

# แนวทางการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี

## The Guidelines of Environmental Management of Restaurant Businesses in Ubon Ratchathani

พรพิมล ศรีธเรศ

Pornpimon Sritharet

สาขาวิชาการจัดการโรงแรม คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

Hotel Management, Faculty of Tourism and Hotel Management Mahasarakham University

pimonsri\_tu@hotmail.com

Received: June 1, 2021

Revised: July 20, 2021

Accepted: July 23, 2021

### บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาบริบททั่วไปในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี 2) เพื่อศึกษาแนวทางในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี สำหรับการวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 12 ราย โดยวิธีการสุ่มแบบลูกโซ่ (Snowball Sampling) ด้วยการใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) และการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัยพบว่า บริบททั่วไปในการจัดการสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี มีประเด็นหลักที่สำคัญ ดังนี้ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมีความตระหนักในเรื่องสิ่งแวดล้อมและพยายามเลือกดำเนินการธุรกิจควบคู่กับการดูแลใส่ใจปัญหาสิ่งแวดล้อม โดยนำแนวคิด 5Rs (Reduce Reuse Recycle Repair and Reject) มาปรับใช้ในธุรกิจร้านอาหารของตนเอง และยังพบอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารที่ควบคู่ไปกับแนวทางที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 3 ประเด็นหลักคือ 1) ผลผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมมีราคาที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์ทั่วไป 2) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและภาครัฐไม่สอดคล้องเป็นนโยบายเดียวกัน 3) ความไม่สะดวกสบายสำหรับผู้บริโภคในการปฏิบัติตามนโยบายที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สำหรับแนวทางในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี ควรมีการดำเนินนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมที่เป็นไปในทิศทางเดียวกันทั้ง 3 ภาคส่วน ได้แก่ ภาครัฐ ผู้ประกอบการ และการทำความเข้าใจกับลูกค้าที่มาใช้บริการ

**คำสำคัญ:** การจัดการสิ่งแวดล้อม ธุรกิจร้านอาหาร 5Rs

### Abstract

The objectives of this research are 1) to study the general context of environmental management of the restaurant businesses in Ubon Ratchathani and 2) the guidelines of environmental management of restaurant businesses in Ubon Ratchathani. In this qualitative research, the sample population consisted of 12 restaurant business operators in Ubon Ratchathani chosen by snowball sampling. Data were collected and analyzed by using structured interviews and content analysis, respectively.

The results found the important issue of the general context of environmental management of the restaurant businesses in Ubon Ratchathani. Consequently, the restaurant business operators are aware of the environment and attempt to do their businesses with care and attention to environmental problems by applying the 5Rs guideline (Reduce Reuse Recycle Repair and Reject). However, 3 main obstacles were found in running a restaurant business in conjunction with an environmentally friendly approach. First, environmental products higher cost than conventional products do. Second, environmental practices between the restaurant business operators and the government sectors do not conform to the same policy. Third, the inconvenience for consumers to follow eco-friendly policies. For guidelines on environmental management of the restaurant business in Ubon Ratchathani province, the environmental policies should be implemented in the same directions in all three sectors, namely the government sector, entrepreneurs, and understanding customers who use the service.

**Keywords:** Environmental Management, Restaurant Business, 5Rs

### บทนำ

ในปัจจุบันทุกภาคส่วนได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัญหาทางด้านสิ่งแวดล้อมเพิ่มมากขึ้น โดยในแผนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–พ.ศ. 2564) ได้ระบุถึงความสำคัญของการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน (กรมควบคุมมลพิษ, 2563) อาจกล่าวได้ว่า อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวเนื่องกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทั้งทางตรงและทางอ้อม (โสภา ชินเวชกิจวานิชย์, วรวรรณ ประชาเกษม และอาภาพร รุจิระเศรษฐ, 2561) การมีจำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้น ย่อมมีการใช้ทรัพยากร เช่น ไฟฟ้า น้ำ และจำนวนปริมาณขยะที่เพิ่มมากขึ้นเช่นกัน ในปี พ.ศ. 2562 ปริมาณขยะมูลฝอยในประเทศไทยมีจำนวนรวมทั้งสิ้น 28.71 ล้านตัน เมื่อแยกเป็นรายจังหวัด พบว่า จังหวัดอุบลราชธานีมีปริมาณขยะมูลฝอยจำนวน 657,244.55 ตัน (กรมควบคุมมลพิษ, 2563) จากสถิติข้อมูลปริมาณขยะนี้ส่งผลให้เกิดปัญหาทางด้านสิ่งแวดล้อมตามมา หน่วยงานภาครัฐจึงได้ให้ความสำคัญและกำหนดเป็นนโยบาย ผ่านกิจกรรมต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้น ตัวอย่างเช่น กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมที่มีภารกิจในการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมให้เกิดความยั่งยืน อีกทั้งยังมีความสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติด้วย จึงเป็นที่มาของโครงการส่งเสริม

การมีส่วนร่วมการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (Green Restaurant) ซึ่งเป็นหนึ่งในโครงการ G-Green ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมที่มุ่งส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

