



2016

APEC Expert Consultation on Food Loss and Waste at Retail and Consumer Levels

Mr. Chusak Chuenprayoth
Deputy Secretary General, Thai Chamber of Commerce
Chairman, THAIGAP Institute

ThaiGAP[®]

INSTITUTE of



THE THAI CHAMBER OF COMMERCE



BOARD OF TRADE OF THAILAND



NET ANNUAL INCOME
6,000 \$ / person

DONTOOM farm,
Nakornpathom province

13 FAMILIES

30 SMALLHOLDER FARMERS

They work as **ONE** group and
lives in **HUAYPARA** village,
Dontoom district,
Nakorpathom province,
THAILAND

Here,

they produce

CHINESE MORNING GLORY

For Retailers in Thailand and in UK



Farming : Certified with

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice

ThaiGAP[®]



Certificate of Conformity

Registration Numbers:
 CMI 066/070/1/14
 GGN/GLN 4049929037649

Awarded to:
 Dontoom Farm
 6 Moo 1 Huay Para, Dontoom district,
 Nakornpathom
 73150
 Thailand

Certificate Valid From:
 10 December 2015

Certificate Valid To:
 9 December 2016

Certification Decision:
 9 December 2015

Certificate issue number 1

Standard:
GLOBALG.A.P.
 General Regulations Integrated Farm Assurance Version 4.0 March 2011
 GLOBALG.A.P. Standard control points and compliance criteria, IFA Crops
 Fruit and Vegetables v4.0 March 2011 (Option 1 - individual producer)

The certification body NSF Certification declares that the production of the products mentioned on the certificate has been found to be compliant in accordance with the standard.

The additional page(s) of this certificate contain details of the products and produce handling sites certified to this Producer

Signed on behalf of NSF Certification UK Ltd

 AMANDA MCCARTHY
 Certification Director

Page 1 of 2




This certificate is the property of NSF Certification UK Ltd and must be returned immediately on request. To check its validity visit the NSF Certification UK Ltd. Headquarters Business Park, Long Hanborough, Oxon, OX29 9SL, UK. E: certification@nsf.org



GLOBALG.A.P.




General Regulations Integrated Farm Assurance Version 4.0 March 2011 GLOBALG.A.P. Standard control points and compliance criteria IFA Crops, Fruit and Vegetables version 4.0, March 2011 (Option 1 - individual producer)

Producer CMI Reg ID: CMI 066/070/1/14
Producer GGN/GLN: 4049929037649
Producer Name: Dontoom Farm
Products: Asparagus, Chinese Convulvulus
Parallel Ownership: No

Produce Handling Unit(s) - PHU		Crops Handled	
PHU CMI Reg ID (and certified GSN if applicable)	PHU name and address		
CMI 066/070/P001/1/14	Dontoom Pachkhuas, 6 Moo 1 Huay Para, Dontoom district, Nakornpathom, 73150, THA	Asparagus, Chinese Convulvulus	

Producer(s)

CMI Reg ID (GN/GLN)	Producer (PMU) Name	Producer (PMU) Address	Product	PH	HE	PP	PO
CMI 066/070/1/14 4049929037649	Dontoom Farm	6 Moo 1 Huay Para, Dontoom district, Nakornpathom	Asparagus	Yes	No	No	No
			Chinese Convulvulus	Yes	No	No	No

CERTIFICATE OF CONFORMITY

INTERNATIONAL FOOD SAFETY AND SUSTAINABLE STANDARD

Issued to : DONTOOM FARM
 6 Moo 1 Huay Para, Dontoom
 Nakornpathom 73150
 THAILAND

Registration Numbers : TG 001/003/2014


Valid From : 1 February 2014

Valid to : 31 February 2017

Crops : Asparagus, Chinese convulvulus,
 Sweet Basil

Certification Body : NFS / CMI

Signed on behalf of ThaiGAP Institute



Mr. Chusak Chuenprayoth
Chairman
ThaiGAP Institute

Farming



Packing

200-250g per bag (suitable size for Retail market)





Waste Management

At Dontoom Farm

The staffs have managed the waste from farming & production in according to the Regulations of GLOBAL GAP

“Waste and Pollution Management, Recycling and Reuse”

Waste Management

All the waste are daily collected and feed the fish in the pond.



