

การจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต*

Food Surplus and Food Waste Management of Convenience Stores in Phuket



ปิ่นรัตน์ สิริพันธ์พงศ์

Pinrat Siripanpong

มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์ ภูเก็ต

Rajapruk University, Phuket Campus, Thailand.

Corresponding Author's Email: pisiri@rpu.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต 2) ศึกษาปัญหาเกี่ยวกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต และ 3) ศึกษาแนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่เทศบาลที่รับผิดชอบด้านสาธารณสุขและการจัดเก็บขยะ ผู้ประกอบการร้านสะดวกซื้อ เจ้าของร้าน และพนักงาน รวม 42 คน และวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แบบอุปนัย

ผลการวิจัย พบว่า 1) สภาพทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต มีอาหารส่วนเกินและขยะอาหารปริมาณต่างกัน ขึ้นอยู่กับยอดขาย ทำเลที่ตั้ง ขนาดร้าน และประเภทสินค้าที่จำหน่าย งบประมาณที่ใช้ควบคุมการสูญเสียอยู่ระหว่าง 300-1,000 บาทต่อร้าน อาหารที่เป็นของเหลือทิ้งมากที่สุด ได้แก่ เบเกอรี่ ผักและผลไม้สดตัดแต่ง เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์นม และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน 2) ปัญหาหลักในการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อเกิดจากการสั่งสินค้าเกินความต้องการของลูกค้า ทำให้สินค้าหมดอายุก่อนจำหน่ายหมด นอกจากนี้สินค้าใหม่จากผู้บริโภคไม่รู้จกมักขายไม่ได้ และ 3) แนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารควรบริหารสินค้าคงคลัง สั่งซื้อให้สอดคล้องกับปริมาณความต้องการ จัดเรียงสินค้าให้เหมาะกับอายุการเก็บรักษา รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของร้าน จัดโปรโมชั่นกระตุ้นยอดขายสินค้าอายุสั้น ใช้แอปพลิเคชันแสดงสินค้าใกล้หมดอายุก่อนและแจ้งเตือนผู้บริโภคเพื่อเพิ่มโอกาสการขาย อาหารส่วนเกินควรถูกนำไปบริจาคให้แก่หน่วยงานหรือมูลนิธิที่สามารถกระจายอาหารไปยังผู้ด้อยโอกาสได้

คำสำคัญ: อาหารส่วนเกิน; ขยะอาหาร; แนวทางการจัดการอาหาร

Abstract

This research aims to: 1) examine the general situation of surplus food and food waste management in convenience stores in Phuket Province, 2) identify the problems related to surplus food and food waste management in these stores, and 3) explore effective management approaches for surplus food and food waste. This study employs a qualitative research methodology, collecting data through interviews with municipal officials responsible

*Received March 3, 2025; Revised March 22, 2025; Accepted April 1, 2025

for public health and waste management, convenience store operators, store owners, and employees, totaling 42 participants. Data analysis was conducted using analytical induction.

The findings revealed that: 1) the amount of surplus food and food waste varied among convenience stores, depending on sales volume, store location, store size, and product types. The budget allocated for waste control ranged from 300 to 1,000 baht per store. The most commonly discarded food items included bakery products, pre-cut fresh vegetables and fruits, beverages, dairy products, and ready-to-eat meals. 2) The main issues in surplus food and food waste management stemmed from over-ordering products beyond customer demand, leading to food expiration before being sold. Additionally, new products unfamiliar to consumers often remained unsold, contributing to food waste, and 3) effective surplus food and food waste management strategies should involve efficient inventory management, aligning procurement with actual demand, arranging products according to their shelf life, maintaining cleanliness and organization within stores, implementing promotional campaigns to boost sales of short-shelf-life products, and utilizing applications to highlight near-expiry items and notify consumers to increase sales opportunities. Moreover, surplus food should be donated to organizations or foundations that can distribute it to underprivileged individuals.

Keywords: Food Surplus; Food Waste Management; Food Management Strategies

บทนำ

ปัญหาอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร (Food Surplus and Food Waste) ได้รับการกล่าวถึงอย่างกว้างขวางในระดับโลกและระดับชาติ เนื่องจากส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และความมั่นคงทางอาหาร โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO, 2022) ระบุว่าร้อยละ 30 ของอาหารที่ผลิตขึ้นทั่วโลกถูกทิ้งกลายเป็นขยะ ขณะที่ประชากรโลกมากกว่า 800 ล้านคนยังเผชิญกับภาวะขาดแคลนอาหาร นอกจากนี้ The World Bank (2023) ซึ่งว่าการจัดการขยะอาหารเป็นหนึ่งในกลยุทธ์สำคัญในการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและสร้างความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม งานวิจัยในต่างประเทศ เช่น Baldwin et al. (2021) พบว่า ร้านค้าปลีกโดยเฉพาะร้านสะดวกซื้อเป็นจุดกำเนิดขยะอาหารจำนวนมากจากการจัดการสินค้าคงคลังที่ไม่มีประสิทธิภาพ การสั่งซื้อเกิน และความไม่แน่นอนของความต้องการผู้บริโภค ขณะที่ในประเทศไทย Srisuwanket (2019) ได้ศึกษาประเด็นนี้และเสนอให้ภาครัฐสนับสนุนกลไกบริจาคอาหารเพื่อป้องกันการสูญเสียโดยไม่จำเป็น อย่างไรก็ตาม งานวิจัยเชิงลึกที่ศึกษาการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินของร้านสะดวกซื้อในพื้นที่เฉพาะ โดยเฉพาะพื้นที่เมืองท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายของผู้บริโภค ยังมีจำนวนจำกัด ซึ่งสะท้อนถึงช่องว่างขององค์ความรู้ (knowledge gap) ที่ควรได้รับการเติมเต็ม

จังหวัดภูเก็ตเป็นพื้นที่วิจัยที่มีความเหมาะสมเนื่องจากเป็นเมืองท่องเที่ยวระดับนานาชาติที่มีจำนวนประชากรแฝงและนักท่องเที่ยวหมุนเวียนจำนวนมาก ส่งผลให้เกิดความต้องการอาหารในปริมาณสูงและต่อเนื่อง โดยข้อมูลจาก Ministry of Tourism and Sports (2023) ระบุว่า ภูเก็ตมีนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้าสู่จังหวัดกว่า 9 ล้านคนในปีเดียว สร้างรายได้รวมกว่าสองแสนล้านบาท ร้านสะดวกซื้อจึงมีบทบาทสำคัญในการรองรับความต้องการดังกล่าว อย่างไรก็ตาม จากการสัมภาษณ์เชิงลึกเบื้องต้นกับผู้ปฏิบัติงานในร้านสะดวกซื้อ พบว่าการจัดการสินค้าคงคลังและขยะอาหารยังอิงกับประสบการณ์ของแต่ละร้าน ขาดแนวปฏิบัติที่เป็นระบบและ

สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ ขณะเดียวกัน การดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมยังไม่ใช่เป้าหมายหลักของร้านสะดวกซื้อส่วนใหญ่ นำไปสู่การสูญเสียอาหารที่ยังบริโภคได้ ซึ่งเป็นประเด็นที่ควรได้รับการศึกษาอย่างจริงจัง โดยเฉพาะจากมุมมองของผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่จริงที่ต้องรับมือกับปัญหาเหล่านี้ทุกวัน

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร พบว่า มีงานวิจัยจำนวนหนึ่งที่ศึกษาปรากฏการณ์นี้ในบริบทต่างประเทศและในระดับนโยบาย เช่น Gustavsson et al. (2011) ของ FAO ซึ่งเสนอแนวทาง 5 ขั้นตอนในการลดขยะอาหาร ได้แก่ Prevention, Optimization, Recycling, Recovery และ Disposal โดยเน้นความสำคัญของการจัดการตั้งแต่ต้นทางของห่วงโซ่อาหาร งานของ Institution of Mechanical Engineers (2013) ยังชี้ให้เห็นว่า ร้อยละ 30–50 ของอาหารทั่วโลกถูกทิ้งโดยไม่ได้รับบริโภค ซึ่งสะท้อนถึงความรู้ประสิทธิภาพในระบบการผลิตและกระจายสินค้า ขณะที่ในประเทศไทยงานของ Srisuwanket (2019) เน้นการจัดการขยะอาหารผ่านกลไกการบริจาค และแนะนำให้รัฐมีบทบาทสนับสนุนมาตรการจูงใจทางภาษีหรือกฎหมาย ส่วนงานวิจัยของ Iamsiri (2020) วิเคราะห์การจัดการอาหารส่วนเกินในภาคธุรกิจร้านอาหาร พบว่า เทคโนโลยี เช่น AI และ Big Data สามารถช่วยลดความสูญเสียในระบบซัพพลายเชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งจะเห็นว่าการวิจัยเหล่านี้ยังไม่ได้เสนอแนะแนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินในบริบทของร้านสะดวกซื้ออย่างลึกซึ้ง โดยเฉพาะในพื้นที่เมืองท่องเที่ยวที่มีพลวัตของความต้องการสูงและซับซ้อน

จากการสังเคราะห์องค์ความรู้ต่าง ๆ สามารถระบุได้ว่าความรู้ที่มิได้มีผู้ทำการวิจัยอย่างชัดเจน คือ การศึกษาการจัดการอาหารส่วนเกินในระดับปฏิบัติการของร้านสะดวกซื้อภายใต้บริบทของพื้นที่ท่องเที่ยว ซึ่งมีลักษณะเฉพาะของความต้องการที่ไม่แน่นอนและเปลี่ยนแปลงรวดเร็ว งานวิจัยนี้จึงเลือกใช้แนวคิดของ FAO (2022) เกี่ยวกับวงจรการจัดการขยะอาหารร่วมกับแนวทางของ Srisuwanket (2019) ในการเชื่อมโยงการปฏิบัติงานกับการบริจาค และแนวคิดของ Iamsiri (2020) ในการใช้เทคโนโลยีสนับสนุนการจัดการสต็อกสินค้า ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การพัฒนาแนวทางที่สามารถประยุกต์ใช้จริงในบริบทของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต ซึ่งจะช่วยเติมเต็มช่องว่างทางองค์ความรู้และสร้างประโยชน์ในระดับวิชาการ ประโยชน์ต่อภาคปฏิบัติ รวมทั้งการกำหนดนโยบายในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต
2. เพื่อศึกษาปัญหาเกี่ยวกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต
3. เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษาสภาพทั่วไป ปัญหา และแนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) จากนั้นนำเสนอผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยมีวิธีดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาด้านเนื้อหาเอกสารแนวคิดทฤษฎี (Documentary Study) โดยผู้วิจัยศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับสถานการณ์ขยะในปัจจุบัน แหล่งที่มาของขยะอาหาร ผลกระทบของขยะอาหาร แนวคิดในการจัดการขยะ แนวทางการจัดการขยะอาหาร การกำหนดนโยบายเกี่ยวกับการกำจัดขยะอาหาร การจัดการขยะ

อาหารในพื้นที่ต่าง ๆ การบริหารจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารในธุรกิจต่าง ๆ รวมทั้งความหมายของร้านสะดวกซื้อ

ขั้นตอนที่ 2 การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ขั้นตอนที่ 3 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) มีจำนวน 42 คน ผู้วิจัยเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยเป็นบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องในขั้นการจัดการขยะอาหาร แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้เกี่ยวข้องจากเทศบาล จำนวน 6 ราย ได้แก่ 1) หัวหน้ากองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม หรือรองหัวหน้ากองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม 3 คน เฉพาะที่ดำรงตำแหน่งมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี 2) เจ้าหน้าที่เทศบาลที่ทำหน้าที่จัดเก็บ และขนส่งมูลฝอย 3 คน เฉพาะที่ดำรงตำแหน่งมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี 3) ภาคผู้ประกอบการร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 30 ราย ได้แก่ ผู้จัดการร้าน เจ้าของร้าน พนักงาน ซึ่งประสบการณ์ในการทำงานในตำแหน่งไม่น้อยกว่า 1 ปี

ขั้นตอนที่ 4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยนี้เป็นแบบสัมภาษณ์ แบ่งออกเป็น 2 ชุด ชุดที่ 1 ใช้สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องจากเทศบาล และชุดที่ 2 สัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต รายละเอียดดังนี้

แบบสัมภาษณ์ชุดที่ 1 สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องจากเทศบาล ประกอบด้วย 3 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 2 ข้อ ได้แก่ ข้อคำถามเกี่ยวกับตำแหน่งของผู้ให้ข้อมูล อายุงาน เป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check list) ตอนที่ 2 สภาพปัญหาขยะอาหารในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 8 ข้อ ได้แก่ สภาพทั่วไปของการจัดการขยะอาหาร ปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้น ชนิดและสัดส่วนขยะอาหารที่เกิดขึ้น ปัญหาการจัดการขยะอาหาร และการวางแผนการจัดการขยะอาหาร เป็นแบบคำถามปลายเปิด และตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

