



แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน



โดย

นางสาวเมทิตา อังศุเมธ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2564
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2564
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

FOOD WASTE MANAGEMENT GUIDELINE FOR EVENTS INDUSTRY
IN THE PERSPECTIVE OF VENUES PROVIDER



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for Master of Arts TOURISM, HOTEL AND EVENT MANAGEMENT
Graduate School, Silpakorn University
Academic Year 2021
Copyright of Silpakorn University

หัวข้อ	แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมอง ของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน
โดย	นางสาวเมธิตา อังศุเมธ
สาขาวิชา	การจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ แผนก ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต
อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ร้อยโท (หญิง) ดร. เกตศิริ เจริญวิศาล

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.จุไรรัตน์ นันทานิช)

พิจารณาเห็นชอบโดย

..... ประธานกรรมการ

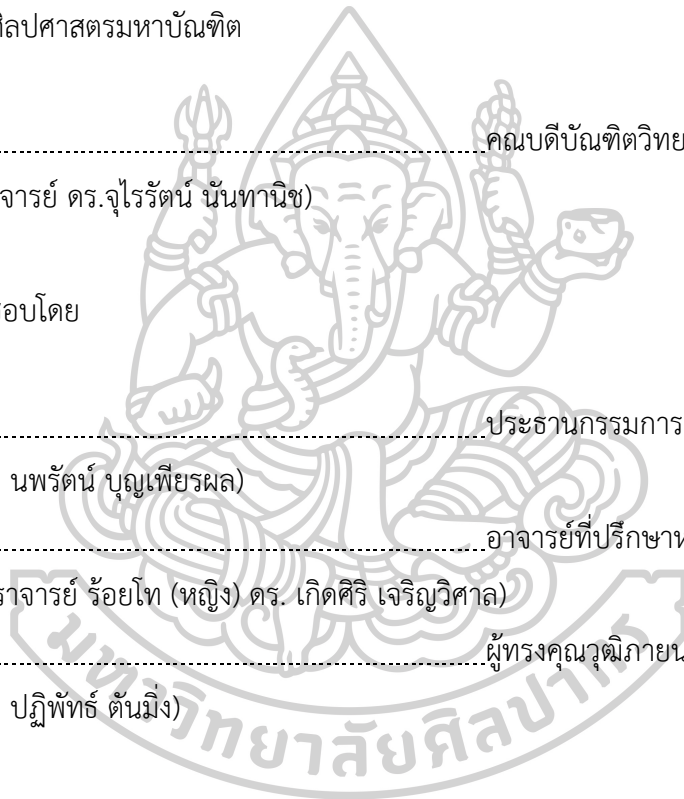
(อาจารย์ ดร. นพรัตน์ บุญเพียรผล)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ร้อยโท (หญิง) ดร. เกตศิริ เจริญวิศาล)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

(อาจารย์ ดร. ปฏิพัทธ์ ตันมิ่ง)



631220108 : การจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทบัณฑิต

คำสำคัญ : สถานที่จัดงาน, งานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์, ขยะอาหาร

นางสาว เมธิตา อังศุเมธ: แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ร้อยโท (หญิง) ดร. เกิดศิริ เจริญวิศาล

ในอุตสาหกรรมอีเวนต์ เกิดจากการรวมตัวของมนุษย์มีการผลิตอาหารสำหรับงานเลี้ยง เพื่อรองรับคนจำนวนมากที่เข้าร่วมงาน ย่อมก่อให้เกิดขยะอาหารส่วนเกิน (Food Surplus) และขยะอาหาร (Food Waste) ซึ่งส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ สถานที่จัดงานมีส่วนรับผิดชอบการบริหารจัดการขยะอาหารที่เกิดขึ้น งานวิจัยนี้ จึงมุ่งศึกษามุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน เนื่องจากเป็นธุรกิจที่มีความโดดเด่นด้านการบริหารจัดการและมีศักยภาพในการจัดการขยะอาหาร มีความเหมาะสมที่นำมาศึกษากระบวนการและรูปแบบการจัดเลี้ยง การผลิตอาหาร การบริหารจัดการอาหาร กระบวนการจัดการขยะอาหาร ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยง เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการขยะอาหารให้แก่ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม และสถานที่จัดงานประเภทอื่น ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ตามหลักการการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยมีวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้ 1) เพื่อศึกษากระบวนการและรูปแบบการจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน 2) เพื่อศึกษากระบวนการและปัญหาอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยงในมุมมองสำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน 3) เพื่อกำหนดแนวทางการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ให้ข้อมูลหลัก จากผลการวิจัยพบว่า กระบวนการการจัดเลี้ยงมี 3 กระบวนการคือ ก่อนงานจัดเลี้ยง ระหว่างงานจัดเลี้ยง และหลังงานจัดเลี้ยง โดยในปัจจุบันมีรูปแบบงานจัดเลี้ยงที่ได้รับความนิยมคือ งานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ลำดับต่อมาคือ งานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail) และงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese Dishes) ซึ่งกระบวนการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง แบ่งออกเป็น 3 กระบวนการ โดยกระบวนการก่อนงานจัดเลี้ยง เริ่มตั้งแต่การสั่งซื้อวัตถุดิบ การวางแผนและควบคุมการผลิตอาหาร ในกระบวนการระหว่างจัดเลี้ยง ผู้ให้บริการจัดเลี้ยงต้องวางแผนการออกอาหารและหมุนเวียนอาหารที่คงเหลือจากการผลิต และกระบวนการหลังงานจัดเลี้ยงจะนำอาหารที่ยังรับประทานได้ จะส่งต่อให้แก่ผู้ที่ขาดแคลน ส่วนขยะอาหารจะคัดแยกและส่งต่อเพื่อแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ (Farm Feed) นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้พิจารณาปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะ

จากการวิจัยสามารถสรุปเป็น 5 แนวทาง เพื่อนำไปประยุกต์ใช้จัดการขยะอาหารสำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงานเลี้ยง ดังนี้ 1. การจัดการก่อนการผลิตอาหาร โดยศึกษารสนิยมของผู้เข้าร่วมงาน กำหนดคุณลักษณะและประมาณการวัตถุดิบ เพื่อออกแบบเมนูให้สอดคล้องกับจำนวนผู้เข้าร่วมงาน 2. การจัดการระหว่างงานเลี้ยง ใช้เทคนิคในการแบ่งส่วนการปรุงและเสิร์ฟอาหาร ให้เหมาะสมกับช่วงเวลา สถานการณ์ ของผู้เข้าร่วมงาน 3. การจัดการหลังงานเลี้ยง ควรนำอาหารหรือวัตถุดิบที่อยู่ในงานเลี้ยงควรหมุนเวียนไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด 4. การจัดการขยะอาหาร จะมีการให้ความรู้แก่พนักงาน เรื่องการคัดแยกขยะอาหารให้ถูกต้อง เพื่อแปรรูปหรือใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ 5. สถานที่จัดงานที่ลดขยะอาหารควรมีการส่งเสริมให้สถานที่ที่จัดงานเลี้ยงตระหนักและมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงการลดขยะอาหารที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง

631220108 : Major TOURISM, HOTEL AND EVENT MANAGEMENT

Keyword : BANQUET AND CATERING, FOOD WASTE, EVENT VENUE

MISS METITA UNGSUMETH : FOOD WASTE MANAGEMENT GUIDELINE FOR EVENTS INDUSTRY IN THE PERSPECTIVE OF VENUES PROVIDER. THESIS ADVISOR : ASSISTANT PROFESSOR LT. KAEDSIRI JAROENWISAN, Ph.D.

In the event industry, where humans gather, some food is produced for parties to serve a large number of participants, causing food surpluses and food waste that affect the economy, society, and environment. Therefore, these venues should be responsible for managing any food waste that occurs. This research focuses on venue operators' viewpoint as part of outstanding businesses because the business has a unique management system and potential in food waste management. Also, It is appropriate to be studied, especially on issues of process and style of catering, food production, food management, and food waste management processes, as well as issues of problems and obstacles in managing food waste at parties. The study will develop guidelines for food waste management for hotel venue operators and other venues under practical principles, including operating in a socially and environmentally responsible framework according to the principles of sustainable development. Consequently, The objectives of the research were therefore created as follows : To study catering service patterns in the view of venue service providers. To study the process, problems, and obstacles of food waste management in parties in the view of venue service providers. To establish the guidelines for managing food waste in events. In doing this, the research was conducted in the form of qualitative research. Data was collected by using a depth-interview and a semi-structural questionnaire. The results of this research revealed that there are three processes in the catering process: before the catering, during the catering, and after the catering. Currently, there is a popular catering format: buffets, cocktails, and Chinese dishes. The process of managing food waste at a party is divided into three methods : pre-catering, during the catering, and post- catering. The pre-catering process starts from purchasing raw materials to planning and controlling food production. The process during catering where catering service providers must plan food issuance and turn over food left over from production. The post- catering process determines whether food is edible to be passed on to the needy. The food waste will be sorted and passed on to be processed into animal feed, called farm feed. Moreover, the researcher has considered the problems, obstacles and recommendations from the development of this research, which can be summarized as five guidelines that can be applied to food waste management for banquet service providers as follows: 1. Pre-catering management before food production by studying the participants' tastes. Then, the characteristics and estimates of raw materials will be designed and placed on the menu following the number of participants. 2. During catering management, use techniques for portioning, cooking and serving food to suit the participants' time and situation. 3. Post-catering management by rotating the type of food or ingredients on the menu for maximum benefit. 4. Food waste management through educating employees about the correct separation of food waste for processing or exploitation in other fields. 5. Venues that reduce food waste by promoting socially and environmentally responsible banquet venues considering the reduction of food waste used in banquets.

This research aimed to study perspective of the venue manager because event business is outstanding industry and have a performance for food management which be proper to study food processing, food production, food waste management, including the obstacle of food waste management for provides to be a blueprint of food waste management in event and many business which have a performance, and environment responsibility. This research aimed 1) to study the many types of catering services from the perspective of hotel venue providers. 2) to study processes and impediments of food waste management in catering events. 3) to define a framework of food waste management in banquet. The qualitative research was elicited from in-depth interviews with sample groups such as executives and people involved in the catering services of hotel-type event venues that have been certified by Thailand MICE Venue Standards (TMVS). The findings revealed can be divided into two categories: 1) The results of the study of catering services from the perspective of hotel venue providers. 2) The results of the study of processes and impediments of food waste management in catering events of hotel venue providers 3) The framework of food waste management of hotel venue providers, that can be divided into five processes: 1) Pre-processing of food production for banquet 2) Processing of food production for banquet 3) Post-processing of food production for banquet 4) Management of food waste from banquet 5) Developing a banquet image that be conscious for food waste management. All this is way of choice to new gen for use the service and suggest in the perspective of food waste factor in banquet.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เพราะได้รับความกรุณาจากอาจารย์ ดร.นพรัตน์ บุญเพียรผล ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ ดร.ปวิพพัทธ์ ตันมิ่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ร้อยโทหญิง ดร.เกิตศิริ เจริญวิศาล ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่ให้ความช่วยเหลือและให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อผู้วิจัย ส่งผลให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้ถูกต้องและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้บริหาร ผู้จัดการ รวมถึงผู้ประสานงานเครือข่ายโรงแรมต่าง ๆ ที่ให้ความอนุเคราะห์สัมภาษณ์และเก็บรวบรวมข้อมูล

ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานวิจัยนี้เป็นอย่างมาก ทำให้การศึกษาวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอบคุณคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ เพื่อนนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการการจัดการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร รุ่นที่ 1 ที่ให้คำแนะนำและกำลังใจตลอดมา

คุณค่าหรือประโยชน์อันเกิดจากวิทยานิพนธ์เล่มนี้ ผู้วิจัยขอน้อมบูชาแด่พระคุณบิดา มารดา ครู อาจารย์ที่อบรมสั่งสอน แนะนำ ให้การสนับสนุนและให้กำลังใจอย่างดียิ่งเสมอมา

นางสาว เมธิตา อังศุเมธ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1. ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
3. ขอบเขตการวิจัย.....	3
4. นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
5. ประโยชน์ที่ได้รับ.....	4
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรม.....	5
1. แนวคิดเกี่ยวกับงานอีเวนต์.....	7
1.1 ความหมายของงานอีเวนต์.....	7
1.2 ประเภทและลักษณะของงานอีเวนต์ (Special event typology).....	8
2. แนวคิดเรื่องงานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์.....	14
2.1 ความหมายของงานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์.....	14
2.2 บุคคลที่มีความเกี่ยวข้องในงานจัดเลี้ยง.....	15
2.3 ลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง (Major challenges face by a catering).....	16
2.4 ประเภทของงานเลี้ยง.....	17

2.5 รูปแบบของงานจัดเลี้ยง	18
2.6 ประเภทของผู้บริการงานจัดเลี้ยง (Type of caterers).....	20
3. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน	21
3.1 ความหมายของสถานที่จัดงาน	21
3.2 ลักษณะของสถานที่จัดงานอีเวนต์.....	22
3.3 ความสำคัญของสถานที่จัดงาน.....	22
3.4 องค์ประกอบของสถานที่จัดงาน.....	23
4. แนวคิดงานที่จัดขึ้นอย่างยั่งยืน (Sustainable Events).....	25
4.1 นโยบายด้านการบริหารการจัดงานอย่างยั่งยืน.....	25
4.2 ประโยชน์จากการแนวทางการจัดงานอย่างยั่งยืน.....	27
5. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหาร (Food waste).....	29
5.1 สถานการณ์ขยะอาหาร	30
5.2 แนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งอย่างยั่งยืนในการจัดอีเวนต์ในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ	31
5.3 แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหาร เพื่อลดปริมาณการเกิดขยะตามรูปแบบสากล	32
5.4 กรณีศึกษาแนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินของต่างประเทศ.....	33
6. แนวคิดเกี่ยวกับผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากอาหารขยะ	39
7. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	40
7.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องในประเทศไทย.....	40
8. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	44
8.1 โครงการวิจัยเรื่องการศึกษาแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกิน เพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย (สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2562b)	44
7.2 การจัดการขยะอาหารในครัวของโรงแรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการวัสดุเหลือใช้ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (ชัยนันต์ ไชยเสน, 2564b).....	47

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	49
1. แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา	49
2. ผู้ให้ข้อมูลหลัก	50
3. เครื่องมือในการวิจัย	50
4. การสร้างเครื่องมือในการวิจัย	50
5. การทดสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	51
6. การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	51
7. ระยะเวลาการดำเนินการ	52
8. การตรวจสอบข้อมูล	52
9. การวิเคราะห์ข้อมูล.....	53
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	54
4.1 ผลการศึกษากระบวนการและรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการ สถานที่ จัดงาน	55
4.2 ผลการศึกษากระบวนการและปัญหาอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยงใน มุมมองสำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน	58
4.3 แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์สำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน	64
บทที่ 5 อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	66
5.1 สรุปผลการศึกษา	66
5.1.1 กระบวนการและรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน ประเภทโรงแรม	66
5.1.2 กระบวนการจัดการขยะอาหารในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม	67
5.1.3 แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์	69
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	72
5.3 ข้อเสนอแนะ	75

5.4 ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป.....	75
รายการอ้างอิง	76
ภาคผนวก.....	79
ภาคผนวก ก หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล	80
ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์	91
ประวัติผู้เขียน.....	93



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษา	50
ตารางที่ 2 ระยะเวลาการศึกษาวิจัย	52
ตารางที่ 3 จำนวนผู้ให้ข้อมูลหลัก	54



สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 1 แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหาร เพื่อลดปริมาณการเกิดขยะตามรูปแบบสากล จัดทำโดยผู้วิจัย.....	32
ภาพที่ 2 แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยงสำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน จัดทำโดย ผู้วิจัย.....	71



บทที่ 1

บทนำ

1. ที่มาและความสำคัญของปัญหา

องค์การสหประชาชาติ (United Nation) ประเทศสมาชิก 193 ประเทศและประเทศไทย ได้ร่วมกันลงนามเพื่อรับรองวาระการพัฒนายั่งยืน ปี ค.ศ. 2030 (The 2030 Agenda for Sustainable Development) ในการประชุมสมัชชาสหประชาชาติ สมัยสามัญ ครั้งที่ 70 เพื่อร่วมกันการพัฒนาทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน โดยไม่ทิ้งใครไว้ข้างหลัง ภายใต้เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 17 เป้าหมาย (Sustainable Development Goal 17) (ภาษา สุขพัฒน์, 2564) ซึ่งเป็นกรอบแนวทางให้แต่ละประเทศดำเนินการพัฒนาโลกร่วมกัน โดยการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน มีองค์ประกอบสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ การเติบโตทางเศรษฐกิจ (economic growth) ความครอบคลุมทางสังคม (social inclusion) และการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม (environmental protection) ในขณะที่โลกกำลังเผชิญหน้ากับ “ปัญหาขยะอาหาร” อันเป็นอุปสรรคสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อการพัฒนา เนื่องจากขยะอาหารเป็นปัญหาระดับโลก ที่สร้างผลกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม จากรายงาน Food Waste Index Report 2021 หรือรายงานดัชนีขยะอาหารระบุว่า มนุษย์ผลิตขยะอาหารปริมาณ 931 ล้านตัน ในปี ค.ศ. 2019 หรือคิดเป็นร้อยละ 17 ของอาหารทั้งหมดที่ผลิตมาให้กับผู้บริโภค โดยปริมาณขยะมีปริมาณมากเพียงพอเทียบเท่ากับพื้นที่ที่สามารถให้รถบรรทุกขนาด 40 ตัน จำนวน 23 ล้านคัน จอดต่อกันรอบโลกได้ถึง 7 รอบ รายงานยังชี้ให้เห็นว่า ขยะอาหารทำให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั่วโลกร้อยละ 8 – 10 ทำให้เกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจ ประมาณ 940 พันล้านดอลลาร์ต่อปี ในขณะเดียวกัน ยังมีประชากรโลกอีกจำนวนมากที่ได้รับสารอาหารไม่เพียงพอ จากรายงานขององค์การสหประชาชาติ ระบุว่าในปี ค.ศ. 2020 โลกกำลังเผชิญหน้ากับความหิวโห้ยุคใหม่ มีจำนวนผู้ขาดสารอาหารทั่วโลก เฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 10 ประชากรทั้งหมดของโลกและคาดการณ์ว่าในปี ค.ศ. 2030 ประชากรทั่วโลกถึง 660 ล้านคน จะประสบกับวิกฤตความหิวโห้ย เนื่องจาก การทิ้งขยะอาหารอย่างไม่จำเป็น

ประเทศไทยก็ประสบปัญหาขยะอาหารเช่นกัน จากรายงานประจำปี 2563 ของกองจัดการกากของเสียและสารอันตราย กรมควบคุมมลพิษ พบว่าในปี พ.ศ. 2562 มีปริมาณขยะมูลฝอยเกิดขึ้นประมาณ 28.71 ล้านตัน และมีการกำจัดขยะมูลฝอยอย่างไม่ถูกต้องจำนวน 6.38 ล้านตัน สามารถคิดคำนวณเป็นปริมาณขยะอาหารจากข้อมูลปริมาณขยะมูลฝอยชุมชน ซึ่งจากข้อมูลองค์ประกอบขยะมูลฝอยจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 4 แห่ง พบว่ามีสัดส่วนขยะอาหารอยู่ในช่วงระหว่างร้อยละ 33 ถึงร้อยละ 50 หรือประมาณ 9.47 ล้านตัน ถึง 14.35 ล้านตัน

จากปัญหาดังกล่าว ประเทศไทยจึงได้จัดทำแผนขับเคลื่อนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน ปี พ.ศ. 2560 – 2580 (ฉบับปรับปรุง) เพื่อวางกรอบการดำเนินงานปรับเปลี่ยนสังคมไทยสู่สังคมที่มีการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า และสมดุลกับฐานทรัพยากรของประเทศ รวมทั้งส่งเสริมให้มีการจัดการศึกษา เพื่อให้คนไทยทุกคนได้รับการศึกษาและเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ สร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตามแนวทางที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 – 2579 เนื่องจากปัญหาขยะอาหารเป็นส่วนหนึ่งของเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เป้าหมายที่ 2 ขจัดความหิวโหย และเป้าหมายที่ 12 ซึ่งมีเป้าหมายในการสร้างรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน ในเป้าประสงค์ 12.3 ลดขยะเศษอาหาร (food waste) ของโลกลงครึ่งหนึ่งในระดับค้าปลีกและผู้บริโภค และลดการสูญเสียอาหารจากกระบวนการผลิตและห่วงโซ่อุปทาน (food chain) รวมถึง การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว ภายในปี พ.ศ. 2573 ในภาคอุตสาหกรรมต่าง ๆ นักลงทุน และผู้ประกอบการเริ่มให้ความสำคัญกับการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนมากขึ้น โดยในปี พ.ศ. 2563 มีบริษัทจดทะเบียนไทยร้อยละ 20.14 ได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำรายงานความยั่งยืนตามความสมัครใจและเปิดเผยข้อมูลในมิติสิ่งแวดล้อม สังคม และบรรษัทภิบาล (Environmental, Social and Governance: ESG)

ในส่วนของภาคอุตสาหกรรมอีเวนต์ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) หรือ สสปน. ได้จัดทำ “แนวทางปฏิบัติเบื้องต้นสำหรับการจัดงานอย่างยั่งยืน” เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นให้กับผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการจัดงานอีเวนต์ เนื่องจากได้เห็นความสำคัญถึงการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดการรวมตัวกันของมนุษย์ ย่อมก่อให้เกิดขยะอาหารจากงานเลี้ยง ไม่ว่าจะเป็งานอีเวนต์ขนาดใหญ่ (Public Event) เช่น งานประชุมระดับชาติ สัมมนา หรือ งานอีเวนต์ส่วนบุคคล (Private Event) เช่น งานวันเกิด งานแต่งงาน ทั้งนี้ งานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์แต่ละประเภทย่อมมีกระบวนการและรูปแบบจัดการที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับประเภทงานเลี้ยง จำนวนแขก ผู้ร่วมงาน และสถานที่ให้บริการที่จัดงานเลี้ยง ซึ่งเกี่ยวข้องกับกระบวนการการผลิตอาหารอันเป็นต้นทางที่ก่อให้เกิดขยะอาหารโดยตรง ทั้งนี้ สถานที่จัดงานมีส่วนโดยตรงในการรับผิดชอบเรื่องการบริหารจัดงานขยะอาหารที่เกิดขึ้น งานวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาไปยังมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน เนื่องจาก มีโครงสร้างและรูปแบบของธุรกิจที่มีความโดดเด่นด้านการบริหารจัดการ มีความเหมาะสมที่จะศึกษารูปแบบงานจัดเลี้ยง การผลิตอาหาร การบริหารจัดการอาหาร และกระบวนการจัดการขยะอาหาร ตลอดจน ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยง เพื่อเป็นแนวทางการจัดการขยะอาหาร ให้แก่ธุรกิจอีเวนต์ และธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้ดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตามหลักการการพัฒนาอย่างยั่งยืนต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อศึกษากระบวนการและรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน
- 2) เพื่อศึกษากระบวนการ ปัญหา และอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน
- 3) เพื่อกำหนดแนวทางการจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์

3. ขอบเขตการวิจัย

ด้านเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง

- 1) แนวคิดเกี่ยวกับงานอีเวนต์
- 2) แนวคิดเรื่องงานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์
- 3) แนวคิดเกี่ยวกับขยะอาหาร (Food waste)
- 4) แนวคิดเกี่ยวกับผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากอาหารขยะ
- 5) แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน
- 6) แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหาร (Food waste)

ด้านผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (Catering Manager) และหัวหน้าพ่อครัว (Executive chef) ของสถานที่จัดงานในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานของสถานที่จัดงานประเทศไทย (Thailand MICE Venue Standards) (TMVS) โดยสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

ด้านสถานที่

สถานที่จัดงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานของสถานที่จัดงานประเทศไทย (Thailand MICE Venue Standards : TMVS) โดย สสปน. ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล

ระยะเวลาดำเนินการ

9 เดือน (เดือนกันยายน 2564 – เดือนมิถุนายน 2565)

4. นิยามศัพท์เฉพาะ

สถานที่จัดงาน (Venue) หมายถึง โรงแรมที่มีพื้นที่จัดประชุมตั้งแต่ 30 - 200 ตารางเมตร ขึ้นไป และได้รับการรับรองมาตรฐานของสถานที่จัดงานประเทศไทย ซึ่งตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล

งานจัดเลี้ยง (Banquet and Catering) หมายถึง การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม

ขยะอาหาร (Food Waste) หมายถึง อาหารที่เกินจากความต้องการของผู้บริโภค หรือเศษอาหารที่สูญเสียจากการผลิตและการรับประทาน

5. ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานได้องค์ความรู้เกี่ยวกับรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยง
- 2) ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานได้แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยง นำไปสู่การลดต้นทุนและเพิ่มผลกำไร
- 3) ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานมีแนวทางส่งเสริมภาพลักษณ์การเป็นสถานที่จัดงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- 4) ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้แนวทางในการลดผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม ช่วยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และความยั่งยืนให้กับโลก
- 5) สถาบันการศึกษาได้องค์ความรู้ทางวิชาการด้านการจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาวิจัยเรื่อง “แนวทางการจัดการขยะอาหาร (Food waste) ของงานอีเวนต์ ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเพื่อศึกษารูปแบบการให้บริการ จัดเลี้ยง กระบวนการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง ตลอดจน ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะ อาหารในงานจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน เพื่อกำหนดแนวทางการจัดการขยะ อาหารในงานอีเวนต์ให้มีประสิทธิภาพ อันเป็นผลดีต่อสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคม สอดคล้องกับ หลักการจัดงานอีเวนต์อย่างยั่งยืน สำหรับการวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาแนวคิด เอกสารวิชาการ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับงานอีเวนต์
 - 1.1 ความหมายของงานอีเวนต์
 - 1.2 ประเภทและลักษณะของงานอีเวนต์ (Special event typology)
2. แนวคิดเรื่องงานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์
 - 2.1 ความหมายของงานจัดเลี้ยง
 - 2.2 บุคคลที่มีความเกี่ยวข้องในงานจัดเลี้ยง
 - 2.3 ลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง
 - 2.4 ประเภทของงานจัดเลี้ยง
 - 2.5 รูปแบบของงานจัดเลี้ยง
 - 2.6 ประเภทของผู้บริการงานจัดเลี้ยง (Type of caterers)
3. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน
 - 3.1 ความหมายของสถานที่จัดงาน
 - 3.2 ลักษณะของสถานที่จัดงานอีเวนต์
 - 3.3 ความสำคัญของสถานที่จัดงาน
4. แนวทางการจัดงานอย่างยั่งยืน (Sustainable Events)
 - 4.1 นโยบายด้านการบริหารการจัดงานอย่างยั่งยืน
 - 4.2 ประโยชน์จากการแนวทางการจัดงานอย่างยั่งยืน
5. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหาร (Food waste)

5.1 สถานการณ์ขยะอาหาร (Food waste)

5.2 ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากขยะอาหาร

5.3 แนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งอย่างยั่งยืนในการจัดอีเวนต์ในธุรกิจอุตสาหกรรม

บริการ

5.4 แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหาร เพื่อลดปริมาณการเกิดขยะตามรูปแบบ

สากล

5.5 กรณีศึกษาแนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินของต่างประเทศ

6. แนวคิดด้านผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากอาหารขยะ

7. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

8. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง



1. แนวคิดเกี่ยวกับงานอีเวนต์

1.1 ความหมายของงานอีเวนต์

จากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับงานอีเวนต์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ นักวิชาการหลายท่านได้ให้มุมมองอย่างหลากหลาย ซึ่งนิยามความหมายงานอีเวนต์หรือกิจกรรมพิเศษไว้แตกต่างกันดังต่อไปนี้

Oxford Living Dictionaries (2017 อ้างถึงใน วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2561) ในพจนานุกรมออกซฟอร์ด พบว่า “อีเวนต์” คือ “สิ่งที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นโดยเฉพาะ เป็นหนึ่งในสิ่งที่สำคัญ”

Getz (2007 อ้างถึงใน เกรียงไกร กาญจนะโกคิน 2555) ได้กล่าวถึง งานอีเวนต์ หมายถึง เหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ณ เวลาหนึ่งและสถานที่หนึ่ง (An Occurrence at a Given Place and Time) หรือกลุ่มของเหตุการณ์พิเศษ (A Special Set of Circumstances) หรือเหตุการณ์ที่สำคัญหรือน่าจดจำ (A Noteworthy Occurrence)

Doug Matthews (2008 อ้างถึงใน วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2561) ได้กล่าวถึง “งานอีเวนต์” คือ การรวมตัวกันของมนุษย์ ซึ่งโดยทั่วไปการรวมตัวกันจะคงอยู่ประมาณตั้งแต่ไม่กี่ชั่วโมงไปจนถึงหลายวัน และมีการออกแบบเพื่อเฉลิมฉลอง เป็นเกียรติแก่บุคคลหรือองค์กร จำหน่ายสินค้า ให้ความรู้ หรือเฝ้าสังเกตความอดสาหะพยายามของมนุษย์”

จิตรารณณ์ จรัสรัมย์ (2562); (วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2561a) ได้กล่าวถึงการสื่อสารการตลาดผ่านกิจกรรม หรือ Event Marketing อีเวนต์ หรือ Special Event หมายถึง การจัดกิจกรรมทุกรูปแบบที่จัดขึ้นในโอกาสพิเศษเพื่อให้เป็นเหตุการณ์ที่สำคัญและน่าจดจำ โดยผ่านนักครีเอทีฟนักคิดและการวางแผนเพื่อให้ตอบสนองวัตถุประสงค์ขององค์กร รวมไปถึงการวางแผนเพื่อวัตถุประสงค์ในการสร้างประสบการณ์ร่วมระหว่างกลุ่มเป้าหมายกับแบรนด์

दनัย เรียบสกุล (2557) ได้กล่าวถึง การจัดอีเวนต์ ไว้ว่า “งานอีเวนต์” คือ เป็นการส่งเสริมการสร้าง Image สินค้า องค์กร และกระตุ้นและสร้างยอดขาย อีเวนต์ เป็นกลไกหนึ่งทางการตลาด ถ้าพูดถึงในปัจจุบันงานอีเวนต์ถือเป็นกลไกสำคัญเลย เมื่อก่อนอาจอยู่ในท้าย ๆ เพราะ พฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป ค้นหาเครื่องมือเพื่อให้องค์กรและผลิตภัณฑ์ไปถึงเป้าหมายที่ได้ลึกและเร็วที่สุด ซึ่งในอนาคตอาจเป็นอีกรูปแบบก็ได้

จากการศึกษาความหมายของงานอีเวนต์ สรุปได้ว่า งานอีเวนต์ หมายถึง เหตุการณ์พิเศษหรืออีเวนต์ที่เกิดจากการรวมตัวของมนุษย์เพื่อวัตถุประสงค์บางอย่างที่มีความสำคัญต่อการพบเจอและมีประสบการณ์บางอย่างร่วมกัน โดยเกิดขึ้นจากความตั้งใจให้เกิดเหตุการณ์พิเศษหรืออีเวนต์นั้นขึ้น โดยอาจเป็นได้ทั้งอีเวนต์ส่วนบุคคล (Personal Event) เช่น งานวันเกิด งานแต่งงาน หรือ งานอี

เวนต์ที่จัดขึ้น เพื่อวัตถุประสงค์ทางธุรกิจ เช่น งานเปิดตัวสินค้า งานแสดงสินค้า ฯลฯ ในช่วงก่อนสถานการณ์การแพร่ระบาดของ Covid - 19 การจัดงานอีเวนต์ถูกใช้เป็นเครื่องมือทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นการสื่อสารแบบ Face to Face ทำให้ผู้บริโภคได้สัมผัส รูป รส กลิ่น เสียง และสร้างประสบการณ์ร่วมได้โดยตรง ทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อได้ที่

1.2 ประเภทและลักษณะของงานอีเวนต์ (Special event typology)

วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล (2561b) ได้กล่าวถึง การจัดประเภทของงานอีเวนต์ สามารถทำได้หลายวิธี ได้แบ่งงานอีเวนต์ออกเป็น 4 ประเภทหลัก ดังนี้

1. อีเวนต์ที่เกี่ยวกับกีฬาและความบันเทิง (Leisure Event) คือ งานบันเทิง งานกีฬา และงานสันทนาการ
2. อีเวนต์ด้านวัฒนธรรม (Cultural Event) คือ พิธีการ พิธีกรรมทางศาสนา งานประเพณีกิจกรรมทางศิลปะ และงานแสดงศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน
3. อีเวนต์ที่เกี่ยวกับองค์กรหรือสถาบัน (Organizational Event) คือ กิจกรรมทางธุรกิจ กิจกรรมทางการเมือง กิจกรรมการกุศลและกิจกรรมการจำหน่ายสินค้า
4. อีเวนต์เฉพาะบุคคล (Personal Event) คือ งานวันเกิด งานแต่งงาน งานวันครบรอบ ต่าง ๆ

อย่างไรก็ตามรูปแบบงานอีเวนต์ในภูมิภาคเอเชียถูกจำแนกในรูปแบบที่แตกต่างกันเพื่อให้มีความเหมาะสมกับวัฒนธรรมของภูมิภาค ดังต่อไปนี้

