



# การจัดอาหารแบบ Low Carbon

สรุปสาระสำคัญจากการประชุมหารือ จนท.ผู้รับผิดชอบการจัดอาหารแบบ Low Carbon วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 13.30 น. เป็นต้นไป

ปี 25567 แบบดั้งเดิม	ปี 2568 คิดใหม่ ทำใหม่ แบบ Low Carbon
กล่องข้าวพลาสติกฝาพลาสติกใสเห็นอาหารข้างใน	กล่องกระดาษชานอ้อยแบบปิดฝามิดชิด
ช้อนพลาสติกใส่ถุงพลาสติกรวมมากับทิชชู	ช้อนอนุญาตให้ใช้แบบพลาสติกได้ กระดาษทิชชู บริการเป็นกล่องประมาณ 1 โหลให้ผู้มาใช้มาหยิบเอง
แกง ผัดผัก อาหารมีน้ำ ใส่กล่องพลาสติกมีฝาปิด	แกง ผัดผัก อาหารมีน้ำ ใส่กล่องพลาสติกมีฝาปิด
น้ำในขวดพลาสติก	น้ำดื่มใส่กูลเลอร์ มีแก้วกระดาษให้ทั้งช่วงเบรกและมือกลางวัน แจ้งศูนย์ประชุมชอกลูเลอร์น้ำเพิ่ม เป็น 8 ที่
กาแฟ โอวัลติน ใส่ซองแบบ 3 in 1 ในซองกระดาษ	กาแฟ โอวัลติน น้ำตาล คอฟฟี่เมท ใส่โถแก้วนำกลับมาใช้ต่อไปได้อีก
แก้วกาแฟ แก้วน้ำแบบกระดาษ ใช้ที่คนกาแฟพลาสติกขนาดเล็ก	แก้วกาแฟ แก้วน้ำแบบกระดาษ ใช้ไม้คนกาแฟขนาดเล็ก หรือรณรงค์ให้นำแก้วน้ำมาเองได้
ผลไม้หั่นเป็นชิ้นใส่ถุงพลาสติกพร้อมไม้จิ้ม	ผลไม้เลือกผลไม้แบบเป็นลูกที่สะดวกรับประทานไม่เลอะง่าย ให้หยิบเอง เช่น ส้ม
อาหารว่างแบบBoxset กระดาษเคลือบพลาสติกมีลวดลายสีสັນและมีขวดพลาสติกใส่เครื่องดื่มรวมไว้ในBoxset	อาหารว่างแบบBoxset กระดาษชานอ้อย หรือห่อใบตอง
มีคูปองมาแลกอาหารกลางวัน	ไม่ใช้คูปองให้มารับอาหารว่างที่ลงทะเบียน รับอาหารกลางวันที่ห้องอาหารด้วยตัวเองไม่ต้องหยิบเพื่อทำอื่น

ฝ่ายอำนวยการจัดงานควร  
ทำInfographicเพื่อแจ้ง  
เวียน All unitให้ทุกส่วน  
งานได้รับทราบตั้งแต่เนิ่นๆ  
(ทำเลย)ว่าเริ่มงานเน้น  
Low Carbon ทำใน  
ภาพรวมของทุกฝ่ายว่า  
Lowแบบไหนเพื่อจะได้  
สร้างความเข้าใจร่วมกัน  
ซึ่งอาจกระทบและเกิด  
ความไม่สะดวกบ้าง  
เล็กน้อย แต่ภาพรวมจะลด  
คาร์บอน ลดโลกร้อนได้  
มาก

\* เรื่องรถรับส่งที่ประชุมร่วมกับ กก. Low Carbon เห็นควรลดการนำรถยนต์เข้ามาจอดที่บริเวณงานเพื่อลดคาร์บอนเสนอให้มหาวิทยาลัย  
จัดบริการรถไฟฟ้ารับส่งทุกส่วนงาน ทั้งนี้ให้ฝ่ายอำนวยการจัดงานต้องทำหนังสือถึงกองกายภาพและสิ่งแวดล้อมฯ เพื่อจัดรถไฟฟ้ารับส่งและ  
จัดเป็นช่วงเวลารับแต่ละส่วนงาน