ธุรกิจร้านอาหารนับเป็นธุรกิจที่มีความสำคัญทั้งด้านเศรษฐกิจและวิถีชีวิตประจำวันของคนในสังคม เพราะอาหารคือหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นต่อการดำรงชีพ ธุรกิจร้านอาหารมีความเกี่ยวข้องกับจำนวนนักท่องเที่ยว หากจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น หมายถึงจำนวนธุรกิจร้านอาหารเพิ่มขึ้นด้วยเช่นกัน (ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน, 2562) ผลกระทบที่ตามมาคือการใช้ทรัพยากรพลังงานน้ำ พลังงานไฟฟ้าที่เพิ่มขึ้น และการเกิดของเสีย ขยะจากเศษอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) เพิ่มมากขึ้นด้วยเช่นกัน อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ธุรกิจโรงแรมและที่พัก ธุรกิจร้านอาหาร จัดเป็นภาคอุตสาหกรรมบริการที่ใช้พลังงานสูงในการดำเนินธุรกิจ ไม่ว่าจะเป็นปริมาณการใช้ที่สูง การปล่อยของเสีย ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาทางด้านสิ่งแวดล้อมตามมา (สุรพจน์ ณ กลาง, 2563) ประเด็นทางด้านสิ่งแวดล้อมมีความสำคัญกับอุตสาหกรรมการบริการในแง่การสร้างความสำเร็จในกิจกรรมท่องเที่ยว การลดค่าใช้จ่ายจากการใช้ทรัพยากรไฟฟ้า น้ำ ก๊าซ และแสดงถึงความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจอีกด้วย ภาคธุรกิจนำเที่ยวได้มีการนำกลยุทธ์การตลาดสีเขียว มาปรับใช้ในการดำเนินธุรกิจ ในสัญลักษณ์หัวใจสีเขียว รูปแบบการเดินทางสีเขียว แหล่งท่องเที่ยวสีเขียว ชุมชนสีเขียว กิจกรรมสีเขียว การบริการสีเขียว ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมมาปฏิบัติใช้เพิ่มขึ้น เพราะเชื่อว่าจะส่งผลให้ธุรกิจได้รับความสำเร็จมาก (ปริญ ลักขิตามาต และ ศิวรัตน์ ณ ปทุม, 2560) สำหรับในภาคธุรกิจโรงแรมได้มีการนำแนวคิดเพื่อสิ่งแวดล้อมมาจัดการโรงแรมให้เกิดความยั่งยืน ด้วยวิธีการที่หลากหลาย เช่น การลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ การจัดการขยะ การลดการใช้น้ำ เพื่อลดผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อชุมชนและสังคม แม้แต่การเปิดเผยรายงานข้อมูลทางด้านสิ่งแวดล้อมยังส่งผลดีต่อกิจการ สังคมและชุมชนให้การยอมรับ พนักงานภาคภูมิใจในองค์กรที่ตนเองทำงานอยู่ และกิจการสามารถได้กลุ่มลูกค้าใหม่ที่มีแนวคิดการใส่ใจสิ่งแวดล้อมเพิ่มขึ้น (ฐิติกานต์ สุริยะสาร, 2559)

ดังนั้น ในปัจจุบันผู้ประกอบการ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงปัญหาสิ่งแวดล้อมนี้ และพยายามเพิ่มแนวทางหรือวิธีการที่จะสามารถลดการใช้พลังงานและทรัพยากรจากการดำเนินธุรกิจเพิ่มมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการหาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายได้มาทดแทนการใช้พลาสติก การใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า เมื่อเข้าสู่ยุคของการบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การผลิตสินค้าเพื่อตอบสนองต่อความต้องการวิถีการดำรงชีวิตแนวใหม่ดังกล่าว จึงเกิดการเลือกซื้อสินค้าหรือบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การลดการใช้ผลิตภัณฑ์ที่จะเพิ่มปริมาณขยะ โดยเรียกว่า “สินค้าสิ่งแวดล้อม” หรือ “Green Product” (วรรณภา ธิธิธนานนท์ และศิริลักษณ์ เมฆสังข์, 2560) พฤติกรรมผู้บริโภคได้เปลี่ยนแปลงไป การใส่ใจสุขภาพทำให้ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ได้เข้ามามีบทบาทและเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคกลุ่มนี้ นอกจากดีต่อสุขภาพแล้วยังเป็นการบริโภคภายใต้แนวคิด “รักษ์โลกด้วย” (มรกต กำแพงเพชร และพิทักษ์ ศิริวงศ์, 2560)

จากที่มาและความสำคัญของปัญหาดังกล่าวเบื้องต้น สภาพปัญหาทางด้านสิ่งแวดล้อมได้ทวีความรุนแรงเพิ่มมากขึ้น การหาแนวทางหรือวิธีการแก้ไขปัญหาดังกล่าวมีความสำคัญและจำเป็นอย่างมาก อุตสาหกรรมการบริการได้รับการกล่าวว่า เป็นภาคธุรกิจที่มีส่วนในการก่อให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ต่อสิ่งแวดล้อม ธุรกิจร้านอาหารก็เช่นกัน การเกิดของเสียจากการดำเนินการ การใช้ทรัพยากรน้ำ ไฟฟ้า ดังนั้นผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจึงควรหันมาให้ความสำคัญทางด้านสิ่งแวดล้อมควบคู่กับการดำเนินธุรกิจและเป็นการสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอีกทางหนึ่งด้วย ผู้วิจัยได้ตระหนักถึงความจำเป็นและความสำคัญ

ของการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจร้านอาหาร จึงทำการศึกษาบริบททั่วไปในการจัดการสิ่งแวดล้อมในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี และเพื่อให้ได้แนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจร้านอาหาร โดยผู้ประกอบการสามารถนำไปปรับประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารควบคู่ไปกับการเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบททั่วไปในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี
2. เพื่อศึกษาแนวทางในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี

### ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยเรื่อง แนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการวิจัยไว้ 4 ด้าน ดังต่อไปนี้

ขอบเขตด้านเนื้อหา

ประกอบไปด้วยเนื้อหา 2 ประเด็นหลัก คือ นโยบายการจัดการสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหาร 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการลดการใช้ (Reduce) ด้านการใช้ซ้ำ (Reuse) ด้านการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) ด้านการซ่อมแซม (Repair) ด้านการปฏิเสธสิ่งที่เป็นมลพิษ (Reject) และประเด็นที่สอง คือ ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจควบคู่ไปกับการจัดการสิ่งแวดล้อม