แบบสัมภาษณ์ชุดที่ 2 สัมภาษณ์ภาคผู้ประกอบการร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต ประกอบด้วย 3 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 5 ข้อ ได้แก่ ข้อคำถามเกี่ยวกับพื้นที่ตั้งร้าน สถานะของผู้ให้ข้อมูล แบนด์ร้านสะดวกซื้อ ขนาดของร้านสะดวกซื้อ ระยะเวลาที่เปิดทำการ เป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check list) ตอนที่ 2 สภาพปัญหาขยะอาหารในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 8 ข้อ ได้แก่ สภาพทั่วไปของการจัดการขยะอาหาร ปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้น ชนิดและสัดส่วนขยะอาหารที่เกิดขึ้น ปัญหาการจัดการขยะอาหาร และการวางแผนการจัดการขยะอาหาร เป็นแบบคำถามปลายเปิด และตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ขั้นตอนที่ 5 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก ซึ่งมีขั้นตอนการสัมภาษณ์ดังนี้ 1) นัดหมายผู้ให้ข้อมูลเพื่อขอความยินยอมเข้าร่วมการสัมภาษณ์ 2) กำหนดวัน เวลา และสถานที่สัมภาษณ์ที่สะดวกสำหรับผู้ให้ข้อมูล 3) การดำเนินการสัมภาษณ์ โดยมีขั้นตอน คือ 3.1) เริ่มต้นการสัมภาษณ์ โดยแนะนำตัวผู้วิจัยและอธิบายวัตถุประสงค์การวิจัย 3.2) ขอความยินยอมจากผู้ให้ข้อมูลก่อนการสัมภาษณ์ โดยชี้แจงสิทธิในการปกปิดข้อมูลส่วนบุคคลและการใช้ข้อมูลเพื่อการวิจัยเท่านั้น รวมทั้งขออนุญาตบันทึกเสียง 3.3) ดำเนินการสัมภาษณ์ตามแนวคำถาม โดยใช้แนวคำถามที่เตรียมไว้เป็นแนวทาง แต่เปิดโอกาสให้ผู้ให้ข้อมูลสามารถแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมได้เพื่อกระตุ้นให้ผู้ให้ข้อมูลอธิบายรายละเอียดโดยใช้คำถามปลายเปิด และ 4) สรุปสาระสำคัญของการสัมภาษณ์ให้ผู้ให้ข้อมูลตรวจสอบความถูกต้อง รวมทั้งขอความคิดเห็นเพิ่มเติม

ขั้นตอนที่ 6 ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ซึ่งมี 5 ขั้นตอน ดังนี้ 1) การอ่านข้อมูลซ้ำหลายรอบ (familiarization) อ่านข้อมูลจากการสัมภาษณ์ซ้ำหลายครั้งเพื่อทำความเข้าใจเนื้อหาโดยรวม สังเกตแนวโน้มของข้อมูล ประเด็นหลัก และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาวิจัย 2) การระบุหมวดหมู่และรหัสข้อมูล (coding and categorization) กำหนด รหัสข้อมูล (code) ให้กับประเด็นสำคัญที่พบจากการสัมภาษณ์ จัดกลุ่มข้อมูลที่มีความหมายคล้ายคลึงกันเข้าไว้ด้วยกัน (categorization) 3) การวิเคราะห์เนื้อหาโดยเปรียบเทียบ (thematic analysis) สร้างหัวข้อหลัก (themes) จากหมวดหมู่ที่กำหนด วิเคราะห์เนื้อหาโดยพิจารณาความเชื่อมโยงระหว่างประเด็นต่าง ๆ เช่น

ปัจจัยที่ส่งผลต่อปริมาณขยะอาหารในร้านสะดวกซื้อ ปัญหาที่เกิดจากการจัดการอาหารส่วนเกิน แนวทางในการลดปริมาณขยะอาหาร เป็นต้น 4) การสังเคราะห์ข้อมูลและสรุปผล (interpretation and conclusion) สังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ เพื่อสรุปผลการวิจัย เปรียบเทียบกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนข้อค้นพบ จัดทำข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแนวทางการจัดการขยะอาหารในร้านสะดวกซื้อ 5) การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล (trustworthiness of data) ประกอบด้วย 5.1) ความเชื่อถือได้ (credibility) ใช้การตรวจสอบข้อมูลกับผู้ให้ข้อมูล (member checking) 5.2) ความเป็นกลาง (dependability) วิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบและโปร่งใส 5.3) ความสามารถในการถ่ายทอดผล (transferability) นำเสนอข้อมูลที่สามารถนำไปปรับใช้ในบริบทอื่นได้ 5.4) ความถูกต้องและสมบูรณ์ของข้อมูล (confirmability) ให้ผู้วิจัยคนอื่นตรวจสอบความสอดคล้องของข้อมูล

ขั้นตอนที่ 7 นำเสนอผลการวิจัยโดยใช้การพรรณนาเชิงเนื้อหา (descriptive narrative) เพื่อถ่ายทอดข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยจัดเรียงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ผู้วิจัยใช้ภาษาที่สะท้อนมุมมองของผู้ให้ข้อมูลจริง พร้อมเปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างระหว่างกลุ่ม ตลอดจนสังเคราะห์แนวโน้มร่วมที่พบจากข้อมูลภาคสนามเพื่อให้เห็นภาพรวมที่ชัดเจนและเชื่อมโยงสู่ข้อสรุปของการวิจัย

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1 สภาพทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต พบว่า

จากการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์ร้านสะดวกซื้อ 30 แห่งทั่วจังหวัดภูเก็ต พบว่าร้านส่วนใหญ่มีขนาด 15-500 ตารางเมตร และเปิดทำการมากกว่า 5 ปี โดยแต่ละแบรนด์มีระบบบริหารจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารที่แตกต่างกัน ซึ่งส่งผลต่อปริมาณอาหารเหลือทิ้ง รายละเอียดดังนี้

1.1 เซเว่นอีเลฟเว่น (7-11)

