



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

นวัตกรรมการแปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero waste: แนวคิดการลดปริมาณ
ขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ

Food Upcycling Innovations Towards Zero Waste: A Concept for
Reducing Food Waste in the Staff Canteen of Shangri-La Hotel

Bangkok

โดย

นางสาวรุ่งฟ้า ชื่นอินทร์งาม 6504400026

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 199-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

หลักสูตรอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567

หัวข้อโครงการ นวัตกรรมการแปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero waste: แนวคิดการลดปริมาณขยะ
อาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ

Food Upcycling Innovations Towards Zero Waste: A Concept for
Reducing Food Waste in the Staff Canteen of Shangri-La Hotel Bangkok

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวรุ่งฟ้า ชั้นอินทร์งาม 6504400026

หลักสูตร อดุสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อาจารย์นิเทศ อาจารย์ ดร. พรรัชพล คำไล่

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับ
การทำงาน หลักสูตรอดุสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567

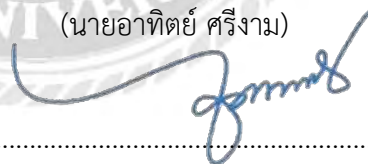
คณะกรรมการสอบโครงการ



.....อาจารย์นิเทศ
(อาจารย์ ดร. พรรัชพล คำไล่)



.....พนักงานที่ปรึกษา
(นายอาทิตย์ ศรีงาม)



.....กรรมการกลาง
(อาจารย์ จินต์จุทา ไชยศรีษะ)



.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

จดหมายนำส่งรายงาน

25 พฤษภาคม 2568

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์นิเทศ หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ ดร. พรพงษ์พล คำไ้

ตามที่ นางสาวรุ่งฟ้า ชั้นอินทร์งาม ผู้จัดทำ นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 13 มกราคม ถึง 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ในตำแหน่ง Canteen และ Main Kitchen ณ โรงแรมแวงกรี-ลา กรุงเทพฯ และได้มอบหมายจากผู้นิเทศให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง นวัตกรรมการแปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero waste: แนวคิดการลดปริมาณขยะอาหารในห้องอาหาร พนักงานของโรงแรมแวงกรี-ลา กรุงเทพฯ

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว นางสาวรุ่งฟ้า ชั้นอินทร์งาม ผู้จัดทำ จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ.....
(นางสาวรุ่งฟ้า ชั้นอินทร์งาม)

ผู้จัดทำ

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในตำแหน่ง Main Kitchen ณ โรงแรมแวงกรี-ลา กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม พ.ศ.2568 ถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ.2568 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดีส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่าง ๆ และความเข้าใจใน ชีวิตการทำงานจริง ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ ในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจาก โรงแรมแวงกรี-ลา กรุงเทพฯ ที่ให้โอกาสผู้จัดทำเข้ามา ปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาใน การปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

1. นายอาทิตย์ ศรีงาม (พนักงานที่ปรึกษา)
2. อาจารย์ ดร. พรชัยพล คำไล่ (อาจารย์ที่ปรึกษา)
3. อาจารย์ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ (กรรมการกลาง)

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จ สมบูรณ์

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อ โรงแรมแวงกรี-ลา กรุงเทพฯ และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษาของโรงแรมเพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนา โครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

นางสาวรุ่งฟ้า ชื่นอินทร์งาม
ผู้จัดทำ

วันที่ 25 พฤษภาคม 2568

ชื่อโครงการ :	นวัตกรรมการแปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero waste: แนวคิดการลดปริมาณขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ
หน่วยกิต :	5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ :	นางสาวรุ่งฟ้า ชื่นอินทร์งาม
อาจารย์ที่ปรึกษา :	อาจารย์ ดร. พรระพล คำไ้
ระดับการศึกษา :	ปริญญาตรี
หลักสูตร :	อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ :	คณะศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา :	2/2567

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาปริมาณขยะอาหาร (Food Waste) ที่เกิดขึ้นในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ และ 2) เพื่อเสนอพัฒนาเมนูจากวัตถุดิบเหลือใช้โดยใช้แนวคิด Zero Waste เพื่อลดปริมาณขยะในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ

ผลการศึกษาพบว่า 1) การศึกษาปริมาณขยะอาหาร (Food Waste) ห้องอาหารพนักงานมีขยะอาหารที่เกิดจากการจากขั้นตอนต่าง ๆ เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การหั่น การปรุง และการเสิร์ฟ ซึ่งส่วนใหญ่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้หากมีการคัดแยกและการแปรรูปที่เหมาะสม และ 2) การพัฒนาเมนูด้วยการแปรรูปจากวัตถุดิบเหลือใช้ สามารถพัฒนาเป็นเมนูอาหารได้ดังนี้ ขนมปังเนยกระเทียม และข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ ผลการสำรวจความพึงพอใจของพนักงาน ค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก การพัฒนาเมนูด้วยการแปรรูปจากวัตถุดิบที่เหลือใช้ทำให้ลดปริมาณขยะอาหารได้จริง และยังช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบใหม่ รวมถึงเป็นต้นแบบของการจัดการอาหารอย่างยั่งยืนได้อีกด้วย

คำสำคัญ : ขยะเหลือศูนย์, การจัดการขยะอาหาร, นวัตกรรม

Project Title : Food Upcycling Innovations Towards Zero Waste: A Concept for Reducing Food Waste in the Staff Canteen of Shangri-La Hotel Bangkok

Credits : 5 units

By : Miss Rungfa Chaninngam

Advisor : Dr. Patsaphon Khamlai (Ph.D.)

Degree : Bachelor of Arts

Major : Tourism and Hospitality Industry

Faculty : Faculty of Liberal Arts

Semester/Academic Year : 2/2024

Abstract

This study aimed to: 1) examine the amount of food waste generated in the employee cafeteria of Shangri-La Hotel Bangkok, and 2) propose the development of menu items using leftover ingredients based on the Zero Waste concept to reduce the amount of food waste in the employee cafeteria of Shangri-La Hotel Bangkok.

The results revealed that: 1) food waste in the employee cafeteria was generated from various stages such as ingredient preparation, chopping, cooking, and serving. Most of the waste could be reused if properly sorted and processed. 2) The development of menu items from leftover ingredients resulted in the creation of garlic bread and crispy rice snacks made from jasmine rice. The employee satisfaction survey showed that the overall satisfaction level was high. The menu development from leftover ingredients effectively reduced food waste and also helped reduce the cost of purchasing new ingredients. Furthermore, it served as a model for sustainable food management.

Keywords : Zero Waste, food waste management, innovation

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดขยะเหลือศูนย์ (Zero Waste) ในบริบทของโรงแรม	3
2.2 นวัตกรรมในการจัดการอาหารเพื่อลดขยะ	9
2.3 กระบวนการบริหารจัดการอาหารในห้องอาหารพนักงาน	11
2.4 สาเหตุของการเกิดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงาน	14
2.5 ผลกระทบของการลดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงาน	16
2.6 ข้อเสนอแนะและแนวทางเชิงกลยุทธ์ในการขับเคลื่อน Zero Waste ในห้องอาหารพนักงาน	17
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	19
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติสหกิจศึกษา	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	22
3.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร	25
3.3 รูปแบบองค์กรและการบริหารขององค์กร	53
3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	53
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา	54
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	55
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	55

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน	
4.1 สำรวจขยะในห้องอาหารพนักงาน	57
4.2 วิเคราะห์และสรุปผลการแปรรูปเพื่อลดขยะอาหาร	64
4.3 เมนูที่ 1 ขนมปังเนยกระเทียม	65
4.4 เมนูที่ 2 ข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ	67
4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป (ขนมปังเนยกระเทียม / ข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ)	71
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	79
5.2 ปัญหาในการปฏิบัติงาน	79
5.3 การแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน	79
5.4 ข้อเสนอแนะ	80
บรรณานุกรม	81
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา	86
ภาคผนวก ข รูปภาพประกอบในการปฏิบัติงาน	88
ภาคผนวก ค ตัวอย่างแบบสอบถาม	92
ภาคผนวก ง การนิเทศสหกิจศึกษา	96
ภาคผนวก จ การตรวจสอบบรรณานุกรม	98
ประวัติผู้จัดทำ	100

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและระยะเวลาในการดำเนินงาน	56
ตารางที่ 4.1 บันทึกปริมาณขยะอาหารในมือกลางวัน (30 วัน)	57
ตารางที่ 4.2 วัตถุประสงค์ในการทำขนมปังเนยกระเทียม	65
ตารางที่ 4.3 วัตถุประสงค์ในการทำข้าวแต๋นจากข้าวหอมมะลิ	67
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ	72
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอายุ	73
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของขนมปังเนยกระเทียม	74
ตารางที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของข้าวแต๋นจากข้าวหอมมะลิ	74
ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นว่าโครงการแปรรูปอาหารช่วยลดขยะได้หรือไม่	75
ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่รู้สึกอย่างไรกับการกินอาหารที่แปรรูปจากของเหลือใช้	76
ตารางที่ 4.10 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่คิดว่าแนวทางแปรรูปอาหารช่วยลดปริมาณขยะในห้องอาหารได้แค่ไหน	77
ตารางที่ 4.11 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามถ้ามีเมนูจากของแปรรูปเพิ่มขึ้นยินดีจะลองกินไหม	78

สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 แผนผังการวางวัตถุติด	13
รูปที่ 3.1 โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ	22
รูปที่ 3.2 แผนที่ที่ตั้งโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ	23
รูปที่ 3.3 สัญลักษณ์โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ	23
รูปที่ 3.4 ห้อง Deluxe Room	26
รูปที่ 3.5 ห้อง Deluxe River View Room	27
รูปที่ 3.6 ห้อง Deluxe Balcony Room	27
รูปที่ 3.7 Premier Room	28
รูปที่ 3.8 Premier Business Room	29
รูปที่ 3.9 Premier Balcony Room	29
รูปที่ 3.10 Horizon Club Room	30
รูปที่ 3.11 Horizon Club River View Room	31
รูปที่ 3.12 Executive Suite	32
รูปที่ 3.13 Executive River View Suite	33
รูปที่ 3.14 Horizon Executive Suite	34
รูปที่ 3.15 Horizon Executive River View Suite	35
รูปที่ 3.16 Premier Suite	36
รูปที่ 3.17 Specialty Suite	37
รูปที่ 3.18 President Suite	38
รูปที่ 3.19 Executive Suite and Deluxe Room Connecting	39
รูปที่ 3.20 Two Deluxe River Rooms Connecting	40
รูปที่ 3.21 Two Deluxe Rooms Connecting	41
รูปที่ 3.22 Krungthep River View Room	41
รูปที่ 3.23 Krungthep Deluxe Suite	42
รูปที่ 3.24 Krungthep Specialty Suite	43
รูปที่ 3.25 Krungthep Presidential Suite	44
รูปที่ 3.26 NEXT2 Café	45

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.27 Shangri-La Horizon Cruise	46
รูปที่ 3.28 Salathip Thai Restaurant	47
รูปที่ 3.29 Shang Palace Chinese Restaurant	48
รูปที่ 3.30 Chocolate Boutique	48
รูปที่ 3.31 Volti Tuscan Grill & Bar	49
รูปที่ 3.32 Lobby Lounge	50
รูปที่ 3.33 The Long Bar	51
รูปที่ 3.34 Chi, The Spa	52
รูปที่ 3.35 Health Club	52
รูปที่ 3.36 แผนผังการจัดการองค์กรและการบริหารขององค์กร	53
รูปที่ 3.37 นางสาวรุ่งฟ้า ชั้นอินทร์งาม	53
รูปที่ 3.38 พนักงานที่ปรึกษา	54
รูปที่ 4.1 เนยกระเทียม	65
รูปที่ 4.2 ขนมปัง	66
รูปที่ 4.3 ขนมปังที่ทำเนยกระเทียม	66
รูปที่ 4.4 ขนมปังเนยกระเทียม	67
รูปที่ 4.5 ข้าวหอมมะลิ	68
รูปที่ 4.6 ข้าวที่ผสมกับแป้งมัน	69
รูปที่ 4.7 ปั้นข้าว	69
รูปที่ 4.8 เอาข้าวเข้าเตาอบ	70
รูปที่ 4.9 ข้าวต้นทอด	70
รูปที่ 4.10 ข้าวต้นจากข้าวหอมมะลิ	71
รูปที่ 4.11 แสดงร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ	72
รูปที่ 4.12 แสดงร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอายุ	73
รูปที่ 4.13 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นว่าโครงการแปรรูปอาหารช่วยลดขยะ ได้หรือไม่	75

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.14 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่รู้สึกอย่างไรกับการกินอาหารที่แปรรูปจากของเหลือใช้	76
รูปที่ 4.15 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่คิดว่าแนวทางแปรรูปอาหารช่วยลดปริมาณขยะในห้องอาหารได้แค่ไหน	77
รูปที่ 4.16 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามถ้ามีเมนูจากของแปรรูปเพิ่มขึ้นยินดีจะลองกินไหม	78



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมบริการโดยเฉพาะภาคโรงแรม การจัดการทรัพยากรด้านอาหารอย่างมีประสิทธิภาพถือเป็นประเด็นสำคัญที่ส่งผลต่อต้นทุนการดำเนินงานและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในห้องอาหารพนักงาน เป็นหนึ่งในพื้นที่ที่มีการใช้ทรัพยากรอาหารจำนวนมากในแต่ละวัน และมักเกิดปัญหาขยะอาหารจากขั้นตอนต่าง ๆ เช่น การจัดซื้อวัตถุดิบ การเตรียม การปรุง และการบริโภคอาหาร ทั้งที่ขยะเหล่านี้สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้หากมีการจัดการระบบที่เหมาะสม

แนวคิดขยะเหลือศูนย์ (Zero Waste) เป็นแนวทางที่องค์กรต่าง ๆ ให้ความสนใจ เนื่องจากเป็นแนวทางที่มุ่งเน้นการลด การใช้ซ้ำ และการนำกลับมาใช้ใหม่ของทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ การประยุกต์ใช้แนวคิดดังกล่าวในบริบทของห้องอาหารพนักงาน จึงถือเป็นโอกาสสำคัญในการพัฒนาอย่างยั่งยืน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมขององค์กร

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เป็นหนึ่งในโรงแรมชั้นนำที่ให้ความสำคัญกับแนวคิดด้าน “ความยั่งยืนและการลดปริมาณของเสีย” ตามมาตรฐานสากล โดยเฉพาะนโยบาย Zero Waste ที่ต้องการลดขยะให้เหลือศูนย์ผ่านกลยุทธ์ที่ยั่งยืน และมาตรการหนึ่งในแนวทางที่ได้รับความสนใจคือการนำขยะอาหารกลับมาใช้ประโยชน์ผ่านนวัตกรรมการแปรรูปอาหาร ซึ่งไม่เพียงช่วยลดปริมาณขยะ แต่ยังเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการวัตถุดิบ ลดต้นทุน และสร้างความยั่งยืนให้กับองค์กร

จากที่กล่าวมาข้างต้น ผู้จัดทำจึงมีความสนใจที่จะศึกษาเรื่อง นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร เพื่อมุ่งสู่ Zero Waste แนวคิดการลดปริมาณขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เพื่อการนำเอาวัตถุดิบเหลือใช้มาแปรรูปเป็นเมนูใหม่สำหรับบุคลากรในโรงแรมได้รับประทานเพิ่มเติมจากเมนูปกติที่ได้จัดเตรียมไว้ เพิ่มมูลค่าให้กับอาหารที่จะต้องทิ้งในแต่ละวันโดยการแปรรูปเป็นอาหารชนิดใหม่ เพื่อลดปริมาณขยะอาหารให้เป็นศูนย์ (Food Waste) ในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ ซึ่งจะช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความคุ้มค่าให้กับองค์กรในระยะยาว

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาปริมาณขยะอาหาร (Food Waste) ที่เกิดขึ้นในห้องอาหารพนักงานของ โรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ

1.2.2 เพื่อเสนอพัฒนาเมนูจากวัตถุดิบเหลือใช้โดยใช้แนวคิด Zero Waste เพื่อลดปริมาณ ขยะในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ

1.3 ขอบเขตโครงการ

1.3.1 ศึกษาปริมาณขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ

1.3.2 พัฒนานวัตกรรมและแนวทางการลดปริมาณขยะอาหารภายใต้แนวคิด Zero Waste ในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ

1.3.3 ทดลองแปรรูปอาหารเหลือใช้ เป็นเมนูใหม่ในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ

1.3.4 สำรวจและวิเคราะห์ผลกระทบของการนำแนวทาง Zero Waste มาปรับใช้ในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ลดปริมาณขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ
2. ช่วยลดต้นทุนในการจัดซื้อวัตถุดิบใหม่โดยการนำวัตถุดิบเหลือใช้กลับมาใช้ประโยชน์ ในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแซงกรี-ลา กรุงเทพฯ
3. พัฒนาความรู้และทักษะในการแปรรูปอาหารเหลือใช้ให้เกิดมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยการนำวัตถุดิบ นำมาใช้แทนการทิ้งขยะ
4. เพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการวัตถุดิบในครัว ลดการสูญเสีย และส่งเสริมความ ยั่งยืนในระบบอาหารภายในโรงแรม

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง นวัตกรรมการแปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero Waste: แนวคิดการลดปริมาณขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 แนวคิดขยะเหลือศูนย์ (Zero Waste) ในบริบทของโรงแรม
- 2.2 นวัตกรรมในการจัดการอาหารเพื่อลดขยะ
- 2.3 กระบวนการบริหารจัดการอาหารในห้องอาหารพนักงาน
- 2.4 สาเหตุของการเกิดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงาน
- 2.5 ผลกระทบของการลดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงาน
- 2.6 ข้อเสนอแนะและแนวทางเชิงกลยุทธ์ในการขับเคลื่อน Zero Waste ในห้องอาหารพนักงาน
- 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดขยะเหลือศูนย์ (Zero Waste) ในบริบทของโรงแรม

2.1.1 ความหมายและหลักการของแนวคิด Zero Waste

AP Thai กล่าวว่า Zero Waste เป็นแนวคิดที่มุ่งเน้นการลดปริมาณขยะที่สังคมสร้างขึ้นให้เหลือน้อยที่สุดจนแทบเป็นศูนย์ โดยเน้นการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุดผ่านการลด (Reduce) การปฏิเสธการใช้สิ่งที่ไม่จำเป็น (Refuse) การใช้ซ้ำ (Reuse) การรีไซเคิล (Recycle) และการย่อยสลาย (Rot) อย่างเหมาะสม ซึ่งแนวคิดนี้เริ่มต้นจาก Dr.Daniel Knapp ในปี 1995 ที่เสนอแนวทางในการนำวัสดุกลับมาใช้ใหม่ให้ได้มากที่สุด เพื่อลดการทิ้งขยะที่ไม่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ซึ่งแนวคิดนี้ได้รับความนิยมอย่างมากในหมู่ธุรกิจสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภคที่พยายามลดการบริโภคที่ไม่จำเป็น

Eduardo Sanchez-Garcia, Javier Martinez-Falco, Bartolome Marco-Lagara and Aifiya Zakimova กล่าวว่า Zero Waste ครอบคลุมถึงการจัดการของเสียในทุกขั้นตอน ตั้งแต่ต้นทางของการผลิต การจัดซื้อ การบริโภค ไปจนถึงการกำจัดของเสียในรูปแบบที่ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด โดยเฉพาะในบริบทของธุรกิจบริการ เช่น โรงแรม แนวคิดนี้มีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนระบบดำเนินการให้เกิดความยั่งยืน เช่น การจัดการวัตถุดิบในห้องอาหาร การลดการสูญเสียอาหารจากการผลิตเกินจำเป็น รวมถึงการนำของเหลือกลับมาใช้ใหม่อย่างเหมาะสม

Golden Arrow กล่าวว่า Zero Food Waste ได้รับการพัฒนาขึ้นเพื่อมุ่งเน้นการลดการสูญเสียและการทิ้งอาหารที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ แนวทางนี้ไม่ใช่เพียงการบริโภคอาหารให้หมดเท่านั้น แต่ครอบคลุมการใช้ทรัพยากรอย่างธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ เช่นการวางแผนเมนูให้สอดคล้องกับปริมาณที่บริโภคจริง การเก็บรักษาอย่างเหมาะสม การบริจาคอาหารส่วนเกิน หรือการนำไปแปรรูปเป็นปุ๋ยหมักแทนการฝังกลบ ซึ่งช่วยลดปริมาณขยะอินทรีย์และส่งเสริมการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

หนึ่งในแนวทางสำคัญของการดำเนินการตามแนวคิด Zero Waste คือ หลักการ 5R ซึ่งเป็นแนวทางในการจัดการทรัพยากรและของเสียอย่างมีระบบ

Refuse (ปฏิเสธ) : การหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งที่ไม่จำเป็นหรือไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การปฏิเสธบรรจุภัณฑ์พลาสติกใช้ครั้งเดียว หรือสินค้าที่ไม่สามารถรีไซเคิลได้รวมถึงการเลือกไม่รับถุงพลาสติกในการซื้อของ และการหลีกเลี่ยงการซื้ออาหารที่มีบรรจุภัณฑ์เกินความจำเป็น หรืออาหารที่มีอายุการบริโภคสั้น เช่น ผักผลไม้ที่เน่าเสียเร็ว เพื่อลดขยะและใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

Reduce (ลด) : การลดปริมาณอาหารขยะตั้งแต่ต้นทางโดยควบคุมการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีบรรจุภัณฑ์สิ้นเปลือง เช่น การวางแผนเมนูและปริมาณการซื้ออาหารให้สอดคล้องกับการบริโภคจริง การหลีกเลี่ยงการซื้อสินค้าที่มีบรรจุภัณฑ์เกินความจำเป็น หรือการเลือกซื้อสินค้าประเภทยกถังเพื่อลดการใช้บรรจุภัณฑ์ นอกจากนี้ยังรวมถึงการใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและการเก็บรักษาอาหารอย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันการเกิดขยะอาหารที่เน่าเสียและวัสดุที่ไม่สามารถรีไซเคิลได้

Reuse (ใช้ใหม่) : การนำสิ่งของหรือวัสดุที่เคยใช้แล้วกลับมาใช้ซ้ำ เพื่อช่วยลดการสร้างขยะและเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า เช่น การใช้ขวดน้ำ กล่องบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะต่าง ๆ ซ้ำแทนการใช้ครั้งเดียว รวมถึงการใช้กระเป๋าผ้าแทนถุงพลาสติก นอกจากนี้ยังสามารถนำเศษอาหารหรือวัตถุดิบที่เหลือจากการปรุงอาหารมาเป็นเมนูใหม่ เช่น นำเศษเนื้อหรือกระดูกมาทำเป็นสต็อกน้ำซุป ซึ่งช่วยลดการสูญเสียทรัพยากรและสนับสนุนการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

Recycle (รีไซเคิล) : กระบวนการแปรรูปวัสดุที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ เช่น กระดาษ พลาสติก แก้ว และโลหะ เพื่อช่วยลดการใช้ทรัพยากร ลดปริมาณขยะในหลุมฝังกลบ และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้การรีไซเคิลยังครอบคลุมถึงการจัดการเศษอาหารอินทรีย์ที่ไม่สามารถบริโภคได้ โดยการนำไปทำปุ๋ยหมัก (Composting) เพื่อใช้ในการเกษตร รวมถึงการรีไซเคิลบรรจุภัณฑ์อาหารที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

Rot (การย่อยสลาย) : กระบวนการแปรรูปขยะอินทรีย์ เช่น เศษอาหาร ใบไม้ หรือ ซากพืชและสัตว์ ให้กลายเป็นปุ๋ยธรรมชาติผ่านการย่อยสลายทางชีวภาพ ซึ่งช่วยลดปริมาณขยะอินทรีย์ในหลุมฝังกลบเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้กับดินและส่งเสริมการเกษตรอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ เศษอาหารที่ไม่สามารถบริโภคได้ยังสามารถนำไปส่งต่อยังศูนย์จัดการขยะอินทรีย์ เช่น ตลาดสดหรือสวนชุมชน เพื่อใช้เป็นปุ๋ยหรือแปรรูปเป็นวัสดุชีวภาพ เช่น พลาสติกไบโอ กระบวนการทั้งหมดนี้ สะท้อนถึงการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและเชื่อมโยงกับแนวคิดการนำกลับมาใช้ใหม่ในรูปแบบใหม่ เพื่อสร้างคุณค่าจากของเหลือใช้

2.1.2 การประยุกต์ใช้แนวคิด Zero Waste

สุริย์พร สลับสี กล่าวว่า Zero Waste เป็นแนวทางการจัดการทรัพยากรที่มุ่งเน้นการป้องกันไม่ให้เกิดของเสียกลายเป็นขยะตั้งแต่ต้นทาง โดยเน้นการออกแบบระบบและกระบวนการดำเนินงานที่สามารถลดการสร้างของเสียให้เหลือน้อยที่สุด และใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในบริบทของธุรกิจโรงแรม โดยเฉพาะในส่วนของโรงแรมอาหารพนักงาน ซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับกระบวนการจัดซื้อ การผลิต การบริโภค และการจัดการของเหลือ ซึ่งเป็นแหล่งที่มีแนวโน้มเกิดขยะอาหารในปริมาณสูง หากขาดการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ

2.1.2.1 การวางแผนเมนูตามพฤติกรรมกรรมการบริโภคของพนักงาน

Uraiporn Kattiyapornpong, Morakot Ditta-Apichai and Chatchasorn Chuntamara กล่าวว่า การวางแผนเมนูให้สอดคล้องกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคของพนักงานถือเป็นแนวทางสำคัญในการลดขยะอาหาร โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลพฤติกรรมกรรมการรับประทานอาหารของพนักงาน เช่น ปริมาณการบริโภคต่อมื้อ เมนูที่ได้รับความนิยม และรายการอาหารที่มักเหลือทิ้งบ่อยครั้ง จะช่วยให้สามารถวิเคราะห์และปรับแผนเมนูให้ตรงกับความต้องการของพนักงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ควรคำนึงถึงจำนวนพนักงานในแต่ละกะ เพื่อหลีกเลี่ยงการปรุงอาหารเกินความจำเป็น โดยการจัดเมนูให้หลากหลายและหลีกเลี่ยงเมนูที่ไม่ได้รับความนิยม ซึ่งเป็นสาเหตุของการเหลือทิ้งอาหารจำนวนมาก การวางแผนเมนูในลักษณะนี้จะช่วยให้การจัดการอาหารมีความเหมาะสมและลดการสูญเสียทรัพยากร

2.1.2.2 การควบคุมปริมาณการปรุงและการเสิร์ฟอาหาร

สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย กล่าวว่า การควบคุมปริมาณการปรุงและการเสิร์ฟอาหาร เป็นหนึ่งในสาเหตุหลักของขยะอาหารในโรงแรม ที่ผลิตอาหารในปริมาณมากเกินความจำเป็นหรือการเสิร์ฟในปริมาณที่ไม่เหมาะสม โดยสามารถดำเนินการผ่านการกำหนดปริมาณเสิร์ฟมาตรฐาน (standard portion size) ที่ชัดเจนโดยพนักงานครัว ช่วยควบคุมไม่ให้มีการปรุงอาหารเกิน นอกจากนี้ การเปิดให้พนักงานบริการตัวเอง (self-service) ควบคู่กับการณรงค์สร้างจิตสำนึกในการบริโภค เช่น การติดข้อความเชิงจิตวิทยาในพื้นที่รับประทานอาหารเพื่อกระตุ้นให้

พนักงานเลือกตัดอาหารในปริมาณที่พอเหมาะ นอกจากนี้ การนำระบบลงทะเบียนมื้ออาหารล่วงหน้ามาใช้ ยังสามารถคาดการณ์จำนวนผู้บริโภคได้ ลดความเสี่ยงในการปรุงอาหารเกิน และช่วยให้ส่งผลวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบได้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2.1.2.3 การอบรมและสร้างจิตสำนึกเรื่องการลดขยะในหมู่พนักงาน

สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย กล่าวว่า การอบรมและการสร้างจิตสำนึกเกี่ยวกับการลดขยะอาหารในหมู่พนักงานที่มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการเปลี่ยนแปลง โดยองค์กรควรจัดกิจกรรมอบรมที่เน้นให้ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบของขยะอาหารต่อสิ่งแวดล้อมและต้นทุนทางเศรษฐกิจ พร้อมทั้งส่งเสริมแนวความคิดการบริโภค เช่น การตัดอาหารในปริมาณที่พอเหมาะ และหลีกเลี่ยงการเลือกเฉพาะเมนูยอดนิยม นอกจากนี้ การสื่อสารภายในองค์กรอย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดทำแคมเปญ สื่อประชาสัมพันธ์หรือกิจกรรมสร้างแรงจูงใจ จะช่วยปลูกฝังจิตสำนึกและส่งเสริมการมีส่วนร่วมในเป้าหมายการลดขยะอาหารขององค์กรอย่างยั่งยืน

2.1.2.4 การจัดการของเหลืออย่างมีประสิทธิภาพ

คูชีวิน เซนต์เดชา กล่าวว่า แม้จะมีการควบคุมและวางแผนการผลิตอย่างรัดกุมแล้ว แต่อาหารเหลือหรือวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้งานยังคงเกิดขึ้นได้ การนำวัตถุดิบหรืออาหารเหลือที่ยังสามารถบริโภคได้ เช่น ข้าว ผักลวก หรือเนื้อสัตว์ที่ผ่านการปรุงมาแล้ว นำมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่ เช่น ข้าวผัด ซุปผัก แกงจืด หรือนำไปประกอบในเมนูอื่นที่สามารถยืดอายุการใช้งานวัตถุดิบได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในทางกลับกัน เศษอาหารหรือวัตถุดิบที่ไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้อีก เช่น เปลือกผัก เศษกระดูก หรือเศษอาหารที่ปนเปื้อนแล้ว ควรเข้าสู่กระบวนการย่อยสลายทางชีวภาพ เช่น การผลิตปุ๋ยหมัก หรือการผลิตพลังงานชีวภาพ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ต้องดำเนินการภายใต้หลักสุขาภิบาลอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของพนักงาน

2.1.2.5 การประเมินผลและติดตามปริมาณขยะอาหาร

ทิพย์อาภรณ์ สว่างผล และอัศวิน แสงพิกุล กล่าวว่า การประยุกต์ใช้แนวคิด Zero Waste อย่างยั่งยืนจำเป็นต้องมีระบบประเมินผลและติดตามผลอย่างต่อเนื่อง การบันทึกข้อมูลปริมาณและประเภทของขยะอาหารในแต่ละวัน เช่น ข้าว เนื้อสัตว์ ผัก หรือของหวาน พร้อมระบุสาเหตุของการเหลือทิ้ง เช่น ปรุงเกิน หรือบริโภคไม่หมด จะช่วยให้สามารถวิเคราะห์แนวโน้ม และปรับปรุงแผนการผลิตเมนู การเสิร์ฟ และการจัดซื้อวัตถุดิบให้เหมาะสมยิ่งขึ้น การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เช่น ระบบฐานข้อมูลหรือแอปพลิเคชันสำหรับบันทึก และวิเคราะห์ขยะอาหาร จะช่วยให้การประเมินผลมีความแม่นยำและรวดเร็วมากยิ่งขึ้น ส่งผลการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการให้สอดคล้องกับเป้าหมายของแนวคิด Zero Waste อย่างต่อเนื่อง

2.1.3 บทบาทของพนักงานในกระบวนการ Zero Waste

กัญญา และ สุทธิพงษ์ กล่าวว่า พนักงานมีบทบาทสำคัญในการผลักดันแนวคิด Zero Waste ให้เกิดผลอย่างเป็นรูปธรรม เนื่องจากความสำเร็จของการจัดการขยะและการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืนนั้น ไม่สามารถอาศัยเพียงนโยบายหรือเทคโนโลยีเพียงอย่างเดียว แต่ต้องเกิดจากความร่วมมือและความตระหนักรู้ของพนักงานในทุกระดับ

