

---

## “Eco Restaurant” แนวทางการดำเนินธุรกิจอย่างนักคิด และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

### “ECO RESTAURANT” AN APPROACH TO WISE AND ENVIRONMENT- FRIENDLY BUSINESS OPERATION

นพรัตน์ บุญเพียรผล<sup>1\*</sup>  
Nopparat Boonpienpon

---

#### บทคัดย่อ

บทความวิชาการ เรื่อง “Eco Restaurant” แนวทางการดำเนินธุรกิจอย่างนักคิด และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมนั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์ขยะอาหารโลกกับการจัดการอาหารในธุรกิจร้านอาหารภายใต้เศรษฐกิจสีเขียวและเสนอแนวทางการจัดการแบบ “Eco Restaurant” อันประกอบด้วย E – Environmental Friendly, C – Composting, O – Organic และแนวทางการดำเนินธุรกิจร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ภายใต้การจัดการร้านอาหารตามรูปแบบเศรษฐกิจสีเขียวซึ่งปัจจุบันจึงเป็นสิ่งที่จำเป็น เพราะธุรกิจร้านอาหารนอกจากจะเป็นการสร้างความสามารถในการได้มาซึ่งรายได้และผลประกอบการทางธุรกิจแล้ว ยังถือเป็นการสร้างงานแก่คนในชุมชนอีกทางหนึ่ง อีกทั้งเป็นการช่วยลดสภาวะการขาดแคลนซึ่งอาหารโลกอีกทางหนึ่ง ดังความสำคัญของแนวคิดเศรษฐกิจสีเขียวที่ว่า องค์กรประกอบทั้งสามด้านที่สำคัญ อันประกอบด้วย เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นสิ่งที่ต้องทำควบคู่กันและสร้างความยั่งยืนให้กับธุรกิจร้านอาหารในท้ายที่สุด

**คำสำคัญ:** เศษอาหารเหลือทิ้ง การจัดการธุรกิจร้านอาหาร เศรษฐกิจสีเขียว

#### ABSTRACT

The article “Eco Restaurant: An approach to Wise and Environment-Friendly Business Operation” aims to study the situation of world’s food waste and food management in restaurant business based on the concept of green economy. The article includes some recommendations following the “Eco Restaurant” approach consisting of E– Environmental Friendly, C– Composting, O – Organic and the restaurant business operation approach which is environment-friendly. The operation has been done following the restaurant management based on the concept of green economy which is necessary these days for the restaurant business. That is, apart from the

---

<sup>1</sup>คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี

\*ผู้นิพนธ์ประสานงาน Email: Nopparat@ms.su.ac.th

potential to gain business income and profits, this approach is considered a way to make jobs for people in the communities. Moreover, it is a way to decrease world's food shortage according to the three essentials of the concept of green economy: economy, society, and environment. These should work along one another in order to yield the sustainability at last.

**Keywords:** Food waste, Restaurant Management, Green Economy

## บทนำ

### สถานการณ์ขยะอาหารโลกกับการจัดการอาหารในธุรกิจร้านอาหาร

จากสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงไปของโลก ประชากรโลกและการบริโภคอาหารโลก ทำให้มนุษย์เกิดความตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องของอาหารโลกกันอย่างกว้างขวาง ดังจากรายงานการประชุมขององค์การสหประชาชาติ (United Nations Environment Programme-UNEP) ที่ว่าด้วยเรื่องของอาหารโลกและสถานะความขาดแคลน รวมถึงลักษณะการบริโภคอาหารของประชากรโลกในปัจจุบันที่เป็นไปในลักษณะของการทำลายและการลดปริมาณการผลิตอย่างมากมาย นอกจากนี้องค์การสหประชาชาติยังได้มีการวางกรอบแนวคิด รวมถึงทิศทางของอาหารโลกและแนวทางในการจัดการอาหารโลก ซึ่งกำลังเป็นประเด็นที่สำคัญของมวลมนุษยชาติ เนื่องจากอาหารคือหนึ่งในปัจจัยที่มนุษย์มีความจำเป็นต้องบริโภคแต่ละวัน โดยภายใต้การดำเนินงานขององค์การสหประชาชาติได้มีการจัดทำรายงานของโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UNEP, 2009) มีการสำรวจและสรุปข้อมูลที่น่าสนใจในปี 2552 ที่ผ่านมามีว่า อาหารถูกผลิตเพื่อมนุษย์ได้นำไปใช้ในการบริโภคนั้น มีจำนวนถึง 1.3 พันล้านตัน โดยโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติยังได้กล่าวต่อไปอีกว่า ในประเทศกลุ่มร่ำรวยอย่างยุโรปและอเมริกาเหนือมีปริมาณสูงถึง 900 กิโลกรัมต่อคนต่อปี นั้นมีปริมาณการทิ้งขยะสูงถึงคนละ 95-115 กิโลกรัมต่อปี ในขณะที่ประเทศยากจนและกำลังพัฒนามีจำนวนการบริโภคน้อยกว่าเพียงคนละ 460 กิโลกรัมต่อปี และมีปริมาณการทิ้งขยะเพียง 6-11 กิโลกรัมต่อปี ซึ่งสามารถกล่าวโดยสรุปได้ว่ายิ่งประเทศที่มีความเจริญและร่ำรวยกลับมีพฤติกรรมของการบริโภคและทิ้งอาหารเป็นจำนวนมากกว่าประเทศที่ยากจนหรือกำลังพัฒนา

