

แนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้ง (Food Waste) จากการจัดกิจกรรมพิเศษ เพื่อความยั่งยืนของธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ

The Food Waste Management Guidelines for Sustainability from Special Events in Hospitality Industry

◆ กวินรัตน์ เรืองเอี่ยม

อาจารย์ประจำหลักสูตรการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา
Gawinrat Ruang-iem

Lecturer, Hotel and Resort Management Department, Faculty of Hospitality Industry,
Dusit Thani College Pattaya, E-mail: gawinrat.ru@dtc.ac.th

◆ อรทัย ทองนพคุณ

อาจารย์สาขาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา
Orathai Thongnoppakun

Lecturer, Hotel and Resort Management Department, Faculty of Hospitality Industry,
Dusit Thani College Pattaya, E-mail: orathai.th@dtc.ac.th

◆ อติเทพ กำแพงเสรี

หัวหน้าภาควิชาการจัดการนิทรรศการและการประชุม คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา
Adithep Kampangseree

CIS, PhD., Head of MICE and Events Management Department,
Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, Pattaya, E-mail: adithep.ka@dtc.ac.th

Received: September 17, 2019; **Revised:** October 15, 2019 ; **Accepted:** October 30, 2019

Abstract

The Objectives of this study were 1) to study the impact of food waste in Special Events in Hospitality Industry and 2) to create the food waste management guidelines in Special Events in Hospitality Industry. The summary is as follows:

1. The impacts of food waste in Special Events in Hospitality Industry. There were 2 effects which were economic impact and environment impact. It was demonstrated that the unnecessary raw materials caused pollution to the environment.

2. The food waste management guidelines for Sustainability of Special Events in Hospitality Industry. It is an important role to reduce the amount of discarded food. With the

3Rs which are reduce, reuse and recycle. There were 5 management approaches which are; to store the necessary amount of raw materials, prepare a food plan to meet the needs, reduce the amount of food scraps from decorative inventions, check the raw materials quantity and raise awareness of service providers in reducing food output as a minimum, in order to create an important context for the special events for sustainability and stability.

Keywords: Food Waste, Sustainability, Special Events

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้นจากอาหารที่ถูกทิ้งในการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการและแนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งอย่างยั่งยืน ซึ่งสามารถสรุปได้ ดังนี้

1. ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากอาหารที่ถูกทิ้งในการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ มี 2 ประเด็น คือ ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจ และผลกระทบเชิงสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นการแสดงให้เห็นถึงการมีปริมาณของวัตถุดิบที่เกินความจำเป็นแต่ใช้อย่างไร้คุณค่า ก่อให้เกิดเป็นมลพิษแก่สิ่งแวดล้อม

2. แนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งอย่างยั่งยืนจากการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ นับว่าเป็นบทบาทสำคัญที่จะทำให้ปริมาณอาหารที่ถูกทิ้งมีปริมาณที่น้อยลง โดยมีหลัก 3 Rs มาใช้คือการลดการใช้ นำกลับมาใช้ และนำกลับมาใช้ใหม่ ซึ่งมีจัดการ 5 ด้าน คือ จัดเก็บวัตถุดิบให้ไม่คงค้าง การวางแผนอาหารให้เพียงพอกับความต้องการ ลดปริมาณเศษอาหารจากการประดิษฐ์ตกแต่ง ตรวจสอบปริมาณวัตถุดิบให้เพียงพอ และสร้างจิตสำนึกของผู้ให้บริการในการลดปริมาณอาหารที่ถูกทิ้งให้น้อยที่สุด ทำให้เกิดเป็นบริบทสำคัญในการพัฒนากิจกรรมทางการตลาดให้เกิดความยั่งยืนและมีเสถียรภาพต่อไป

คำสำคัญ : อาหารที่ถูกทิ้ง ความยั่งยืน กิจกรรมพิเศษทางการตลาด

บทนำ

สถานการณ์ด้านอาหารของทุกประเทศทั่วโลกยังเป็นปัญหาทั้งในส่วนของปริมาณของเสียจากอาหารที่มากเกินไป หรือการขาดแคลนด้านอาหาร ทั้งในประเทศที่พัฒนาแล้วหรือประเทศที่ยังต้องพัฒนา ซึ่งในแต่ละปีมีปริมาณอาหารที่ถูกทิ้งทั่วโลกกว่า 1.3 พันล้านตัน หรือประมาณ 1 ใน 3 ของปริมาณอาหารที่มนุษย์รับประทาน แต่ในบางประเทศยังมีปัญหาที่ต้องเผชิญกับความอดอยาก ยังไม่มีอาหารบริโภค นอกจากนี้ยังส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยที่ทำลายทรัพยากรธรรมชาติที่ใช้ในการเพาะปลูก และปัจจัยการผลิตอีกด้วย (United Nations Environment Programme, 2019)

โดยในประเทศไทยมีปริมาณของขยะมูลฝอยเพิ่มขึ้นทุกปี ซึ่งมีปริมาณกว่า 26 ล้านตัน นับเป็นร้อยละ 64 ของปริมาณจากอาหารที่เกิดขึ้น (Piyachart, 2014) ซึ่งปัจจัยดังกล่าวมักเกิดขึ้นจากปัญหาครัวเรือนและธุรกิจ และจะมีการกำจัดโดยทิ้งลงถังขยะเพื่อให้หน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานที่รับผิดชอบเข้ามาจัดการไปทำการฝังกลบ จึงเป็นผลที่ทำให้องค์กรหรือหน่วยงานภาครัฐในการลดใช้ปริมาณวัตถุดิบที่จะก่อเป็นของเสีย ณ