2.1.3.1 การตระหนักรู้และการฝึกอบรม

Ankit Mehrotra, Reeti Agarwal, Usama Awan and Steven T Walsh กล่าวว่า การส่งเสริมให้พนักงานมีความตระหนักรู้เกี่ยวกับ Zero Waste ถือเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญของการดำเนินงานอย่างยั่งยืน โดยโรงแรมควรจัดการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ความรู้ในประเด็นต่าง ๆ เช่น การคัดแยกขยะ การลดของเสีย และการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ พนักงานที่ได้รับการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะที่เหมาะสมจะสามารถนำไปประยุกต์ใช้งานประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังช่วยสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่สนับสนุนแนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมผ่านการมีส่วนร่วม พร้อมทั้งยังส่งเสริมให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในระดับบุคคลและองค์กร

2.1.3.2 การแยกและจัดการขยะเบื้องต้น

กรมควบคุมมลพิษ กล่าวว่า การแยกและจัดการขยะตั้งแต่ต้นทางเป็นหน้าที่หลักของพนักงานที่เกี่ยวข้องกับงานบริการ อาหาร และงานทำความสะอาด โดยพนักงานต้องมีความเข้าใจในระบบการจำแนกของเสียอย่างถูกต้อง เช่น การแยกของเสียอินทรีย์ที่สามารถนำไปหมักเป็นปุ๋ยชีวภาพ ได้แก่ เศษอาหาร เปลือกผลไม้ กับของเสียอนินทรีย์ เช่น พลาสติก แก้ว และโลหะ ซึ่งสามารถนำไปรีไซเคิลได้ ทั้งนี้ โรงแรมควรจัดให้มีจุดแยกขยะที่ชัดเจนในพื้นที่ปฏิบัติงาน และส่งเสริมให้พนักงานปฏิบัติตามมาตรฐานการจัดการขยะอย่างมีระบบ ซึ่งช่วยลดปริมาณขยะปลายทางและส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

2.1.3.3 การลดของเสียจากกระบวนการทำงาน

สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย ผศ. ดร. ภคพร สุนทรวงศ์ กล่าวว่า พนักงานมีบทบาทสำคัญในการลดของเสียที่เกิดจากขั้นตอนต่าง ๆ ภายในโรงแรม โดยเฉพาะในกระบวนการเตรียมและให้บริการอาหาร ซึ่งสามารถดำเนินการโดยใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น การนำเศษผักหรือกระดูกสัตว์มาแปรรูปเป็นน้ำสต็อก หรือการนำของเหลือที่ไม่ปนเปื้อนไปใช้ผลิตน้ำยาทำความสะอาด แนวทางเหล่านี้ไม่เพียงลดปริมาณของเสีย แต่ยังช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบใหม่ และสะท้อนถึงความสามารถในการบริหารจัดการภายในองค์กรอย่างยั่งยืน โดยพนักงานเป็นขับเคลื่อนที่สามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำงานให้สอดคล้องกับแนวคิด Zero Waste

2.1.3.4 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านความยั่งยืน

ThaiPublica สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย (TEI) กล่าวว่า การมีส่วนร่วมของพนักงานในกิจกรรมด้านความยั่งยืน เช่น โครงการรีไซเคิลภายในองค์กร หรือการร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก เช่น วิทยาลัยชุมชนและองค์กรเพื่อสังคม ช่วยสร้างแรงขับเคลื่อนให้โรงแรมเป็นศูนย์กลางการจัดการทรัพยากรที่มีประสิทธิภาพ การที่พนักงานมีบทบาทในกิจกรรมเหล่านี้ไม่เพียงแต่แสดงถึงความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม แต่ยังช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์องค์กรให้โดดเด่นในด้านความยั่งยืนในระยะยาว

2.1.3.5 การเสนอแนะแนวทางหรือแนวทางใหม่

กัญญา และ สุทธิพงษ์ กล่าวว่า พนักงานสามารถมีบทบาทผ่านการเสนอแนวทางหรือวิธีปฏิบัติใหม่ที่จะช่วยลดของเสียและเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการทำงาน การเปิดโอกาสให้พนักงานเสนอความคิดเห็น เช่น การจัดวางจุดแยกขยะใหม่ให้เหมาะสม การปรับเปลี่ยนวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบ หรือการแนะนำแนวทางลดของเสียจากจุดบริการอาหาร ช่วยให้การบริหารงานด้านสิ่งแวดล้อมมีความยืดหยุ่นและตอบโจทย์การดำเนินงานจริงในแต่ละพื้นที่ การรับฟังและนำข้อเสนอแนะไปใช้ยังช่วยสร้างความรู้สึกมีส่วนร่วมและกระตุ้นให้พนักงานตระหนักถึงบทบาทของตนในการพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืน

2.1.3.6 การสื่อสารและให้ข้อมูลกับลูกค้า

กัญญา และ สุทธิพงษ์ กล่าวว่า พนักงานที่ปฏิบัติงานในสิ่งที่พบปะลูกค้า เช่น พนักงานต้อนรับหรือพนักงานห้องอาหาร มีหน้าที่ในการถ่ายทอดแนวคิด Zero Waste ไปยังผู้ใช้บริการผ่านการสื่อสารที่เหมาะสม เช่น การแนะนำวิธีการแยกขยะ การส่งเสริมให้ลูกค้าลดการใช้ภาชนะใช้แล้วทิ้ง หรือการให้ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อมของโรงแรม การสื่อสารที่ดีไม่เพียงช่วยสร้างความเข้าใจแก่ลูกค้า แต่ยังเสริมสร้างภาพลักษณ์โรงแรมในฐานะขององค์กรที่ให้ความสำคัญกับความยั่งยืน และกระตุ้นให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการลดขยะร่วมกับโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.1.3.7 การประเมินผลการมีส่วนร่วมของพนักงาน

ศิริยววรรณ ศรีสูงเนิน กล่าวว่า การติดตามและการประเมินผลการมีส่วนร่วมของพนักงานเป็นขั้นตอนสำคัญที่ช่วยวัดประสิทธิภาพของการดำเนินงานด้วย Zero Waste โดยโรงแรมควมจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรม การคัดแยกขยะ การลดของเสีย และการรีไซเคิลอย่างต่อเนื่อง เช่น การบันทึกปริมาณขยะรายวันตามประเภท เพื่อนำมาวิเคราะห์เชิงปริมาณและเปรียบเทียบผลลัพธ์ด้านเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม การใช้ระบบรายงานที่เข้าใจง่ายและเป็นมิตรกับผู้ใช้งาน ยังช่วยสนับสนุนให้พนักงานตระหนักถึงผลลัพธ์ของการมีส่วนร่วม และนำข้อมูลที่ได้ไปต่อยอดเพื่อวางแผนพัฒนานโยบายด้านความยั่งยืนขององค์กรในระยะยาวได้อย่างเป็นระบบ

2.2 นวัตกรรมในการจัดการอาหารเพื่อลดขยะ

วรินทร์ สิริวัฒนาพร กล่าวว่า การนำนวัตกรรมมาใช้ในการจัดการอาหารมีบทบาทสำคัญในการลดขยะและส่งเสริมความยั่งยืน โดยครอบคลุมตั้งแต่การวางแผนเมนู การจัดซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บและเตรียมอาหาร ไปจนถึงการจัดการเศษอาหารและของเหลือจากการบริโภค ทั้งนี้การใช้เทคโนโลยี เช่น ระบบติดตามข้อมูลอาหารและการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ช่วยเพิ่มความแม่นยำในการบริหารจัดการ ขณะเดียวกันการให้ความรู้แก่พนักงานเกี่ยวกับแนวทาง Zero Waste ก็มีส่วนสำคัญในการสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่ยั่งยืน นวัตกรรมเหล่านี้จึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการลดต้นทุน เพิ่มประสิทธิภาพ และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

2.2.1 การวางแผนเมนูและการจัดซื้อวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ

วรารพงษ์ มะรุมดี กล่าวว่า การวางแผนเมนูและการจัดซื้อวัตถุดิบอย่างรอบคอบถือเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญในการลดขยะอาหารในโรงแรม การสั่งซื้อวัตถุดิบที่มากเกินไปหรือน้อยเกินไปสามารถส่งผลให้เกิดการสูญเสียได้ โดยการใช้ข้อมูลจากยอดขายที่ผ่านมาและพฤติกรรมผู้บริโภคของลูกค้าเป็นเครื่องมือสำคัญในการคำนวณปริมาณที่จำเป็นต้องใช้ในแต่ละช่วงเวลา โรงแรมควรวางแผนเมนูล่วงหน้าและทำการคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่จำเป็นตามความต้องการของลูกค้าในช่วงแต่ละวัน เช่น การจัดทำเมนูใหม่ในแต่ละสัปดาห์เพื่อคำนวณความต้องการของวัตถุดิบอย่างแม่นยำ และการจัดซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพจากแหล่งท้องถิ่นจะช่วยลดการสูญเสียจากการขนส่งและรักษาความสดใหม่ของวัตถุดิบ ซึ่งทำให้สามารถนำมาใช้ได้เต็มประสิทธิภาพและมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน

2.2.2 การจัดการสต็อกและการเก็บรักษาที่มีประสิทธิภาพ

ชัยนันต์ ไชยเสน กล่าวว่า การจัดการสต็อกและการเก็บรักษาที่มีประสิทธิภาพเป็นอีกปัจจัยที่สำคัญในการลดปริมาณขยะอาหารในโรงแรม โดยกำหนดสต็อกขั้นต่ำ (Minimum Stock Level) ที่เหมาะสม เพื่อหลีกเลี่ยงการเก็บวัตถุดิบมากเกินไปจนความจำเป็นหรือไม่เพียงพอต่อการใช้งาน ซึ่งอาจก่อให้เกิดการสูญเสียจากการเสื่อมสภาพหรือหมดอายุได้ การนำหลักการหมุนเวียนวัตถุดิบ เช่น FIFO (First-In, First-Out) และ FEFO (First-Expired, First-Out) มาใช้ ช่วยให้สามารถใช้วัตถุดิบตามลำดับก่อนหลังอย่างเหมาะสม ลดการสูญเสียจากการทิ้งของที่ไม่สามารถนำไปใช้ได้ นอกจากนี้ ระบบการจัดการสต็อกที่มีประสิทธิภาพควรมีการตรวจสอบสต็อกอย่างสม่ำเสมอ พร้อมทั้งมีระบบแจ้งเตือนเมื่อวัตถุดิบใกล้หมดอายุหรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งช่วยให้สามารถดำเนินการได้ทันเวลาที่ และลดการสูญเสียทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2.3 การควบคุมปริมาณอาหารในแต่ละจานและการเสิร์ฟ

วรารพงษ์ มะรุมดี กล่าวว่า การควบคุมปริมาณอาหารในแต่ละจานเป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการลดปริมาณขยะอาหาร โดยเฉพาะในร้านอาหารภายในโรงแรมหรือบริการรูปแบบบุฟเฟต์ซึ่งมีแนวโน้มที่จะเกิดอาหารเหลือทิ้งสูงกว่าปกติ การกำหนดปริมาณการเสิร์ฟให้เหมาะสมกับ

ความต้องการลูกค้า ช่วยลดโอกาสในการเหลืออาหารโดยไม่จำเป็น อีกทั้งยังเอื้อต่อการบริหารต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ โรงแรมสามารถปรับใช้แนวทางการนำเสนออาหารหลากหลายขนาดได้ เช่น จานเล็ก จานกลาง และจานใหญ่ เพื่อให้ลูกค้าปริมาณกับความต้องการของตนเอง ซึ่งจะช่วยลดการทิ้งอาหารที่ยังสามารถบริโภคได้ นอกจากนี้ การฝึกอบรมพนักงานให้มีความเข้าใจในการเสิร์ฟอาหารอย่างเหมาะสม การเก็บข้อมูลปริมาณการบริโภคและของเหลือในแต่ละวันเพื่อนำมาวิเคราะห์และปรับปรุงกระบวนการ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ช่วยเสริมสร้างระบบควบคุมปริมาณอาหารให้มีประสิทธิภาพและยั่งยืนมากขึ้น

2.2.4 การสร้างสรรค์เมนูจากวัตถุดิบเหลือใช้

วรินทร์ สิริวัฒนาพร กล่าวว่า การสร้างสรรค์เมนูจากวัตถุดิบเหลือใช้เป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการลดขยะอาหารภายในโรงแรมและภาคบริการ โดยสอดคล้องกับแนวคิด Zero Waste ซึ่งมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าสูงสุด การนำวัตถุดิบที่มักถูกมองว่าเป็นของเสียกลับมาใช้ใหม่ในรูปแบบการสร้างสรรค์ ไม่เพียงช่วยลดปริมาณขยะเท่านั้น แต่ยังสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารได้อีกด้วย เช่น การใช้เปลือกผักและผลไม้ในการทำน้ำซุพ เศษเนื้อสัตว์ทำเป็นสต็อก การใช้ขนมปังเก่าผลิตเป็นขนมปังกรอบ นอกจากนี้ โรงแรมยังสามารถพัฒนาเมนูพิเศษที่ใช้วัตถุดิบเหลือจากกระบวนการผลิต เช่น ของหวานจากผลไม้สุกใกล้หมดอายุ ทั้งนี้การประยุกต์ใช้แนวทางนี้ยังสามารถช่วยในการลดต้นทุน เพิ่มความหลากหลายในเมนูอาหารและแสดงให้เห็นถึงความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับโรงแรมในระยะยาว

2.2.5 การจัดการเศษอาหารของของเสีย

ชัยนันต์ ไชยเสน กล่าวว่า การจัดการอาหารและของเสียอย่างเป็นระบบเป็นแนวทางสำคัญในการลดปริมาณขยะในโรงแรมและภาคบริการ โดยการแยกเศษอาหารออกจากขยะทั่วไปตั้งแต่ต้นทางช่วยให้สามารถนำไปจัดการต่อได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การนำไปหมักปุ๋ยอินทรีย์ (Composting) เพื่อใช้ในการเกษตรหรือภูมิทัศน์ของโรงแรม และการผลิตพลังงานชีวมวล (Biogas) ซึ่งไม่เพียงช่วยลดปริมาณขยะที่ต้องนำไปกำจัดในหลุมฝังกลบเท่านั้น แต่ยังช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระยะยาว อีกทั้งโรงแรมยังสามารถนำอาหารที่ยังคงอยู่ในสภาพปลอดภัยแต่ไม่สามารถนำมาให้บริการได้ เช่น อาหารที่เหลือจากบุฟเฟต์หรือวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุ ไปบริจาคให้แก่องค์กรหรือธนาคารอาหาร (Food Bank) ซึ่งเป็นการสร้างประโยชน์ทางสังคมควบคู่กับการลดการสูญเสียทรัพยากร นอกจากนี้ การจัดทำระบบบันทึกและติดตามปริมาณเศษอาหารในแต่ละวัน ยังช่วยให้สามารถวิเคราะห์สาเหตุของการเกิดของเสีย และนำไปสู่การปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหารให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2.2.6 การใช้เทคโนโลยีเพื่อช่วยในการลดขยะอาหาร

Hospitality Financial and Technology Professionals (HFTP) กล่าวว่า การใช้เทคโนโลยีในการจัดการขยะอาหารเป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับบริบทของการดำเนินธุรกิจในยุคดิจิทัล โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมโรงแรมและภาคบริการ ซึ่งต้องอาศัยการบริหารจัดการวัตถุดิบอย่างแม่นยำและมีประสิทธิภาพ การใช้ระบบ POS (Point of Sale) ช่วยให้สามารถติดตามยอดขายได้แบบเรียลไทม์ และนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อคาดการณ์ความต้องการวัตถุดิบอย่างแม่นยำ ลดโอกาสในการสั่งซื้อเกินจำเป็นหรือการขาดแคลนวัตถุดิบ นอกจากนี้ การใช้แอปพลิเคชันหรือซอฟต์แวร์เฉพาะทางในการบันทึกและวิเคราะห์ข้อมูลขยะอาหาร ช่วยให้สามารถระบุจุดที่เกิดการสูญเสียได้อย่างชัดเจน และนำไปสู่การปรับปรุงกระบวนการทำงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น อีกทั้ง การติดตั้งเซ็นเซอร์เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิและสภาพแวดล้อมในการเก็บรักษาวัตถุดิบยังช่วยลดความเสี่ยงของการเสื่อมสภาพก่อนถึงวันหมดอายุ นวัตกรรมเหล่านี้จึงมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนระบบจัดการอาหารอย่างยั่งยืน และช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระยะยาว

2.2.7 การให้ความรู้และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงาน

Derrick McMahon กล่าวว่า การให้ความรู้และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงานถือเป็นองค์ประกอบสำคัญในการลดขยะอาหารในโรงแรมอย่างยั่งยืน เนื่องจากพนักงานเป็นผู้มีบทบาทโดยตรงในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตและบริการอาหาร การจัดฝึกอบรมเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการลดขยะอาหาร การจัดการวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ และการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า จะช่วยให้พนักงานมีความเข้าใจในเป้าหมายขององค์กรและสามารถปรับพฤติกรรมการทำงานให้สอดคล้องกับแนวทาง Zero Waste ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ การสร้างแรงจูงใจผ่านกลไกการให้รางวัล เช่น การตั้งเป้าหมายในการลดปริมาณขยะอาหารรายเดือน และการมอบรางวัลหรือการยกย่องทีมงานที่สามารถบรรลุเป้าหมายได้ ยังเป็นวิธีที่ช่วยกระตุ้นให้พนักงานมีความกระตือรือร้นในการมีส่วนร่วม ตลอดจนส่งเสริมวัฒนธรรมองค์กรที่ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนและความรับผิดชอบต่อสังคม ซึ่งจะนำไปสู่การลดของเสียได้อย่างต่อเนื่องในระยะยาว

2.3 กระบวนการบริหารจัดการอาหารในห้องอาหารพนักงาน

สุเมธ จันทรสุทนพจน์ & วิศวัฒน์ รสหวาน กล่าวว่า กระบวนการจัดการอาหารในห้องอาหารพนักงานมีความสำคัญต่อการสร้างความพึงพอใจแก่พนักงานและสะท้อนภาพลักษณ์องค์กร โดยเฉพาะโรงแรมที่ต้องรักษามาตรฐานอย่างเคร่งครัด การจัดการครอบคลุมตั้งแต่การวางแผนเมนู การจัดซื้อ การจัดเก็บและควบคุมอุณหภูมิ การเตรียมอาหาร การเสิร์ฟ ไปจนถึงการจัดการเศษอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ลดความสูญเสียและส่งเสริมความยั่งยืนขององค์กร

2.3.1 การวางแผนเมนู (Menu Planning)

Unilever Food Solutions กล่าวว่า การวางแผนเมนูที่มีประสิทธิภาพช่วยลดการสูญเสียวัตถุดิบและควบคุมต้นทุนได้ โดยที่ควรเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลเพื่อให้ได้ราคาที่เหมาะสม และลดปัญหาวัตถุดิบค้างสต็อก นอกจากนี้ควรออกแบบเมนูที่ใช้วัตถุดิบร่วมกันระหว่างหลายเมนู (cross-utilization) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากร อีกทั้งยังควรหลีกเลี่ยงการปรุงล่วงหน้าในปริมาณมาก และเน้นปรุงตามออเดอร์ (cook-to-order) เพื่อควบคุมปริมาณอาหารให้ตรงกับความต้องการจริง

2.3.2 การจัดซื้อและรับวัตถุดิบ (Procurement & Receiving)

Unilever Food Solutions กล่าวว่า การซื้อวัตถุดิบควรอ้างอิงจากข้อมูลยอดขายในอดีตผ่านระบบ POS หรือโปรแกรมการจัดการร้านอาหาร เพื่อให้การจัดซื้อมีความแม่นยำ ลดการสิ้นเปลืองความจำเป็น และหลีกเลี่ยงการซื้อเพื่อรับส่วนลด โดยเฉพาะวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายควรจัดซื้อในปริมาณพอเหมาะ พร้อมทั้งต้องตรวจสอบคุณภาพอย่างเข้มงวดก่อนรับเข้าคลัง เช่น วันหมดอายุ สภาพวัตถุดิบ และอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบที่นำเข้าอยู่ในเกณฑ์ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพดี

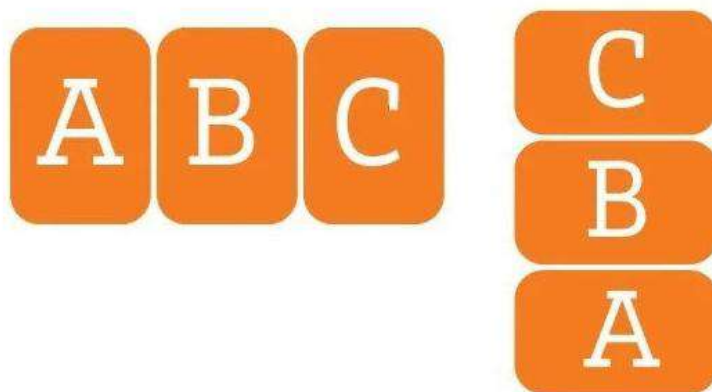
2.3.3 การจัดเก็บและควบคุมอุณหภูมิ (Storage & Temperature Control)

Unilever Food Solutions กล่าวว่า การจัดเก็บวัตถุดิบควรแยกประเภทอย่างชัดเจน เช่น แช่เย็น แช่แข็ง หรือวัตถุดิบแห้งพร้อมทั้งควบคุมอุณหภูมิในพื้นที่จัดเก็บอย่างสม่ำเสมอ โดยมีการตรวจสอบอุณหภูมิรายวัน นอกจากนี้ควรใช้ระบบ FIFO (First-In-First-Out) เพื่อหมุนเวียนวัตถุดิบให้เหมาะสม ลดความเสี่ยงในการหมดอายุโดยไม่ได้ใช้งาน และควรจัดแบ่งพื้นที่จัดเก็บตามหมวด ABC เพื่อเพิ่มความสะดวกในการหยิบใช้งานและบริหารพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ประเภท A: วัตถุดิบที่มีการเปลี่ยนแปลงรายการบ่อย

ประเภท B: วัตถุดิบที่มีระดับกลางใช้งานและการเปลี่ยนแปลงอยู่ในระดับปานกลาง อยู่ระหว่างประเภท A และ ประเภท C

ประเภท C: วัตถุดิบที่การใช้งานประจำ ไม่ค่อยเปลี่ยนรายการมักเก็บไว้ในปริมาณมากและนาน จึงต้องการพื้นที่จัดเก็บกว้างและเหมาะสำหรับการวางไว้มุมในของพื้นที่เก็บวัตถุดิบ



รูปที่ 2.1 แผนผังการวางวัตถุดิบ

ที่มา : <https://www.unileverfoodsolutions.co.th/th/chef-inspiration/restaurant-management/food-waste-causes-and-how-to-reduce.html>

2.3.4 การเตรียมอาหาร (Food Preparation)

Unilever Food Solutions กล่าวว่า การเตรียมอาหารควรกำหนดมาตรฐานการตัดแต่งวัตถุดิบ เช่น ปริมาณการหั่นหรือแล่ที่เหมาะสม เพื่อหลีกเลี่ยงความสูญเสียจากการตัดแต่งที่เกินความจำเป็น นอกจากนี้ยังควรอบรมพนักงานให้มีทักษะในการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า และส่งเสริมการนำวัตถุดิบกลับมาใช้ เช่น การใช้เศษผักทำซุป หรือ กระจกสัตว์มาทำสต็อก รวมถึงการสร้างสรรค์เมนูใหม่จากส่วนที่เหลือจากการเตรียมอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าและลดปริมาณของเสีย

2.3.5 การเสิร์ฟอาหาร (Food Service)

Unilever Food Solutions กล่าวว่า การเสิร์ฟอาหารควรออกแบบ portion size ให้เหมาะสมกับพฤติกรรมผู้บริโภค พร้อมทั้งใช้ภาชนะที่มีขนาดเหมาะสมเพื่อให้ลูกค้ารู้สึกอิ่มโดยไม่เกิดของเหลือ ควรเปิดทางเลือกให้ลูกค้าเลือกขนาดจานตามความต้องการ เช่น เล็ก กลาง ใหญ่ และในกรณีของบุฟเฟต์ ควรจัดการอบการเติมอาหารอย่างเหมาะสม ไม่จัดเต็มตลอดเวลาเพื่อป้องกันของเหลือทิ้ง ทั้งนี้ควรบันทึกและวิเคราะห์เมนูที่เหลือบ่อย เพื่อปรับปรุงสูตรหรือ portion ให้สอดคล้องตามความต้องการจริง

2.3.6 การจัดการเศษอาหาร (Waste Management)

Earth Care Equipments Pvt. Ltd. กล่าวว่า การจัดการเศษอาหารควรเริ่มจากการแยกประเภท เช่น วัตถุดิบที่เสีย หรือของเหลือจากขั้นตอนการเตรียมอาหาร พร้อมทั้งชั่งน้ำหนักและบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องเพื่อวิเคราะห์แนวโน้มและวางแผนลดขยะในอนาคต นอกจากนี้เศษอาหารที่เหลือสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น เช่น ปุ๋ยหมัก อาหารสัตว์ หรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร เพื่อส่งเสริมหลักการเศรษฐกิจหมุนเวียนและสร้างความยั่งยืนให้แก่ธุรกิจโรงแรม

2.4 สาเหตุของการเกิดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงาน

ชัยนันต์ ไชยเสน กล่าวว่า การเกิดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานเป็นปัญหาที่พบได้ทั่วไปในภาคบริการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีพนักงานจำนวนมาก การวิเคราะห์สาเหตุของขยะอาหารที่เกิดขึ้นจำเป็นต้องพิจารณาปัจจัยทั้งในเชิงระบบการจัดการอาหารและพฤติกรรมของผู้บริโภค

2.4.1 การวางแผนเมนูที่ไม่เหมาะสม

ชัยนันต์ ไชยเสน กล่าวว่า การวางแผนเมนูอาหารที่ไม่เหมาะสมถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญที่นำไปสู่การเกิดขยะอาหารในห้องพนักงาน โดยเฉพาะเมื่อเมนูที่จัดเตรียมอาหารที่มีความซ้ำซาก ไม่น่าสนใจ หรือไม่สอดคล้องกับรสนิยมของผู้บริโภค ทำให้พนักงานบางส่วนไม่ต้องการบริโภคอาหารบางประเภท และนำไปสู่การเหลือทิ้ง นอกจากนี้ การละเลยข้อจำกัดเฉพาะของพนักงาน เช่น ปัญหาด้านสุขภาพ ความเชื่อทางศาสนา หรือวัฒนธรรมการบริโภค อาจทำให้พนักงานบางกลุ่มไม่สามารถรับประทานอาหารที่จัดไว้ให้ได้ ส่งผลให้ปริมาณขยะอาหารเพิ่มสูงขึ้น ทั้งนี้ การวางแผนเมนูที่สอดคล้องกับความต้องการที่หลากหลายของพนักงานจึงเป็นแนวทางสำคัญในการลดการสูญเสียอาหารและเสริมสร้างประสิทธิภาพในการจัดการทรัพยากรอาหารภายในองค์กร

2.4.2 การจัดซื้อวัตถุดิบเกินความจำเป็น

Iva Miranda Pires, Jerusa Machado, Ada Rocha & Margarida Liz Martins กล่าวว่า การจัดซื้อวัตถุดิบเกินความจำเป็นมักเกิดจากการขาดวางแผนล่วงหน้าอย่างเป็นระบบ ส่งผลให้วัตถุดิบในคลังมากเกินไปจนเน่าเสียก่อนนำมาใช้งาน โดยเฉพาะในกรณีที่มีการจัดซื้อเพราะโปรโมชั่นหรือราคาถูก โดยไม่ได้คำนึงถึงปริมาณการใช้งานจริงภายในหน่วยงาน นอกจากนี้ การไม่มีระบบบันทึกและวิเคราะห์ข้อมูลย้อนหลังเกี่ยวกับปริมาณการบริโภคอาหาร ทำให้การคาดการณ์ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ในแต่ละรอบการผลิตคลาดเคลื่อนและไม่แม่นยำ ส่งผลให้เกิดทั้งต้นทุนส่วนเกินและการสูญเสียอาหารในรูปแบบของขยะที่ไม่จำเป็น การจัดซื้อวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพจึงควรอาศัยข้อมูลเชิงสถิติ การวางแผนร่วมกับฝ่ายครัว และการประเมินปริมาณการใช้งานที่สอดคล้องกับความต้องการจริง

2.4.3 การเก็บรักษาและการจัดการวัตถุดิบที่ไม่เหมาะสม

ชัยนันต์ ไชยเสน กล่าวว่า การเก็บรักษาและการจัดการวัตถุดิบอย่างไม่เหมาะสมเป็นอีกปัจจัยที่นำไปสู่การสูญเสียอาหารและเพิ่มปริมาณขยะในห้องครัว โดยเฉพาะเมื่อระบบการจัดเก็บขาดประสิทธิภาพ เช่น การไม่แยกประเภทวัตถุดิบระหว่างอาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหารแช่แข็ง และไม่ควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมกับประเภทของวัตถุดิบแต่ละชนิด ส่งผลให้วัตถุดิบเสื่อมคุณภาพหรือเน่าเสียก่อนนำมาใช้ในกระบวนการปรุงอาหาร นอกจากนี้ การละเลยหลักการจัดการสินค้าคงคลังที่สำคัญอย่าง FIFO (First In First Out) ยังทำให้วัตถุดิบที่ถูกจัดเก็บไว้ก่อนถูกปล่อย

ไม่ได้นำมาใช้ก่อนจนนำไปสู่การหมดอายุหรือเน่าเสียภายในคลังวัตถุดิบ การบริหารจัดการที่ดีจึงครอบคลุมทั้งการจัดสรรพื้นที่จัดเก็บ การควบคุมอุณหภูมิ และการใช้ระบบติดตามวันหมดอายุอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อยืดอายุการใช้งานของวัตถุดิบและลดการสูญเสียที่ไม่จำเป็น

2.4.4 การเตรียมอาหารที่ทำให้เกิดของเสีย

ชัยนันต์ ไชยเสน กล่าวว่า การเตรียมวัตถุดิบที่ไม่มีประสิทธิภาพเป็นอีกสาเหตุสำคัญที่ก่อให้เกิดของเสียในกระบวนการผลิตอาหาร โดยเฉพาะเมื่อมีการปอก หั่น หรือแปรรูปวัตถุดิบในปริมาณมากเกินความจำเป็น หรือใช้เทคนิคที่ไม่ถูกต้องร่วมกับการเลือกใช้อุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสม ซึ่งอาจทำให้วัตถุดิบบางส่วนต้องถูกทิ้งทิ้งที่ยังสามารถนำไปใช้ได้ เช่น การปอกเปลือกผลไม้ลืกละทิ้งไป หรือการหั่นเนื้อสัตว์ผิดวิธีจนเสียรูป นอกจากนี้ การขาดการฝึกอบรมทักษะในการเตรียมวัตถุดิบให้แก่พนักงานยังส่งผลให้เกิดความผิดพลาดซ้ำซ้อน จึงควรมีการควบคุมคุณภาพในขั้นตอนการเตรียมอาหารอย่างเคร่งครัด รวมถึงจัดให้มีการฝึกอบรมเพื่อเสริมสร้างทักษะที่ถูกต้องในการจัดการวัตถุดิบอย่างคุ้มค่าและลดการสูญเสีย

2.4.5 การควบคุมปริมาณการปรุงอาหารที่ไม่เหมาะสม

ปฐมพงศ์ วิภาตะพันธุ์, รณพร ปิยะพานันท์, ธาปณี แสงเพชร, นุตา ศุภคต, กอปร ลีมสุวรรณ และ สุจิตรา วาสนาดำรงดี กล่าวว่า การควบคุมปริมาณการปรุงอาหารที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงาน โดยเฉพาะเมื่อมีการปรุงอาหารโดยไม่คำนึงถึงจำนวนผู้บริโภคที่แท้จริงในแต่ละวัน ส่งผลให้มีอาหารเหลือจำนวนมากหลังเวลามื้ออาหาร ซึ่งส่วนใหญ่ไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้อีก ทั้งนี้ การขาดระบบบันทึกข้อมูลย้อนหลังในแต่ละวัน เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคของพนักงานในแต่ละวัน หรือความนิยมในเมนูต่าง ๆ ยังทำให้ไม่สามารถวางแผนและปรับสัดส่วนการปรุงอาหารให้เหมาะสมได้อย่างมีประสิทธิภาพ การจัดเก็บข้อมูลและวิเคราะห์แนวโน้มการบริโภคจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยให้การวางแผนการปรุงอาหารมีความแม่นยำ ลดการสูญเสีย และเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการอาหารภายในองค์กร

