



บทความออนไลน์

เดลิเวอรีของกินอย่างไรให้กระทบต่อโลกน้อยที่สุด



ในช่วงสถานการณ์ที่ต้องรับประทานอาหารที่บ้านเพียงอย่างเดียว การสั่งอาหารผ่านแอปพลิเคชันเดลิเวอรีดูเหมือนเป็นทางเลือกที่เราสามารถทำได้ แน่ใจว่าการสั่งแต่ละครั้งย่อมนำมาพลาสติกแบบใช้แล้วทิ้งฟุ้งมาด้วยอีกเพียบ ในขณะที่โรคโควิด-19 ก็ต้องระวัง โลกเราก็อยากรักษ์ ลองเอาคำแนะนำที่เรารวบรวมมาไปใช้ เพราะนี่คือวิธีง่ายๆ ที่เราทุกคนสามารถทำได้เพื่อเดลิเวอรีของกินให้กระทบต่อโลกน้อยที่สุด

หากใครมีคำแนะนำอื่น สามารถคอมเมนต์แนะนำไว้ด้านล่างได้เลย



THE STANDARD POP

เคล็ดลับของกินอย่างไรให้กระทบต่อโลกน้อยที่สุด

- เลือก 'No Cutlery Requested' หรือ 'ไม่รับช้อนส้อม' ทุกครั้งที่สั่งอาหาร
- เมื่อรับประทานเสร็จ แยกขยะเป็น 4 ประเภท ได้แก่

ขยะเปียก เศษอาหาร ทั่วไป	ขยะพลาสติกแข็ง กล่องใส่อาหาร แก้วกาแฟ ช้อนส้อม	ขยะพลาสติกอ่อน ถุงพลาสติก พลาสติกกันกระแทก	อื่นๆ กระดาษ แก้ว ฯลฯ
---------------------------------------	---	---	------------------------------------
- ล้างทำความสะอาด ขยะพลาสติกให้สะอาด และผึ่งลมให้แห้ง
- นำไปรีไซเคิลใช้ต่อ เช่น เก็บอาหารแห้ง แปะลงเป็นกระถางต้นไม้ ฯลฯ
- หากไม่มีรีไซเคิล ขยะพลาสติกทุกชนิด ให้รวบรวมนำส่ง 'Corsair Group' เพื่อนำไปแปรรูปเป็น น้ำมันเชื้อเพลิงต่อไป
- ในกรณีที่มีขยะอื่นๆ เช่น กระดาษ แก้ว กระป๋อง เก็บรวบรวมนำส่งร้านรับซื้อขยะ เพื่อเปลี่ยนเป็นเงิน
- ขยะเปียกให้มัดใส่ถุงทิ้งที่บ้านให้มีพื้นที่ นำไปหำน้ำหมักชีวภาพ หรือใส่เครื่องย่อยขยะอาหาร เพื่อผลิตปุ๋ยอินทรีย์
- ใช้แอปฯ Green2Get เพื่อหาวิธีการจัดการขยะเพิ่มเติม

อ้างอิง: Less Plastic Thailand, Green2Get, Corsair Group

thestandard.co

ที่มา <https://thestandard.co/eco-friendly-food-delivery/>

[#เราจะฝ่าวิกฤตไปด้วยกัน](#)

[#SocialDistancing](#)



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

[#สำนักวิทยบริการมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม](#)

หรือ <http://arit.npru.ac.th/>

<http://www.npru.ac.th/>

ฝ่ายส่งเสริมการใช้บริการ สำนักวิทยบริการฯ <http://arit.npru.ac.th/>



Line@LibraryNPRU

