

เบลเยียมเร่งปรับตัวลดโลกร้อน หมุนเวียนของเสียจากโรงงานกลับมาใช้ใหม่อย่างเป็นระบบ

By thaieurope - August 10, 2021



เบลเยียมเดินหน้าแผนรับมือการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ โดยเฉพาะการปรับตัวและลดก๊าซเรือนกระจกให้ได้ร้อยละ 55 ในปี ค.ศ. 2030 ตามวิสัยทัศน์ของแผนนโยบาย European Green Deal จับมือภาคส่วนต่างๆของสังคม เร่งวิจัยและพัฒนานวัตกรรมเพื่อนำของเสียกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพด้วยการใช้แนวคิดแบบเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) โดยมีการดำเนินการที่น่าสนใจในภาคอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มดังต่อไปนี้

1. การนำความร้อนเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตมันฝรั่งทอดกรอบกลับมาให้ความอบอุ่นแก่บ้านเรือน

การสูญเสียความร้อนในรูปก๊าซเหลือทิ้งเป็นสิ่งที่แทบไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ในอุตสาหกรรมการผลิตที่ใช้อุณหภูมิสูง ซึ่งของเสียเหล่านี้สามารถกู้คืนกลับมาใช้เป็นแหล่งพลังงานอีกได้ หรือที่เรียกว่า "Heat Recovery" ทั้งยังสามารถช่วยประหยัดต้นทุนด้านพลังงานและเป็นการใช้พลังงานให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งบริษัทเอกชน 4 ราย ได้แก่บริษัท PepsiCo ผู้ผลิตมันฝรั่งทอดกรอบเลย์ ผู้พัฒนาโครงการอสังหาฯ ION ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบและติดตั้งระบบเทคโนโลยีเครื่องทำความร้อน Novern รวมทั้งบริษัทโครงข่ายนำส่งไฟฟ้า Fluvius โดยการสนับสนุนของภาครัฐ ได้พัฒนา "โครงการต้นแบบในการพัฒนาพลังงานหมุนเวียนระดับชุมชน" โดยการนำ "ไอความร้อน" หรือ "heat vapor" ซึ่งเป็นของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตมันฝรั่งทอดกรอบกลับมาใช้ประโยชน์ในการให้ความอบอุ่นแก่บ้านเรือน 500 หลังในย่าน "Suikerpark" ซึ่งตั้งอยู่ในเขตพื้นที่เมือง Veurne ทางภาคตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศที่มีอากาศหนาวเย็น

โครงการต้นแบบนี้ เป็นการนำความร้อนที่เกิดจากกระบวนการผลิตมันฝรั่งทอดกรอบเลย์ในโรงงาน PepsiCo ณ เมือง Veurne ซึ่งมีกำลังการผลิตสูงถึง 20 ตันต่อชั่วโมง มาเปลี่ยนสถานะจาก "ไอน้ำ" ให้เป็น "น้ำ" ด้วยระบบการควบแน่น (Condensation) โดยทำให้น้ำมีอุณหภูมิเพิ่มขึ้นจากเดิม 50 องศาเซลเซียสเป็น 80 องศาเซลเซียส หลังจากนั้นจะลำเลียง "น้ำร้อน" ผ่านทางท่อเพื่อเข้าสู่ระบบจ่ายความร้อนส่วนกลาง ซึ่งจะกระจายความร้อนไปสู่ตัวอาคารบ้านเรือนที่ตั้งอยู่ในย่าน "Suikerpark" ต่อไป โดยโครงการฯดังกล่าวคาดว่าจะแล้วเสร็จในปี 2565 และหากโมเดลนี้สำเร็จจะขยายไปยังโรงพยาบาลและอาคารของส่วนราชการอื่นๆในชุมชนเมือง Verne อีกด้วย ซึ่งโรงงาน PepsiCo เองนั้นก็ว่ายังเป็นโรงงานที่มีศักยภาพอีกมากและคาดว่าจะสามารถทำความร้อนให้กับชุมชนได้ถึง 2,000 ครัวเรือน นับเป็นการสร้างนวัตกรรมในรูปแบบของการบริหารจัดการเศรษฐกิจหมุนเวียนและลดโลกร้อนที่มาจากฐานความคิดของการสร้างการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐและภาคส่วนต่างๆของสังคม และยังเป็นดำเนินการที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง

2. Startup เบลเยียมผุดไอเดียนำเศษขนมปังกลับมาทำเบียร์ แปรสภาพเบียร์ให้เป็นแป้งใช้ทำอาหารและขนม

Olivier de Brauwere และ Sébastien Morvan ผู้ก่อตั้งโรงเบียร์ Brussels Beer Project ซึ่งเป็น Startup ผู้ผลิต Craft Beer ขนาดย่อมในกรุงบรัสเซลส์เป็นสองผู้บริหารที่เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการนำเศษอาหารมาใช้เป็นประโยชน์ให้มากที่สุด และผุดไอเดียผลิตเบียร์จากเศษขนมปังที่มีชื่อว่า "บาบิโลน" ขึ้น เพื่อสะท้อนอารยธรรมเมโสโปเตเมียซึ่งมีการดื่มเบียร์หมักจากขนมปังเป็นครั้งแรกของโลกตั้งแต่ช่วง 2,800 ปีก่อนคริสตกาล โดยตั้งแต่ปี 2558 Startup แห่งนี้สามารถนำเศษขนมปังไปรีไซเคิลเพื่อผลิตเป็นเบียร์แล้วถึง 50 ตัน ซึ่งนอกจากจะนำไปสู่การลดการสูญเสียอาหาร (food loss) ได้แล้ว ยังช่วยลดปริมาณขยะอีกด้วย ซึ่งต่อมา ไอเดียดังกล่าวยังถูกนำไปใช้อย่างแพร่หลายในประเทศอังกฤษจนมีการผลิตเบียร์ที่มีชื่อว่า "Toast Ale" ตามมาซึ่งช่วยลดก๊าซเรือนกระจกได้ 42 ตันตั้งแต่ปี 2559

นอกจากนี้ ในช่วงการระบาดของโรคโควิด-19 ผู้ผลิตเบียร์สัญชาติเบลเยียมอย่าง AB InBev ซึ่งเป็นต้นสังกัดเบียร์ชื่อดังอย่าง Stella Artois, Budweiser, Leffe และ Hoegaarden ยังได้บริจาคถังไม้เบียร์ที่ขายไม่ออกให้กับร้านเบเกอรี่ต่างๆ สำหรับนำไปอบขนมปังเพื่อแจกให้กับผู้ที่ต้องการ (food bank) โดยต่อมาในปี 2562 ผู้บริหาร Brussels Beer Project ได้ตั้งเป้าหมายที่จะนำขยะในกระบวนการผลิตเบียร์ไปใช้ประโยชน์ให้ได้ทั้งหมด (zero-waste beer) โดยนำกากเบียร์ (brewer's grain) จากการบ่มข้าวบาร์เลย์หรือข้าวมอลท์ มาแปรเป็นแป้งทำอาหารและขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง รวมทั้งสุนัขตัว สอดคล้องหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน และนำไปสู่การใช้ประโยชน์ของเสียได้ทั้งหมด

โรงเบียร์ Brussels Beer Project ยังได้ผนึกกำลังกับผู้ประกอบการท้องถิ่นในเครือ เช่น Maison Dandoy, Brasserie de la Senne, Carlsberg และ Huyghe จัดกิจกรรมรณรงค์ในด้านลดการใช้ น้ำ-พลังงาน ตลอดจนส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทน เช่น การติดตั้งแผงโซลาร์เซลล์บนหลังคาโรงเบียร์เพื่อผลิตไฟฟ้าหรือทำความร้อน การลด-เลิกใช้พลาสติก เพิ่มมูลค่าของเสีย เช่น การนำกาก Speculoos ที่ใช้ทำขนมคุกกีมาผลิตเบียร์ และผลักดันให้มีการลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ของผลิตภัณฑ์ พร้อมแต่งตั้งคณะกรรมการด้านจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อให้การดำเนินงานด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมของบริษัทเป็นไปอย่างต่อเนื่องและจริงจัง โดยถือเป็นอีกหนึ่งโครงการต้นแบบที่ประกอบกิจการที่เป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างแท้จริง

ทั้งนี้ วิสัยทัศน์ของ Brussels Beer Project มีทิศทางที่สอดคล้องกับการพัฒนาในภาพรวมของอุตสาหกรรมผู้ผลิตเบียร์ของยุโรปกว่า 11,000 ราย ที่ให้ความสำคัญกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศโลก และการส่งเสริมความยั่งยืนในด้านต่าง ๆ ทั้งการรณรงค์ลดการใช้พลาสติก และการควบคุมการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการดำเนินธุรกิจ โดยมีการกำหนดเป้าหมายการในการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในการผลิตเบียร์ให้เป็นศูนย์ภายในปี ค.ศ. 2025-2040

ที่มา: <https://www.pepsico.com/news/story/how-lays-chips-will-be-heating-homes-in-belgium>

<https://brewing4.eu/sustainability-initiatives/the-brussels-beer-project-reprocesses-spent-grains-into-bread-and-into-beer/>

Hitabr.com	
Vis. today	27
Visits	24 538 972
Online	1

สนับสนุนโดยงบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศ ข้อมูลจากทีมประเทศไทย ณ กรุงบรัสเซลส์ และส่วนราชการไทยทุกแห่งในยุโรป © 2548 - 2560 Thaeurope.net. สงวนลิขสิทธิ์