2.4.6 การเสิร์ฟอาหารที่ไม่เหมาะสม

Mr.Fenrir กล่าวว่า การเสิร์ฟอาหารที่ไม่เหมาะสมเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลโดยตรงต่อการเพิ่มปริมาณขยะอาหารในห้องอาหารพนักงาน โดยเฉพาะรูปแบบการให้บริการแบบบุฟเฟต์ ซึ่งเปิดโอกาสให้พนักงานตักเองตามความต้องการ อาจนำไปสู่การตักในปริมาณที่มากเกินไปจนความจำเป็นหรือเลือกอาหารหลายชนิดโดยไม่สามารถบริโภคได้หมด ส่งผลให้เกิดอาหารเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ขณะเดียวกันการเสิร์ฟอาหารแบบ portion เดียวกันให้กับพนักงานทุกคน โดยไม่คำนึงถึงความต้องการหรือปริมาณการบริโภคที่แตกต่างกันในแต่ละบุคคล ก็เป็นอีกสาเหตุที่ทำให้เกิดการเหลือทิ้งเช่นกัน นอกจากนี้ การขาดการสื่อสารหรือสอบถามความต้องการล่วงหน้าเกี่ยวกับประเภทและปริมาณอาหารที่พนักงานต้องการ ยังทำให้ไม่สามารถปรับรูปแบบการเสิร์ฟให้เหมาะสมกับพฤติกรรม

การบริโภคได้ ดังนั้น การออกแบบระบบการเสิร์ฟที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกในการปรับปริมาณและส่งเสริมให้พนักงานตัก หรือเลือกรับเฉพาะอาหารที่ต้องการบริโภค จึงเป็นแนวทางสำคัญในการลดปริมาณขยะอาหารได้อย่างยั่งยืน

2.4.7 พฤติกรรมการบริโภคของพนักงาน

Iva Miranda Pires, Jerusa Machado, Ada Rocha & Margarida Liz Martins กล่าวว่า พฤติกรรมการบริโภคของพนักงานเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ส่งผลต่อการเพิ่มขึ้นของขยะอาหารในห้องอาหาร โดยเฉพาะพฤติกรรมการตักอาหารเกินความต้องการ การเลือกรับประทานอาหารเฉพาะบางอย่าง เช่น เนื้อสัตว์ ขณะเดียวกันกลับหลีกเลี่ยงผักหรือเครื่องเคียง และปฏิเสธอาหารที่ไม่คุ้นเคย ล้วนส่งผลให้เกิดอาหารเหลือทิ้งจำนวนมาก พฤติกรรมเหล่านี้มักเกิดจากความเคยชิน ขาดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับผลกระทบของขยะอาหาร รวมถึงการขาดจิตสำนึกในการบริโภค ทั้งนี้ การส่งเสริมให้พนักงานมีความตระหนักรู้ผ่านกิจกรรมอบรม การรณรงค์ หรือการสื่อสารอย่างต่อเนื่องเกี่ยวกับการลดขยะอาหาร จึงเป็นแนวทางที่สามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและลดการสูญเสียอาหารในระดับบุคคลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.5 ผลกระทบของการลดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงาน

ชญัญญา ไชยวงศ์ และ วรากร สาริกา กล่าวว่า การลดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานทำให้เกิดผลกระทบหลายด้าน ทั้งในเชิงเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยแต่ละด้านมีบทบาทสำคัญที่ส่งเสริมให้การพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืน มาตรการเหล่านี้ยังช่วยลดต้นทุน และยังสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่เน้นความรับผิดชอบต่อสังคม ตลอดจนเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของพนักงานในระยะยาว

2.5.1 ลดต้นทุนการดำเนินงานขององค์กร

การลดขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานสามารถช่วยลดต้นทุน โดยเริ่มตั้งแต่การลดปริมาณการจัดซื้อวัตถุดิบ ลดต้นทุนการเก็บรักษา การเตรียมอาหาร ตลอดจนค่าจัดการขยะที่เกิดขึ้นภายหลังการบริโภค ทั้งนี้การวางแผนและบริหารจัดการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพไม่เพียงช่วยลดการสูญเสียทรัพยากร แต่ยังเพิ่มความคุ้มค่าให้กับงบประมาณที่ใช้ในการจัดสวัสดิการพนักงาน ซึ่งสามารถนำไปพัฒนาคุณภาพอาหารหรือสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ได้อย่างเหมาะสม

2.5.2 เสริมสร้างจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน

แนวทางการลดขยะอาหารมีส่วนสำคัญในการส่งเสริมจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อมในหมู่พนักงาน เนื่องจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การประเมินปริมาณอาหารที่ต้องการบริโภค การแยกขยะประเภทต่าง ๆ และการเสนอแนวทางการปรับปรุงการจัดการอาหาร ล้วนเป็นกระบวนการที่กระตุ้นให้พนักงานตระหนักถึงผลกระทบจากการบริโภค ซึ่งช่วยปลูกฝังแนวคิดด้านความยั่งยืนในระดับบุคคลและระดับองค์กรอย่างเป็นระบบ

2.5.3 พัฒนาภาพลักษณ์องค์กรด้านความยั่งยืน

การดำเนินงานด้านการลดขยะอาหารสะท้อนถึงความมุ่งมั่นขององค์กรในการขับเคลื่อนธุรกิจภายใต้หลักความยั่งยืน ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อการยกระดับภาพลักษณ์ขององค์กรในสายตาของพนักงาน คู่ค้า และประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะภาคธุรกิจบริการที่มีความน่าเชื่อถือและความรับผิดชอบต่อสังคม การมีระบบบริหารจัดการอาหารที่มีประสิทธิภาพและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม จึงกลายเป็นจุดแข็งที่สามารถสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน และช่วยเสริมสร้างความภาคภูมิใจให้แก่บุคลากรภายในองค์กร

2.5.4 ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของพนักงาน

การจัดการอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของพนักงาน ช่วยลดปัญหาอาหารเหลือทิ้งและอาหารซ้ำซาก ซึ่งส่งผลดีต่อคุณภาพชีวิตของพนักงาน เนื่องจากพนักงานจะได้รับอาหารที่สดใหม่ ปรุงอย่างเหมาะสม และมีความหลากหลายมากขึ้น นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นถึงความเอาใจใส่ขององค์กรที่มีต่อสวัสดิการพื้นฐานของบุคลากร ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มความพึงพอใจในการทำงาน ลดความเครียด และส่งเสริมความผูกพันของพนักงานที่มีต่อองค์กรในระยะยาว

2.5.5 ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระยะยาว

การลดขยะอาหารมีบทบาทสำคัญในการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกที่เกิดจากกระบวนการย่อยสลายของขยะอินทรีย์ในหลุมฝังกลบ รวมถึงสารลดทรัพยากรที่ใช้ในการผลิตอาหาร เช่น น้ำ พลังงาน ซึ่งมักถูกใช้อย่างสูญเปล่ากับอาหารที่ไม่ได้ถูกบริโภค ดังนั้นการจัดการขยะอาหารอย่างมีประสิทธิภาพจึงเป็นแนวทางสำคัญในการลดการใช้ทรัพยากร และช่วยส่งเสริมเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน

2.6 ข้อเสนอแนะและแนวทางเชิงกลยุทธ์ในการขับเคลื่อน Zero Waste ในห้องอาหารพนักงาน

Marcelo Cardenas, Bruno Schivinski & Linda Brennan กล่าวว่า การขับเคลื่อน Zero Waste ในห้องอาหารพนักงานเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างเป็นระบบโดยเฉพาะเมื่อพิจารณาจากสาเหตุของการเกิดขยะอาหารที่สำคัญ ได้แก่ การจัดซื้อวัตถุดิบเกินความจำเป็นการจัดเก็บที่ไม่เหมาะสม การปรุงอาหารมากเกินไป และการเสิร์ฟอาหารในปริมาณที่มากเกินไป ปัจจัยเหล่านี้ไม่เพียงส่งผลให้เกิดความสูญเสียทางทรัพยากร แต่ยังกระทบต่อด้านทุนและประสิทธิภาพของงานบริการโดยรวม ทั้งนี้การดำเนินงานของห้องอาหารพนักงานจึงจำเป็นต้องมีแนวทางเชิงกลยุทธ์ที่ครอบคลุมทั้งด้านบริหารจัดการระบบ การสื่อสารภายใน และการสร้างวัฒนธรรมองค์กรเพื่อรองรับแนวคิด Zero Waste

2.6.1 การกำหนดเป้าหมาย Zero Waste เฉพาะสำหรับห้องอาหารพนักงาน

สุรัชย์ พูลสุข และคณะ กล่าวว่า การกำหนดเป้าหมาย Zero Waste เฉพาะสำหรับห้องอาหารพนักงานควรเริ่มจากการตั้งเป้าหมายที่ชัดเจน และสามารถวัดผลได้ เช่น การลดปริมาณขยะอินทรีย์จากกระบวนการจัดเตรียมและบริการอาหารลงร้อยละ 25 ภายในระยะเวลา 6 เดือน โดยอาศัยข้อมูลจากระบบเก็บสถิติขยะรายวัน ซึ่งสามารถนำมาวิเคราะห์และกำหนดตัวชี้วัดเฉพาะด้าน เช่น อัตราส่วนของอาหารที่ผลิตเกิน ความถี่ของการเหลืออาหาร หรือปริมาณขยะต่อจานที่เสิร์ฟ ทั้งนี้ การมีข้อมูลที่แม่นยำและต่อเนื่องจะช่วยให้สามารถติดตามความก้าวหน้า ประเมินผลลัพธ์ และปรับปรุงยุทธ์ให้สอดคล้องกับสภาพการณ์จริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.6.2 การออกแบบระบบเมนูหมุนเวียนตามหลักการลดของเสีย

สุรัชย์ พูลสุข และคณะ กล่าวว่า การออกแบบระบบเมนูหมุนเวียนตามหลักการลดของเสียควรพิจารณาการวางแผนเมนูอย่างเป็นระบบ เช่น การจัดเมนูแบบ 7 วัน ซึ่งอิงกับข้อมูลการบริโภคและวัตถุดิบคงเหลือ เพื่อควบคุมการจัดซื้อและลดของเสียจากการใช้วัตถุดิบไม่ทัน โดยสามารถสนับสนุนการใช้วัตถุดิบอย่างเต็มประสิทธิภาพ เช่น การนำเศษผักมาทำเป็นซूप หรือการจัดเมนูพิเศษในแต่ละสัปดาห์ที่ใช้วัตถุดิบเหลือจากสต็อก ซึ่งนอกจากจะช่วยลดการสูญเสียอาหารแล้ว ยังเพิ่มความหลากหลายให้กับเมนูอีกด้วย ทั้งนี้ การออกแบบเมนูหมุนเวียนยังช่วยให้การจัดการสต็อกมีประสิทธิภาพมากขึ้นและลดความเสี่ยงจากการทิ้งอาหารที่ไม่ได้ใช้

2.6.3 การอบรมพนักงานในระดับปฏิบัติการแบบเชิงลึกและสม่ำเสมอ

สุรัชย์ พูลสุข และคณะ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) กล่าวว่า การอบรมพนักงานในระดับปฏิบัติการแบบเชิงลึกและสม่ำเสมอเป็นแนวทางสำคัญในการลดขยะอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยควรมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะที่เกี่ยวข้องกับการจัดการวัตถุดิบและการปรุงอาหาร เช่น เทคนิค Portion Control เพื่อควบคุมปริมาณการเสิร์ฟให้เหมาะสม การลดการตกแต่งวัตถุดิบที่เกินความจำเป็น (Overtrimming) รวมถึงการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าในทุกขั้นตอนของการเตรียมอาหาร ซึ่งจะช่วยลดความสูญเสียที่ไม่จำเป็นได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ ควรส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการแยกขยะอินทรีย์ในพื้นที่ครัว พร้อมทั้งแนะนำแนวทางการนำขยะเข้าสู่ระบบการจัดการใหม่ เช่น การทำปุ๋ยหมักหรือการผลิตไบโอแก๊ส เพื่อให้พนักงานสามารถมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน

2.6.4 การใช้ระบบตรวจสอบย้อนกลับของขยะอาหาร

สุรัชย์ พูลสุข และคณะ กล่าวว่า การใช้ระบบตรวจสอบย้อนกลับของขยะอาหาร (Waste Tracking System) เป็นเครื่องมือสำคัญในการบริหารจัดการขยะอย่างมีประสิทธิภาพ โดยการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยติดตามและบันทึกข้อมูล เช่น การติดตั้งเครื่องชั่งน้ำหนักขยะในพื้นที่ครัว การใช้ซอฟต์แวร์สำหรับบันทึกปริมาณอาหารที่เหลือจากการเสิร์ฟ หรืออาหารที่ถูกทิ้งก่อนถึงมือ

ผู้บริโภค ซึ่งจะช่วยให้สามารถวิเคราะห์ได้ว่าเมนูใด ช่วงเวลาใด หรือกระบวนการใดที่เป็นต้นเหตุของความสูญเสียสูง ข้อมูลเหล่านี้สามารถนำไปใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหาร การวางแผนเมนูให้เหมาะสมกับความต้องการจริงรวมถึงการอบรมพนักงานอย่างตรงจุด เพื่อให้สามารถลดขยะได้อย่างตรงเป้าหมายและต่อเนื่อง ทั้งยังช่วยเสริมสร้างวัฒนธรรมการทำงานที่ขับเคลื่อนด้วยข้อมูลและมุ่งสู่ความยั่งยืน

2.6.5 การสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่ส่งเสริม Zero Waste

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) กล่าวว่า การสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่ส่งเสริม Zero Waste เป็นปัจจัยในการขับเคลื่อนการลดขยะอย่างยั่งยืน โดยสามารถดำเนินการผ่านกิจกรรมที่สร้างแรงจูงใจให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจและมีส่วนร่วมอย่างจริงจัง เช่น การจัดการแข่งขัน ซึ่งจะช่วยกระตุ้นการมีส่วนร่วมในระดับทีมและสร้างบรรยากาศของการร่วมมือเพื่อเป้าหมายร่วมกัน นอกจากนี้ การใช้สื่อภายในองค์กรอย่างสม่ำเสมอ เช่น โปสเตอร์ วีดีโอ บอร์ดประชาสัมพันธ์ หรือจอแสดงผลแบบดิจิทัลในพื้นที่ทำงาน จะช่วยปลูกฝังจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อมและตอกย้ำเป้าหมายขององค์กรให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้การสื่อสารที่เป็นบวกและเน้นการยอมรับร่วมกันจะช่วยให้แนวคิด Zero Waste กลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมองค์กร

2.6.6 การประเมินผลและรายงานความก้าวหน้าอย่างสม่ำเสมอ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) กล่าวว่า การประเมินผลและรายงานความก้าวหน้าอย่างสม่ำเสมอเป็นกระบวนการสำคัญในการขับเคลื่อนแนวทาง Zero Waste ให้เกิดผลอย่างต่อเนื่อง โดยควรมีการติดตามผลการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ เช่น การจัดทำรายงานสรุปผลด้าน Zero Waste ในรูปแบบรายเดือนหรือรายไตรมาส เพื่อสะท้อนความก้าวหน้า ปัญหาอุปสรรค และโอกาสในการปรับปรุง พร้อมทั้งจัดประชุมภายในหน่วยงานเพื่อนำเสนอผลลัพธ์ต่อพนักงานทุกระดับ รวมถึงเปิดพื้นที่ให้เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะจากผู้ปฏิบัติงานจริง ซึ่งจะช่วยให้สามารถปรับแนวทางการดำเนินงานให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและบริบทขององค์กรได้ดียิ่งขึ้น ทั้งยังเสริมสร้างความมีส่วนร่วมและความรับผิดชอบร่วมกันในการบรรลุเป้าหมายด้านความยั่งยืน