ขอบเขตด้านประชากร

ขอบเขตด้านประชากร คือ ผู้ประกอบการ เจ้าของ หรือผู้จัดการธุรกิจร้านอาหาร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ที่ได้รับความนิยมจากเว็บไซต์ [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) พ.ศ. 2562 จำนวน 30 ร้านที่ได้รับความนิยมสูงสุด

ขอบเขตด้านพื้นที่

ธุรกิจอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ที่ได้รับความนิยมจากหน้าเว็บไซต์ [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) พ.ศ. 2562 จำนวน 30 ร้านที่ได้รับความนิยมสูงสุด

ขอบเขตด้านเวลา

ตั้งแต่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2562–30 กันยายน พ.ศ. 2563

### วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเรื่องแนวทางการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี การได้มาของข้อมูล ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลโดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ ดังนี้

1. การเลือกพื้นที่ในการศึกษา ผู้วิจัยเลือกพื้นที่การศึกษาคือ หน้าเว็บไซต์ [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) ในส่วนร้านอาหารยอดนิยมในจังหวัดอุบลราชธานี

#### 2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ในการวิจัยครั้งนี้ได้เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) ผู้ให้ข้อมูลคือ กลุ่มผู้ประกอบการ เจ้าของธุรกิจอาหาร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ที่ได้รับความนิยมจาก

เว็บไซต์ [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) พ.ศ. 2562 ซึ่งผู้ให้ข้อมูลจะถูกเลือกมาอย่างเจาะจง (Purposive sampling) จำนวน 30 ราย เพื่อที่จะได้ข้อมูลที่เพียงพอ และมีความใกล้เคียงกับการกระจายแบบปกติ และสามารถเอามาใช้ในการยืนยันทางสถิติได้ วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างใช้วิธีการสุ่มแบบลูกโซ่ (Snowball Sampling) โดยสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารในเขต อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี จากนั้นขอให้ช่วยแนะนำผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารท่านอื่น และมีการคัดกรองให้ได้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่มีคุณภาพ มีความเต็มใจในการให้ความร่วมมือ โดยสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจนข้อมูลซ้ำจำนวนทั้งสิ้น 12 ราย

### 3. เครื่องมือวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างในการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในการจัดการสิ่งแวดล้อม จำนวน 12 แห่ง โดยแบบสัมภาษณ์แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมภาษณ์ ส่วนที่ 2 นโยบายการจัดการสิ่งแวดล้อม 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการลดการใช้พลังงาน (Reduce) ด้านการใช้ซ้ำ (Reuse) ด้านการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) ด้านซ่อมแซม (Repair) และด้านการปฏิเสธสิ่งที่เป็นมลพิษ (Reject) และส่วนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานธุรกิจควบคู่กับการจัดการสิ่งแวดล้อม โดยคำถามในการสัมภาษณ์มีดังนี้

ข้อที่ 1 ท่านมีวิธีการลดการใช้น้ำอย่างไร

ข้อที่ 2 ท่านมีวิธีการลดการใช้ไฟฟ้าอย่างไร

ข้อที่ 3 ท่านมีวิธีการลดปริมาณขยะอย่างไร

ข้อที่ 4 ท่านมีวิธีการใช้น้ำซ้ำอย่างไร

ข้อที่ 5 ท่านมีวิธีการใช้ซ้ำอย่างไร (วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในร้าน)

ข้อที่ 6 ท่านมีวิธีการจัดการขยะอย่างไร

ข้อที่ 7 ท่านมีวิธีการซ่อมแซมวัสดุ อุปกรณ์ ภายในร้านของท่านอย่างไร

ข้อที่ 8 ท่านมีวิธีการจัดซื้อ วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมภายในร้านของท่านอย่างไร

ข้อที่ 9 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารควบคู่กับการจัดการสิ่งแวดล้อม

### 4. วิธีดำเนินการวิจัยและเก็บรวบรวมข้อมูล

สำหรับการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยมีขั้นตอนวิธีการดำเนินการวิจัย และเก็บรวบรวมข้อมูลตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่หนึ่ง ขั้นตอนการรวบรวมเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแวดล้อม แนวคิดการจัดการภัตตาคารเพื่อสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) เพื่อกำหนดข้อคำถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ขั้นตอนที่สอง ขั้นตอนการรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามด้วยตนเอง โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) จากแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) สำหรับอุปกรณ์ที่ช่วยในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ โทรศัพท์มือถือสำหรับบันทึกเสียง สมุดจดบันทึก ปากกา และกล้องถ่ายรูป

จากนั้นผู้วิจัยติดต่อไปยังผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informant) เพื่อขออนุญาต และนัดหมายการสัมภาษณ์ตามวัน เวลา และสถานที่ที่ผู้ให้ข้อมูลสำคัญยินดีให้ข้อมูล

ขั้นตอนที่สาม ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล

ขั้นตอนที่สี่ ขั้นตอนการนำเสนอผลการศึกษารูปแบบพรรณนาวิเคราะห์

ขั้นตอนที่ห้า สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

##### 5. การพิทักษ์สิทธิกลุ่มผู้ให้ข้อมูล

ผู้วิจัยจะทำการชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย พร้อมทั้งแจ้ง กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่ศึกษาทราบว่า ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยเป็นเพียงข้อมูลทางการศึกษาเท่านั้น ซึ่งจะไม่สร้างความเสียหายให้กับกลุ่มผู้ให้ข้อมูล โดยผู้วิจัยจะไม่มีการเปิดเผยข้อมูลส่วนตัวสู่สาธารณะ เพื่อให้ผู้ที่ให้ข้อมูลรู้สึกปลอดภัยในการให้ข้อมูลที่ถูกต้อง และเกิดขึ้นตามจริงมากที่สุด