ร้านเซเว่นอีเลฟเว่นแบ่งการบริหารออกเป็นสาขาที่ CPALL ลงทุนเอง และร้านที่ดำเนินการในรูปแบบแฟรนไชส์หรือได้รับสิทธิช่วงอาณาเขต ซึ่งส่งผลต่อระบบบริหารจัดการสินค้าคงคลังและขยะอาหาร ร้านสาขาของ CPALL มักมีระบบการกระจายสินค้าโดยตรงจากศูนย์กลางและมีสินค้าหลากหลาย รวมถึงการผลิตอาหารสำเร็จรูปที่ต้องบริหารสต็อกอย่างมีประสิทธิภาพ

ขยะอาหารและอาหารส่วนเกินที่พบมากที่สุด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์นม เบเกอรี่ อาหารจากตู้ Open Try ขนมหวาน และเมนูใหม่ที่ยังไม่ได้รับความนิยม การจัดการขยะอาหารของเซเว่นอีเลฟเว่นมีมาตรการลดราคาสินค้าก่อนหมดอายุ โดยสินค้าแห้ง อาหารแช่แข็ง และขนมขบเคี้ยวจะลดราคาล่วงหน้าก่อนวันหมดอายุ 1 เดือน หากขายไม่หมดภายในวันหมดอายุจะถูกตัดจ่ายและทำลายภายใต้การตรวจสอบจากกล้องวงจรปิด สินค้าในตู้ Open Try มีอายุการวางขายสั้น จึงมักลดราคา 25-50% และนำสินค้าที่ใกล้หมดอายุมาวางไว้ด้านหน้าชั้นเพื่อให้ลูกค้าหยิบง่าย

ปริมาณขยะอาหารของเซเว่นอีเลฟเว่นมีแนวโน้มสูงขึ้นช่วงปลายเดือน โดยร้านที่เป็นแฟรนไชส์มีระบบบริหารสินค้าตามแนวทางของ CPALL แต่ยังคงขึ้นอยู่กับเจ้าของร้านเป็นหลัก ร้านแฟรนไชส์มักมีปริมาณขยะอาหารต่ำกว่าสาขาที่ CPALL บริหารโดยตรง โดยมูลค่าขยะอาหารเฉลี่ยอยู่ที่ 300-1,000 บาทต่อวัน

1.2 แฟมิลีมาร์ท

แฟมิลีมาร์ทเป็นร้านสะดวกซื้อภายใต้เครือเซ็นทรัล มีการบริหารทั้งในรูปแบบสาขาของบริษัทและแฟรนไชส์ ขยะอาหารและอาหารส่วนเกินเกิดขึ้นในทุกสาขา และปริมาณของเสียขึ้นอยู่กับยอดขาย จากการสัมภาษณ์พนักงานพบว่าในช่วงการแพร่ระบาดของโควิด-19 ปริมาณขยะอาหารเพิ่มสูงขึ้น



ขยะอาหารที่พบมาก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์นม อาหารสำเร็จรูป ขนมหวาน เบเกอรี่ และผลไม้ ร้านแฟมิลีมาร์ทมีมาตรการลดราคาสินค้าเพื่อกระตุ้นยอดขาย เช่น เครื่องดื่มและนมจะถูกแช่ในถังเก็บความเย็น ใกล้จุดชำระเงิน ส่วนสินค้าที่ใกล้หมดอายุจะติดป้ายเหลืองลดราคา นอกจากนี้ แฟมิลีมาร์ทยังมีความร่วมมือกับ มูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ชีสทีแนนซ์ ในการนำอาหารที่ยังบริโภคได้ไปแจกจ่ายให้ผู้ด้อยโอกาสก่อนหมดอายุ 1-2 วัน อย่างไรก็ตาม หากปริมาณอาหารส่วนเกินมีน้อย ร้านจะตัดจ่ายและทำลายสินค้าแทน

1.3 บิ๊กซีมาร์เก็ต

บิ๊กซีมาร์เก็ตเป็นร้านสะดวกซื้อที่ดำเนินการภายใต้บิ๊กซีซูเปอร์เซ็นเตอร์ ขยะอาหารที่พบมาก ได้แก่ อาหารสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์นม ผักและผลไม้สด เนื้อสัตว์ และเครื่องดื่ม การบริหารสินค้าขึ้นอยู่กับผู้จัดการร้านที่ร่วมวางแผนการสั่งซื้อกับบิ๊กซีซูเปอร์เซ็นเตอร์ สินค้าที่ใกล้หมดอายุภายใน 2 สัปดาห์ถึง 1 เดือนมักลดราคาลง 25-50% และนำไปวางใกล้จุดชำระเงินเพื่อเพิ่มโอกาสการขาย

หากสินค้าลดราคาแล้วยังขายไม่หมด จะถูกทำลายภายใต้การตรวจสอบจากกล้องวงจรปิดเพื่อป้องกันการนำกลับไปบริโภค ซึ่งช่วยรักษาภาพลักษณ์ของบริษัทและคุ้มครองผู้บริโภค

1.4 ท็อปส์เดลี

ท็อปส์เดลีเป็นร้านสะดวกซื้อในเครือเซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล มีเพียง 6 สาขาในจังหวัดภูเก็ต ขยะอาหารส่วนใหญ่เกิดจากผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ อาหารปรุงสุก ผลิตภัณฑ์นม และขนมหวาน ทางร้านมีการลดปริมาณขยะโดยนำสินค้าอาหารสดและเนื้อสัตว์ที่ใกล้หมดอายุมาดัดแปลงเป็นอาหารปรุงสำเร็จพร้อมจำหน่าย

นอกจากนี้ ท็อปส์เดลียังร่วมมือกับ มูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ชีสทีแนนซ์ เพื่อส่งต่ออาหารส่วนเกินแก่ผู้ด้อยโอกาส

1.5 ซูเปอร์ซีปมินิมาร์ท

ซูเปอร์ซีปมินิมาร์ทเป็นร้านสะดวกซื้อแบรนด์ท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในอำเภอเมือง ขายสินค้าราคาประหยัด ขยะอาหารที่พบมาก ได้แก่ อาหารปรุงสุก ผักและผลไม้สด ขนมปัง ผลิตภัณฑ์นม และอาหารสำเร็จรูป

ซูเปอร์ซีปมินิมาร์ทลดขยะอาหารโดยนำสินค้าลดราคาลง 50-80% และจัดวางใกล้จุดชำระเงิน อย่างไรก็ตาม หากขายไม่หมดในแต่ละวัน ร้านจะทำลายสินค้า โดยไม่มีระบบควบคุมงบประมาณขยะอาหารที่ชัดเจน