Save Food For A Better World

'Next Step in Reducing Food Waste'



By

TESCO
Lotus

“Everyday, there are lots of food waste on earth”



Agricultural and supply

15%



Retailer

<1%



Consumer

15%

Total waste along the value chain
after harvest



Tesco Lotus's view

- Edible foods should not be wasted.
- We need involvement from our stakeholders.
- We will use our expertise in tackling food waste.



Tesco Lotus Aspiration

- We would like to develop solutions for food waste by using our expertise to create long term values for both community and economy.

Creating Shared Value (CSV)



Supply Chain for Farm to Fork

Tackling Food Waste is an emerging trend

Our Plans:

1. Reduce waste from our supply chain
2. Create awareness of not wasting food in the public
3. Change surplus food to be food for needy people



1. Reduce waste from our supply chain

Helped farmers to reduce unnecessary waste at their plantations

Plantations

Collect products to
Packing house

Tesco Lotus
Chain



- Up to 1-2 days extra freshness
- Reduce Reject at Farm from 2.15% to 0.13%
- There are **more than 10K tons/year** of vegetable that are sold to customers

Customers



- Educate farmers to grows based on market demand & food safety ideas
- Tesco Lotus supports knowledge that could increased yields
- Quick Delivery
- Availability of packing houses in each region

Direct Sourcing from Plantation reduced wastes

Tesco Lotus has continued **Direct Sourcing from Farms**, 100% since 2015.

What were good?

- Reducing waste from low quality products (e.g. failure on spec, insecticide residue)
- Longer shelf-life of the products, so foods stay fresh longer
- Ability to trace for the sources/ farms, so this can assure our customers.
- With **Advance Purchase Order**, the growers can better plan their plantation and sell all what they plant. (**Economy sake**)



Created awareness over Social Network

- We worked with UN FAO to set up a seminar on Food Waste (December 2015) to raise awareness of the key stakeholders, who are media, think tank, and the governments.
- Online activities via www.facebook.com/tescolotuscommunity in creating awareness among our customers that Wasting Food has become a social concern; customer could help by properly storing foods, preserving foods, and reduces any unnecessary household food waste.



Changed surplus food to benefit poverties

- We have donated damaged-package food during transportation and edible fresh foods (that was out-of-code) to number of charities: e.g. Mirror Foundation, Fatima Foundation, and shelters for homeless pets, etc.
- We have donated (Jan-Jun 2016):
 - 20,000 Kg of damage packed rice = 77,000 meals
 - Total 500 Kg of pet foods
 - Total 100 kg of produces



เราอยาก มาไม่ จากโผล่ส รามันพร
เป็นทางมาที่ชุมชนมากอง ลอนๆ30
เมื่อรถจอดลงเดินทางมาถึง
พวกเราจะออกมารับ
สำหรับอาหารเข้าชุมชนแล้ว... See More



One of activity that was posted on the Mirror Foundation Facebook.



Next Step **TESCO** **Lotus**

- Continue what we have done and improve them to be better.



Raising Awareness of Food Waste

Thailand launches national Save Food Campaign in collaboration with FAO to reduce huge amounts of food loss and food waste



THE SAVE FOOD CAMPAIGN IN THAILAND

The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) is a specialized United Nations Agency that was established in 1945. The core mandate of FAO is to achieve food security for all. This means the core goal of FAO is ensure that people at all times, have regular access to enough safe food to lead active, healthy lives. With its Headquarters located in Rome, Italy, FAO is present in over 130 countries across the globe. The FAO Regional Office for Asia and the Pacific is located in Bangkok, Thailand.

The Ministry of Agriculture and Cooperatives (MOAC) of Thailand, FAO and a number of other concerned partners from public sector institutions, private sector associations, UN partners, CSOs, research and academic institutions together established a National Save Food Network in Thailand (SNFNET) on 1 September 2014.

The SNFNET will serve as a common platform for concerted and harmonized multi-stakeholder efforts geared toward raising awareness and advocating for the economic, social and environmental values and benefits of reducing food loss and food waste in Thailand.