##### 6. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ด้วยแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ในขอบเขตของเนื้อหาการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจร้านอาหาร 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการลดการใช้พลังงาน (Reduce) ด้านการใช้ซ้ำ (Reuse) ด้านการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) ด้านการซ่อมแซม (Repair) และด้านการปฏิเสธสิ่งที่เป็นมลพิษ (Reject) และขอบเขตเนื้อหาในด้านปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินธุรกิจควบคู่กับการจัดการสิ่งแวดล้อม จากนั้นนำข้อมูลมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) โดยมีขั้นตอนหลักดังนี้ 1. การจัดระเบียบข้อมูล (data organizing) 2. การแสดงข้อมูลในรูปแบบพรรณนา และ 3. การสรุปและตีความหมายของผล ดังแสดงในตารางสรุประเบียบวิธีวิจัยดังตารางที่ 1 นี้

ตารางที่ 1 แสดงระเบียบวิธีวิจัย

| วัตถุประสงค์                                                                         | ระเบียบวิธีวิจัย   | ผู้ให้ข้อมูล        | เทคนิคการเลือกผู้ให้ข้อมูล | เครื่องมือ                                       | การวิเคราะห์ข้อมูล |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|--------------------|
| เพื่อศึกษาริบททั่วไปในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี | การวิจัยเชิงคุณภาพ | เจ้าของ / ผู้จัดการ | Snowball Sampling          | แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) | Content Analysis   |
| เพื่อศึกษาแนวทางในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี     |                    |                     |                            |                                                  |                    |

##### ผลการวิจัย

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) กับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี สามารถนำเสนอผลการวิจัยออกเป็น 3 ประเด็นหลักดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 58.3 มีอายุอยู่ระหว่าง 23-45 ปี และเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 41.6 มีอายุอยู่ระหว่าง 22-42 ปี ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล

| ลำดับที่ | เพศ  | อายุ | ตำแหน่ง     |
|----------|------|------|-------------|
| 1        | ชาย  | 30   | เจ้าของร้าน |
| 2        | ชาย  | 34   | เจ้าของร้าน |
| 3        | หญิง | 28   | พนักงาน     |
| 4        | ชาย  | 25   | พนักงาน     |
| 5        | หญิง | 45   | เจ้าของร้าน |
| 6        | หญิง | 36   | เจ้าของร้าน |
| 7        | ชาย  | 22   | พนักงาน     |
| 8        | หญิง | 23   | พนักงาน     |
| 9        | หญิง | 24   | พนักงาน     |
| 10       | หญิง | 40   | เจ้าของร้าน |
| 11       | ชาย  | 42   | เจ้าของร้าน |
| 12       | หญิง | 38   | พนักงาน     |

1. บริบททั่วไปในการจัดการสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมีการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ดังต่อไปนี้

#### ด้านการลดการใช้พลังงาน (Reduce)

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมีวิธีการลดการใช้พลังงานภายในร้าน เช่น การเลือกใช้หลอดไฟที่ประหยัดไฟฟ้า การเลือกใช้เครื่องปรับอากาศที่มีสัญลักษณ์ประหยัดไฟเบอร์ 5 หรือการเลือกใช้อุปกรณ์เพื่อการประหยัดน้ำ เนื่องจากเหตุผลที่ว่า หากทางร้านสามารถลดต้นทุนค่าใช้จ่ายจากพลังงานไฟฟ้า น้ำ ลงได้ จะช่วยให้กำไรจากการดำเนินธุรกิจเพิ่มมากขึ้น โดยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการจึงยินดี และเต็มใจที่จะปฏิบัติตามนโยบายด้านนี้ ตามที่ผู้ให้สัมภาษณ์ลำดับที่ 9 ได้ระบุว่า “ถ้าทางร้านจ่ายค่าน้ำ ค่าไฟลดลง ร้านมีกำไรเพิ่มมากขึ้น พวกเราก็จะได้รับค่าตอบแทนเพิ่มมากขึ้น” ดังนั้นการที่ทางผู้ประกอบการตระหนักเรื่องการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า น้ำ และมีนโยบายให้พนักงานทุกคนในร้านร่วมมือกัน แสดงถึงผลการดำเนินการที่จะได้รับตอบแทนเป็นกำไรที่เพิ่มขึ้นนั่นเอง

#### ด้านการใช้ซ้ำ (Reuse)

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่ มีการนำแนวคิดเรื่องการใช้ซ้ำ (Reuse) มาปรับใช้ในการดำเนินธุรกิจ เช่น การนำผ้าเช็ดมือมาใช้แทนกระดาษชำระ ดังผู้ประกอบการรายที่ 5 ได้ระบุว่า ได้เปลี่ยนจากกระดาษชำระเป็นผ้าเช็ดมือ เนื่องจากว่า “สามารถนำผ้าเช็ดมือที่ใช้แล้วไปทำความสะอาดแล้วสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ช่วยลดต้นทุนในการสั่งซื้อกระดาษชำระได้มากพอสมควร”

