

การมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาชุมชนหรือแก้ไขปัญหาสังคมอย่างยั่งยืนผ่านกระบวนการทางธุรกิจ

ทอด
ไม่ทิ้ง

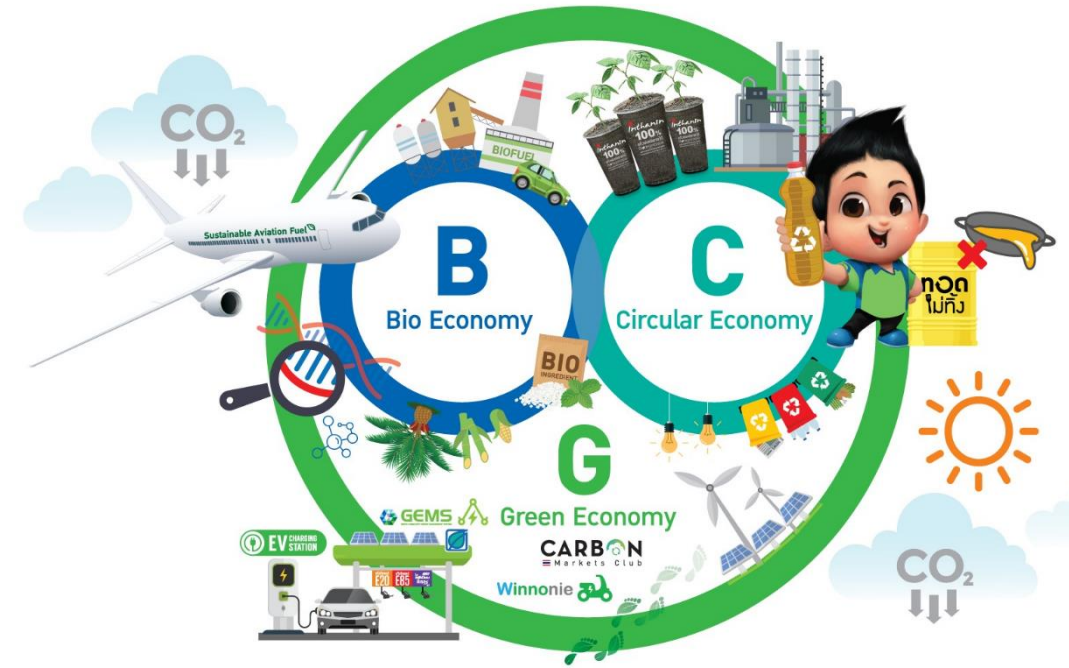
ไม่ทอดซ้ำ



ทอด ไม่ทิ้ง

ไม่ทอดซ้ำ

bsgf bangchak กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



โครงการ "ทอดไม่ทิ้ง" และ "ไม่ทอดซ้ำ"

การรวบรวมน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วจากชุมชนมาผลิตเป็นน้ำมันเชื้อเพลิงอากาศยานยั่งยืน (Sustainable Aviation Fuel, SAF) ที่ช่วยลดการปล่อยคาร์บอนไดออกไซด์ได้มากถึง 80% และป้องกันการนำน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วไปใช้ซ้ำลดปัญหาเรื่องสุขภาพ ช่วยเรื่องสิ่งแวดล้อมลดการอุดตันของท่อระบายน้ำ และประชาชนยังมีรายได้เพิ่ม นอกจากนี้ SAF ยังเป็นพลังงานทดแทนยั่งยืน ซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยในเรื่องของพลังงานสะอาด ยังช่วยในเรื่องของเศรษฐกิจและสังคม เป็นไปตามเป้าหมายของ BCG Economy Model





สถานการณ์ปัจจุบัน

- คนไทยบริโภคน้ำมัน 1,000 ล้านลิตรต่อปี
- มีน้ำมันเหลือจากการทอด 250–300 ล้านลิตรต่อปี
- น้ำมันที่เหลือนี้เป็นที่มาของ “น้ำมันทอดซ้ำ”
- ซึ่งเป็นน้ำมันเสื่อมสภาพ เกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมี
- เปลี่ยนเป็นสารประกอบที่เป็นอันตราย เป็นภัยแอบแฝงต่อผู้บริโภคมนุษย์
- ทิ้งน้ำมันใช้แล้วลงท่อระบายน้ำโดยไม่จัดการ ส่งผลเสียกับแหล่งน้ำ