ดังนั้น สิ่งสำคัญที่มีความจำเป็น คือ การจัดการกับความสูญเสียของอาหารหรือขยะที่เกิดจากการทิ้งของประเทศร่ำรวยที่มีการบริโภคอย่างฟุ่มเฟือยนั้น ทั้งนี้สอดคล้องกับแนวคิดของ Michael Manna (2009) ผู้อำนวยการของบริษัท Organic Recycling Solutions ที่ว่า 40-50% ของการทิ้งอาหารนั้นมาจากกลุ่มประเทศตะวันตก และยิ่งเสริมว่าอุตสาหกรรมที่มีพฤติกรรมของการทิ้งอาหารที่เห็นได้ชัดคือ ธุรกิจโรงพยาบาลและร้านอาหาร เป็นต้น ซึ่งความสอดคล้องและมีผู้สนับสนุนแนวคิดดังกล่าวอีกท่านหนึ่งคือ ชลธิ์ สีหะอำไพ (2554) ผู้ประกอบการและผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมระดับโลก โดยเป็นเชฟประจำโรงแรม Marriott Marquis และ The Ritz Carlton, New York ได้กล่าวในงานอาหารฉลาดเขียวและนวัตกรรมวัสดุในธุรกิจอาหารรักโลก ซึ่งจัดโดยศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบว่า อุตสาหกรรมอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารในร้านอาหารเป็น

ตัวกลางหลักของ การปล่อยของเสียและการทิ้งอาหาร ซึ่งธุรกิจร้านอาหารถือเป็นธุรกิจหุงหยา ที่บุคคลในสังคมนิยมใช้บริการ และเป็นสถานที่ที่ก่อให้เกิดความสูญเสีย การทิ้ง การสิ้นเปลือง ทางอาหารอย่างเห็นได้ชัดเจน ดังตัวอย่างของการจัดการอาหารบุฟเฟ่ต์ในร้านอาหาร ซึ่งอาหารที่ถูก ประสงค์แล้วนั้น ส่วนใหญ่ที่ไม่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ จำเป็นต้องทิ้ง หรือแม้ว่าจะสามารถ นำกลับมาให้พนักงานรับประทานแล้วก็ตาม หากยังเหลืออีกก็มีความจำเป็นต้องทิ้ง เนื่องจากนโยบาย ของร้านอาหารโดยมากจะไม่อนุญาตให้พนักงานนำอาหารเหลือจากร้านกลับไปรับประทานต่อ ที่บ้านได้

นอกจากนี้ด้วยลักษณะเฉพาะของอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่ปรุงสุกแล้วมักจะ มีช่วงอายุที่สั้นและเน่าเสีย ไม่สามารถเก็บไว้ได้ในระยะนานจึงเป็นอีกเหตุผลของการสูญเสียและ สิ้นเปลืองซึ่งทรัพยากรด้านอาหาร ดังนั้น การหันมาให้ความสำคัญในการจัดการร้านอาหารโดยเฉพาะ อย่างยิ่งในเรื่องของการจัดการด้านอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อมจึงเป็นสิ่งที่จำเป็นโดยปัจจุบันผู้ประกอบการ ร้านอาหาร อีกทั้งนักวิชาการหลายท่านได้มีความพยายามนำแนวคิด การอนุรักษ์ รวมถึงการสร้าง ความยั่งยืนทางการจัดการอย่างมากมาย ทั้งนี้เพื่อการลดค่าใช้จ่ายที่เกิดจากวัตถุดิบที่เน่าเสีย ซึ่งถือเป็นต้นทุนที่สำคัญของร้านอาหารและเป็นการสร้างความยั่งยืนทางธุรกิจ กล่าวคือเพื่อให้เกิด ความตระหนักและร่วมกันอนุรักษ์ของธุรกิจร้านอาหารและภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง

อย่างไรก็ตามจากแนวคิดของการสร้างความยั่งยืนควบคู่กับการสร้างรายได้ขององค์กร อย่างธุรกิจร้านอาหารซึ่งดูเหมือนเป็นเรื่องที่สำคัญและมีความซับซ้อนในการจัดการ เนื่องจาก ลักษณะเฉพาะหลายประการของธุรกิจซึ่งเป็นงานบริการแขนงหนึ่งซึ่งผู้ประกอบการหรือพนักงาน ผู้ให้บริการมีความจำเป็นต้องดำเนินการอย่างรวดเร็ว เพื่อสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ ในขณะที่การอนุรักษ์ในบางเรื่องคือการลดการเร่งรีบ ดังเช่นการเพิ่มอุณหภูมิอาหารผ่านอุปกรณ์ สร้างความร้อนที่ทำลายสิ่งแวดล้อม เป็นต้น ดังนั้นผู้ประกอบการควรมีความเข้าใจและมีความทุ่มเท ที่จะพัฒนาร้านอาหารของตนให้เป็นร้านอาหารที่คำนึงถึงแนวทางอนุรักษ์อย่างจริงจัง

ดังนั้น จากประเด็นของความน่าสนใจในข้างต้นทั้งในเรื่องความสำคัญของขยะอาหาร ที่มีผลกระทบต่อมนุษยชาติ รวมถึงความสำคัญของธุรกิจอาหารในประเทศไทยที่มีอยู่อย่างมากมาย อีกทั้งจากสภาพการณ์ของอาหารโลกในปัจจุบันนี้ ไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มขึ้นของความต้องการของ ประชากรที่มีต่ออาหารโลก และสภาวะการณ์ความขาดแคลนอาหารในบางพื้นที่ของโลก ล้วนเป็น ปัจจัยที่สำคัญที่จำเป็นต้องตระหนักในความสำคัญ และค้นหาแนวทางในการพัฒนาเพื่อการสร้าง ความยั่งยืนด้านอาหารต่อไป โดยหนึ่งในแนวทางที่น่าสนใจและกำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน คือ แนวคิดของการสร้างเศรษฐกิจสีเขียวทางด้านอาหาร