### ด้านการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle)

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่ มีการนำแนวคิดเรื่องการใช้ใหม่ (Recycle) มาปรับใช้ในการดำเนินธุรกิจ เช่น การแยกขยะ เพื่อสะสมเป็นธนาคารขยะ และรวบรวมขยะที่สามารถขายได้ แต่ยังพบปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญ 3 ประเด็นที่สำคัญ คือ ประการแรก พฤติกรรมของพนักงานยังไม่แยกขยะ เช่น ขยะเปียก ขยะแห้ง หรือขยะมีพิษ เพราะพนักงานมองว่าเป็นการเพิ่มงานจากหน้าที่ประจำที่ต้องรับผิดชอบหลักในแต่วัน ดังผู้ประกอบการรายที่ 8 ระบุว่า “พนักงานไม่สนใจเรื่องแยกขยะ เพราะมองว่ายุ่งยาก วุ่นวายและเสียเวลาเพิ่ม” ประการที่สอง คือ เมื่อแยกขยะแล้ว ระบบการจัดเก็บขยะจากทางหน่วยงานภาครัฐยังไม่มีระบบการแยกจัดเก็บขยะ ดังผู้ประกอบการรายที่ 8 และ 9 ระบุว่า “เราแยกขยะไป เวลาเทศบาลมาเก็บขยะก็ไปรวมกันอยู่ดี” และประการที่สาม คือ พื้นที่สำหรับธนาคารขยะมีจำนวนจำกัด คับแคบ ทางร้านจึงตัดสินใจไม่คัดแยกเพราะไม่มีพื้นที่เก็บ และยังส่งผลทางด้านสุขอนามัยภายในร้านอาหารอีกด้วย ตามที่ผู้ประกอบการรายที่ 5 ได้ระบุไว้ว่า “บางทีการเก็บขยะไว้เป็นจำนวนมากเพื่อรอขาย ทำให้มีแมลงสาป หนู แล้วร้านขายอาหารก็ไม่มีพื้นที่กว้างพอที่จะเก็บขยะเหล่านั้น”

### ด้านการซ่อมแซม (Repair)

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่ มีการนำแนวคิดเรื่องการซ่อมแซม (Repair) มาใช้ในการดำเนินธุรกิจ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ที่ชำรุด ทางร้านอาหารจะดำเนินการซ่อมแซม เพื่อให้ใช้งานได้ก่อนเบื้องต้น จนกระทั่งไม่สามารถใช้งานได้ จึงดำเนินการจัดซื้อใหม่ ดังคำกล่าวของผู้ประกอบการรายที่ 5 ได้ระบุว่า “เราจะซ่อมแซมโต๊ะ เก้าอี้ ฝ้าม่าน จนกว่าจะใช้งานได้ เพราะราคาสูง”

### ด้านการปฏิเสธสิ่งที่เป็นมลพิษ (Reject)

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่ มีการนำแนวคิดเรื่องการปฏิเสธสิ่งที่เป็นมลพิษ (Reject) มาใช้ในการดำเนินธุรกิจ เช่น การแยกขยะที่เป็นบรรจุภัณฑ์ไว้อาหาร หรือการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารมาจากพ่อค้า แม่ค้า ที่ผลิตในพื้นที่เพื่อลดการขนส่ง

#### 1. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจควบคู่กับการจัดการสิ่งแวดล้อม

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่าปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจควบคู่กับการจัดการสิ่งแวดล้อมมี 3 ประเด็น ดังต่อไปนี้

ประเด็นที่หนึ่ง ราคาของผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมมีราคาสูงกว่าผลิตภัณฑ์ทั่วไป ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี ที่มีแนวทางในการดำเนินธุรกิจเพื่อสิ่งแวดล้อมและยินดีจะเลือกผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม (green product) เข้ามาใช้ในการขายของตัวเอง แม้ว่าทำให้ต้นทุนในธุรกิจเพิ่มขึ้น ผลกำไรลดลง แต่ต้องกลับมาเปลี่ยนใช้ผลิตภัณฑ์ทั่วไปเพราะหาซื้อง่าย สั่งซื้อง่าย และไม่ต้องสั่งซื้อจำนวนมากในการสั่งซื้อแต่ละครั้ง

ประเด็นที่สอง นโยบายภาครัฐไม่สอดคล้องกับการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมเรื่องการจัดการขยะของหน่วยงานในพื้นที่ ยกตัวอย่าง เช่น ร้านอาหารแยกขยะแต่รถเก็บขยะรวม พื้นที่ในการเก็บขยะของ

ร้านมีไม่เพียงพอ ก่อให้เกิดสัตว์ค้ายขยะ เช่น หนู แมลงสาบ และการหาซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมทำยาก เพราะร้านอาหารส่วนใหญ่ในพื้นที่ ไม่ได้เป็นภาคีการค้าเพื่อสิ่งแวดล้อมทั้งหมด

ประเด็นที่สาม ความไม่สะดวกสบายสำหรับผู้มารับบริการ ยกตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากกล่องกระดาษละลายน้ำ และพลาสติกในการห่อหุ้มอาหาร การใช้หลอดไบโอจะละลายน้ำง่ายกว่าหลอดพลาสติก ทำให้ต้องเปลี่ยนบ่อย ๆ เกิดต้นทุนที่สูงขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์ทั่วไป

โดยทั้งสามประเด็นนี้ จัดอยู่ในมุมมอง 3 ด้าน คือ มุมมองของผู้ประกอบการ มุมมองของลูกค้า และมุมมองนโยบายของภาครัฐ

## 2. แนวทางในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี

จากการรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ พบแนวทางในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี มี 3 ประเด็นที่สามารถนำมาเป็นแนวทางในการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อให้สามารถบรรลุเป้าประสงค์ ได้แก่ 1) นโยบายภาครัฐ โดยหน่วยงานที่รับผิดชอบในพื้นที่ เช่น เทศบาลควรมีระบบในการจัดการแยกขยะ ซึ่งเป็นการรับขยะต่อจากธุรกิจร้านอาหารที่มีการดำเนินการแยกขยะอยู่แล้ว เนื่องจากเป็นธุรกิจร้านอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม 2) ควรมีการประชาสัมพันธ์เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะแก่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั่วไป 3) การสร้างความเข้าใจแก่ลูกค้าหรือผู้มารับบริการว่าร้านอาหารมีการดำเนินการเพื่อสิ่งแวดล้อม มีนโยบายใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมเป็นหลัก

