของ CPF เป็นบรรจุภัณฑ์ยั่งยืน**

บรรจุภัณฑ์พลาสติกสำหรับบรรจุอาหารของ CPF ที่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ นำมาใช้ใหม่ นำไปผลิตเป็นสินค้าใหม่ หรือย่อยสลายได้ อยู่ที่ 99.99% ในขณะที่ 96% ของของเสียถูกนำกลับมาใช้ประโยชน์ และปริมาณการดื่มน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตของ CPF ลดลง 36% จากการหมุนเวียนน้ำกลับมาใช้ใหม่กว่า 60 ล้านลูกบาศก์เมตร



ผู้บริโภครวม 4,000 ล้านคน

CPF ดำเนินธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร จำแนกเป็น ธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์และแปรรูป และธุรกิจอาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป อาหารสำเร็จรูป และอาหารพร้อมรับประทาน โดยมีผู้บริโภค 4,000 ล้านคน ครอบคลุม 17 ประเทศ และส่งออกไปกว่า 40 ประเทศใน 5 ทวีปทั่วโลก



ส่งเสริมคุณภาพชีวิตชุมชนและกลุ่มเปราะบาง 51,234 คน

CPF ส่งเสริมอาชีพและคุณภาพชีวิตเกษตรกรผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มเปราะบางจำนวน 51,234 ราย มีการจ้างงานผู้พิการ 755 คน นอกจากนี้ เด็ก เยาวชน รวมถึงผู้บริโภคจำนวน 1,433,075 คน สามารถเข้าถึงอาหารและการเรียนรู้ หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร



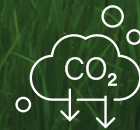
สนับสนุน SDGs ทางตรง 13 เป้าหมาย

CPF บูรณาการเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เข้ากับการดำเนินงานด้านความยั่งยืน โดยเป็นการสนับสนุนทางตรง 13 จาก 17 เป้าหมาย ซึ่งสอดคล้องกับขีดความสามารถและศักยภาพ สู่การพัฒนาที่ยั่งยืน โดยไม่ทิ้งใครไว้ข้างหลัง นอกจากนี้ CPF ยังเป็นหนึ่งใน 15 องค์กรสมาชิก ผู้ร่วมก่อตั้งสมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทย



3 เสาหลักสู่ความยั่งยืน

CPF ขับเคลื่อนองค์กรตามกลยุทธ์ 3 เสาหลักสู่ความยั่งยืน ได้แก่ อาหารมั่นคง สังคมพึ่งตน และดินน้ำป่าคงอยู่ โดยมุ่งเน้นการส่งเสริมการลงมือทำ ภายใต้แนวคิดการขับเคลื่อน Sustainability in Action ซึ่งสอดคล้องกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และแนวคิด 3 ประโยชน์ในการดำเนินธุรกิจ คือประโยชน์ต่อประเทศชาติ ประชาชน และบริษัท



ลดก๊าซเรือนกระจกประจำปี 580,600 ตันคาร์บอนไดออกไซด์

ก๊าซเรือนกระจกที่สามารถลดและกักเก็บได้ต่อปีของ CPF เทียบเท่าปริมาณ 580,600 ตันคาร์บอนฯ พร้อมกับการใช้พลังงานหมุนเวียน 26% สอดคล้องกับ (ร่าง) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 ในด้านวิถีชีวิตที่ยั่งยืน เพื่อพลิกโฉมประเทศไทยสู่เศรษฐกิจหมุนเวียนและสังคมคาร์บอนต่ำ



ปกป้องและฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพ 10,079 ไร่

CPF ดำเนินการฟื้นฟูและอนุรักษ์พื้นที่ป่าชายเลน 2,388 ไร่ และพื้นที่ป่าบก 7,691 ไร่ รวมเป็นพื้นที่ป่าทุกประเภทถึง 10,079 ไร่ นอกจากนี้ยังมีการปลูกไม้ยืนต้นในสถานประกอบการที่ช่วยดูดซับก๊าซคาร์บอนฯ ได้กว่า 5,960 ตัน