เศรษฐกิจสีเขียวทางด้านอาหารนั้น เป็นแนวคิดของการนำเศรษฐกิจมุ่งไปสู่ความเป็น มนุษย์ที่ดีขึ้น เกิดความเท่าเทียมกันทางสังคมมากขึ้น และการลดลงอย่างมีนัยสำคัญของความเสี่ยง ทางธรรมชาติและการขาดแคลนทรัพยากร โดยองค์การสหประชาชาติจากงานประชุมการเตรียม ความพร้อมระดับมหภาคสำหรับเอเชียและแปซิฟิกว่าด้วย Rio+20 (UNEP, 2012) ดังนั้น หากผู้ประกอบการหรือผู้ที่อยู่ในธุรกิจร้านอาหารสามารถสร้างระบบการจัดการงานด้านอาหารภายใต้ แนวคิดเศรษฐกิจสีเขียว ย่อมที่จะก่อให้เกิดความสมดุลทั้งทางด้านสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจและการสร้าง ความยั่งยืนแก่ธุรกิจชุมชนต่อไป

## แนวคิดเศรษฐกิจสีเขียวและการจัดการอาหารในร้านอาหารเพื่อความยั่งยืนทางเศรษฐกิจสีเขียว

ด้วยความพยายามของมนุษย์ในการที่จะร่วมกันอนุรักษ์และพัฒนาสิ่งแวดล้อมควบคู่กับการได้มาซึ่งผลประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เราปฏิเสธไม่ได้ว่า อาหารจัดเป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญของมนุษย์ และอาหารยังมีความสำคัญที่จะส่งเสริมการสร้างรายได้ในด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทยทั้งกับองค์กรภาคธุรกิจ ดังเช่นตัวอย่างของความมีชื่อเสียงของอาหารไทยในปัจจุบันสามารถสร้างรายได้จำนวนมากแก่ธุรกิจร้านอาหาร อย่างไรก็ตาม จากสถานการณ์เปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติต่าง ๆ ทำให้ทุกภาคส่วนเกิดความตระหนักในความสำคัญและการสูญเสียซึ่งเศษอาหารเหลือทิ้งที่มีในธุรกิจร้านอาหารและการพยายามสร้างความยั่งยืนทางด้านธุรกิจร้านอาหาร เพื่อการพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรมอย่างยั่งยืนในที่สุด ดังนั้น การศึกษาและการทบทวนวรรณกรรมในครั้งนี้จึงมุ่งเน้นการสร้างความรู้ความเข้าใจในเรื่อง แนวคิดเศรษฐกิจสีเขียวและการจัดการอาหารในร้านอาหารเพื่อความยั่งยืนทางเศรษฐกิจสีเขียว ดังนี้

### แนวคิดเศรษฐกิจสีเขียว

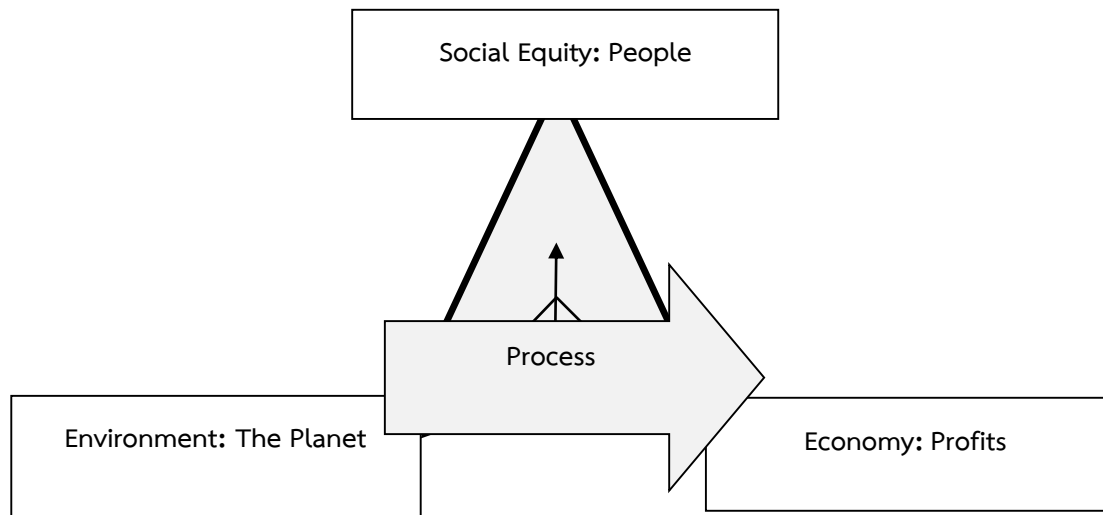
นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2555) นักวิชาการด้านสิ่งแวดล้อมและการจัดการเพื่อความยั่งยืนได้กล่าวไว้ว่า แนวความคิดเรื่องระบบเศรษฐกิจสีเขียวนั้น ควรจะมองทั้งระบบ ไม่ใช่มองเป็นการแยกส่วนว่า ภาคการผลิตและภาคการบริโภคสีเขียวที่จำเป็นต้องพัฒนาควบคู่กัน โดยเป็นการมองทั้งในและนอกระบบ ทั้งนี้เนื่องมาจากทุกคนทุกภาคส่วนไม่ว่าจะเล็กหรือใหญ่ มีบทบาทมากหรือน้อยก็ล้วนส่งผลกระทบต่อและเป็นผู้ที่มีส่วนได้เสียโดยตรงกับการสร้างเศรษฐกิจสีเขียว ในขณะที่ Paul Hawken (2007) นักวิชาการด้านเศรษฐศาสตร์สีเขียวกล่าวว่าวิกฤตการณ์ทางสังคมและสิ่งแวดล้อมไม่ใช่ปัญหาอยู่ที่การจัดการ หากแต่เป็นการออกแบบที่ต้องจัดทำให้เป็นระบบภาพรวมทั้งหมด แนวคิดนี้เป็นทางออกทางเศรษฐกิจแบบใหม่เพื่อความคงอยู่ของทรัพยากรธรรมชาติและสังคมแวดล้อมโดยรอบ ในปัจจุบันกระแสการเรียกร้องทางสิ่งแวดล้อมเพื่อเป็นทางออกใหม่ให้สอดคล้องประสานกับการจัดระบบเศรษฐกิจแบบใหม่ เป็นแนวคิดที่ประสานระหว่างประชากรโลก ธรรมชาติ และเศรษฐศาสตร์เข้าด้วยกัน แต่เศรษฐศาสตร์สีเขียวเน้นเรื่องคุณภาพของประชาชน โดยศึกษาว่าอะไรคือความต้องการของมนุษย์ที่ถูกปลูกให้ตื่นตัวไปตามกระแสระบบทุนนิยม (ชมพู โกตีรัมย์, 2551) หรืออาจกล่าวได้ว่าเศรษฐศาสตร์สีเขียวเป็นเรื่องของการค้นหาวิถีชีวิตแบบใหม่ (Daly, 1980) ทั้งนี้เศรษฐศาสตร์สีเขียวยึดหลักไม่เบียดเบียนโลก ไม่บริโภคเกินความจำเป็นกับการไม่สร้างความเสี่ยงเกินกำลังซึ่งเป็นหลักการคล้ายคลึงกับเศรษฐกิจพอเพียงนั่นเอง