อันตราย'น้ำมันทอดซ้ำ'



น้ำมันทอดซ้ำเป็นน้ำมันที่ผ่านความร้อนสูงซ้ำแล้วซ้ำอีก

จน **น้ำมันเสื่อมสภาพ**

มีสารประกอบที่เป็นอันตราย ได้แก่

สารโพลาร์ (Polar compounds) และ**
สารประกอบ Polycyclic Aromatic Hydrocarbon

การเทน้ำมันใช้แล้วลงท่อระบายน้ำ จะทำให้เกิดการอุดตันตามท่อระบายน้ำ นอกจากจะทำให้ท่ออุดตันและเหม็นเน่าจากการหมักในสภาวะไร้อากาศภายในท่อน้ำแล้ว น้ำมันใช้แล้วยังจะไปเคลือบบนพื้นผิวของจุลินทรีย์ทำให้ไม่สามารถแลกเปลี่ยนสารอาหาร น้ำ และออกซิเจน ทำให้น้ำเน่าเสียได้

- ตอบสนองกับการเติบโตของอุตสาหกรรมการบิน
- ตอบโจทย์ BCG Economy ที่เชื่อมโยงสู่ชุมชน/สังคม
- ตอบเป้าหมายความยั่งยืน ส่งเสริมสังคมคาร์บอนต่ำ



Problem Statements :

- การบริโภคน้ำมันซ้ำ ไม่ดีต่อสุขภาพ เกิดโรค
- การทิ้งน้ำมันใช้แล้วลงท่อระบายน้ำสาธารณะ ส่งผลกระทบสิ่งแวดล้อม
- ประชาชน/ครัวเรือน รายรับไม่พอรายจ่าย

บริษัท บางจาก คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) ดำเนิน

โครงการ "ทอดไม่ทิ้ง" และ "ไม่ทอดซ้ำ"

เพื่อเป็นโครงการรับซื้อน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้ว (UCO) จากครัวเรือน เพื่อนำมาผลิตเป็นน้ำมันเชื้อเพลิงอากาศยานยั่งยืน (SAF) พร้อมกับบรรณรค์พฤติกรรมการใช้น้ำมัน (ไม่ทอดซ้ำ) และจัดการน้ำมันหลังใช้แล้วของครัวเรือนอย่างถูกต้อง อีกทั้ง ส่งเสริมให้เกิดรายได้เพิ่มจากการขายน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้ว

การมีส่วนร่วมกับทุกภาคส่วน :

Community Benefits :

- ประชาชนมีความตระหนักด้านสุขภาพและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคน้ำมันปรุงอาหาร
- รวบรวมน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วอย่างถูกต้อง ไม่ทิ้งลงพื้นที่สาธารณะ ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และนำมาขายให้บางจากฯ สร้างรายได้เพิ่มให้ครอบครัว