1. อีเวนต์ที่เปิดให้สาธารณชนมีส่วนร่วม (Public Event) จัดขึ้นเพื่อให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าร่วมหรือมีส่วนร่วมได้ เช่น การเมืองศาสนา ดนตรี นิทรรศการ วัฒนธรรม ศิลปะ การแข่งขันกีฬา เทศกาลตี๋มเบียร์หรือออกโทเบอร์เฟสต์ เทศกาลคาร์นิวัลแห่งเวนิซ ฯลฯ
2. อีเวนต์ส่วนบุคคล (Personal Event) จัดขึ้นเพื่อบุคคลหนึ่ง ๆ โดยบุคคลนั้นเองหรือจัดขึ้นเพื่อบุคคลหนึ่ง โดยครอบครัวและเพื่อนฝูงของบุคคลดังกล่าว ในบางกรณีอาจใช้บริการผู้จัดงานอีเวนต์และงานอีเวนต์ดังกล่าวมีส่วนเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต เช่น งานวันเกิด งานเบปี้ชาวเวอร์ (งานเลี้ยงฉลองที่จัดให้กับเด็กที่กำลังจะเกิด) พิธีบัพติศมา หรือ ศิลล้างบาป (Baptism) พิธีสำเร็จการศึกษา งานเต้นรำของนักเรียน (Prom) งานขึ้นบ้านใหม่การขอแต่งงาน งานเลี้ยงสละโสดของเจ้าบ่าวและเจ้าสาว งานแต่งงาน งานศพ

3. อีเวนต์ที่เกี่ยวข้องกับองค์กร (Corporate Event) จัดขึ้นเพื่อองค์กรเอกชน โดยมีวัตถุประสงค์ทางด้านธุรกิจ เช่น ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมขององค์กร (CSR) การพัฒนาภาพลักษณ์เป้าหมายทางด้านการตลาดอื่น ๆ (การเปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่การเปิดห้างร้านใหม่)

เกรียงไกร กาญจนะโกคิน (2555) กล่าวถึง การแบ่งประเภทและรูปแบบงานอีเวนต์กิจกรรมไว้ 2 กลุ่มใหญ่ ดังนี้

1. งานอีเวนต์ที่มีเจ้าของแบรนด์ หรือ เจ้าขององค์กรเป็นเจ้าของงานแต่เพียงผู้เดียวมีอำนาจในการตัดสินใจ (Sole Event) ตั้งแต่การกำหนดวัตถุประสงค์ วัน เวลา สถานที่จัดงาน รวมทั้งงบประมาณทั้งหมด แบ่งออกเป็น 10 ประเภท ดังนี้

1.1 งานเปิดตัวสินค้าและบริการ (Launching / Grand Opening / Opening Ceremony) เป็นสิ่งที่ควบคู่กับการทำอีเวนต์เมืองไทย โดยมากอีเวนต์ประเภทนี้หวังผล กับการประชาสัมพันธ์ภายหลังงานเป็นหลัก (Post Public Relations)

1.2 การฉลองครบรอบ (Anniversary) แต่ละองค์กรใช้วาระนี้ทำกิจกรรมเพื่อวัตถุประสงค์ต่างกันไป บางองค์กรจัดอีเวนต์เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการตลาดโดยตรง รวมถึง อีเวนต์มาเป็นส่วนหนึ่งของการฉลองครบรอบ โดยใช้อีเวนต์เพื่อให้มีเหตุการณ์และเรื่องราวประชาสัมพันธ์ได้ ซึ่งเป็นแนวทางที่นักการตลาดนิยม

1.3 งานประชุมประเภทต่างๆ (Meeting / Convention / Conference) ทั้งที่เป็นงานภายในองค์กร หรือ งานที่มีคนภายนอกขององค์กร นักการตลาดมักใช้เป็นเครื่องมือ ในการกระตุณยอดขาย โดยเฉพาะองค์กรที่มีตัวแทนจำหน่าย เช่น ธุรกิจขายตรง เพื่อบอกแนวทางของบริษัท

1.4 การจัดการประกวด (Contest) นักการตลาดเลือกใช้อีเวนต์ประเภทนี้ เมื่อต้องการสร้าง Brand Participation โดยดึงกลุ่มเป้าหมายให้มีส่วนร่วม แล้วใช้การประชาสัมพันธ์เพื่อขยายผล ได้รับความนิยมนมากในช่วงปี 2533 - 2539 พร้อมขยายผลไปสู่การสร้างรายการโทรทัศน์ได้ด้วย

1.5 การแข่งขัน (Competition) ในประเทศไทยอาจใช้คำว่า Contest การประกวดกับการแข่งขัน เนื่องจากการเปรียบเทียบระหว่างบุคคลที่เข้าประกวดโดยเลือกสิ่งที่ดีที่สุดจากจำนวนที่มีใช้อารมณ์มาเป็นส่วนสำคัญในการตัดสินใจค่อนข้างสูง แต่การแข่งขัน จะมีการวัดผลที่เป็นวิทยาศาสตร์ คือ มีการใช้คะแนนเป็นเกณฑ์ในการตัดสิน บางครั้งเห็นผลได้ทันที เช่น การแข่งขันวิ่งแข่งฟุตบอล บางครั้งอาจใช้คะแนนเข้ามาแต่มีกฎเกณฑ์มากยิ่งขึ้น เช่น การแข่งขันยิมนาสติก

1.6 งานวิชาการ งานสัมมนา (Seminar / Symposium) อีเวนต์ประเภทนี้ ใช้เรื่องงานวิชาการ งานสัมมนาเพื่อชักจูงให้กลุ่มเป้าหมายสนใจ มีการดิงนักพูด (Speaker) ที่มีชื่อเสียง

ในด้านต่าง ๆ เข้ามาเป็นจุดขาย สำหรับ Brand ที่จัดงานในลักษณะนี้ นอกจากจะสร้างความใกล้ชิดกับกลุ่มเป้าหมายแล้ว ยังสามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับ Brand ได้ โดยใช้ภาพลักษณ์ของ Speaker เป็นตัวสนับสนุน (Endorse) สร้างความน่าเชื่อถือ บริษัทฯ เวชภัณฑ์ และวัสดุทางการแพทย์ มักจะนำกลยุทธ์นี้มาใช้ โดยการนำแพทย์ผู้เชี่ยวชาญ จากต่างประเทศมาพูดในงานสัมมนา และสามารถดึงดูดแพทย์ในประเทศไทยให้เข้าร่วมฟังได้มาก ทำให้ Brand ของผู้จัดงานมีความน่าสนใจและสร้างความใกล้ชิดกับกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น

1.7 งานมอบรางวัล (Award Presentation) เป็นกิจกรรมที่ขาดไม่ได้ สำหรับธุรกิจที่ใช้ตัวแทนจำหน่ายเป็นหลัก โดยเฉพาะธุรกิจขายตรง ธุรกิจประกัน ธุรกิจเครื่องสำอาง เพื่อเป็นแรงจูงใจให้ตัวแทนจำหน่ายเกิดกำลังใจ สร้างขวัญกำลังใจ และยังทำให้ตัวแทน มีความมุ่งมั่นสร้างยอดขายให้ถึงเป้าหมายเพื่อต้องการได้รับรางวัล

1.8 งานอีเวนต์เพื่อตอบแทน (Incentive / CRM Event) เป็นการจัดงานอีเวนต์ เพื่อตอบแทน Sale , dealer, distributor ที่สามารถสร้างยอดขายได้ถึงเป้าหมายที่กำหนดไว้ อาจจะออกมาในรูปแบบ exclusive ให้กับลูกค้าคนพิเศษ เช่น จัดชมภาพยนตร์ รอบพิเศษ เป็นต้น

1.9 งานอีเวนต์เพื่อประชาสัมพันธ์ หรือ อีเวนต์ เพื่อความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจ (Public Relations (PR) or Corporate Social Responsibility (CSR)) เป็นเทรนด์ใหม่ในธุรกิจที่ต้องคำนึงถึงสังคม สิ่งแวดล้อมมากขึ้น จัดว่าเป็นแนวทางใหม่ในการทำกิจกรรมเพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับองค์กร

1.10 งานอีเวนต์เพื่อ ความบันเทิง (Entertainment หรือ Life style Event) ในการดึงดูดกลุ่มเป้าหมาย เช่น Concert หรือ Music Festival สร้างความสนุกสนาน ตื่นตาตื่นใจ

1.11 งานอีเวนต์กีฬา (Sport Event) เป็นอีเวนต์ที่ได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อย ๆ ในหมู่คนไทย ปัจจุบันนักการตลาดเริ่มนำงานอีเวนต์กีฬามาสร้างจุดขายให้กับเมืองเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวอีกด้วย

1.12 ปัจจุบันการท่องเที่ยวเป็นรายได้ที่เมืองต่าง ๆ (City Event) พากันแย่งชิงหลายเมืองจึงนำงานอีเวนต์มาเป็นเครื่องมือในการดึงดูดนักท่องเที่ยว โดยการจัดงาน เทศกาลต่าง ๆ นำเอาประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรมของเมือง มาเป็น Theme ในการสร้างงานอีเวนต์ เช่น เทศกาลเผาเทียนเล่นไฟ จังหวัดสุโขทัย งานลอยโคมยี่เป็ง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น

2. งานอีเวนต์ที่มีหลายองค์กร หลายแบรนด์ เข้ามามีส่วนร่วม (Joint Event) อาจมีองค์กรหนึ่งเป็น “แม่งาน” หรือผู้จัดงานหลัก และเชิญองค์กรอื่น ๆ เข้าร่วมงานในลักษณะต่าง ๆ เช่น ผู้สนับสนุน (Sponsor) หรือในฐานะ Exhibitor ของงาน เช่น งานมอเตอร์โชว์ ที่ค่ายรถยนต์ต่าง ๆ มาแสดงสินค้า แบ่งออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

2.1 งานอีเวนต์ที่จัดขึ้นเพื่อนำเสนอบางสิ่งให้แก่กลุ่มเป้าหมาย เป็นการโชว์สินค้า เพื่อการค้า (Exhibition หรือ Exposition (Expo)) แต่ไม่ขายสินค้าโดยตรง เรียกว่า การจัดแสดงโชว์อย่างเดียว เช่น งานมหกรรมแสดงนิทรรศการ BOI Fair จัดโดย สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน เพื่อแสดงศักยภาพของหน่วยงานต่าง ๆ ที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน จากรัฐบาลไทย โดยส่วนใหญ่เป็นการโชว์ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี

2.2 งานแสดงสินค้า (Trade Show) งานอีเวนต์ประเภทนี้ จัดขึ้นเพื่อนำผู้ผลิตกับผู้ซื้อมาพบกันในรูปแบบ Business to Business โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเจรจาทางธุรกิจมูลค่าสูง ผู้ซื้อและผู้ขายมาจากหลากหลายประเทศ ซึ่งเรียกว่า Buyer Attendees รูปแบบงาน มักแบ่งประเภทธุรกิจอย่างชัดเจน เช่น ธุรกิจเครื่องจักรกล ธุรกิจสินค้าเด็ก ธุรกิจอุปกรณ์สื่อสาร ทั้งนี้เพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ในการส่งเสริมการส่งออก

2.3 งานเทรดแฟร์ (Trade Fair หรือ Consumer Fair) งานอีเวนต์ประเภทนี้ คืองานที่ผู้จัดรวบรวมสินค้า บริการประเภทต่าง ๆ ไว้ในงานเดียวกัน เพื่อให้ผู้บริโภคมาจับจ่ายได้ง่ายขึ้น เช่น งาน OTOP, งานสัปดาห์หนังสือแห่งชาติ, งานบ้านและสวน เป็นต้น

2.4 การสนับสนุนกิจกรรม (Event Sponsorship คือ การเข้าไปร่วมงานในฐานะผู้สนับสนุนของงาน (Sponsor) เพื่อแลกกับภาพลักษณ์ที่เกี่ยวกับงานอีเวนต์นั้น ๆ เช่น งานเกี่ยวกับกีฬา ภาพสินค้าก็จะมีภาพกีฬาเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย ดังนั้น การที่จะเลือกสนับสนุนอีเวนต์ใดก็ตาม จะต้องเลือกให้เหมาะสมกับภาพลักษณ์ของ Brand สามารถดึงดูดให้กลุ่มเป้าหมายสนใจและผูกพันกับ Brand นั้น ๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น Red bull สนับสนุนกีฬา Extreme Game ส่งผลให้ภาพลักษณ์ของ Red bull ดูทันสมัย แอคทีฟ เท่ เหมาะกับคนรุ่นใหม่

กุลธิตา เสงววรรณ (2558) ได้กล่าวถึง รูปแบบการสื่อสารการตลาดเชิงกิจกรรม (Event Marketing) ในประเทศไทย มีดังนี้

1. งานพิธีเฉลิมฉลอง ตั้งแต่ งานแฟร์ งานมหกรรม (Festival) ไปจนถึงกิจกรรมในสังคม ซึ่งมีจุดประสงค์เพื่อการเฉลิมฉลอง คำว่า Celebration นั้น มาจากภาษาละตินที่แปลว่า ให้เกียรติ ซึ่งมีส่วนประกอบมากมายในการจัดงาน เช่น ขบวนพาเหรด กิจกรรมท้องถิ่น ศาสนา การเมือง

งานแต่งงาน งานครบรอบต่าง ๆ ที่เชื่อมโยงกับบุคคล หรือองค์กรในสังคมหรือแม้กระทั่งประวัติศาสตร์ที่สำคัญ

2. ธุรกิจและการค้า มีการใช้การตลาดเชิงกิจกรรม หรือ Event Marketing ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยของการโฆษณา ซึ่งอยู่ในส่วนการประชาสัมพันธ์การวางแผนทางการตลาด การส่งเสริมการขาย โดยการจัดกิจกรรม มีส่วนช่วยในการสร้างการรับรู้ และชักชวนให้กลุ่มเป้าหมายซื้อสินค้าและบริการต่าง ๆ เช่นการเปิดตัวสินค้าให้กับ Dealers ก่อนการเปิดตัวอย่างเป็นทางการให้กับสาธารณะ

3. การชุมนุม พบปะสังสรรค์ เมื่อผู้คนที่ต้องการชุมนุม หรือพบปะสังสรรค์กันโดยมีจุดประสงค์เพื่อระลึกความหลัง การกลับมาสร้างมิตรภาพอีกครั้ง หรือการรวมกลุ่มกันใหม่ พวกเขาจะจัดกิจกรรมพบปะสังสรรค์กัน ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของประเทศสหรัฐอเมริกา เมื่อประธานาธิบดีบิลคลินตันใช้การจัดกิจกรรมรูปแบบนี้ในการ จัดพิธีเข้ารับตำแหน่งของเขา ซึ่งในประเทศไทยที่เห็นเด่นชัดมากที่สุด คือ งานเลี้ยงรุ่นของศิษย์เก่านักเรียน นักศึกษาที่จบการศึกษาไป แต่ยังคงมาร่วมกิจกรรมเพื่อรำลึกเหตุการณ์สมัยยังเรียนและการเข้ามาเคารพครูอาจารย์ที่เคยสอน เป็นต้น

4. กิจกรรมท้องถิ่น งานเทศกาลพื้นบ้านต่างๆ เช่น งานบุญบั้งไฟ กิจกรรมแห่เทียนพรรษา งานแสดงสินค้าพื้นบ้าน เป็นต้น

5. นิทรรศการ ใกล้เคียงกับงานแสดงสินค้า (Fair) และงานเทศกาล (Festival) โดยเริ่มต้นมาจากการพบปะกันของกลุ่มพ่อค้าปลีก และกลุ่มผู้จัดจำหน่าย เพื่อที่จะใช้เป็นสถานที่แนะนำหรือเสนอขายสินค้าและบริการให้กับผู้ซื้อ โดยการจัดอีเวนต์ประเภทนิทรรศการ เป็นการสร้างประสบการณ์ด้านความรู้สึกที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภคในการตัดสินใจซื้อสินค้า ซึ่งในปัจจุบันงานนิทรรศการถูกแบ่งประเภทแตกย่อยลงไปอีกมากมายทั้ง ด้านจัดแสดงศิลปะ นวัตกรรมต่าง ๆ โดยการจัดนิทรรศการแสดงให้เห็นถึงกิจการความก้าวหน้า ตลอดจนผลงานที่ผ่านมาของหน่วยงานหรือองค์การสถาบันให้ประชาชนได้ชม

6. งานแสดงสินค้า (Fair) และงานเทศกาล (Festival) ในสมัยก่อนผู้คนส่วนใหญ่จะมารวมตัวกันที่ตลาดขายสินค้า เพื่อใช้ติดต่อธุรกิจ การค้า ตลอดจนศาสนา โดยได้พัฒนาเรื่อยมาจนเป็นสัญลักษณ์ของการรวมกลุ่มกัน ไม่ว่าจะเป็นงานเทศกาลดนตรีต่างๆที่จัดขึ้นแทบจะทุกประเทศทั่วโลก ซึ่งจะเป็นการจัดแสดงทางด้านศิลปะ หรืองานฝีมือต่าง ๆ

7. การพบปะและงานประชุม เป็นการเปิดโอกาสให้บุคคลหลายฝ่ายได้พบปะ แลกเปลี่ยนทัศนคติความคิดเห็น เช่น การประชุมวิชาการ การสัมมนา อาจมีการแสดงบนเวที หรือกิจกรรมอื่น ๆ เพื่อสร้างสีสันในงาน

8. การจัดงานวันครบรอบปี (Anniversaries) เป็นการจัดงานในครบรอบของการก่อตั้งหรือสถาปนาหน่วยงานหรือ ทั้องค์กรภาครัฐ และหน่วยงานเอกชน เป็นการสร้างโอกาสในการติดต่อสื่อสารประชาสัมพันธ์กับประชาชน และชุมชนเป้าหมายการสื่อสาร เพื่อแสดงถึงความก้าวหน้าความสำเร็จ และการมีส่วนร่วมช่วยเหลือสังคมส่วนรวม เน้นให้เห็นความยาวนานขององค์กร โดยใช้การจัดกิจกรรมเพื่อให้มีเหตุการณ์และเรื่องราวให้สามารถนำไปประชาสัมพันธ์ได้

9. การให้ความสนับสนุน (Sponsorship) เป็นการให้ความสนับสนุนโดยเข้าไปร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการจัดการหรือดำเนินการ ทั้งด้านเงินทุนหรือสิ่งของต่าง ๆ ส่วนใหญ่มักเป็นการ สนับสนุนในงานกีฬาต่างๆ เช่น เครื่องดื่มตราช้าง เป็นผู้สนับสนุนอย่างเป็นทางการของกีฬาฟุตบอล ในประเทศ ช่อง 3 สนับสนุนสมาคมนักกีฬาว่ายน้ำไทย เป็นต้น

10. งานกีฬา การจัดกิจกรรมประเภทงานกีฬานั้นถูกใช้เพื่อสร้างแรงดึงดูด การสร้างแรงจูงใจให้กับผู้ชม ในการสนับสนุนทีมที่ตนเองชื่นชอบ โดยไม่ได้คำนึงถึงผลของเกมการแข่งขัน โดยการจัดกิจกรรมประเภทนี้นั้นอยู่ระหว่างกีฬา และความบันเทิง เนื่องจากส่วนใหญ่จะมีการแจกของรางวัลในช่วงก่อนการแข่งขัน, จัดการส่งเสริมการขายเล็ก ๆ ในช่วงระหว่างการแข่งขันและจัดกิจกรรม แสดงงานดนตรี พลุช่วงหลังการแข่งขัน เช่นฟุตบอลโลก

จากการศึกษาประเภทและรูปแบบของงานอีเวนต์ พบว่า งานอีเวนต์มีการแบ่งประเภทที่มีความหลากหลาย แตกต่างกันไปตามองค์ประกอบและวัตถุประสงค์ของผู้จัดงาน องค์กร หรือเจ้าของแบรนด์สินค้าหรือบริการต่างๆ และอาจผสมผสานรูปแบบการจัดงานได้ตามความคิดสร้างสรรค์ ของผู้ออกแบบงาน และความต้องการของเจ้าของงาน โดยงานวิจัยฉบับนี้ ต้องการศึกษาระบวนการจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัด จึงมุ่งเน้นศึกษางานอีเวนต์ที่จัดขึ้นในสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม เพื่อศึกษากระบวนการและรูปแบบการจัดงานเลี้ยง รวมถึงการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง เพื่อหาแนวทางจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์ให้แก่ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานต่อไป

2. แนวคิดเรื่องงานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์

งานจัดเลี้ยง (Catering) เป็นธุรกิจหนึ่งที่อยู่ใต้อุตสาหกรรมการบริการและงานอีเวนต์ ทำหน้าที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบความต้องการของผู้บริโภค (Customer) เช่น งานเลี้ยงขนาดใหญ่ (Banquet) งานเลี้ยงรับรอง (Reception) งานประชุมต่าง ๆ (Meeting / Convention / Conference)

2.1 ความหมายของงานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์

จากการศึกษาแนวคิดเรื่องงานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์ในประเทศไทยและต่างประเทศ นักวิชาการหลายท่านได้นิยามความหมายงานงานจัดเลี้ยงไว้ในมุมมองที่หลากหลาย ดังต่อไปนี้
ปรีชญา แพมมงคล (2555) กล่าวว่า งานจัดเลี้ยง หมายถึง การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Catering Service) ไปบริการยังสถานที่จัดเลี้ยง ซึ่งให้นิยามความหมายของคำว่า บริการ หมายถึง การทำอาหารและเครื่องดื่มแล้วนำไปส่งยังสถานที่จัดเลี้ยง ทั้งให้บริการภายในงานและนำไปส่งเพียงอย่างเดียว โดยจำแนกออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. งานจัดเลี้ยงในสถานที่ (On - Premise - Catering) หมายถึง งานจัดเลี้ยงที่เกิดขึ้นภายในบริเวณ สถานที่ของผู้จัดการงานจัดเลี้ยง (Caterers) เช่น ในโรงแรม หรือ ภายในร้านอาหาร โดยที่บริการจัด สถานที่ และบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องจัดเลี้ยงของทางผู้จัดการ โดยจะไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มออกไปภายนอกสถานที่

2. งานจัดเลี้ยงนอกสถานที่ (Off - premise-Catering) หมายถึง การนำอาหารและเครื่องดื่มออกไปให้บริการนอกสถานที่ (Cater - out) ซึ่งอาหารจะผลิตจากครัวกลาง (Central kitchen) ภายในสถานที่ของผู้ผลิตงานจัดเลี้ยง และมีการนำอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตได้นี้รวมไปถึงอุปกรณ์สำหรับบริการ (Serving Products) และพนักงานออกไปให้บริการนอกสถานที่ที่ไม่ใช่ของผู้จัดการงานเลี้ยง (Caterers) โดยใช้รถขนอาหารที่มีความเพียบพร้อมในการรักษาสภาพอาหารให้สะอาด ปลอดภัย เพื่อให้สดใหม่จนถึงช่วงเวลาของการให้บริการ

Stephen, R William, and Richard (2001) งานจัดเลี้ยง (Catering) หมายถึง การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Catering Service) ไปยังสถานที่จัดเลี้ยง ซึ่งคำว่า “บริการ” ในที่นี้อาจหมายถึงเฉพาะการผลิตแล้วนำส่งไปยังสถานที่จัดเลี้ยงเพียงอย่างเดียวหรือทั้งให้บริการ (เสิร์ฟ) ภายในสถานที่ด้วยก็ได้

ศิริพร ศิลธร (2551) กล่าวว่า งานบริการรับจัดเลี้ยง หมายถึง การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยต้องวางแผนรายการอาหาร จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ ทำการประดับ ตกแต่ง สถานที่หรืออื่น ๆ ตามที่ตกลงกันไว้กับลูกค้า รวมถึง ให้บริการดูแลแขกผู้ร่วมงานตั้งแต่เริ่มงานจนจบงาน

จากการศึกษาความหมายของงานจัดเลี้ยงในงานอีเวนต์ สรุปได้ว่า งานจัดเลี้ยง หมายถึง การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การตกแต่งสถานที่สำหรับงานอีเวนต์ หรืออื่น ๆ ตามที่ตกลงกันไว้ รวมถึง การให้ดูแล ให้บริการผู้เข้าร่วมงานตั้งแต่ต้นจนจบงาน ซึ่งในงานวิจัยฉบับนี้ มุ่งศึกษา งานจัดเลี้ยงในสถานที่ประเภทโรงแรม เนื่องจากมีโครงสร้างและรูปแบบของธุรกิจที่มีความโดดเด่นด้านการบริหารจัดการ มีความเหมาะสมที่จะศึกษารูปแบบงานจัดเลี้ยง การผลิตอาหาร การบริหารจัดการอาหาร และกระบวนการจัดการขยะอาหาร ตลอดจน ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยง เพื่อเป็นแนวทางการจัดการขยะอาหาร ให้แก่ธุรกิจอีเวนต์ และธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.2 บุคคลที่มีความเกี่ยวข้องในงานจัดเลี้ยง

1. ผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยง (Caterers) หมายถึง บุคคล หรือ องค์กรที่เป็นผู้จัดการดำเนินงานธุรกิจ งานจัดเลี้ยง (Catering)
2. ผู้ออกแบบและประสานงาน (Event organizer) หมายถึง บุคคล หรือองค์กร ที่เป็นผู้จัดตารางงานหรือรูปแบบงาน และเป็นผู้กำหนดตารางกำหนดการของงาน
3. ลูกค้า (Customer) หมายถึง ผู้จ่ายเงินในการจัดงานเลี้ยงโดยอาจเป็นผู้ที่จัดการรูปแบบของงาน หรืออาจจะไม่เป็นผู้กำหนดรูปแบบของงานจัดเลี้ยงก็ได้ เพราะงานจัดเลี้ยงบางงานลูกค้าสามารถจ้างผู้ออกแบบงาน (Organizer) เพื่อมาเป็นผู้ดูแลงาน และประสานงานแทนลูกค้าเองได้
4. แขก (Guest) หมายถึง ผู้ที่มาร่วมงานจัดเลี้ยงซึ่งเป็นผู้ที่ได้รับเชิญจากลูกค้าที่ซื้องานจัดเลี้ยง

บุคคลที่มีความเกี่ยวข้องในงานจัดเลี้ยง ล้วนแล้วแต่เป็นองค์ประกอบสำคัญในงานจัดเลี้ยง เพราะมีส่วนเกี่ยวข้องตั้งแต่กระบวนการวางแผนเตรียมงาน กำหนดงบประมาณ รูปแบบของงานเลี้ยง ความเหมาะสมในการรับรองแขกผู้มาเยือนรวมถึงปริมาณอาหารและเครื่องดื่ม งานเลี้ยง จะประสบความสำเร็จหรือไม่ั้น บุคคลเหล่านี้ล้วนมีส่วนในการตัดสินใจ

2.3 ลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง (Major challenges face by a catering)

งานจัดเลี้ยงเป็นธุรกิจบริการที่ไม่ได้เป็นเพียงการจัดเตรียมอาหาร, เครื่องดื่มและพนักงานสำหรับ เสิร์ฟเท่านั้น แต่ยังมีปัจจัยต่าง ๆ และรายละเอียดเกี่ยวข้องอีกมากมาย ซึ่งการที่จะทำงานในสายงานนี้ จึงต้องเข้าใจและยอมรับเงื่อนไขของความแตกต่าง ดังต่อไปนี้

1. ความเปลี่ยนแปลงของกระแสตลาด: งานจัดเลี้ยงเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับสมัยนิยมที่มีความเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เพราะงานจัดเลี้ยงเป็นเครื่องหมายแสดงถึงชนชั้นสังคมและความสัมพันธ์ที่มีหลายระดับ รูปแบบการบริการงานจัดเลี้ยงและองค์ประกอบอื่น ๆ จึงต้องสอดคล้องกับสภาพปัจจุบัน

2. เวลาส่วนใหญ่หมดไปกับการความต้องการของลูกค้า : การทำงานจัดเลี้ยงไม่ได้สิ้นสุดที่การตกลงซื้อ แต่คือตลอดระยะเวลาของการเตรียมการในระหว่างการบริการ ลูกค้าอาจมีการเปลี่ยนแปลงหรือลดรูปแบบได้ตลอดเวลา

3. แต่ละงานมีลักษณะเฉพาะ : งานจัดเลี้ยงแต่ละงานแม้ว่ากลุ่มลูกค้าจะเหมือนกัน แต่ความต้องการอาจจะต่างกันได้ เพราะฉะนั้น จึงไม่สามารถใช้งานจัดเลี้ยงอื่น ๆ นำมาเป็นบรรทัดฐานของงานได้จะต้องมีการปรับตามความเหมาะสมกับงานในรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป

4. ราคาในงานจัดเลี้ยงแต่ละงานยากที่จะสามารถขายเท่ากันได้ : ด้วยปัจจัยและองค์ประกอบในการจัดงานแต่ละงานมีจำนวนมากจนก่อให้เกิดความแตกต่างในเรื่องของราคา แม้จะพยายามควบคุมด้วยการกำหนดเป็นชุดราคาสำเร็จรูป (Budget) แต่อาจมีค่าใช้จ่ายบางส่วนที่ควบคุมได้ยาก เช่น การร้องขอการบริการพิเศษจากลูกค้าที่ปฏิเสธได้ยาก

5. รับผิดชอบในทุกรายละเอียด : แม้ว่าส่วนประกอบของงานจัดเลี้ยงจะมีเรื่องความแตกต่างของรูปแบบแต่ก็ไม่สามารถที่จะละเลยส่วนเล็กน้อยได้ แม้บางอย่างจะไม่ใช่น้ำหนักของผู้จัดเลี้ยงแต่ส่งผลกับงาน ที่เกี่ยวข้องก็สามารถเกิดความเสียหายได้

6. ทำงานภายใต้เงื่อนไขเวลา : เวลาเป็นข้อบ่งชี้ความสำเร็จและสมบูรณ์ของงานจัดเลี้ยง โดยการรวบรวมการขาย โดยการรู้ถึงข้อมูลต่างๆ ของงาน การติดต่อประสานงานกับบุคคลต่าง ๆ โดยเฉพาะการจัดเตรียมอาหารต้องเรียบร้อย พนักงานพร้อมให้บริการและรู้เวลาที่เหมาะสมในการเสิร์ฟโดยมีเวลา เป็นเงื่อนไขในการทำงาน หากมีเกิดปัญหาจะส่งผลกระทบต่อองค์ประกอบอื่น ๆ

7. ทำงานภายใต้เงื่อนไขและข้อจำกัดของผู้อื่น การทำงานจัดเลี้ยงต้องมีการทำงานกับผู้คนหลากหลายรูปแบบ โดยในแต่ละคนต่างก็มีข้อจำกัดและเงื่อนไขในแบบของตนเอง โดยคนที่ทำงานจัดเลี้ยง ต้องมีความสามารถในแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดีและประสานงานกับผู้คนแต่ละกลุ่มเพื่อให้รูปแบบงานออกมาเป็น แบบที่ต้องการ

8. คุณภาพของพนักงานจัดเลี้ยง งานจัดเลี้ยงที่ขายได้อาจจะมีปริมาณที่มีความไม่แน่นอน ซึ่งไม่สามารถที่จะกำหนดเป็นตัวเลขที่ตายตัวได้ โดยการที่มีการจ้างพนักงานประจำจึง

เหมือนกับเป็นการแบกภาระถาวรโดยไม่มีความจำเป็น หากใช้วิธีการจ้างพนักงานรายวัน (Casual) จะเป็นเรื่องยากที่จะรักษามาตรฐานของการบริการให้อยู่ระดับที่คงเส้นคงวา ทั้งในเรื่องความรู้ ทักษะ และจำนวน ที่เหมาะสมกับงานจัดเลี้ยงแต่ละรูปแบบ

ด้วยลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง (Major challenges face by a catering) ดังกล่าว มีปัจจัยบางส่วนที่ทำให้การบริหารจัดการอาหารให้ลูกค้าเป็นเรื่องที่บริหารจัดการได้ยาก เนื่องจากมีความเสี่ยงที่จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพการบริการในเรื่องความพึงพอใจและการตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า รูปแบบการจัดงาน รายละเอียดในการจัดงาน ราคา เวลา และคุณภาพการบริการของพนักงาน

2.4 ประเภทของงานเลี้ยง

การแบ่งประเภทของงานเลี้ยง สามารถแบ่งได้ตามวัตถุประสงค์ของงานจัดเลี้ยง 2 ประเภท ดังนี้

1. งานจัดเลี้ยงเนื่องจากวัตถุประสงค์ทางสังคม (Social or Special events or Social Market) คือ งานจัดเลี้ยงสังสรรค์ที่จัดขึ้นเพื่อความบันเทิง เพื่อให้เกิดความบันเทิง สร้างความสัมพันธ์ที่ดีให้เกิดขึ้นภายในงาน โดยมีแบบเปิด (Publicly) คือ มีผู้คนมากมายหลายกลุ่ม หลายชนชั้นมาร่วมงาน หรือแบบส่วนตัว (Privately) และแบบที่มีเฉพาะครอบครัวของตนเอง (Individually) แตกต่างจากงานเลี้ยง อาหารทั่วไป 3 ประการ คือ

1.1. งานเลี้ยงนี้จะไม่มีการเกิดขึ้นได้ หากว่าผู้จัดงานไม่มีการวางแผนการจัดงานล่วงหน้า เนื่องจากการจัดงานเลี้ยงมีลักษณะงานบริการที่มีความละเอียด ซับซ้อน เช่น ทั้งในเรื่องของ วัน, เวลา, สถานที่, ประเภท จำนวนอาหารและเครื่องดื่ม รวมไปถึงการต้อนรับแขกที่จะมางานจัดเลี้ยง

1.2. เป็นงานเลี้ยงที่มีความมุ่งหวังเป็นแรงกระตุ้น

1.3. เป็นงานเลี้ยงที่มีแรงจูงใจบางอย่าง เช่น งานวันเกิด (Birthdays) งานฉลองมงคลสมรส (Weddings) งานครบรอบวันแต่งงาน (Weddings Anniversaries) งานเลี้ยงฉลอง จบการศึกษา (Graduations and proms) โดยงานรูปแบบนี้จะเป็นงานสังสรรค์เพื่อความสนุกสนาน