### อภิปรายผล

จากผลการวิจัยพบประเด็นหลักในการนำมาเป็นแนวทางการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี ดังต่อไปนี้

1. **ราคาของผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมมีราคาสูงกว่าผลิตภัณฑ์ทั่วไป** เนื่องจากกระบวนการในการผลิตมีต้นทุนที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์ทั่วไป ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของธัญชนก สุขะวัลลิ, ชัยวุฒิ ตั้งสมชัย และปิยพรรณ กลั่นกลิ่น, 2561 ที่ว่าประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ชนิดย่อยสลายทางชีวภาพมีราคาที่สูงและไม่สามารถบรรจุอาหารบางประเภทได้ หากในอนาคตมีจำนวนของธุรกิจที่ผลิตและจำหน่ายบรรจุภัณฑ์ชนิดย่อยสลายทางชีวภาพเพิ่มมากขึ้น อาจส่งผลให้ราคาถูกลง และแนวโน้มที่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมีความสนใจที่จะใช้บรรจุภัณฑ์เพิ่มมากขึ้นด้วย ในผลงานวิจัยของ ปทุมรส กาญจนอุดม, ปรมะศรี อิศวเรืองพิภพ และโอปอล สุวรรณเมฆ, 2561 พบว่า ส่วนประสมทางการตลาดด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านส่งเสริมการขาย และสถานการณ์ของสิ่งแวดล้อมไม่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการ ดังนั้นการส่งเสริมให้ความรู้เพื่อให้เกิดการตระหนักด้านปัญหาสิ่งแวดล้อมแก่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารยังคงเป็นประเด็นสำคัญที่ควรวางแผนเป็นนโยบาย

2. **นโยบายภาครัฐ** จากผลการวิจัยในการเก็บรวบรวมข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ยังพบว่าแนวโน้มนโยบายของภาครัฐ เช่นการจัดเก็บขยะยังไม่มีมีการแยกขยะ แม้ว่าทางร้านอาหารจะมีการแยกขยะ แนวทางที่ควรมีระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและหน่วยงานที่มีความเกี่ยวข้องกับการจัดเก็บขยะ ควรมีมาตรการร่วมกัน เพื่อไม่ให้สวนทางกัน และสำหรับธุรกิจที่มีกลยุทธ์ด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม มีแผนงานหรือโครงการ การจัดเตรียมงบประมาณ การติดตามประเมินผลการดำเนินงาน จะส่งผลต่อความคุ้มค่าในการลงทุนด้านการเงินของธุรกิจ (ภาวินี ธนาอนวัชร, 2563) และในขณะที่ยังงานวิจัยของวรางคณา ศรีนิล (2555) ที่ได้เสนอแนะการประยุกต์ใช้มาตรการเพื่อลดการใช้ถุงพลาสติกสำหรับประเทศไทย คือ ควรมีมาตรการทั้งทางกฎหมายและด้วยความสมัครใจควบคู่กันไป และควรมีการกำหนดแผนการดำเนินงานที่ชัดเจน เนื่องจากถ้าหากใช้มาตรการทางกฎหมายเพียงอย่างเดียวอาจเกิด

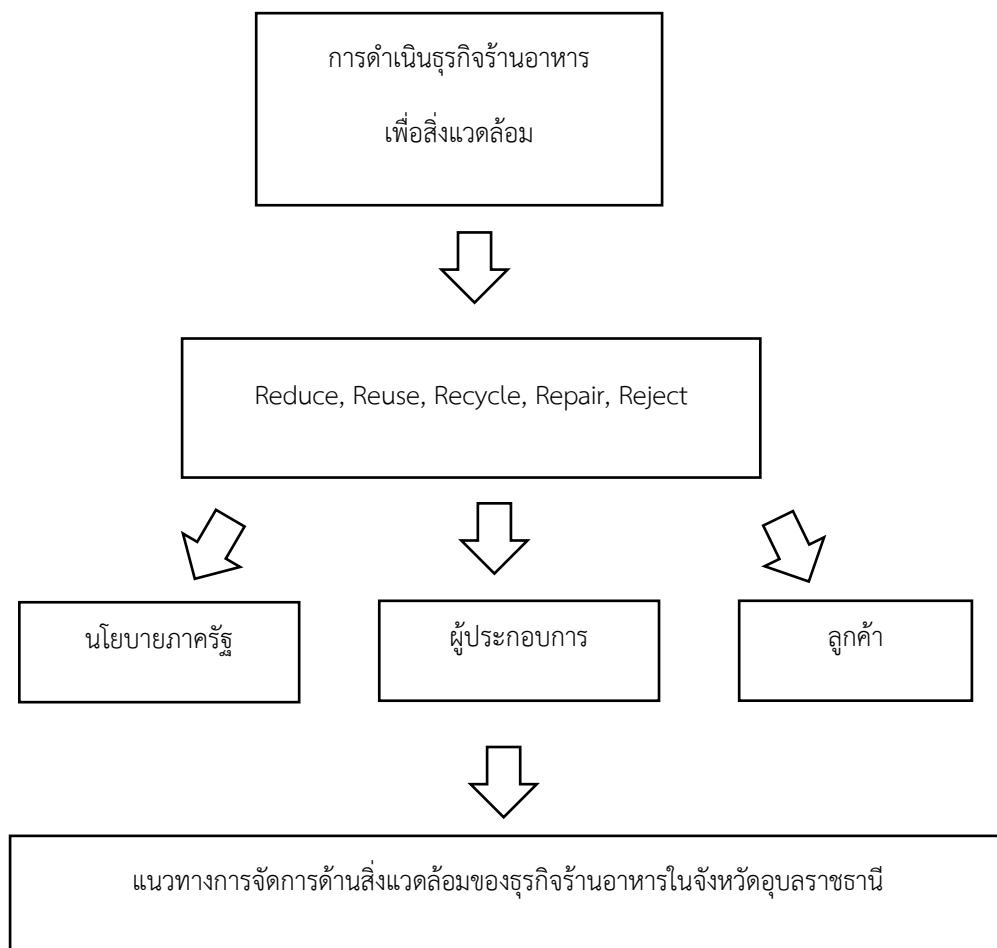
การต่อต้านจากผู้บริโภค การขอความร่วมมือจากผู้บริโภค และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารด้วยการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ และให้ความรู้แก่ผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของภาครัฐจะส่งผลกระทบยาวในการจัดการขยะ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พรพิมล ศรีธเรศ และแสงแข บุญศิริ (2562) การให้ความรู้ด้านสิ่งแวดล้อมจะส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมด้านสิ่งแวดล้อมของคน และในงานวิจัยของสุรพจน์ ณ กลาง (2563) เสนอแนะว่า ผู้ประกอบการควรเรียนรู้แนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมครัวเรือนที่รัฐบาลกำหนดเนื่องจากลักษณะของโรงแรมขนาดเล็กมีความใกล้เคียงกับบ้านเรือนธรรมดา ควรมีเครือข่ายชุมชนเพื่อทำการจัดการความรู้ (Knowledge Management) แบ่งปันความรู้ที่เกี่ยวข้องกับชุมชน และอาศัยความใกล้ชิดของภาคชุมชนโดยอาศัยผู้นำชุมชน อาทิ ผู้ใหญ่บ้าน กำนัน หรือระดับองค์กรบริหารส่วนตำบล (อบต.) ในการรวบรวมและเป็นตัวกลางในการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้เกี่ยวข้องทั้งหมด เน้นหลักการการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community Base Tourism) ซึ่งต้องอาศัยชุมชนเป็นตัวขับเคลื่อนการแก้ไขปัญหา ในขณะที่งานวิจัยของ ชูศักดิ์ ชูศรี และสุวารี นามวงศ์ (2559) ได้กล่าวสนับสนุนว่า กฎระเบียบของโรงแรมก็มีส่วนช่วยในการจัดการขยะ และส่งผลกระทบต่อความร่วมมือของพนักงานและลูกค้าด้วย