1.6 โลตัสโกเฟรช

โลตัสโกเฟรชเป็นร้านสะดวกซื้อภายใต้กลุ่มซีพี ขยะอาหารที่พบมาก ได้แก่ เบเกอรี่ ผักและผลไม้สด ตัดแต่ง เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์นม สินค้าประเภทผักหากยังมีสภาพดีจะลดราคาลง 25% หากเริ่มมีรอยชำรุดหรือเหี่ยว จะลดราคาลง 50-75%

เบเกอรี่ของโลตัสโกเฟรชผลิตสดใหม่ทุกวันจากครัวของโลตัสภูเก็ต สินค้ามีอายุการขาย 24 ชั่วโมง หากยังเหลือในช่วงบ่าย ร้านจะลดราคาลง 50% และอาจลดถึง 70% ในช่วงเย็น หากยังขายไม่หมดภายใน 24 ชั่วโมง จะถูกตัดจ่าย อย่างไรก็ตาม การบริจาคอาหารให้ มูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ชีสทีแนนซ์ ทำได้เฉพาะโลตัสสาขาใหญ่เท่านั้น ทำให้ร้านโลตัสโกเฟรชมักเน้นการลดราคามากกว่าการบริจาค

วัตถุประสงค์ที่ 2 ปัญหาเกี่ยวกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต ร้านสะดวกซื้อทุกแบรนด์เผชิญปัญหาอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร ซึ่งมีความแตกต่างกันตามประเภทสินค้าและระบบบริหารจัดการของแต่ละร้าน ปัญหาหลักที่พบ ได้แก่

2.1 สินค้าอายุสั้น เช่น ผักและผลไม้สด ตัดแต่ง เบเกอรี่ และอาหารปรุงสุกที่ต้องจำหน่ายให้หมดภายใน 24 ชั่วโมง หากวางแผนไม่ดีจะทำให้เกิดอาหารส่วนเกินจำนวนมาก

2.2 สินค้าที่เสื่อมสภาพง่าย เช่น ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานไทย ที่ต้องเก็บในอุณหภูมิควบคุมและจำหน่ายให้ทันภายใน 1-2 สัปดาห์

2.3 อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน มีอายุการเก็บรักษาต่างกัน เช่น อาหารกล่องแดง (3-4 วัน) อาหารกล่องดำ (7 วัน) และอาหารแช่แข็งกล่องขาว (6 เดือน) หากบริหารสต็อกไม่ดีจะทำให้เกิดของเสีย

2.4 สินค้าใหม่ที่ยังไม่เป็นที่นิยม ส่งผลให้มีสินค้าคงค้างและกลายเป็นอาหารส่วนเกิน

วัตถุประสงค์ที่ 3 แนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต พบว่า

3.1 การวางแผนการสั่งซื้อและบริหารสินค้าคงคลัง โดยสั่งซื้อสินค้าให้สอดคล้องกับยอดขาย ลดปริมาณสินค้าคงเหลือ และปรับกลยุทธ์จัดเก็บสินค้าให้มีประสิทธิภาพ

3.2 การจัดเรียงสินค้าและบริหารพื้นที่ขาย โดยจัดเรียงสินค้าให้ง่ายต่อการเลือกซื้อ วางสินค้าที่ใกล้หมดอายุไว้ด้านหน้า และวางสินค้าที่อายุสั้นใกล้จุดชำระเงินเพื่อกระตุ้นยอดขาย

3.3 การบริการที่ดี การให้บริการที่เป็นมิตรและการแนะนำสินค้าส่งเสริมให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อเร็วขึ้น

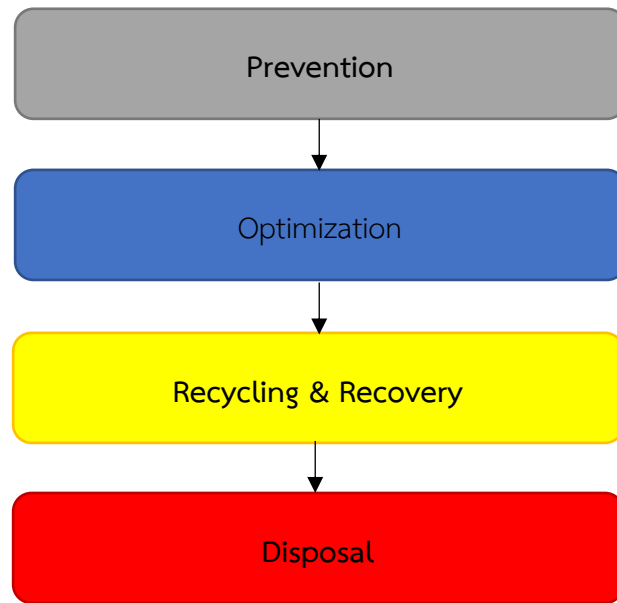
3.4 โปรโมชันลดราคาสินค้าก่อนหมดอายุ ดำเนินการโดยใช้ป้ายสีเหลืองแจ้งลดราคาล่วงหน้า เช่น ลด 25% ก่อนหมดอายุ หากขายไม่หมดอาจลดเพิ่มเป็น 50-70% เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

3.5 ใช้เทคโนโลยีช่วยบริหารสินค้า สามารถใช้แอปพลิเคชันแจ้งเตือนสินค้าลดราคาเพื่อเพิ่มโอกาสขายและระบายสินค้าที่มีโอกาสเหลือทิ้ง

3.6 การควบคุมด้วยกฎหมายและการบริจาคอาหาร ดำเนินการโดยร้านสะดวกซื้อปฏิบัติตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคอย่างเคร่งครัด และบางร้านเริ่มบริจาคอาหารส่วนเกินให้กับมูลนิธิธอส (SOS) เพื่อนำไปแจกจ่ายให้ผู้ด้อยโอกาส ในขณะนี้ยังมีร้านสะดวกซื้อหลายแห่งยังไม่ได้เข้าร่วมโครงการนี้