2. งานจัดเลี้ยงเนื่องจากวัตถุประสงค์ทางธุรกิจ (Corporate or Business Market event) คือ งานเลี้ยงที่จัดขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ทางธุรกิจมีลักษณะทางการ เช่น การประชุม สัมมนา งานเปิดตัวสินค้า งานเลี้ยงองค์กร หรือ งานเลี้ยงสามัญประจำปี เป็นต้น ซึ่งการจัดงานรูปแบบนี้อาจจะเป็นแค่การประชุมเล็กๆ ๑ (Small meetings) ไปจนถึง การประชุมที่มีขนาดใหญ่ (Conventions) ลูกค้าส่วนใหญ่จะมี 2 กลุ่มหลัก คือ

2.1 กลุ่มลูกค้าที่มีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์ในเชิงธุรกิจ (a trade associations)

2.2 กลุ่มลูกค้าที่มีลักษณะเป็นสมาคมเชิงวิชาชีพ หรือ วิชาการ (a professional associations) โดยงานเลี้ยงประเภทนี้จะจัดขึ้นเพื่อต้องการให้สมาชิกในงานได้มีการปรึกษาและแสดงความคิดเห็นโดยอาศัยบรรยากาศภายในงานเลี้ยง

ปัจจุบันมีธุรกิจใหม่ที่เกิดขึ้นอีกกลุ่มหนึ่งที่มีความเกี่ยวข้อง มีหน้าที่วางแผนและคิดรูปแบบการจัดงานติดต่อให้ผู้ซื้อและผู้ประสานงานระหว่างผู้ซื้อและผู้จัดงานจัดเลี้ยงกับกลุ่มธุรกิจ ดังกล่าวคือ ผู้ออกแบบและประสานงาน (event organizer) โดยกลุ่มธุรกิจนี้เข้ามาเกี่ยวข้องเพื่อความต้องการในเชิงการตลาดและการประชาสัมพันธ์เป็นหลักโดยจะใช้งานจัดเลี้ยงเป็นตัวเชื่อมระหว่างลูกค้ากับแขกและที่สำคัญคือ สื่อมวลชน เนื่องจากการโฆษณาประชาสัมพันธ์ที่ใช้งบน้อยแต่ได้ผลที่ได้ประสิทธิภาพ

2.5 รูปแบบของงานจัดเลี้ยง

สรทพิทย์ หาสุนทรี (2558) ได้กล่าวถึงรูปแบบของงานจัดเลี้ยงไว้ว่า งานจัดเลี้ยงในแต่ละแบบจะถูกกำหนดด้วยชนิดของอาหาร รูปแบบของการจัดงานเลี้ยง การตกแต่งภายในงาน จำนวนอุปกรณ์ ขนาดของห้องจัดเลี้ยง และลักษณะของงานจัดเลี้ยง เช่น พิธีหมั้น งานอุปสมบท ขึ้นบ้านใหม่ หรืองานจัดเลี้ยงสังสรรค์ต่าง ๆ โดยทั่วไปรูปแบบของงานจัดเลี้ยงจะด้วยกัน 3 แบบ คือ ค็อกเทล โต๊ะจีน และบุฟเฟ่ต์

1. งานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail) งานจัดเลี้ยงประเภทนี้ จะมีลักษณะคล้ายกับงานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์ คือ การเดินไปตักอาหารหรือเลือกอาหารที่เราต้องการรับประทานเอง แต่มีข้อแตกต่างกันเพียง เรื่องอาหาร รูปแบบการจัดอาหารจะถูกจัดอยู่ในรูปแบบพอดิคามากกว่าอาหารหลัก เน้นไปที่เครื่องดื่มที่มีความหลากหลายทั้งแบบมีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ไม่มีโต๊ะอาหารให้แขกนั่ง มีเพียงโต๊ะสำหรับวางอาหารตั้งไว้ตรงส่วนกลางอยู่ตามมุมต่างๆ ภายในงานจะเปิดโอกาสให้แขกร่วมงานเดินไปรอบ ๆ งานเพื่อพบปะทักทายกับเจ้าภาพและสังสรรค์กับผู้ร่วมงานคนอื่น ๆ ซึ่งงานจัดเลี้ยงรูปแบบนี้นิยมจัดช่วงเย็นมากกว่าช่วงเช้าเวลาในการบริการอาหารค่อนข้างสั้นกว่างานจัดเลี้ยงรูปแบบอื่น ใช้เวลาประมาณหนึ่งชั่วโมงถึงหนึ่งชั่วโมงครึ่ง และคิดราคาต่อแขก 1 คน

2. งานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์ (Buffet) เป็นงานจัดเลี้ยงที่ไม่เป็นพิธีการมาก โดยเปิดโอกาสให้แขกผู้เข้าร่วมงานสามารถเลือกตักอาหารได้ตามความต้องการ รูปแบบการจัดจะใช้โต๊ะขนาดใหญ่จัดวางอาหารเรียงรายสวยงามตามประเภทและลำดับของอาหาร ตั้งแต่อาหารเรียกน้ำย่อยอาหารหลัก อาหารหวาน ในปริมาณที่มากกว่างานเลี้ยงแบบค็อกเทลและจัดในเวลาที่มีอาหารหลักที่

แขกสามารถทานได้อิ่มท้อง โต๊ะวางอาหารอาจจัดวางไว้กลางห้อง มุมห้องหรือกระจายเป็นหลายโต๊ะ ในงานเลี้ยงขนาดใหญ่ที่มีแขกจำนวนมากเจ้าภาพจะต้องจัดเตรียมที่นั่งให้เพียงพอสำหรับแขกทุกคน โดยอาจจะบุโต๊ะเพื่อให้แขกกลุ่มเดียวกันนั่งด้วยกัน บนโต๊ะอาหารมีการจัดวาง ช้อนส้อม แก้วน้ำ ภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับรับประทานไว้ เมื่อถึงเวลาแขกจะเดินเข้ามาหยิบภาชนะและอุปกรณ์ ไปเลือกตักอาหารใส่จานแล้วนำกลับไปนั่งรับประทานที่โต๊ะและสามารถลุกขึ้นไปตักได้อีก ตามความต้องการ ขณะที่พนักงานบริการจะคอยเสิร์ฟเครื่องดื่มและเก็บจานที่แขกรับประทานเสร็จออกไปจากโต๊ะ เพื่อให้แขกสามารถนำอาหารจานใหม่มานั่งรับประทานต่อได้ เจ้าภาพจะเป็นผู้กำหนดปริมาณ และความหลากหลายของอาหาร โดยผู้รับจัดเลี้ยงจะคิดราคาตามจำนวนคนที่เจ้าภาพกำหนดไว้และเตรียมจัดอาหารไว้ล่วงหน้าให้เพียงพอกับจำนวนคนที่ได้กำหนดไว้ งานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์เป็นที่นิยมมากในสังคมไทย เพราะสะดวกในการรับประทาน สามารถเลือกอาหารได้ตามความต้องการของตนเองและค่าใช้จ่ายที่ไม่สูงมากนัก

3. งานจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese style) แต่เดิมการรับประทานอาหารของคนไทยนิยมปรุงอาหารเอง เพื่อรับประทานภายในครัวเรือน หรือแบ่งปันกันในหมู่ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน แต่เมื่อมีเทศกาลงานบุญ งานเลี้ยงสังสรรค์ต่าง ๆ ที่มีแขกร่วมงานเป็นจำนวนมาก จึงมีการช่วยกันปรุงอาหารจำนวนมากขึ้นเพื่อเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน ต่อมาเมื่อความนิยมในงานจัดเลี้ยงเปลี่ยนไป การเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน เข้ามามีบทบาทและได้รับความนิยมแพร่หลายไปในท้องถิ่นต่าง ๆ ทั่วประเทศ งานจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนเป็นงานจัดเลี้ยงแบบที่สามารถจัดได้ทั้งในและนอกอาคาร โดยการบริการอาหารจะเป็นการบริการแบบอาหารชุด เสิร์ฟอาหารแบบเป็นการเซตไว้แล้วตามลำดับ ผู้รับประทานจะต้องบริการตัวเองหรือช่วยกันตักแบ่งกันเองในโต๊ะ ซึ่งอาหารชุดทั้งหมดสามารถเลือกกำหนดไว้ล่วงหน้าได้ว่าจะจะเป็นเซตอาหารจีน อาหารไทย หรืออาหารฝรั่งก็ได้ และในแต่ละเซตยังสามารถปรับเปลี่ยนเมนูได้ตามความต้องการของเจ้าภาพ แต่อาจมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมถ้าอาหารนั้นต้องใช้วัตถุดิบที่นอกเหนือจากที่มี ซึ่งงบประมาณในงานจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนอาจดูสิ้นเปลืองในสายตาของใครหลายคน แต่เมื่อนำอาหารมาคิดราคาต่อหัวกลับพบว่า งานจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนนั้น มีราคาถูกที่สุดเมื่อเทียบกับรูปแบบงานจัดเลี้ยงประเภทอื่น

จัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนรูปแบบการจัดอาหารที่แตกต่างไปจากงานจัดเลี้ยงประเภทอื่น ๆ โดยงานจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนจะนั่งเป็นโต๊ะกลม โดยจะกำหนดจำนวนแขกที่มาในงานเฉลี่ยออกเป็นโต๊ะ 8 - 12 คน แต่โดยมากนิยมนั่งกัน 10 คนต่อโต๊ะ เพื่อความสะดวกในการตักอาหาร ในบางครั้งแขกที่มาในงานมีจำนวนมากกว่าที่เชิญ จึงทำให้จำนวนโต๊ะและอาหารไม่เพียงพอหรืออาจจะมาน้อยกว่าที่เชิญไว้ทำให้อาหารและโต๊ะที่เตรียมไว้เหลือเป็นจำนวนมาก

2.6 ประเภทของผู้บริการงานจัดเลี้ยง (Type of caterers)

ประเภทของผู้บริการงานจัดเลี้ยง (Type of caterers) แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มที่อยู่ในโครงสร้างของธุรกิจ เช่น โรงแรม ศูนย์ประชุม ร้านอาหาร 2) กลุ่มที่ทำงานงานจัดเลี้ยงที่ถูกสร้างขึ้นมารับงานจัดเลี้ยงโดยเฉพาะ ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

1. โรงแรม (Hotel) เป็นองค์กรที่มีความสามารถในการให้บริการจัดเลี้ยงที่มีศักยภาพ เพราะโครงสร้างพื้นฐานภายในล้วนเอื้ออำนวยปัจจัยในงานจัดเลี้ยงในโรงแรมจึงเป็นผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยงที่ได้เปรียบกว่า ประเภทอื่น ทั้งโครงสร้างและความสามารถในการบริการ เช่น งานเลี้ยงสังสรรค์ (Banquet) งานประชุมสัมมนา (meeting and conference) ทั้งที่มีขนาดใหญ่ ขนาดเล็ก และความหลากหลายทางด้านราคา

2. ศูนย์ประชุม (Convention center) เป็นอีกองค์กรหนึ่งที่มีศักยภาพเหมือนกับโรงแรม โดยมีข้อได้เปรียบในเรื่องของขนาดพื้นที่ที่ใช้ในการจัดงาน โดยจะมีขนาดที่กว้างใหญ่กว่าสามารถรองรับงานประชุม (Conference) และงานเลี้ยงสังสรรค์ขนาดใหญ่ (banquet) ได้มากกว่า

3. ร้านอาหาร (Restaurant) เป็นรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงเป็นส่วนเสริมจากการขายอาหารปกติ ซึ่งมีห้องจัดเลี้ยงแบบจัดปาร์ตี้ (Party room) แต่ก็ยังสามารถขายอาหารได้เหมือนปกติ และสามารถปิดร้าน เพื่อจัดเลี้ยง และหากว่าศักยภาพเพียงพอยังสามารถรับบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ได้อีกด้วย

4. ธุรกิจรับจัดเลี้ยง (Catering service) ธุรกิจประเภทนี้ จัดขึ้นมาเพื่อขายงานจัดเลี้ยงโดยเฉพาะ มีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นหลัก โดยไม่มีห้องจัดเลี้ยงหรือหน้าร้านเป็นของตนเอง ซึ่งจะให้บริการอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น เช่น งานจัดเลี้ยงอาหาร ชากาแฟ อาหารว่าง แบบต่าง ๆ เป็นต้น

ในงานวิจัยฉบับนี้ มุ่งศึกษาผู้บริการงานจัดเลี้ยงในกลุ่มงานจัดเลี้ยงในโครงสร้างของธุรกิจ เช่น โรงแรม เนื่องจากมีความโดดเด่นด้านการบริหารจัดการและมีศักยภาพในการจัดการขยะอาหาร มีความเหมาะสมที่นำมาศึกษากระบวนการและรูปแบบการจัดเลี้ยง การผลิตอาหาร การบริหารจัดการอาหาร กระบวนการจัดการขยะอาหาร ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยง เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการขยะอาหารให้แก่ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม และสถานที่จัดงานประเภทอื่น ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ตามหลักการการพัฒนาอย่างยั่งยืน

3. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน

สถานที่จัดงานเป็นปัจจัยสำคัญในอุตสาหกรรมอีเวนต์ มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกพื้นที่ของผู้จัดกิจกรรมต่าง ๆ ดังนั้น ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานใดมีสถานที่ที่มีการบริหารจัดการได้เป็นอย่างดีย่อมได้เปรียบทางการแข่งขันในการถูกเลือกใช้บริการ

3.1 ความหมายของสถานที่จัดงาน

จากการศึกษาแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับผู้ให้บริการสถานที่จัดงานในประเทศไทย นักวิชาการหลายท่านได้นิยามความหมายของสถานที่จัดงานไว้ ดังต่อไปนี้

สรชนบ ถิ่นนา (2552) ได้กล่าวถึง สถานที่จัดงาน (Venue) ว่าประกอบด้วย ห้องขนาดใหญ่หลาย ๆ ห้องและห้องขนาดเล็กสำหรับกลุ่มย่อยและเตรียมงานของฝ่ายต่าง ๆ รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกภายในสถานที่จัดประชุมและแบ่งสถานที่จัดประชุมออกเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ (1) ศูนย์การประชุม (2) ห้องประชุมในโรงแรมและ (3) ห้องประชุมในสถาบันการศึกษาและสมาคม ซึ่งความพร้อมในการจัดประชุมแตกต่างกันไป

เกิตศิริ เจริญวิศาล (2552b) ได้ให้ความหมายของสถานที่จัดงาน (Venue) ไว้ว่า สถานที่ที่ได้รับเลือกจัดกิจกรรม เช่น การจัดการประชุม ไม่ว่าจะการประชุมที่มีขนาดเล็กหรือใหญ่จะเป็นการประชุมระดับนานาชาติ ระดับภูมิภาค ระดับประเทศ ระดับภายในประเทศหรือระดับองค์กร

การประชุมในรูปแบบของการประชุมสัมมนา การประชุมเชิงปฏิบัติการ การฝึกอบรมหรือการประชุมในรูปแบบขององค์คณะบุคคล สถานที่จัดประชุมเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่ขาดไม่ได้สำหรับการประชุม ถ้าไม่มีสถานที่จัดประชุม การประชุมจะเกิดขึ้นไม่ได้ ความพร้อมและความเหมาะสมของสถานที่จัดกิจกรรมจะส่งผลต่อความสำเร็จ สถานที่จัดงานแบ่งออกเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ 1) ศูนย์ประชุม 2) ห้องประชุมในโรงแรม 3) ห้องประชุมในสถาบันการศึกษาและสมาคม ซึ่งมีความพร้อมในการจัดกิจกรรมที่แตกต่างกันไป

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (2563) ได้กล่าวถึง สถานที่จัดกิจกรรมพิเศษ คือ สถานที่จัดงานที่เกิดจากวาระโอกาสพิเศษ ไม่ว่าจะเพื่อความบันเทิง ความเกี่ยวข้องด้านวัฒนธรรมหรือความเชื่อ เหตุผลเฉพาะบุคคลหรือองค์กร ซึ่งจัดขึ้นนอกเหนือจากกิจกรรมปกติในชีวิตประจำวัน มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ความรู้ เฉลิมฉลอง สร้างความบันเทิงหรือสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับกลุ่มคนต่างๆ (ธนธร สันติชาติ และสมบัติ มาชน, 2562) ซึ่งการจัดกิจกรรมพิเศษเหล่านี้ส่งผลให้เกิดการกระจายรายได้สู่หลายภาคส่วนในพื้นที่ทั่วประเทศ อาทิ ผู้จัดงาน (Organizer) ธุรกิจที่มาร่วมงาน เจ้าของสถานที่จัดงาน บริการขนส่งสาธารณะ บริการสาธารณูปโภค และอีกมากมายที่ได้รับประโยชน์ โดยการประเมินมาตรฐานสถานที่จัดงาน ประเภทสถานที่จัดกิจกรรมพิเศษ จัดทำขึ้นเพื่อให้ความสำคัญกับสถานที่ที่สามารถรองรับการจัดกิจกรรมที่มีความหลากหลายของกลุ่มองค์กรทั้ง

ในและต่างประเทศได้ เช่น สวนสาธารณะ สวนรุกขชาติ ชายหาด อุทยานแห่งชาติ สยามกีฬา โบราณสถาน ศูนย์วัฒนธรรม เป็นต้น ซึ่งจะช่วยกระตุ้นให้ผู้ประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชนที่มีศักยภาพเกิดการลงทุนก่อสร้าง หรือปรับปรุงสถานที่จัดกิจกรรมพิเศษเพิ่มขึ้น และยังเป็น การขับเคลื่อนยกระดับให้อุตสาหกรรมไมซ์ไทยเติบโตอย่างรวดเร็วและมั่นคงต่อไป” ซึ่งประกอบไปด้วย หอประชุมนานาชาติ พื้นที่แสดงสินค้า สถานที่จัดประชุมย่อย สถานที่จัดงานพิเศษ ที่ได้รับการ ตรวจสอบและกำหนดหลักเกณฑ์ โดย สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การ มหาชน) หรือ สสปน. และสมาคมธุรกิจ รวมถึง สถาบันการศึกษาทั้ง 14 แห่ง ประกอบด้วย สมาคม ส่งเสริมการประชุมนานาชาติ (ไทย) สมาคมโรงแรมไทย สมาคมไทยธุรกิจการท่องเที่ยว กรมการ ท่องเที่ยว กระทรวงศึกษาธิการ และมหาวิทยาลัยมหิดล ร่วมกันรับรองคุณภาพเพื่อให้เหมาะสมกับ หลักเกณฑ์ที่ได้ตั้งเอาไว้ โดยมาตรฐาน TMVS การรับรองมาตรฐานสถานที่จัดงานประเทศไทย ห้องประชุมมีพื้นที่ตั้งแต่ 30 - 200 ตารางเมตร ซึ่งมีองค์ประกอบสำคัญ 4 ประการ 1. ด้านกายภาพ 2. ด้านความปลอดภัย 3. การสนับสนุน 4. ด้านการจัดงานอย่างยั่งยืน

จากการศึกษาความหมายของสถานที่จัดงาน สรุปได้ว่า สถานที่จัดงาน คือ สถานที่ที่มีความ พร้อมในด้านพื้นที่ใช้สอย ด้านเทคโนโลยี ด้านการบริการ ด้านความปลอดภัย สำหรับรองรับการจัด งานกิจกรรมหรืองานอีเวนต์ต่าง ๆ เช่น งานวันเกิด งานเลี้ยงองค์กร งานประชุม สัมมนา ทั้งนี้ ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานควรมีศักยภาพในการบริหารจัดการทรัพยากรต่าง ๆ ให้เป็นไปตามหลักการ จัดงานอย่างยั่งยืน โดยในงานวิจัยนี้ คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักจากสถานที่จัดงานประเภทโรงแรมที่มี พื้นที่จัดประชุมตั้งแต่ 30 - 200 ตารางเมตรขึ้นไป และได้รับการรับรองมาตรฐาน TMVS ซึ่งตั้งอยู่ใน เขตกรุงเทพและปริมณฑล

3.2 ลักษณะของสถานที่จัดงานอีเวนต์

วัชรกร มยุรี และเกตุศิริ เจริญวิศาล (2563) กล่าวว่า ในการจัดงานอีเวนต์ สถานที่จัดงาน คือ องค์ประกอบสำคัญในการจัดงาน เนื่องจากต้องมีความสามารถในการรองรับการจัดงานและ กิจกรรมต่าง ๆ ตั้งแต่งานอีเวนต์ส่วนบุคคล (Private Event) เช่น งานวันเกิด งานแต่งงาน งานเลี้ยง องค์กร รวมถึง งานอีเวนต์ขนาดใหญ่ (Public Event) เช่น งานประชุมระดับชาติ งานแสดงสินค้าต่าง ๆ สถานที่จัดงานจึงแบ่งได้ 3 ประเภท คือ ศูนย์ประชุม โรงแรมและรีสอร์ท และสถานที่จัดงาน รูปแบบอื่น เช่น สวนสาธารณะ สยามกีฬา เป็นต้น

3.3 ความสำคัญของสถานที่จัดงาน

สถานที่จัดงาน คือ สินค้าและบริการหลักของอุตสาหกรรมอีเวนต์และเป็นองค์ประกอบ สำคัญที่จำเป็นสำหรับการจัดกิจกรรมต่างๆ (สุณีย์ บริสุทธิ์ และคณะ, 2548) อธิบายความสำคัญของ

สถานที่จัดงานโดยเน้นว่าสถานที่จัดงานเป็นปัจจัยสำคัญของการดำเนินธุรกิจไมซ์ที่ส่งผลต่อตลาดไมซ์โดยตรง เพราะผู้จัดงานจะตัดสินใจเลือกจุดหมายปลายทางจัดงานโดยพิจารณาปัจจัยด้านสถานที่จัดงานเป็นสำคัญและมีความพร้อมด้านบุคลากรและประสบการณ์ในการจัดงานระดับมืออาชีพ (เกดศิริ เจริญวิศาล, 2552a)

Weber and Chon (2002) ระบุว่า การประชุมจะเกิดขึ้นไม่ได้หากขาดสถานที่ประชุม ไม่ว่าจะเป็นการประชุมขนาดเล็กหรือใหญ่ หรือระดับนานาชาติ ระดับภูมิภาค ระดับประเทศ จนกระทั่งระดับท้องถิ่นตลอดจนการประชุมคณะกรรมการ การประชุมสัมมนา การประชุมเชิงปฏิบัติการ หรือการฝึกอบรม หรือแม้แต่การประชุมที่ใช้เทคโนโลยีทางไกลที่ผู้บรรยายอาจอยู่ในสถานที่หนึ่งและผู้ฟังอาจกระจายอยู่ในสถานที่ต่าง ๆ ล้วนจำเป็นต้องมีสถานที่รองรับการประชุมและสถานที่จัดประชุมที่มีความพร้อมและเหมาะสมสำหรับการจัดประชุมแต่ละประเภทจะส่งผลต่อความสำเร็จของการจัดการประชุม (ธิดา สิริสิงห์, 2546: 37)

3.4 องค์ประกอบของสถานที่จัดงาน

องค์ประกอบของสถานที่จัดงานของสถานที่จัดงานอีเวนต์แต่ละประเภท มีหลายรูปแบบในงานวิจัยฉบับนี้มุ่งศึกษา สถานที่จัดงานที่อยู่ในรูปแบบของศูนย์ประชุมและโรงแรมเพื่อการจัดการกิจกรรมอีเวนต์ 2 ประเภทหลัก ได้แก่ 1) งานอีเวนต์ขนาดใหญ่ (Public Event) เช่น งานประชุมระดับชาติ การประชุมสัมมนา และ 2) งานอีเวนต์ส่วนบุคคล (Private Event) เช่น งานวันเกิด งานแต่งงาน งานเลี้ยงองค์กร ดังนั้น การศึกษาองค์ประกอบของสถานที่จัดงานก็จะอยู่ในกรอบของสถานที่จัดงานดังกล่าว (ธิดา สิริสิงห์, 2546) ดังนี้

1. ห้องประชุม เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ขาดไม่ได้สำหรับการจัดงาน ห้องประชุมควรมีขนาดและจำนวนที่เหมาะสมสำหรับผู้เข้าร่วมประชุมและกิจกรรมของการประชุมซึ่งนิยมใช้สำหรับการประชุมผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมดในการทำพิธีเปิด-ปิด และการประชุมในหัวข้อสำคัญ ๆ ของการประชุม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์และรูปแบบของการจัดการงาน

2. อุปกรณ์ระบบเสียงภาพและแสง เป็นองค์ประกอบสำคัญของการจัดงาน สถานที่จัดงานที่มีความพร้อมเรื่องระบบภาพ แสง และเสียง ย่อมสามารถดึงดูดความสนใจของผู้เข้าร่วมงานได้ดีและทำให้เกิดความน่าสนใจ ชวนติดตาม

3. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นการบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมงาน โดยอาจรวมทั้ง งานจัดเลี้ยง อาหารหลัก และอาหารว่าง สถานที่สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ผู้เข้าร่วมงาน อาจจัดในห้องอาหารหรือให้บริการในห้องประชุมหรืออาจดัดแปลงโต๊ะบริการแบบบาร์หรือเคาน์เตอร์ การจัดเตรียมอาหารนั้นต้องคำนึงถึงผู้ร่วมงานเป็นสำคัญ โดยเลือกให้เหมาะสม

สะอาดและถูกหลักอนามัยควรจัดให้มีความหลากหลายให้ผู้เข้าร่วมงานได้มีโอกาสเลือกและในเวลาเดียวกันก็ต้องจัดอาหารพิเศษเฉพาะสำหรับผู้ที่มีความจำเป็น

4. การบริการความสะดวกอื่น ๆ ที่ช่วยอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้เข้าร่วมงาน เช่น สถานที่จอดรถ ศูนย์ธุรกิจบริการร้านดอกไม้ บริการแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ บริการล้างอัดรูป บริการรถเช่า เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์เคาน์เตอร์บริการด้านการท่องเที่ยว บริการจำหน่ายตัวเครื่องบินและยืนยันการเดินทางกับสายการบิน บริการเครื่องใช้สำนักงาน บริการห้องพยาบาล บริการร้านขายของจีปาดะ เช่น หนังสือพิมพ์ หนังสืออ่านเล่น แผนที่ของที่ระลึก เป็นต้น

5. บุคลากรของสถานที่จัดประชุม (Venue Staff) เป็นกลไกสำคัญที่จะทำให้การบริการเป็นไปอย่างราบรื่นโดยบุคลากรระดับหัวหน้าจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับพิธีการจัดงานแต่ละประเภทเป็นอย่างดี เข้าใจขั้นตอนของการประชุมความต้องการของผู้จัดการประชุมใน แต่ละช่วงของการจัดประชุมจะต้องมีการวางแผนล่วงหน้าประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องและบุคลากรจะต้องช่วยกันแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นหรือจัดตามคำขอจากลูกค้าในขอบเขตที่สามารถทำได้หรือที่มีความเหมาะสมการปรับเปลี่ยนดังกล่าวจะต้องทำด้วยความรวดเร็วและรอบคอบ นอกจากนี้ ยังรวมถึงการเตรียมการขั้นตอนการต้อนรับบุคคลสำคัญที่จะมาเปิดงานด้วย

นอกจากสถานที่จัดงานมีองค์ประกอบพื้นฐานดังกล่าวแล้วศูนย์ประชุมขนาดใหญ่ จำเป็นต้องให้ความสำคัญกับ ขนาดจำนวน และคุณภาพ ของสถานที่จัดงาน ตลอดจนความพร้อมในการบริการต่าง ๆ เนื่องจากศูนย์การประชุมจัดสร้างขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เฉพาะสำหรับการจัดงาน การออกแบบและการวางแผนการบริการต่าง ๆ จะต้องสมบูรณ์ เพื่อรองรับการจัดงานหรือการจัดประชุมในรูปแบบต่าง ๆ หรือรองรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องมากกว่าสถานที่จัดประชุมประเภทอื่นที่สามารถใช้ประโยชน์พื้นที่ได้เต็มที่ และสามารถสร้างรายได้เพิ่มเติมให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องอีกจำนวนมากและจำเป็นต้องมีผู้ประสานงานที่มีระบบการติดต่อที่มีประสิทธิภาพในก่อนและระหว่างการจัดงานอีกด้วย

ในส่วนองประเด็นเรื่ององค์ประกอบของสถานที่จัดงานงานวิจัยนี้มุ่งเน้นศึกษาองค์ประกอบด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อศึกษากระบวนการการบริหารจัดการ การเตรียมความพร้อมด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึง กระบวนการจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์ใน 2 ประเภทหลักได้แก่ 1) งานอีเวนต์ขนาดใหญ่ (Public Event) เช่น งานประชุมระดับชาติ การประชุมสัมมนาและ 2) งานอีเวนต์ส่วนบุคคล (Private Event) เช่น งานวันเกิด งานแต่งงาน งานเลี้ยงองค์กร

4. แนวคิดงานที่จัดขึ้นอย่างยั่งยืน (Sustainable Events)

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (2561) ได้กล่าวถึง งานที่จัดขึ้นอย่างยั่งยืน (Sustainable Events) คือ งานที่มีการวางแผน บริหาร และ ดำเนินงานตามแนวคิดการพัฒนาเพื่อความยั่งยืน เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและก่อให้เกิดประโยชน์ระยะยาวต่อชุมชน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยการกำหนดเป็นนโยบายด้านการบริหารการจัดงานอย่างยั่งยืน ออกเป็น 3 ด้าน

4.1 นโยบายด้านการบริหารการจัดงานอย่างยั่งยืน

1. ด้านสิ่งแวดล้อม

1.1 การใช้ทรัพยากรอย่างมีความรับผิดชอบ เช่น การลดการใช้น้ำ และลดการใช้พลังงาน เป็นต้น

1.2 การลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การลดปริมาณขยะ การรีไซเคิลขยะ การป้องกันมลพิษ (น้ำเสีย อากาศเสีย) เป็นต้น

1.3 การลดผลกระทบเชิงลบจากการจัดงาน เช่น การลดผลกระทบต่อด้านเสียง การลดผลกระทบที่จะก่อให้เกิดการจราจรติดขัด เป็นต้น

1.4 การลดมลภาวะที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Climate Change) เช่น การลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก การลดปริมาณ การใช้โฟม เป็นต้น

1.5 การปกป้อง และการฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เช่น ลดการใช้วัสดุจากไม้ การปลูกป่า เป็นต้น

2. ด้านสังคม

2.1 การสร้างโอกาสทางการศึกษาและการเรียนรู้ เช่น เปิดสถานประกอบการให้เป็นแหล่งการเรียนรู้แก่เยาวชน/นักเรียน/นักศึกษา

2.2 การส่งเสริมการจ้างงานที่ถูกกฎหมายอย่างเสมอภาค เช่น การไม่เลือกปฏิบัติในการจ้างงานเพราะความแตกต่างในเรื่องเพศ อายุ เชื้อชาติ

2.3 การส่งเสริมสิทธิมนุษยชน เช่น มีความเป็นธรรมในการจ่ายค่าตอบแทนและผลประโยชน์ต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับที่กฎหมายแรงงานกำหนด การเคารพสิทธิที่มนุษย์ทุกคนควรได้รับ กำหนดชั่วโมงในการทำงานให้ไม่เกินกว่าที่กฎหมายกำหนด

2.4 การส่งเสริมอาชีวอนามัยและความปลอดภัยของบุคลากร (Health and Safety) กำหนดให้มีการควบคุมการปฏิบัติงานเพื่อให้เกิดความปลอดภัย การป้องกันการเกิด

อุบัติเหตุและโรคจากการทำงาน กำหนดมาตรการดูแลทางด้านเทคนิคอื่น ๆ ที่เหมาะสมกับลักษณะงาน เพื่อลดความเสี่ยงที่อาจ เกิดขึ้นจากการทำงาน และไม่ให้เกิดการหยุดชะงักในการทำงาน

2.5 การส่งเสริมความยั่งยืนในการจัดงานร่วมกับห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) และชุมชน เช่น การจัดการผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมและก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและเศรษฐกิจ การส่งเสริมให้มีการ กำกับดูแลกิจการที่ดีตลอดอายุขัยของสินค้าและบริการ ซึ่งครอบคลุมถึงผู้ประกอบการ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดงานและชุมชน

2.6 การส่งเสริมการดำเนินงานของผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) อย่างมีจริยธรรม เช่น การดำเนินกิจกรรมต่อต้านการทุจริต การส่งเสริมจริยธรรมในการประกอบธุรกิจ เช่น การไม่ใช้และไม่สนับสนุนสินค้า ละเมิดลิขสิทธิ์ การไม่รับอามิสสินจ้าง การดำเนินธุรกิจแบบมีธรรมาภิบาล

3. ด้านเศรษฐกิจ

3.1 การสร้างงาน เช่น การสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน เพื่อให้คนในชุมชนมีรายได้ และกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน

3.2 การจ้างงานคนในชุมชน เพื่อให้คนในชุมชนมีรายได้ที่สามารถเลี้ยงตัวเองได้

3.3 การจัดซื้อจัดจ้างสีเขียว (Green Procurement) เช่น การซื้อสินค้าหรือบริการที่ได้รับการรับรองว่าเป็นผลิตภัณฑ์สีเขียวหรือบริการสีเขียว

3.4 การใช้สินค้า ผลิตภัณฑ์ หรือบริการจากชุมชนหรือผู้ประกอบการในพื้นที่ เช่น การซื้อวัตถุดิบจากชุมชนหรือผู้ประกอบการในพื้นที่ เพื่อเป็นการลดค่าขนส่งและต้นทุนสินค้า และยังเป็น การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ของชุมชน

3.5 การสร้างคุณค่าให้ชุมชน เช่น การสร้างชื่ออัตลักษณ์ของชุมชนให้เป็นที่รู้จัก แก่สาธารณชน เพื่อสร้างรายได้จากการจำหน่ายสินค้าและบริการจากชุมชน

