

แนวทางการจัดการขยะอาหารในการจัดประชุมและอีเวนต์
กรณีศึกษาโรงแรม 5 ดาวในกรุงเทพมหานคร เพื่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

ลิตา เอี่ยมโสภาส^{1*}

¹วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยนครพนม

*Corresponding author e-mail: iamopartsita@gmail.com

Received: 25/08/2025, Revised: 18/12/2025, Accepted: 22/12/2025

บทคัดย่อ

บทความวิชาการนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอแนวความคิดในการจัดการขยะอาหารในธุรกิจโรงแรม 5 ดาวในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เป็นประเด็นสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม โดยเฉพาะการจัดการประชุมและอีเวนต์ของโรงแรมระดับ 5 ดาว ที่มีการให้บริการอาหารในปริมาณมาก โดยใช้กรอบแนวคิดเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) โดยในบทความนี้เป็นการวิเคราะห์ รูปแบบองค์ประกอบที่สำคัญ 3 องค์ประกอบ คือ 1) การสร้างการรับรู้ถึงปัญหาของขยะอาหาร 2) การบริหารจัดการที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจและสังคม และ 3) เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนด้วย SDGs พร้อมยกตัวอย่างการบริหารจัดการ แนวความคิดของธุรกิจโรงแรม กรณีศึกษาจากโรงแรม 5 ดาวในกรุงเทพฯ ที่มีการบริหารจัดการในหลากหลายมิติ เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและสังคมอย่างมีนัยสำคัญ

คำสำคัญ : การจัดการขยะอาหาร, โรงแรม 5 ดาว, การจัดประชุมและอีเวนต์, เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน, กรุงเทพฯ

Food Waste Management in the MICE Industry: Evidence from Five-Star Hotels in Bangkok

Sita lamopart^{1*}

^{1*}Tourism and Service Industry College, Nakhon Phanom University

Abstract

Food waste is a significant environmental and social concern, particularly during meetings, conferences, and other MICE-related events where substantial quantities of food are prepared and served. This academic article examines food waste management practices in five-star hotels in Bangkok.

Grounded in the Sustainable Development Goals (SDGs) framework, the study analyzes three key components: (1) stakeholder awareness of food waste issues; (2) management practices that contribute to environmental, economic, and social sustainability; and (3) the alignment of five-star hotel operations in Bangkok with specific SDGs through multidimensional management approaches that generate social and economic value.

Keywords: food waste management; five-star hotels; MICE; SDGs; Bangkok

บทนำ

อุตสาหกรรมไมซ์เป็นธุรกิจบริการที่มีความสำคัญต่อประเทศไทยอย่างมาก เนื่องจากเป็นธุรกิจที่ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศให้เติบโตขึ้น ทำให้เกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนในการพัฒนาและลงทุนด้านโครงการพื้นฐาน โดยก่อให้เกิดการสร้างงานและกระจายรายได้ไปสู่ธุรกิจที่เกี่ยวข้องและทุกภูมิภาคทั่วประเทศ และที่สำคัญอุตสาหกรรมไมซ์ก่อให้เกิดการส่งเสริมภาพลักษณ์ของประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบัน อุตสาหกรรมยังคงเติบโตและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง กระจายการจัดงานไปทั่วประเทศ การมีเทคโนโลยี นวัตกรรมที่ทันสมัยและอาศัยการปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ในทันยุคสมัยจะทำให้ธุรกิจไมซ์ เป็นหนึ่งในธุรกิจที่น่าจับตามองทั้งในปัจจุบันและอนาคต ในระดับประเทศและนานาชาติ (สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ(องค์กรมมหาชน), 2566)

ในปี 2567 กรุงเทพมหานคร เมืองหลวงของประเทศไทย ได้รับการจัดอันดับประเทศและเมืองเจ้าภาพการจัดงานประชุมนานาชาติ โดยประเทศไทยเป็นอันดับ 25 ของโลก กรุงเทพมหานครเป็นอันดับ 7 ของโลกและอันดับ 3 ของเอเชียแปซิฟิก (International Congress and Convention Association, 2024) ทำให้เห็นได้ว่าประเทศไทยพร้อมเป็นศูนย์กลางการจัดงานประชุมนานาชาติของโลก อุตสาหกรรมไมซ์เป็นฟันเฟืองสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ โดยในปี 2567 ที่ผ่านมา ไมซ์ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ 25,350,288 คน สร้างรายได้ 148,341 ล้านบาท เกิดเป็นรายได้ประชาชาติรวมมูลค่ากว่า 309,000 ล้านบาท หรือคิดเป็น 1.67% ของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศหรือ GDP ของประเทศไทย ทำให้เกิดการใช้จ่ายการเป็นจำนวนมาก นักวิชาการเริ่มมีการศึกษาเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหาร (Food Waste Management) จากธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มมากขึ้น อันเนื่องจากการตื่นตัวของผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม นักวิชาการหลายท่าน (กุลธิดา บรรจงศิริ, 2561) กล่าวว่า การจัดการขยะอาหาร เป็นเรื่องสำคัญของภาคธุรกิจและสิ่งแวดล้อมของสังคม การที่ภาคธุรกิจมีขยะอาหารจำนวนมากที่เกิดจากการผลิตหรือการดำเนินงานที่ไม่เหมาะสม จะก่อให้เกิดผลเสียต่อเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ทำให้สูญเสียงบประมาณหรือค่าใช้จ่ายโดยไม่จำเป็นกับอาหารที่เหลือหรืออาหารที่ถูกทิ้ง ส่วนของการกำจัดขยะอาหารเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดภาวะโลกร้อน (Global Warming)

ปัญหาขยะอาหารเป็นหนึ่งในความท้าทายสำคัญของโลกในศตวรรษที่ 21 สถิติจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ชี้ให้เห็นว่า หนึ่งในสามของอาหารที่ผลิตเพื่อการบริโภคของมนุษย์ทั่วโลกถูกสูญเสียหรือเสียเปล่า คิดเป็นปริมาณประมาณ 1,300 ล้านตันต่อปี ซึ่งส่งผลให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกเท่ากับ 3.3 พันล้านตัน หรือคิดเป็น 8 เปอร์เซ็นต์ของการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั่วโลก ในประเทศไทยสถานการณ์ขยะอาหารมีความรุนแรงไม่น้อย ตามการสำรวจขององค์ประกอบขยะในสถานที่กำจัดของกรมควบคุมมลพิษ (2567) ในปี 2567 พบว่า ขยะอาหารคิดเป็นสัดส่วนสูงถึง ร้อยละ 36.79 ของขยะมูลฝอยทั้งหมด รองลงมาคือ ขยะพลาสติก มีองค์ประกอบร้อยละ 29.38 ขยะจากสวน มีองค์ประกอบ ร้อยละ 11.11 และกระดาษ มีองค์ประกอบ ร้อยละ 4.58 และพบว่าร้อยละ 37 เป็นขยะอาหารที่ถูกทิ้งรวมกับขยะทั่วไป

แสดงให้เห็นว่าประชากรส่วนใหญ่ยังไม่ตระหนักถึงการป้องกันและลดการเกิดขยะอาหาร การคัดแยกและการจัดการขยะอาหารตั้งแต่ต้นทาง