องค์ความรู้ใหม่

องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัย คือ โมเดลการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร (Model for Managing Surplus Food and Food Waste) โดยโมเดลนี้สังเคราะห์จากผลการวิจัยและแนวปฏิบัติที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้ร้านสะดวกซื้อสามารถลดปริมาณขยะอาหารและบริหารอาหารส่วนเกินอย่างเป็นระบบ โดยเน้นการบริหารจัดการใน 4 ระดับหลัก ได้แก่ 1) Prevention (การป้องกัน - สีเขียว) คือ ลดการเกิดขยะอาหารตั้งแต่ต้นทาง เช่น การบริหารสินค้าคงคลัง การใช้ระบบคาดการณ์อุปสงค์ การบริหารจัดการโปรโมชันเพื่อไม่ให้เกิดของเสีย เป็นต้น 2) Optimization (การเพิ่มมูลค่าอาหารส่วนเกิน - สีน้ำเงิน) คือ การลดปริมาณอาหารส่วนเกินผ่านการบริหารอายุสินค้า การบริจาคอาหารที่ยังบริโภคได้ให้กับองค์กรการกุศล 3) Recycling & Recovery (การนำกลับมาใช้ใหม่ - สีส้ม) คือ การนำเศษอาหารมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น เช่น ปุ๋ยอินทรีย์ อาหารสัตว์ การใช้พลังงานจากของเสีย เช่น การผลิตก๊าซชีวภาพ และ 4) Disposal (การกำจัด - สีแดง) คือ การทิ้งอาหารส่วนเกินหรือขยะอาหารที่ไม่สามารถนำไปใช้ได้ในรูปแบบอื่น การฝังกลบและเผาทำลาย ซึ่งเป็นทางเลือกสุดท้ายเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โมเดลนี้ช่วยให้ร้านสะดวกซื้อสามารถบริหารจัดการอาหารส่วนเกินอย่างเป็นระบบ ลดของเสีย เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร และสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รายละเอียดโมเดลแสดงดังภาพที่ 1



Picture 1: Model for Managing Surplus Food and Food Waste

อภิปรายผลการวิจัย

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า สภาพทั่วไปของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ตมีอาหารส่วนเกินและขยะอาหารเกิดขึ้นในทุกแบรนด์ ระบบบริหารจัดการอาหารส่วนเกินของแต่ละร้านมีความแตกต่างกัน บางแบรนด์มีแนวทางที่เป็นระบบและเกิดประโยชน์สูงสุด เช่น ท็อปมาร์เก็ตและแฟมิลีมาร์ท ซึ่งอยู่ในเครือเซ็นทรัลได้เข้าร่วมกับมูลนิธิสโกลาร์ส์ ออฟ ซีเอสทีแอนด์เอส (SOS) เพื่อนำอาหารส่วนเกินไปแจกจ่ายให้กับผู้ด้อยโอกาส ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Srisuwanket (2019) ที่ระบุว่าร้านค้าปลีกมักสต็อกสินค้าจำนวนมากเกินความจำเป็น ทำให้เกิดปัญหาอาหารส่วนเกินเป็นจำนวนมาก ร้านสะดวกซื้อที่ไม่มีนโยบายบริจาคอาหารส่วนเกิน มักใช้กลยุทธ์บริหารสินค้าผ่านการจัดโปรโมชั่นและลดราคาเพื่อให้ปริมาณของเสียอยู่ในระดับที่ควบคุมได้ และไม่กระทบต่อผลกำไรของร้านในระยะยาว

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ร้านสะดวกซื้อทุกแบรนด์ในจังหวัดภูเก็ตมีปัญหาอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร โดยแต่ละร้านพยายามควบคุมให้อยู่ในงบประมาณต่ำที่สุด ส่วนใหญ่ว่างรบบประมาณวันละ 300-1,000 บาทต่อวัน เพื่อลดผลกระทบต่อรายได้ของร้าน สินค้าที่พบว่าเป็นอาหารส่วนเกินและขยะอาหารมากที่สุด ได้แก่ เบเกอรี่ ผักและผลไม้สดตัดแต่ง เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์นม และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน ซึ่งมีการสลับสับเปลี่ยนกันไปในแต่ละวัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Ventour (2008) ที่รายงานว่าขยะอาหารที่พบมากที่สุดในประเทศ ได้แก่ สลัด (45.4%) เบเกอรี่ (30.7%) ผลไม้ (26.3%) ขนม (17.2%) และเครื่องดื่ม (13.6%) ซึ่งสะท้อนถึงแนวโน้มขยะอาหารที่คล้ายคลึงกับประเทศไทย อาหารส่วนเกินเหล่านี้อยู่ภายใต้การควบคุมของผู้จัดการร้าน แต่ยังคงพบปริมาณสูงแม้ว่าสินค้าส่วนใหญ่มิสามารถบริโภคได้ ร้านสะดวกซื้อบางแบรนด์เท่านั้นที่มีมาตรการนำอาหารส่วนเกินไปบริจาคให้กับองค์กรที่เกี่ยวข้อง เช่นเดียวกับผลการศึกษาของ Srisuwanket (2019) ที่ระบุว่าร้านค้าปลีกบางแห่งไม่เข้าร่วมโครงการบริจาค เนื่องจากขาดมาตรการจูงใจจากภาครัฐ และไม่มีนโยบายทางกฎหมายที่ชัดเจน

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 3 พบว่า แนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต ควรให้ความสำคัญกับ การวางแผนการสั่งซื้อและบริหารสินค้าคงคลัง เพื่อลดโอกาสเกิดของ

เสียและป้องกันสินค้าขาดสต็อก ซึ่ง Department of Business Development. (n.d.) ได้แนะนำให้ใช้ข้อมูลยอดขายในอดีตมาพยากรณ์การสั่งซื้อ พร้อมตรวจสอบสินค้าคงเหลืออย่างสม่ำเสมอเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาสต็อกล้นหรือคุณภาพสินค้าลดลง

การตกแต่งร้านและการจัดเรียงสินค้า ก็มีผลต่อการลดขยะอาหาร ร้านควรรักษาความสะอาดและจัดวางสินค้าให้เหมาะสมกับอายุการเก็บรักษา โดย Department of Business Development. (n.d.) แนะนำให้จัดสินค้าขนาดใหญ่ไว้ด้านล่างและสินค้าขายดีไว้ในระดับสายตา ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Mohtae, and Koykijcharoen (2019) ที่พบว่าปัญหาหลักของร้านสะดวกซื้อท้องถิ่นคือความสะอาดภายในร้านต่ำ และการจัดเรียงสินค้าขาดระเบียบ ข้อเสนอแนะคือควรปรับปรุงให้มีความเป็นระเบียบมากขึ้น

การให้บริการของพนักงาน มีความสำคัญต่อการกระตุ้นยอดขายของร้านสะดวกซื้อ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Roy et al. (2020) ที่พบว่า ความสะอาดสบายในการให้บริการเป็นตัวขับเคลื่อนที่สำคัญของพฤติกรรมมีส่วนร่วมของลูกค้า