ทอด
มั่งคั่ง

อินทอดซ่า

bsgf

bangchak



ช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก
จากอุตสาหกรรมการบิน

สามารถนำมาใช้ทดแทนได้
โดยไม่ส่งผลต่อเครื่องยนต์



น้ำมันใช้แล้ว
จากการปรุงอาหาร



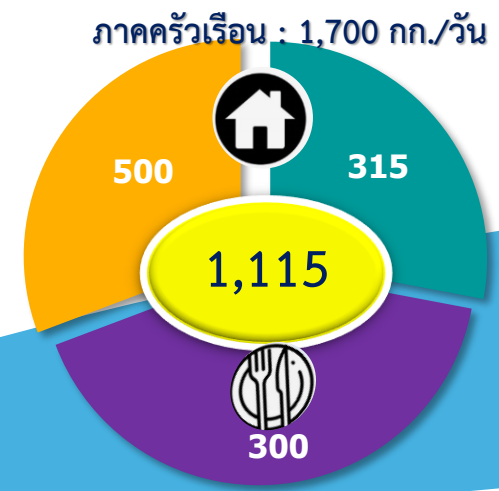
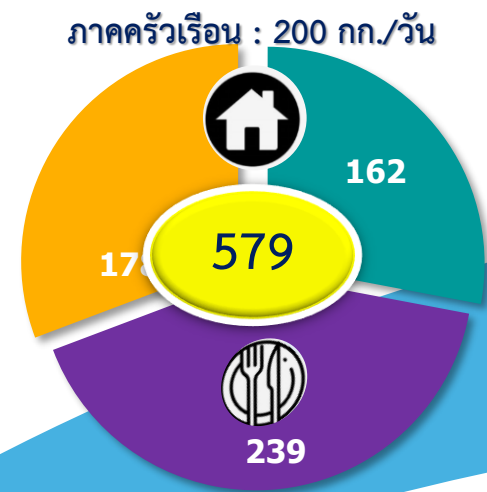
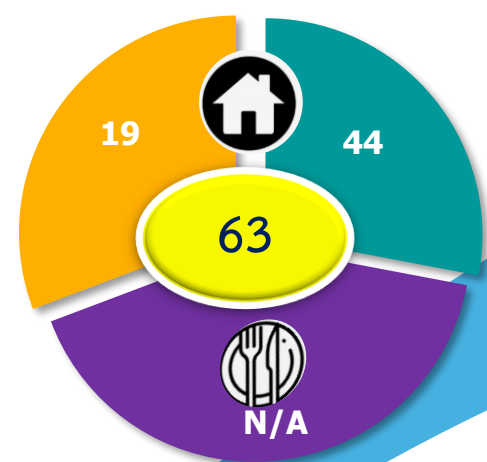
เข้าสู่กระบวนการ
ผลิตเป็น SAF



ผสมกับน้ำมันเครื่องบินทั่วไป
(ในสัดส่วนสูงสุดไม่เกิน 50%)

เครือข่ายการรวบรวมน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้ว (ชุมชน สังคม)

จำนวนเครือข่ายทอดไม่ทิ้ง (แห่ง)



ภาคครัวเรือน
50,000
กก.ต่อเดือน

เครือข่ายสะสม	ปี 2565 ยอดสะสม	ปี 2566 ยอดสะสม	ปี 2567 (เป้าหมายสะสม)
กลุ่มชุมชน สังคม (รับจากภาคครัวเรือน) - ผ่านสถานีบริการน้ำมันบางจาก - ผ่านชุมชน (การเคหะฯ)/ พันธมิตร (บุคคลธรรมดา)	44 19	162 178	315 500
กลุ่มผู้ประกอบการ (รับจากผู้ประกอบการอาหาร/ อุตสาหกรรม) - พันธมิตร (นิติบุคคล)	-	239	300
รวม (แห่ง)	63	579	1,115

โอกาสในการพัฒนาเครือข่ายโครงการ

- เชื่อมโยงพันธมิตร เพื่อ Logistic ที่ครอบคลุมทั่วทั้งประเทศ และลดต้นทุนขนส่ง
- การสร้างความตระหนักรู้ให้กับประชาชนเพื่อการรวบรวมน้ำมันพืชใช้แล้วจากภาคครัวเรือนให้ได้มากที่สุด



กลยุทธ์โครงการ

เป้าหมาย/ ตัวชี้วัด ภายในปี 2567

1) ขยายเครือข่ายในการรวบรวมน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วในครอบครัวทั่วประเทศ ทั้งระดับผู้ประกอบการและครัวเรือน

- ปริมาณเครือข่ายรับน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วช่องทางต่าง ๆ เน้นกลุ่มเป้าหมายภาคครัวเรือนผ่านเครือข่าย
 - สถานีบริการน้ำมันบางจาก 162 แห่ง
 - หน่วยงาน (นิติบุคคล) 239 แห่ง
 - พันธมิตร (บุคคลธรรมดา) 178 แห่ง
- มีแผนขยายเครือข่ายการรับซื้อน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วจากภาคครัวเรือนให้ครอบคลุมทั่วประเทศ มีเป้าหมายการรวบรวมอย่างน้อย 50,000 กก./เดือน