รัฐบาลไทยได้พัฒนา "แผนปฏิบัติการจัดการขยะอาหาร ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2566-2570)" ซึ่งตั้งเป้าหมายลดสัดส่วนขยะอาหารให้เหลือน้อยกว่า 28% ของขยะมูลฝอยในปี 2570 อุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว โดยเฉพาะโรงแรมระดับ 5 ดาว มีบทบาทสำคัญในการสร้างขยะอาหาร การจัดงานเลี้ยงบุฟเฟต์ งานประชุมขนาดใหญ่ และงานกาลาดีนเนอร์ ล้วนเป็นกิจกรรมที่สร้างขยะอาหารในปริมาณมาก โรงแรมเหล่านี้จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการหาแนวทางจัดการขยะอาหารที่มีประสิทธิภาพ เพื่อตอบสนองต่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ (SDGs) โดยเฉพาะเป้าหมายที่ 12.3 ที่มุ่งลดขยะอาหารลงครึ่งหนึ่งภายในปี 2030

ปัญหาและความท้าทายในปัจจุบัน

สถานการณ์ขยะอาหารของประเทศไทย

จากข้อมูลของ กรมควบคุมมลพิษ (พ.ศ. 2560) พบว่า ประเทศไทยมีปริมาณขยะมูลฝอยชุมชนรวมทั้งสิ้นประมาณ 27.37 ล้านตันต่อปี โดยในจำนวนนี้ ขยะอินทรีย์มีปริมาณสูงถึงประมาณ 17.56 ล้านตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 64 ของขยะทั้งหมด ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า ขยะอินทรีย์เป็นองค์ประกอบหลักของปัญหาขยะในประเทศไทยอย่างมีนัยสำคัญ อย่างไรก็ตาม ในระบบการเก็บข้อมูลของประเทศไทย ยังไม่มีการจำแนก “ขยะอาหาร (Food Waste)” ออกมาเป็นหมวดเฉพาะอย่างเป็นระบบ แตกต่างจากหลายประเทศพัฒนาแล้วที่แยกข้อมูล food waste ตั้งแต่ต้นทาง (ครัวเรือน ร้านอาหาร โรงแรม ซูเปอร์มาร์เก็ต ฯลฯ) ส่งผลให้งานวิจัยและรายงานเชิงนโยบายของไทยส่วนใหญ่ใช้ “ขยะอินทรีย์” เป็นตัวแทน (proxy) ของขยะอาหาร โดยเฉพาะในบริบทของขยะจากชุมชนเมือง

ปัจจุบันองค์การสหประชาชาติได้กำหนดให้ปัญหาขยะเหลือทิ้ง เป็นหนึ่งในเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยตั้งเป้าลดปริมาณการสูญเสียอาหารลงร้อยละ 50 ทั่วโลก ภายในปี พ.ศ. 2573 และประเทศไทยก็นำเป้าหมายที่ 12 ของเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goal: SDGs) มาจัดทำเป็นแผนขับเคลื่อนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนระหว่างปี พ.ศ. 2560-2579 โดยมีเป้าหมายหลัก คือ มุ่งลดขยะประเภทอาหารให้ได้ร้อยละ 5 ต่อปีสำหรับประเทศไทย กองจัดการกากของเสียและอันตราย กรมควบคุมมลพิษ กล่าวถึงปริมาณขยะมูลฝอยที่เกิดขึ้นในประเทศไทย ในปี 2563 ขยะมูลฝอยชุมชนเกิดขึ้นประมาณ 25.37 ล้านตัน ซึ่งขยะมูลฝอยชุมชนจะถูกคัดแยก ณ ต้นทาง และนำกลับไปใช้ประโยชน์ จำนวน 8.36 ล้านตัน (ร้อยละ 33) โดยมีขยะมูลฝอยชุมชนที่ได้รับการกำจัดอย่างถูกต้อง 9.13 ล้านตัน นับเป็นเพียง 1 ใน 3 ของขยะมูลฝอยเท่านั้น ส่งผลให้ขยะมูลฝอยชุมชนได้รับการกำจัดไม่ถูกต้องประมาณ 7.88 ล้านตัน (ร้อยละ 16) ในส่วนงานของประชุมและอีเวนต์อย่างเป็นระบบเป็นแค่ข้อมูลเบื้องต้นจากประสบการณ์ของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวกับงานจัดเลี้ยงในโรงแรมต่างๆ ที่เริ่มตระหนักถึงผลกระทบจากสถานการณ์ขยะอาหาร สาเหตุหลักเกิดจากการ

ขาดความตรวจจับในการป้องกันและลดขยะอาหาร รวมถึงการขาดระบบการแยกและจัดการขยะอาหารที่ต้นทาง การจัดการขยะอาหารที่ไม่เหมาะสมส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เมื่อขยะอาหารถูกนำไปฝังกลบหรือทิ้งไว้โดยไม่มีการจัดการที่เหมาะสม จะเกิดการย่อยสลายแบบไร้อากาศ ทำให้เกิดก๊าซมีเทน ซึ่งมีประสิทธิภาพในการดักจับความร้อนมากกว่าก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ถึง 30 เท่า การจัดการขยะอาหารที่ไม่ถูกต้องจึงส่งผลต่อการเกิดภาวะโลกร้อน (EN-Technology, 2025)

ปัญหาเฉพาะในโรงแรม 5 ดาว

โรงแรมระดับ 5 ดาวในกรุงเทพมหานครเผชิญกับความท้าทายเฉพาะในการจัดการขยะอาหาร ประการแรก การจัดงานเลี้ยงบุฟเฟต์และงานอีเวนต์ขนาดใหญ่ เช่น งานประชุมสัมมนา งานแต่งงาน และงานเลี้ยงรับรอง มักมีการเตรียมอาหารในปริมาณมากเพื่อรองรับจำนวนผู้เข้าร่วมงาน ซึ่งส่งผลให้เกิดอาหารเหลือจำนวนมาก ประการที่ 2 การรักษาภาพลักษณ์ความหรูหราและมาตรฐานการบริการระดับสูง ทำให้โรงแรมต้องเตรียมอาหารที่มีคุณภาพและความสดใหม่อย่างต่อเนื่อง อาหารที่แสดงในบุฟเฟต์จะถูกเปลี่ยนใหม่เป็นระยะ แม้ว่าอาหารเดิมจะยังคงสภาพดีอยู่ และประการที่ 3 ความยากลำบากในการวางแผนจำนวนอาหารที่แม่นยำ เนื่องจากจำนวนผู้เข้าร่วมงานอาจแตกต่างจากการจองล่วงหน้า รวมถึงพฤติกรรมบริโภคของลูกค้าที่คาดการณ์ได้ยาก อุปสรรคในการจัดการ การจัดการขยะอาหารในโรงแรม 5 ดาวยังคงเผชิญกับอุปสรรคหลายประการ 1. ความขาดแคลนความรู้และทักษะของพนักงานในการจัดการขยะอาหารอย่างเป็นระบบ หลายโรงแรมยังไม่มีฝึกอบรมพนักงานอย่างเป็นรูปธรรมเกี่ยวกับเทคนิคการลดขยะอาหารและการใช้ประโยชน์จากขยะอาหาร 2. ข้อจำกัดทางกฎหมายและความปลอดภัยอาหาร การบริจาคอาหารเหลือใช้ต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยที่เข้มงวด เพื่อป้องกันปัญหาการเกิดโรคจากอาหาร ซึ่งอาจทำให้เกิดความรับผิดชอบทางกฎหมายกับโรงแรม และ 3. ต้นทุนในการลงทุนระบบจัดการขยะอาหาร การติดตั้งเครื่องมือชั่งน้ำหนัก ระบบแยกขยะ และการจัดส่งอาหารไปยังองค์กรที่ต้องการ ล้วนต้องใช้งบประมาณเพิ่มเติม ซึ่งอาจไม่ให้ผลตอบแทนทางการเงินในระยะสั้น

