

Bar B Q Plaza



Delivering **Sustainable** Happiness



FOOD PASSION

ความสุขจากพนักงาน
ไปสู่ ชุมชน

People

Delivering Sustainable Happiness


FOOD PASSION



เปลี่ยนธุรกิจ
ที่แข็งแกร่ง
เป็นธุรกิจที่ยั่งยืน

Profit

ความสุขจากลูกค้า
ไปสู่เพื่อนมนุษย์และโลก

Planet

Bar B Q Plaza



From **Cabbage** Farm to **Table**



FOOD PASSION

การวางแผนสั่งซื้อ Cabbage Farm



- **Data Analysis** - “ซื้อแต่พอดี ใช้แต่พอดี เหลือน้อยที่สุด” ในการสั่งซื้อตลอด Supply Chain ตั้งแต่ ฟาร์ม ถึงสาขา
- **Seasonality** - การซื้อ และขายสินค้าบางสินค้าตามฤดูกาล เพื่อช่วยลด Food Waste & Food Loss จากสินค้าล้นตลาด และได้คุณภาพที่ดี
- **Forecast** - โดยวางแผนปริมาณการซื้อล่วงหน้า เพื่อให้เกษตรกรวางแผนการปลูกกะหล่ำปีได้อย่างเหมาะสม จากวิสาหกิจ 3 แห่ง
 - อ. พุพระ จ.ตาก
 - อ. หางดง จ.เชียงใหม่
 - อ. นาป่าแปก จ.แม่ฮ่องสอน (สนับสนุนการปลูกใบงา)
- เราสั่งซื้อกะหล่ำปลีจากเกษตรกร กว่า 2 ล้านกิโลกรัม ต่อ ปี
- กะหล่ำปลีปลูกตามมาตรฐาน GAP ลดการใช้ปุ๋ยเคมีลง 50%

FOOD PASSION



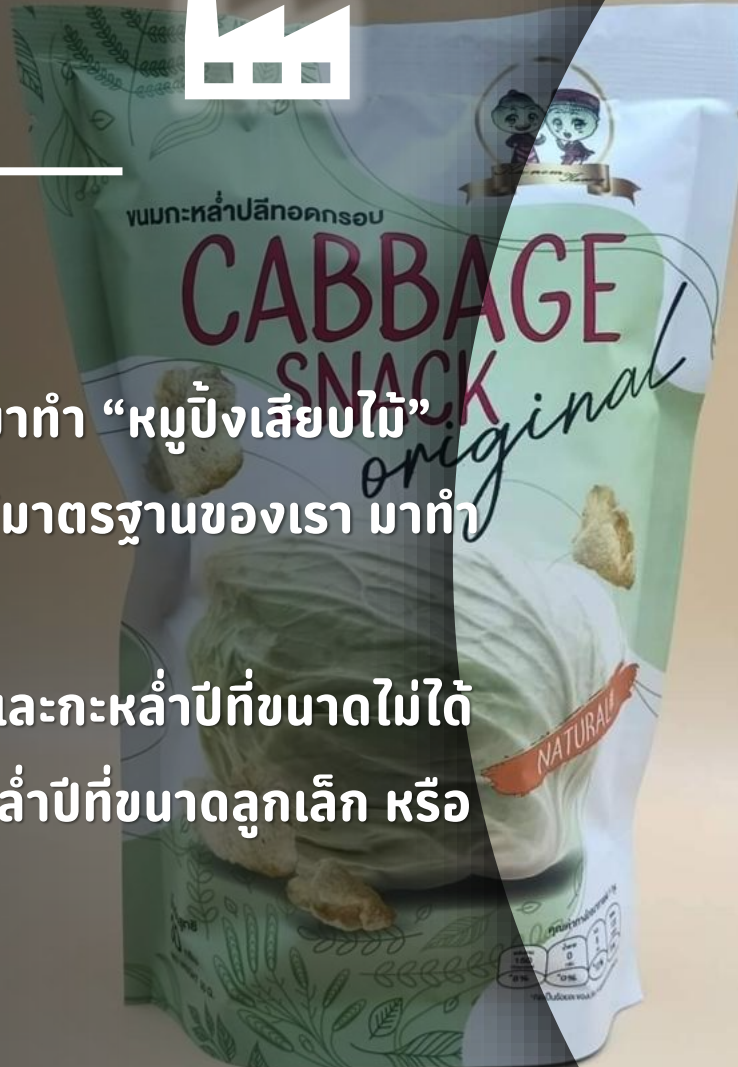
การจัดการอาหารส่วนเกิน

Central Kitchen

- Food Upcycling

- ชิ้นส่วนตัดแต่งจากหมูสันคอ มาทำ “หมูπίงเสียบไม้”
- ไบรอนด์ และกะหล่ำที่ขนาดไม่ได้มาตรฐานของเรา มาทำ “ขนมกะหล่ำปืทอด”
- ชิ้นส่วนตัดแต่งของสันคอหมู และกะหล่ำปืที่ขนาดไม่ได้มาตรฐานของเรา ซึ่งเป็นกะหล่ำปืขนาดเล็ก หรือใหญ่เกินไป มาทำ “เกี้ยวซ่า”

“เปลี่ยนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีคุณภาพสูง พัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่”



เกี้ยวซ่า "Food Surplus"

จาก ชิ้นส่วนส่วนตัดแต่งจากหมูสันคอ และกะหล่ำที่ขนาดไม่ได้มาตรฐานของเรา



FOOD PASSION



การจัดการขยะอาหาร

Restaurant and Table



ร้านอาหารที่ยั่งยืน “Green Restaurant”