แหล่งผลิตให้มีปริมาณขยะน้อยที่สุด หรือมีวิธีในการคัดแยกขยะเหล่านั้นเพื่อไปทำปุ๋ยชีวภาพ ซึ่งการส่งเสริมดังกล่าวยังไม่เป็นผลต่ออุตสาหกรรมบางประเภทเพราะพื้นที่เขตเมืองไม่ใช่เป้าหมายสำคัญเนื่องจากมีข้อจำกัดในด้านพื้นที่และการจัดการที่เป็นระบบ Patranit (2016) ระบุว่า ที่ผ่านมามาประเทศไทยไม่มีการทำกิจกรรมการลดปริมาณขยะจากอาหารก่อนที่จะเกิดเป็นขยะ ส่วนมากจะเป็นเพียงการรณรงค์คัดแยกขยะรีไซเคิลจนทำให้ประชาชนได้มีส่วนร่วมกับการยึดติดกับการรณรงค์ประเภทนี้ แต่ไม่ได้การจัดการกับปริมาณขยะที่เกิดขึ้น และปริมาณขยะกับมีปริมาณที่เพิ่มมากขึ้นอย่างชัดเจน ด้วยเกิดจากองค์กรไม่ได้มีความรู้หรือแนวคิดในการจัดการกับอาหารเหล่านั้น ขาดความเข้าใจในกระบวนการที่ทำให้เกิดขยะอาหารเป็นเหตุให้คนไม่สนใจทิ้งขว้างอาหารที่ถูกปล่อยไว้ให้เน่าเสีย การรับประทานอาหารไม่หมดจาน ซึ่งปัญหาเหล่านี้ก็เป็นผลจากจิตใจของมนุษย์ ซึ่งสามารถจัดการให้ความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการต่าง ๆ และการจัดกิจกรรมรณรงค์สร้างความตระหนักคิดให้กับองค์กรต่าง ๆ ในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ รวมถึงครัวเรือนเพื่อเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการลดการทิ้งของขยะอาหารให้ได้เพิ่มมากขึ้น

การจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ โดยประกอบด้วยกิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวข้องกับการบันเทิง บุคคล วัฒนธรรม และองค์กรหรือสถาบัน (Thailand Convention and Exhibition Bureau, 2014) ซึ่งเป็นอีกหนึ่งบริบทที่ผู้บริโภคไม่ได้ให้ความสนใจในการลดขยะอาหารเนื่องจากไม่ต้องรับผิดชอบปริมาณอาหารที่เกิดขึ้น ทั้งนี้ธุรกิจอุตสาหกรรมบริการจะต้องเป็นแกนหลักสำคัญที่จะทำให้เกิดขยะจากการจัดงานต่าง ๆ ให้น้อยที่สุด ก่อให้เกิดประสิทธิผลของความยั่งยืนในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการต่อไป

ด้วยเหตุผลนี้จึงเป็นผลให้เกิดการสร้างแนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งจากการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการให้เกิดผลกระทบต่อภาพรวมของประเทศในแง่ของเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และความยั่งยืนเพื่อเป็นการต่อยอดให้เกิดเป็นผลที่ทำให้ธุรกิจต่าง ๆ หันมาลดปริมาณวัตถุดิบและจัดการกับอาหารที่ถูกทิ้งได้น้อยที่สุด และจะเป็นกลไกสำคัญที่ทำให้ปริมาณขยะทั่วโลกมีปริมาณที่ลดลงอย่างเป็นรูปธรรมมากขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้นจากอาหารที่ถูกทิ้งในการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ
2. เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งอย่างยั่งยืนจากการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

1. ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากอาหารที่ถูกทิ้งในการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ

Kriengsak (2017) ได้กล่าวถึง ผลกระทบจากปัญหาอาหารที่ถูกทิ้งส่งผลเป็นอย่างมากในทุก ๆ ประเทศทั่วโลก ซึ่งบางประเทศไม่ได้มีปัญหที่เกิดขึ้นจากการผลิตหรือการเก็บเกี่ยวอาหาร แต่เกิดขึ้นจากผู้บริโภคเป็นสำคัญ ด้วยเหตุนี้จึงควรตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นซึ่งมีผลกระทบทางอาหารที่สำคัญ 2 ประการ คือ ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจที่จะสะท้อนถึงการมีอาหารที่ถูกทิ้งในปริมาณมากแสดงให้เห็นถึงการ