**3. ความไม่สะดวกสบาย (งานวิจัยความยินดีที่จะจ่าย)** นักท่องเที่ยวสีเขียวจะยินดีที่จะจ่ายแม้จะแลกกับความไม่สะดวกสบายในการดำเนินชีวิต เนื่องจากความตระหนักทางด้านสิ่งแวดล้อมของนักท่องเที่ยว ส่งผลต่อพฤติกรรม สอดคล้องกับงานวิจัยของ กาญจน์ศิธา กรพัชรพรสกุล และพิพัฒน์ นนทนารณ์ (2559) พบว่าความสัมพันธ์ของผู้บริโภคสีเขียว จิตสาธารณะ ส่งผลต่อความตั้งใจซื้อผลิตภัณฑ์สีเขียว ผู้บริโภคมีพฤติกรรมจิตสาธารณะที่จะไม่กระทำการที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อส่วนรวม การมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อพัฒนาชุมชน และการมีน้ำใจเอื้ออาทรต่อกัน การมีจิตสาธารณะเพื่อสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภคจะส่งผลต่อพฤติกรรมที่ผู้บริโภคแสดงออกมทางด้านสิ่งแวดล้อม

## บทสรุป

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบททั่วไปในการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจร้านอาหาร เพื่อให้ทราบถึงแนวทางในการจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจร้านอาหาร จากผลการวิจัยพบว่า แนวทางที่ผู้ประกอบการของธุรกิจร้านอาหาร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี คือ การนำแนวคิดเพื่อสิ่งแวดล้อม 5 ด้าน (5Rs) ได้แก่ การลดการใช้ (Reduce) การใช้ซ้ำ (Reuse) การนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) การซ่อมแซม (Repair) และการปฏิเสธสิ่งที่เป็นมลพิษ (Reject) มาปรับใช้ในการดำเนินธุรกิจควบคู่กับการจัดการสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังพบปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญในการดำเนินธุรกิจควบคู่ไปกับการจัดการสิ่งแวดล้อม 3 ประเด็น คือ ประเด็นแรก ราคาของผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมมีราคาที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์ทั่วไป ประเด็นที่สอง นโยบายการจัดการสิ่งแวดล้อมของหน่วยงานภาครัฐไม่สอดคล้องกับแนวทางการปฏิบัติของธุรกิจร้านอาหาร และประเด็นที่สาม คือ ความไม่สะดวกสบายของผู้มารับบริการ โดยสามารถสรุปได้ดังภาพที่ 1

ภาพที่ 1 แสดงแนวทางการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี



### ข้อเสนอแนะ

#### 1. ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลวิจัยไปใช้

1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารควรให้ความสำคัญกับการจัดการสิ่งแวดล้อมควบคู่กับการดำเนินธุรกิจ ซึ่งจะส่งผลต่อความคุ้มค่าของธุรกิจในระยะยาว เป็นการลดต้นทุนจากการใช้ทรัพยากรซึ่งจะส่งผลต่อการสร้างผลกำไรที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของธุรกิจด้วย เนื่องจากในปัจจุบันพฤติกรรมของผู้บริโภคได้มีแนวโน้มที่หันมาใส่ใจเรื่องสิ่งแวดล้อมเพิ่มมากขึ้น

1.2 ผู้ประกอบการธุรกิจที่ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม (Green Product) ควรกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสมต่อผู้ประกอบการ เนื่องจากปัจจุบันราคาของผลิตภัณฑ์ยังคงสูงกว่าผลิตภัณฑ์ทั่วไป จึงทำให้การเลือกใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมยังไม่เป็นที่แพร่หลาย