นอกจากนี้ หนึ่งในแนวคิดที่สำคัญจากการประชุมในเรื่องเศรษฐกิจสีเขียว และจัดเป็นเป้าประสงค์ซึ่งที่ประชุมต้องการกำหนดเป้าหมายร่วมกัน คือ ความมั่นคงด้านอาหารเนื่องจากอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ปัจจุบันเกิดสถานะของการขาดแคลนอาหารในบางพื้นที่ แต่ในขณะที่บางส่วนกลับมีลักษณะของการทิ้งอาหารอย่างมากมาย ซึ่งก่อให้เกิดความสูญเสียทั้งต่อด้านเศรษฐกิจ ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและสังคมในที่สุดและหนึ่งในธุรกิจที่มีรูปแบบของการทำลายและสร้างความสูญเสียสิ้นเปลืองทางด้านอาหารอย่างชัดเจน คือ ธุรกิจร้านอาหาร ดังนั้นแนวคิดเศรษฐกิจสีเขียวกับ

การจัดการอาหารจึงเกิดขึ้น และเป็นแนวคิดที่สำคัญเพื่อการดำรงอยู่ สู่การเติบโตอย่างมีความหวัง และมีพลังอย่างยั่งยืน

### การจัดการอาหารในร้านอาหารเพื่อความยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจสีเขียว

ธุรกิจร้านอาหารนอกจากจะสร้างความสามารถในการได้มาซึ่งรายได้และผลประโยชน์ทางธุรกิจอย่างมหาศาลแล้วนั้น ยังถือเป็นการสร้างงานแก่คนในชุมชน ช่วยลดสภาวะการณความขาดแคลนซึ่งอาหารโลกอีกทางหนึ่ง ดังความสำคัญของแนวคิดเศรษฐกิจสีเขียวที่ว่าองค์ประกอบทั้ง 3 ด้านที่สำคัญ อันประกอบด้วย เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เป็นสิ่งที่ต้องอยู่ควบคู่กันและสร้างความยั่งยืนในธุรกิจร้านอาหาร ดังภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 1 การจัดการอย่างยั่งยืนอันประกอบด้วย เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม (Sustainable Management Consisting of Economy, Society, and Environment)

ที่มา: Sloan, Legrand & Chen (2009)

โดยแนวคิดของเศรษฐกิจสีเขียวเพื่อการจัดการทางด้านธุรกิจอาหารในจัดเป็นหนึ่งในแนวคิดของการสร้างความยั่งยืนนั่นเอง เศรษฐกิจสีเขียวเป็นแนวคิดที่มุ่งเน้นที่จะสร้างความสมดุลให้เกิดขึ้นในธุรกิจ ในขณะที่เดียวกันมีความตระหนักในความสำคัญของทรัพยากร และการได้มาซึ่งชุมชนและคนในชุมชนอันเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของการอยู่รอดของทุกหน่วยธุรกิจ กล่าวคือ ธุรกิจไม่สามารถดำรงอยู่ได้โดยปราศจากรายได้หรือผลประโยชน์ ในขณะที่หากธุรกิจทำลายทรัพยากรหรือสิ่งแวดล้อมมากจนเกินไป ธุรกิจก็ไม่สามารถดำเนินอยู่ได้ในระยะยาว ท้ายสุดในทุกๆธุรกิจไม่สามารถดำรงอยู่ในสังคมได้โดยปราศจากการสนับสนุนจากคนในชุมชนหรือท้องถิ่นนั้น ๆ ดังนั้น การจัดการเพื่อสร้างความสมดุลทั้ง 3 องค์ประกอบ จึงเป็นสิ่งสำคัญเพื่อการสร้างความยั่งยืนในท้ายที่สุดทั้งต่อธุรกิจตนเอง ต่อทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและต่อสังคมชุมชนโดยรอบนั่นเอง