ลงทุนไปที่ไม่เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจ ซึ่งแทนที่อาหารที่ทำการออกมาจะส่งผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ที่ดีขึ้นกลับถูกทิ้งอย่างไม่มีประโยชน์ ทั้งนี้ถ้าคนสามารถปริมาณอาหารที่ถูกทิ้ง และบริโภคอาหารให้น้อยลงหรือลดตามความต้องการของผู้บริโภคได้ ก็จะเป็นการลดค่าใช้จ่ายอาหารในครัวเรือนแล้ว ยังส่งผลทำให้ปริมาณอาหารในท้องตลาดมีสัดส่วนที่เพิ่มมากขึ้น และทำให้ราคาสินค้ามีแนวโน้มที่ลดลงตามไปด้วย ทั้งนี้เมื่อราคาอาหารในท้องตลาดลดลงก็จะส่งผลทำให้ผู้บริโภคที่มีรายได้น้อยมีแนวโน้มเข้าถึงอาหารได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นอีกกรณีที่สำคัญในการช่วยทำให้ระดับความมั่นคงทางอาหารของโลกมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น นอกเหนือจากนั้น การลดปริมาณอาหารที่ถูกทิ้งส่งผลไปยังรัฐบาลที่สามารถลดค่าใช้จ่ายในการกำจัดขยะภายในประเทศ ถ้าหากทุกคนบนโลกร่วมมือกันลดปริมาณอาหารที่ถูกทิ้งลง ก็จะทำให้ประหยัดเงินค่าอาหารและยังสามารถจัดสรรงบประมาณของรัฐได้เพิ่มมากขึ้นอีกด้วย อีกประการหนึ่ง คือ ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งผลกระทบที่เกิดขึ้นจากอาหารที่ถูกทิ้งจำนวนมากจะเกิดเป็นก๊าซพิษต่าง ๆ เช่น ก๊าซมีเทน ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ก๊าซเรือนกระจกที่ส่งผลให้สภาวะเรือนกระจกรุนแรงกว่าก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ถึง 25 เท่า ถ้าเป็นเช่นนั้นอาหารที่ถูกทิ้งจะส่งผลต่อชั้นบรรยากาศของโลก ยังส่งผลต่อทรัพยากรธรรมชาติด้านอื่น ๆ เช่น ทรัพยากรน้ำ พื้นที่การเพาะปลูก และแรงงาน ซึ่งประชากรบนโลกถ้ามีการช่วยกันมองถึงปัญหาไม่ใช่ผลกระทบของคนใดคนหนึ่ง แต่มองถึงผลกระทบโดยรวมและช่วยเหลือกันก็จะทำให้ผลกระทบที่เกิดขึ้นน้อยลงทั้งในเชิงเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อมและความมั่นคงเชิงอาหาร นอกเหนือจากนั้น Ampai (2017) ได้กล่าวถึง วิกฤติขยะอาหารเป็นปัญหาใหญ่ที่เกิดผลกระทบต่อทั่วโลก ซึ่งมีอาหาร 1 ใน 3 ของโลกที่เกิดการทิ้งขว้าง และมีอีกร้อยละ 11 ที่ไม่มีอาหารรับประทานกำลังเผชิญกับความหิวโหยและอดอยาก ไม่มีอาหารจะรับประทาน โดยในปี พ.ศ. 2560 อาหารที่ถูกทิ้งสร้างมูลค่าความเสียหายต่อเศรษฐกิจของโลกสูงถึง 9 แสนล้านเหรียญต่อปี และมีปริมาณก๊าซเรือนกระจกที่ถูกปล่อยออกไปสู่ชั้นบรรยากาศของโลก ถึงร้อยละ 8 ในขณะเดียวกัน Salinla (2017) ได้กล่าวถึง วิกฤติขยะอาหารเกิดขึ้นตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำและไปจนถึงปลายน้ำที่ต้องเร่งพัฒนาให้แก่เกษตรกรให้ปลูกผลผลิตตามความต้องการไม่ให้เกิดผลผลิตมากเกินไปจนเกิดเป็นของเสียที่ล้นตลาด

ดังนั้นผลกระทบที่เกิดขึ้นจะเป็นการสะท้อนปัญหาที่ไม่เกิดขึ้นกับประเทศเท่านั้น แต่จะเกิดเป็นผลกระทบที่เกิดขึ้นในวงกว้างยิ่งในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ การจัดการกิจกรรมพิเศษทางการตลาดจะต้องตระหนักถึงขยะอาหารที่ผู้บริโภครับประทานอาหารที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ขยะจากวัสดุ ขยะจากอาหารที่ต้องทิ้งภายหลังการจัดงานต่าง ๆ ด้วยเหตุผลนี้ผู้จัดการต้องลดปริมาณขยะอาหารที่ไม่จำเป็นและร่วมมือในการแก้ไขปัญหาเหล่านี้ควบคู่ไปกับการรับผิดชอบต่อสภาวะความไม่มั่นคงทางอาหารที่มีแนวโน้มในรุนแรงมากขึ้นในอนาคต และส่งผลกระทบต่อการขาดแคลนอาหารของโลกต่อไป

2. แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาที่ยั่งยืนและเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

Boonlert (2014) ได้กล่าวถึงการพัฒนาที่ยั่งยืนว่า การพัฒนาที่สนับสนุนค่านิยมให้มีมาตรฐานการบริโภคทรัพยากรอย่างไม่ฟุ่มเฟือย อยู่ในขีดความสามารถของระบบนิเวศจะรองรับได้ ซึ่งจะต้องคำนึงถึงความสามารถในการสนองความต้องการในปัจจุบันและผลประโยชน์ของประชาชนเป็นหลัก หรือเป็นการ