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) (2555a) กล่าวถึง การจัดงานประชุม สัมมนา นิทรรศการ และงานอีเวนต์ที่มีคนจำนวนมากล้วนมีผลกระทบต่ออากาศ ดิน น้ำ ทรัพยากรต่าง ๆ และ สังคม ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมนี้ไม่เพียงส่งผลกระทบต่อสถานที่จัดงานเท่านั้น แต่ยังส่งผลกระทบในวงกว้าง การบริโภคทรัพยากรธรรมชาติ วัสดุต่าง ๆ พลังงาน น้ำ ล้วนก่อให้เกิดขยะของเสีย สร้างมลภาวะทางอากาศ น้ำ และก่อให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ซึ่งส่งผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ หากมีการวางแผนการจัดงานโดยคำนึงถึงความยั่งยืนผู้จัดงานสามารถลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรได้

นอกจากนี้ หากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วมจะช่วยให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสู่ความยั่งยืนอย่างเป็นรูปธรรมและเป็นประโยชน์ระยะยาวที่จะสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งยังเป็นแรงบันดาลใจให้วิถีชีวิตของสังคมนั้นสู่ความยั่งยืนสืบไป

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) (2555b) ได้กล่าวถึง งานที่จัดขึ้นอย่างยั่งยืน (Sustainable Events) สามารถช่วยสร้างสมดุลความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ

ความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การขนส่งและการใช้พาหนะมลพิษต่ำ การลดขยะของเสีย การใช้ซ้ำและการนำกลับมาใช้ใหม่ การใช้น้ำและพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ การยกเว้นการใช้สารและวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม มีแผนงานเป้าหมายในการมีส่วนร่วมในการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมของสภาพภูมิอากาศ เป็นต้น

ความรับผิดชอบต่อสังคม เช่น การว่าจ้างและใช้ทรัพยากรบุคคลอย่างยุติธรรม รวมถึงการจัดสถานที่ทำงานให้ปลอดภัยและมีสุขอนามัยที่ดี การเคารพสิทธิส่วนบุคคลตามมาตรฐานสิทธิแรงงานระหว่างประเทศ การไม่กีดกันชนกลุ่มน้อย การเคารพในความแตกต่าง การสนใจต่อโอกาสความเท่าเทียม การใส่ใจในความละเอียดอ่อนของกลุ่มศาสนาและวัฒนธรรมที่ต่างกัน การส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น การตรวจสอบห่วงโซ่อุปทานเพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าการผลิตสินค้าถูกต้องตามหลักจริยธรรม และเป็นไปตามข้อตกลงการค้าที่ยุติธรรม การจัดหาสินค้าและบริการจากภาคท้องถิ่น และการจ้างแรงงานท้องถิ่น เป็นต้น

ความรับผิดชอบต่อเศรษฐกิจ เช่น การประหยัดงบประมาณโดยเพิ่มประสิทธิภาพของการทำงาน การหลีกเลี่ยงการทุจริตต่อหน้าที่ การจัดซื้อที่โปร่งใสและสมเหตุผล คุณภาพของผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมนวัตกรรม การสร้างงาน การสร้างกำไร การทำบัญชีตามความเป็นจริง การเติบโตแบบยั่งยืน เป็นต้น

4.2 ประโยชน์จากการแนวทางการจัดงานอย่างยั่งยืน

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) (2555b) ได้กล่าวถึง การจัดงานอย่างยั่งยืนไม่เพียงลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเท่านั้น แต่ยังก่อให้เกิดประโยชน์ต่อภาคส่วนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องซึ่งประโยชน์จากการจัดงานที่ยั่งยืนสรุปได้ ดังนี้

ด้านการเงิน : การอนุรักษ์พลังงาน การลดขยะของเสีย การซื้อผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และการลดการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ ล้วนเป็นการประหยัดงบประมาณ รวมถึง การศึกษาวิจัย ค้นคว้าหาวิธีการจัดการ ทหาระบบหรือเครื่องมือใหม่ ๆ ก็เป็นการลงทุนที่คุ้มค่า สามารถลดค่าใช้จ่ายและประหยัดงบประมาณในระยะยาว นอกจากนี้ งานที่จัดอย่างยั่งยืนยังสามารถทำให้เข้าถึงแหล่งเงินทุนและผู้สนับสนุนง่ายขึ้น ตัวอย่างเช่น งาน XVIII International AIDS Conference, จัดขึ้นที่กรุงเวียนนา ประเทศออสเตรีย มีผู้เข้าประชุมมากกว่า 19,000 คน สามารถประหยัดงบประมาณจากการไม่พิมพ์

บัตรเชิญและสูจิบัตร และไม่จัดรถรับส่งให้กับผู้เข้าประชุม โดยผู้เข้าประชุมจะได้รับส่วนลดค่าเดินทาง ร้อยละ 30 หากเดินทางด้วยระบบขนส่งสาธารณะ รวมถึง การงดซื้อน้ำดื่มให้ผู้เข้าประชุมและแนะนำ ให้ดื่มน้ำประปาแทน สามารถลดค่าใช้จ่ายได้ 603,000 ดอลลาร์สหรัฐ เมื่อเทียบกับการประชุมครั้ง ก่อนหน้านี้

ชื่อเสียงเชิงบวกและภาพพจน์ที่ดีขึ้น : การประชาสัมพันธ์ว่าเรากำลังจัดงานหรือเป็น เจ้าภาพงานที่จัดขึ้นอย่างยั่งยืนจะช่วยยกระดับและภาพพจน์ของงานเป็นเส้นที่ถึงความสนใจ ผู้ร่วมงานที่เริ่มตระหนักถึงความยั่งยืนและจะเป็นงานที่ได้รับความสนใจจากสื่อมวลชนและเป็นที่ชื่น ชมของสาธารณชนต่อพันธมิตรและต่อผู้สนับสนุนการจัดงาน ตัวอย่างเช่น การประชุม “Climate Change Conference COP15/CMP5” ณ กรุงโคเปนเฮเกน ให้กลายเป็นเมืองหลวงแห่งการประชุม ที่ยั่งยืน และในปัจจุบันความยั่งยืนได้กลายเป็นกลยุทธ์ที่สร้างความแตกต่างให้การสร้างแบรนด์ และกิจกรรมทางการตลาดของกรุงโคเปนเฮเกน

ประโยชน์ด้านสังคม : ถ้ามีการวางแผนและดำเนินงานอย่างรอบคอบการจัดงานที่ยั่งยืนคือ โอกาสที่จะสร้างประโยชน์ต่อสังคมนั้น ๆ เช่น เกิดการสร้างงานในชุมชนสนับสนุนการลงทุนในท้องถิ่น สร้างการมีส่วนร่วมจากวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ส่งเสริมสภาพการทำงานที่ดีขึ้น ส่งเสริมการมีส่วนร่วมมากขึ้นจากสังคมและยังเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดตัวอย่างที่ดีของการปฏิบัติงานเพื่อ สิ่งแวดล้อมและความยั่งยืนไปทั่วท้องถิ่นนั้น ๆ ขณะเดียวกันก็เป็นโอกาสที่ผู้จัดงานสามารถพัฒนา ความสัมพันธ์กับชุมชนท้องถิ่นให้ดีขึ้นด้วย ตัวอย่างเช่น การประชุม ICLEI World Congress 2009 ภายใต้แนวคิด “Connecting leaders – Advancing Local Action for Sustainability” ได้ ก่อให้เกิดความคึกคักครั้งสำคัญของการมีส่วนร่วมจาก ท้องถิ่น จากการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ (workshop) สัญจรที่วนครเฮ็ดมันตัน และจากการเปิดโอกาสให้ชาวเฮ็ดมันตันเข้าร่วมเป็น อาสาสมัคร ซึ่งได้มีชาวเฮ็ดมันตันกว่า 300 คน ได้ร่วมใจเป็นอาสาสมัครมาทำงานในการประชุมครั้งนี้ ซึ่งเป็นโอกาสให้พวกเขาได้รับรู้ถึงข้อมูลการประชุมด้านความริเริ่มเพื่อสิ่งแวดล้อมจากผู้ช่วยผู้จัดการ ทั่วไปของศูนย์การประชุมชอว์ (Shaw Conference Center) และจากที่ปรึกษาด้านระบบ นิเวศน์ (ที่ประจำ ณ สถานที่จัด งาน) และยังมีโอกาสพบปะร่วมมือและทำงานร่วมกับผู้เข้าประชุม จากทั่วโลกอีกด้วย (ICLEI World Congress , 2009)

เพิ่มการรับรู้และจุดประกายในการเปลี่ยนแปลง : การจัดประชุมสัมมนาและนิทรรศการ เป็นโอกาสที่ดีเยี่ยมที่จะทำให้ผู้เข้าร่วมงานพนักงานเพื่อนร่วมงานผู้ให้บริการชุมชนและสาธารณชน ได้รับรู้และตระหนักถึงแนวคิดของการพัฒนาเพื่อความยั่งยืนและหลักการการจัดงานอย่างยั่งยืน การจัดงานที่ยั่งยืนสามารถเป็นแรงขับเคลื่อนและเป็นแรงบันดาลใจให้พวกเขาตัดสินใจ อย่างรับผิดชอบและนำเอาแนวคิดการพัฒนาเพื่อสิ่งแวดล้อมและสังคมมาใช้ในการจัดงานและการ บริหารองค์กร

ปัจจุบันประเทศไทยยังไม่มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดทำแนวทางหรือข้อบังคับเรื่องการจัดการขยะอาหารอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม มีเพียงการส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมของผู้ประกอบการไม่ซ์ด้านการพัฒนาอย่างยั่งยืน ผ่านกิจกรรมในองค์ความรู้เรื่องการลดของเสียจากการให้บริการอาหาร (Food Waste Prevention) เท่านั้น ทั้งนี้ ผู้วิจัยเห็นว่าอาจเป็นดีหากมีการแนวปฏิบัติที่ชัดเจนสำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน หรือมีข้อบังคับทางกฎหมายที่ชัดเจน จะทำให้การดำเนินงานด้านการจัดงานอย่างยั่งยืนมีประสิทธิภาพมากขึ้น

5. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหาร (Food waste)

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (FAO) (อ้างถึงใน สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2562) แนะนำการจัดการและป้องกันการเกิดขยะอาหาร โดยให้ความหมายการเกิดขยะอาหาร โดยผู้วิจัยได้ทำการสรุป แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. การสูญเสียอาหาร (food losses) คือ การเกิดขยะอาหารจากการเก็บเกี่ยว (harvesting) การผลิตและการบรรจุหีบห่อ (producing) การกระจายและขนส่งสินค้าอาหาร (distributing) รวมถึง ขยะอาหารที่เกิดจากอาหารส่วนเกินจากกระบวนการจำหน่ายอาหาร (retailing)

2. ขยะอาหาร (food waste) คือ ขยะอาหารที่เกิดจากการบริโภค (consumption) หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ผู้บริโภคทิ้งให้หมดอายุและไม่สามารถบริโภคต่อได้

3. อาหารส่วนเกิน (food surplus) คือ อาหารที่เกินจากความต้องการของร้านค้า ผู้บริโภค หรือครัวเรือนที่มีการกักตุนสินค้าอาหารเกินความพอดี แต่อาหารเหล่านั้นยังสามารถบริโภคต่อได้ (ขวัญคุณิศร์ อินทรตระกูล และณัฐฐา เพ็ญสุภา, 2563b)

ขวัญคุณิศร์ อินทรตระกูล และณัฐฐา เพ็ญสุภา (2563a) กล่าวว่า การสูญเสียอาหารและขยะอาหาร มีความคล้ายคลึงกัน ทำให้เกิดความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน ซึ่งการสูญเสียอาหารขยะอาหารสามารถจำแนกตามลักษณะการสูญเสียที่แตกต่างกัน ดังนี้ 1. การสูญเสียอาหาร (food loss) คือ วัตถุดิบอาหารต่าง ๆ ที่สูญเสียไป ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตก่อนถึงมือผู้บริโภค 2. ขยะอาหาร (food waste) คือ อาหารหรือวัตถุดิบต่าง ๆ ที่สูญเสียหรือถูกทิ้งหลังจากที่อาหารถึงมือผู้บริโภคแล้ว เช่น ผัก ผลไม้ มีการสูญเสียจากการเก็บเกี่ยวที่ไม่ถูกวิธี ทำให้ผลผลิตที่รูปลักษณะที่ไม่สมบูรณ์ตามความต้องการของตลาด เช่น มีรอยชำ ในระหว่างการขนส่ง หากมีระบบการขนส่งที่ไม่เหมาะสมก็อาจสร้างการสูญเสียของอาหาร รวมถึง การสูญเสียอาหารและขยะอาหารจากพฤติกรรมของผู้บริโภคอีกด้วย

5.1 สถานการณ์ขยะอาหาร

โครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UN Environment Programme : UNEP) (2564) รายงานเกี่ยวกับสถานะปัจจุบันของขยะอาหารทั่วโลก (Food Waste Index Report 2021) หรือรายงานดัชนีขยะอาหารพบว่ามนุษย์ผลิตขยะอาหารปริมาณ 931 ล้านตันในปี 2019 หรือคิดเป็น 17% ของอาหารทั้งหมดที่ผลิตมาให้กับผู้บริโภค โดยปริมาณขยะโดยประมาณสามารถเพียงพอให้รถบรรทุกขนาด 40 ตัน จำนวน 23 ล้านคัน สามารถจอดต่อกันรอบโลกได้ 7 รอบ ปริมาณขยะอาหารส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจอย่างมาก ทำให้เกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจประมาณ 940 พันล้านดอลลาร์ต่อปี และตามรายงานยังชี้ให้เห็นว่าการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั่วโลก 8-10% เกี่ยวข้องกับอาหารที่ผลิตแล้วแต่ไม่ได้ถูกบริโภค ปริมาณขยะอาหารส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจอย่างมาก ทำให้เกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจประมาณ 940 พันล้านดอลลาร์ต่อปี และตามรายงานยังชี้ให้เห็นว่าการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั่วโลก 8-10% เกี่ยวข้องกับอาหารที่ผลิตแล้วแต่ไม่ได้ถูกบริโภค

สำหรับประเทศไทย (กองจัดการกากของเสียและสารอันตราย, 2562) กล่าวถึง ปริมาณขยะมูลฝอยเกิดขึ้นในประเทศไทย ในปีพ.ศ. 2562 ประมาณ 28.71 ล้านตัน มีการกำจัดขยะมูลฝอยอย่างไม่ถูกต้อง 6.38 ล้านตัน และสามารถคำนวณปริมาณขยะอาหาร โดยประมาณจากข้อมูลปริมาณขยะมูลฝอยชุมชนได้ โดยได้ศึกษาข้อมูลองค์ประกอบขยะมูลฝอย สำหรับองค์ประกอบส่วนท้องถิ่น 4 แห่ง พบว่ามีสัดส่วนขยะอาหารอยู่ในช่วงระหว่างร้อยละ 33 ถึงร้อยละ 50 หรือประมาณ 9.47 ล้านตัน ถึง 14.35 ล้านตัน

ในส่วนของในงานจัดเลี้ยงอย่างเป็นระบบมีแค่ข้อมูลเบื้องต้นจากประสบการณ์ของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวกับงานจัดเลี้ยงในโรงแรมต่างๆ ที่เริ่มตระหนักถึงผลกระทบต่อสถานการณ์ขยะอาหาร (Food waste)

อรุช นวราช (2561) ได้กล่าวถึง สถานการณ์ขยะอาหาร (Food waste) ในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ว่า “จากการเก็บข้อมูลทำให้เรารู้ว่า ขยะจากอาหารเหล่านั้นเกิดจาก 4 สาเหตุใหญ่ คือ 1) เศษอาหารเน่าเสียจากการเก็บรักษา เนื่องจากหมดอายุหรือซื้อมาไว้มากเกินไป 2) เศษอาหารที่ต้องทิ้งจากการเตรียมทำอาหาร เช่นการหั่น การเด็ด การตัดแต่ง พืชผัก ผลไม้ ซึ่งทั้ง ทั้ง 2 ข้อรวมกับเท่ากับ 10% 3) เศษอาหารที่เหลือจากงานลูกค้า มีมากถึง 60% เพราะตักปริมาณเยอะไป และกินไม่หมด และ 4) เศษอาหารที่เหลือจากบุฟเฟต์ไลน์ มีปริมาณถึง 30% เนื่องจากทำอาหารมากเกินไป โดยเฉลี่ยมีขยะอาหารของโรงแรมถูกทิ้งไปมากถึง 140 กิโลกรัมต่อวัน”

ศิริเดช โทณวนิก (2561a) กล่าวว่า ปริมาณการผลิตขยะจากอาหารของโรงแรม 5 ดาว ที่มีห้องประชุมหรือบอลรูมขนาดใหญ่ และห้องอาหารอีก 4 - 5 ไร่ ปัจจุบันอยู่ที่ประมาณ 400 - 500 กิโลกรัม ต่อวัน ต่อโรงแรม “เนื่องจากไทยเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ ซึ่งมีจำนวนมากถึง 35 - 37 ล้านคนต่อปี เมื่อประชากรจากทั่วทุกมุมโลกเดินทางมาบ้านเรา แนนอนว่าย่อมเกิดการสร้าง Food Waste จำนวนมากในบ้านเราด้วย” ดังนั้น สิ่งสำคัญที่โรงแรมสามารถทำได้ คือ การกำหนดนโยบายเพื่อให้ผู้บริหารและพนักงานระดับปฏิบัติการนำไปใช้ ตั้งแต่ขั้นตอนการทำงานที่ต้องใส่ใจและลงรายละเอียดว่าอาหารเหลือที่มีอยู่นั้น เราสามารถนำไปทำอะไรต่อได้บ้าง เช่น อย่างที่เครือดุสิตฯ กำลังทำ คือ การนำมาผลิตปุ๋ยอินทรีย์ได้ใน 24 ชั่วโมง โดยอาจเอาไปให้ชาวนาใช้ปลูกพืช หรือนำไปใช้ประโยชน์ในโครงการด้าน CSR ต่อไป “เรื่องความยั่งยืนถือเป็นสิ่งที่เราต้องทำและเอามาใส่ในโปรแกรมการทำงานในทุก ๆ วันของโรงแรม” เพราะนอกจากจะช่วยลดต้นทุนของโรงแรมแล้ว ยังช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้มากอีกด้วย

ศิริเดช โทณวนิก (2561b) กล่าวว่า หลังจากคลุกคลีในวงการอาหารมานาน พบว่า มีอาหารเหลือ (Food Waste) จากกระบวนการผลิตและการขนส่งจำนวนมาก จึงพยายามมองหาวิธีการบริหารจัดการเพื่อให้เกิดความยั่งยืน โดยนำวิธีการบริโภคอาหารพื้นถิ่นมาใช้ควบคู่รวมถึงการกำจัดขยะที่เกิดจากอาหารให้มีประสิทธิภาพมากที่สุดและสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อม “เราอยากสร้างความตระหนักรู้ให้คนกลับมาอุทิศและหันมาใส่ใจกระบวนการบริโภคอย่างรับผิดชอบ ทำให้งานนี้ได้เกิดการพูดคุยที่ครอบคลุมทุกแง่มุมของการบริโภค ตั้งแต่สิ่งแวดล้อมของวัตถุดิบ เทคนิคการทำเกษตรกรรมและการประมงแบบยั่งยืน การใช้วัตถุดิบและผลิตผลในท้องถิ่น ไปจนถึงการจัดการกับขยะจากทุกกิจกรรม เพื่อให้ได้ใช้ประโยชน์ของทรัพยากรนั้น ๆ อย่างสูงสุด”

จากการทบทวนวรรณกรรม ผู้วิจัยพบว่า ผู้รับผิดชอบประเภทต่าง ๆ ยังไม่มีการเก็บข้อมูลขยะอาหาร ในงานที่รับบริการมากนัก จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทำการศึกษาหาแนวทางในการบริหารจัดการเรื่องดังกล่าวอย่างจริงจัง ตั้งแต่กระบวนการแนวทางปฏิบัติหรือกฎระเบียบข้อบังคับในการแสดงออกต่อความรับผิดชอบต่อเรื่องเหล่านี้

5.2 แนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งอย่างยั่งยืนในการจัดอีเวนต์ในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ

ในอุตสาหกรรมบริการมีปริมาณอาหารถูกทิ้งจำนวนมาก ส่งผลเสียกับเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ซึ่งภาคธุรกิจอุตสาหกรรมบริการส่งเสริมให้บุคลากรตระหนักกับเรื่องดังกล่าว โดยต้องบูรณาการของเหลือมาแปรรูปให้เกิดเป็นผลประโยชน์ ต่อยอดเป็นมูลค่า สร้างรายได้ให้กับองค์กรจัดการอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนาการจัดงานอีเวนต์อย่างยั่งยืน โดยการผลักดันให้มีการจัดการ

ขยะหรืออาหารที่ถูกทิ้งให้มีปริมาณที่น้อยลง สร้างการมีส่วนร่วมในการลดปริมาณ โดยนำหลัก 3Rs มาประยุกต์ใช้ด้วย คือ ลดการใช้ การใช้ซ้ำ และนำกลับมาใช้ใหม่ และร่วมกันแก้ปัญหาที่ต้นเหตุ โดยมีแนวทางในการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งให้มีประสิทธิภาพ 5 ประการ คือ 1.จัดเก็บวัตถุดิบให้หมดไม่ให้คงค้าง 2. มีการจัดเตรียมการวางแผนอาหารให้เพียงพอและพอดีกับความต้องการของผู้บริโภค 3.ลดปริมาณเศษอาหาร เศษวัตถุดิบที่จากการประดิษฐ์ตกแต่งให้มีปริมาณที่เหลือน้อยที่สุด 4.ตรวจสอบปริมาณวัตถุดิบที่คงค้างอยู่ในสายการผลิตให้มีคุณค่า 5.สร้างจิตสำนึกโดยรับประทานอาหารให้หมด ไม่ให้เหลือเป็นขยะ (กวีนิรม์ เรื่องเอี่ยม อรทัย ทองนพคุณ และอดิเทพ กำแพงเสร, 2562)

5.3 แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหาร เพื่อลดปริมาณการเกิดขยะตามรูปแบบสากล

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ร่วมกับ โครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UNEP) อ้างใน สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2562) ได้เผยแพร่ข้อเสนอแนะทางเลือกในการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหารเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร โดยแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน โดยเรียงจากความสำคัญของทางเลือกจัดการอาหารเพื่อการลดปริมาณขยะอาหารที่ภาครัฐควรสนับสนุนมากที่สุด (most preferable option) ไปยังที่ทางเลือกที่ภาครัฐควรให้เกิดขึ้นน้อยที่สุด (least preferable option) ดังต่อไปนี้

แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหาร เพื่อลดปริมาณการเกิดขยะตามรูปแบบสากล

ที่มา : the Waste Framework Directive 2008

ป้องกัน (prevention)

ป้องกันการเกิดขยะอาหารและอาหารส่วนเกินโดยวางแผนการกินให้ดี

จัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization)

ส่งต่ออาหารส่วนเกินไปบริจาคแก่ผู้ยากไร้ และผลิตเป็นอาหารสัตว์

ผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle)

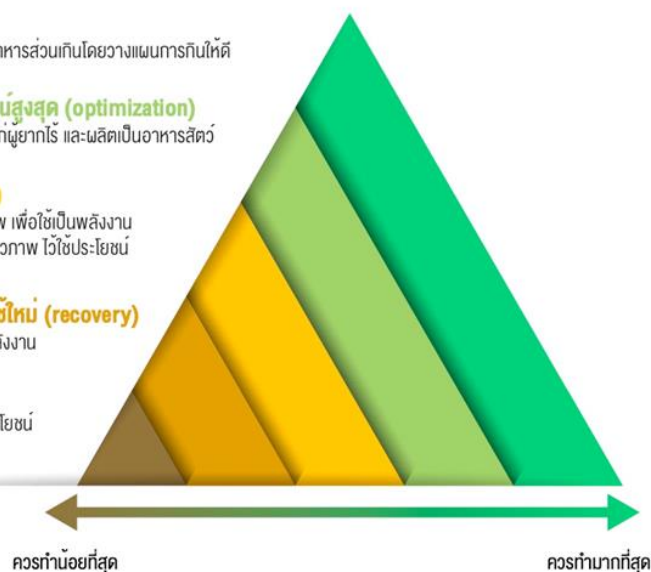
นำขยะอาหารมาผลิตก๊าซชีวภาพ เพื่อใช้เป็นพลังงาน และนำมา ผลิต ปุ๋ย และน้ำหมักชีวภาพ วัชพืชประโยชน์

กำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery)

นำขยะอาหารมาเผาเพื่อผลิตพลังงาน

กำจัด (disposal)

นำขยะอาหารที่ไม่สามารถใช้ประโยชน์ ไปฝังกลบและเผาเพื่อกำจัด



ภาพที่ 1 แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหาร เพื่อลดปริมาณการเกิดขยะตามรูปแบบสากล จัดทำโดยผู้วิจัย

1) การป้องกัน (prevention) คือ การป้องกันการก่อให้เกิดขยะอาหาร โดยภาครัฐควรมีมาตรการการป้องกันการเกิดขยะอาหารในทุกชั้นของห่วงโซ่ เช่น การส่งเสริมการพัฒนาเทคโนโลยีที่สามารถผลิตอาหารโดยใช้โยชน์ของทรัพยากรอย่างสูงสุด การสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีด้านการขนส่งที่ดี เพื่อป้องกันการสูญเสียและก่อให้เกิดขยะอาหารจากการขนส่งและการห้ามไม่ให้มีการกำหนดมาตรฐานรูปลักษณะของอาหารในการจำหน่ายซึ่งเป็นต้นเหตุสำคัญของการสูญเสียอาหาร อาทิ การห้ามการกำหนดลักษณะของผักและผลไม้ในการจำหน่ายว่าต้องมีเปลือกหุ้มห่อที่ดี เป็นต้น

2) จัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization) คือ การป้องกันการทิ้งอาหารส่วนที่เกินความต้องการโดยไม่จำเป็นด้วยการส่งต่ออาหาร (redistribution) ไปยังแหล่งต่าง ๆ เพื่อสร้างประโยชน์ให้ได้มากที่สุด ประกอบด้วย (1) การบริจาคอาหารส่วนเกินจากการจำหน่ายที่ยังไม่หมดอายุแต่ยังสามารถบริโภคได้ให้กับผู้มีความต้องการอาหาร และ (2) การนำอาหารส่วนเกินมาส่งต่อเพื่อนำไปเป็นอาหารสัตว์

3) การนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) คือ การนำขยะอาหารไปเข้ากระบวนการผลิตเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่ ประกอบด้วยการผลิตก๊าซชีวภาพ (biogas) โดยผ่านกระบวนการหมักย่อยแบบไร้อากาศ และการผลิตปุ๋ยเพื่อการเกษตร

4) การกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery) คือ การนำขยะอาหารที่มีความชื้นต่ำมาเผาเพื่อผลิตเป็นพลังงานความร้อน ทั้งนี้ ขยะอาหารที่มีความชื้นสูงต้องใช้พลังงานได้การเผาสูงและทำให้เกิดมลพิษมากกว่าขยะอาหารที่มีความชื้นต่ำ ดังนั้น ขยะอาหารที่มีความชื้นสูงจึงไม่คุ้มค่าต่อการนำมาเผาเพื่อผลิตเป็นพลังงานความร้อน โดยควรนำไปผลิตเป็นก๊าซชีวภาพหรือปุ๋ยเพื่อการเกษตรในกระบวนการรีไซเคิลหรือการเผาโดยไม่นำมาผลิตเป็นพลังงานมากกว่า

5) การกำจัด (disposal) คือ การนำขยะอาหารที่ไม่สามารถใช้ประโยชน์ได้แล้วไปกำจัดอย่างถูกวิธี ประกอบด้วยการเผาโดยไม่นำมาผลิตเป็นพลังงาน การฝังกลบและการทิ้งร่วมกับน้ำเสียเพื่อการบำบัด ทั้งนี้ การฝังกลบและการบำบัดน้ำเสีย สามารถนำไปสู่การผลิตพลังงานจากการจากดักจับก๊าซชีวภาพได้

5.4 กรณีศึกษาแนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินของต่างประเทศ

แนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินของประเทศฝรั่งเศส

ประเทศฝรั่งเศส กำหนดให้การจัดการปัญหาขยะอาหารเป็นส่วนหนึ่งของแผนการขับเคลื่อนเศรษฐกิจแบบหมุนเวียน (Circular Economy Action Plan 2018) ซึ่งต้องมีการจัดการและการป้องกันการก่อเกิดขยะอาหารและพัฒนาระบบการจัดการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้

แผนดังกล่าวยังกำหนดให้คณะกรรมการแห่งยุโรปดำเนินการกำหนด ขั้นตอน และมาตรฐานการจัดการและป้องกันการเกิดขยะอาหารเพื่อลดปริมาณขยะอาหารครึ่งหนึ่งภายในปี พ.ศ. 2573 ต่อมาในปี พ.ศ. 2561 ประเทศฝรั่งเศสได้รับการจัดอันดับให้เป็นประเทศที่มีดัชนีความยั่งยืนของอาหารด้านการป้องกันการสูญเสียอาหารและลดปริมาณขยะอาหารได้เป็นอันดับที่ 1 ของโลก (Food Sustainability Index: FOOD LOSS AND WASTE) เนื่องจากมีนโยบายและมาตรการทางกฎหมายช่วยผลักดันการลดปริมาณขยะอาหารส่วนเกินที่ดี มีมาตรการกฎหมายเพื่อการลดปริมาณการสูญเสียอาหาร และขยะอาหาร (food loss and waste) ซึ่งมุ่งเน้นไปที่การเพิ่มคุณภาพประโยชน์สูงสุด (optimize) ของอาหารส่วนเกิน (surplus food) โดยการนำไปบริจาคให้กับผู้ที่ต้องการอาหาร (redistribution) ทั้งนี้ ประเทศฝรั่งเศสมีกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 3 ฉบับ ได้แก่

1) มาตรการทางกฎหมายว่าด้วยการจัดการอาหารส่วนเกินที่เกิดจากการค้าปลีก

ในปี พ.ศ. 2559 ฝรั่งเศสได้บังคับใช้ฉบับบัญญัติภายใต้ประมวลกฎหมายว่าด้วยสิ่งแวดล้อม (the Environment Code) เรียกว่า Law N. 2016-138 the fight against food waste (Law N. 2016-138 of 11 February) ซึ่งมีใจความสำคัญเกี่ยวกับการขับเคลื่อนเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ที่เกิดจากผู้ประกอบการ โดยกำหนดให้ต้องมีการนำไปบริจาคให้กับผู้ที่ต้องการอาหารมากกว่าการนำไปทิ้ง ทั้งนี้ กฎหมายดังกล่าวกำหนดให้การดำเนินการเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ประกอบไปด้วยการป้องกัน (prevention) การบริจาคและการผลิตอาหารสัตว์ (donation and animal feed) การนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) การกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery) และ การกำจัด (disposal) เพื่อป้องกันการเกิดขยะอาหาร (hierarchy in combating food wastage) ของ UNFAO โดยผู้จำหน่ายอาหารต้องดำเนินการตามข้อกำหนดต่อไปนี้

1. ต้องบริหารจัดการอาหารตามปิรามิดลำดับขั้นของมาตรการการลดปริมาณที่จะก่อให้เกิด ขยะอาหาร

2. ต้องบริจาคอาหารส่วนเกินที่ยังคงรับประทานได้ให้แก่องค์กรการกุศล โดยการบริจาคจะต้อง ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร (food safety regulation)

3. ห้ามกำหนดกฎเกณฑ์ใด ๆ ที่ก่อให้เกิดขยะอาหาร เช่น การกำหนดมาตรฐานรูปลักษณ์ของ อาหารที่เป็นวัสดุประกอบอาหาร เช่น ลักษณะของผักและผลไม้ และการมีสัญญาณระหว่าง องค์กรว่าด้วยการห้ามบริจาคอาหาร

4. ผู้จำหน่ายอาหารที่มีร้านค้าตั้งแต่ 400 ตารางเมตรขึ้นไป ต้องดำเนินการลดปริมาณขยะอาหาร โดยการร่วมมือกับสถานสงเคราะห์ที่มีระบบการจัดการด้านการบริจาคอาหาร

ทั้งนี้ หากผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดข้างต้นจะต้องได้รับโทษปรับระดับ 3 (third-class contraventions) และหากผู้จำหน่ายอาหารที่บริจาคอาหารส่วนเกินโดยไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร ต้องได้รับโทษปรับเป็นเงินจำนวน 3,750 ยูโร (133,293 บาท) และโทษอื่น ๆ ภายใต้กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร นอกจากนี้ ประเทศฝรั่งเศสยังให้ความสำคัญกับการเสริมสร้างการตระหนักรู้ต่อปัญหาขยะ อาหารที่เกิดขึ้น โดยจัดโครงการสร้างเสริมความรู้และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารเพื่อลด ปริมาณขยะอาหารแก่ผู้มีส่วนก่อให้เกิดขยะอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบการด้านการผลิตที่เกี่ยวข้องกับ อาหาร ผู้จัดจำหน่ายอาหาร ผู้บริโภค และองค์กรต่าง ๆ โดยอาจเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและความรู้ ผ่านทางสถานศึกษา สื่อสาธารณะ และรายงานด้านสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

2) มาตรการทางกฎหมายว่าด้วยการสร้างแรงจูงใจทางภาษี

นอกจากมาตรการทางกฎหมายที่ออกมาอย่างเข้มงวดแล้ว ประเทศฝรั่งเศสยังมี มาตรการทางภาษีเพื่อเพิ่มแรงจูงใจในการบริจาคอาหาร ซึ่งกำหนดไว้ภายใต้ the General Tax Code มาตราที่ 238 กฎหมายดังกล่าวกำหนดให้ผู้ที่บริจาคอาหารสามารถขอคืนภาษีได้ร้อยละ 60 ของมูลค่า อาหารที่บริจาค แต่จะต้องไม่เกินร้อยละ 0.5 ของผลประกอบการต่อปี ทั้งนี้ หากผู้ประกอบการได้รับ การคืนภาษีจากการบริจาคอาหารไม่เกินที่กฎหมายกำหนด ผู้ประกอบการสามารถนำมาสมทบในปีถัดไปได้ โดยสามารถสะสมมูลค่าเครดิตภาษีสูงสุดได้ไม่เกิน 5 ปี

3) มาตรการทางกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยทางสุขลักษณะของการบริจาคอาหาร

ในปีพ.ศ. 2541 ประเทศฝรั่งเศสตรากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดมาตรฐานของการขนส่งอาหาร 2 ฉบับ เรียกว่า กฎหมายว่าด้วยเงื่อนไขทางเทคนิคและสุขลักษณะของการขนส่งอาหาร (the technical and hygienic conditions for the transport of food) และมาตรฐานของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหารแต่ละประเภท (the sanitary and technical standards for vehicles transporting food) โดยผู้ที่ขนส่งอาหารทั่วไปรวมถึงการบริจาคอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ภายใต้กฎหมายทั้ง 2 ฉบับ

กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินของสหรัฐอเมริกา

สหรัฐอเมริกา ได้มีการตรากฎหมาย Bill Emerson Good Samaritan Act of 1996 โดยมีวัตถุประสงค์หลักในการส่งเสริมการบริจาคอาหารส่วนเกินในปี พ.ศ. 2539 ตามสมาชิกสภาองเกรส Bill Emerson ซึ่งเป็นผู้เสนอกฎหมายสมัยประธานาธิบดีคลินตัน กฎหมายดังกล่าว

ให้การยกเว้นจากความรับผิดชอบทั้งทางแพ่งและทางอาญาแก่ผู้ที่บริจาคอาหารที่อยู่ในสภาพดี (wholesome) เพื่อการกุศลยกเว้นเพียงในกรณีประมาณเล็กน้อยอย่างร้ายแรง

ต่อมาในปี พ.ศ. 2551 ได้มีการออกกฎหมาย Federal Food Donation Act of 2008 เพื่อส่งเสริมให้หน่วยงานภาครัฐบริจาคอาหารส่วนเกินแก่องค์กรสาธารณกุศล โดยมีบทบัญญัติให้การจัดซื้อจัดจ้างอาหารของหน่วยงานของภาครัฐที่มีมูลค่าตั้งแต่ 25,000 เหรียญ สรอ. ขึ้นไปต้องมีการทำสัญญากับธุรกิจที่มีข้อกำหนดให้ในกรณีที่มีอาหารส่วนเกิน จะต้องบริจาคให้กับองค์กรสาธารณกุศลโดยอิงกับกฎหมาย พ.ศ. 2539 ในการยกเว้นความรับผิดชอบทั้งทางแพ่งและทางอาญาให้แก่ธุรกิจที่บริจาคอาหารดังกล่าว นอกจากนี้แล้ว บางมลรัฐยังให้สิทธิพิเศษด้านภาษีในการบริจาคอาหารเพิ่มเติมอีก และมลรัฐบางแห่งที่มีนโยบายในการอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อมที่เข้มข้น ได้มีการออกกฎหมายที่ห้ามธุรกิจ มหาวิทยาลัย โรงพยาบาล โรงเรียน ร้านอาหาร ศูนย์การค้า ฯลฯ ที่ผลิตขยะอาหารมากกว่า 1 ตันต่อสัปดาห์ฝังกลบขยะอาหารเหล่านั้น เช่น มลรัฐ Vermont Connecticut และ Massachusetts ซึ่งกฎระเบียบดังกล่าวได้ส่งผลให้ปริมาณ การบริจาคอาหารและการรีไซเคิลอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เพื่อลดปริมาณขยะอาหารที่ถูกฝังกลบ

นอกจากนี้ สหรัฐอเมริกา ยังมีหน่วยงานหลักในการดูแลเรื่องการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร คือ USEPA โดย ทำงานร่วมกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร และให้ความสำคัญกับการสร้างฐานข้อมูลเกี่ยวกับอุปสงค์และอุปทานของอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร โดยมีการจัดทำแผนที่ แหล่งผลิตอาหารส่วนเกินหรือขยะอาหารกว่า 1.2 ล้านแหล่งทั่วประเทศ ซึ่งประกอบไปด้วย โรงงาน อุตสาหกรรม ร้านอาหาร ศูนย์การค้า และหน่วยงานที่รับบริจาคอาหารส่วนเกินหรือรีไซเคิลขยะ อาหารกว่า 4,000 แห่งทั่วประเทศ เพื่อส่งเสริมให้มีการทำความตกลงกันในการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินหรือขยะอาหารระหว่างผู้รับบริจาคอาหารหรือผู้ที่รีไซเคิลขยะอาหารในแต่ละพื้นที่

มาตรการที่สำคัญที่สุด คือ การให้สิทธิประโยชน์ทางด้านภาษี สหรัฐอเมริกามีมาตรการในการจูงใจให้มีการบริจาคอาหารมาเป็นเวลานานและในปี พ.ศ. 2548 ได้มีการเพิ่มสิทธิประโยชน์ทางด้านภาษีส่งผลให้ปริมาณอาหารที่มีการบริจาคเพิ่มมากขึ้นกว่าเท่าตัว คือ ร้อยละ 137 ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า แรงจูงใจทางด้านภาษีมีประสิทธิผลในการส่งเสริมการบริจาคอาหาร ผู้ที่สามารถรับสิทธิทางด้านภาษีได้แก่ ธุรกิจ เช่น ร้านอาหาร ร้านขนม ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลอดจน ธุรกิจการเกษตร ทั้งนี้ อาหารที่บริจาคจะต้องให้แก่องค์กรการกุศลที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามมาตรา 170 ของประมวลสรรพากร รวมทั้งอาหารจะต้องได้มาตรฐานตามที่กำหนด (fit and wholesome food) โดยจะ

สามารถลดหย่อนภาษีของรัฐบาลกลาง (federal tax) ตาม Section 170e (3) ตาม ประมวลกฎหมายรัชฎากรของสหรัฐอเมริกาได้ โดยมีเงื่อนไขว่า

(1) อาหารจะต้องบริจาคสำหรับผู้ที่ยากไร้ ผู้ป่วย หรือเด็กเท่านั้น โดยจะต้องดำเนินการผ่านองค์กรสาธารณกุศลที่มีคุณสมบัติตามมาตรา 1221(1) และ (2) ของประมวลสรรพากร

(2) มีการนำอาหารไปใช้ตามวัตถุประสงค์และวิธีการที่กำหนดในการได้รับสิทธิประโยชน์ทางด้าน ภาษี

(3) ไม่มีการนำอาหารไปจำหน่าย หรือแลกกับทรัพย์สิน บริการหรือสิ่งมีค่าใด ๆ

(4) ทำสัญญากับผู้บริจาคอาหารว่าจะดำเนินการตามข้อ (1) – (3)

ผู้ที่บริจาคจะสามารถนำมูลค่าของอาหารที่บริจาคตามต้นทุนจริงมาหักจากรายได้พึงประเมิน โดยมีเพดานว่าสำหรับห้างหุ้นส่วน มูลค่าจะต้องไม่เกินร้อยละ 30 ของรายได้พึงประเมินในปีนั้น ๆ สำหรับบริษัทจำกัดจะต้องไม่เกินร้อยละ 10 ของรายได้พึงประเมินในปีนั้น ๆ แต่ถึงแม้จะมีกฎหมายดังกล่าวแล้ว ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตบางแห่งก็ยังหลีกเลี่ยงที่จะบริจาคอาหารและเลือกที่จะส่งอาหารส่วนเกินไปผลิตเป็นปุ๋ยที่โรงงานของเทศบาลหรือของตนเองแทน โดยปัญหาและอุปสรรคสำคัญ ได้แก่

1) ภาวะในความรับผิดชอบในกรณีที่อาหารไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจากคำว่า “wholesome food” ตามกฎหมายมิได้มีนิยามที่ชัดเจน เช่น อาหารที่ใกล้หมดอายุนั้นถือเป็นอาหาร ที่สมควรบริจาคหรือไม่ หรือ ในอดีต Whole Food ซูเปอร์มาร์เก็ตยักษ์ใหญ่ใน สหรัฐอเมริกาถูกห้ามมิให้บริจาคอาหารเนื่องจากอาหารดังกล่าวไม่มีป้ายระบุ รายละเอียดของส่วนประกอบเป็นต้น

2) การเก็บรักษาสินค้าให้สดซึ่งต้องใช้ตู้แช่

3) การขนส่งสินค้า

เนื่องจากปัญหาดังกล่าว จึงมีธุรกิจที่รับบริการเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ธุรกิจที่ต้องการ จะบริจาคอาหาร ซึ่งเป็นธุรกิจที่แสวงหากำไร เช่น บริษัท “Food Donation Connection” จะให้ ข้อมูลด้านกฎหมายแก่ผู้ที่สนใจบริจาคอาหารเกี่ยวกับสิทธิในการได้รับการยกเว้นจากการรับผิดชอบ ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรสาธารณกุศลที่สามารถบริจาคให้ได้ การจัดทำเอกสารหลักฐานเกี่ยวกับการ บริจาคเพื่อการกุศล

แนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินของประเทศออสเตรเลีย

รัฐบาลออสเตรเลีย มียุทธศาสตร์ชาติว่าด้วยขยะอาหาร (National Food Waste Strategy) ในปี พ.ศ. 2560 โดยมีเป้าหมายที่จะลดปริมาณขยะอาหารให้ เหลือครึ่งหนึ่งภายในปี พ.ศ. 2573 ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนข้อ 12.3 ของ สหประชาชาติว่าด้วยการสูญเสียและการ

ทั้งอาหาร (food loss and waste) ทั้งนี้รัฐบาลได้ตั้งงบประมาณไว้ 1.37 ล้านเหรียญออสเตรเลีย เพื่อว่าจ้างงาน 2 โครงการ โดยโครงการแรกได้ว่าจ้าง Food Innovation Australia ในการจัดทำ แผนปฏิบัติการเพื่อกำหนดแนวทางในการลดปริมาณขยะ ให้ได้ตามเป้าหมายทั้งยุทธศาสตร์ความร่วมมือของภาคธุรกิจในการดำเนินการดังกล่าวด้วย ส่วนโครงการที่ 2 นั้นได้ว่าจ้างให้มีการประมาณ การปริมาณขยะอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการ บริโภคในรายสาขาธุรกิจ รายงานทั้งสอง โครงการนี้คาดว่าจะแล้วเสร็จในช่วงปลายปี พ.ศ. 2561

ออสเตรเลียมีได้มีกฎหมายที่ห้ามซูเปอร์มาร์เก็ตทิ้งอาหารที่ยังบริโภคได้ดังเช่นในประเทศ ฝรั่งเศส ทว่าทั้งรัฐบาลและซูเปอร์มาร์เก็ตบางแห่งก็ได้กำหนดเป้าในการลดอาหารส่วนเกินที่ต้องฝัง กลบ ทั้งนี้ เพื่อเป็นการส่งเสริมให้มีการบริจาคอาหารส่วนเกิน รัฐบาลในแต่ละมลรัฐของออสเตรเลีย ได้ออกกฎหมายเพื่อจำกัดความเสี่ยงของผู้บริจาคอาหารจากการถูกฟ้องว่าอาหารที่บริจาคเน่าเสียทำ ให้ผู้ที่บริโภคมีปัญหาทางสุขภาพ ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงกฎหมายว่าด้วย ความรับผิดทางแพ่งในปี พ.ศ. 2548 ในกรณีของมลรัฐ New South Wales ที่เรียกว่า The Civil Liability Amendment (Food Donation) Act 2005 ซึ่งมีสารบัญญัติที่คล้ายคลึงกับในมลรัฐอื่น ๆ ของออสเตรเลีย

กฎหมายดังกล่าวบัญญัติว่า ผู้ที่บริจาคอาหารเพื่อการกุศลโดยไม่มีการเรียกเก็บค่าใช้จ่าย และอาหารที่บริจาคมันอยู่ในสภาพที่ปลอดภัยในการบริโภค ณ เวลาที่บริจาคได้รับการยกเว้น ความผิดทางแพ่ง ใดๆ ก็ดี ธุรกิจที่บริจาคอาหารส่วนเกินจะต้อง

- 1) บริจาคอาหารด้วยเจตนาที่ดีเพื่อการกุศล
- 2) บริจาคภายใต้ข้อกำหนดว่าจะผู้รับบริจาคไม่ต้องจ่ายค่าอาหาร
- 3) อาหารปลอดภัยในการบริโภค ณ เวลาที่บริจาค
- 4) ให้ข้อมูลใด ๆ เพื่อที่จะให้องค์กรเพื่อการกุศลมั่นใจในความปลอดภัยในการบริโภค อาหาร

ที่บริจาค

นอกจากนี้แล้ว ผู้ที่บริจาคอาหารส่วนเกินควรที่จะตรวจสอบด้วยว่า องค์กรการกุศลได้ ดำเนินการอย่างเหมาะสมในการรักษาคุณภาพของอาหาร ทั้งนี้อาหารที่สามารถบริจาคได้ประกอบไปด้วย อาหารส่วนเกินที่ยังไม่ได้ให้บริการแก่ลูกค้ารายใด เช่น แซนด์วิช หรือ สลัดจากร้าน กาแฟ

- 1) อาหารที่กักตุนหรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารซื้อมาในปริมาณที่มากเกินไป
- 2) อาหารส่วนเกินในซูเปอร์มาร์เก็ตและตลาดอาหาร
- 3) อาหารที่ปลูกในฟาร์มที่ไม่สามารถจำหน่ายได้เนื่องจากไม่เป็นไปตามขนาดหรือ รูปลักษณ์ ที่ซูเปอร์มาร์เก็ตต้องการ
- 4) อาหารในหีบห่อหรือกล่องบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์หรือบุบ

สำหรับหน่วยงานสาธารณสุขที่เป็นผู้รวบรวมและกระจายสินค้านั้น ไม่ได้มีกฎหมายที่ ยกเว้นความรับผิดชอบ หากแต่ต้องบริหารจัดการอาหารตามแนวทางปฏิบัติของรัฐทั้งใน ระดับประเทศและในระดับมลรัฐ (food handling guideline) อย่างเคร่งครัด เช่น อาหารที่จะ บริจาคได้จะต้องรวบรวมและจัดส่งโดยรถที่มีอุณหภูมิเย็น (refrigerated van) ภายใน 1 วัน เป็นต้น

6. แนวคิดเกี่ยวกับผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากอาหารขยะ

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (2562 อ้างใน (ขวัญคุณิศร์ อินทรตระกูล และณัฐฐา เพ็ญสุภา, 2563a) กล่าวถึง ปัญหาขยะอาหารที่ส่งผลกระทบต่อหลายด้าน เช่น การจัดการขยะอาหารด้วยการฝังกลบ (landfilling) ทำให้เกิดก๊าซเรือนกระจก (greenhouse gas) จากขยะอาหารทั่วโลกมีปริมาณสูงถึง 3.6 พันล้านตัน คาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า (carbon dioxide equivalent, CO₂ eq.) ต่อปี มีสาเหตุมาจากการใช้พื้นที่เพาะปลูก อีกทั้ง วัตถุดิบอาหาร แต่ละประเภทมีการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกในปริมาณที่แตกต่างกัน เช่น ผัก ผลไม้ และพืชหัว จะ ปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกต่ำกว่าเนื้อสัตว์ นอกจากนี้ ในการผลิตอาหารสัตว์ยังก่อให้เกิดไนตรัส ออกไซด์ (nitrous oxide) ซึ่งมีค่าศักยภาพในการทำให้เกิดภาวะโลกร้อนสูงกว่าก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ ถึง 298 เท่า อีกทั้ง วัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อปลาและสัตว์น้ำจะมีการปล่อย ก๊าซเรือนกระจกในช่วงการขนส่งอีกด้วย (ขวัญคุณิศร์ อินทรตระกูล และณัฐฐา เพ็ญสุภา, 2563a)

ในขณะเดียวกันสำนักงานกรมควบคุมมลพิษ ดำเนินการจัดทำแผนแม่บทด้านการป้องกัน และแก้ไขปัญหามลพิษที่เกิดจากขยะและของเสีย ระยะ 20 ปี โดยใช้หลัก 3Rs ด้วยแนวคิดเศรษฐกิจ หมุนเวียน เพื่อกระตุ้นและส่งเสริมให้มีการตระหนักใช้และลดปริมาณขยะที่เกิดขึ้น

การกำจัดอาหารที่เกิดจากความไม่ต้องการของการ รับประทานอาหารเป็นเหตุสำคัญที่ เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เนื่องจากอาหารที่ถูกทิ้งส่วนใหญ่จะนำไปฝัง กลบ ก่อให้เกิดก๊าซมีเทน ก๊าซเรือนกระจก ที่จะส่งผลให้เกิดสภาวะเรือนกระจกที่ทวีความรุนแรงมากขึ้น ทั้งนี้ เมื่ออาหารที่ถูก ทิ้งทำให้เสียบรรยากาศของโลกเสียแล้วยังเป็นผลที่ทำให้สูญเสียทรัพยากรธรรมชาติหลายด้าน เช่น ทรัพยากรน้ำ พื้นที่เกษตรกรรม แรงงาน เป็นต้น ซึ่งปัญหาที่เกิดขึ้นมาจากขยะอาหารเพิ่มมากขึ้นทั้ง ในชุมชน และเกิดการทำลายสิ่งแวดล้อม รวมถึงการเกิดมลพิษทางอากาศก่อให้เกิดการขัดแย้ง ระหว่างกัน (นาฎวดี เจือจันทร์ สุนันทา เลาว์ณศิริ และวีระพล ทองมา, 2555) ดังนั้น ถ้าผลกระทบ เหล่านี้มีการจัดการให้มีปริมาณที่น้อยลงก็จะส่งผลให้มีพื้นที่สิ่งแวดล้อมที่ดีขึ้นทั้งในแง่ของการ เพาะปลูกและปริมาณการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (2562a) ได้กล่าวถึง สถานการณ์ปัจจุบันของการทิ้ง และการจัดการขยะอาหารและการจัดการอาหารส่วนเกินประเภทวัสดุประกอบอาหารยังไม่ปรุง เช่น

ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ฯลฯ รวมถึง อาหารสำเร็จรูป เช่น อาหารกระป๋อง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารแช่แข็ง เป็นต้น ที่จำหน่ายในร้านค้าปลีกสมัยใหม่หรือห้างสรรพสินค้า รวมถึง การจัดการอาหารส่วนเกินในกลุ่มธุรกิจ ร้านอาหารหรือภัตตาคาร อาหารประเภทวัสดุประกอบอาหารยังไม่ปรุง เช่น อาหารสด ประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ฯลฯ รวมถึงวิเคราะห์และรวบรวม สถานการณ์การจัดการปัญหาอาหารส่วนเกินในร้านอาหาร/ภัตตาคารและโรงแรม เนื่องจากเป็น แหล่งที่ก่อให้เกิดปัญหาอาหารส่วนเกินจำนวนมากไม่น้อยหากมีการจัดเตรียมอาหารเพื่อให้บริการสำหรับลูกค้าที่เกินความพอดี

7. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

7.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องในประเทศไทย

ปัจจุบันประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการขยะอาหารโดยตรง มีเพียงกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อม การกำจัดของเสีย ความสะอาดเรียบร้อยของบ้านเมือง โดยมีสาระสำคัญดังนี้

(); ราชกิจจานุเบกษา (2553 4 เมษายน.); ราชกิจจานุเบกษา (2553 4 เมษายน.)()1) พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 (ราชกิจจานุเบกษา, 2553 4 เมษายน.) บัญญัติขึ้นเพื่อป้องกันปัญหาความเสื่อมโทรมของคุณภาพสิ่งแวดล้อม เช่น น้ำเสีย อากาศเป็นพิษ ป่าไม้ถูกทำลาย ดินเสีย ต้นน้ำถูกทำลาย โดยการส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ให้ส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ และราชการส่วนท้องถิ่น มีอำนาจในการบริหารจัดการ รวมถึง กำหนดแนวทางปฏิบัติในส่วนที่ไม่มีหน่วยงานได้รับผิดชอบโดยตรง และกำหนดให้มีกองทุนสิ่งแวดล้อม เพื่อสนับสนุนการจัดการของเสีย โดยให้กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นผู้รับผิดชอบ กฎหมายฉบับนี้ ไม่ได้มุ่งเน้นถึงการจัดการขยะโดยตรง (วิชัย โสสุวรรณจินดา, 2558a)

2) พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 ("พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561", 2561, 19 เมษายน) มีเหตุผลความจำเป็นในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ เนื่องจากพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 บัญญัติให้ การจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมสำหรับโครงการหรือกิจการที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชนอย่างรุนแรง ทั้งด้านคุณภาพสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติและสุขภาพ ให้เป็นตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ซึ่งไม่สอดคล้องกับมาตรา 58 และมาตรา 278 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย ที่บัญญัติให้มีการจัดทำกฎหมายที่จำเป็น เพื่อกำหนดให้การ

ดำเนินการใดของรัฐหรือที่รัฐจะอนุญาตให้ผู้ใดดำเนินการ ถ้าการนั้น อาจมีผลกระทบต่อ ทรัพยากรธรรมชาติ คุณภาพสิ่งแวดล้อม สุขภาพ อนามัย คุณภาพชีวิต หรือส่วนได้เสียสำคัญ อื่นใดของประชาชนหรือชุมชนหรือสิ่งแวดล้อมอย่างรุนแรง ต้องดำเนินการ ให้มีการศึกษาและ ประเมินผลกระทบต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อม และสุขภาพของประชาชนหรือชุมชนและจัดให้มีการรับฟัง ความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้เสีย และประชาชนและชุมชนที่เกี่ยวข้องก่อน เพื่อนำมาประกอบการ พิจารณาดำเนินการหรืออนุญาตตามกฎหมาย ประกอบกับกระบวนการและขั้นตอนการจัดทำการ เสนอและการพิจารณารายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติ ดังกล่าว เป็นหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ได้ใช้บังคับเป็นเวลานานแล้ว ไม่สอดคล้องกับสภาวะการณ์ที่ เปลี่ยนแปลงไป สมควรปรับปรุงบทบัญญัติเกี่ยวกับการจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบ สิ่งแวดล้อม และระบบการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม ให้สอดคล้องกับบทบัญญัติ ของ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย และเพื่อให้มีมาตรฐานที่ยอมรับและได้รับความเชื่อมั่นจากทุกภาค ส่วนในการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติควบคู่ไปกับการพัฒนาประเทศอย่าง สมดุล (เขตไท ลังการ์พินธุ์, 2563)

3) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (ราชกิจจานุเบกษา, 2553 4 เมษายน.) กฎหมายฉบับนี้ มีหลักการในการคุ้มครองประชาชนด้านสุขลักษณะและอนามัยสิ่งแวดล้อม หรือการสุขาภิบาล โดยให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข มีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนด หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการในการควบคุมดูแลด้านสาธารณสุข และกำหนดมาตรฐาน สภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน และวิธีดำเนินการเพื่อตรวจสอบ ควบคุม กำกับดูแล หรือแก้ไขสิ่งที่จะมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพ ของประชาชน และกำหนดประเภทของกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทั้งกำหนดให้อำนาจองค์การ บริหารส่วนท้องถิ่นในการเก็บ ขน หรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยในเขตพื้นที่ มีอำนาจออก ข้อกำหนดท้องถิ่นออกใช้บังคับในท้องถิ่นในการดำเนินการตามกฎหมาย รวมทั้ง มีอำนาจ เปรียบเทียบปรับกับผู้ที่เกี่ยวข้องให้เกิดปัญหาทางสาธารณสุข ที่กระทบสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัย ของประชาชน พระราชบัญญัติฉบับนี้ ได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมในปีพ.ศ. 2550 กำหนดให้ราชการส่วน ท้องถิ่นมีอำนาจในการเก็บ ขน หรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยในเขตอำนาจ โดยอาจดำเนินการ ร่วมกับหน่วยงานของรัฐหรือราชการส่วนท้องถิ่นอื่นได้ หรืออนุญาตให้บุคคลใดดำเนินการแทนภายใต้ การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่นก็ได้ และยังให้อำนาจราชการส่วนท้องถิ่นในการกำหนดอัตรา ค่าธรรมเนียมในการให้บริการจัดเก็บสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยไม่เกินอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวงด้วย

กฎหมายฉบับนี้ แม้จะเน้นถึงการจัดการขยะแต่ก็เป็นการแก้ไขที่ปลายทางไม่ได้เริ่มแต่ต้นทางแบบครบวงจร (วิชัย โสสุวรรณจินดา, 2558b)

4) พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 ("พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535", 2535, 19 กุมภาพันธ์) เป็นกฎหมายที่มุ่งเน้นการควบคุมพฤติกรรมของบุคคลในการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ในที่หรือทางสาธารณะเป็นส่วนใหญ่ แต่ไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการบริหารจัดการมูลฝอยทั้งระบบ กฎหมายฉบับนี้มีสาระสำคัญ คือ กำหนดให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารหรือบริเวณของอาคาร ที่อยู่ติดกับทางเท้า มีหน้าที่ดูแลรักษาความสะอาดทางเท้าที่อยู่ติดกับอาคารหรือบริเวณของอาคาร ห้ามผู้ใดอาบน้ำ หรือซักล้างสิ่งใด ๆ บนถนน หรือสถานที่สาธารณะ ซึ่งมีได้จัดไว้ซึ่งการนั้น หรือในบริเวณทางน้ำที่ เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ประกาศห้ามไว้ ห้ามการโฆษณาด้วยการปิด ทิ้ง หรือโปรยแผ่นประกาศ หรือใบปลิวโดยไม่ได้รับอนุญาต ห้ามทิ้งสิ่งปฏิกูลมูลฝอยในที่สาธารณะ ห้ามป็นปาย นั่ง หรือขึ้นไป บนรั้ว กำแพง ต้นไม้ หรือสิ่งค้ำยันต้นไม้ในที่สาธารณะ ห้ามติดตั้ง ตาก วางหรือ แขนงสิ่งใด ๆ ในอาคารในลักษณะที่สกปรกรกรุงรังหรือไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยและมีสภาพที่ประชาชนอาจเห็นได้จากที่สาธารณะ เป็นต้น ผู้ฝ่าฝืนจะมีโทษตามกฎหมาย (วิชัย โสสุวรรณจินดา, 2558b)

5) พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560 เริ่มให้ความสำคัญกับการจัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย โดยระบุชัดเจนว่าเป็นปัญหาสำคัญระดับประเทศ แต่ปัจจุบันการบริหารจัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอยมีบัญญัติไว้ในกฎหมายหลายฉบับ และมีหน่วยงานที่รับผิดชอบหลายหน่วยงาน ทำให้ขาดการบูรณาการร่วมกัน โดยเฉพาะการกำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอยแต่ละประเภท อีกทั้งอัตราค่าธรรมเนียมในการให้บริการจัดการสิ่งปฏิกูล และมูลฝอยที่ราชการส่วนท้องถิ่นจัดเก็บยังไม่สอดคล้องกับค่าใช้จ่ายจริง ดังนั้น เพื่อให้การบริหารจัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด โดยกำหนดให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีหน้าที่และอำนาจในการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการในการคัดแยก เก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย และกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการให้บริการ รวมทั้งกำหนดให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจนำสิ่งปฏิกูลและมูลฝอยที่จัดเก็บได้ไปใช้ประโยชน์หรือหาประโยชน์ได้ (ราชกิจจานุเบกษา, 2560, 15 มกราคม)



8. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

8.1 โครงการวิจัยเรื่องการศึกษาแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกิน เพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย (สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2562b)

ได้เสนอแนวทางการดำเนินสำหรับภาครัฐ เนื่องจากภาครัฐมีบทบาทสำคัญในการกระตุ้นให้เกิดระบบนิเวศของการบริหารจัดการขยะอาหารและอาหารส่วนเกิน โดยการสร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการมีนโยบายและมาตรการในการลดขยะอาหาร และการนำอาหารที่ต้องทิ้งไปใช้ประโยชน์อื่นหรือนำไปบริจาคแทนการฝังกลบ ดังนี้

1) ออกกฎหมายเพื่อให้การคุ้มครองผู้ที่บริจาคและผู้ที่เป็นตัวกลางในการกระจายอาหารเพื่อนำไปบริจาค เพื่อป้องกันจากการถูกฟ้องเรียกค่าเสียหาย กรณีที่ผู้รับบริจาคมีปัญหาสุขภาพ โดยการกำหนดมาตรฐานของการถนอมอาหารและการขนส่งอาหารที่บริจาค เช่น อุณหภูมิในการขนส่งสินค้าอาหารแต่ละประเภท มาตรฐานด้านสุขอนามัย เป็นต้น

2) ให้องค์กรไม่แสวงหากำไรที่ทำหน้าที่ในการรับกระจายอาหารเพื่อนำไปบริจาคสามารถจดทะเบียนเป็นองค์กรสาธารณกุศลที่สามารถหักภาษีได้ เพื่อส่งเสริมให้ภาคธุรกิจและบุคคลทั่วไปมีแรงจูงใจในการให้การสนับสนุนด้านการเงิน ซึ่งอยู่ภายใต้อำนาจหน้าที่ของกระทรวงการคลัง

3) สร้างแพลตฟอร์ม (platform) ของผู้ที่ต้องการบริจาคอาหาร ผู้ที่ต้องการรับอาหารตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริงแบบ real time โดยอาจริเริ่มในบางพื้นที่เช่น กทม. ก่อน ทั้งนี้อาจมอบหมายให้เป็นหน้าที่ของกระทรวงสาธารณสุขต้องรับผิดชอบในการดำเนินการดังกล่าว

4) คืนภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ให้แก่ผู้จำหน่ายสินค้าหากมีหลักฐานยืนยันได้ว่าการบริจาคอาหารหรือวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้แก่องค์กรไม่แสวงหากำไร องค์กรการกุศล หรือ โรงเรียนที่ได้รับการรับรองเพื่อจูงใจให้ผู้ผลิตอาหารส่วนเกินเลือกที่จะบริจาคอาหารเหล่านั้นแทนการทำลายเพื่อขอภาษีคืน ทั้งนี้การดำเนินงานดังกล่าวอยู่ภายใต้อำนาจหน้าที่ของกรมสรรพากร

5) กำหนดให้โรงแรมที่รับจัดงานประชุมสัมมนา หรืองานจัดเลี้ยงอื่น ๆ ที่ใช้งบประมาณของรัฐต้องบริจาคอาหารส่วนเกินจากงานจัดเลี้ยง ซึ่งเป็นแนวทางที่แพร่หลายใน ต่างประเทศที่เรียกว่า “Green meeting” ซึ่งจะเป็นการสร้างแรงจูงใจให้โรงแรมมีระบบการบริหาร จัดการอาหารส่วนเกินที่ดี ทั้งนี้ การดำเนินการดังกล่าวควรอยู่ภายใต้อำนาจหน้าที่ของกรมบัญชีกลาง

6) จัดทำฐานข้อมูลองค์กร ชุมชน โรงเรียนและสถานที่อื่น ๆ ที่รับบริจาคอาหาร ในแต่ละพื้นที่เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่สถานประกอบการที่ต้องการจะบริจาคอาหาร และอาจ พัฒนา

แอปพลิเคชัน (Application) ในการจัดสรรอาหารส่วนเกิน โดยอาจมอบหมายให้เป็นหน้าที่ของกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

7) รมรณรงค์เรื่องขยะอาหารเช่นเดียวกับการรณรงค์งดเหล้าและบุหรี่ย หรือ โครงการตาวิเศษ เพื่อสร้างจิตสำนึกในการรับประทานอาหารไม่ให้เกิดการ “กินทิ้ง กินขว้าง” โดยการ ดำเนินงานดังกล่าวควรให้ สสส.เป็นผู้ดำเนินการและได้เสนอให้ภาคธุรกิจ ภายใต้สมาคมการค้ากลุ่มธุรกิจโรงแรม และธุรกิจค้าปลีก มีบทบาทสำคัญในการสร้างความตระหนักในกลุ่มสมาชิกเกี่ยวกับความสำคัญในการบริหารจัดการขยะอาหารที่ดี ดังนี้

1) ผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจค้าปลีกกำหนดให้การบริหารจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารเป็นมาตรการหนึ่งในการลดต้นทุนหรือสร้างรายได้เพิ่มและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่ธุรกิจ โดยอาจเริ่มจากการให้สมาคมโรงแรมไทย และสมาคม ผู้ค้าปลีกไทย จัดโครงการให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทาง วิธีการต่าง ๆ ในการบริหารจัดการ และต้นทุนที่สามารถประหยัดได้หรือรายได้ที่อาจได้รับเพิ่มขึ้น โดยให้โรงแรม และ ร้านค้าปลีกที่มีประสบการณ์มาช่วยแบ่งปันข้อมูลและให้คำแนะนำ รวมถึงบริษัทที่ปรึกษาด้านการบริหารจัดการขยะอาหารด้วย

2) สมาชิกบางรายที่มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาระบบในการบริหารจัดการขยะอาหารหรืออาหารส่วนเกินอาจรวมตัวกันเป็นกลุ่ม “รักษ์อาหาร” ดังเช่นในประเทศสหรัฐอเมริกา มีการรวมตัวกันของ 3 สมาคมการค้า ได้แก่ สมาคมผู้ผลิตสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม สมาคมผู้ค้าปลีกอาหาร และสมาคมร้านอาหาร เพื่อสร้างแนวร่วมในการลดขยะอาหาร (Food waste Reduction Alliance) ซึ่งมีบริษัทข้ามชาติขนาดใหญ่เข้าร่วมเช่น ร้าน ภัตตาคาร McDonald ผู้ผลิตอาหาร Del Monte Kellogg’s ร้านค้าปลีก เช่น Ahold Delheize (แม็คโคร) Safeway และ Target เป็นต้น

ต่อ ยอดจากองค์ประกอบของระบบการบริหารจัดการขยะอาหารที่มีอยู่ เพื่อให้การบริหารจัดการขยะอาหาร ควรดำเนินการดังนี้

1) สร้างฐานข้อมูลปริมาณขยะอาหารในภาคโรงแรมเพื่อเป็นการนำร่องการพัฒนาข้อมูลขยะอาหารในระดับประเทศ ซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นในการบริหารจัดการปัญหาขยะอาหารเพื่อต่อยอดจากโครงการของ สสปน.