จากแนวคิดของการจัดการทางด้านอาหารภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจสีเขียว โดยมีลักษณะของการเชื่อมโยงกับชุมชนในรูปแบบของการผลิตและบริการจากต้นน้ำสู่ปลายน้ำ ดังเช่น การใช้ผลิตภัณฑ์จากชุมชน การสร้างความร่วมมือในการผลิตสินค้าออร์แกนิก หรือการวางระบบการจัดการของเสียจากอาหารแบบครบวงจรคือ ลดต้นทุน เพิ่มผลผลิตและความมีส่วนร่วมของท้องถิ่นหรือชุมชนโดยรอบ ผู้เขียนจึงขอเสนอแนวทางการดำเนินธุรกิจร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Eco Restaurant) อันประกอบด้วย E - Environmental Friendly, C - Composting, O - Organic โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### E - Environmental Friendly

เป็นแนวคิดของการตระหนักในทรัพยากรธรรมชาติและการรักษาสิ่งแวดล้อม การคิดก่อนใช้ การรู้ก่อนทิ้ง เป็นต้น เนื่องจากปัจจุบันทรัพยากรทางธรรมชาติมีแต่จะลดลง และมีความจำเป็นต้องใช้ระยะเวลานานในการสร้างใหม่ หรือการฟื้นฟูให้เหมือนเดิม และในหลายครั้งที่ทรัพยากรไม่สามารถดึงกลับมาให้เหมือนเดิมได้ ดังนั้นในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและการรักษาสิ่งแวดล้อมจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้ประกอบการร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมต้องให้ความสำคัญโดยสามารถทำได้หลายวิธี ยกตัวอย่างเช่น

1. ธุรกิจร้านอาหารควรมีการจัดการในด้านกระบวนการผลิตหรือการประกอบอาหาร โดยก่อให้เกิดการสูญเสียน้อยที่สุด เช่น การปรุงอาหารหากมีการนำวัตถุดิบบางชนิดไปลวกหรือหนึ่งแล้วจึงนำมาทอดจะช่วยลดปริมาณพลังงานของการเผาผลาญจากการทอดเพียงอย่างเดียว อีกทั้งอาหารจะสุกเร็วกว่าการทอดเพียงอย่างเดียว หรือแม้กระทั่งการเลือกใช้อุปกรณ์หุงต้มหรืออุปกรณ์ในครัวของร้านอาหารที่มีคุณภาพ ทั้งนี้เพื่อลดปริมาณการใช้พลังงานและถือเป็นการลดต้นทุนค่าใช้จ่ายในองค์กรอีกทางหนึ่ง หรือในเรื่องการจัดการกระบวนการนำอาหารหรือวัตถุดิบมาใช้ โดยก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น การหมั่นตรวจสอบสต็อกหรือวิธีการจัดเรียงวัตถุดิบ โดยให้นำของที่ใกล้หมดอายุวางไว้หน้าสุด เพราะเมื่อผู้ประกอบการมาหยิบก็จะนำของเหล่านั้นไปใช้ก่อน โดยวัตถุดิบที่เพิ่งซื้อใหม่ก็จะอยู่ในตำแหน่งท้ายสุดและเลื่อนลำดับเพื่อรอการใช้งานต่อไป

2. สำหรับด้านกระบวนการจัดการงานด้านนวัตกรรมทางด้านอาหารคือ การนำนวัตกรรมใหม่ที่จะช่วยในการประหยัดพลังงานด้านอาหารและงานครัวมาใช้ เช่น นวัตกรรมของการใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์แทนการใช้เตาไฟฟ้าในการอบหรือวางภาชนะให้แห้งหรือนวัตกรรมของการติดตั้งเตาแก๊สแทนการใช้เตาไฟฟ้าที่สิ้นเปลืองพลังงานและมีลักษณะของการใช้กระแสไฟฟ้าค่อนข้างมาก การตั้งระบบการไหลของน้ำก็อกภายในห้องครัว และใช้เครื่องดูดควันและเครื่องปรับอากาศที่มีประสิทธิภาพภายในห้องครัว เป็นต้น

3. ร้านอาหารมีการตระหนักถึงการลดปริมาณการทิ้งอาหารหรือวัตถุดิบในการประกอบอาหาร, การลดปริมาณการปล่อยของเสียจากการประกอบอาหารนอกจากนี้ยังสามารถนำน้ำหรือวัตถุดิบกลับมาใช้ใหม่ เช่น น้ำล้างผักสามารถเก็บไว้ใช้ในการรดน้ำต้นไม้ หรือน้ำล้างผักครั้งสุดท้ายสามารถนำมาเป็นน้ำแรกในการล้างผักครั้งถัดไป เป็นต้น

4. แนวคิดลดขยะเพิ่มลูกค้ากับร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมการทำธุรกิจร้านอาหารนั้น เศษอาหาร ถังกระดาษ และพลาสติก ที่ถูกทิ้งและรวมไว้ในถังขยะขนาดใหญ่ที่อยู่ในห้องขยะเพียงรอรถขยะมารับช่วงต่อ จะเห็นได้ว่าสิ่งเหล่านี้เป็นตัวการที่สร้างปริมาณขยะให้กับโลกเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในประเทศสหรัฐอเมริกาจากการสำรวจพบว่า มีขยะเพิ่มขึ้นจากร้านอาหารประมาณ 150,000 ปอนด์ต่อปี (จากผลสำรวจของ Green Restaurant Association) ดังนั้นการลดปัญหาขยะอาหารเหล่านี้สามารถทำได้โดยการใช้ผลิตภัณฑ์ย่อยสลาย (Biodegradable products) เป็นอีกหนทางหนึ่งในการปฏิเสธที่จะใช้วัสดุ อุปกรณ์ หรือวัตถุดิบที่ทำลายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เช่น การเลือกใช้อุปกรณ์จากแก้วแทนการใช้พลาสติก หรือการเริ่มนำอุปกรณ์ ทึบห่อจากอ้อยหรือไบโอมแทนการใช้ถุงหรือแก้วพลาสติกในกรณีลูกค้าซื้อสินค้ากลับบ้าน