Launch of the
Save Food Campaign in Thailand

ขอเชิญร่วมงานเปิดตัวโครงการ
ลดการกินทิ้งกินขว้างในประเทศไทย

Join US!



วันจันทร์ที่ 25 พฤษภาคม 2558
ณ ลาน อีเดนโซน เซ็นทรัล วิลด์
ตั้งแต่เวลา 11.45-14.45 น.

When: 25 May, 2015
Where: Eden Zone, Central World
Time: 11:45 – 14:45 hrs.
www.savefood.net



Raising Awareness of Food Waste

To avoid food wastage, the restaurant put the sign on the table to rise awareness

กฎ กติกา มารยาท

1. ร้านอาหารบุฟเฟ่ต์ นริการตั้งเองทั้งอาหารและเครื่องดื่ม
2. ทานได้ไม่จำกัดเวลาตั้งแต่ 17:00 น. - 23:00 น.
3. โฉนอาหารเรากิน 22:30 น. สามารถถือไว้ก่อนได้
4. อาหารที่ถือไปเสิร์ฟทานในนอก**ปรับเงิน 30 บาท**
5. กระถาง-โถ+แก้วชาบู ชุดละ 50 บาท
6. เต็มที่กันครึ่งโต๊ะ 50 บาท
7. นมอึ่งหนึ่งบริการฟรี ลูกดำต้องบริการชาบู (หนึ่งครั้งละ 3 ตัวต่อคน)

ทางร้านต้องขออภัยทุกท่านที่มารับบริการ

MADRI PIZZERIA

- บุฟเฟ่ต์พิซซ่าทำหน้า: 149 บาท
- เด็กความสูงไม่เกิน 120 Cm. ทานละ: 79 บาท
- รับประทานเหลือ (รวมขอบพิซซ่า) ปรับเพิ่ม 149 บาทต่อท่าน
- จำกัดเวลาไม่เกิน 1 ชั่วโมง 30 นาที
- หากเกินจากเวลาที่กำหนดทุก 10 นาที คิดค่าบริการเพิ่ม 10 บาท

facebook.com 2madames

THANK YOU

ขิบูย่า ซาบู ขอขอบคุณลูกค้าทุกท่าน
ที่รับประทานอาหารโดยไม่เหลือทิ้ง

*** สำหรับทุกคนเหลือ ***

ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ในการปรับทุกท่านที่ร่วมโต๊ะ
ในอัตราปรับ ท่านละ 100 บาท

Thank you for helping us save
the world's resources.
Penalty applied for the leftover food
(100.- THB Each, whole table).

SHIBUYA SHABU
www.facebook.com/ShibuyaShabu

NikuKing
Yakiniku Buffet

รบกวนอ่าน "กติกากฎ"
ที่รถกานบุฟเฟ่ต์ก่อนนะคะ

1. บุฟเฟ่ต์ปิ้งย่าง
ท่านละ 560 ^{Net}
2. ราคาเด็ก..
สูงไม่เกิน 120cm 260 ^{Net}
*สูงเกิน 120cm คิดราคาผู้ใหญ่
3. มีเวลากาน
2 ชั่วโมง
นับเวลาตั้งแต่เสิร์ฟอาหาร
ทานจนกว่าจะหมดอาหาร
4. ทานเหลือ
ปรับจริง X
ขึ้นละ 10 บาท
เนื้อสัตว์/ข้าวปั้น/โรล
ข้าวปั้นที่เหลือจะเนาะข้าว
5. หมดเวลา?!
กรณีทานเกิน 2 ชั่วโมง
เกินทุกๆ 10 นาที
คิด 20 บาทต่อท่าน
6. อาหารมาช้า? ไม่ได้สั่ง?
กรณีที่ท่านรู้สึกอาหารมาช้า แล้วมีการตามอาหารหรือสั่งซ้ำ
อาจเกิดกรณีอาหารมาช้าได้ ให้ รินคืนทันที
โดยท่าน ไม่ต้องรับผิดชอบ หาก ไม่ได้คืนทันที
ทางร้านจะเป็นต้องคิดเป็นการทานเหลือ...

OPENING HOURS 11:00-23:00



Thank You