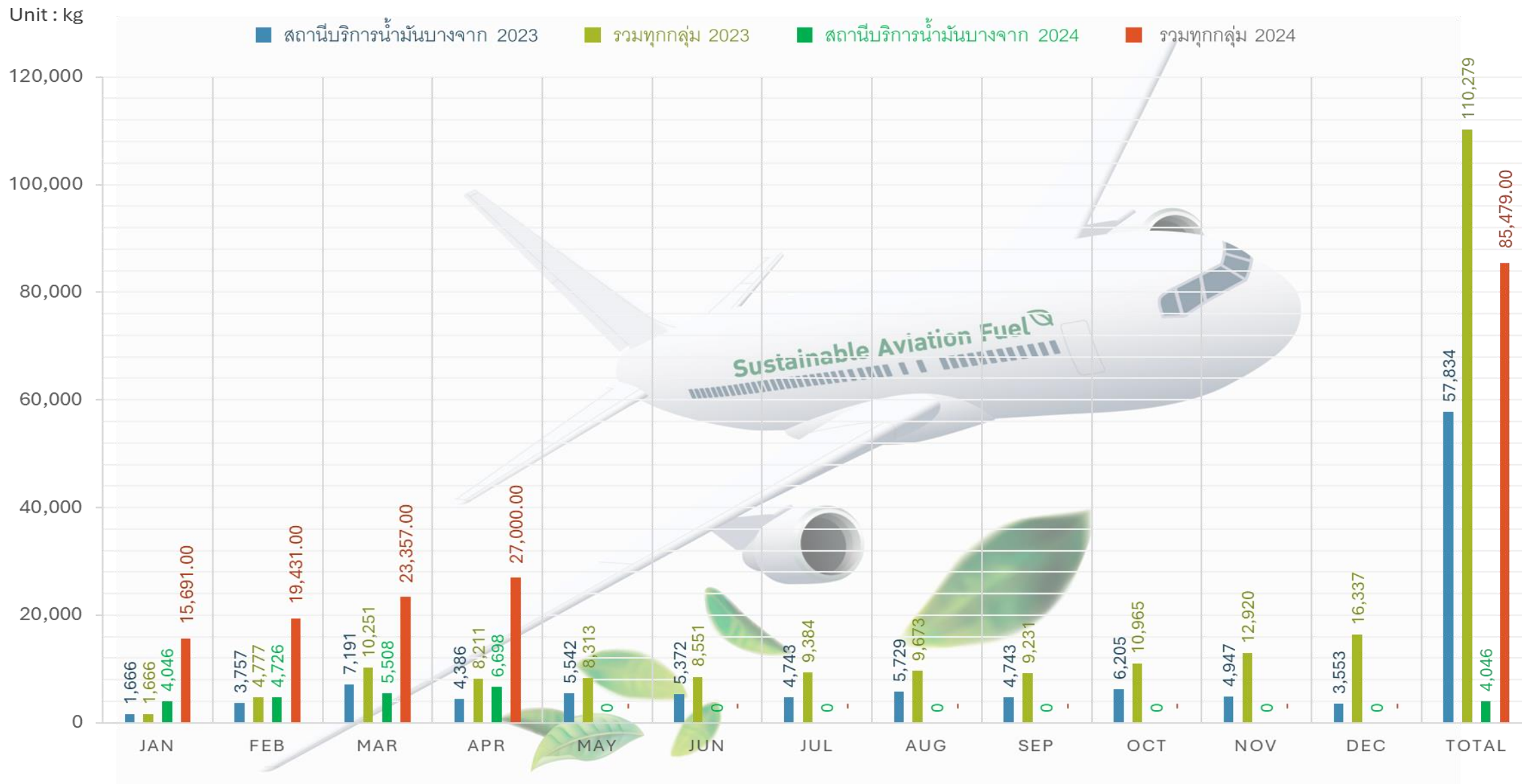
2) ส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืน ยกกระดับคุณภาพผู้ประกอบการร้านอาหารที่ใส่ใจผู้บริโภค

- ผู้ประกอบการที่ได้รับประกาศนียบัตรรับรอง 170 แห่ง ยกกระดับคุณภาพการประกอบอาหารที่ใส่ใจผู้บริโภค อยู่ระหว่างดำเนินการขยายเครือข่ายการรับรองไปยังผู้ประกอบการรายย่อยและหน่วยงานราชการ อย่างน้อย 2,000 ราย เป็นต้น

3) พัฒนาหลักสูตร เศรษฐกิจหมุนเวียน : สถานีทอดไม่ทิ้ง ในสถานศึกษา (การรวบรวมน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้ว ผ่าน มูลนิธิไม่ปันสุข)

- จัดตั้งสถานีทอดไม่ทิ้งและรณรงค์ไม่ทอดซ้ำ ในสถานศึกษาอย่างน้อย 60 โรงเรียน ภายในปี 2573 มีเป้าหมายรวบรวมจากครัวเรือนอย่างน้อย 30,000 กก./ เดือน
- มีเนื้อหาหลักสูตรการอบรมและเผยแพร่กับเยาวชนมากกว่า 30,000 คน ภายในปี ปี 2573