### C – Composting

เป็นแนวทางการแปลงขยะอาหารให้เป็นปุ๋ยชีวภาพ โดยการแปรสภาพขยะอินทรีย์จำพวกเปลือกไข่ เศษผัก เปลือกผลไม้ทำปุ๋ยหมักและก๊าซชีวภาพใช้ในพื้นที่ร้านอาหารสีเขียวซึ่งในประเทศไทยได้มีนักคิดอย่าง สดุดี ศรียะพันธ์ เจ้าของบริษัทไมโครไบโอเทค ที่ผลิตสินค้าที่เป็น Green product ซึ่งล่าสุดได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการทำปุ๋ยหมักและก๊าซชีวภาพ จากเศษอาหาร ของเสียคือ วัวเทียมอัจฉริยะ COWTEC โดยได้รับรางวัลเทคโนโลยีเครื่องจักรกลยอดเยี่ยมประจำปี 2550 จากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยเครื่องวัวเทียมอัจฉริยะ COWTEC นี้เหมาะสำหรับร้านอาหารที่มีขยะไม่ต่ำกว่า 200 กิโลกรัมต่อวัน ตัวอย่างร้านอาหารที่นำเครื่องนี้ไปใช้ ได้แก่ ร้านอาหารบ้านน้ำเคียงดิน เป็นต้น จากแนวคิดดังกล่าวพื้นที่ที่มีร้านอาหารอยู่หนาแน่น เช่น ย่านเกษตร-นวมินทร์ รามอินทรา หรือ บางขุนเทียน แม้กระทั่งชมรมร้านอาหารควรร่วมกันทำโครงการปุ๋ยหมักและก๊าซชีวภาพจากวัวเทียมอัจฉริยะ COWTEC เพื่อพัฒนาพื้นที่ร้านอาหารต่าง ๆ ให้เป็น Eco Restaurant ภายใต้สโลแกน Safe Food, Good Service, Environmental Friendly.

### O – Organic

เป็นลักษณะของการนำทรัพยากรหรือวัตถุดิบที่มีในชุมชน เป็นทรัพยากรที่คนในท้องถิ่นเป็นผู้ผลิตผู้บริโภครู้ถึงแหล่งที่มาของอาหาร อีกทั้งยังเป็นการเปิดโอกาสให้เรารู้จักกับผู้ผลิต และเกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้บริโภคกับผู้ผลิตได้ด้วยนั้น นอกจากนี้แล้วการนำวัตถุดิบหรือทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นของชุมชนนั้นเป็นที่นิยมกันอย่างมากในต่างประเทศ ดังจะเห็นได้ว่ามีโครงการรณรงค์เกิดขึ้นหลายแห่ง และในบางร้านค้า มีป้ายติดบอกแหล่งที่ผลิตของสินค้านั้น ๆ ไว้อีกด้วย ซึ่งเหตุผลที่ควรหันมาบริโภคอาหารที่นำทรัพยากรท้องถิ่นที่มีในชุมชนนั้นมีข้อดีหลายประการดังนี้

1. จากการนำทรัพยากรท้องถิ่นที่มีในชุมชน ทำให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ เป็นอาหารตามฤดูกาลและมีรสชาติดี อีกทั้งรู้จักที่มาของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารแต่ละชนิดด้วย
2. จากการนำทรัพยากรท้องถิ่นที่มีในชุมชน ถือว่ามีส่วนช่วยให้เศรษฐกิจชุมชนดีขึ้น เป็นการช่วยสนับสนุนเกษตรกรรายย่อย สร้างความมั่นคงทางอาชีพให้เกษตรกรได้อีกทางหนึ่ง

---

ต่างจากระบบอาหารในปัจจุบันที่ถูกควบคุมโดยบริษัทขนาดใหญ่ และเกษตรกรมักจะถูกเอาเปรียบ ดังนั้นการนำทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นที่มีในชุมชนจะช่วยก่อให้เกิดการสร้างงาน การสร้างรายได้ของคนในชุมชนผู้ที่ผลิตอาหารหรือวัตถุดิบนั้น ๆ ซึ่งแนวทางดังกล่าวเป็นการช่วยให้คนในชุมชนมีงานทำ ลดการอพยพเข้าเมืองหลวง คนในชุมชนเกิดความรักและหวงแหนพื้นที่ถิ่นของตนเอง อีกทั้งคนในชุมชนยังมีความรักในธุรกิจและผู้ประกอบการอาหารของธุรกิจโรงแรมซึ่งจัดเป็นผู้ซื้อสินค้าหรือวัตถุดิบ และส่งเสริมการใช้ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์โดยใช้วัตถุดิบที่ตามธรรมชาติจากปลูกโดยชาวบ้านในท้องถิ่นในการปรุงอาหารตัวอย่างที่ชัดเจนในปัจจุบัน คือ หลายผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในภาคเหนือมีการสร้างความมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชนหรือท้องถิ่น (การประชุม Rio+20, 2012) ในด้านการเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบประเภทพืชผักสมุนไพร ใบชา ผลไม้และเนื้อสัตว์ที่เป็นอาหารที่ปลอดภัยส่งสถานประกอบการร้านอาหาร สถานที่พักแรม รวมทั้งจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยว เป็นต้น