THE FUTURE OF FOOD BUSINESS

ยกระดับธุรกิจให้ก้าวไประดับโลก เพื่อสร้างมูลค่าทางการค้า พร้อมกับการดูแลโลกอย่างยั่งยืน

วิสัยทัศน์ในอนาคตตาม (ร่าง) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 ตามหมุดหมายที่ 1 เกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง และหมุดหมายที่ 10 เศรษฐกิจหมุนเวียนและสังคมคาร์บอนต่ำ คือการมุ่งสู่เศรษฐกิจมูลค่าสูงที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของไทยในฐานะครัวของโลกที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Kitchen of the World) และนี่คือตัวอย่างการปรับเปลี่ยนและต่อยอดธุรกิจอาหาร เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจและความยั่งยืนให้โลกใบนี้



เปลี่ยนขยะเป็นมูลค่า

หนึ่งในหมุดหมายสำคัญของ (ร่าง) แผนพัฒนา ฉบับที่ 13 คือการผลักดันให้ไทยเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตร และเกษตรแปรรูปมูลค่าสูงซึ่งต้องมาพร้อมการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าเกษตรด้วยเทคโนโลยี

✔ น้ำตาลมิตรผลเปลี่ยนขยะวัสดุเป็นพลังงาน

ในทุกการผลิตย่อมมีขยะเศษเหลือที่เกิดขึ้นไม่มากนัก สิ่งที่ต้องคำนึงคือการหาหนทางไปต่อ เพิ่มมูลค่าให้ขยะเหล่านั้นกลายเป็นทรัพยากรอีกครั้ง อย่างบริษัท น้ำตาลมิตรผล จำกัด ที่นำเศษวัสดุที่เหลือจากกระบวนการผลิตอย่างชานอ้อยและกากน้ำตาล มาใช้ให้เกิดคุณค่าสูงสุด โดยนำมาผลิตไฟฟ้าชีวมวลได้กว่า 2 ล้านเมกะวัตต์-ชั่วโมงต่อปี และผลิตเอทานอลได้กว่า 374 ล้านลิตรต่อปี ทำให้สามารถลดต้นทุนการผลิตรวมถึงลดผลกระทบจากมลพิษทางอากาศ



สร้างเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง

โมเดลเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) ที่ภาครัฐกำลังผลักดัน คือการสร้างมูลค่าเพิ่มในภาคการผลิต หมุนเวียนใช้ทรัพยากรให้นานที่สุด ลดการใช้ทรัพยากรใหม่ และสนับสนุนเศรษฐกิจที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

✔ Thai Union แปรรูปปลาทูน่าได้ทั้งตัวทุกชิ้นส่วน

ระบบการผลิตอาหารปัจจุบัน ทำให้เกิดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร Thai Union จึงพัฒนาระบบผลิตอาหารที่ใช้ประโยชน์จากปลาทูน่าได้ทุกองค์ประกอบ โดยปลาทูน่า 1 ตัว มีส่วนเนื้อ 52% ที่เหลือคือกระดูกและชิ้นส่วนอื่นๆ Thai Union สามารถนำ 48% นอกเหนือจากเนื้อปลา มาสร้างมูลค่าได้ ทั้งแปรรูปเป็นอาหารคนและสัตว์ รวมถึงสกัดแคลเซียมจากกระดูกปลา



พัฒนาความแม่นยำทางการเกษตร

เพื่อมุ่งสู่การเป็นครัวของโลกที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เราต้องนำเทคโนโลยีใหม่ๆ มาสร้างความแม่นยำทางการเกษตร เพื่อเพิ่มผลผลิตและประสิทธิภาพทางการผลิต พร้อมช่วยลดของเสียทางการเกษตร ลดการใช้สารเคมี ลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ส่งผลต่อการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสาเหตุของภาวะโลกร้อน

✔ ListenField พัฒนาเทคโนโลยีเกษตรแม่นยำ

สตาร์ทอัพไทย ListenField เก็บรวบรวมข้อมูลมหาศาลจากเซนเซอร์และดาวเทียม นำมาวิเคราะห์สภาพพื้นที่จนสามารถระบุได้ว่าต้องปลูกพืชพันธุ์อะไรจึงจะได้ผลผลิตมากที่สุด ListenField ดำเนินการที่ประเทศญี่ปุ่นและไทย ให้บริการลูกค้าใน 5 ประเทศ และทำให้เกษตรกรมากกว่า 10,000 คนสามารถวางแผนเพาะปลูกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

FOOD INDUSTRY TRENDS

จับตาเทรนด์อาหารแห่งอนาคต

เทคโนโลยีสุดล้ำ ที่ผลิตอาหารรสชาติอร่อย แคมยังลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติได้มหาศาล นี่คือการสร้างธุรกิจอาหารรูปแบบใหม่ๆ ให้คุณเติบโตทางเศรษฐกิจไปพร้อมความยั่งยืน



เทคโนโลยีผลิตอาหารจากพืช

อาหารจากพืช (Plant-based Food) เป็นทางเลือกที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ โดยเน้นใช้โปรตีน แต่งสีธรรมชาติ และใช้น้ำมันจากพืชเพิ่มความชุ่มฉ่ำให้มีรสชาติ และสัมผัสใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์จริง นอกจากนี้เหตุผลด้านสุขภาพ อาหารจากพืชยังปล่อยก๊าซเรือนกระจกน้อยกว่าการผลิตอาหารจากเนื้อสัตว์

แคมเปญ One Meal A Week

NR Instant Produce รมรงค์ให้ผู้บริโภคทดลองรับประทานอาหารจากพืชหนึ่งมื้อต่อวัน หรือหนึ่งมื้อต่ออาทิตย์ เพื่อเริ่มต้นปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ให้ร่างกายได้รับอาหารที่มีประโยชน์พร้อมกับช่วยลดโลกร้อน นอกจากนี้ บริษัทได้นำน้ำเต้าหู้สูตร Plant-based Protein ไปสนับสนุนสุขภาพของชุมชนในสถานการณ์โรคระบาด



นวัตกรรมสร้างโปรตีนด้วยจุลินทรีย์

การหมักบ่มจุลินทรีย์เพื่อการผลิตก้อนโปรตีน Mycoprotein ที่มีเส้นใยคล้ายเนื้อสัตว์ ไม่มีคอเลสเตอรอล อุดมด้วยไฟเบอร์และวิตามินบี เกิดก๊าซคาร์บอนา น้อยกว่าการผลิตเนื้อวัวถึง 96% ใช้น้ำน้อยกว่า 20 เท่า และใช้พื้นที่น้อยกว่า 5,000 เท่า นี่จึงเป็นอีกทางแก้ปัญหาคาขาดแคลนอาหารจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ความสำเร็จครั้งแรกในไทย โดย สวทช. และภาคเอกชน

ทีมนักวิจัย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สามารถผลิต Mycoprotein ได้สำเร็จเป็นครั้งแรกในไทย ปัจจุบัน สวทช. ร่วมมือกับบริษัทไทยรุ่งเรืองอุตสาหกรรม ต่อยอดงานวิจัยเป็นผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก เช่น ลาบ กะเพรา น้ำพริกอ่อง แทนการใช้เนื้อสัตว์สด



เปลี่ยนขนไก่เป็นแหล่งโภชนาการ

Food Loss คือการสูญเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหาร ไก่ 1 ตัว มีขนไก่เหลือทิ้งเป็นขยะที่ย่อยสลายยากจำนวนมาก เทรนด์โลกในปัจจุบันคือการคิดค้นเทคโนโลยีที่ทำให้ชิ้นส่วนเหล่านั้นกลายเป็นวัตถุดิบตั้งต้นของอาหารให้ได้