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและวิเคราะห์แนวทางการจัดการขยะอาหารในการจัดงานประชุมและงานอีเวนต์ของโรงแรม 5 ดาวในกรุงเทพมหานคร โดยนำเสนอนวัตกรรมและกลยุทธ์ที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ผ่านการศึกษารณีศึกษาจากโรงแรมชั้นนำและการวิเคราะห์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals, SDGs)

SDGs เป็นเป้าหมายการพัฒนาระดับโลกที่องค์การสหประชาชาติ (The United Nations, UN) เสนอและทุกประเทศ รวมถึงไทยได้ให้การรับรองในวันที่ 25 กันยายน 2558 และให้คำมั่นว่าจะร่วมบรรลุเป้าหมายดังกล่าวในปี 2573 หรือ 2030 SDGs จึงเป็นเป้าหมายที่ต้องการให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเชิงวิสัยคิด และพัฒนาในระดับรากฐาน รวมถึงการพัฒนาอย่างสมดุล กล่าวคือต้องการให้ชีวิตคนมีความมั่นคง โดยเฉพาะคนเล็ก คนน้อย และคนเปราะบาง (จිරนันท์ นาคสมทรง, 2563) อีกประการที่สำคัญ SDGs มาจากเป้าหมายการพัฒนาชุดก่อนหน้านี้ คือเป้าหมายการพัฒนาแห่งสหัสวรรษ (Millennium Development Goals: MDGs)

ซึ่งเป็นเป้าหมายที่ UN คิดขึ้นและให้ประเทศกำลังพัฒนาดำเนินการ แต่พอสิ้นสุด ปี 2015 ปรากฏว่าประเทศที่นำ MDGs ไป ดำเนินการตั้งแต่ปี 2001 -2015 หลายประเทศก็ทำได้ดี อย่างประเทศไทย สามารถทำสำเร็จได้หลายข้อ และเลยจากความเป็นประเทศกำลังพัฒนาไปแล้ว แต่ก็ยังมีความท้าทายหลายอย่าง เช่น ในระดับโลกยังมีความยากจนความเท่าเทียมทางเพศ ประเด็นด้านสุขภาพ และด้านสิ่งแวดล้อม ซึ่งโลกต้องเจอปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ปัญหาความเหลื่อมล้ำที่รุนแรงขึ้น และประเทศต่าง ๆ ก็ตระหนักถึงเรื่องนี้มากขึ้น (ไกรสร วันละ และ เสาวลักษณ์ โกศลกิตติอัมพร, 2564) นอกจากนั้น SDGs ยังให้ความสำคัญ และมีตัวชี้วัดกับสามเสาหลักในประเด็นด้านสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม โดยในเป้าหมาย 17 ประการ มี 5 ประเด็นหลัก ๆ (5 Ps) ที่เชื่อมโยงทุกมิติของความยั่งยืนไว้ด้วยกัน ได้แก่ 1) People (มิติด้านสังคม) 2) Prosperity (มิติด้านเศรษฐกิจ) 3) Planet (มิติด้านสิ่งแวดล้อม) 4) Peace (มิติด้านสันติภาพและสถาบัน) และ 5) Partnership (มิติด้านหุ้นส่วนการพัฒนา) (United Nations,2023)



ภาพที่ 1 Sustainable Development Goals SDGs 17 ข้อ (2015)

ที่มา : SDG MOVE

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการขยะอาหาร ด้วยมิติ SDGs มีดังนี้

ความหมายและความสำคัญของอุตสาหกรรมไมซ์

แนวคิดของสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) (2566) ได้ให้ความหมายการท่องเที่ยวรูปแบบ MICE ประกอบด้วย 1) ธุรกิจการจัดประชุมองค์กร (Meetings: M) คือการประชุมสัมมนาในระดับองค์กร หรือศึกษาดูงานทั้งระดับกลุ่มบุคคลมาจากองค์กรเดียวกันหรือต่างองค์กร โดยจะเป็นการประชุมเฉพาะกิจหรือมีการวางแผนล่วงหน้า 2) ธุรกิจการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (Incentives: I) คือการจัดการเดินทางเพื่อเป็นรางวัลแก่พนักงานหรือบุคคลที่ปฏิบัติงานได้ตามเป้าหมายขององค์กร 3) ธุรกิจการ

ประชุมนานาชาติ (Conventions: C) คือการประชุมสมาคมวิชาชีพของสมาคมวิชาชีพเดียวกันหรือแตกต่างกัน โดยส่วนใหญ่จะเป็นการจัดประชุมระดับประเทศระดับภูมิภาค ไปจนถึงระดับนานาชาติ จัดโดยองค์กรสมาคมระดับชาติหรือรัฐบาล 4) การจัดแสดงสินค้า (Exhibitions: E) คือ การจัดงานแสดงสินค้าเพื่อกลุ่มเป้าหมายแต่ละอุตสาหกรรมและธุรกิจ โดยอาจจะเป็นการแสดงสินค้านี้ระหว่างคนทำธุรกิจด้วยกัน (Business – to - Business (B2B)) หรือเปิดให้คนทั่วไปสามารถเข้าร่วมได้ (Business – to – Consumer (B2C)) โดยมีการจัดงานแสดงสินค้านี้ระหว่างผู้ประกอบการ ผู้บริโภคและผู้ประกอบการที่ควบคู่ไปกับผู้บริโภค และ 5) การจัดงานอีเวนต์ (Events: E) คือ เหตุการณ์ที่มีลักษณะพิเศษเฉพาะ ซึ่งจัดขึ้นในช่วงเวลาสำคัญหนึ่ง โดยมีการประกอบงานพิธีการและพิธีกรรมเพื่อบรรลุความต้องการอันจำเพาะเจาะจง (Goldblatt, 2014, p. 8) นอกจากนั้น อุตสาหกรรมไมซ์ยังมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย จากยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ได้บรรจุให้อุตสาหกรรมไมซ์เป็นส่วนหนึ่งในยุทธศาสตร์ด้านการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นเรื่องการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ โดยกำหนดเป้าหมายการดำเนินการเพื่อใช้กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับไมซ์สร้างสิ่งจูงใจ และใช้เป็นเครื่องมือทำให้ประเทศไทยเป็นหนึ่งในจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยวคุณภาพ อีกทั้งส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการจัดประชุม และนิทรรศการนานาชาติของโลก และตอกย้ำถึงความเป็นที่ 1 ของการจัดงานไมซ์ ในอาเซียน จาก 12 เกณฑ์ตัวชี้วัดการรับรู้ประเทศไทยในฐานะ MICE Destination “Value for Money, Unique but Low Tech, Not High Value Added”



