

Source-based Management for CSR

in the Hotel Business : A case study of F&B department, Anantara Rasanada Villas Koh Phangan

สถานการณ์ขยะ

Pre-consumer Waste	Buffet Waste	Post-consumer Waste
เศษวัตถุดิบจากการเตรียมในครัว	อาหารที่เหลือจากการไลน์บุฟเฟต์ช่วงเช้า	อาหารที่เหลือทิ้งจากจาน

Source Reduction



Smart Planning

- Menu Engineering
- Portion Control



FIFO - First In, First Out

Stay in standard and help with food waste



- Ugly food awareness
- Precision Cooking

ควบคุมการผลิต

- A La Carte Menu
- Buffet Line in different seasons

In-process CSR



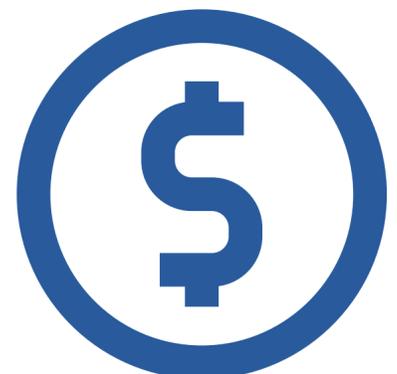
Environment

ลดขยะจากการขนส่ง
และบนเกาะ



Ethical

เห็นคุณค่าของ
ทรัพยากรธรรมชาติ



Business

ลดต้นทุนวัตถุดิบ