วิทยานิพนธ์สาขาวัสดุแห่งอนาคต

ศรวุฒิ กิตติบัณฑิต นักศึกษาปริญญาโท ด้าน Material Futures ที่สถาบัน Central Saint Martins กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ สร้างนวัตกรรมที่เปลี่ยนขนไก่ที่เหลือทิ้งเป็นอาหารจานใหม่ขนไก่ประกอบ ด้วยโปรตีนและกรดอะมิโนจำเป็นจำนวนมาก ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปสภาพกลับคืนเป็นโปรตีนที่ทั้งอร่อย ได้ประโยชน์ และดีกับโลก



EAT NOW, ACTION NOW

กินเพื่อโลก เริ่มที่ตัวคุณ

กินให้กระทบทรัพยากรธรรมชาติให้น้อยที่สุด

อาหารที่เรากินทำให้โลกร้อน และโลกร้อนก็ย้อนกลับมาทำลายความมั่นคงทางอาหาร ดังนั้นเราต้องปรับวิถีการกิน ให้ปล่อยก๊าซเรือนกระจก ต้นเหตุโลกร้อนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศให้น้อยที่สุด รวมถึงกระทบทรัพยากรธรรมชาติน้อยที่สุด พวกเราทุกคนคือจิ๊กซอว์ชิ้นเล็กที่ต่อเติมเป็นภาพใหญ่ของระบบอาหาร ทุกคนสามารถเปลี่ยนโลกได้ แค่ปรับพฤติกรรมการกินในชีวิตประจำวันให้ยั่งยืนขึ้น

เน้นกินวัตถุดิบที่ผลิตในท้องถิ่น

เลือกกินอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น เพราะวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นนั้นเดินทางขนส่งใกล้กว่า ย่นระยะเวลาการเก็บรักษาในตู้เย็นไปได้มาก อาหารที่มาจากท้องถิ่น ขนส่งด้วยยานพาหนะหลายทอด สร้างก๊าซเรือนกระจกมากตามไปด้วย

อย่าลืมวางแผนมื้ออาหารล่วงหน้า

ก่อนไปจ่ายตลาดลองตรวจสอบวัตถุดิบคงเหลือในตู้เย็น พิจารณาวินัยอายุบนฉลากของผลิตภัณฑ์ และจดรายการของที่ต้องการ เพื่อซื้อวัตถุดิบในปริมาณที่เหมาะสมและปรุงให้พอดีกับจำนวนคน จะได้ไม่เหลือทิ้งเป็นขยะอาหาร

ทำความเข้าใจที่มาที่ไปของอาหารทุกจาน

สุดท้ายใส่ใจเพิ่มอีกนิดว่าอาหารที่เรากินในแต่ละมื้อผลิตจากที่ไหน ใช้วัตถุดิบอะไรบ้าง และได้สารอาหารเท่าไร เพื่อที่ผู้บริโภคอย่างเราจะได้นับสนุนผู้ผลิตที่ใส่ใจเรื่องสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืน เพื่อลดผลกระทบทางอาหารที่จะไปทวีความรุนแรงในรุ่นลูกหลานของเรา



เลือกกินอาหารตามฤดูกาล

การกินอาหารนอกฤดูกาล ผู้ผลิตจำเป็นต้องเร่งการผลิตด้วยสารเคมี เพื่อให้พืชผักออกผลตามความต้องการ ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศ และถือเป็นการใช้พลังงานไปโดยไม่จำเป็น ทั้งยังส่งผลเสียต่อดินและสิ่งแวดล้อม การกินผักผลไม้ตามฤดูกาลจะได้ทั้งความอร่อย สุขภาพดี และลดโลกร้อนไปพร้อมกัน

ลองลดการกินเนื้อสัตว์ลงบ้าง

กินเนื้อสัตว์ให้น้อยลง เพราะอุตสาหกรรมปศุสัตว์ปล่อยก๊าซเรือนกระจกต้นเหตุโลกร้อนมหาศาล ลองลดปริมาณเนื้อสัตว์ หรือลองเปลี่ยนมากินโปรตีนทางเลือกจากพืชผัก (Plant-based Diet) ก็อร่อยไม่แพ้กัน