พัฒนาที่ตอบสนองถึงความต้องการของคนในรุ่นปัจจุบันโดยไม่กระทบกระเทือนถึงความสามารถของคนรุ่นใหม่ เพื่อให้เกิดความเท่าเทียมกันของคนรุ่นปัจจุบันต่อการคำนึงถึงประโยชน์ที่เกิดขึ้นโดยมีประชาชนเป็นศูนย์กลางและเน้นการพัฒนาถึงหลักด้านจิตใจ สังคมและเศรษฐกิจ ในขณะที่เดียวกัน Payutto (1995) ได้กล่าวถึงการพัฒนาที่ยั่งยืน ว่า การพัฒนาที่สนองความต้องการของปัจจุบัน โดยไม่ทำให้คนรุ่นต่อไปในอนาคตต้องประณีประนอมยอมลดความสามารถของเขาในการที่จะสนองความต้องการ ซึ่ง Sukhothai Thammathirat Open University (2014) ได้กล่าวว่า การพัฒนาที่ยั่งยืนมีจุดเน้นถึงความสำคัญต่อการปรับปรุงคุณภาพชีวิตของมนุษย์ภายใต้ศักยภาพของระบบนิเวศวิทยาของโลก โดยประกอบด้วยส่วนประกอบที่สำคัญ 3 ประการ คือ องค์ประกอบด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ซึ่งเน้นหาเกิดความเชื่อมโยงกันเพื่อตอบสนองความต้องการ ดังนั้นการที่จะทำให้เกิดการบรรลุเป้าหมายที่ชัดเจนจะต้องจัดลำดับความสำคัญและองค์ประกอบเพื่อให้เกิดกระแสความต้องการที่เหมาะสมและอยู่ภายใต้ความยุติธรรมและความเท่าเทียมกัน เพื่อให้เกิดการพัฒนาในระยะยาว การเข้าถึงทรัพยากรและโอกาสของคนในสังคมที่จะต้องการความเท่าเทียมกัน สิทธิมนุษยชนและผลประโยชน์อื่น ๆ เช่น อาหาร สาธารณสุข การศึกษา ที่อยู่อาศัยและโอกาสในการพัฒนาตนเอง ความเป็นธรรมในสังคมเพื่อมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภาพให้เกิดความสมส่วนและเท่าเทียม ซึ่ง United Nations (2015) ได้มีการจัดทำและเผยแพร่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 17 ประการ หรือ Sustainable Development Goals (SDGs) ที่ประชาคมโลกตกลงในการใช้ตามการพัฒนาาร่วมกัน ตามภาพที่ 1 โดยแบ่งได้ ดังนี้



ภาพที่ 1 : Sustainable Development Goals–SDGs 17 ข้อ (2017)

แนวคิดที่ 1 ขจัดความยากจน

แนวคิดที่ 2 ขจัดความอดอยากสร้างความมั่นคงทางอาหาร

แนวคิดที่ 3 ส่งเสริมความเป็นอยู่ที่ดีของทุกคน

แนวคิดที่ 4 ส่งเสริมโอกาสในการเรียนรู้

- แนวคิดที่ 5 สร้างความเท่าเทียมทางเพศสตรีและเด็กหญิงทุกคน
- แนวคิดที่ 6 จัดการน้ำอย่างยั่งยืนและพร้อมใช้สำหรับทุกคน
- แนวคิดที่ 7 ให้ทุกคนเข้าถึงพลังงานที่ยั่งยืนได้ตามกำลังของตน
- แนวคิดที่ 8 ส่งเสริมการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน
- แนวคิดที่ 9 ส่งเสริมอุตสาหกรรมที่ยั่งยืนและนวัตกรรม
- แนวคิดที่ 10 ลดความเหลื่อมล้ำทั้งภายในและระหว่างประเทศ
- แนวคิดที่ 11 สร้างเมืองและการตั้งถิ่นฐานที่ปลอดภัย
- แนวคิดที่ 12 สร้างรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน
- แนวคิดที่ 13 ดำเนินการอย่างเร่งด่วนเพื่อแก้ไขปัญหาโลกร้อน
- แนวคิดที่ 14 อนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเลอย่างยั่งยืน
- แนวคิดที่ 15 ส่งเสริมการใช้ประโยชน์ที่ยั่งยืนของระบบนิเวศทางบก
- แนวคิดที่ 16 ส่งเสริมสันติภาพและการเข้าถึงระบบยุติธรรมอย่างเท่าเทียมกัน
- แนวคิดที่ 17 สร้างความร่วมมือระดับสากลต่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

ซึ่งจากแนวคิดของเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 17 ประการ เมื่อเดือนกันยายน ปีพ.ศ. 2558 Events Industry Council (2018) ได้กำหนดเป้าหมายและตัวชี้วัดในการจัดการเพื่อต่อยอดและพัฒนาแผนพัฒนา ด้านความยั่งยืนเพื่อเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนกรอบแนวคิดด้านการจัดประชุมและกิจกรรมพิเศษเพื่อ ช่วยเหลือความยั่งยืนในอนาคตเพิ่มมากขึ้น ด้วยเหตุนี้จึงเป็นความจำเป็นต่อการจัดงานกิจกรรมพิเศษให้ ตระหนักถึงการบริโภคสิ่งของและอาหารที่ถูกทิ้งหลังจากการจบกิจกรรม โดยนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ และยั่งยืนมากที่สุดเท่าที่จะทำได้

3. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมพิเศษ

Thailand Convention and Exhibition Bureau (2014) ได้กล่าวถึง การแบ่งประเภทของกิจกรรม พิเศษที่สามารถจำแนกได้หลากหลายแบบแตกต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับเกณฑ์ที่เลือกใช้ในการจำแนกซึ่งอาจจะ เป็นได้ทั้งขนาดของงาน ผู้จัดงาน เนื้อหาของงาน ความซับซ้อน หรือวัตถุประสงค์ในการจัดงาน ซึ่งจำแนกได้ เป็น 4 ประเภท คือ

1) **กิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวกับกีฬาและความบันเทิง (Leisure Event)** คือ กิจกรรมพิเศษทาง การตลาดที่จัดขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการแข่งขันกีฬา ความบันเทิง หรือประกอบไปด้วยกิจกรรมสนทนา การต่าง ๆ โดยกิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวกับกีฬาและความบันเทิงนี้ได้รวมถึงกิจกรรมพิเศษการแข่งขันกีฬา กิจกรรมพิเศษมหกรรมพิเศษดนตรี และการแสดงดนตรี และกิจกรรมพิเศษสนทนาการเพื่อความบันเทิงอื่น ๆ กิจกรรมพิเศษทางการตลาดประเภทนี้สามารถจัดขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้าหรือไม่มีวัตถุประสงค์ทาง การค้าก็ได้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของผู้จัด

2) **กิจกรรมพิเศษเฉพาะบุคคล (Personal Event)** คือ กิจกรรมพิเศษทางการตลาดที่จัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองหรือระลึกถึงวาระโอกาสที่สำคัญต่าง ๆ ในช่วงชีวิต ชุมชน หรือกลุ่มสังคมในกิจกรรมพิเศษเฉพาะบุคคลนั้นส่วนใหญ่ผู้เข้าร่วมจะเป็นบุคคลที่มีความใกล้ชิดกับเจ้าภาพผู้จัดงาน เช่น คนในครอบครัว หรือกลุ่มเพื่อน ซึ่งมักเข้าร่วมงานผ่านการเชิญโดยเจ้าภาพหรือผู้จัดงาน ถึงแม้กิจกรรมพิเศษเฉพาะบุคคลจะเป็นการจัดงานเพื่อตอบสนองต่อวัตถุประสงค์ของคนเพียงหนึ่งคนหรือเพียงกลุ่มหนึ่ง แต่ขนาดของงานนั้นอาจมีขนาดที่แตกต่างกันออกไป ตั้งแต่งานเลี้ยงครอบครัว คล้ายวันเกิดที่จัดขึ้นสำหรับแขก 10 คนขึ้นไปจนถึงขนาดใหญ่

3) **กิจกรรมพิเศษด้านวัฒนธรรม (Cultural Event)** คือ กิจกรรมพิเศษทางการตลาดที่มีความเกี่ยวข้องกับพิธีกรรม วัฒนธรรม ศิลปะหรือความเชื่อทางศาสนาต่าง ๆ โดยมีวัตถุประสงค์หลักของกิจกรรมพิเศษทางการตลาดประเภทนี้ มักจัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองหรือเพื่อเป็นการเน้นย้ำในวัฒนธรรมของกลุ่มคนนั้นๆ ดังนั้นการดำเนินกิจกรรมที่เป็นระเบียบแบบแผนที่ได้รับการสืบทอดปฏิบัติกันมาจึงเป็นองค์ประกอบที่มีความสำคัญอย่างมากในกิจกรรมพิเศษด้านวัฒนธรรม

4) **กิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวกับองค์กรหรือสถาบัน (Organization Event)** คือ กิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวข้องกับองค์กรหรือสถาบันโดยผู้ที่เข้าร่วมงานคือกลุ่มคนที่เป็นสมาชิกของสถาบันหรืออยู่ในอุตสาหกรรมเดียวกัน ซึ่งสถาบันเหล่านี้อาจเป็นได้ทั้งสถาบันพระมหากษัตริย์ สถาบันทหาร สถาบันทางการเมืององค์กรในอุตสาหกรรมหรือองค์กรบริษัทต่าง ๆ

อย่างไรก็ตามการจัดทำกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาจจะมีการแปรเปลี่ยนไปเพื่อให้เกิดความเหมาะสม ซึ่งสามารถแบ่งได้ 3 รูปแบบ คือ

1) **กิจกรรมพิเศษที่เปิดให้สาธารณชนเข้าไปมีส่วนร่วม (Public Events)** เป็นกิจกรรมพิเศษที่จัดขึ้นเพื่อให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ เช่น ดนตรี นิทรรศการ ศาสนา วัฒนธรรม ศิลปะ การแข่งขันกีฬา อันได้แก่ กิจกรรมคอนเสิร์ตอิตีเอ็ม เทศกาลดื่มเบียร์ออกโทเบอร์เฟส เทศกาลคาร์นิวัล เป็นต้น