2) จัดทำเว็บไซต์เกี่ยวกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับนิเวศน์การบริหารจัดการขยะอาหารในโรงแรม

3) ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับปัญหาขยะอาหารและวิธีการลดขยะอาหาร เช่น การรณรงค์ให้ทานอาหารให้หมดจาน สั่งอาหารไม่มากเกินไป เป็นต้น โดย สสส. จะเป็นหน่วยงานที่

มีความเชี่ยวชาญในการรณรงค์ดังกล่าว และการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับโรงแรมที่มีระบบ การบริหารจัดการขยะอาหารที่ดี โดย สสปน. เพื่อที่จะสร้างแรงจูงใจให้โรงแรมอื่น ๆ สนใจในการพัฒนาระบบดังกล่าวด้วยเพื่อที่จะสามารถรองรับความต้องการของ “green meeting” ได้

จากการศึกษางานโครงการวิจัย เรื่องการศึกษาแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินเพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย ผู้วิจัยได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการจัดการขยะอาหารที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย โดยสังเคราะห์ในประเด็นที่สอดคล้องกับงานวิจัยได้ ดังนี้

1. การลดปริมาณขยะอาหารหรืออาหารส่วนเกิน (reduce) เข้าร่วมโครงการของ สสปน.
2. การส่งเสริมการนำอาหารส่วนเกินไปบริจาค โดยการกำหนดแนวทาง ดังนี้
 - 1) สร้างแพลตฟอร์ม (platform) ของผู้ที่ต้องการบริจาคอาหารผู้ที่ต้องการรับอาหารตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริงแบบ real time โดยอาจริเริ่มในบางพื้นที่ เช่น กทม.
 - 2) กำหนดให้โรงแรมที่รับจัดงานประชุมสัมมนา หรืองานจัดเลี้ยงอื่น ๆ ที่ใช้งบประมาณของรัฐต้องบริจาคอาหารส่วนเกินจากงานจัดเลี้ยง ซึ่งเป็นแนวทางที่แพร่หลายในต่างประเทศที่เรียกว่า “Green meeting” ซึ่งจะเป็นการสร้างแรงจูงใจให้โรงแรมมีระบบการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินที่ดี
 - 3) จัดทำฐานข้อมูลองค์กร ชุมชน โรงเรียนและสถานที่อื่น ๆ ที่รับบริจาคอาหาร ในแต่ละพื้นที่เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่สถานประกอบการที่ต้องการจะบริจาคอาหารและอาจพัฒนาแอปพลิเคชัน (Application) ในการจัดสรรอาหารส่วนเกิน
 - 4) รณรงค์เรื่องขยะอาหารเช่นเดียวกับการรณรงค์งดเหล้าและบุหรี่ หรือ โครงการตาวิเศษเพื่อสร้างจิตสำนึกในการรับประทานอาหารไม่ให้มีการ “กินทิ้ง กินขว้าง”
3. การส่งเสริมให้มีการนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์ต่อ (recycle) องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องโดยตรง ได้แก่
 - 1) แยกการเก็บขยะอินทรีย์จากการเก็บขยะประเภทอื่น ๆ โดยอาจสลับวัน หรือ มีรอบ พิเศษในแต่ละวันของการจัดเก็บขยะอินทรีย์ โดยควรเริ่มจากขยะในภาคธุรกิจก่อน
 - 2) มีศูนย์แปรรูปขยะอาหารในแต่ละองค์กรเพื่อนำขยะอาหารมาแปรรูปเป็นสิ่งที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น ปุ๋ย น้ำหมัก ชีวภาพ เป็นต้น
4. ผู้ประกอบการกำหนดให้การบริหารจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร เป็นมาตรการหนึ่งในการลดต้นทุนหรือสร้างรายได้เพิ่มและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่ธุรกิจ จัดโครงการให้

ความรู้เกี่ยวกับแนวทาง วิธีการต่าง ๆ ในการบริหารจัดการ โดยให้โรงแรมที่มีประสบการณ์มาช่วย แบ่งปันข้อมูลและให้คำแนะนำ รวมถึงบริษัทที่ปรึกษาด้านการบริหารจัดการขยะอาหารด้วย

5. รวมตัวกันเป็นกลุ่ม “รักษ์อาหาร” ดังเช่นในประเทศสหรัฐอเมริกา มีการรวมตัวกัน ของ 3 สมาคมการค้า ได้แก่ สมาคมผู้ผลิตสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม สมาคมผู้ค้าปลีกอาหาร และ สมาคมร้านอาหาร เพื่อสร้างแนวร่วมในการลดขยะอาหาร (Food waste Reduction Alliance)

6. สร้างฐานข้อมูลปริมาณขยะอาหารในภาคโรงแรมเพื่อเป็นการนำร่องการพัฒนาข้อมูล ขยะอาหารในระดับประเทศ ซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นในการบริหารจัดการปัญหาขยะอาหาร เพื่อ ต่อยอดจากโครงการของ สสพ.

7. จัดทำเว็บไซต์เกี่ยวกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับนิเวศน์การบริหารจัดการขยะ อาหารในโรงแรม

8. ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับปัญหาขยะอาหารและวิธีการลดขยะอาหาร เช่น การรณรงค์ให้ ทานอาหารให้หมดจาน สั่งอาหารไม่มากเกินไป เป็นต้น

7.2 การจัดการขยะอาหารในครัวของโรงแรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการวัตถุดิบ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (ชัยนันต์ ไชยเสน, 2564b)

ปัจจัยหลักที่ก่อให้เกิดขยะอาหารในธุรกิจโรงแรม ประกอบด้วย 5 สาเหตุสำคัญ คือ

1. ขาดประสิทธิภาพในขั้นตอนการผลิต เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดขยะอาหารจำนวนมากใน ครัว โดยเกิดจากวัตถุดิบเศษอาหารที่เหลือจากการตัด หั่น แต่ง เช่น กระจุก เศษผัก ผลไม้ที่ ไม่สามารถนำมารับประทานได้ นอกจากนี้ อุปกรณ์เครื่องใช้ภายในครัวที่สภาพการใช้งาน ไม่พร้อม เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้การผลิตอาหารขาดประสิทธิภาพ

2. ทักษะการทำงานของบุคลากรมีส่วนสำคัญที่ทำให้เกิดการสูญเสียในขั้นตอนการผลิต เนื่องจากขาดทักษะการตัด หั่น แต่ง การอบรม ความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติงานครัว มีการเตรียม อาหารมากเกินไปจนความต้องการ ส่งผลให้เกิดการสูญเสีย หรือการปรุงอาหารที่ผิดพลาดเพื่อนำเสิร์ฟให้กับ ลูกค้า

3. นโยบายของการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร การกำหนดนโยบายของผู้บริหาร เป็นส่วน หนึ่งที่เกิดการสูญเสียต้นทุนและผลกำไรที่ลดลง เช่น การจัดเก็บวัตถุดิบหรือสินค้า คงคลังมากเกินไป ไม่สอดคล้องกับปริมาณการใช้จริง ส่งผลให้วัตถุดิบเน่าเสีย เสื่อมสภาพ หรือหมดอายุ ก่อนเบิกจ่าย อีกทั้ง การจัดนโยบายเกี่ยวกับกิจกรรมส่งเสริม การขายที่มากเกินไป ไม่สอดคล้องกับจำนวนลูกค้า ที่มาใช้บริการ หรือการมีรายการอาหาร ที่มีความหลากหลายที่เกิดจากนโยบายการกำหนดทิศ

ทางการบริหารงานที่มีส่วนให้เกิดขยะอาหารเหลือทิ้ง และขาดประสิทธิภาพในการบริหารจัดการ
 อย่างเป็นระบบ

4. การวางแผนและออกแบบรายการอาหาร เป็นพื้นฐานหลักหรือปัจจัยสำคัญ
 ลำดับต้น ๆ ในการบริหารธุรกิจร้านอาหาร เนื่องจากผู้ออกแบบรายการอาหารต้องศึกษาพฤติกรรม
 ของกลุ่มลูกค้าที่จะมาใช้บริการ เพราะหากขาดความเข้าใจในกลุ่มลูกค้า เมื่อมีการให้บริการอาหาร
 อาจพบว่า ลูกค้า รับประทานอาหารไม่หมด เนื่องจากรสชาติหรือปริมาณเยอะเกินไป หรือบางครั้ง
 ลูกค้าไม่รับประทาน อาหารบางรายการที่ระบุขายไว้ในเมนู ส่งผลให้มีวัตถุดิบคงเหลือจนเน่าเสีย
 เสื่อมสภาพหรือหมดอายุ ดังนั้น การวางแผนและออกแบบรายการอาหารจึงไม่ใช่เพียงแค่กำหนด
 รายการอาหารออกมา แต่ยังส่งผลไปสู่กระบวนการวางแผนการดำเนินงานที่ ช่วยลดปริมาณขยะ
 อาหารด้วยเช่นกัน

5. การส่งมอบสินค้าและบริการ รูปแบบการส่งมอบสินค้าและให้บริการที่หลากหลาย
 และ แตกต่างกันไป เช่น การให้บริการแบบอาหารตามสั่ง อาหารเป็นชุด บุฟเฟ่ต์ และงานจัดเลี้ยง ส่งผล
 ให้ เกิดขยะอาหารคงเหลือจากการบริการ ดังนั้น การออกแบบการส่งมอบสินค้าและบริการจึงต้องมี
 ความเหมาะสม มีปริมาณอาหารที่ จัดเตรียมและผลิตในแต่ละมื้อหรือครั้งที่รอบคอบ เพื่อลดปริมาณ
 ขยะอาหารคงเหลือ นอกจากนี้ การสื่อสารระหว่างบุคลากรที่ปฏิบัติงานส่วนหน้า (พนักงานเสิร์ฟ) กับ
 ทีมผลิต (พนักงานครัว) มีความสำคัญมาก เพราะการสื่อสารที่ ผิดพลาดขาดความถูกต้องและชัดเจน
 จากการรับออเดอร์ลูกค้า ส่งผลให้เกิดการผลิตที่ ผิดพลาดไปด้วย ในทางกลับกันการผลิตที่ขาดทักษะ
 ขาดความระมัดระวัง ส่งผลให้การส่งมอบบริการผิดพลาด เกิดข้อร้องเรียน ต้องผลิตอาหารใหม่ และ
 ส่งผลให้เกิดขยะอาหารเหลือทิ้ง

จากการศึกษาปัจจัยหลักที่ก่อให้เกิดขยะอาหารในธุรกิจโรงแรม ประกอบด้วย 5 สาเหตุ
 สำคัญ สอดคล้องกับปัญหาและอุปสรรคของกระบวนการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง ผู้วิจัยได้
 นำมาใช้ในการอภิปรายผลการศึกษา

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้ ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดการขยะในงานอีเวนต์ ตั้งแต่กระบวนการผลิตอาหารในงานจัดเลี้ยงของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน เพื่อหาแนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากการทบทวนวรรณกรรม เอกสารวิชาการ งานวิจัย ภูมิหายที่เกี่ยวข้อง (Documentary Research) และเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม เพื่อให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์สามารถนำมาวิเคราะห์สรุปผลได้มากที่สุด โดยมีขั้นตอนการวิจัย ดังนี้

1. แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลจากแหล่งข้อมูล 3 ประเภท ประกอบด้วย 1) แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ที่เป็นเอกสาร 2) แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) จากการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) และ 3) สัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ด้วยแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง และหัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef) ของสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม

1.1 การศึกษาจากข้อมูลเอกสาร (Documentary Sources) โดยการรวบรวมแนวคิด ทฤษฎี และบทความที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดผู้ให้ข้อมูลหลัก กำหนดข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์และใช้ประกอบการวิเคราะห์ข้อมูล

1.2 การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) โดยมุ่งเน้นปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยและบันทึกสิ่งที่สังเกตเห็น

1.3 การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) ที่ประกอบไปด้วยข้อคำถามที่มาจากการศึกษาจากข้อมูลเอกสาร มาใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล และใช้วิธีเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อความเหมาะสมต่อการให้ข้อมูล

2. ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษาคัดเลือกจากผู้ให้บริการสถานที่จัดงานที่อยู่ในกลุ่มโครงสร้างธุรกิจโรงแรมที่มีห้องประชุมขนาด 30 – 200 ตารางเมตรขึ้นไป และได้รับการรับรองมาตรฐานของสถานที่จัดงานประเทศไทย (Thailand MICE Venue Standards (TMVS)) จากสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) ในเขตพื้นที่กรุงเทพฯและปริมณฑล โดยคัดเลือกจากผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม มากกว่า 5 ปีขึ้นไป ตัวแทนกลุ่มบุคลากรที่มีส่วนในการตัดสินใจเกี่ยวกับการดำเนินงานจัดเลี้ยงในโรงแรมและยินดีที่ให้ข้อมูล ได้แก่ ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว จำนวน 10 โรงแรม โรงแรมละ 2 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 20 คน

ตารางที่ 1 ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษา

ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษา			
ตำแหน่ง	จังหวัดที่ศึกษา	จำนวน	รวมทั้งสิ้น/ คน
1) ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	กรุงเทพฯ	10	20
2) หัวหน้าพ่อครัว (Executive chef)	และ ปริมณฑล	10	
รวมทั้งสิ้น			20

3. เครื่องมือในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างขึ้นจากการค้นคว้าเอกสาร แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง นำมาวิเคราะห์เป็นข้อคำถามชนิดปลายเปิด

4. การสร้างเครื่องมือในการวิจัย

การวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล โดยสร้างแบบสัมภาษณ์ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย มีขั้นตอนดังนี้

4.1 ศึกษาแนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มาตรการ กฎหมายต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างข้อคำถามในการสัมภาษณ์

4.2 ศึกษาวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อกำหนดประเด็นหลักและประเด็นย่อยในแบบสัมภาษณ์ ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นคำถามที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ดังนี้

ส่วนที่ 1 รูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงของงานอีเวนต์แต่ละประเภทเป็นอย่างไร

ส่วนที่ 2 กระบวนการจัดการ ปัญหา และอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยง

ส่วนที่ 3 ข้อเสนออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ทั้งนี้ ข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์ มีการกำหนดข้อคำถามที่เกี่ยวข้องกับเกณฑ์การพิจารณาที่ไม่เท่ากัน โดยมีการพิจารณาตามความเหมาะสมระหว่างผู้ให้ข้อมูลกับเกณฑ์การพิจารณาต่าง ๆ

5. การทดสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยได้นำเสนอแบบสัมภาษณ์ปลายเปิดกึ่งโครงสร้าง โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยเป็นผู้ตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาของแบบสัมภาษณ์ ซึ่งได้รับการพิจารณาข้อคำถามของเนื้อหาอย่างครอบคลุมครบถ้วน มีการใช้ภาษาที่เหมาะสม ก่อนนำไปสัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลหลัก

6. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยนี้ ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง จากนั้นทำการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ด้วยโปรแกรมออนไลน์ เป็นรูปแบบการประชุมทางไกลผ่านจอภาพ หรือ Video Conference) โดยการสัมภาษณ์เดี่ยวเป็นรายบุคคล ซึ่งผู้วิจัยได้ บันทึกเสียงการสัมภาษณ์ และจดบันทึก เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์และมีคุณภาพ

7. ระยะเวลาการดำเนินการ

9 เดือน (เดือนกันยายน 2564 – เดือนมิถุนายน 2565)

ตารางที่ 2 ระยะเวลาการศึกษาวิจัย

การดำเนินงาน	ระยะเวลา									
	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.
ทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและร่างงานวิจัยในแต่ละบท										
ผลการทบทวนวรรณกรรมเบื้องต้น										
จัดทำแบบสัมภาษณ์สำหรับการเก็บข้อมูล และปรับปรุงแบบสัมภาษณ์										
เก็บข้อมูล										
สรุปผลและข้อเสนอแนะการสัมภาษณ์เชิงลึก										
วิเคราะห์ผลการศึกษา										
นำเสนอผลงานวิจัย										

8. การตรวจสอบข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

การตรวจสอบด้วยวิธีการสามเส้า (Triangulation) การตรวจสอบข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation Method) (สุภางค์ จันทวานิช, 2553) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง น่าเชื่อถือ และเที่ยงตรง ดังนี้

การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) เพื่อตรวจสอบว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มานั้นถูกต้องหรือไม่ ซึ่งการตรวจสอบข้อมูลได้แก่ แหล่งเวลา คือ ข้อมูลที่ได้รับต่างเวลากันจะได้

ข้อมูลเหมือนกันหรือไม่ แหล่งสถานที่ คือ ถ้าได้ข้อมูลต่างสถานที่กันจะได้ข้อมูลที่เหมือนเดิมหรือไม่ และแหล่งบุคคล คือ ถ้าบุคคลผู้ให้ข้อมูลเปลี่ยนไปข้อมูลจะเหมือนเดิมหรือไม่

9. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสังเกต และการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ร่วมกับแนวคิด สามารถวิเคราะห์ข้อมูลในรูปแบบการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพได้ 3 ขั้นตอน (Miles and Huberman, 1994) ดังนี้

การลดทอนข้อมูล (Data Reduction) ผู้วิจัยดำเนินการจัดระเบียบของข้อมูล เช่น การปรับลด เพิ่ม โดยจัดข้อมูลให้มีความสอดคล้องและเชื่อมโยงกับข้อมูลตามแนวคิดที่ใช้ทำการศึกษาค้นคว้า เพื่อหาข้อมูลใหม่จนได้ผลหรือข้อสรุปอย่างเป็นระบบ และสามารถนำข้อมูลนี้ไปใช้งานได้ง่ายขึ้น

การแสดงผลข้อมูล (Data Display) ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการลดทอนข้อมูลมาจัดระเบียบ และนำมาเรียงลำดับตามเวลาที่เกิดขึ้นก่อนหลังให้เป็นหมวดหมู่ ด้วยวิธีการพรรณนาเพื่ออำนวยความสะดวกในการนำข้อมูลมาสรุปในขั้นตอนต่อไป

การสร้างข้อสรุปและยืนยันผลสรุป (Conclusion and Verification) ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลจากการเก็บรวบรวมที่ได้ นำมาทำการลดทอนข้อมูลและแสดงผลข้อมูลเพื่อหาข้อสรุปหรือข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษา รวมถึง การเปรียบเทียบความแตกต่างและความสอดคล้อง เพื่อให้ได้ประเด็นของการศึกษา



บทที่ 4
ผลการวิจัย

จากการศึกษาเรื่อง แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษาคัดเลือกจากผู้ให้บริการสถานที่จัดงานที่อยู่ในกลุ่มโครงสร้างธุรกิจโรงแรมที่มีห้องประชุมขนาด 30 – 200 ตารางเมตรขึ้นไป และได้รับการรับรองมาตรฐานของสถานที่จัดงานประเทศไทย (Thailand MICE Venue Standards (TMVS)) จากสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) ในเขตพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล จำนวน 10 แห่ง โดยมีผู้ให้ข้อมูลหลักโรงแรมละ 2 คน คือ ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง พ่อครัวที่มีประสบการณ์ทำงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม มากกว่า 5 ปีขึ้นไป ตัวแทนกลุ่มบุคลากรที่มีส่วนในการตัดสินใจเกี่ยวกับกรดำเนินงานจัดเลี้ยงในโรงแรมและยินดีที่ให้ข้อมูล จำนวนทั้งสิ้น 20 คน ดังนี้

ตารางที่ 3 จำนวนผู้ให้ข้อมูลหลัก

ลำดับ	เขตที่ตั้งของโรงแรม	ตำแหน่ง	พื้นที่ห้องประชุม	ผู้ให้ข้อมูลคนที่
1.	โรงแรมย่านดอนเมือง	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	814 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1
2.	โรงแรมย่านดอนเมือง	หัวหน้าพ่อครัว	814 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2
3.	โรงแรมย่านราชประสงค์	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	92 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3
4.	โรงแรมย่านราชประสงค์	หัวหน้าพ่อครัว	92 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4
5.	โรงแรมย่านแจ้งวัฒนะ	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	480 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5
6.	โรงแรมย่านแจ้งวัฒนะ	หัวหน้าพ่อครัว	480 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 6
7.	โรงแรมย่านปทุมวัน	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	412 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 7
8.	โรงแรมย่านปทุมวัน	หัวหน้าพ่อครัว	412 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 8
9.	โรงแรมย่านพญาไท	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	50 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 9
10.	โรงแรมย่านพญาไท	หัวหน้าพ่อครัว	50 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 10
11.	โรงแรมย่านวิภาวดี	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	30 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 11
12.	โรงแรมย่านวิภาวดี	หัวหน้าพ่อครัว	30 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 12
13.	โรงแรมย่านสุขุมวิท	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	40 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 13
14.	โรงแรมย่านสุขุมวิท	หัวหน้าพ่อครัว	40 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 14

ตารางที่ 3 ผู้ให้ข้อมูลหลัก (ต่อ)

ลำดับ	เขตที่ตั้งของโรงแรม	ตำแหน่ง	พื้นที่ห้องประชุม	ผู้ให้ข้อมูลคนที่
15.	โรงแรมย่านแจ้งวัฒนะ	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	96 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 15
16.	โรงแรมย่านแจ้งวัฒนะ	หัวหน้าพ่อครัว	96 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 16
17.	โรงแรมย่านเพลินจิต	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	40 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 17
18.	โรงแรมย่านเพลินจิต	หัวหน้าพ่อครัว	40 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 18
19.	โรงแรมย่านสุขุมวิท	ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง	75.8 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 19
20.	โรงแรมย่านสุขุมวิท	หัวหน้าพ่อครัว	75.8 ตร.ม.	ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 20

โดยแบ่งการนำเสนอผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน คือ 1. ผลการศึกษากระบวนการและรูปแบบการให้บริการงานจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน 2. ผลการศึกษากระบวนการ ปัญหา และอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม 3. แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์

4.1 ผลการศึกษากระบวนการและรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม จำนวน 10 แห่ง โรงแรมละ 2 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 20 คน ทำให้ทราบถึงกระบวนการและรูปแบบการให้บริการงานจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน ดังนี้

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1 กล่าวว่า “ให้บริการในเรื่องของงานประชุม , ขนม coffee break , อาหารกลางวัน, งานปาร์ตี้ งานเลี้ยงสังสรรค์ นิยมจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2 กล่าวว่า “ทุกครั้งที่มีการจัดงานจัดเลี้ยงต้องศึกษา reference ทุกอาทิตย์ จะมีการประชุมของแผนกจัดเลี้ยง พนักงานชายจะทำการแจ้ง reference เบื้องต้น ให้กับทางครัว ทราบ ว่ากลุ่มลูกค้าว่าเป็นงานเลี้ยงประเภทไหน กลุ่มอายุเท่าไร จำนวนกี่ท่าน จัดงานครึ่งวันหรือเต็มวัน มีดินเนอร์หรือไม่ เช่น งานเลี้ยงองค์กรหากอายุ 20 - 30 ปี จะกินเยอะ ก็ต้องเตรียมอาหารเยอะ เมื่อเราทราบ reference เหล่านี้ เราก็จะรู้ว่าเราครัวเตรียมอาหารแบบไหนให้แขก”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3 กล่าวว่า “รูปแบบงานจัดเลี้ยง มี 4 แบบ 1 งานจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด (banquet) งานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล งานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ งานจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4 กล่าวว่า “ในช่วงเวลากลางวัน หากมีงานประชุม งานเลี้ยงสังสรรค์ ส่วนใหญ่ลูกค้ามักเลือกจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ เพราะลูกค้าจะเป็นผู้เลือกอาหารเอง เราก็จะเอากาเลือกอาหารของสัปดาห์นั้นมารวมกัน เพื่อวางเมนู สั่งซื้อวัตถุดิบให้ใช้งานร่วมกันได้”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5 กล่าวว่า “อาหารที่ลูกค้าจะเลือก มี 2 ประเภท บุฟเฟต์ (แล้วแต่ลูกค้าเลือกเมนู) โຕ้ะจิ้น (แล้วแต่ลูกค้าเลือกเมนู)

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 6 กล่าวว่า “โดยทั่วไปก็จะมืงานเลี้ยงแบบโຕ้ะจิ้น แบบบุฟเฟต์ งานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล แล้วแต่ว่ากลางวัน กลางคืน จำนวนคนเข้างาน”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 7 กล่าวว่า “งานจัดเลี้ยงมีทั้งแบบบุฟเฟต์ ,โຕ้ะจิ้น ,ค็อกเทล จะให้บริการในเรื่องของงานประชุม, งานปาร์ตี้, งานเลี้ยงสังสรรค์บริษัท ”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 8 กล่าวว่า “เซลล์จะบอกว่าลูกค้าต้องงานจัดเลี้ยงห้องไหน อาหารแบบไหน เราจะมีลิสต์อาหารให้ลูกค้าเลือก และจะมีการให้ลูกค้ามาทดสอบ (Test) อาหาร ว่ารสชาติถูกปากไหม”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 9 กล่าวว่า “ส่วนมากก็จะเป็นงานแต่งงาน งานประชุม งานเลี้ยงบริษัท อาหารก็นิยมแบบบุฟเฟต์”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 10 กล่าวว่า “เรืเริ่มต้นเราจะสอบถามเกี่ยวกับ วันเวลาที่จะจัดงาน จำนวนคนกรณืที่ลูกค้าจัดงานแต่งงาน ราคาเป็น จัดงานเพื่ออะไร เพื่อมาวางแผน เตรียมวัตถุดิบ ลงตารางให้พนักงานในแผนกรับทราบ”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 11 กล่าวว่า “โรงแรมมีการจัดงานสัมมนาจากลูกค้าค่อนข้างเยอะ มีลูกค้าใช้บริการในการจัดงานประชุม สัมมนา ลูกค้าจะรีเคิวสเป็นงานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล และบุฟเฟต์เป็นส่วนใหญ่”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 12 กล่าวว่า “เราจะเตรียมงานตามที่เซลล์มาแจ้งเอาไว้ ดูเรื่องกำหนดการเตรียมงาน การออกอาหาร เมนูแรกเรืเริ่มก็มืง พนักงานก็จะแบ่งหน้าที่กันรับผิดชอบ เช่น เลืร์ฟน้ำ ตักอาหาร”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 13 กล่าวว่า “ก่อนโควิดก็จะมีทุกรูปแบบ แต่การระบาดของโควิด 19 โรงแรมก็เพิ่มงานจัดเลี้ยงแบบเป็นอาหารชุด (combo set) เข้ามา เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัส”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 14 กล่าวว่า “มี 3 แบบ 1.แบบค็อกเทล เป็นอาหารแบบบุฟเฟต์ที่ผู้เข้าร่วมงานให้บริการตนเอง ทำเป็นคำเล็กๆ ที่สามารถหยิบทานได้สะดวก 2. แบบบุฟเฟต์ มีอาหารที่หลากหลายชนิด ให้แขกเลือกทานได้ตามต้องการ ต้องจัดเตรียมปริมาณที่มาก เพราะผู้เข้าร่วมงานสามารถตักทานได้เท่าไรก็ได้ 3.แบบโຕ้ะจิ้น จะเป็นอาหารชุดที่ให้บริการแต่ละโຕ้ะ สามารถกำหนดราคาของอาหารได้ โดยเมนูอาหารจะมีประมาณ 7-9 งานต่อโຕ้ะ”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 15 กล่าวว่า “ทางโรงแรมมีการให้บริการแบบห้องอาหาร (cafeteria) ทางโรงแรมมีบริการห้องประชุมเล็กๆ มีลูกค้ามาใช้บริการในการจัดงานประชุมขนาดเล็กเป็นส่วนใหญ่ เลยมีงานจัดเลี้ยงแบบนี้รองรับ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 16 กล่าวว่า “พฤติกรรมมารับประทานอาหารของแขกผู้ร่วมงานอาจขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการเข้าร่วมงาน ตัวอย่างเช่น “งาน Notary ที่ลูกค้าเป็นคนชนชั้นสูง มาเพื่อพบปะพูดคุยเกี่ยวกับสังคม การกินอาหารของคนกลุ่มนี้จะน้อยลง ทางแผนกจัดเลี้ยงก็จะเพิ่มคุณภาพลดปริมาณอาหารให้น้อยลง ”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 17 กล่าวว่า “โรงแรมมีงานจัดเลี้ยงตามมาตรฐานทั่วไป แต่ส่วนใหญ่จะ งานแต่งงานทางโรงแรมส่วนใหญ่จะนิยมจัดแบบโต๊ะจีน”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 18 กล่าวว่า “งานแต่งงานคนไทย ที่จัดเลี้ยงประเภทโต๊ะจีน หรือ ค็อกเทล โดยส่วนมากเมื่อคู่บ่าวสาวเข้าสู่พิธีการจนถึงจบพิธี ด้วยการอวยพรของเจ้าภาพแล้ว แขกที่มาในงานจะทยอยกลับ เพราะฉะนั้น ทางโรงแรมจึงไม่จำเป็นต้องทำอาหารเต็มจำนวน เพราะ เข้าใจถึงพฤติกรรมของแขกที่มาร่วมงาน”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 19 กล่าวว่า “ประเภทอาหารที่ลูกค้าจะเลือก มี 2 ประเภท บุฟเฟต์ (แล้วแต่ลูกค้าเลือกเมนู) โต๊ะจีน (แล้วแต่ลูกค้าเลือกเมนู) นั้นหมายความว่า ลูกค้าสำรวจความต้องการของแขกตัวเองระดับหนึ่งแล้ว”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 20 กล่าวว่า “พอทราบจำนวนลูกค้า ใน 1 วันมีงานอะไรพอรู้ล่วงหน้าจะสั่งของเตรียมไว้ ก็เมนู 1 สัปดาห์ห่ออะไรบ้าง ครั้วบุชเชอร์ก็จะเตรียมเนื้อให้เรา ครั้วจัดเลี้ยงก็จะไปนำวัตถุดิบจากบุชเชอร์ให้เรา”

จากผลการสัมภาษณ์ ทำให้ทราบถึงกระบวนการจัดงานเลี้ยง ที่เริ่มตั้งแต่การศึกษาขอบเขตของงานเลี้ยง พฤติกรรมลูกค้าและแขกผู้ร่วมงาน จำนวนแขก ช่วงเวลา และห้องจัดเลี้ยง ที่ต้องใช้ บริการ รูปแบบงานจัดเลี้ยง และมีอาหารที่ต้องการรับบริการ รวมถึง วัตถุประสงค์ของการจัดงาน โดยที่แผนกจัดเลี้ยงมีหน้าที่ในการจะวิเคราะห์ข้อมูล ประชุมแผนกเพื่อวางแผนเตรียมวัตถุดิบและ สิ่งอำนวยความสะดวกในงานเลี้ยงเพื่อรองรับผู้เข้าร่วมงาน ก่อนทำเป็นรายการเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบให้เหมาะสม อีกทั้ง ต้องฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ ความเข้าใจลักษณะงานจัดเลี้ยง และมีทักษะ เฉพาะด้านสำหรับการจัดเตรียมอาหาร และการให้บริการลูกค้า หลังจากนั้นหัวหน้าพ่อครัวมีหน้าที่ กำกับดูแลเรื่องการทำการออกแบบเมนูอาหารสำหรับงานเลี้ยง และควบคุมการผลิตอาหารให้ได้ตาม จำนวนและคุณภาพตามมาตรฐานของโรงแรม รวมถึงการเลือกใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่ากับอาหารที่ หลากหลาย ในส่วนของการบริการพนักงาน จะทำหน้าที่ดูแล บริการอาหารให้ผู้เข้าร่วมงาน และ

อำนวยความสะดวกตลอดงานเลี้ยง ภายหลังจากงานเลี้ยงสิ้นสุดลง พนักงานจะดำเนินการทำความสะอาดสถานที่จัดเลี้ยง อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในงานเลี้ยง รวมถึง คัดแยกประเภทขยะ อาทิ ขยะอาหาร ขยะพลาสติก ขยะกระดาษ เพื่อรองรับงานจัดเลี้ยงในครั้งถัดไป

ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม มีการให้บริการงานจัดเลี้ยงที่หลากหลาย ซึ่งจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักพบว่า รูปแบบงานจัดเลี้ยงที่ลูกค้านิยมใช้บริการ มี 3 ประเภท ได้แก่ ปัจจุบันมีรูปแบบงานจัดเลี้ยงที่ได้รับความนิยม คือ งานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ลำดับต่อมาคือ งานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail) และงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese Dishes) รูปแบบงานจัดเลี้ยงเหล่านี้มักถูกใช้จัดเลี้ยงในงานอีเวนต์ เช่น งานแต่งงาน งานสัมมนา งานประชุม เป็นต้น

4.2 ผลการศึกษากระบวนการและปัญหาอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยงในมุมมองสำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 20 คน พบว่า ในงานจัดเลี้ยงมีกระบวนการจัดการขยะอาหารและปัญหาอุปสรรค ดังนี้