1.3 หน่วยงานภาครัฐสามารถนำผลการวิจัยนี้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมในชุมชน หรือเทศบาล เช่น การกำหนดนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม การจัดเก็บขยะ การลดปริมาณขยะ ที่มาจากธุรกิจร้านอาหาร หรือจากแหล่งอื่น ๆ

#### 2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรวิจัยในมิติของผู้บริโภคเพื่อนำมากำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อให้การผลิตสินค้าเพื่อสิ่งแวดล้อมให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

2.2 ควรทำการวิจัยตัวอย่างของความสำเร็จ (Best-Practice) ในธุรกิจร้านอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อมในพื้นที่อื่นเพื่อการขับเคลื่อนแนวทางด้านสิ่งแวดล้อม

### กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยนี้สำเร็จได้ด้วยความอนุเคราะห์ข้อมูลจากผู้ประกอบการ ผู้จัดการ ธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดอุบลราชธานี ผู้วิจัยขอขอบพระคุณที่ได้ให้ความกรุณา สนับสนุน ตลอดจนสิ้นสุดโครงการวิจัยนี้

โครงการวิจัยนี้ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากทุนอุดหนุนการวิจัยสำหรับคณาจารย์และบุคลากรงบประมาณเงินรายได้ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

### เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมมลพิษ. (2563). *การจัดการขยะมูลฝอย*. สืบค้นเมื่อ 21 มีนาคม 2564, จาก [http://www2.pcd.go.th/info\\_serv/waste.html](http://www2.pcd.go.th/info_serv/waste.html)
- กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. (2564). *กฏดาการสีเขียวทั่วโลก*. สืบค้นเมื่อ 10 เมษายน 2564, จาก <https://www.deqp.go.th/new>
- กาญจนา ศิริพรสกุล และพิพัฒน์ นนทนาธรณ์. (2559). อิทธิพลของผู้บริโภคสีเขียวและจิตสาธารณะที่ส่งผลต่อความตั้งใจซื้อผลิตภัณฑ์. *วารสารสมาคมนักวิจัย*, 21(3), 123-131.
- ชูศักดิ์ ชูศรี และสุวารี นามวงศ์. (2559). ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการขยะของโรงแรมขนาดเล็ก: กรณีศึกษา เกาะสมุย เกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*, 12(1), 91-118.
- ฐิติกานต์ สุริยะสาร. (2559). ผลกระทบของการประยุกต์ใช้ข้อมูลการบัญชีบริหารที่มีต่อความสำเร็จในการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมในประเทศไทย. *วารสารการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 8(2), 127-140.
- ธัญชนก สุขะวัลลิ, ชัยวุฒิ ตั้งสมชัย และปิยพรรณ กลั่นกลิน. (2561). ปัจจัยที่มีผลต่อการใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดย่อยสลายทางชีวภาพของร้านอาหารในอำเภอเมืองเชียงใหม่. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์*, 13(2), 13-25.
- ปทุมรส กาญจนอุดม, ประเมศร์ อัสวเรืองพิภพ, โอปอล์ สุวรรณเมฆ. (2562). การตัดสินใจซื้อบรรจุภัณฑ์อาหารจานอ้อยของผู้ประกอบการร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิทยาการจัดการ*, 6(2), 369-388.
- ปริญญ์ ลักขิตามาศ และศิวารัตน์ ณ ปทุม. (2560). กลยุทธ์การตลาดสีเขียวและคุณค่าร่วม: ธุรกิจนำเที่ยวไทยในตลาดเออีซี. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 9(ฉบับพิเศษ), 18-30.
- พรพิมล ศรีธีระศ และแสงแข บุญศิริ. (2562). การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์เพื่อสร้างการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อมของพนักงานโรงแรมสีเขียวในประเทศไทย. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*, 7(4), 1058-1072.

- ภาวินีย์ ธารอนวัช. (2563). โรงแรมสีเขียว: กลยุทธ์การบริหารจัดการและการปฏิบัติบัญชีเพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมของโรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 12(2), 117-134.
- มรกต กำแพงเพชร และพิทักษ์ ศิริวงศ์. (2560). เรื่องเล่าจากผู้ประกอบการสีเขียว จุดเปลี่ยนจากผ้าสู่มักจากมั่งก็กลับสู่สิ่งก่อสร้างแก๊งค์ฟาร์ม. *วารสารธุรกิจปริทัศน์*, 9(1), 201-214.
- วรารณา ศรีนิล. (2555). มาตรการทางนโยบายเพื่อลดการใช้ถุงพลาสติก: ประสบการณ์ของต่างประเทศกับการประยุกต์ใช้ในประเทศไทย. *วารสารการจัดการสิ่งแวดล้อม*, 8(1), 95-108.
- วรรณภา ธิติชนานนท์ และศิริลักษณ์ เมฆสังข์. (2560). รูปแบบการตลาดสีเขียวของอุตสาหกรรมอาหารในกลุ่มเยาวชน. *วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์*, 12(3), 275-283.
- ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน. (2562). ธุรกิจร้านอาหาร. สืบค้นเมื่อ 10 มีนาคม 2564, จาก <https://www.gsbresearch.or.th/gsb/economics/industrial-economics/6342/>
- สุรพจน์ ณ ถลาง. (2563). รูปแบบการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อโรงแรมขนาดเล็กบนเกาะช้าง จังหวัดตราด. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 14(3), 249-263.
- โสภา ชินเวชกิจวานิชย์, วรพรรณ ประชาเกษม และอาภาพร รุจิระเศรษฐ. (2561). โรงแรมสีเขียว: การริเริ่มของภาครัฐเพื่อโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. *วารสารวิศวกรรมสิ่งแวดล้อมไทย*, 32(2), 61-70.