ภาพที่ 2 การรับรู้ประเทศไทยในฐานะ MICE Destination
ที่มา: สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

แนวทางบูรณาการการบริหารจัดการขยะอาหารและห่วงโซ่อาหารเพื่อลดปริมาณการเกิดขยะตามรูปแบบสากล

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหาร (Food Waste)

“ขยะอาหาร” หมายถึง อาหารและชิ้นส่วนที่กินไม่ได้ซึ่งถูกกำจัดออกจากห่วงโซ่อุปทานอาหารของมนุษย์ (United Nations Environment Programme, 2024) มาตรการและแนวทางดำเนินการตามแผนปฏิบัติการด้านการจัดการขยะของประเทศ (พ.ศ. 2565 – 2570) ข้อมูลจากแผนปฏิบัติการด้านการจัดการขยะของประเทศ (พ.ศ. 2565 – 2570) กองจัดการกากของเสียและอันตราย กรมควบคุมมลพิษ (2567) กันยายน 2564 ขยะอาหาร (Food Waste) มี 3 แนวทางปฏิบัติ ดังนี้ (1) ป้องกันและลดการเกิดขยะอาหารในภาคผู้จำหน่ายอาหาร อาทิ ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดภาคผู้ประกอบการโรงแรม อาทิ ภัตตาคาร และร้านอาหาร โดยพัฒนาและประยุกต์ใช้แนวปฏิบัติที่ดีเพื่อยกระดับการควบคุมและป้องกันขยะอาหารจากแหล่งกำเนิด และลดการเกิดอาหารส่วนเกินโดยส่งเสริมการนำอาหารส่วนเกินไปแบ่งปันอาหารให้กับผู้ด้อยโอกาสและผู้มีรายได้น้อย (2) ป้องกันและลดการเกิดขยะอาหารในภาคผู้บริโภค โดยเพิ่มความรู้ในการลดการเกิดขยะอาหาร และการจัดระบบที่เหมาะสมและสอดคล้องกับระบบกำจัดขยะปลายทางในการคัดแยกและนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า และ (3) จัดทำองค์ความรู้ และระบบข้อมูลขยะอาหาร

ในขณะที่ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ร่วมกับ โครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UNEP) อ้างใน สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (2562) ได้เผยแพร่ข้อเสนอแนะทางเลือกในการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหารเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร โดยแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอนโดยเรียงจากความสำคัญของทางเลือกจัดการอาหารเพื่อการลดปริมาณขยะอาหารที่ภาครัฐควรสนับสนุนมากที่สุด (most preferable option) ไปยังที่ทางเลือกที่ภาครัฐควรให้เกิดขึ้นน้อยที่สุด (least preferable option) ดังต่อไปนี้

1) การป้องกัน (prevention) คือ การป้องกันการก่อให้เกิดขยะอาหาร โดยภาครัฐควรมีมาตรการการป้องกันการเกิดขยะอาหารในทุกชั้นของห่วงโซ่ เช่น การส่งเสริมการพัฒนาเทคโนโลยีที่สามารถผลิตอาหารโดยใช้ประโยชน์ของทรัพยากรอย่างสูงสุด การสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีด้านการขนส่งที่ดี เพื่อป้องกันการสูญเสียและก่อให้เกิดขยะอาหารจากการขนส่งและการห้ามไม่ให้มีการกำหนดมาตรฐานรูปลักษณ์ของอาหารในการจำหน่ายซึ่งเป็นต้นเหตุสำคัญของการสูญเสียอาหาร อาทิ การห้ามการกำหนดลักษณะของผักและผลไม้ในการจำหน่ายว่าต้องมีเปลือกหุ้มห่อที่ดี เป็นต้น

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

3) การนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) คือ การนำขยะอาหารไปเข้ากระบวนการผลิตเพื่อ นำกลับมาใช้ใหม่ ประกอบด้วยการผลิตก๊าซชีวภาพ (biogas) โดยผ่านกระบวนการหมักย่อยแบบไร้อากาศ และการผลิตปุ๋ยเพื่อการเกษตร

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

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

การจัดการขยะอาหารที่โรงแรม

การป้องกันการเกิดและลดขยะอาหาร

1) การประกอบอาหาร

1.1) วางแผนรายการอาหารเพื่อซื้อวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร/ อาหารให้มีปริมาณเหมาะสมกับการจำหน่าย

1.2) วางแผนในการเก็บรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร/ อาหารโดยคำนึงถึงอุณหภูมิ ความชื้นและความสะอาดในการเก็บรักษาวัตถุดิบแต่ละชนิดให้เหมาะสม

1.3) วางแผนการประกอบอาหารให้มีขยะอาหารน้อยที่สุด

1.4) วางแผนนำวัตถุดิบที่เหลือจากการประกอบอาหารจานหลัก มาประกอบอาหารชนิดอื่นเพื่อจำหน่ายในราคาถูก

2) การจำหน่ายอาหาร

2.1) วางแผนสำหรับการจำหน่ายอาหาร อาทิ จัดให้มีขนาดอาหารหลายขนาดเพื่อให้ลูกค้าสามารถเลือกขนาดที่เหมาะสมกับการรับประทานของตน ขนาดของจานของอาหารมีการขายตามน้ำหนัก

2.2) กรณีจำหน่ายอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ ควรแจ้งลูกค้าให้ตักแต่พอทาน

3) การจัดการอาหารส่วนเกิน

3.1) นำอาหารส่วนเกินมาเข้าร่วมโครงการและแอปพลิเคชันต่างๆ อาทิ Green2Get Yindii S.O.S.

3.2) นำไปบริจาคให้กับกลุ่มผู้ด้อยโอกาส อาทิ ชุมชนแออัด ผู้ยากไร้สถานสงเคราะห์คนชรา สถานรับเลี้ยงเด็ก สถานสงเคราะห์เด็กกำพร้า โดยปฏิบัติตามแนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภค

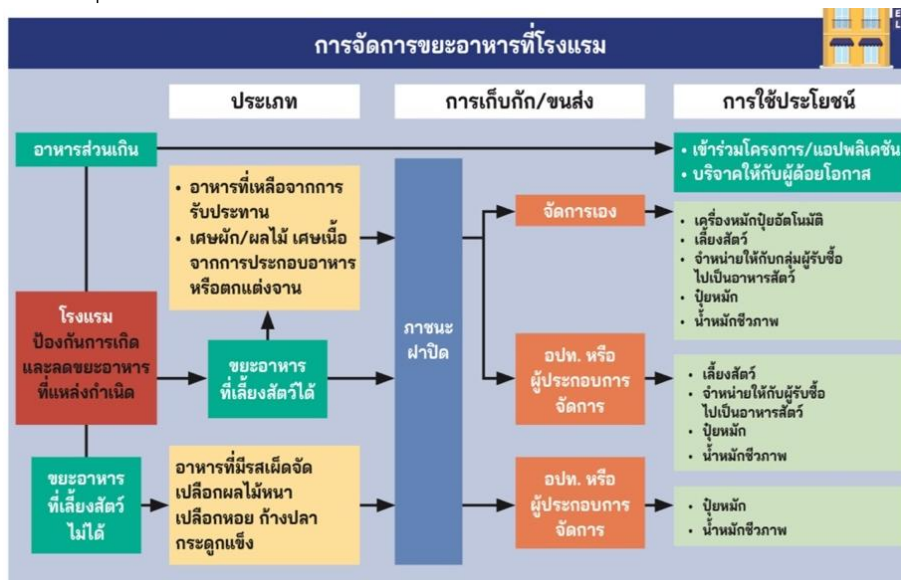
การจัดการขยะอาหารที่เลี้ยงสัตว์ได้และเลี้ยงสัตว์ไม่ได้