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุรัชย์ พูลสุข และคณะ (2566) ได้ศึกษาเรื่อง “แนวทางขับเคลื่อน Zero Food Waste ในโรงอาหารพนักงานรัฐวิสาหกิจ” มุ่งศึกษาแนวทางขับเคลื่อน Zero Waste ในห้องอาหารพนักงานอย่างเป็นระบบ โดยเน้นการตั้งเป้าหมายที่ชัดเจน เช่น ลดขยะอินทรีย์ร้อยละ 25 ภายใน 6 เดือน การออกแบบเมนูหมุนเวียนเพื่อใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า การอบรมพนักงานเชิงลึกเรื่อง portion control และการใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุด ตลอดจนการใช้ระบบติดตามขยะอาหาร (Waste Tracking

System) เพื่อวิเคราะห์จุดที่เกิดความสูญเสียสูง ทั้งนี้ควรสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่ส่งเสริม Zero Waste ผ่านสื่อภายในและกิจกรรมสร้างแรงจูงใจ พร้อมจัดทำรายงานผลและเปิดเวทีแลกเปลี่ยนอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในการลดของเสียอย่างยั่งยืน

สุรพงษ์ แก้วทอง และคณะ (2566) ได้ศึกษาเรื่อง “แนวทางการวางแผนเมนูและการจัดซื้อเพื่อการลดขยะอาหารในโรงแรมระดับ 4 ดาว กรุงเทพมหานคร” มุ่งศึกษาวิธีการวางแผนเมนูโดยเน้นการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและการออกแบบเมนูให้สามารถใช้วัตถุดิบร่วมกัน (cross-utilization) เพื่อลดการสูญเสียวัตถุดิบค้างสต็อก นอกจากนี้ยังวิเคราะห์ระบบการจัดซื้อโดยอ้างอิงข้อมูลยอดขายจริงผ่านโปรแกรม POS เพื่อเพิ่มความแม่นยำในการสั่งซื้อ ลดการสั่งเกิน และลดความเสียหายจากการซื้อวัตถุดิบที่เน่าเสียง่าย โดยพบว่าการปรับระบบการวางแผนและจัดซื้ออย่างมีประสิทธิภาพช่วยลดปริมาณขยะอาหารได้ร้อยละ 15-20 ในระยะเวลา 6 เดือน

Uraiporn Kattiyapornpong, Morakot Ditta-Apichai and Chatchasorn Chuntamara (2566) ได้ศึกษาเรื่อง "แนวปฏิบัติด้านการจัดการขยะอาหารอย่างยั่งยืน: มุมมองจากโรงแรมหรูระดับห้าดาวในประเทศไทย" มุ่งศึกษาพฤติกรรมและนโยบายการจัดการขยะอาหารในโรงแรมระดับห้าดาว พบว่าโรงแรมเหล่านี้ใช้หลักการ Food Waste Hierarchy ต่อเนื่องกับมาตรการ 5R อย่างครบถ้วน เช่น การวางแผนเมนูอย่างแม่นยำ การจัดซื้อและเก็บรักษาวัตถุดิบตามความต้องการ ระบบการจัดการเหลือใช้ในครัว ผ่านการรีไซเคิล บริจาคอาหาร หรือจัดทำปุ๋ยหมัก การศึกษานำเสนอข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับการวางแผนนโยบาย การปฏิบัติ และอุปสรรคในการดำเนินงาน พร้อมให้ข้อเสนอแนะแนวทางปฏิบัติในเชิงอุตสาหกรรมของโรงแรมหรูในประเทศไทย

กัญญา และ สุทธิพงษ์ (2567) ได้ศึกษาเรื่อง “การส่งเสริมคุณภาพชีวิตพนักงานผ่านการบริหารจัดการอาหารที่ยั่งยืน” มุ่งศึกษาการบริหารจัดการอาหารที่ลดขยะและสอดคล้องกับความต้องการพนักงาน ส่งผลดีต่อคุณภาพชีวิตและสุขภาพของพนักงาน ทำให้เกิดความพึงพอใจ ลดความเครียด และเสริมสร้างความผูกพันกับองค์กรอย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้ ยังช่วยลดต้นทุนในการจัดซื้อและจัดการขยะอาหารได้ประมาณ 15-20% พร้อมส่งเสริมวัฒนธรรมองค์กรที่รับผิดชอบร่วมกันผ่านการมีส่วนร่วมของพนักงาน งานวิจัยแนะนำให้องค์กรใช้ข้อมูลการบริโภคจริงเพื่อปรับปรุงเมนูและส่งเสริมการอบรมด้านความยั่งยืนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการอาหารและสร้างความยั่งยืนในระยะยาวขององค์กร

ธนัญญา ไชยวงศ์ และ วรากร สาริกา (2567) ได้ศึกษาเรื่อง “ผลกระทบของการจัดการขยะอาหารต่อภาพลักษณ์องค์กรในภาคบริการ: กรณีศึกษาห้องอาหารพนักงานโรงแรมในกรุงเทพฯ” มุ่งศึกษาผลกระทบของการจัดการขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานโรงแรมกรุงเทพฯ พบว่าการลดขยะอาหารช่วยเสริมภาพลักษณ์องค์กรในฐานะที่รับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม พนักงานมีความภาคภูมิใจและจงรักภักดีต่อองค์กรมากขึ้น เนื่องจากได้รับอาหารสดใหม่ หลากหลาย และเหมาะสม

กับความต้องการจริง ส่งผลดีต่อสุขภาพและความพึงพอใจในการทำงาน นอกจากนี้ การบริหารจัดการที่ดีช่วยลดต้นทุนและใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ งานวิจัยจึงแนะนำให้โรงแรมส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงานและใช้เทคโนโลยีในการลดขยะอาหารเพื่อยกระดับความยั่งยืนขององค์กรอย่างต่อเนื่อง



บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติสหกิจศึกษา

3.1 ชื่อและสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปที่ 3.1 โรงแรมแวงกรี-ลา กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://www.agoda.com/th-th/shangri-la-hotel-bangkok/hotel/bangkok-th.html?cid=1844104&ds=hWIKxYfgJwCpko13>

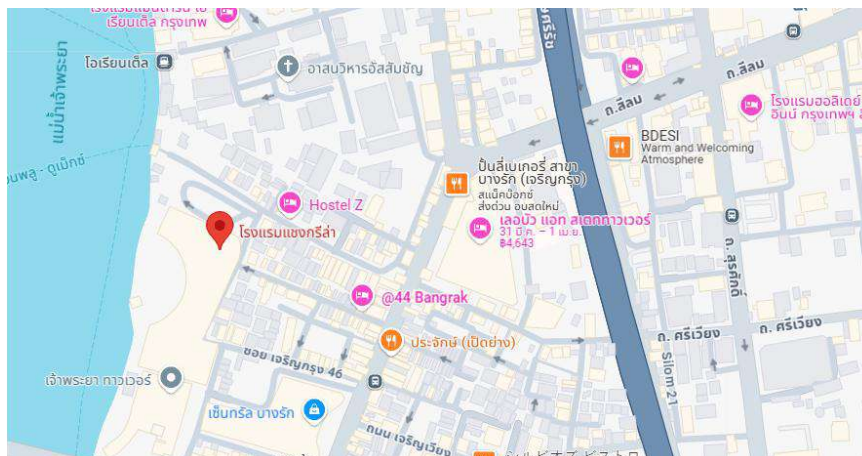
ที่ตั้ง : 89 ซอยวัดสวนพลู แขวงบางรัก เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

โทรศัพท์ : +66 2236 7777

อีเมลล์ : bangkok@shangri-la.com

เว็บไซต์ : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/>

Facebook : <https://www.facebook.com/ShangriLa/>



รูปที่ 3.2 แผนที่ที่ตั้งโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://map.longdo.com/p/A00141493>

3.1.1 ประวัติและความเป็นมาเกี่ยวกับสถานประกอบการ

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) เป็นโรงแรมหรูระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา บนถนนเจริญกรุง ใกล้กับท่าเรือสาทรและสถานีรถไฟฟ้ามหานคร สายสีลม โรงแรมแห่งนี้เป็นส่วนหนึ่งของเครือแชงกรี-ลา (Shangri-La Hotels and Resorts) ซึ่งมีชื่อเสียงระดับโลกในด้านการให้บริการที่หรูหรา ผสมผสานกับวัฒนธรรมท้องถิ่น



รูปที่ 3.3 สัญลักษณ์โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://www.thaimiceconnect.com/business/detail/10233>

จุดเริ่มต้นของกลุ่มแชงกรี-ลา เกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2514 โดย โรเบิร์ต กวัก (Robert Kuok) นักธุรกิจชาวมาเลเซียเชื้อสายจีน ผู้ก่อตั้งกลุ่มธุรกิจแชง-กรีลา อินเตอร์เนชันแนล (Shangri-La International Hotel Management Ltd.) ซึ่งเป็นหนึ่งในเครือโรงแรมที่เติบโตเร็วที่สุดในภูมิภาคเอเชีย โดยในระยะแรกการดำเนินงานกลุ่มกวักได้เริ่มบริหารโรงแรมในชื่อ “กลุ่มโรงแรมกวัก” ในประเทศพิจิและมาเลเซีย รวมทั้งหมด 5 แห่ง และมุ่งเน้นการให้บริการห้องพักที่ทันสมัยควบคู่ไปกับการความอบอุ่นในแบบเอเชีย

ในช่วงแรกของการดำเนินงานโรเบิร์ต กวัก ได้ว่าจ้างบริษัท Westin ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารโรงแรมจากสหรัฐอเมริกาเข้ามาช่วยบริหารงาน และใช้โอกาสนี้ในการเรียนรู้ทุกกระบวนการอย่างใกล้ชิด จนสามารถบริหารโรงแรมได้ด้วยตนเอง และในที่สุดก็ได้ยกเลิกสัญญากับ Westin เพื่อดำเนินกิจการภายใต้ชื่อของกลุ่มแชงกรี-ลาอย่างเต็มรูปแบบ โดยเริ่มจากโรงแรมในฮ่องกงเป็นแห่งแรก และต่อมาได้ขยายไปยังสิงคโปร์ เชียงไฮ้ โตเกียว ปักกิ่ง ปารีส ลอนดอน รวมถึง กรุงเทพมหานคร

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เปิดให้บริการในปี พ.ศ.2529 โดยเกิดจากการร่วมมือระหว่าง โรเบิร์ต กวัก และคุณสุริย์ อัษฎาธร นักธุรกิจชาวไทยผู้ก่อตั้งบริษัทน้ำตาลไทยรุ่งเรือง ซึ่งโรงแรมตั้งอยู่ในทำเลที่มีศักยภาพสูงริมแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นแม่น้ำสายหลักของกรุงเทพมหานคร ละถือเป็นหนึ่งในจุดชมวิวที่งดงามที่สุดของเมือง โดยออกแบบอาคารให้มีความโดดเด่นด้วยการผสมผสานสถาปัตยกรรมไทยร่วมสมัยเข้ากับสไตล์ตะวันตก ภายในตกแต่งด้วยวัสดุที่สะท้อนเอกลักษณ์ความเป็นไทย เช่น ไม้สัก ผ้าไหม และศิลปะจากเอเชียและตะวันตกเฉียงใต้

ระยะแรก โรงแรมประกอบด้วยอาคารสูง 15 ชั้น มีห้องพักจำนวน 682 ห้อง ต่อมาได้มีการพัฒนาเพิ่มเติมเป็นอาคารหลัก 2 ปี ได้แก่

1) Shangri-La Wing: อาคารสูง 25 ชั้น เปิดให้บริการในปี พ.ศ. 2529 มีห้องพักและห้องสวีทรวม 673 ห้อง โดดเด่นด้วยการตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัย พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากลจาก Forbes Travel Guide

2) Krungthep Wing: เปิดให้บริการในปี พ.ศ. 2534 มีห้องพักจำนวน 129 ห้อง โดดเด่นด้วยความเจียบสงบและความเป็นส่วนตัว ห้องพักทุกห้องมีระเบียงส่วนตัวที่สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา พร้อมบริการพิเศษ เช่น ซายามบ่าย ค็อกเทลยามเย็น และสรวายน้ำส่วนตัว

ทั้ง 2 ปีกของโรงแรมตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ให้ผู้เข้าพักได้สัมผัสกับบรรยากาศที่เจียบสงบและทิวทัศน์ที่งดงาม นอกจากนี้ โรงแรมยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน เช่น

- 1) ห้องอาหารระดับพรีเมียม
- 2) สรวายน้ำริมแม่น้ำ
- 3) ฟิตเนสเซ็นเตอร์

4) ห้องประชุมที่สามารถรองรับการจัดงานระดับนานาชาติ

สถานที่สำคัญใกล้เคียง

- 1) ห้างโรบินสันบางรัก
- 2) วัดยานนาวา
- 3) เอเชียทีกด เดอะริเวอร์ฟรอนท์
- 4) โรงพยาบาลเซนต์หลุยส์
- 5) ตลาดนัดกลางคืนพันธุ์พงษ์
- 6) วัดพระศรีมหาอุมาเทวี
- 7) วัดไตรมิตร
- 8) สวนลุมพินี

การเดินทาง

- 1) กรุงเทพฯ (DMK-สนามบินนานาชาติดอนเมือง) - ขับรถ 29 นาที
- 2) กรุงเทพฯ (BKK-สนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิ) - ขับรถ 33 นาที
- 3) สถานีรถไฟกรุงเทพ - เดิน 30 นาที
- 4) สถานีรถไฟหัวลำโพง - ขับรถ 8 นาที
- 5) รถไฟฟ้าบีทีเอสสถานีสุรศักดิ์ - เดิน 13 นาที
- 6) รถไฟฟ้าบีทีเอสสถานีสะพานตากสิน - เดิน 10 นาที

3.2 ลักษณะของการประกอบการและการให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เป็นองค์กรธุรกิจภาคบริการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและโรงแรมที่ดำเนินงานในลักษณะโรงแรมหรูระดับ 5 ดาว ภายใต้การบริการจัดการของเครือโรงแรมแชงกรี-ลา ซึ่งมีสำนักงานใหญ่อยู่ที่ฮ่องกง โดยมุ่งเน้นการให้บริการที่ผสมผสานระหว่างความหรูหราและความเป็นเลิศทางวัฒนธรรมในแบบเอเชีย

3.2.1 ห้องพักของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ

โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ (Shangri-La Hotel Bangkok) มีห้องพักทั้งหมด 802 ห้อง แบ่งเป็น 2 อาคารหลัก ได้แก่ อาคารแชงกรี ลา วิง (Shangri-La Wing) จำนวน 673 ห้อง ซึ่งเป็นอาคารหลักของโรงแรมให้บริการห้องพักหลากหลายประเภทให้กับนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจและอาคารกรุงเทพ วิง (Krungthep Wing) จำนวน 129 ห้อง ซึ่งเน้นความเป็นส่วนตัว มีบริการแบบบัดเลอร์ พร้อมวิวแม่น้ำที่เงียบสงบ เหมาะสมสำหรับผู้เข้าพักที่ต้องการความเป็นส่วนตัว

3.2.1.1 Deluxe Room

ห้องพัก Deluxe Room มีขนาด 36 ตารางเมตร มีทั้งเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ ตกแต่งด้วยสไตล์ไทยร่วมสมัยเน้นความหรูหรา ใช้ไม้สีเข้มและผ้าตกแต่งที่มีลวดลายไทย พร้อมวิวเมืองหรือวิวแม่น้ำเจ้าพระยา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวี่จอแบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La



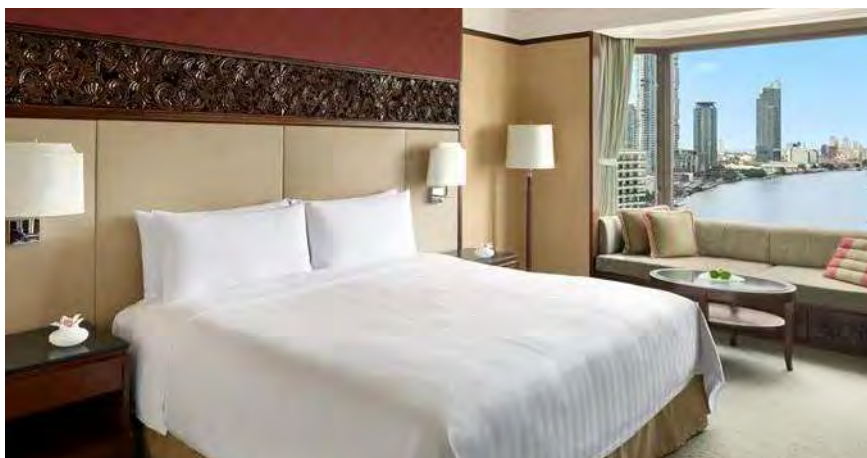
รูปที่ 3.4 Deluxe Room

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/shangri-la-wing/shangri-la-wing-deluxe-room/>