2) **กิจกรรมพิเศษเพื่อบุคคล (Personal Events)** เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อบุคคลใดบุคคลหนึ่ง โดยบุคคลนั้นอาจจะเป็นคนในครอบครัว เพื่อนฝูง ซึ่งอาจจะได้ใช้บริการของผู้รับงานจัดที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต เช่น งานวันเกิด งานแต่งงาน พิธีสำเร็จการศึกษา การขึ้นบ้านใหม่ งานศพ เป็นต้น

3) **กิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวข้องกับองค์กร (Corporate Events)** เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อองค์กร โดยมีวัตถุประสงค์ทางด้านธุรกิจ เช่น กิจกรรมความรับผิดชอบต่อสังคม (Corporate Social Responsibility) การพัฒนาองค์ความรู้หรือภาพลักษณ์ การเปิดตัวสินค้าใหม่ ๆ เป็นต้น

4. แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ

Nubthong (2011) ได้กล่าวถึงธุรกิจอุตสาหกรรมบริการว่า ความสัมพันธ์ระหว่างแขกและเจ้าบ้าน รวมไปถึงการกระทำที่แสดงออกถึงไมตรีจิต นั้นก็หมายถึงการต้อนรับและการดูแลเอาใจใส่แขกหรือผู้มาเยือน หรือแม้กระทั่งคนแปลกหน้าด้วยความจริงใจ เช่นเดียวกับ Powers และ Barrows (2001) ที่กล่าวเหมือนกันว่า การทำให้ผู้มาเยือนรับรู้ถึงการปฏิบัติตัวที่ดี แสดงออกด้วยความเต็มใจ ซึ่งธุรกิจอุตสาหกรรมบริการจึงเป็น

ธุรกิจที่ให้บริการด้านการให้บริการเพื่อลูกค้าเกิดความประทับใจในบริการนั้น ๆ เช่น ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจท่องเที่ยว ธุรกิจอุตสาหกรรมไมซ์ เป็นต้น ซึ่งธุรกิจอุตสาหกรรมบริการจำเป็นต้องให้บริการด้วยความเต็มใจและมีประสิทธิภาพ Morrison (1996) กล่าวถึงลักษณะเฉพาะของธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ คือ ไม่สามารถจับต้องได้ ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ มีความไม่แน่นอน ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้ ไม่สามารถเป็นเจ้าของได้ เน้นการนำเสนอที่มีชีวิตชีวา และวัดระดับความคุณภาพความพึงพอใจ ซึ่งกระบวนการดังกล่าวจะส่งผลต่อธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทำให้มีการบริการที่ดีมากยิ่งขึ้น โดยแบ่งรูปแบบของธุรกิจได้เป็น 8 ประเภท คือ

- 1) ธุรกิจที่พัก
- 2) ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3) ธุรกิจที่เกี่ยวกับการเดินทางและท่องเที่ยว
- 4) ธุรกิจการคมนาคมขนส่ง
- 5) ธุรกิจอุตสาหกรรมไมซ์
- 6) ธุรกิจนันทนาการ
- 7) ธุรกิจสปา
- 8) ธุรกิจสินค้าที่ระลึก

ดังนั้นธุรกิจอุตสาหกรรมบริการจึงเป็นธุรกิจที่ให้บริการผู้มาเยือนหรือลูกค้าด้วยความเต็มใจ มีการเอาใจใส่ดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจสูงสุด ซึ่งจึงเป็นผลทำให้ในธุรกิจที่ให้บริการต้องการสร้างภาพลักษณ์ให้แก่องค์กรด้วยภาพที่สวยงามในการนำเสนอสินค้า บริการ และโดยเฉพาะอาหาร ซึ่งต้องเตรียมให้สำหรับลูกค้าและผู้มาเยือนให้มีจำนวนที่เพียงพอหรือมากกว่าจำนวนที่ตั้งเป้าไว้ ด้วยเหตุผลนี้จึงเป็นปัจจัยที่เกิดขยะอาหารหรืออาหารที่ถูกทิ้งเป็นจำนวนมากจากธุรกิจการจัดกิจกรรมพิเศษต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมบริการซึ่งส่งผลกระทบต่อทั้งในเชิงเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมตามไปด้วย

บทสรุป

1. ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากอาหารที่ถูกทิ้งในการจัดกิจกรรมพิเศษของธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ

ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากอาหารที่ถูกทิ้งในการจัดกิจกรรมพิเศษของธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ ซึ่งสามารถแบ่งองค์ประกอบได้ เป็น 3 ด้าน คือ กิจกรรมพิเศษที่เปิดให้สาธารณชนเข้าไปมีส่วนร่วม (Public Events) กิจกรรมพิเศษเพื่อบุคคล (Personal Events) และ กิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวข้องกับองค์กร (Corporate Events) ซึ่งจะก่อให้เกิดผลกระทบ 2 ประเด็น คือ ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจ และผลกระทบเชิงสิ่งแวดล้อม ดังนี้

ประเด็นที่ 1 ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจ การที่มีอาหารที่ถูกทิ้งจากการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการเป็นจำนวนมากแสดงให้เห็นถึงการลงทุนหรือใช้วัตถุดิบที่เกินความจำเป็นหรือไร้ประโยชน์ในเชิงคุณค่าทางเศรษฐกิจส่งผลต่อการคำนวณค่า GDP ของประเทศเนื่องจากการที่อาหารที่ผลิตนั้นจะถูกนำไปให้มนุษย์หรือลูกค้ารวมถึงผู้ใช้บริการที่ดีขึ้น กลับถูกนำไปทิ้งอย่างไม่มีค่า ซึ่งถ้าหากทุกคนสามารถลด