3. จากการนำทรัพยากรท้องถิ่นที่มีในชุมชนเป็นการเปิดโอกาสให้เราได้รู้จัก และพบปะกับเพื่อนบ้านในละแวกเดียวกัน นอกจากนี้ควรประชาสัมพันธ์ทั้งชุมชน โรงเรียน หรือหน่วยงานต่าง ๆ ในการจัดสรรพื้นที่บางส่วนไว้สำหรับทำสวนผัก เป็นแหล่งอาหารสด ใหม่ สะอาด ปลอดภัย ที่ไม่ต้องเดินทางมาจากไหนไกล และก็ไม่ต้องเสียค่าน้ำมันรถออกไปซื้อ

4. การนำทรัพยากรท้องถิ่นที่มีในชุมชน มีส่วนช่วยรักษาโลกได้ จะเห็นได้ว่าวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีในชุมชน มีส่วนช่วยลดการเผาผลาญเชื้อเพลิงในการขนส่งได้ถึง 17 เท่าของอาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศเพราะการนำเข้าของทรัพยากรหรือวัตถุดิบจากต่างประเทศจะมีราคาที่แพงกว่า ทำให้ต้นทุนราคาที่สูงกว่าปกติ อีกทั้งยังต้องใช้ระยะเวลาในการเดินทาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัตถุดิบบางชนิดไม่สามารถขนส่งได้ทางปกติ ก็ยิ่งก่อให้เกิดความสูญเสียทั้งต้นทุน ระยะเวลาในการขนส่งและการทำลายสิ่งแวดล้อมโดยรวมในที่สุด ในขณะที่หากมีการนำเอาทรัพยากรหรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ จะเป็นการช่วยในหลายเรื่องที่สำคัญ ดังนี้คือ ใช้ผักจากกิจกรรม ปลูกผักออแกนิกของทางร้านอาหารเป็นการทำเกษตรในเมืองก็เป็นหนึ่งในวิถีทางหนึ่ง ที่จะช่วยทำให้เกิดระบบการส่งเสริมการบริโภคอาหารท้องถิ่นขึ้นในเมืองได้มากขึ้น เช่น ปกติแล้วร้านอาหารจะต้องไปซื้อผักจากตลาดซึ่งเดินทางมาจากต่างจังหวัด ทำให้สูญเสียเชื้อเพลิง ปลดปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกไปจำนวนมาก ร้านอาหารในเมืองแห่งนี้ก็อาจจะมีการปลูกผักบางส่วนเองหลังร้าน หรือบนดาดฟ้า หรืออาจจะรับผักจากชุมชนในเมืองในละแวกใกล้เคียงที่ปลูกผักเป็นต้น

5. นอกจากนี้แล้วทางร้านอาหารยังสามารถมีกิจกรรมอื่นเพิ่มเติมตามแนวทางสวนเกษตรอินทรีย์ (On-site Organic Garden) เช่น การปลูกต้นไม้ อาจมีการเขียนชื่อลูกค้าไว้แล้วทางร้านอาหารดูแลต่อให้ ในเวลาที่ลูกค้ากลับมาจะได้เห็นการเจริญเติบโตของต้นไม้ที่ตนเองปลูกทุกครั้ง และเมื่อโตเต็มที่แล้วก็ให้ลูกค้านำกลับบ้านถือเป็นเป็นกลยุทธ์การรักษาลูกค้าในระยะยาวการปลูกผักแบบออแกนิกหรือขายผลิตภัณฑ์ออแกนิกสำหรับคนรักสุขภาพเป็นกิจกรรมส่งเสริมเพิ่มเติมทำให้ทางร้านอาหารได้รายได้นอกเหนือจากการบริการอาหารเพียงอย่างเดียว อีกทั้งเป็นการดึงดูดความน่าสนใจแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการกับทางร้านอาหารเพิ่มมากขึ้นนับว่าเป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหารกับการสร้างสรรค์อีกด้วย นอกจากนี้ที่ได้กล่าวไปแล้วทางร้านอาหารสามารถใช้ต้นไม้เป็น Signature

---



ของร้านโดยการทำให้เป็นที่ระลึกจากทางร้านมอบให้ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการร้านอาหารตามจำนวนหรือตามยอดขายที่ทางร้านอาหารได้กำหนดไว้ เพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าและถือเป็นการส่งเสริมให้ลูกค้าได้อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมอีกทางหนึ่งด้วย

## บทสรุป

จากสถานการณ์ขยะอาหารโลกกับการจัดการอาหารในธุรกิจร้านอาหารจะเห็นได้ว่าอุตสาหกรรมอาหารในร้านอาหารเป็นตัวกลางหลักของการปล่อยของเสียและการทิ้งเศษอาหาร ซึ่งเป็นสถานที่ที่ก่อให้เกิดความสูญเสีย การทิ้ง การสิ้นเปลืองทางอาหารอย่างเห็นได้ชัดเจนนั่นจากประเด็นของความน่าสนใจในช่วงต้นทั้งในเรื่องความสำคัญของขยะอาหารที่มีผลกระทบต่อมนุษยชาติ รวมถึงความสำคัญของธุรกิจอาหารในประเทศไทยที่มีอยู่อย่างมากมาย อีกทั้งจากสภาพการณ์ของอาหารโลกในปัจจุบันนั้นไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มขึ้นของความต้องการของประชากรที่มีต่ออาหารโลกและสภาพการณ์ความขาดแคลนอาหารในบางพื้นที่ของโลก ล้วนเป็นปัจจัยที่สำคัญที่จำเป็นต้องตระหนักในความสำคัญและค้นหาแนวทางในการพัฒนาเพื่อการสร้างที่ยั่งยืนด้านอาหารต่อไปโดยหนึ่งในแนวทางที่น่าสนใจและกำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน คือ แนวคิดของการสร้างเศรษฐกิจสีเขียวทางด้านอาหารซึ่งในบทความวิชาการเรื่อง “Eco Restaurant” แนวทางการดำเนินธุรกิจอย่างนักคิดและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์ขยะอาหารโลกกับการจัดการอาหารในธุรกิจร้านอาหารภายใต้เศรษฐกิจสีเขียวและเสนอแนวทางการจัดการแบบ “Eco Restaurant” อันประกอบด้วย E-Environmental Friendly, C - Composting, O – Organic ซึ่งเป็นแนวทางการดำเนินธุรกิจร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ภายใต้การจัดการร้านอาหารตามรูปแบบเศรษฐกิจสีเขียวซึ่งปัจจุบันจึงเป็นสิ่งจำเป็นเพราะธุรกิจร้านอาหารเพราะนอกจากจะเป็นการสร้างความสามารถในการได้มาซึ่งรายได้และผลประโยชน์ทางธุรกิจแล้วยังถือเป็นการสร้างงานแก่คนในชุมชน และถือเป็นการช่วยลดสภาพการณ์ความขาดแคลนอาหารโลกอีกทางหนึ่งด้วย ดังความสำคัญของแนวคิดเศรษฐกิจสีเขียวที่ว่าองค์ประกอบทั้ง 3 ด้านที่สำคัญ อันประกอบด้วย เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เป็นสิ่งที่ต้องทำควบคู่กันและสร้างที่ยั่งยืนให้กับธุรกิจร้านอาหารได้ในท้ายที่สุด