1) ขยะอาหารที่เลี้ยงสัตว์ได้ ได้แก่ อาหารที่เหลือจากการรับประทาน เศษผัก/ผลไม้ เศษเนื้อจากการประกอบอาหารหรือตกแต่งจาน ให้คัดแยกและเก็บรวบรวมให้ภาชนะที่มีฝาปิด

1.1) นำไปใช้ประโยชน์ด้วยตนเอง โดยนำไปหมักปุ๋ยโดยเครื่องหมักปุ๋ยอัตโนมัติเลี้ยงสัตว์หรือจำหน่ายให้กับผู้รับซื้อไปเป็นอาหารสัตว์ ทำปุ๋ยหมักหรือทำน้ำหมักชีวภาพ

1.2) ไม่สามารถจัดการด้วยตนเอง ใส่ภาชนะที่มีฝาปิดและให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือผู้ประกอบการเก็บรวบรวมเพื่อเลี้ยงสัตว์หรือจำหน่ายให้กับผู้รับซื้อไปเป็นอาหารสัตว์ ทำปุ๋ยหมักหรือน้ำหมักชีวภาพ

2) ขยะอาหารที่เลี้ยงสัตว์ไม่ได้ ได้แก่ อาหารที่มีรสเผ็ดจัด เปลือกผลไม้หนา เปลือกหอย ก้างปลา กระดูกแข็ง ให้คัดแยกและเก็บรวบรวมในภาชนะที่มีฝาปิด และให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือผู้ประกอบการเก็บขนขยะอาหารส่วนนี้ไปทำปุ๋ยหมักหรือน้ำหมักชีวภาพ



ภาพที่ 3 การจัดการขยะอาหารที่โรงแรม

ที่มา : กรมควบคุมมลพิษ

นโยบายต่อต้านขยะอาหารมีประโยชน์หลายประการ เช่น ช่วยประหยัดเงินของผู้บริโภคโดยไม่ต้องลดปริมาณการบริโภค (Hasegawa et al. 2015) การห้ามทิ้งขยะอาหารและนโยบายอื่นๆ ยังช่วยให้ผู้จัดหาผักและผลไม้สดสามารถตอบสนองความต้องการของชุมชนที่ด้อยโอกาสหรือขาดแคลนได้ดียิ่งขึ้น (Pearson and Wilson 2013) ในกรณีที่หน่วยงานมีอำนาจควบคุมการจัดหาอาหารโดยตรง รวมถึงในภาครัฐ ก็สามารถช่วยลดปริมาณการปล่อยก๊าซคาร์บอนได้ ตัวอย่างเช่น เมืองลีดส์ในสหราชอาณาจักรได้นำอาหารปลอดเนื้อสัตว์และวีแกนเข้าสู่โรงเรียนประถมศึกษา 182 แห่งเพื่อบรรเทาปัญหาสุขภาพภูมิอากาศ (Leeds City Council, 2020)

กรณีศึกษาโรงแรม 5 ดาว พื้นที่กรุงเทพมหานคร

โดยข้อมูลเชิงประจักษ์ในบทความนี้ได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้บริหารโรงแรมระดับ 5 ดาว ซึ่งช่วยให้เข้าใจกลไกการตัดสินใจและข้อจำกัดในการจัดการขยะอาหารได้อย่างรอบด้าน

“โรงแรมดำเนินแผนการจัดการจัดการขยะอย่างยั่งยืน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อลดปริมาณขยะทั่วไปที่ต้องนำไปฝังกลบ และนำขยะอินทรีย์กลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ผ่านการส่งเสริมให้มีการแยกเศษอาหาร เศษผัก และเปลือกผลไม้ออกจากขยะทั่วไป เพื่อนำไปต่อยอดด้วยนวัตกรรมแปรรูปเป็นสารปรุงดิน และปุ๋ยอินทรีย์ สำหรับใช้ภายในบริเวณโรงแรม นอกจากนี้ เรายังมุ่งเน้นการเพิ่มอัตราการแยกขยะรีไซเคิล และขยะประเภทอื่น ๆ เพื่อนำกลับมาเพิ่มมูลค่า หรือสร้างประโยชน์แก่ชุมชนโดยรอบ อีกทั้งยังมีการบริจาคอาหารที่เหลือจากการบริโภคของแขกเพื่อนำไปเป็นอาหารสัตว์ในสัดส่วนไม่น้อยกว่า 30% ของปริมาณอาหารที่เหลือทั้งหมดแนวทางทั้งหมดนี้เป็นส่วนหนึ่งของระบบบริหารจัดการที่โรงแรมดำเนินการอย่างเป็นระบบ โดยมีการสื่อสารและแจกจ่ายแนวปฏิบัติให้กับพนักงานทุกคน เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมอย่างทั่วถึงในการขับเคลื่อนสู่ความยั่งยืน พร้อมทั้งมีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้านสิ่งแวดล้อมของโรงแรมแก่ลูกค้าและหน่วยงานที่เข้ามาจัดประชุมหรือสัมมนาในพื้นที่ของโรงแรมอย่างต่อเนื่อง” (คุณรัตนาวรรณ มีกมล, การสื่อสารระหว่างบุคคล, 10 กรกฎาคม 2568)

“นโยบายการบริหารจัดการงานอย่างยั่งยืนบริษัท อมารี วอเตอร์เกต กรุงเทพ จำกัด เป็นผู้ให้บริการพื้นที่สำหรับการจัดประชุม สัมมนา นิทรรศการ และกิจกรรมพิเศษ มีความมุ่งมั่นที่จะปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง มุ่งมั่นในการปรับปรุงระบบบริหารจัดการงานอย่างยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง มุ่งมั่นในการเป็นผู้นำในด้านการจัดการความยั่งยืนของงาน และมุ่งมั่นในการกำกับดูแลหลักการพัฒนายั่งยืน โดยมีแนวทางการปฏิบัติดังนี้ 1.ดำเนินระบบการบริหารจัดการงานอย่างยั่งยืน เพื่อการบริหารจัดการผลกระทบอย่างมีประสิทธิภาพ 2.ปรับปรุงสมรรถนะการบริหารจัดการงานอย่างยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง ผ่านกิจกรรมด้านการปรับปรุงอย่างยั่งยืนที่ทางองค์กรได้มีการดำเนินการ 3.คำนึงถึงการรักษาความสมดุลด้านเศรษฐกิจ (Economic) สังคม (Social) และสิ่งแวดล้อม (Environment) รวมถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการดำเนินงานเพื่อการเติบโตอย่างยั่งยืนขององค์กร 4.ลดผลกระทบจากการจัดงานตลอดห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) ครอบคลุมมิติด้านเศรษฐกิจ สังคมสิ่งแวดล้อม 5.เปิดเผยผลการดำเนินงานด้านระบบบริหารจัดการงานอย่างยั่งยืนอย่างโปร่งใส 6.ปฏิบัติตามหลักการความยั่งยืนขององค์กร (Sustainability Principles) สำหรับการจัดการขยะอาหาร มาตรฐานการจัดการขยะทั่วไปสำหรับงานอีเวนต์ อ้างอิงจาก ISO 20121 แนวทางการจัดการขยะอย่างยั่งยืนระดับโลก และกรอบการทำงานของประเทศไทย เช่น มาตรฐานการจัดงานอย่างยั่งยืนของประเทศไทย หรือ TSEMS”