อัตราการรับประทานอาหารที่ถูกทิ้งลงและบริโภคอาหารที่เหลือน้อยลง จากการที่รายจ่ายเพิ่มมากขึ้นอาจจะเป็นผลทำให้เกิดรายจ่ายที่น้อยลงในด้านของค่าอาหารในครัวเรือนแล้ว จะส่งผลต่อปริมาณอาหารในท้องตลาดมีจำนวนที่มากขึ้นไม่ส่งผลต่อการขาดแคลนวัตถุดิบ และทำให้สินค้าในราคาตลาดย่อมมีราคาที่ถูกลง ทั้งนี้เมื่อราคาวัตถุดิบมีราคาที่ถูกลงก็จะสามารถให้ผู้บริโภคบางรายที่ไม่มีโอกาสในการบริโภคอาหารมีโอกาสในการบริโภคเพิ่มมากขึ้นได้อีกทางหนึ่งด้วย ในขณะที่เดียวกันทางสำนักงานกรมควบคุมมลพิษ (Pollution Control Department, 2018) ได้มีการจัดทำแผนแม่บทด้านการป้องกันและแก้ไขปัญหาพิษที่เกิดจากขยะและของเสีย ระยะ 20 ปี เพื่อใช้หลัก 3 R ในแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ทั้งนี้จะเป็นการกระตุ้นและส่งเสริมฐานทางเศรษฐกิจให้มีการตระหนักใช้และลดปริมาณขยะที่เกิดขึ้นได้อย่างชัดเจนมากขึ้น

ประเด็นที่ 2 ผลกระทบเชิงสิ่งแวดล้อม การกำจัดอาหารที่เกิดจากความไม่ต้องการของการรับประทานอาหารเป็นเหตุสำคัญที่เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เนื่องจากอาหารที่ถูกทิ้งส่วนใหญ่จะนำไปฝังกลบ ก่อให้เกิดก๊าซมีเทน ก๊าซเรือนกระจก ที่จะส่งผลให้เกิดสภาวะเรือนกระจกที่ทวีความรุนแรงมากขึ้น ทั้งนี้เมื่ออาหารที่ถูกทิ้งทำให้เสียบรรยากาศของโลกเสียแล้วยังเป็นผลที่ทำให้สูญเสียทรัพยากรธรรมชาติหลายด้าน เช่น ทรัพยากรน้ำ พื้นที่เกษตรกรรม แรงงาน เป็นต้น โดย Natwadee, Sunanta, Veerapol (2012) กล่าวว่าปัญหาที่เกิดขึ้นมาจากขยะอาหารเพิ่มมากขึ้นทั้งในชุมชน และเกิดการทำลายสิ่งแวดล้อม รวมถึงการเกิดมลพิษทางอากาศก่อให้เกิดการขัดแย้งระหว่างกัน

ดังนั้นถ้าผลกระทบเหล่านี้มีการจัดการให้มีปริมาณที่น้อยลงก็จะส่งผลให้มีพื้นที่สิ่งแวดล้อมที่ดีขึ้นทั้งในแง่ของการเพาะปลูก และปริมาณการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

2. แนวทางการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งอย่างยั่งยืนในการจัดกิจกรรมพิเศษในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ

อาหารที่ถูกทิ้งมีปริมาณมากทำให้เกิดปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นทั้งในด้านเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม โดยทางภาครัฐและภาคเอกชนต่างมีแนวทางในการจัดการกับอาหารที่ถูกทิ้งจากการบริโภค (Office of the National Economic and Social Development Council, 2016) โดยแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 ปี พ.ศ. 2555 – พ.ศ. 2559 ได้มีการกำหนดกรอบยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหารเพื่อผลักดันให้มีการจัดการขยะหรืออาหารที่ถูกทิ้งให้มีปริมาณที่น้อยลง ซึ่งเน้นไปจัดการด้านแผนให้ประชาชนเกิดการมีส่วนร่วมในการลดปริมาณ โดยอาหารที่เหลือก็นำมารับประทานใหม่ โดยไม่ทิ้งขยะ โดยนำหลัก 3 Rs มาประยุกต์ใช้ด้วย คือ ลดการใช้ การใช้ซ้ำ และนำกลับมาใช้ใหม่ แต่อีกกรณีหนึ่ง คือการลดที่ต้นเหตุเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงผู้บริโภค โดยมีแนวทางในการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งให้มีประสิทธิภาพ 5 ประการ คือ จัดเก็บวัตถุดิบให้หมดไม่ให้เกิดค้าง มีการจัดเตรียมการวางแผนอาหารให้เพียงพอและพอดีกับความต้องการของผู้บริโภค ลดปริมาณเศษอาหาร เศษเหลือจากวัตถุดิบที่จากการประดิษฐ์ตกแต่งให้มีปริมาณที่เหลือที่น้อยที่สุด ตรวจสอบปริมาณวัตถุดิบที่ค้างอยู่ในสายการผลิตให้มีคุณค่า สร้างจิตสำนึกโดยรับประทานอาหารให้หมด ไม่ให้เหลือเป็นขยะ ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (United Nations, 2016) ในข้อที่ 2 ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการ ส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน ดังนั้นกลุ่ม