## เอกสารอ้างอิง

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2555). ททท. นำเสนอทิศทางการดำเนินงานด้านการตลาด  
การท่องเที่ยว ปี 2556. [ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก:  
<http://www.tatnewsthailand.org/newsdetail.php?newsID=2802&NEWS=1>.  
(2559, 10 มิถุนายน).
- โครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (United Nations Environment Programme – UNEP).  
(2012). ตารางแสดงปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้งที่ถูกผลิตที่ใช้ในการบริโภคของโลก.  
[ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก: <http://www.fao.org/save-food>. (2559, 10 มิถุนายน).

- ชมพู โกติรัมย์. (2551). การพัฒนาที่ยั่งยืนบนฐานทางประชากรและสิ่งแวดล้อม ว. **ศรีปทุมปริ  
ทัศน์. ที่พักรักษาสิ่งแวดล้อม: กรณีศึกษา Cob house ประเทศอัฟริกาใต้.**  
[ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก: <http://www.cobhouse.co.za>. (2559, 15พฤศจิกายน).
- ชลธิ สีหะอำไพ. (2554).งานอาหารฉลาดเขียวและนวัตกรรมวัสดุในธุรกิจอาหารรักษ์  
โลก.[ออนไลน์], เข้าถึงได้  
จาก:<http://www.portfolios.net/forum/topics/2988839:Topic:2290395>. (2559,  
10 มิถุนายน).
- ปรีชา เปี่ยมพงศ์สานต์. (2540). **สิ่งแวดล้อมและการพัฒนา.** กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รวีวรรณภูริเดช. (2555). **โครงการเวทีสาธารณะ: จับกระแส Rio+20 สู่สังคมไทย‘Rio+20:  
เศรษฐกิจสีเขียวเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน’.** โรงแรมรอยัลคลิฟปีชีร์สอร์ท: โรงแรมเป็น  
มิตรกับสิ่งแวดล้อม. [ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก:  
<http://www.royalcliffhotelsgroup.info/new/more.php?bid=2259&c=press>.  
(2559, 15พฤศจิกายน).
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2555). **เปิดโลกกว้างแห่งทัศนะ.** [ออนไลน์], เข้าถึงได้  
จาก:[http://www.deqp.go.th/website/25/images/stories/EE/GR-27/27-54-  
58.pdf](http://www.deqp.go.th/website/25/images/stories/EE/GR-27/27-54-58.pdf). (2559, 15พฤศจิกายน).
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (2557). **ทำไมเราจึงควรบริโภคอาหารท้องถิ่น.**  
[ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก:<http://www.thaihealth.or.th/Content/26135>.  
(2559, 15พฤศจิกายน).
- Creativemove. (2016). **ลดขยะ...เพิ่มลูกค้า กับร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม.**  
[ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก:[http://www.creativemove.com/creative/eco-friendly-  
restaurant/#ixzz4RZrdntHg](http://www.creativemove.com/creative/eco-friendly-restaurant/#ixzz4RZrdntHg). (2559, 15พฤศจิกายน).
- Daly, H. E., ed. (1980). **Economics, Ecology, Ethics: Essays Toward a Steady-State  
Economy.** San Francisco: W.H. Freeman. ISBN 978-0716711797.  
Revised edition of 1973 anthology.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2007). **Forecast of Street  
Food consumption.** [Online], Available: <http://www.fao.org/about/en/>.  
(2016, 10 August).
- Green Restaurant Association. (2016). **Green Restaurant Certification 4.0  
Standards".** [Online], Available: <http://www.dinegreen.com>.  
(2016, 10 August).
- Green Tourism Awards. (2011). **Winners Profile Strattons Hotel.**  
[Online], Available: <http://www.strattonshotel.com>. (2016, 10 August).
-

Melanie D.G.Kaplan. (2011). **Ten ways to build an eco-friendly restaurant.**

[Online], Available: <http://www.zdnet.com/article/ten-ways-to-build-an-eco-friendly-restaurant/>. (2016, 10 November).

OUTREACH MAGAZINE. (2012). **NEWS FROM TODAY'S UN' RIO+20**

**NEGOTIATIONS.** [Online], Available: <http://www.earthsummit2012.org/>. (2016, 10 August).

Save food. (2011). **Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction.** Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO), Vialledelle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy.

Sloan, P., Legrand, W. & Joseph, S. Chen. (2009). **Sustainability in the Hospitality Industry Principles of Sustainable Operations.** New York: Routledge.