1. วางแผน Plan – ระบุจุดที่มีขยะจำนวนมาก เลือกวัสดุที่มีขายน้อย และออกแบบสถานที่กำจัดขยะ
2. ลงมือทำ Do – จัดให้มีถังขยะติดฉลากชัดเจน ใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้/รีไซเคิลได้ และสร้างความตระหนักรู้

3. ตรวจสอบ Check – วัดปริมาณขยะ ติดตามการรีไซเคิล และประเมินผลกระทบ

4. ลงมือปฏิบัติ Act – ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ ปรับปรุงการวางแผนงานอีเวนต์ในอนาคต และรายงานผลลัพธ์ (ชวกร ชนะธัญธำรง, การสื่อสารระหว่างบุคคล, 10 กรกฎาคม 2568)

“โรงแรม เดอะสุโกศล กรุงเทพฯ เป็นผู้ให้บริการด้านห้องพัก อาหารและเครื่องดื่มและการจัดประชุมสัมมนา โดยมุ่งเน้นการให้บริการที่ตรงตามความต้องการของลูกค้า พัฒนางค์กรให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และคำนึงถึงการบริหารจัดการอย่างยั่งยืน เพื่อบริการสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่อง จึงมีนโยบายและโครงการเกี่ยวกับขยะอาหาร (Food Waste) ของโรงแรมฯ เป็นอีกหนึ่ง โครงการ เพื่อตอบสนองการบริหารจัดการอย่างยั่งยืน โดยมุ่งเน้นการลดและจัดการขยะอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และส่งเสริมการนำอาหารส่วนเกินกลับมาใช้ประโยชน์ให้ได้มากที่สุด” สำหรับพนักงาน ได้มีการรณรงค์กิจกรรม Zero Food Waste อย่างต่อเนื่อง ในห้องอาหารของพนักงาน เป็นการปลูกจิตสำนึก และมีส่วนร่วมในการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับลูกค้า เตรียมผลิตภัณฑ์จากเศษอาหารเหลือใช้ มาเป็นของกำนัล สำหรับแขกที่มีความสนใจ เช่น น้ำหมักจากผลไม้ , กากกาแฟ และเมล็ดผลไม้สำหรับผู้ประกอบการ เข้าร่วมโครงการ Scholars of Sustenance Foundation Thailand โดยการบริจาคอาหารให้กับชุมชนเปราะบางรวมถึงผู้คน และ โรงเรียนที่ขาดแคลน ซึ่งทำให้ผู้คนเหล่านี้ได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพอีกด้วย” (นันทน์ ตั้งพิริธรรม , การสื่อสารระหว่างบุคคล, 10 กรกฎาคม 2568)

“โรงแรมแห่งแรกของโลกที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการบริหารจัดการอย่างยั่งยืน (ISO 20121) โรงแรม ดิ แอทธินี โฮเทล แบงค็อก ฉลองครบรอบ 12 ปี ในฐานะผู้นำ ด้านความยั่งยืน เผยตัวเลขผลลัพธ์เชิงบวก จากความมุ่งมั่นในการสร้างความเปลี่ยนแปลงทางสิ่งแวดล้อม ตัวเลขของความเปลี่ยนแปลงในเชิงบวกซึ่งเกิดขึ้นจริง ลดการใช้ไฟฟ้าได้ถึง 87.1% เปอร์เซนต์ เมื่อเทียบกับการใช้หลอดไฟแบบเดิม ลดการปล่อยน้ำเสีย

50 เปอร์เซนต์ ผ่านการบำบัดแล้วจะนำกลับมาใช้ใหม่ ลดการใช้หลอดกว่า 275,000 ชิ้น เปลี่ยนมาใช้หลอดกระดาดจนสามารถแทนที่ได้ 100 เปอร์เซนต์ ซื้ข้าวหอมมะลิออร์แกนิกโดยตรงจากชาวนาในจังหวัดอำนาจเจริญประมาณ 5 ตันต่อเดือน ซึ่งเป็นแนวทางที่สามารถประกันรายได้ และช่วยเหลือเกษตรกรท้องถิ่น เพราะไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง จึงมั่นใจได้เลยว่าผู้รับประทานข้าวหอมมะลิออร์แกนิกที่โรงแรมฯ จะได้รับคุณค่าทางโภชนาการอย่างเต็มที่ ร้อยละ 85 ของวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารไทย เดอะ เฮาส์ ออฟ สมูท เคอร์รี่ (The House of Smooth Curry) คือผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกที่ส่งตรงจากเกษตรกรท้องถิ่นทั่วประเทศ โดยเฉพาะผักและผลไม้ตามฤดูกาลซึ่งเขาใช้เพื่อสร้างสรรค์ให้อาหารไทยแต่ละจานมีรสชาติที่ดีขึ้นกว่าเดิม ทั้งนี้เป็นเพียงตัวเลขส่วนหนึ่งซึ่งเกิดขึ้นจริง โดยโรงแรม ดิ แอทธินี โฮเทล แบงค็อก ยังคงให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อม และดำเนินโครงการริเริ่มต่าง ๆ เพื่อสร้างความยั่งยืน ความทุ่มเทจากทุกภาคส่วนเพื่อลดผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมสะท้อนให้เห็นถึงวิสัยทัศน์ร่วม ที่นอกจากจะสร้างประสบการณ์อันยอดเยี่ยมให้กับผู้มาใช้บริการแล้ว ยังคำนึงถึงความยั่งยืนในอนาคตอีกด้วย” (ชูเลง โก, การสื่อสารระหว่างบุคคล, 10 กรกฎาคม 2568)