ธุรกิจอุตสาหกรรมบริการต้องเน้นย้ำต่อบุคลากรในสายงานที่ปฏิบัติงานที่มีผลต่อการผลิตอาหารให้มีการบูรณาการของที่เหลือนำมาแปรรูปเพื่อให้เกิดเป็นผลประโยชน์ให้เกิดคุณค่าและต่อยอดเป็นมูลค่าในการสร้างรายได้ให้กับองค์กรต่าง ๆ ได้อีกทางหนึ่งด้วย ด้วยเหตุผลนี้ปัญหาด้านการจัดการอาหารที่ถูกทิ้งที่จะได้มีการจัดการอย่างเป็นระบบเพื่อจะเป็นกุญแจสำคัญในการพัฒนาและต่อยอดการจัดงานกิจกรรมพิเศษทางการตลาดอย่างยั่งยืนและมีเสถียรภาพต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1. การจัดการอาหารที่ถูกทิ้งต้องอาศัยความร่วมมือร่วมใจของบุคลากรให้ภาพลักษณ์ของความยั่งยืนมีบทบาทที่สะท้อนเห็นชัดมากขึ้น
2. หน่วยงานควรมีการกำหนดและสร้างมาตรการในการรองรับอาหารที่ถูกทิ้งไปใช้ประโยชน์ให้เกิดคุณค่าแก่ประเทศ หรือจัดทำโครงการที่เป็นการลดผลกระทบที่เกิดขึ้นให้เห็นเป็นรูปธรรมได้ชัดเจน
3. สร้างจิตสำนึกของผู้ใช้บริการให้เป็นนิสัยและปลูกฝังให้เป็นวัฒนธรรมโดยไม่ทิ้งขว้างอาหารรับประทานอาหารให้หมด และไม่เกิดเป็นขยะอาหาร

References

- A.M.Morrison (1996). *Hospitality and Travel Marketing*. USA. Delmar Publishers.
- Chuerchan Natwadee, Laowansiri Sunanta, Thongma Veerapol. (2012). *Impact of Advanture on Environment, Culture, Society and Economy: A Case Study of Maeram Sup-district, Maerim District, Chiangmai*. Loei. Research and Development Journal, Loei Rajabhat University.
- Events Industry Council (2018). *Sustainable Event Professional Certificate Workbook*. Events Industry Council
- Horkunarak, Ampai (2017). *Food Waste Crisis*. Thailand Environment Institute. (Online). Source: <http://www.tei.or.th/th/index.php>. Retrieved on September 5, 2019.
- Jaroenwongsak, Kriengsak (2017). *Food Waste effect*. (Online). Source: <http://www.kriengsak.com/foodwaste3>. Retrieved on August 29, 2019.
- Pollution Control Department. (2018). *Pollution Situation Report 2018*. Pollution Control Department.
- P.Prayutto (2018). *Sustainable Development*. Nakornpratom. Wat Yanaves.
- Office of the National Economic and Social Development Council. (2019, 8 September). *The Eleventh Plan (2012-2016)*. Office of the National Economic and Social Development Council.

Silpasuwan, Piyachart (2014). *Municipal Solid Waste: The Significant Problem of Thailand*.

The Secretariat of the Senate.

Srihapan, Salinla (2017). *Food Waste Crisis*. Thaipublica. (online). Source:

<https://thaipublica.org/2018/03/foodwastecrisis-tesco1>. Retrieved on September 5, 2019.

Srijuntrapun, Patranit (2016). *Intergrated Food Waste Reduction in Households*. Bangkok.

Silpakorn University

Sukhothai Thammathirat Open University (2014). *Sustainable Development*. (online).

Source: <https://www.stou.ac.th/stouonline/lom/data/sec/Lom12/04-03.html>.

Retrieved on September 7, 2019.

Tangjitwattana, Boonlert (2014). *MICE Business*. Bangkok. Fernkhaluang Printing.

Thailand Convention and Exhibition Bureau (2017). *Introduction to MICE Industry*. Bangkok.

Thailand Convention and Exhibition Bureau.

T.Powers., C.W.Barrows (2001). *Introduction to The Hospitality Industry*. USA. John Wiley &

Sons, Inc.

United Nations (2015). *Sustainable Development Goals*. United Nations.

United Nations Environment Programme (2019) *Land is a Critical Resources: IPCC Report*.

(online). Source: https://www.ipcc.ch/2019/08/08/land-is-a-critical-resource_srccl.

Retrieved on September 23, 2019.

Wetsanarat, Nubthong (2011). *Introduction to the hospitality Industry*. Bangkok.

Dusit Thani College.



Gawinrat Ruang-iam, Master of Business Administration (Marketing), Ramkhamhang University, Instructor of Hotel and Resort Management Department, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, Pattaya.



Orathai Thongnoppakun, Master of Business Administration (On Process), Burapha University, Instructor of Hotel and Resort Management Department, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, Pattaya.



Adithep Kampangseeree, CIS, Ph.D. Tourism Management, University of Phayao, Head of MICE and Events Management Department. Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, Pattaya.