- Green Operation ด้วย “Small But Meaningful” (Behavior Change)
- การเสิร์ฟกะหล่ำปลี 125 80 80 กรัม เพื่อลดกะหล่ำปลีเหลือทิ้งจากการกินของลูกค้า ลดลงประมาณ 10% ต่อปี หรือ 2 แสน kg.ต่อปี (82 tCO₂e)
- การจัดการขยะผ่านโปรเจก Zero Waste to Landfill โดยเกิด Food Waste 30 kg./วัน/สาขา : (930 tCO₂e ต่อปี)
Recycle Waste 3 kg./วัน/สาขา (533 tCO₂e ต่อปี) ด้วยการ
 - แยกขยะจากโต๊ะด้วยผ้าเหล็ก > แยกตามประเภท > ชั่งน้ำหนัก > จัดบันทึก > ไม่ฝังกลบร่วมกับ Landlord และ กทม./เทศบาล
 - นำน้ำมันเก่าไปทำน้ำมันไบโอดีเซล และเชื้อเพลิง SAF มากกว่าปีละ 190,000 kg.
 - ลดการรับออเดอร์ที่ผิดพลาด รวมทั้งสามารถลดกระดาษ ด้วย “GON ORDER TO PAY”

ลูกค้า และร้านอาหารอื่นๆ มีส่วนร่วมสร้างความยั่งยืน “Sustainable Campaign”

- ลูกค้ามีส่วนร่วมใน campaign ผ่าน Sticker เต็มกะหล่ำให้ลูกค้าได้มีส่วนร่วม และช่วยลด Food Waste (<16% จาก Campaign ประมาณ 30,000 kg.) - 15.3 tCO₂e / ต้นไม้ 1,275 ต้น
- การเปิดตัวร้านสาขาผ่าน “Smart Model” เพื่อให้ลูกค้าสามารถตักพอดี้ พอกิน ช่วยลด Food waste
- เปิดตัวมาสคอตใหม่สายกรีน : น้องกะหล่ำ ตัวแทนสายกรีน
- ชวนร้านอาหาร และ Partners กว่า 18 แบนด์ร่วม Campaign “กินเกลี้ยงเกลียง Food Waste”

**“Small but Meaningful” – สิ่งเล็กๆ ที่เราทำ
สามารถสร้างผลลัพธ์ที่ยิ่งใหญ่ได้**



FOOD PASSION



SMART MODEL

“ด้วยความที่ทุกคนมีความต้องการที่หลากหลายขึ้น วันนี้อีกกลยุทธ์อีกหนึ่งอย่าง คือ Many to Many เช่น การทำ Local store Marketing ที่แตกต่างกันไป โดยจะมีแคมเปญที่ตอบโจทย์ลูกค้าแต่ละร้าน มีโปรโมชั่นสำหรับลูกค้านักเรียน ผู้สูงอายุ หรืออย่างเช่น

- จุดเติมพอดี้ Self-Service Station สำหรับเติมน้ำจิ้ม / กะหล่ำ / เครื่องดื่ม โดยลูกค้าสามารถเลือก Potion ที่เติมแต่พอดี้ได้ด้วยตนเอง
- สโตร์ที่ไม่ใหญ่มาก เข้าสู่ชุมชนได้มากขึ้น ใช้ทรัพยากรที่เหมาะสม



BAR·B·Q PLAZA



BAR·B·Q PLAZA

FOOD PASSION





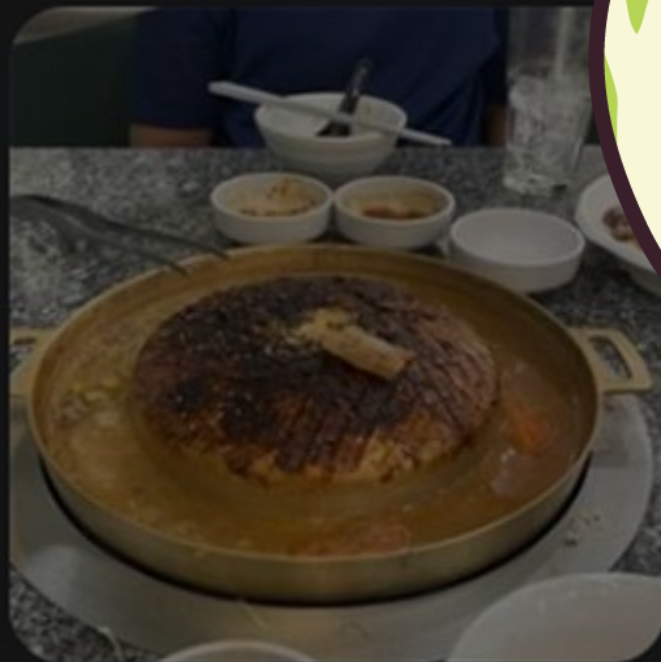
ควรให้มีเปลี่ยนไก่เป็นอย่างอื่นได้ในเซต

2 สัปดาห์ ถูกใจ ตอบกลับ

Bar B Q Plaza ได้ตอบกลับ · การตอบกลับ

อยากเลิฟเวอร์ค่า ทางนี้ดีใจที่รับ

อู๊ดเลิฟเวอร์ค่า ทางนี้ดีใจที่รับ



2 สัปดาห์ ถูกใจ ตอบกลับ

Bar B Q Plaza ได้ตอบกลับ · การตอบกลับ

แพนด้วย

1 สัปดาห์ ถูกใจ

1 สัปดาห์ ถูกใจ

แต่ก็กินหมดทุกครั้งค่ะ

การตอบกลับ 1 รายการ

มากกกกกกก

นี่มันอร่อยเลย 😋



3 สัปดาห์ ถูกใจ ตอบกลับ

Bar B Q Plaza



Delivering **Sustainable** Happiness




FOOD PASSION