สรุป

การจัดการขยะอาหารในธุรกิจอีเวนต์ของโรงแรม 5 ดาวในกรุงเทพมหานครเป็นประเด็นสำคัญที่ต้องการการดำเนินการอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จากการศึกษาพบว่า โรงแรมสามารถลดขยะอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพผ่านการใช้หลัก Food Waste Hierarchy และการนำแนวคิด Corporate Social Responsibility มาปฏิบัติ กรณีศึกษาจากโรงแรมชั้นนำในกรุงเทพฯ แสดงให้เห็นถึงความสำเร็จที่เป็นรูปธรรม ไม่ว่าจะเป็น Amari Bangkok ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการจัดงานอย่างยั่งยืนของประเทศไทยและ ISO 20121:2012 มาตรฐานระดับโลก Movenpick BDMS Wellness Resort มีการกำหนดนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมของโรงแรมแก่ลูกค้าและหน่วยงานที่เข้ามาจัดประชุมหรือสัมมนาในพื้นที่ของโรงแรมอย่างต่อเนื่องให้ทราบโดยทั่วกัน โรงแรม ดิ แอทธินี โฮเทล แบงค็อก มีโครงการริเริ่มที่ชื่อ Food Rescue ลดขยะให้เป็น 0 นำเศษอาหารในครัวไปใช้ต่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด รีไซเคิลดอกไม้ จากการใช้ใน 200 งานต่อปี หรือ โรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ ที่ดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานภายนอก SOS สอดคล้องมิติด้านสังคม

ผลกระทบที่เกิดขึ้นครอบคลุมทั้งด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกนับล้านกิโลกรัม การสร้างมืออาหารนับล้านมือสำหรับผู้ขาดแคลน และการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจหลายสิบล้านบาท แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของการจัดการขยะอาหารในการสร้างคุณค่าที่หลากหลาย ความสำเร็จของการจัดการขยะอาหารไม่ได้ขึ้นอยู่กับความพยายามของโรงแรมเพียงฝ่ายเดียว แต่ต้องการความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ทั้งการสนับสนุนนโยบายจากภาครัฐ การพัฒนาเทคโนโลยีจากภาคเอกชน และการสร้างความต้ววจับจากประชาชน แผนปฏิบัติการจัดการขยะอาหาร ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2566-2570) ของประเทศไทยที่ตั้งเป้าลดสัดส่วนขยะอาหารจากร้อยละ 38 เหลือ ร้อยละ 28 เป็นโอกาสสำคัญที่อุตสาหกรรมโรงแรมสามารถมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลง การที่โรงแรม 5 ดาวสามารถเป็นต้นแบบและแหล่งเรียนรู้จะช่วยสร้างผลกระทบเชิงในการยกระดับมาตรฐานการจัดการขยะอาหารของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวโดยรวม การมองไปสู่อนาคต อุตสาหกรรมโรงแรมจะต้องปรับตัวให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่มีความต้ววจับด้านสิ่งแวดล้อมเพิ่มขึ้น การจัดการขยะอาหารจะกลายเป็นส่วนหนึ่งของมาตรฐานการบริการและเป็นปัจจัยในการเลือกโรงแรมของนักท่องเที่ยว การลงทุนในระบบจัดการขยะอาหารจึงไม่เพียงเป็นการทำความดีต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม แต่ยังเป็นกลยุทธ์ทางธุรกิจที่สำคัญในการสร้างความแตกต่างในการแข่งขันได้อีกด้วย

การศึกษานี้ชี้ให้เห็นว่า การจัดการขยะอาหารในธุรกิจอีเวนต์ของโรงแรม 5 ดาวไม่ใช่เพียงกิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อม แต่เป็น “กลไกเชิงกลยุทธ์” ที่เชื่อมโยงความยั่งยืนกับคุณค่าทางธุรกิจอย่างเป็นรูปธรรม โดยการประยุกต์ใช้ Food Waste Hierarchy ควบคู่กับ Corporate Social Responsibility สามารถยกระดับการจัดการขยะอาหารจากระดับปฏิบัติการไปสู่ระดับนโยบายและมาตรฐานองค์กร

องค์ความรู้ใหม่ที่เกิดขึ้นคือ บทบาทของโรงแรม 5 ดาวในฐานะ “Sustainability Intermediary” ซึ่งทำหน้าที่เป็นตัวกลางระหว่างนโยบายภาครัฐ มาตรฐานสากล (เช่น ISO 20121) ภาคเอกชน และสังคม

ผ่านกิจกรรมอีเวนต์ที่มีความเข้มข้นด้านการใช้ทรัพยากรสูง ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นไม่ได้จำกัดอยู่เพียงการลดขยะอาหาร แต่ขยายไปสู่การลดก๊าซเรือนกระจก การสร้างความมั่นคงทางอาหาร และการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

นอกจากนี้ งานศึกษายังสะท้อนว่า การจัดการขยะอาหารกำลังกลายเป็น “ส่วนหนึ่งของคุณค่าการบริการ (Service Value Proposition)” ซึ่งมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกโรงแรมของลูกค้าองค์กรและนักท่องเที่ยวที่มีความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อมสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง จึงสามารถสรุปได้ว่า การลงทุนในระบบจัดการขยะอาหารไม่ใช่ต้นทุน แต่เป็น การลงทุนเชิงกลยุทธ์เพื่อความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืนของอุตสาหกรรมโรงแรมในอนาคต

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาข้อมูลการจัดการขยะอาหารในการจัดประชุมและอีเวนต์ ปัจจุบันมีแนวโน้มลดลงเพิ่มมากขึ้นจากโรงแรมที่ให้ความร่วมมือและตระหนักเห็นถึงความสำคัญของการจัดการขยะอาหารถึงเป็นปัญหาหลักที่ส่งผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ ทำให้มีการนำแนวปฏิบัติและมาตรฐานต่างๆ ทั้งในระดับประเทศและระดับสากลที่มีความเกี่ยวข้องกับการจัดการขยะอาหารมาเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจ ซึ่งทำให้การจัดการดังกล่าวมีระบบและแบบแผนที่ชัดเจน ส่งผลในทางที่ดีโดยตรงต่อสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมพื้นที่บริเวณโดยรอบ อันจะเห็นได้จากบทสัมภาษณ์กรณีศึกษาโรงแรม 5 ดาวในกรุงเทพมหานคร ได้นำเป้าหมาย SDGs มากลยุทธ์สำคัญในการขับเคลื่อนธุรกิจได้อย่างยั่งยืน ทั้งนี้ บางโรงแรมที่ยังไม่เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาที่ยั่งยืนในมิติด้านสิ่งแวดล้อม SDGs ข้อ 12 การขอความร่วมมือในภาคสมัครใจอาจไม่เพียงพอ รัฐบาลควรมีการออกกฎหมายบังคับ ควบคุม และมีบทลงโทษที่ชัดเจนกับโรงแรมที่ดำเนินธุรกิจส่งผลกระทบต่อสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมในทางที่ไม่ดี รวมถึงการพอกเขี้ยวในธุรกิจโรงแรมซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความไม่มีจริยธรรมเพื่อให้การจัดการขยะอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมและอีเวนต์มีประสิทธิภาพ ครอบคลุม และสามารถขับเคลื่อนเชิงนโยบายได้อย่างเป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น การศึกษาและการวิเคราะห์ในอนาคตควรพิจารณาประเด็นต่อไปนี้