3.2.1.2 Deluxe River View Room

ห้องพัก Deluxe River View Room มีขนาด 36 ตารางเมตร มีทั้งเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ ตกแต่งด้วยโทนสีเข้มอย่างมีรสนิยม ผสานแผงไม้เอิร์ลสตีล แกะสลักลวดลายประณีต แล้วผ้าตกแต่งเนื้อดี ให้บรรยากาศอบอุ่นและหรูหรา พร้อมวิวพาโนรามาของแม่น้ำเจ้าพระยา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวี่จอแบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La



รูปที่ 3.5 Deluxe River View Room

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/shangri-la-wing/shangri-la-wing-deluxe-river-view-room/>

3.2.1.3 Deluxe Balcony Room

ห้องพัก Deluxe Balcony มีขนาด 42 ตารางเมตร มีม้านั่งเตียงเตียงคิงไซส์ หรือเตียงคู่ ตกแต่งด้วยสไตล์ไทยร่วมสมัยด้วยลวดลายไทยสีสันสดใส เพิ่มความมีชีวิตชีวาให้กับห้องพัก พร้อมระเบียงส่วนตัวที่เปิดรับวิวแม่น้ำเจ้าพระยา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ที่วีจอบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาวเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La



รูปที่ 3.6 Deluxe Balcony Room

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/shangri-la-wing/shangri-la-wing-deluxe-balcony-room/>

3.2.1.4 Premier Room

ห้องพัก Premier Room มีขนาด 56 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ และห้องนั่งเล่นแยกส่วนพร้อมโซฟาเบด ตกแต่งสไตล์ร่วมสมัยผสมผสานศิลปะไทย พร้อมวิวเมืองและแม่น้ำเจ้าพระยาบางส่วน

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวีจอแบน 40 นิ้ว มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La



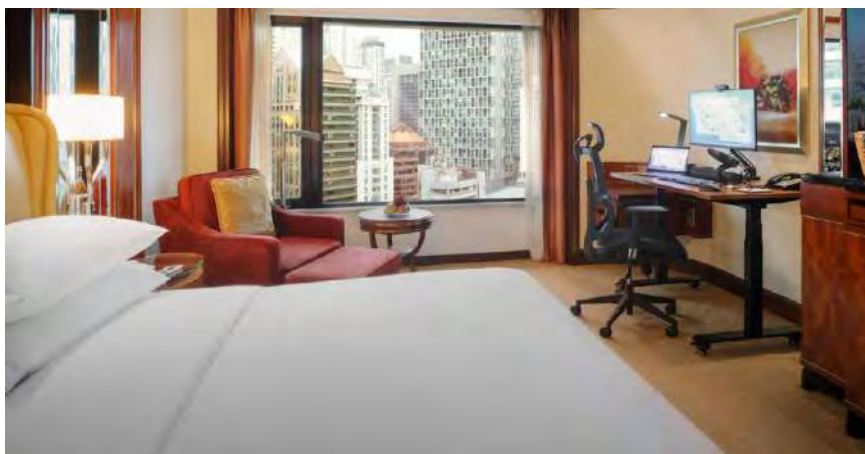
รูปที่ 3.7 Premier Room

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/shangri-la-wing/shangri-la-wing-premier-room/>

3.2.1.5 Premier Business Room

ห้องพัก Premier Business Room มีขนาด 56 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์ พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาบางส่วน เมตร ออกแบบมาเพื่อให้เหมาะสมกับการทำงานโดยเฉพาะมาพร้อมโต๊ะปรับระดับตามหลักสรีรศาสตร์ เก้าอี้สำนักงาน และอุปกรณ์เวิร์กสเตชันครบชุด เช่น จอ Dell 27 นิ้ว กล้อง Logitech BRIO 4K คีย์บอร์ด เมาส์ และลำโพง Poly Sync 40

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวีจอแบน 55 นิ้ว มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La



รูปที่ 3.8 Premier Business Room

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/shangri-la-wing/shangri-la-wing-premier-business-room/>

3.2.1.6 Premier Balcony Room

ห้อง Premier Balcony Room มีขนาด 42 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์ ตกแต่งสไตล์ร่วมสมัยผสมผสานศิลปะไทย ด้วยลวดลายสีสดใส พร้อมระเบียงส่วนตัวเปิดรับวิวแม่น้ำเจ้าพระยา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ที่วีจอบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แพงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฟังก์ชันแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La



รูปที่ 3.9 Premier Balcony Room

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/shangri-la-wing/shangri-la-wing-premier-balcony-room/>

3.2.1.7 Horizon Club Room

ห้อง Horizon Club มีขนาด 36 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ ตกแต่งอย่างหรูหราด้วยโทนสีธรรมชาติในสไตล์ไทยร่วมสมัย พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาหรือวิวเมือง

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวี่จอแบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฟังบัวแบบเรนชาวเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์จส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.10 Horizon Club

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/horizon-club/shangri-la-wing/horizon-club-room/>

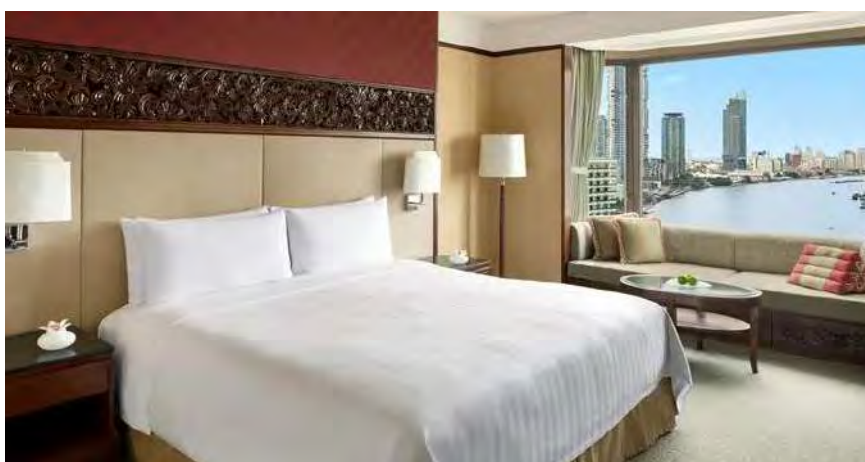
3.2.1.8 Horizon Club River View Room

ห้อง Horizon Club River View Room มีขนาด 36 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ ตกแต่งอย่างหรูหราด้วยโทนสีธรรมชาติในสไตล์ไทยร่วมสมัย พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวี่จอแบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อ

คอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์ส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.11 Horizon Club River View Room

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/horizon-club/shangri-la-wing/horizon-club-river-view-room/>

3.2.1.9 Executive Suite

ห้องพัก Executive Suite มีขนาด 72 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ และมีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน ตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัยในโทนสีอบอุ่น พร้อมวิวเมืองกรุงเทพฯ

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวีจอแบน 40 นิ้ว 2 เครื่อง มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความ

ผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนเซียร์จส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.12 Executive Suite

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-executive-suite/>

3.2.1.10 Executive River View Suite

ห้องพัก Executive River View Suite มีขนาด 72 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ และมีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน ตกแต่งในสไตล์ไทยร่วมสมัย เพื่อสร้างบรรยากาศหรูหราสบายตา พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด โทรทัศน์ 40 นิ้ว 2 เครื่อง มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฟองบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนเซียร์จส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.13 Executive River View Suite

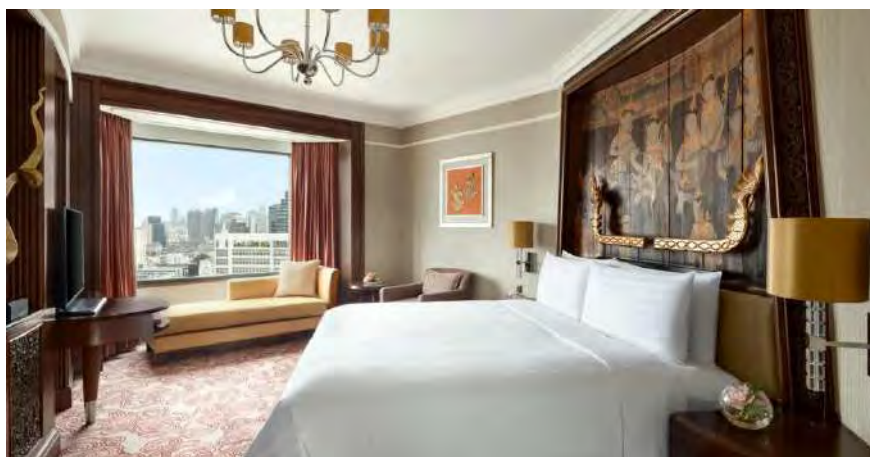
ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-horizon-executive-river-view-suite/>

3.2.1.11 Horizon Executive Suite

ห้องพัก Horizon Executive Suite มีขนาด 72 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ และมีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน ตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัยในโทนสีอบอุ่น พร้อมวิวเมืองกรุงเทพฯ

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด โทรทัศน์ 40 นิ้ว 2 เครื่อง มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์จส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.14 Horizon Executive Suite

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-horizon-executive-suite/>

3.2.1.12 Horizon Executive River View Suite

ห้องพัก Horizon Executive River View Suite 72 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ และมีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน ออกแบบในสไตล์ไทยร่วมสมัยในโทนสีอบอุ่น ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์หรูหรา พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด โทรทัศน์ 40 นิ้ว 2 เครื่อง มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฟองบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์จส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.15 Horizon Executive River View Suite

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-executive-river-view-suite/>

3.2.1.13 Premier Suite

ห้องพัก Premier Suite มีขนาด 100 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ และมีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน ตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัยในโทนสีอบอุ่น มีความหรูหรา พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด โทรทัศน์ 40 นิ้ว มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์จส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.16 Premier Suite

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangri-la/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-premier-suite/>

3.2.1.14 Specialty Suite

ห้องพัก Specialty Suite มีขนาด 208 ตารางเมตร มีห้องนอน 2 ห้องนอน เตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ มีห้องนั่งเล่น ห้องครัวขนาดเล็ก และพื้นที่รับประทานอาหาร ตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัยในโทนสีอบอุ่น มีความหรูหรา พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ระบบเสียง Hi-Fi ที่วีจอบน 40 นิ้ว 2 เครื่อง มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์ แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์ส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.17 Specialty Suite

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-specialty-suite/>

3.2.1.15 Presidential Suite

ห้องพัก Presidential Suite มีขนาด 215 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์ มีห้องนั่งเล่น ห้องครัวขนาดเล็ก และพื้นที่รับประทานอาหาร ออกแบบสไตล์ไทยคลาสสิก ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้แกะสลักและงานศิลปะท้องถิ่น มีความหรูหรา พร้อมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ระบบเสียง Hi-Fi ที่วีจอบน 40 นิ้ว 2 เครื่อง มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างสุขาซึ่ง ฝังบัวแบบเรนชาวเวอร์ แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนเสิร์ตส่วนตัว และบริการเช็กอิน-เช็กเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.18 Presidential Suite

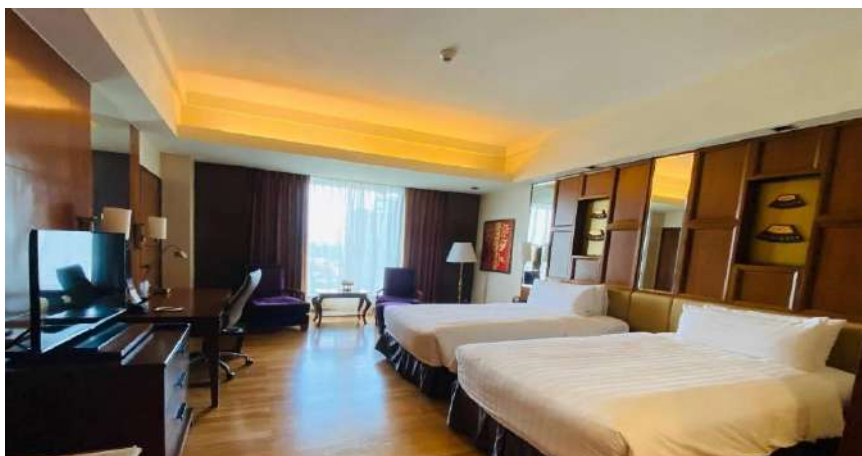
ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/shangri-la-wing/shangri-la-wing-presidential-suite/>

3.2.1.16 Executive Suite and Deluxe Room Connecting

ห้องพัก Executive Suite and Deluxe Room Connecting เป็นห้องเชื่อมที่มีขนาด 108 ตารางเมตรประกอบด้วย Executive Suite พร้อมเตียงคิงไซส์ และ Deluxe Twin Room พร้อมเตียงคู่ และห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วนใน Executive Suite ตั้งอยู่บนชั้นสูงของโรงแรม ตกแต่งในสไตล์ไทยร่วมสมัย ใช้โทนสีอบอุ่น พร้อมวิวเมืองกรุงเทพฯ

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ระบบเสียง Hi-Fi ที่วีจอบน 40 นิ้ว 2 เครื่อง มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาวเวอร์ แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะและเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนเสิร์ตส่วนตัว และบริการเชคอิน-เชคเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.19 Executive Suite and Deluxe Room Connecting

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/connecting/executive-suite-and-deluxe-room-inter-connecting/>

3.2.1.7 Two Deluxe River View Rooms Connecting (Shangri-La Wing)

ห้องพัก Two Deluxe River View Rooms Connecting เป็นห้องเชื่อมที่มีขนาด 72 ตารางเมตรประกอบด้วย Deluxe River View King Room และ Deluxe River View Twin Room เชื่อมถึงกัน ตกแต่งในสไตล์ไทยร่วมสมัย ใช้โทนสีอบอุ่น หน้าต่างต่างสูงจากพื้นจรดเพดาน เห็นแม่น้ำเจ้าพระยาอย่างเต็มตา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวี่จอแบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แพนเค้กคัมมูเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนเสิร์ตส่วนตัว และบริการเชคอิน-เชคเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.20 Two Deluxe River View Rooms Connecting

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/connecting/two-deluxe-river-view-rooms-inter-connecting/>

3.2.1.18 Two Deluxe Rooms Connecting

ห้องพัก Two Deluxe Rooms Connecting เป็นห้องเชื่อมที่มีขนาด 72 ตารางเมตรประกอบด้วย Deluxe King Room และ Deluxe Twin Room เชื่อมถึงกัน ตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัย ใช้โทนสีอบอุ่น พร้อมวิวเมืองกรุงเทพฯ และแม่น้ำเจ้าพระยาบางส่วน

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ที่วีจอบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาวเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์ส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



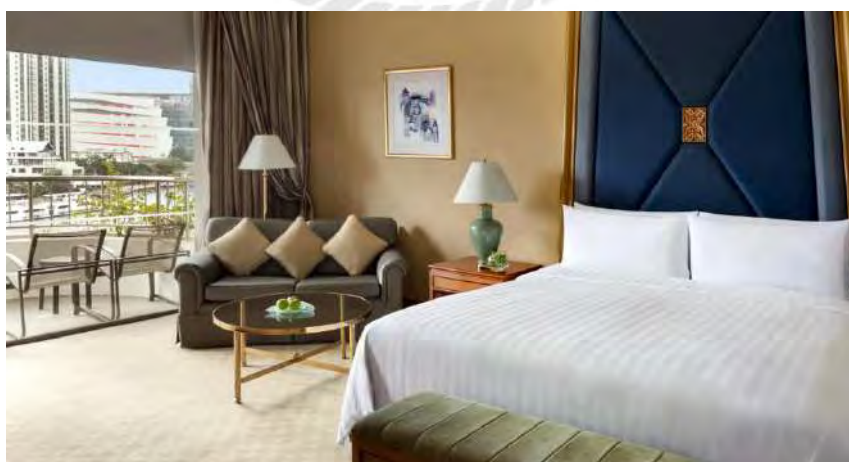
รูปที่ 3.21 Two Deluxe Rooms Connecting

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/connecting/two-deluxe-rooms-inter-connecting/>