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1 กล่าวว่า “เซฟจะต้องออกแบบเมนู ดูว่าเมนูหลากหลาย แยกขอบใหม่ ถ้าเล็กวัดวัตถุดิบแล้วใช้วัตถุดิบใช้ได้แค่เมนูเดียว ก็ไม่สมเหตุผลผลจะพยายามหลีกเลี่ยงเมนูนั้นออกไป และวางแผนการออกอาหาร ภาษาครัวเรียกว่า ออกอาหารเป็น 3 ส่วน 1 รอบ 2 รอบ 3 รอบ” ตัวอย่างที่ 1 “หากมีไก่ที่ต้องผัดเพราะ 10 กิโลกรัม เราจะไม่ผัดทีเดียว 10 กิโลกรัม แล้วออกรอบเดียว เราจะแบ่งเป็นส่วน ทำไม่พร้อมกัน แบ่งออกเป็นอย่างน้อย 3 ครั้ง ในการรีฟิล (refill) ออก ซึ่งทำให้อาหารสด เพราะแขกจะมาร่วมงานในเวลาที่แตกต่างกันหรือมีการแจ้งจำนวนแขกที่มาร่วมงานจำนวน 500 คน พอถึงเวลาจริงมีแขกมาร่วมงานแค่ 300 คน ทางโรงแรมก็ไม่มีเวลาจำเป็นในการทำอาหารอีก 200 คน ที่เหลือให้หมด หรือหากแขกทยอยมาทีหลัง การแบ่งทำอาหารออกเป็นรอบจึงดีกว่า”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2 กล่าวว่า “ครัวจัดเลี้ยง ก็จะมี Standard Menu อยู่ 6 Menu ใน 1 อาทิตย์สามารถ rotate 6 Menu ที่ถูกกำหนดไว้ และเก็บไว้ส่วนหนึ่งที่สามารถ rotate อาหารได้ โดยที่หัวหน้า Outlet สามารถตัดสินใจเปลี่ยนอาหารนั้นๆ ได้ ขึ้นอยู่กับการจัดการเมนูให้สอดคล้องกัน เช่น อาหารร้อน มี 3 ตัว 1. ซุป 2. อาหารเอเชีย 3. อาหารตะวันตก อาหารเอเชีย อาหารตะวันตก ในงานจัดเลี้ยงจะมี Recipe มีไว้เพื่อให้พนักงาน follow ว่าหน้าตาอาหาร หรือ ส่วนผสม (ingredient) ของอาหารเป็นอย่างไร คำนวณปริมาณวัตถุดิบระหว่างการผลิตว่าแขก 100 คน ต้องใส่เนื้อสัตว์ต้องใส่เท่าไร? และก่อนเบกวัตถุดิบทั้งหมดต้องผ่านการกลั่นกรองจากหัวหน้า Outlet นั้น ๆ ก่อน เพื่อลดปริมาณอาหารเหลือ”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3 กล่าวว่า “commitment ของโรงแรม และจะมีเป้าหมายแต่ละปีว่าต้องลด Waste ก็เปอร์เซ็นต์ อยู่ที่มีการกำหนดตัวชี้วัดให้สอดคล้องกับปัจจัยแวดล้อมของโรงแรมแต่ละแห่ง เช่น จำนวนงานจัดเลี้ยงของแต่ละปี หรือ กำหนดจากข้อมูลของ Eco Tage เป็นต้น ขยะเยอะ เพราะแขกเยอะ มีข้อมูลรองรับขึ้นอยู่กับการบริหารภายในของโรงแรมไม่ว่าจะเป็นเรื่อง เช่น ขยะสด อาหารที่ยังรับประทานได้ น้ำมัน เพื่อเก็บสถิติขยะทั้งหมดของโรงแรม ทั้งในเรื่องของพลังงานน้ำ ไฟฟ้า แต่ละเดือนข้อมูลเหล่านี้จะถูกส่งไปส่วนกลางและมีรายงานผลให้ทราบว่าในช่วงที่ผ่านมา มีสถิติขยะแต่ละประเภทเป็นอย่างไร ”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4 กล่าวว่า “strategy ไม่ได้อยู่ที่การจัดการ waste แต่คือการผูกเมนู โดยการใช้วัตถุดิบที่คล้ายๆกันให้มากที่สุด งานจัดเลี้ยงมีหลายประเภท บุฟเฟต์, คอลเทิล, Set Menu, Individual Serve, Coffee Break, Thai Set เป็นต้น ถ้าเรามีวัตถุดิบคล้าย ๆ กันและไม่มี Production ที่มากเกินไป สามารถแชร์วัตถุดิบกันได้ หรือมีของเข้ามาแล้วเหลือใช้ก็สามารถเก็บไว้ใช้งานอื่นได้เช่นกัน”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5 กล่าวว่า “แต่เดิมแต่ละครัวจะทำการเตรียม Raw material กันเอง แต่ ณ ปัจจุบันผู้บริหารปรับนโยบายใหม่ ให้ครัว Missouri kitchen เป็นครัวที่เตรียม Raw material สำหรับแผนกต่าง ๆ เพียงแต่ แต่ละส่วนต้องทำเรื่องแจ้งไปว่าจะต้องใช้วัตถุดิบอะไรเท่าไร สำหรับงานไหน พอมีการวางแผนการสั่งซื้อ การเตรียมวัตถุดิบต่าง ๆ ทำให้การควบคุมขยะอาหารทำได้ดีขึ้น เมื่อก่อนเราสั่งปลาเป็นตัว แล้วนำมาเลาะเอาหัวเอาก้างทิ้ง แต่ในปัจจุบันเกิดแนวคิดใหม่เพื่อลดขยะ โรงแรมนำหัวปลา นำกระดูกปลา มาเป็นหัวเชื้อในการทำน้ำซุ๊ปได้ หรืออาจจะให้น้องพนักงาน เสนอไอเดียเอาวัตถุดิบที่เหลือ หรือไม่สวยไปทำอาหารกลางวันทานกันเอง เราก็ถามเค้าว่า ถ้าเป็นที่บ้าน เนื้อแบบนี้กินไหมวันนี้ที่ canteen มีแกงส้ม แกงส้มตัวนี้เกิดจากเนื้อปลาแชลมอนที่เป็นเนื้อบางส่วนที่ไม่สวย ท้อง ปลายหาง หรือชิ้นที่ไม่สามารถนำไปเสิร์ฟลูกค้าได้ ครัว Missouri kitchen ก็จะประสานงานกับ ครัว Canteen ประชุมอาหารเมนูที่สอดคล้องกับวัตถุดิบ เช่น ขนมจีนน้ำยา แกงส้ม”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 6 กล่าวว่า “เรื่องการลดขยะอาหารเป็นเรื่องของทัศนคติ ถ้าปลูกฝังตั้งแต่ระดับประถมวัยก็จะดี แต่ในช่วงหลัง ๆ กลุ่มลูกค้าคนรุ่นใหม่ เริ่มมีความรู้เกี่ยวกับเรื่องนี้ และตระหนักเรื่องสิ่งแวดล้อม เวลาจัดงานลูกค้ากลุ่มนี้ก็จะเลือกอาหารโดยคำนึงถึงเรื่องนี้ด้วย เช่น ไม่ตัดเค้กในงานแต่งงาน แต่ยังมีลูกค้าบางกลุ่มที่มีทัศนคติว่า ต้องกินให้คุ้มก็จะตักเยอะแล้วอาหารก็เหลือ”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 7 กล่าวว่า “ทางเราให้ Supplier ตัดแต่งปลาแบบ Fillet (ฟิลลิท/ฟิลเล่) (Fillet คือการเลาะ/แล่ เอากระดูก – ก้าง ออกจากเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลา และสามารถใช้เรียกชิ้นเนื้อที่ถูกแล่ เลาะเอากระดูกหรือก้างออก) เอาก้างออก เอาเกร็ดออก เพื่อลดการตัดแต่งปลาภายในของ โรงแรม ซึ่งวิธีนี้ทำให้ราคาในการสั่งซื้อวัตถุดิบสูงขึ้น แต่ขยะลดลงและเนื่องจากทางโรงแรมมีปริมาณ

การสั่งซื้อที่ค่อนข้างมาก จึงสามารถต่อรองเรื่องราคาได้พอสมควร หากต่อรองสำเร็จจะทำให้เรื่อง การสูญเสียวัตถุดิบลดลง”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 8 กล่าวว่า “ในเมืองไทยเรื่องการจัดการขยะมีหน่วยงานในการรองรับค่อนข้างน้อยและมีการสนับสนุนองค์กรเหล่านี้ค่อนข้างน้อย ยกตัวอย่าง หากมีองค์กรแบบ Thai SOS เยอะๆมันจะดีกว่าไหม แต่แน่นอนว่าองค์กรเหล่านี้เป็น Non profit organization (องค์กรไม่แสวงหาผลกำไร) ที่มี profit อยู่ข้างในอีกที มันเลยมีน้อย โรงแรมหลายแห่งอยากจัดการขยะทั้งนั้น แต่จัดการแล้วเอาไปทำอะไร มันไม่มีที่ไป”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 9 กล่าวว่า “การจัดการอาหารเหลือ (จากการทำ Production) ซึ่งจะมี Outlet อื่นรองรับ เช่น club lounge (executive floor) (ดูแลโดยแผนก Event หรือ ครั้วจัดเลี้ยง) ซื้อห้องพักแล้วได้ club benefit (สิทธิประโยชน์จากการซื้อห้องพัก) ซึ่งแขกจะได้รับการบริการจาก club lounge เรียกว่า cocktail hour (การเสิร์ฟอาหารสไตล์ cocktail)” “ยกตัวอย่าง วันนี้มีงานจัดเลี้ยงโต๊ะจีน 50 โต๊ะ แขกมาไม่ครบ (ปกติ Make up ไว้ 5 - 10% ของจำนวนแขก) หรือดูตามใบสั่งงานว่ามีการการันตีจำนวนแขกอยู่ที่เท่าไร Talk away เท่าไร แล้วก็จะมี Food waste เหลือ เราก็จะดูว่าที่ club lounge มีแขกเท่าไรเราก็จะนำอาหารเหล่านี้ ขึ้นไปเสิร์ฟด้านบนถ้าเราสามารถลดปริมาณอาหารที่ขึ้นไปเสิร์ฟบน club lounge ได้ก็เป็นการ Save waste และ Save เงินด้วยเช่นกัน เพราะฉะนั้นต้องมี Operation อื่นที่สอดคล้องกับครั้วจัดเลี้ยงด้วย วันที่มาเยอะก็แล้วไป วันที่ไม่มีงาน อาหารก็ไม่มีการออก”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 10 กล่าวว่า “การจัดการขยะอาหาร เป็นเรื่อง Awarded ต้องตระหนัก ใส่ใจ เข้าใจ Goal ร่วมกัน เพราะมันคือ Labor intensive คือ มันใช้แรงงานเพิ่มขึ้น ต้องอาศัยความใส่ใจ ต้องใช้เวลามากขึ้น”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 11 กล่าวว่า “ถ้าอาหารเหลือเราก็จะแป็คให้ลูกค้ามากกลับ แต่ถ้าลูกค้าประสงค์จะบริจาค เราจะติดต่อไปยัง Thai Sos ให้เขาเข้ามารับได้ทันที แต่ถ้า Thai Sos ไม่สามารถเข้ามารับได้ในวันนี้เราก็มีบริการตู้แช่สำหรับเก็บอาหาร เพื่อรอให้ Thai Sos มารับในวัดถัดไป”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 12 กล่าวว่า “ก่อนหลังจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เคยเข้าร่วมกับโครงการ Thai Sos เป็นองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไร ส่งต่ออาหารที่ยังรับประทานได้เพื่อให้ผู้ด้อยโอกาส ซึ่งอาหารที่ส่งต่อทาง Thai Sos มีข้อกำหนดว่า 1. ต้องเป็นอาหารพร้อมทาน ไม่มีกะทิเป็นส่วนผสม 2. เมนูอาหารปรุงสุก สามารถเก็บได้ในภาชนะ เป็นตัวกลางในการนำขยะสด ไปให้กับเกษตรกรที่ฟาร์ม ในรัศมีไม่ห่างไกลจากกรุงเทพฯ มากนัก เช่น จังหวัดปทุมธานี ชลบุรี เพื่อนำขยะอาหารทำปุ๋ยหมักเกษตรอินทรีย์ และส่งรายงานผลกลับมาที่โรงแรมทุกเดือน แต่หลังจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 องค์กรเหล่านี้ค่อยๆ ยุบตัวลงเนื่องจากสถานการณ์เศรษฐกิจที่ไม่ดี ทำให้ไม่มีกลุ่มนักลงทุน”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 13 กล่าวว่า “อาหารที่ปรุงแต่งแล้วจะจำกัดเวลาที่ให้บริการ ไม่เกิน 4 ชั่วโมง และจะไม่นำไปให้บริการลูกค้าที่จุดอื่นเพื่อคงคุณภาพอาหารให้มากที่สุด ไม่ให้เสี่ยงต่อสุขภาพของลูกค้า แต่หากเป็นของผัก ผลไม้ จะเก็บเข้าสู่เย็นได้ 1-2 วัน ในอุณหภูมิที่พอเหมาะ สามารถนำมาให้บริการต่อได้ แต่เนื่องจากสถานการณ์โควิด -19 ทางโรงแรมพยายามจะไม่เก็บอุปกรณ์ที่ให้บริการลูกค้าข้างนอกและเคลียร์เป็นรอบๆ”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 14 กล่าวว่า “เราจะนำอาหารที่ยังรับประทานได้ไปขายผ่าน App Yindii Concept คือ Surprise box ในราคาที่ถูกลง คืออาหารที่เหลือจากการขาย เหลือจากการผลิต แล้วเราก็จะจัดการของให้เป็นมูลค่า ลด 50 % แล้วยังถูกกว่าของสดเยอะพอสมควร โดยจะเปิดรับประมาณ 16.00น.”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 15 กล่าวว่า “งานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ เมื่อปิดบริการแล้ว เราจะเคลียร์อาหารลงถังข้าวหมูพนักงานต้องทำการคัดแยกไม่ให้มี กระจก ช้อน พลาสติก หรือกระดาษ ตกลงไป ในถังเมื่อ supplier มารับถังข้าวหมูไปแล้ว จะต้องนำไปผ่านกระบวนการนึ่งและย่อยให้ละเอียด เพื่อให้ไม่มีเศษอาหารชิ้นใหญ่ เช่น กระจกสัตรี เคชกระป๋องหรือเคชโลหะ ที่จะก่อให้เกิดสารปนเปื้อนในบ่อปลาได้ เมื่อแยกขยะอาหารลงไว้ในถังข้าวหมูแล้วจะมีทีมสจ๊วตที่ทำหน้าที่รวบรวม เก็บทำความสะอาดพื้นที่ เพื่อรอให้ร้านค้าในบริเวณใกล้เคียงกรุงเทพฯ มาประมูลซื้อถังข้าวหมูเพื่อจะนำไปเลี้ยงสัตว์ต่อทุกๆ 3 - 4 วัน และก็นำไปทำน้ำหมักชีวภาพ แต่ปัจจุบันไม่ค่อยเห็นในโรงแรม 5 ดาวแล้ว เนื่องจาก มาตรฐาน ISO ซึ่งอาจจะย้อนแย้งกันแต่โรงแรมในต่างจังหวัดยังมีอยู่ หรือการเก็บเปลือกหอยไปถมทะเล หรือถ้าโรงแรมในพื้นที่ก็จะทำปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอกเองแต่ยังไม่ค่อยตอบโจทย์ในด้านของอุตสาหกรรมสักเท่าไร”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 16 กล่าวว่า “เราไม่ได้เน้น food waste อย่างเดียว เราดูภาพรวมทั้งหมด เพราะว่า โรงแรมมี commitment ที่จะมีส่วนช่วยเหลือสังคม เรื่องการควบคุมขยะ waste เราไม่ได้ดูแค่เรื่องของอาหาร เพราะฉะนั้นทั้ง waste ในเรื่องของพลังงาน น้ำ อาหาร การ recycling ก็อยู่ในส่วนนี้ด้วยเช่นกัน”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 17 กล่าวว่า “อาหารสด เราพยายามที่จะให้วัตถุดิบตัวนี้ มันสูญเสียน้อยที่สุด ใช้งานที่ได้มากที่สุด จะประยุกต์สำหรับอาหารแต่ละเมนู เชฟจะรังสรรค์เขาจะจัดสรรเมนู ว่าเขาจะทำเมนูอะไรให้กับลูกค้าได้บ้าง เราก็เลยเลือกที่จะเลือกประเภทที่มาแบบเรามาตัดแต่งเองดีกว่า และคุณภาพของประเภทของอาหารมันยังคงคุณภาพอยู่ ยกตัวอย่าง ปลาแซลมอน เราจะนำแต่ละส่วนมาออกแบบเป็นเมนูอาหารให้ทานได้มากที่สุด ยกเว้นส่วนที่ทานไม่ได้ ก้าง พุง ก็จะทำในถังข้าวหมู ในส่วนของเศษอาหารในถังข้าวหมู จะมีแผนกอาหารและเครื่องดื่ม จะมีทีมสจ๊วตที่ทำหน้าที่

รวบรวม เก็บ ทำความสะอาดพื้นที่ และนำขยะอาหารไปยังจุดพักก่อนที่ตัวแทนมาซื้อออกไปจาก โรงแรม เบเกอร์รี่ เค้ก จะเก็บได้ 1-3 วัน จะหมุนเวียนสำหรับบุฟเฟ่ต์ ให้ไม่เหลือทิ้ง หากเกิน 2-3 วัน คุณภาพไม่ได้จะทิ้งเลย สำหรับกิจกรรม CSR จะไม่ใช้อาหารเหลือ จะทำใหม่ทุกครั้ง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 18 กล่าวว่า “กระบวนการจัดการขยะอาหาร ต้องจัดการแยกขยะแต่ละประเภท และหาวิธีรองรับปริมาณขยะให้เพียงพอ อย่างงานเลี้ยง เราก็จะรู้ว่างานจัดกี่โมง มีแขกกี่คน มีอาหารกี่ประเภท เป็นแบบไหน เครื่องดื่มเป็นยังไง มีขวดพลาสติกหรือไม่มี พอรู้ตรงนี้เราก็จะเตรียมการจัดการขยะได้ง่ายขึ้น เช่น เรารู้ว่าต้องมีขยะสด ที่มีเลือด เราก็เตรียมถังแยกไว้ เก็บในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิที่เหมาะสม”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 19 กล่าวว่า “เมื่อก่อนโรงแรมเราจะมีระบบครัวแยก มี ครัวบุชเชอร์ (Butcher) (ทำของสดแผนกครัว) ครัวบุชเชอร์ (Butcher) สำหรับตัดแต่งอาหารสดโดยเฉพาะ, ครัว PANTRY พวกผลไม้ สลัด เค้ก, ครัวญี่ปุ่น, ครัวร้อน (อาหารตะวันตก), ครัวไทย ครัวเบเกอร์รี่ แต่ละครัวก็จะต่างคนต่างจัดการวัตถุดิบของครัวตัวเองปัจจุบัน โรงแรมมีการปรับแนวคิด ให้มีครัวกลางครัวเดียวในการตัดแต่งวัตถุดิบ และจัดสรรไปให้ครัวอื่นๆ ทำให้สามารถควบคุมปริมาณอาหารเหลือทิ้งได้”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 20 “ขยะอาหาร สจ๊วตแยกอาหารและก็มีรถของกม.มารับไป พนักงานกินกันเอง บางทีก็ต้องแยกทิ้ง แต่ต้องทำวันต่อวัน ไม่งั้นจะเสีย เราไม่ค่อยบริจาค อาหารเสีย หรือเพราะผู้รับจะท้องเสียแล้วจะเป็นปัญหา”

จากผลการศึกษา สรุปได้ว่า แต่เดิมสถานที่จัดงานประเภทโรงแรมส่วนใหญ่ มีโครงสร้างการบริหารจัดการอาหารด้วยระบบครัวแยก เช่น ครัวบุชเชอร์ (Butcher) (ทำของสดแผนกครัว), สำหรับตัดแต่งอาหารสดโดยเฉพาะ, ครัว PANTRY พวกผลไม้ สลัด เค้ก หรือแบบตามสัญชาติอาหารและตามศักยภาพการให้บริการของโรงแรม เช่น ครัวญี่ปุ่น, ครัวร้อนหรือครัวตะวันตก, ครัวไทย และครัวเบเกอร์รี่ เมื่อมีครัวหลายครัวจึงมีการแยกส่วนในการบริหารจัดการอาหารกันเองตามระบบของครัวแต่ละครัว มีการแยกกันเตรียมวัตถุดิบและปรุงอาหารตามงานบริการของครัวนั้น ๆ ทำให้เกิดขยะอาหารจากทุกครัว ในปัจจุบัน ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานเริ่มหันมาให้ความสำคัญกับการจัดการขยะอาหารมากขึ้น จึงได้มีการปรับเปลี่ยนนโยบายการบริหารจัดการครัวการเตรียมวัตถุดิบ โดยกำหนดให้ครัวบุชเชอร์ (Butcher) เป็นครัวกลาง ที่ทำการตัดแต่งเนื้อสัตว์เพียงแห่งเดียวและปรับเปลี่ยนให้มีการแลกเปลี่ยน หมุนเวียนวัตถุดิบ ซึ่งกันและกันภายในโรงแรม ทำให้สามารถลดการสูญเสียวัตถุดิบในขั้นตอนก่อนงานจัดเลี้ยงได้

ถัดมาในเรื่องของการสั่งวัตถุดิบ แต่เดิมผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรมนิยมสั่งซื้อวัตถุดิบแบบไม่ตัดแต่งมาทำการตัดแต่งเอง เช่น การสั่งซื้อปลา นิยมสั่งซื้อทั้งตัวและนำมาแล่เองทำให้เกิดขยะจากชิ้นส่วนของปลาที่ไม่นำไปประกอบอาหาร ปัจจุบันเริ่มมีการสั่งซื้อวัตถุดิบประเภทพร้อมใช้ สั่งซื้อเท่าที่จำเป็น ลดการสำรองวัตถุดิบ ทำให้ปริมาณการเกิดขยะอาหารจากชิ้นส่วนของปลาหรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ ลดลง อีกทั้ง สถานที่จัดงานประเภทโรงแรมมีรูปแบบการให้บริการอาหารที่หลากหลาย อย่างเช่น บริการห้องอาหาร หรือสถานที่พักผ่อนหย่อนใจอื่น ๆ ภายในโรงแรม เช่น ทำให้สามารถหมุนเวียนวัตถุดิบประกอบอาหารที่ยังไม่ได้ปรุงสุกไปยังแผนกอื่น ๆ ที่สามารถให้บริการอาหารได้ เช่น ห้องอาหารอื่น ๆ ภายในสถานที่จัดงานได้อีกด้วย รวมถึงผู้ให้บริการงานประเภทโรงแรมยังมีการคัดแยกขยะในเบื้องต้น เพื่อส่งต่อการแปรรูปหรือกำจัดทิ้ง

ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง จากผลการศึกษาพบปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง ดังนี้

ประเด็นที่ 1 การจัดการขยะอาหาร คือ การลงทุน ต้องอาศัยแรงงาน เวลา และความใส่ใจของผู้ปฏิบัติงาน

ประเด็นที่ 2 หน่วยงานและองค์กรที่รับช่วงต่อในการจัดการขยะอาหารปิดตัวลงค่อนข้างเยอะ เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และปัญหาเศรษฐกิจ เนื่องจากส่วนมากเป็นองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไร เมื่อขาดการสนับสนุนก็ไม่สามารถดำเนินการต่อได้ เนื่องจากการจัดการขยะอาหารเป็นเรื่องที่มีต้นทุน”

ประเด็นที่ 3 ผู้เข้าร่วมขาดความรู้ ความตระหนักในเรื่องการลดปริมาณขยะอาหารว่าเป็นปัญหาสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมต้องอาศัยความร่วมมือของทุกภาคส่วนในการแก้ไข

ประเด็นที่ 4 การนำนวัตกรรมย่อยขยะจากต่างประเทศมาใช้ มีค่าใช้จ่ายสูง และพื้นที่ไม่เพียงพอ

ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก ผู้วิจัยสรุปได้ดังนี้

1. จัดตั้งหน่วยงานในการรองรับการย่อยขยะอาหารระดับชุมชน เพื่อให้ระดับครัวเรือนสามารถเข้ามาย่อยขยะได้

2. ภาครัฐสนับสนุนค่าใช้จ่ายให้ภาคธุรกิจนำนวัตกรรมการจัดการขยะอาหารจากต่างประเทศเข้ามาใช้ เช่น เครื่องย่อยขยะอาหาร

3. ให้ความรู้ประชาชนเรื่องเกี่ยวกับปัญหาขยะอาหาร ตั้งแต่ระดับประมว้ย มีการปลูกฝังทัศนคติเรื่องการรับประทานอาหารแต่พอดีและมีความรับผิดชอบ รวมถึง การแยกขยะ
4. ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงาน เสนอแนวคิดที่ช่วยลดปริมาณขยะอาหารจากอาหารส่วนเกิน

4.3 แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์สำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน

ผู้วิจัยได้นำผลการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก พิจารณาร่วมกับปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะพบว่ามามีวิธีการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยงหลากหลาย ดังนี้

1. ศึกษาความต้องการ พฤติกรรมของผู้เข้าร่วมงาน กำหนดคุณลักษณะและประมาณการวัตถุดิบ เพื่อออกแบบเมนูให้สอดคล้องกับจำนวนผู้เข้าร่วมงาน เพื่อใช้วางแผนในการเตรียมวัตถุดิบ และสร้างสรรค์เมนูให้กับกลุ่มลูกค้า
2. สั่งซื้อวัตถุดิบแบบตัดแต่ง เพื่อลดการสต็อกวัตถุดิบเกินความจำเป็น
3. การออกแบบรายการอาหารที่คุ้มค่าและหลากหลาย เน้นใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบให้ได้มากที่สุด เช่น ผักหรือผลไม้ที่มีรอยชำ รอยแมลง นำมาทำเป็นซุสหรือน้ำสลัดแทนการทิ้ง
4. แบ่งส่วนการปรุงและเสิร์ฟอาหารให้เหมาะสมกับช่วงเวลา สถานการณ์ของผู้เข้าร่วมงาน ไม่ปรุงอาหารในคราวเดียว เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร และสอดคล้องกับเวลาการมาร่วมงานของแขก
5. สร้างเทคนิคในการบริการ เพื่อลดการบริโภคอาหารที่มากเกินไป เช่น ลดขนาดภาชนะ และมีพนักงานคอยให้บริการตักอาหาร
6. หมุนเวียนวัตถุดิบไปใช้ประโยชน์ เช่น ปรุงอาหารให้พนักงาน หรือ นำไปเป็นวัตถุดิบสำหรับการให้บริการอาหารอื่น ๆ เช่น ห้องอาหาร
7. สร้างรายได้เสริมจากอาหารที่ยังรับประทานได้ โดยการขายอาหารในราคาประหยัดผ่านทางแอปพลิเคชันสั่งอาหารออนไลน์
8. ใช้เทคโนโลยียืดอายุอาหารและวัตถุดิบ เช่น การเก็บอาหารและวัตถุดิบด้วยการบรรจุด้วยระบบสุญญากาศ หรือบรรจุแบบ Gas-Flushing
9. ส่งต่ออาหารที่ยังรับประทานได้ไปยังกลุ่มผู้ขาดโอกาสในการเข้าถึงอาหาร โดยสร้างระบบขนส่งอาหารที่สามารถรักษาคุณภาพของอาหารได้
10. ให้ความรู้แก่พนักงาน เรื่องการคัดแยกขยะอาหารให้ถูกต้อง เพื่อแปรรูปหรือใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ

11. เก็บสถิติทำฐานข้อมูลการเพิ่มหรือลดลงของขยะอาหาร เพื่อหาสาเหตุและแนวทางแก้ไข
อยู่เสมอ

จากการให้ข้อมูลหลักของผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรมหลายแห่ง ทำให้เห็นถึง
แนวทางและวิธีการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยงที่เป็นประโยชน์



บทที่ 5

อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

งานวิจัยนี้ ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการขยะในงานอีเวนต์ โดยการสัมภาษณ์ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรมที่มีห้องประชุมขนาด 30 – 200 ตารางเมตรขึ้นไป และได้รับการรับรองมาตรฐานของสถานที่จัดงานประเทศไทย (Thailand MICE Venue Standards (TMVS)) จากสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) ในเขตพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล จำนวน 10 โรงแรม โดยมีผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงฟอครัว ที่มีประสบการณ์ทำงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม มากกว่า 5 ปีขึ้นไป รวมทั้งสิ้นจำนวน 20 คน

5.1 สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎี การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ สามารถสรุปได้ตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

5.1.1 กระบวนการและรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม

กระบวนการที่ 1 ก่อนงานจัดเลี้ยง

ศึกษาขอบเขตของงานเลี้ยง ได้จากจำนวนผู้เข้าร่วม ช่วงเวลา ในการจัดงาน รูปแบบงานจัดเลี้ยง รวมถึง วัตถุประสงค์ของการจัดงาน จากนั้นนำข้อมูลมาวิเคราะห์ วางแผน เตรียมการ ประชุมแผนก ก่อนทำเป็นรายการเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบให้เหมาะสม อีกทั้ง ต้องฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ความเข้าใจลักษณะงานจัดเลี้ยง และมีทักษะเฉพาะด้านสำหรับการจัดเตรียมอาหาร และการให้บริการลูกค้า

กระบวนการที่ 2 ระหว่างงานจัดเลี้ยง

ควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหาร หัวหน้าฟอครัวต้องทำการออกแบบเมนูอาหารสำหรับงานเลี้ยง และควบคุมการผลิตอาหารให้ได้ตามจำนวนและคุณภาพตามมาตรฐานของโรงแรม โดยจะต้องกำกับดูแลเรื่องการเลือกใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่ากับอาหารที่หลากหลาย ในส่วนของการบริการพนักงาน จะทำหน้าที่ดูแล บริการอาหารให้ผู้เข้าร่วมงาน และอำนวยความสะดวกตลอดงานเลี้ยง

กระบวนการที่ 3 หลังงานจัดเลี้ยง

หลังจากงานเลี้ยงสิ้นสุดลง พนักงานจะดำเนินการทำความสะอาดสถานที่จัดเลี้ยง อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในงานเลี้ยง รวมถึง คัดแยกประเภทขยะ อาทิ ขยะอาหาร ขยะพลาสติก ขยะกระดาษ เพื่อรองรับงานจัดเลี้ยงในครั้งถัดไป

รูปแบบงานจัดเลี้ยงที่ลูกค้านิยมใช้บริการ มี 3 ประเภท ได้แก่

ปัจจุบันมีรูปแบบงานจัดเลี้ยงที่ได้รับความนิยม คือ งานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ลำดับต่อมาคือ งานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail) และงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese Dishes) ซึ่งมีกระบวนการงานจัดเลี้ยงที่ไม่แตกต่างกัน

5.1.2 กระบวนการจัดการขยะอาหารในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม

จากผลการศึกษากระบวนการจัดการขยะอาหารในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน ต้องดำเนินการคู่ขนานไปกับกระบวนการจัดงานเลี้ยง แบ่งออกเป็น 3 กระบวนการ ได้แก่ 1. กระบวนการก่อนงานจัดเลี้ยง 2. กระบวนการระหว่างงานจัดเลี้ยง 3. กระบวนการหลังงานจัดเลี้ยง ดังนี้

กระบวนการที่ 1 ก่อนงานจัดเลี้ยง

1.1 นำข้อมูลที่ได้จากศึกษาขอบเขตของงานเลี้ยงมาวิเคราะห์เพื่อเตรียมวัตถุดิบให้สอดคล้องกับจำนวนผู้เข้าร่วมงาน เช่น จำนวนผู้เข้าร่วม ช่วงเวลา ในการจัดงาน รูปแบบงานจัดเลี้ยง วัตถุประสงค์ของการจัดงาน รวมถึงพฤติกรรมที่ผู้เข้าร่วมงานมีต่องานอีเวนต์แต่ละประเภท ได้แก่ เวลาในการเข้าร่วมงาน และเวลาในการออกจากงาน พฤติกรรมการรับประทานอาหารของกลุ่มลูกค้าแต่ละประเภท ช่วงอายุผู้เข้าร่วมงาน มาวิเคราะห์เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการสั่งซื้อวัตถุดิบ กำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบ ความคุ้มค่าในการใช้วัตถุดิบ เช่น สั่งซื้อวัตถุดิบพร้อมใช้ และกำหนดปริมาณอาหารให้สอดคล้องกับผู้เข้าร่วม นอกจากนี้ ต้องฝึกอบรมพนักงานภายในห้องครัวให้มีทักษะ เข้าใจลักษณะงานจัดเลี้ยง เข้าใจสูตรอาหาร มีความชำนาญในการประกอบอาหาร เพื่อลดการสูญเสียของอาหารในขั้นตอนการตัดแต่ง และผลิตอาหารด้วย

กระบวนการที่ 2 ก่อนงานจัดเลี้ยง

2.1 ควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหาร เลือกใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า รังสรรค์เมนูอาหารได้อย่างหลากหลาย โดยการออกแบบเมนูอาหารให้สามารถใช้วัตถุดิบหลักชนิดเดียวกันได้ ในหลายเมนู ถัด

มา คือ การแบ่งส่วนในการปรุงอาหาร เสิร์ฟอาหาร ให้สอดคล้องกับพิธีการ จำนวนและช่วงเวลาของผู้เข้าร่วมงาน

2.2 ส่งมอบบริการอาหาร ภายในงานเลี้ยงสามารถควบคุมปริมาณขยะอาหารได้ในขั้นตอนของการบริการ เช่น แนะนำรายการอาหาร มีบริการตักอาหารจากพนักงาน และสอบถามหากพบว่าผู้เข้าร่วมงาน มีอาหารเหลือ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ปรับปรุงคุณภาพอาหารเพื่อลดการเกิดขยะอาหารในอนาคต นอกจากนี้ผู้จัดเลี้ยงสามารถปรับขนาดภาชนะให้เล็กลง เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการตักอาหารของผู้เข้าร่วมงานให้ค่อยตักและรับประทานที่พอดีกับสถานการณ์ในงานเลี้ยง