โปรโมชั่นส่งเสริมการขายเป็นอีกกลยุทธ์ที่สามารถช่วยลดปริมาณอาหารส่วนเกิน โดยควรมีการแจ้งโปรโมชั่นล่วงหน้าเพื่อให้ร้านสามารถบริหารสินค้าคงคลังได้ดีขึ้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ Nonraksanukul (2017) ศึกษาพฤติกรรมการซื้อขายผลิตภัณฑ์ CP Easy Snack พบว่าการส่งเสริมการตลาดมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค เช่นเดียวกับ Boontep (2018) ที่รายงานว่าการส่งเสริมการขายด้านผลิตภัณฑ์ ราคา การส่งเสริมการตลาด บุคลากร และลักษณะทางกายภาพมีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าร้านสะดวกซื้อ

การนำแอปพลิเคชันมาช่วยบริหารสินค้าสามารถช่วยลดขยะอาหารได้โดยการแจ้งเตือนสินค้าลดราคา และจัดหมวดหมู่สินค้าใกล้เคียงกันไว้ในหน้าแรกของแอปพลิเคชัน สอดคล้องกับงานวิจัย Srisuwanket (2019) แนะนำให้ใช้แพลตฟอร์มจับคู่ผู้บริจจาคอาหารกับผู้รับบริจาค เช่น Food Cloud และ Too Good To Go ในยุโรป และ Phaisantiya (2020) ซึ่งพบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาดมีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าผ่านแอปพลิเคชัน 7-Eleven Delivery

การควบคุมด้วยกฎหมายและการบริจาคอาหาร ยังเป็นประเด็นสำคัญ ร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต มีส่วนน้อยที่นำอาหารส่วนเกินไปบริจาคให้กับมูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ซัสทีแนนซ์ (SOS) เพื่อส่งต่อให้ผู้ด้อยโอกาส ซึ่ง Srisuwanket (2019) รายงานว่า หลายประเทศมีกฎหมายควบคุมขยะอาหาร เช่น ฝรั่งเศส บังคับให้ซูเปอร์มาร์เก็ตขนาดใหญ่ต้องบริจาคอาหารส่วนเกิน ขณะที่ สหรัฐอเมริกา ใช้มาตรการลดหย่อนภาษีให้กับร้านค้าที่บริจาคอาหาร โดยในรัฐแอริโซนาให้สิทธิลดหย่อนภาษีสำหรับอาหารบริจาค รัฐแคลิฟอร์เนียให้เครดิตภาษี 10% ของสินค้าที่บริจาค และรัฐมิสซูรีให้เครดิตภาษี 50% ของมูลค่าอาหารที่บริจาค แต่ต้องไม่เกิน 2,500 USD ต่อปี อย่างไรก็ตามประเทศไทยยังไม่มีมาตรการควบคุมในเรื่องนี้ ทำให้ร้านสะดวกซื้อยังเลือกที่จะกำจัดอาหารส่วนเกินผ่านการทำลายมากกว่าการบริจาค

สรุป

ร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ตมีอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร ซึ่งปริมาณการสูญเสียขึ้นอยู่กับยอดขาย โดยส่วนใหญ่วางแผนประมาณการสูญเสียไม่เกิน 1,000 บาทต่อวัน สินค้าที่พบมากที่สุด ได้แก่ เบเกอรี่ ผักและผลไม้ตัดแต่ง เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์นม และอาหารปรุงสำเร็จ ปัญหาหลักเกิดจากการสั่งสินค้าปริมาณมากเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ทำให้สินค้าที่มีอายุสั้นเหลือค้างสต็อก อีกทั้งเมนูใหม่ที่ไม่ได้รับความนิยมก็กลายเป็นอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร แนวทางการจัดการ ได้แก่ 1) การวางแผนสั่งซื้อและบริหารสินค้าคงคลังให้เหมาะสม 2) การจัดเรียงสินค้าโดยนำสินค้าหมดอายุเร็วไว้ด้านหน้า 3) การบริการที่ดีเพื่อกระตุ้นยอดขาย 4) โปรโมชั่นลดราคาสินค้าใกล้เคียงหมดอายุ 5) การใช้แอปพลิเคชันช่วยแจ้งเตือนและบริหาร

สินค้า และ 6) การควบคุมด้วยกฎหมายและการบริจาคอาหาร อย่างไรก็ตาม ร้านสะดวกซื้อส่วนใหญ่ยังไม่เข้าร่วมโครงการบริจาคอาหารส่วนเกิน ส่งผลให้อาหารจำนวนมากยังถูกทิ้งเป็นขยะอาหารทุกวัน

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า สภาพทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ต มีอาหารส่วนเกินและขยะอาหารโดยงบประมาณที่ใช้ควบคุมการสูญเสียอยู่ระหว่าง 300-1,000 บาทต่อร้าน ดังนั้นร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ตควรนำไปใช้ดำเนินการ ดังนี้ 1) ปรับปรุงระบบสั่งซื้อและบริหารสินค้าคงคลัง ให้มีความแม่นยำยิ่งขึ้นเพื่อลดปริมาณอาหารที่หมดอายุก่อนจำหน่าย 2) ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยี AI และ Big Data วิเคราะห์แนวโน้มการบริโภคเพื่อลดสินค้าคงคลังส่วนเกิน และเพิ่มโอกาสในการขายสินค้าใกล้หมดอายุผ่านแอปพลิเคชัน 3) สร้างกลยุทธ์ลดราคาเพื่อระบายสินค้าใกล้หมดอายุ เช่น “Flash Sale” หรือ “Happy Hour Discount” ลดราคาสินค้าก่อนหมดอายุเพื่อกระตุ้นให้เกิดการบริโภคแทนการทิ้ง

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ปัญหาหลักในการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารของร้านสะดวกซื้อเกิดจากการสั่งสินค้าเกินความต้องการของลูกค้า ทำให้สินค้าหมดอายุก่อนจำหน่ายหมด นอกจากนี้สินค้าใหม่สำหรับผู้บริโภคไม่รู้จักรักมักขายไม่ได้ ดังนั้นร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ตควรนำไปใช้ดำเนินการ ดังนี้ 1) ทดลองตลาดก่อนเปิดตัวสินค้าใหม่ เช่น การจัด “สินค้าทดลอง (Trial Products)” หรือ “Sampling Campaign” เพื่อประเมินแนวโน้มการขายก่อนนำเข้าสินค้าในปริมาณมาก 2) ใช้โปรโมชั่นและส่วนลดแบบไดนามิก (Dynamic Pricing) เพื่อลดสินค้าที่ขายไม่ออก เช่น การลดราคาสินค้าใหม่ที่ยังไม่เป็นที่นิยม หรือการจัดแคมเปญ “Buy 1 Get 1 Free” สำหรับสินค้าใหม่ในช่วงแรก 3) ขยายช่องทางการขายสินค้าใกล้หมดอายุ เช่น การใช้แอปพลิเคชัน “Too Good To Go” หรือ “Happy Hours Discount” เพื่อเพิ่มโอกาสจำหน่ายก่อนหมดอายุ