ส่งต่ออาหารเหลือคุณภาพดี

หากมีอาหารเหลือที่ยังคงคุณภาพดี ถูกสุขอนามัย สามารถส่งต่ออาหารเหล่านั้นไปยังผู้ขาดแคลนได้ เพื่อแบ่งปันอาหารที่เราไม่ต้องการ เป็นมืออ้อมรอยให้อีกหลายครอบครัว ติดตามโครงการ COVID Relief Bangkok หรือกลุ่ม SOS Thailand



UNITING BUSINESS LIVE

ชวนภาคธุรกิจไทยร่วมส่งเสียง เพื่อส่งต่อปณิธานความยั่งยืน



WHAT?

งานใหญ่ประจำปี Uniting Business LIVE โดย UN Global Compact และเครือข่ายท้องถิ่นทั่วโลก รวมถึง Global Compact Network Thailand ที่ถ่ายทอดสดพร้อมกันในรูปแบบออนไลน์ ซึ่งจะเป็นเวทีให้ภาคธุรกิจและภาคส่วนต่างๆ ที่กำลังขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ได้มาแลกเปลี่ยนปณิธาน การลงมือทำ และนวัตกรรมใหม่ๆ



WHY?

การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศส่งผลกระทบต่อมนุษยชาติในทุกมิติ เราต้องลงมือสร้างความเปลี่ยนแปลงวันนี้เท่านั้น ก่อนวิกฤตต่างๆ โดยเฉพาะความอดอยากจากระบบอาหารที่ล่มสลาย จะไปสู่จุดที่ไม่มีวันหวนคืน กิจกรรมต่างๆ ภายในงาน Uniting Business LIVE จะช่วยให้คุณทำความเข้าใจสถานการณ์โลกปัจจุบัน พร้อมกำหนดกรอบปณิธาน วางแผนขั้นตอนที่ชัดเจน เพื่อผลักดันให้ธุรกิจหรือองค์กรของคุณดำเนินไปสู่ความยั่งยืนอย่างเป็นรูปธรรม



WHO?

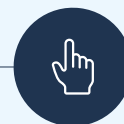
นอกจากผู้นำในภาคธุรกิจจากทั่วโลก ในงาน Uniting Business LIVE คุณจะได้รับฟังวิสัยทัศน์และแผนลงมือทำจากประมุขและรัฐบาลหลากหลายประเทศ รวมถึงผู้เชี่ยวชาญด้านความยั่งยืน สหประชาชาติ และองค์กรภาคประชาสังคม ที่ขับเคลื่อนโลกในทุกมิติจะมารวมตัวกัน



WHEN?



งาน Uniting Business LIVE จัดขึ้น
ระหว่างวันที่ 20-22 กันยายน 2564



HOW?

ลงทะเบียนและอ่านรายละเอียดโปรแกรมต่างๆ ที่จะเกิดขึ้นในงาน Uniting Business LIVE ได้ที่ unglobalcompact.swoogo.com/unitingbusinesslive21



สแกนเพื่อลงทะเบียน



Global Compact
Network Thailand

GCNT ชวนคุณเข้าร่วมกับ 74 สมาชิกเครือข่ายปัจจุบันในประเทศไทย เพื่อขับเคลื่อนความยั่งยืน
ไปพร้อมกับอีกนับหมื่นสมาชิกเครือข่ายที่มีอยู่ทั่วโลกของ UN Global Compact



สแกนนี้เพื่อสมัคร
เป็นสมาชิกใหม่กับเรา

สมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทย GLOBAL COMPACT NETWORK THAILAND (GCNT)

สำนักงานใหญ่ ห้อง 3101-3104 ชั้น 31 อาคาร เอไอเอ แคปปิตอล เซ็นเตอร์ เลขที่ 89 ถนนรัชดาภิเษก แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400 โทร. 0-2051-9404, 0-2501-9405