2.3 หมุนเวียนวัตถุดิบหรืออาหารที่มีคุณภาพ แต่เกินความต้องการไปยังส่วนบริการลูกค้าอื่น ๆ ภายในโรงแรม หลังจากจัดเตรียมอาหารสำหรับงานเลี้ยงครบถ้วนแล้ว พบว่า มีวัตถุดิบเหลือใช้สามารถหมุนเวียนวัตถุดิบหรืออาหารเหล่านี้ ไปยังส่วนงานบริการลูกค้าอื่น ๆ เช่น ห้องพักผ่อนหย่อนใจภายในโรงแรม (Club lounge) คือ สิทธิประโยชน์จากการซื้อห้องพัก (club benefit) หรือส่งต่อเป็นสวัสดิการอาหารให้แก่พนักงาน เป็นต้น

กระบวนการที่ 3 หลังงานจัดเลี้ยง

3.1 นำอาหารเหลือที่ยังรับประทานได้มาสร้างผลกำไรให้แก่สถานที่จัดงาน ด้วยการส่งเสริมการขายให้ผู้สนใจซื้ออย่างคุ้มค่า คุ้มค่า อาจดำเนินการผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ต่าง ๆ เช่น แอปพลิเคชัน Yindii

3.2 บริจาคอาหารให้แก่ผู้ขาดโอกาส ปัจจุบันสถานที่จัดงานส่วนใหญ่จะทำการบริจาคอาหารผ่านมูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ซัสทีแนนซ์ (SOS Thailand) เพื่อกระจายอาหารที่ยังรับประทานได้ไปยังผู้ที่มีความต้องการ ด้วยเข้าร่วมกับโครงการรักษอาหาร ซึ่งเป็นโครงการเก็บกู้และการส่งมอบอาหารส่วนเกินคุณภาพดีให้กับผู้ยากไร้อย่างเป็นระบบ ด้วยระบบการขนส่งควบคุมความเย็นเพื่อรักษาคุณภาพอาหาร จากการสัมภาษณ์พบว่า ในปัจจุบัน มูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ซัสทีแนนซ์ (SOS Thailand) เป็นองค์กรที่ดำเนินการเรื่องการจัดการอาหารส่วนเกินเพียงแห่งเดียวที่เป็นที่รู้จักแก่สาธารณชน

3.3 จัดการขยะอาหาร ส่งไปทำอาหารสัตว์ (Farm Feed) จากการศึกษากระบวนการจัดการขยะอาหาร พบว่า แม้ว่าผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม จะดำเนินการวางแผนงานจัดเลี้ยงและการจัดการขยะอาหารแล้ว ย่อมเกิดขยะอาหารภายในงานจัดเลี้ยง จากการทานเหลือ การไม่รับประทานอาหารบางชนิด หรืออาหารไม่ถูกปาก และมีเศษอาหารที่ทานไม่ได้ เช่น เปลือกผลไม้ เปลือกหอย กระดุกสัตว์ ทั้งนี้ ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานจะดำเนินการคัดแยกขยะอาหาร ออกจาก

ขยะประเภทอื่น เพื่อไม่ให้มีสารปนเปื้อน เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพขยะอาหารไม่ให้เกิดการเน่าเสีย และความสะอาดเพื่อส่งทำอาหารสัตว์หรือถ้างัวหมู (Farm Feed) โดยจะมีหน่วยงานมาประมวลเพื่อนำไปแปรรูปเป็นอาหารปลา นอกจากนี้ขยะอาหารยังสามารถนำไปแปรรูปเป็นน้ำหมักอินทรีย์ทำปุ๋ย เพื่อใช้สำหรับ ล้างท่อไล่หนู ไส้แมลง รดน้ำต้นไม้ได้อีกด้วย แต่วิธีนี้ไม่ค่อยได้รับความนิยมในปัจจุบันมากนัก เนื่องจากขัดกับมาตรฐานโรงแรม

5.1.3 แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานอีเวนต์

ผู้วิจัยได้นำผลการสัมภาษณ์ ปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะ พิจารณาร่วมกับการทบทวนวรรณกรรมมาสังเคราะห์เป็นแนวทาง 5 แนวทางจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง เพื่อให้ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานเลี้ยงนำไปประยุกต์ใช้จัดการขยะอาหาร ดังนี้

1. การจัดการก่อนการผลิตอาหาร โดยศึกษารสนิยมของผู้เข้าร่วมงาน กำหนดคุณลักษณะและประมาณการวัตถุดิบ เพื่อออกแบบเมนูให้สอดคล้องกับจำนวนผู้เข้าร่วมงาน ดังนี้

1.1 ทราบ ก่อน สั่ง รวบรวมข้อมูลการรับประทานอาหารของลูกค้าก่อนกำหนดเมนูและสั่งซื้อวัตถุดิบ โดยการแบบประเมินผ่าน Qr code ส่งตอบรับร่วมงานล่วงหน้า โดยกรอรายละเอียดการรับประทานอาหาร เพื่อให้ผู้จัดงานทราบสถิติความนิยมของกลุ่มลูกค้าคร่าว ๆ ว่าอาหารแบบไหนไม่รับประทาน อาหารแบบไหนเป็นที่นิยม ในการรับประทานอาหาร เพื่อใช้วางแผนในการเตรียมวัตถุดิบและสร้างสรรค์เมนูให้กับกลุ่มลูกค้า

1.2 สั่งซื้อวัตถุดิบแบบตัดแต่ง เพื่อลดการสต็อกวัตถุดิบเกินความจำเป็น วิธีการนี้ช่วยลดกระบวนการเก็บรักษาอีกด้วย

1.3 วางเมนูอย่างคุ้มค่า กลยุทธ์สำคัญในการลดขยะอาหาร วัตถุดิบชนิดเดียวกันแต่รังสรรค์เมนูที่หลากหลาย และเน้นใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบให้ได้มากที่สุด เช่น ผักหรือผลไม้ที่มีรอยชำ รอยแมลง นำมาทำเป็นซूपหรือน้ำสลัดแทนการทิ้ง

2. การจัดการระหว่างงานเลี้ยง ใช้เทคนิคในการแบ่งส่วนการปรุงและเสิร์ฟอาหารให้เหมาะสมกับช่วงเวลา สถานการณ์ของผู้เข้าร่วมงาน

2.1 แบ่งการปรุงและเสิร์ฟอาหารเป็นรอบ ไม่ปรุงอาหาร 1 เมนู ในคราวเดียว ใช้เทคนิคแบ่งส่วนในการปรุง เช่น เมนูผัดกระเพราไก่ สำหรับ 300 คน ควรทยอยผัดรอบละ 100 คนเพื่อรักษาคุณภาพอาหาร และสอดคล้องกับเวลาการมาร่วมงานของแขก ทั้งนี้ อาจขึ้นอยู่กับสถานการณ์ในงานจัดเลี้ยงด้วย

2.2 สร้างสิ่งแวดล้อม ตักแต่พอดี บริโภคอย่างรับผิดชอบ ทำการรณรงค์ภายในสถานที่จัดเลี้ยง สอดแทรกการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องขยะอาหาร

2.3 ลดถ้วย ช่วยตัก สร้างเทคนิคในการบริการ เพื่อลดการบริโภคอาหารที่มากเกินไป เช่น ลดขนาดภาชนะ และมีพนักงานคอยให้บริการตักอาหาร วิธีนี้จะช่วยให้ลูกค้าบริโภคแต่พอดี

3. การจัดการหลังงานเลี้ยง อาหารหรือวัตถุดิบที่อยู่ในงานเลี้ยงควรหมุนเวียนไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

3.1 หมุนเวียนวัตถุดิบไปใช้ประโยชน์ เช่น ปรงอาหารให้พนักงาน หรือ นำไปเป็นวัตถุดิบสำหรับการให้บริการอาหารอื่น ๆ เช่น ห้องอาหาร

3.2 สร้างรายได้เสริมจากอาหารที่ยังรับประทานได้ โดยการขายอาหารในราคาประหยัดผ่านทางแอปพลิเคชันสั่งอาหารออนไลน์

3.3 ใช้เทคโนโลยียืดอายุอาหารและวัตถุดิบ เช่น การเก็บอาหารและวัตถุดิบด้วยการบรรจุด้วยระบบสุญญากาศ หรือบรรจุแบบ Gas-Flushing

3.4 ส่งต่ออาหารที่ยังรับประทานได้ไปยังกลุ่มผู้ขาดโอกาสในการเข้าถึงอาหาร โดยสร้างระบบขนส่งอาหารที่สามารถรักษาคุณภาพของอาหารได้

4. การจัดการขยะอาหาร โดยการให้ความรู้แก่พนักงาน เรื่องการคัดแยกขยะอาหารให้ถูกต้อง เพื่อแปรรูปหรือใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ

4.1 จาก Food Waste สู่ Farm Feed ให้ความรู้กับพนักงาน เรื่องการคัดแยกขยะอาหาร เพื่อส่งทำอาหารสัตว์ เช่น วิธีการคัดแยกอาหาร อาหารแบบใด Food Waste อะไรไม่ใช่ เช่น มะพร้าว เปลือกหอย กระดูกสัตว์ เป็นต้น

4.2 เก็บสถิติทำฐานข้อมูลการเพิ่มหรือลดลงของขยะอาหาร เพื่อหาสาเหตุและแนวทางแก้ไขอยู่เสมอ

5. สร้างภาพลักษณ์การเป็นสถานที่จัดงานที่ลดขยะอาหาร ส่งเสริมให้ความรู้ในการลด ขยะอาหารภายในสถานที่จัดงาน โดยคำนึงถึงการลดขยะอาหารที่ใช้ในงานจัดเลี้ยงอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

5 แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง



ภาพที่ 2 แนวทางการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยงสำหรับผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน จัดทำโดยผู้วิจัย



5.2 อภิปรายผลการศึกษา

จากผลการศึกษาระบวนการและรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม ผู้วิจัยสามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

1. กระบวนการและรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยง

ในงานจัดเลี้ยงทุกประเภท โดยผู้ให้บริการสถานที่จัดงานต้องดำเนินการให้บริการจัดเลี้ยงตามลำดับขั้นตอน โดยสรุปได้เป็นกระบวนการหลัก อยู่ 3 กระบวนการ คือ ก่อนงานจัดเลี้ยง ระหว่างงานจัดเลี้ยง และหลังงานจัดเลี้ยง

กระบวนการที่ 1 ก่อนงานจัดเลี้ยง โดยศึกษาขอบเขตของงานเลี้ยง เพื่อใช้ในการวางแผนเตรียมการ ก่อนทำเป็นรายการเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบ

กระบวนการที่ 2 ระหว่างงานจัดเลี้ยง ควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหาร หัวหน้าพ่อครัวต้องทำการออกแบบเมนูอาหารสำหรับงานเลี้ยง และควบคุมการผลิตอาหารให้ได้ตามจำนวนและคุณภาพตามมาตรฐานของโรงแรม

กระบวนการที่ 3 หลังงานจัดเลี้ยง หลังจากงานเลี้ยงสิ้นสุดลง พนักงานจะดำเนินการทำความสะอาดสถานที่จัดเลี้ยง อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในงานเลี้ยง รวมถึง คัดแยกประเภทขยะ อาทิ ขยะอาหาร ขยะพลาสติก ขยะกระดาษ เพื่อรองรับงานจัดเลี้ยงในครั้งถัดไป

ซึ่งรูปแบบงานจัดเลี้ยง มี 3 ประเภท สอดคล้องกับแนวคิดของสราทิพย์ (สราทิพย์ หาสุนทรี่, 2558) ว่ารูปแบบงานจัดเลี้ยงที่ได้รับความนิยม คือ งานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ลำดับต่อมาคือ งานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail) และงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese Dishes) ในงานจัดเลี้ยง ซึ่งอาจมีการปรับเปลี่ยนอาหารได้ตามความต้องการ พฤติกรรมหรือประเภทงานเลี้ยงของกลุ่มลูกค้าที่มาใช้บริการ ทำให้ผู้ให้บริการจัดเลี้ยงจำเป็นต้องศึกษาขอบเขตความต้องการของกลุ่มลูกค้าจำนวนแขกผู้ร่วมงาน ช่วงเวลาในการจัดงาน รูปแบบงานจัดเลี้ยงและมีอาหารที่ต้องการรับบริการ รวมถึง วัตถุประสงค์ของการจัดงาน ทั้งนี้ เพื่อใช้ในการเพื่อวางแผนเตรียมการก่อนเข้าสู่กระบวนการสั่งซื้อวัตถุดิบ เพื่อลดปัจจัยที่ก่อให้เกิดอาหารเหลือ

2. กระบวนการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยง

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก พบว่า ในกระบวนการจัดงานเลี้ยง สามารถดำเนินการป้องกันการลดปริมาณอาหารส่วนเกินและขยะอาหารได้ ทั้งในช่วงก่อนงานจัดเลี้ยง ระหว่างงานจัดเลี้ยง และหลังงานจัดเลี้ยง ด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังนี้

กระบวนการก่อนงานจัดเลี้ยง ผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรมจะนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาขอบเขตของงานเลี้ยง วิธีการ กำหนดการ วัตถุประสงค์ในการจัดงาน มาวิเคราะห์ ออกแบบรายการอาหาร ประเมินการการสั่งซื้อวัตถุดิบให้เหมาะสมกับความต้องการของกลุ่มลูกค้า

จะช่วยลดอัตราคงเหลือของอาหารได้ ลำดับถัดมาผู้จัดการเลี้ยงต้องกำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบที่เหมาะสม เช่น กำหนดนโยบายการสั่งซื้อวัตถุดิบประเภทพร้อมใช้ เพื่อลดขั้นตอนการสูญเสียวัตถุดิบ จนจากการตัด หั่น แต่ง จากนั้นผู้จัดการเลี้ยงจะต้องดำเนินการวางแผนการคำนวณการสั่งซื้อวัตถุดิบ ควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหาร ด้วยการออกแบบรายการอาหารที่สามารถเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างคุ้มค่าและหลากหลาย รวมถึง การฝึกทักษะของพนักงานให้มีความรู้ ความเข้าใจลักษณะงานจัดเลี้ยง สูตรอาหาร เพื่อประมาณการวัตถุดิบ และเตรียมอาหารให้สอดคล้องกับผู้เข้าร่วมงาน สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์การบริหารจัดการขยะอาหารในครัวของ ธุรกิจโรงแรมของชัยนันต์ (ชัยนันต์ ไชยเสน, 2564a) ในหลายประเด็นได้แก่

1. การศึกษาพฤติกรรมของลูกค้า (Customer Behavior) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในโรงแรมควรมีการศึกษาพฤติกรรมของลูกค้าเบื้องต้น เช่น สัญชาติ เพศ อายุ กลุ่ม แยกตามพฤติกรรมหรือกิจกรรม จากนั้นนำข้อมูลมาวิเคราะห์และพัฒนาออกแบบรายการอาหาร และกำหนดปริมาณอาหาร (Portion Size) ที่เหมาะสม

2. การออกแบบและวางแผนรายการอาหาร (Menu Design and Planning) จากการศึกษาข้อมูลของกลุ่มลูกค้า นำมาต่อยอดในการออกแบบรายการอาหาร นำข้อมูลที่ได้มาสรุปเป็นรายการอาหารที่ได้รับความนิยม (Popularity Index) แนวโน้มของรายการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการทั้งภายในและภายนอก ช่วงเวลาที่ลูกค้ามาใช้บริการ เป็นต้น นำข้อมูลเหล่านี้มาช่วยในการออกแบบรายการอาหาร

3. การกำหนดคุณลักษณะของสินค้า (Product Specifications) โรงแรมต้องมีการกำหนดคุณลักษณะของสินค้าหรือวัตถุดิบที่เหมาะสม เช่น การจัดซื้อสินค้าหรือวัตถุดิบประเภทพร้อมใช้ (Convenience Foods) ตามความต้องการของแต่ละรายการอาหาร เช่น ผักสลัด เนื้อสัตว์ อาหารแช่แข็ง

กระบวนการระหว่างงานจัดเลี้ยง ผู้ให้บริการจัดเลี้ยงต้องวางแผนการออกอาหารและหมุนเวียนอาหารที่คงเหลือจากการผลิต โดยหัวหน้าพ่อครัวต้องทำการออกแบบเมนูอาหารสำหรับงานเลี้ยง ควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหาร ด้วยการเลือกใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าและรังสรรค์เมนูอาหารได้อย่างหลากหลาย โดยการออกแบบเมนูอาหารให้สามารถใช้วัตถุดิบหลักชนิดเดียวกันได้ ในหลายเมนู และผลิตอาหารให้ได้ตามจำนวนและคุณภาพตามมาตรฐานของโรงแรมและสอดคล้องกับจำนวนและช่วงเวลาการรับประทานอาหารของผู้เข้าร่วมงาน ในส่วนของงานบริการพนักงานจะทำหน้าที่ดูแล บริการอาหารให้ผู้เข้าร่วมงาน และอำนวยความสะดวกลดงานเลี้ยง หากพบว่ามี

วัตถุดิบคงเหลือเกินความต้องการของงานเลี้ยง จะทำการหมุนเวียนวัตถุดิบไปยังส่วนบริการลูกค้าอื่น ๆ ภายในโรงแรม เช่น ห้องพักผ่อนหย่อนใจภายในโรงแรม (Club lounge) คือ สิทธิประโยชน์จากการซื้อห้องพัก (club benefit) หรือส่งต่อเป็นสวัสดิการอาหารให้แก่พนักงาน เป็นต้น สอดคล้องกับการจัดการขยะอาหารในครัวของโรงแรมของชัยนันต์ (ชัยนันต์ ไชยเสน, 2564) ใน 2 ประเด็น ดังนี้

1. การผลิตอาหาร (Food Production) บุคลากรที่รับผิดชอบในการปรุงอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยง จะต้องเข้าใจช่วงเวลาที่ถูกค้าจะรับประทาน ไม่ควรผลิตครั้งเดียวในปริมาณที่มาก ๆ เพราะมีโอกาสอาหารเหลือและกลายเป็นขยะอาหาร และต้องประสานงานกับพนักงานส่วนหน้าเพื่อตรวจสอบจำนวนลูกค้าทุก ๆ 1 ชั่วโมง เพื่อปรุงอาหารให้มีความเหมาะสมกับจำนวนลูกค้า

2. การส่งมอบบริการ (Service Delivery) พนักงานสามารถช่วยลดปริมาณขยะอาหารได้ด้วยการให้คำแนะนำรายการอาหารต่าง ๆ และสามารถสอบถามความคิดเห็นของลูกค้า หากพบว่า มีปริมาณอาหารเหลือในจานเยอะ นอกจากนี้ สามารถใช้ขนาดของจานหรือภาชนะที่ใส่อาหารที่หลากหลายขนาด หรือมีพนักงานครัวคอยตักให้บริการเพื่อ ควบคุมปริมาณอาหารให้มีความเหมาะสม

กระบวนการหลังงานจัดเลี้ยง อาหารส่วนเกินหรืออาหารเหลือที่เกิดขึ้นในงานเลี้ยง สามารถจัดสรรเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ด้วย 3 วิธีการ ดังนี้ 1. ขายอาหารส่วนเกิน ที่มีคุณภาพในราคาที่ต่ำกว่าท้องตลาด เป็นช่องทางเพิ่มรายได้ให้แก่โรงแรม 2. ส่งต่อให้แก่ผู้ที่ขาดแคลน ด้วยการบริจาคอาหารไปยังมูลนิธิต่าง ๆ 3. คัดแยกขยะอาหารและส่งต่อเพื่อแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ (Farm Feed) สอดคล้องกับแนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหารเพื่อลดปริมาณการเกิดขยะตามรูปแบบสากลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ร่วมกับ โครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UNEP) อังไฉ สถาปนวิวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2562) เรื่องการจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization) คือ การป้องกันการทิ้งอาหารส่วนที่เกินความต้องการด้วยการส่งต่ออาหารไปยังแหล่งต่าง ๆ เพื่อสร้างประโยชน์ให้ได้มากที่สุด ประกอบด้วย (1) การบริจาคอาหารส่วนเกินจากการจำหน่ายที่ยังไม่หมดอายุและยังสามารถบริโภคได้ให้กับผู้มีความต้องการอาหาร และ (2) การนำอาหารส่วนเกินมาส่งต่อเพื่อนำไปเป็นอาหารสัตว์ นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับ การนำขยะอาหารไปเข้ากระบวนการผลิตเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่ (recycle) โดยผ่านกระบวนการหมักย่อยแบบไร้อาหาร และการผลิตปุ๋ยเพื่อการเกษตร ซึ่งประเทศสหรัฐอเมริกา มีกฎหมายที่ใช้บริหารจัดการอาหารส่วนเกินด้วยการตรากฎหมาย Federal Food Donation Act of 2008 เพื่อส่งเสริมการบริจาคอาหารส่วนเกิน แก่ผู้ที่บริจาคอาหารที่อยู่ในสภาพดี อีกทั้งมีการเพิ่ม

สิทธิประโยชน์ทางด้านภาษีให้แก่ภาคธุรกิจ เช่น ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ส่งผลให้มีการบริจาดอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ในส่วนของประเทศไทยผู้ให้บริการสถานที่จัดงานประเภทโรงแรม มีการบริหารจัดการตัดแยกขยะ ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560 ที่มีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการคัดแยก เก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลและขยะมูลฝอย เพื่อส่งต่อให้หน่วยงานภาครัฐดำเนินการต่อไป

5.3 ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาเรื่อง แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. นำแนวทางการจัดการขยะอาหารในงานเลี้ยงไปปรับใช้กับสถานที่จัดงานประเภทอื่น
2. รูปแบบงานจัดเลี้ยง 3 ประเภท ควรมีกำหนดการจัดการขยะที่มีรูปแบบเฉพาะที่ต่างกัน
3. ควรมีการจัดตั้งหน่วยงานในการรองรับการย่อยขยะอาหารระดับชุมชน เพื่อให้ระดับครัวเรือนสามารถเข้ามาย่อยขยะได้
4. ภาครัฐสนับสนุนค่าใช้จ่ายให้ภาคธุรกิจนำนวัตกรรมการจัดการขยะอาหารจากต่างประเทศเข้ามาใช้ เช่น เครื่องย่อยขยะอาหาร
5. ให้ความรู้ประชาชนเรื่องเกี่ยวกับปัญหาขยะอาหาร ตั้งแต่ระดับประถมวัย มีการปลูกฝังทัศนคติเรื่องการรับประทานอาหารแต่พอดีและมีความรับผิดชอบ รวมถึง การแยกขยะ
6. ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงาน เสนอแนวคิดที่ช่วยลดปริมาณขยะอาหารจากอาหารส่วนเกิน

5.4 ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

1. ศึกษาเพิ่มเติมในมุมมองของผู้รับบริการถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการลดหรือเพิ่มขึ้นของขยะอาหารในงานเลี้ยง
2. ผู้ที่สนใจสามารถศึกษาการจัดการขยะอาหารในธุรกิจจัดเลี้ยงประเภทอื่น ในเขตพื้นที่อื่น เพื่อให้เกิดเป็นเป็นแนวทางที่สามารถนำไปใช้ได้ในอนาคต

รายการอ้างอิง

- "พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535". (2535, 19 กุมภาพันธ์). **ราชกิจจานุเบกษา**
- "พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม". (2535, 4 เมษายน.). **ราชกิจจานุเบกษา** เล่มที่ 109 ตอนที่ 37.
- "พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561". (2561, 19 เมษายน). **ราชกิจจานุเบกษา**.
- กฤษฎา สุขพัฒน์. (2564). "ผลกระทบจากการระบาด COVID-19 ต่อความยากจน บทบาทขององค์กร นานาชาติและข้อเสนอในการขจัดความยากจนของประเทศไทย." **JOURNAL OF SOCIAL SYNERGY**.
- กวิรต์มณี เรืองเอี่ยม, อรทัย ทองนพคุณ และอดิเทพ กำแพงเสร์. (2562). "แนวทางการจัดการอาหารที่ ถูกทิ้ง (Food Waste) จากการจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อความยั่งยืนของธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ." **Dusit Thani College Journal**, 13, 3: 546-557.
- กองจัดการกากของเสียและสารอันตราย. (2562). **รายงานประจำปี 2563 กองจัดการกากของเสียและ สารอันตราย**. กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.
- กุลธิดา เขวงวรรณ. (2558). "การวางแผนสื่อสำหรับการสื่อสารการตลาดเชิงกิจกรรมในยุคดิจิทัล." **วารสารศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการการสื่อสารองค์กร) คณะวารสารศาสตร์และ สื่อสารมวลชน สาขาวิชาการจัดการการสื่อสารองค์กร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**.
- เกรียงไกร กาญจนะโกคิน. (2555). **Event Marketing**. กรุงเทพฯ.
- เกตุศิริ เจริญวิศาล. (2552b). "รูปแบบการตลาดที่เหมาะสมของสถานที่จัดงานสำหรับอุตสาหกรรมไมซ์ ในประเทศไทย." **ปรัชญาดุสิตบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้**.
- ขวัญคุณศรี อินทรตระกูล และณัฐฐา เพ็ญสุภา. (2563b). "การสูญเสียอาหารและขยะอาหารในประเทศไทยและแนวทางการแก้ปัญหา." **วารสารเกษตรนเรศวร**, 17, 2: 1-15.
- เขตไท ลังการ์พินธุ์. (2563). "วิเคราะห์การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (ใหม่) ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาสุขภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561." **วารสารนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร**, 13, 1. เข้าถึงได้จาก <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/lawnujournal/article/view/234405/165570>.
- โครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UN Environment Programme : UNEP). (2564). **FOOD WASTE INDEX REPORT 2021**.

- จิตรภรณ์ จรัสรัมย์. (2562). "ขั้นตอนการจัดงานอีเวนต์ กรณีศึกษางาน ICONSIAM grand opening จัดโดย บริษัท อินเด็กซ์ ครีเอทีฟ วิลเลจ จำกัด (มหาชน)." นิเทศศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ชัยนันต์ ไชยเสน. (2564b). "การจัดการขยะอาหารในครัวของโรงแรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการวัตถุดิบ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม." **วารสารหาดใหญ่วิชาการ**, 19, 2: 371-387.
- दनัย เรียบสกุล. (2557). โครงการ อารมณ์ 2 นิทรรศการชุดไทยด้วยรัก. พิษณุโลก.
- ธนธร สันติชาติ และสมบัติ มาชน. (2562). "การจัดกิจกรรมพิเศษสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล." **วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี**, 13, 1.
- ธิดา สิริสิงห. (2546). **การจัดการธุรกิจการจัดประชุม**. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- นาฎวดี เจือจันทร์, สุนันทา เลาว์ณย์ศิริ และวิระพล ทองมา. (2555). "ผลกระทบจากการท่องเที่ยวเชิงผจญภัยต่อสิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม สังคม และเศรษฐกิจ: กรณีศึกษา ตำบลแม่แรม อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่." **วารสารวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย**, 7, 22: 98-108.
- ปรัชญา แพนงค. (2555). **แนวคิดเกี่ยวกับการบริการทางด้านธุรกิจจัดเลี้ยง**.
- วัชรกร มยุรี และเกดศิริ เจริญวิศาล. (2563). "แนวคิดการจัดการสถานที่จัดงานไมซ์เชิงกลยุทธ์." **วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี**, 14, 2.
- วิชัย โสสุวรรณจินดา. (2558a). "มาตรการทางกฎหมายในการจัดการขยะมูลฝอยในประเทศไทย." **วารสารการจัดการสิ่งแวดล้อม**, 11, 2.
- วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2561a). **EVENT 101 – วิชาการจัดงานอีเวนต์**. กรุงเทพฯ: บริษัท เอเอ็นที ออฟฟิศ เอ็กซ์เพรส จำกัด.
- ศิริเดช โทณวณิก. (2561). **จาก FOOD WASTE สู่ {RE} FOOD FORUM**. เข้าถึงได้จาก <https://www.thaihotelbusiness.com/in-the-kitchen/จาก-food-waste-สู่-re-food-forum/>
- ศิริพร ศิลธร. (2551). "การตัดสินใจใช้สถานบริการรับจัดเลี้ยงของผู้บริโภคในร้านอาหารสวนทิพย์." มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. (2562). **รายงานฉบับสมบูรณ์ (Final report) การศึกษาแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินเพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.).
- สรชนบ ถิ่นนา. (2552). "การศึกษาแนวโน้มธุรกิจการจัดประชุม การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลและการจัดแสดงสินค้า/นิทรรศการนานาชาติ (MICE) ในจังหวัดเชียงใหม่." คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สรททิพย์ หาสุนทรี. (2558). "โครงการจัดตั้ง ศูนย์รับจัดเลี้ยงนอกสถานที่." การค้นคว้าอิสระ (นศ.ม.)

- สาขาการบริหารธุรกิจบัณฑิตเชิงและการผลิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ. (2563). **ที่เล็บเดินหน้าพัฒนามาตรฐานสถานที่จัดงาน**. เข้าถึงได้จาก <https://www.businesseventsthailand.com/th/press-media/news-press-release/detail/1295-mice-standards-day-2021>
- สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.). (2555a). **คู่มือการจัดงานอย่างยั่งยืน THAILAND SUSTAINABLE EVENTS GUIDE**. กรุงเทพฯ.
- สุณีย์ บริสุทธิ์ และคณะ. (2548). **แบบอย่างการลงทุน : ธุรกิจท่องเที่ยว MICE**. เชียงใหม่: พลอยการพิมพ์.
- สุภาวค์ จันทวานิช. (2553). **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ**. พิมพ์ครั้งที่ 18. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อรุช นวราช. (2561). **'สามพราน รีเวอร์ไซด์' ต้นแบบจัดการ Food Waste ธุรกิจโรงแรม**. เข้าถึงได้จาก <https://www.thaipost.net/main/detail/1117>
- Stephen, B. S., R William, J., and Richard, J. M. (2001). **Introduction to Catering: Ingredients for Success**. Albany, N.Y. ; London: Delmar.
- Weber, K., and Chon, K. S. (2002). **Convention Tourism: International Research and Industry Perspectives**. Haworth Hospitality Press.





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๒๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมอมารี ดอนเมือง แอร์พอร์ต กรุงเทพฯ

ด้วย นางสาวเมธิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอสังหาริมทรัพย์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมธิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อภิมาส มากจู้ย)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมเซ็นทรา บาย เซ็นทารา ศูนย์ราชการ
และคอนเวนชันเซ็นเตอร์ แจ้งวัฒนะ

ด้วย นางสาวเมทิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโท บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมทิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจ้อย)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย
รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๒ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์

ด้วย นางสาวเมธิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์ เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมธิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจួយ)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๒๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมแกรนด์ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ

ด้วย นางสาวเมธิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมธิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจួយ)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๒๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ

ด้วย นางสาวเมธิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์ เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมธิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจู้ย)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๒๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมรามามา การ์์เด็นส์ กรุงเทพฯ

ด้วย นางสาวเมทิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอสังหาริมทรัพย์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมทิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจู้ย)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๒๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ

ด้วย นางสาวเมธิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอสังหาริมทรัพย์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมธิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจู้ย)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๒๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมเบสท์เวลส์เทิร์นพลัสแวนด้าแกรนด์

ด้วย นางสาวเมธิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอสังหาริมทรัพย์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมธิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจួយ)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย
รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๑๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมศิวาเทล์ กรุงเทพฯ

ด้วย นางสาวเมธิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอสังหาริมทรัพย์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมธิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจួយ)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ที่ อว 8606(พบ)/ พิเศษ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
เลขที่ 1 หมู่ 3 ตำบล สามพระยา
อำเภอ ชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120

๒๗ มิถุนายน 2565

เรื่อง ขอสัมภาษณ์

เรียน ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและหัวหน้าพ่อครัว โรงแรมแจงค็อก แมริออท มาร์คิสส์ ควีนส์ปาร์ค

ด้วย นางสาวเมธิตา อังศุเมธ รหัสประจำตัว 631220108 นักศึกษาระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว โรงแรม และอีเวนต์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กำลังดำเนินการวิทยานิพนธ์เรื่อง "แนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน" มีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่าน เพื่อประกอบการดำเนินการวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่นักศึกษาตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา สำหรับกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์ และรายละเอียดเพิ่มเติมต่าง ๆ บัณฑิตวิทยาลัย ขออนุญาตให้นางสาวเมธิตา อังศุเมธ หมายเลขโทรศัพท์ 096 459 3696 เป็นผู้ประสานงานโดยตรงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อธิกมาส มากจู้ย)

รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการแทน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย
เพชรบุรี โทร.032 594 107



ภาคผนวก ข
แบบสัมภาษณ์



คณะวิทยาการจัดการ
Faculty of Management Science

แบบสัมภาษณ์ เรื่อง แนวทางการจัดการขยะอาหารของงานอีเวนต์ในมุมมองของผู้ให้บริการ
สถานที่จัดงาน

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษารูปแบบการให้บริการงานจัดเลี้ยงในมุมมองของผู้
ให้บริการสถานที่จัดงาน 2) เพื่อศึกษากระบวนการและปัญหาอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารใน
งานเลี้ยงในมุมมองของผู้ให้บริการสถานที่จัดงาน 3) เพื่อกำหนดแนวทางการจัดการขยะอาหารใน
งานงานเลี้ยง โดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 กระบวนการและรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงของงานอีเวนต์แต่ละประเภทเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

ส่วนที่ 2 การกระบวนการจัดการและปัญหาอุปสรรคในการจัดการขยะอาหารในงานจัดเลี้ยง

.....

.....

.....

ส่วนที่ 3 ข้อเสนออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

.....

.....

.....

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวเมทิตา อังศุเมธ
วัน เดือน ปี เกิด	12 กรกฎาคม 2534
วุฒิการศึกษา	พ.ศ. 2556 สำเร็จการศึกษาเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการโทรทัศน์ และวิทยุกระจายเสียง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขต เทเวศร์ กรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2563 ศึกษาต่อระดับปริญญาโทบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการ ท่องเที่ยว โรงแรม และอสังหาริมทรัพย์ มหาวิทยาลัยศิลปากร อำเภอนครหลวง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ที่อยู่ปัจจุบัน	43/435 หมู่ 8 ตำบลบางพูด อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11120