1. งานวิจัยในอนาคตควร ขยายขอบเขตการศึกษาเชิงพื้นที่และเชิงเปรียบเทียบ จากเดิมที่มุ่งเน้นเฉพาะโรงแรมระดับ 5 ดาวในกรุงเทพมหานคร ไปสู่โรงแรมระดับอื่น ๆ และพื้นที่เมืองท่องเที่ยวหลัก เช่น เชียงใหม่ ภูเก็ต พัทยา หรือหัวเมืองรอง เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างด้านแนวคิด นโยบาย และศักยภาพในการจัดการขยะอาหารในบริบทที่หลากหลาย ซึ่งจะช่วยสะท้อนความเหลื่อมล้ำเชิงโครงสร้างและข้อจำกัดของแต่ละพื้นที่ได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

2. ควรมีการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับ พฤติกรรมและบทบาทของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholders) ในห่วงโซ่การจัดการประชุมและอีเวนต์ ไม่ว่าจะเป็นผู้จัดงาน (event organizers) ฝ่ายจัดเลี้ยง (catering) ซัพพลายเออร์

อาหาร พนักงานโรงแรม ตลอดจนผู้เข้าร่วมงาน เพื่อทำความเข้าใจว่าแต่ละกลุ่มมีส่วนในการสร้างหรือลดขยะอาหารอย่างไร และปัจจัยใดที่ส่งผลต่อการยอมรับหรือการต่อต้านมาตรการด้านความยั่งยืน

3. งานวิจัยในอนาคตควรให้ความสำคัญกับ การวัดผลเชิงปริมาณของขยะอาหารและผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เช่น ปริมาณขยะอาหารต่อกิจกรรม (กิโลกรัมต่อผู้เข้าร่วมงาน) การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการจัดการขยะอาหาร หรือการประเมินผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์ (food waste valorization) เพื่อสนับสนุนการตัดสินใจเชิงนโยบายและการบริหารจัดการบนฐานข้อมูลเชิงประจักษ์

4. ควรมีการศึกษาเชิงนโยบายและกฎหมาย โดยเฉพาะ บทบาทของภาครัฐในการกำกับ ควบคุม และกำหนดมาตรการบังคับใช้ ในการจัดการขยะอาหารของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ เช่น การออกกฎหมายเฉพาะด้าน food waste การกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำ หรือกลไกลงโทษและแรงจูงใจ (penalty & incentive mechanisms) เพื่อประเมินว่ามาตรการภาคสมัครใจเพียงพอหรือไม่ในการแก้ไขปัญหาอย่างยั่งยืน

5. งานวิจัยในอนาคตควรเปิดพื้นที่ให้กับการศึกษาในกรอบแนวคิดด้าน จริยธรรมธุรกิจ ความรับผิดชอบต่อสังคม และการฟอกเขียว (greenwashing) ในอุตสาหกรรมโรงแรมและอีเวนต์ เพื่อวิเคราะห์ความสอดคล้องหรือความขัดแย้งระหว่างภาพลักษณ์ด้านความยั่งยืนกับการปฏิบัติจริง ซึ่งจะช่วยยกระดับการกำหนดมาตรฐานด้านจริยธรรมและความโปร่งใสในภาคธุรกิจบริการ

การศึกษาในอนาคตอาจพิจารณาการบูรณาการกรอบแนวคิดสากล เช่น SDG 12.3, ISO 20121, Circular Economy และ Climate Action ร่วมกับบริบทท้องถิ่นของประเทศไทย เพื่อพัฒนาโมเดลการจัดการขยะอาหารสำหรับการจัดประชุมและอีเวนต์ที่เหมาะสมกับบริบทเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมของประเทศอย่างแท้จริง

เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2567). รายงานสถานการณ์สถานที่กำจัดขยะมูลฝอยชุมชนของประเทศไทย ปี 2567. <https://www.pcd.go.th/publication/35729/>
- กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2567). คำแนะนำแนวทางการจัดการขยะอาหารสำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ปี 2567. <http://www.pcd.go.th/garbage/คำแนะนำแนวทางการจัดการขยะอาหาร-สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/>
- ไกรสร วันละ และเสาวลักษณ์ โกศลกิตติอัมพร. (2564). การขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของประเทศไทย. *วารสาร มจร บาลีศึกษาพุทธโฆสปริทรรศน์*, 7(3), 56–66.
- กุลธิดา บรรจงศิริ. (2561). แนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้ง. *SAU JOURNAL OF SCIENCE & TECHNOLOGY*, 4(1), 43 – 53
- จิรนนท์ นาคสมทรง. (2563). เศรษฐกิจหมุนเวียนหนทางสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนและบทบาทของการบัญชี. *วารสารการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 12(3), 157-172.

- ศิริวรรณ สนั่นเอื้อ และเกดศิริ เจริญวิศาล (2567). การบูรณาการเมืองไมซ์ที่ดีด้วยมิติของ SDGs. *วารสารวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*, 6(1), 28-39.
- สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. (2562). *การศึกษาแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกิน เพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย*. สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย.
- สุพรรณิ ศรีธัมมา (2567). แนวทางการจัดการของเสียจากงานอีเวนต์เพื่อความยั่งยืนในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยการจัดการและเทคโนโลยีอีสเทิร์น*. 21(1), 238-249.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2565). *สถิติสิ่งแวดล้อมของประเทศไทย พ.ศ. 2565*. สำนักงานสถิติแห่งชาติ.
- สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (2568). *ทีเล็บ เผย 5 ยุทธศาสตร์ 3 กลยุทธ์ขับเคลื่อนไมซ์ไทย ปี 68* เพิ่มรายได้พีชิตอันดับไมซ์แห่งเอเชีย. <https://www.businesseventsthailand.com/th/press-media/news-press-release/detail/1631-5-3-68>
- สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน). *โครงการศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและการคาดการณ์เชิงกลยุทธ์เพื่อตอบสนองความต้องการของนักเดินทางไมซ์*. <https://intelligence.businesseventsthailand.com/th/insights-details/executive-summary-thailand-mice-foresight>
- EN-Technology. (2025, February 7). *เตาเผาขยะ vs หลุมฝังกลบขยะ วิธีไหนลดคาร์บอนไดออกไซด์?*. https://www.en-technology.com/incinerator/?utm_source=chatgpt.com
- Hasegawa et al. 2015. Scenarios for the risk of hunger in the twenty-first century using Shared Socioeconomic Pathways. *Environ. Res. Letter*, 10 014010,1-8. <http://doi.org/10.1088/1748-9326/10/1/014010>
- International Congress and Convention Association (ICCA). (2024). *ICCA statistics report: Country and city rankings 2023*. <https://www.iccaworld.org>
- Leeds City Council. (2020). Leeds City Council to introduce plant-based meals to schools. *The School Food People*. <https://www.theschoolfoodpeople.co.uk/news/leeds-city-council-introduce-plant-based-meals-schools>
- Pearson, D., & Wilson, L. J. (2013). Supply of fresh fruits and vegetables to vulnerable communities. *International Journal of Consumer Studies*, 37(5), 503-510.
- United Nations Environment Programme. (2024). *Food waste index report 2024: Think eat save, tracking progress to halve global food waste*. UN. [unep.org](https://www.unep.org).
- United Nations. (2023). *The Sustainable Development Goals Report 2023: Special Edition*. United Nations Publications.