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 3 พบว่า แนวทางการจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารควรบริหารสินค้าคงคลัง สั่งซื้อให้สอดคล้องกับปริมาณความต้องการ จัดเรียงสินค้าให้เหมาะสมกับอายุการเก็บรักษา รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของร้าน จัดโปรโมชั่นกระตุ้นยอดขายสินค้าอายุสั้น ใช้แอปพลิเคชันแสดงสินค้าใกล้หมดอายุก่อนและแจ้งเตือนผู้บริโภคเพื่อเพิ่มโอกาสการขาย อาหารส่วนเกินควรถูกนำไปบริจาคให้แก่หน่วยงานหรือมูลนิธิที่สามารถกระจายอาหารไปยังผู้ด้อยโอกาสได้ ดังนั้นร้านสะดวกซื้อในจังหวัดภูเก็ตควรนำไปใช้ดำเนินการ ดังนี้ 1) ใช้มาตรการลดขยะอาหารแบบ “Zero Waste Store” โดยนำสินค้าที่ขายไม่ออกมาจัดโปรโมชั่นเร่งด่วน (Flash Sale) หรือนำสินค้าใกล้หมดอายุไปลดราคาผ่านแอปพลิเคชัน 2) เพิ่มมาตรการกระตุ้นการซื้อสินค้าที่ใกล้หมดอายุ เช่น การใช้ป้ายแจ้งเตือนบนชั้นวางสินค้า การลดราคาตามช่วงเวลา (Dynamic Pricing) และการเสนอขายแบบแพ็คเกจ เช่น “ซื้อ 2 แถม 1” สำหรับสินค้ากลุ่มนี้ 3) สร้างความร่วมมือกับมูลนิธิหรือองค์กรการกุศล เช่น มูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ชีสทีแนซ (SOS) หรือโครงการ Food Rescue เพื่อจัดการอาหารส่วนเกินและลดปริมาณขยะอาหาร 4) ทดลองโครงการ “Food Sharing Corner” ภายในร้าน โดยจัดพื้นที่สำหรับให้ลูกค้าสามารถนำอาหารที่ซื้อเกินมาแลกเปลี่ยนหรือแบ่งปันกันได้

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรศึกษาความเข้าใจและทัศนคติของร้านสะดวกซื้อต่ออาหารส่วนเกิน เพื่อให้เห็นว่าของเหล่านี้นี้ยังคงมีคุณค่าทางอาหารและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

2.2 ควรขยายการศึกษาไปยังธุรกิจที่มีอาหารส่วนเกินจำนวนมาก เช่น โรงแรมและธุรกิจนำเที่ยว ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมหลักของจังหวัดภูเก็ต เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกสำหรับการบริหารจัดการระดับท้องถิ่น

References

- Baldwin, C., Wilberforce, N., & Kapur, R. (2021). Managing Food Waste in Retail: Towards a Circular Model. *Journal of Sustainable Retailing*, 8(2), 34–49.
- Boontep, S. (2018). *Factors Affecting Consumer Purchasing Decisions at 7-Eleven Convenience Stores in Bangkok*. Retrieved February 7, 2023, from <https://mmm.ru.ac.th/MMM/IS/mmm24-1/6014133087.pdf>
- Department of Business Development. (n.d.). *Retail Management Handbook*. Department of Business Development, Ministry of Commerce.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2022). *Food loss and waste database*. Retrieved March 22, 2025, from <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste>
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R., & Meybeck, A. (2011). *Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Iamsiri, P. (2020). *EIC: How Restaurants Cope with COVID-19 - How to Tackle Food Waste in Restaurants*. Retrieved April 22, 2020, from <https://www.scbeic.com/th/detail/product/6783>
- Iamsiri, P. (2020). *How Restaurants Cope with COVID-19: Tackling Food Waste*. *Economic Intelligence Center (EIC), Siam Commercial Bank*. Retrieved March 22, 2025, from <https://www.scbeic.com/th/detail/product/6783>
- Institution of Mechanical Engineers. (2013). *Global food: Waste Not, Want Not*. London: Institution of Mechanical Engineers.
- Ministry of Tourism and Sports. (2023). *Tourism Statistics Report 2022*. Retrieved March 22, 2025, from <https://www.mots.go.th/>
- Mohtae, C., & Koykijcharoen, D. (2019). Consumer Behavior in Selecting Services at Super Cheap Mini Mart 24 Hours, Phuket Province. In *Proceedings of the 2nd Humanities and Social Sciences Academic Conference: Humanities and Social Sciences - Innovation for Social Development*, August 5-6, at the 80th Birthday Anniversary Hall, December 5, 2007.
- Nonraksanukul, S. (2017). *Marketing Promotions Influencing Purchasing Decisions for CP Easy Snack Products at 7-Eleven Convenience Stores in Nonthaburi Province*. Retrieved February 7, 2023, from <http://www.repository.rmutt.ac.th/dspace/bitstream/123456789/1/RMUTT-156715.pdf>



- Phaisantiya, K. (2020). *Consumer Decision-Making Process in Purchasing via Application 7-ELEVEN Delivery in Bang Kapi District*. Retrieved April 22, 2020, from <https://mmm.ru.ac.th/MMM/IS/sat17/6214060077.pdf>
- Roy, S. K., Shekhar, V., Quazi, A., & Quaddus, M. (2020). *Consumer Engagement Behaviors: Do Service Convenience and Organizational Characteristics Matter? Journal of Service Theory and Practice*, 30(2), 195–232.
- Srisuwanket, T. (2019). *Food Waste Management to Reduce Food Waste Issues*. Bangkok: Thailand Development Research Institute.
- The World Bank. (2023). *Food Loss and Waste: Facts and Figures*. Retrieved March 22, 2025, from <https://www.worldbank.org/en/topic/food-security>
- Ventour, L. (2008). *The Food We Waste (Food Waste Report V2)*. Retrieved on November 10, 2019, from <https://www.lefigaro.fr/assets/pdf>