ปริมาณน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วที่รับซื้อจากเครือข่ายภาคครัวเรือน (รายย่อย)



ประโยชน์หรือผลตอบแทนทางสังคมในเชิงปริมาณที่เกิดขึ้นต่อชุมชนหรือสังคม



ประโยชน์ที่ชุมชน/สังคมได้รับ	ผลลัพธ์จากกระบวนการ/ ผลลัพธ์สุดท้าย (สถิติ)
1. รายได้จากการขายน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้ว	<ul style="list-style-type: none">เกิดเครือข่ายเพิ่ม 510 จุด ในปี 2566มูลค่าของน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วปี 2566 ที่รับซื้อจากเครือข่าย เป็นเงิน 1,613,618 บาท
2. น้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วถูกรวบรวมมารีไซเคิลลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	<ul style="list-style-type: none">ปริมาณน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วที่รวบรวมได้จากเครือข่ายทั้ง 110,279 กิโลกรัม ในปี 2566 ช่วยลดปัญหาที่ระบายน้ำอุดตันลดการเกิดน้ำท่วมในชุมชนจากปริมาณน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วที่รวบรวมได้ในปี 2566 ช่วยลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ได้ 36,215.62 kgCO₂eค่าการปนเปื้อนของน้ำมันในพื้นที่สาธารณะลดลง
3. ลดผลกระทบต่อด้านสุขภาพ	<ul style="list-style-type: none">ช่วยลดการใช้ไขมันทอดซ้ำในภาคครัวเรือนและผู้ประกอบการร้านอาหาร

ประโยชน์ที่องค์กรได้รับ



ประโยชน์ที่องค์กรได้รับ	มูลค่าทางเศรษฐกิจ (สถิติ)
1. สามารถจัดหาวัตถุดิบ (น้ำมันปรุงอาหารใช้แล้ว) เข้าสู่กระบวนการผลิต/จัดจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none">• รายได้มาจากการส่งออกไปทวีปยุโรปเพื่อผลิตเป็น SAF• ผลิตภัณฑ์ SAF ซึ่งเป็นที่ต้องการของภูมิภาค
2. ลดความเสี่ยงในการจัดหาวัตถุดิบ	<ul style="list-style-type: none">• เพิ่มความมั่นคงด้านวัตถุดิบเพื่อรองรับกระบวนการผลิตที่รองรับน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วได้ถึง 1 ล้านลิตร/วัน
3. ลดการนำเข้า/ ลดค่าขนส่งน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วจากประเทศเพื่อนบ้าน	<ul style="list-style-type: none">• ลดการนำเข้าน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วจากประเทศเพื่อนบ้านได้ 110,279 กิโลกรัม ในปี 2566
4. สนับสนุนเป้าหมายขององค์กรในเชิงธุรกิจนวัตกรรมสีเขียว	<ul style="list-style-type: none">• ช่วยส่งเสริมในเรื่องของสิ่งแวดล้อมและสังคมอย่างยั่งยืนโดยสอดคล้องกับเป้าหมายของ BCG economy model และช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของประเทศไทยที่จะมุ่งสู่การบรรลุเป้าหมายการปล่อยก๊าซเรือนกระจกเป็นศูนย์ หรือ Net Zero ภายในปี พ.ศ. 2593
5. ส่งเสริมภาพลักษณ์องค์กรและส่งเสริมสังคมคาร์บอนต่ำ	<ul style="list-style-type: none">• มูลค่าทางสื่อ (Media Value) ในเนื้อหาข่าวที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ปี 2565 มูลค่ารวม 20.45 ล้านบาท ปี 2566 มูลค่ารวม 29.67 ล้านบาท

การติดตามผลของโครงการสนับสนุนชุมชนอย่างยั่งยืนหรือมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาสังคม



ขยายสาขารับซื้อ UCO ในปีมาจากเป็น 162 สาขา



ขยายความรู้เรื่องการจัดการน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วให้ภาคเอกชน / โรงเรียน / อบต.



ขยายเครือข่ายลูกค้าผู้ประกอบการร้านอาหาร



ความร่วมมือกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข : โครงการไม่ทอดซ้ำ



ความร่วมมือกับกรุงเทพมหานคร : รณรงค์ให้ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำและจัดการน้ำมันใช้แล้วอย่างถูกวิธี