3.2.1.19 Krungthep River View Room

ห้องพัก Krungthep River View Room มีขนาด 44 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์หรือเตียงคู่ ตกแต่งสไตล์ไทยผสมผสานตะวันตก พร้อมระเบียงส่วนตัวสำหรับชมวิวน้ำแม่น้ำเจ้าพระยา

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ที่วีจอบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แพงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฟังบัวแบบเรนชาวเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La สามารถรับประทานอาหารเข้าได้ที่ NEXT2 Café



รูปที่ 3.22 Krungthep River View Room

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/rooms/krungthep-wing/krungthep-wing-krungthep-river-view-room/>

3.2.1.20 Krungthep Deluxe Suite

ห้องพัก Krungthep Deluxe Suite มีขนาด 84 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์ และมีห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน ตกแต่งสไตล์ไทยผสมผสานตะวันตกด้วยเพดานสูงและโคมระย้าแบบคลาสสิก พร้อมระเบียงส่วนตัวสำหรับชมวิวน้ำแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา สระวายน้ำและสวนเขียวขจี

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวี่จอแบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาวเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนเซียร์จส่วนตัว และบริการเชคอิน-เชคเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.23 Krungthep Deluxe Suite

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/krungthep-wing/krungthep-deluxe-suite/>

3.2.1.21 Krungthep Specialty Suite

ห้องพัก Krungthep Specialty Suite มีขนาด 129 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์ ห้องนั่งเล่น คราวขนาดเล็ก และพื้นที่รับประทานอาหารที่แยกเป็นสัดส่วน ตกแต่งสไตล์ไทย

ผสมผสานตะวันตกด้วยเพดานสูงและโคมระย้าแบบคลาสสิก พร้อมระเบียงส่วนตัวสำหรับชมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา สระว้ายน้ำ และสวนเขียวขจี

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวี่จอแบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์จส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.24 Krungthep Specialty Suite

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/krungthep-wing/krungthep-wing-specialty-suite/>

3.2.1.22 Krungthep Presidential Suite

ห้องพัก Krungthep Presidential Suite มีขนาด 215 ตารางเมตร มีเตียงคิงไซส์ ห้องนั่งเล่น ครีวขนาดเล็ก และพื้นที่รับประทานอาหารที่แยกเป็นสัดส่วน ตกแต่งไทยคลาสสิกด้วยงานไม้แกะสลักและพรมหรูหรา พร้อมระเบียงส่วนตัวสำหรับชมวิวแม่น้ำเจ้าพระยาแบบพาโนรามา สระว้ายน้ำ และสวนเขียวขจี

ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พร้อมอุปกรณ์สำนักงาน Wi-Fi ความเร็วสูงไม่จำกัด ทีวี่จอแบน มินิบาร์ อุปกรณ์ชงชา/กาแฟ ของว่าง แฝงควบคุมเตียงและระบบเชื่อมต่อ

คอมพิวเตอร์กับทีวี ส่วนห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ ฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วน เสื้อคลุม รองเท้าแตะ และเครื่องใช้ระดับพรีเมียมของ Shangri-La

ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับสิทธิพิเศษในการเข้าใช้ Horizon Club Lounge เชื่อมต่อระหว่างชั้น 23 และ 24 ซึ่งให้บริการครบครันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ ชา กาแฟ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทลยามเย็นเพื่อความผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังมีบริการคอนซีเยร์จส่วนตัว และบริการเช็คอิน-เช็คเอาท์แบบส่วนตัว เพื่ออำนวยความสะดวกอย่างเหนือระดับ ตั้งแต่เวลา 06.30 น. ถึง 21.00 น.



รูปที่ 3.25 Krungthep Presidential Suite

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/en/bangkok/shangrila/rooms-suites/suites/krungthep-wing/krungthep-wing-presidential-suite/>

3.2.2 ห้องอาหารโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ

3.2.2.1 NEXT2 Café

ห้องอาหาร NEXT2 Café ตั้งอยู่บนชั้น 1 ของอาคาร Shangri-La Wing โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ โดดเด่นด้วยทำเลริมแม่น้ำเจ้าพระยาและการตกแต่งสไตล์โมเดิร์นร่วมสมัยที่ผสมผสานความอบอุ่นเข้ากับความสะดวกได้อย่างลงตัว พื้นที่รับประทานอาหารแบ่งเป็นสองโซน ได้แก่ โซนในร่มที่ให้บรรยากาศผ่อนคลายด้วยโถงสีอบอุ่น และโซนเอาท์ดอร์ริมแม่น้ำที่เปิดรับวิวสวยตลอดวัน NEXT2 Café นำเสนอแนวคิด “ตลาดอาหาร” ผ่านบุฟเฟต์นานาชาติที่หลากหลายครอบคลุมทั้งอาหารไทย ญี่ปุ่น อินเดีย และยุโรป พร้อมด้วยสเตชันปรุงสดที่สร้างสรรค์เมนูร้อน ๆ สดใหม่ต่อหน้าผู้เข้าพักในทุกมื้อเวลาให้บริการและราคาบุฟเฟต์

- อาหารเช้า: ให้บริการทุกวัน เวลา 06:30 – 10:30 น. ราคา 1,300 บาทต่อผู้ใหญ่

- อาหารกลางวัน: ให้บริการทุกวัน เวลา 11:30 – 14:30 น. ราคา 1,400 บาทต่อผู้ใหญ่
- อาหารค่ำ: ให้บริการวันอาทิตย์ถึงวันพฤหัสบดี เวลา 18:00 – 22:00 น. ราคา 1,900 บาทต่อผู้ใหญ่
- Surf & Turf Night: ให้บริการวันศุกร์และวันเสาร์ เวลา 18:00 – 22:00 น. ราคา 2,400 บาทต่อผู้ใหญ่

สำหรับเด็กอายุ 6–12 ปี รับส่วนลด 50% และเด็กอายุต่ำกว่า 6 ปีสามารถรับประทานฟรี เมื่อมาพร้อมผู้ใหญ่ที่ชำระเงิน (สูงสุด 2 คนต่อห้อง)



รูปที่ 3.26 NEXT2 Café

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/next2/>

3.2.2.2 Shangri-La Horizon Cruise

ห้องอาหารบนเรือ Shangri-La Horizon Cruise เปิดให้บริการทุกวันพุธถึงวันอาทิตย์ ระหว่างเวลา 19:00 – 21:30 น. โดยมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารค่ำสุดหรูริมแม่น้ำเจ้าพระยา ด้วยการผสมผสานระหว่างความประณีตของการตกแต่งภายในและทัศนียภาพอันงดงามของสองฝั่งแม่น้ำ เรือสองชั้นถูกออกแบบอย่างพิถีพิถันในโทนสีขาวและทอง โดยมีโถงต้อนรับอบอุ่น สีขาวเรียงรายริมกระโจมบานใหญ่ เปิดมุมมองพาโนรามาได้จากทุกที่นั่ง เสริมบรรยากาศให้ทั้งอบอุ่นและหรูหรา ชั้นล่างเป็นห้องปรับอากาศที่ให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัว เหมาะสำหรับคู่รักหรือผู้ที่มองหาความโรแมนติก ขณะที่ชั้นบนเป็นโซนเปิดโล่ง เหมาะสำหรับการดื่มด่ำกับสายลมเย็นและชมวิวดำเนินอย่างเต็มที่ โดยเรือสามารถรองรับแขกได้สูงสุดถึง 140 ท่าน ทั้งนี้ การรับประทานอาหารบนเรือยังถูกยกระดับด้วยบุฟเฟ่ต์นานาชาติที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นอาหารทะเลสดใหม่อย่างกุ้ง ปู และ

หอยแมลงภู่มื้อ เสริมเพียงกับซูชิ ซาชิมิ รวมถึงอาหารไทยรสเลิศ อาทิ มัสมั่นแกะ แกงเผ็ดเป็ดย่างผลไม้ และแก้มวัวอบซอสไวน์แดง ซึ่งล้วนรังสรรค์อย่างพิถีพิถันเพื่อมอบความประทับใจตลอดการล่องเรือ ยามค่ำคืน

เส้นทางการล่องเรือ เริ่มต้นจากท่าเรือของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เวลา 19:00 น. และกลับสู่ท่าอีกครั้งในเวลา 21:30 น. ตลอดเส้นทางการล่องเรือ ได้สัมผัสกับทัศนียภาพของแลนด์มาร์กสำคัญในกรุงเทพฯ ไม่ว่าจะเป็นไอคอนสยาม วัดช้างตากู่วัด วัดโพธิ์ พระบรมมหาราชวัง วัดอรุณราชวรารามรวมมหาวิหาร และสะพานพระราม 8



รูปที่ 3.27 Shangri-La Horizon Cruise

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/horizon-cruise/>

3.2.2.3 Salathip Thai Restaurant

ห้องอาหารศาลาทิพย์ ตั้งอยู่ภายในโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เป็นห้องอาหารไทยระดับหรูที่มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารท่ามกลางบรรยากาศไทยแท้ริมแม่น้ำเจ้าพระยา โดยประกอบด้วยศาลาไม้สักสไตล์ไทย 3 หลัง ซึ่งตั้งเรียงรายอย่างสง่างามริมฝั่งน้ำ แต่ละหลังมีหลังคาทรงไทยและการตกแต่งที่ประณีต สะท้อนความวิจิตรและความเจียบสงบได้อย่างลงตัว แขกสามารถเลือกนั่งรับประทานอาหารภายในศาลาไม้ที่ตกแต่งอย่างวิจิตร หรือในโซนกลางแจ้งริมแม่น้ำเพื่อสัมผัสบรรยากาศธรรมชาติอย่างใกล้ชิด ยามค่ำคืนยังมีการแสดงรำไทยจากนักแสดงมืออาชีพเพื่อเสริมเสน่ห์ของศิลปวัฒนธรรมไทยให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น โดยห้องอาหารเปิดให้บริการทุกวัน เวลา 18:00–22:30 น. และนำเสนออาหารไทยต้นตำรับที่รังสรรค์โดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งผสมผสานรสชาติดั้งเดิมเข้ากับการนำเสนอที่ทันสมัย แขกจะได้เพลิดเพลินกับอาหารชั้นเลิศใน

ศาลาไม้สักสไตล์ไทย พร้อมดื่มด่ำกับทัศนียภาพอันงดงามของแม่น้ำเจ้าพระยา ที่สะท้อนมนต์เสน่ห์ของกรุงเทพฯ ยามค่ำคืนอย่างเต็มอิ่ม



รูปที่ 3.28 Salathip Thai Restaurant

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/salathip/>

3.2.2.3 Shang Palace Chinese Restaurant

Shang Palace ห้องอาหารจีนกว้างขวางตั้งระดับพรีเมียม ตั้งอยู่บนชั้น 3 ของอาคาร Shangri-La Wing โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ นำเสนออาหารจีนร่วมสมัยที่ผสมผสานความหรูหราเข้ากับวัฒนธรรมจีนได้อย่างลงตัว โดยภายในได้รับการออกแบบอย่างประณีตในโทนสีแดงและทอง เสริมด้วยโคมไฟระย้าคริสตัลที่ส่องประกายเหนือโต๊ะอาหาร สร้างบรรยากาศที่หรูหราและอบอุ่น พร้อมโต๊ะกลมขนาดใหญ่พร้อม Lazy Susan เหมาะสำหรับมื้ออาหารแบบครอบครัวหรือกลุ่มใหญ่ อีกทั้งยังมีห้องรับประทานอาหารส่วนตัวสำหรับงานเลี้ยงและโอกาสพิเศษต่าง ๆ เมนูอาหารของ Shang Palace รังสรรค์โดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งผสมผสานรสชาติดั้งเดิมของอาหารจีนกว้างขวางเข้ากับการนำเสนอที่ร่วมสมัย โดยเปิดให้บริการทุกวัน ทั้งนี้อีกกลางวันเวลา 11:30–15:00 น. และมื้อค่ำเวลา 18:00–22:00 น.



รูปที่ 3.29 Shang Palace Chinese Restaurant

ที่มา : <https://www.sotraveler.com/shang-palace-shangri-la-hotel-bangkok-buffet-dim-sum/>

3.2.2.4 Chocolate Boutique

Chocolate Boutique ห้องอาหารขนมหวานและช็อกโกแลตระดับพรีเมียม ตั้งอยู่ที่ชั้นล็อบบี้ของอาคาร Shangri-La Wing โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ โดดเด่นด้วยการตกแต่งภายในสไตล์โมเดิร์นหรูหราในโทนสีอบอุ่น พร้อมตู้กระจกใสที่จัดแสดงขนมหวานและช็อกโกแลตอย่างประณีต เพิ่มความน่ารับประทานและดึงดูดสายตา บรรยากาศภายในร้านเงียบสงบและผ่อนคลาย เหมาะสำหรับการนั่งจิบกาแฟหรือช็อกโกแลตร้อน อีกทั้งยังมีบริการ Wi-Fi ฟรีสำหรับผู้ที่ต้องการพักผ่อนหรือนั่งทำงานระหว่างวัน เมนูของร้านประกอบด้วยช็อกโกแลตแท่ง พราลีน เค้กขนมอบ และเครื่องดื่มหลากหลายรายการ ซึ่งล้วนรังสรรค์โดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 08:00–20:00 น.



รูปที่ 3.30 Chocolate Boutique

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/chocolate-boutique/>

3.2.2.5 Volti Tuscan Grill & Bar

Volti Tuscan Grill & Bar ห้องอาหารอิตาลีระดับพรีเมียม ตั้งอยู่ที่ชั้นล็อบบี้ของอาคาร Shangri-La Wing โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ โดดเด่นด้วยสไตล์ “Tuscan-style grill” แห่งเดียวในกรุงเทพฯ ผสมผสานความหรูหราเข้ากับบรรยากาศสบาย ๆ ได้อย่างลงตัว โดยตกแต่งในสไตล์อิตาลีร่วมสมัยด้วยโทนสีครีมและลวดลายอิตาลีที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น พร้อมครัวเปิดที่ให้ลูกค้าได้ชมการปรุงอาหารอย่างใกล้ชิด ท่ามกลางวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและสะพานวอเตอร์พาร์คของโรงแรม พื้นที่รับประทานอาหารมีให้เลือกทั้งโซนภายในร้าน โซนระเบียงกลางแจ้งที่มองเห็นวิวแม่น้ำได้อย่างชัดเจน และห้องรับประทานอาหารส่วนตัวสำหรับ 8-12 ท่าน เหมาะสำหรับโอกาสพิเศษหรือการจัดเลี้ยง ห้องอาหารนี้นำเสนอเมนูอิตาลีต้นตำรับที่รังสรรค์โดยเชฟบรูโน เฟอร์รารี ผู้เคยได้รับดาวมิชลินและรางวัล ‘Best Young Chef Patron’ จาก Michelin Guide Italy โดยเมนูเด่น ได้แก่ Carpaccio, Carbonara, Porchetta, Tenderloin Black Angus Rossini, Pistachio Experience รวมถึงพาสต้าโฮมเมดอย่าง Gnocchi กับซอสเปิด และ Tortelloni ใส่รีคอตต้าและผักโขม เปิดให้บริการวันอังคารถึงวันอาทิตย์ เวลา 18:00-22:00 น. (ปิดวันจันทร์)



รูปที่ 3.31 Volti Tuscan Grill & Bar

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/restaurants/volti-tuscan-grill-and-bar/>

3.2.2.6 Lobby Lounge

Lobby Lounge ตั้งอยู่ที่ชั้นล็อบบี้ของอาคาร Shangri-La Wing โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ โดดเด่นด้วยการตกแต่งที่หรูหราและทันสมัย ผสมผสานกับเพดานสูงและหน้าต่างกระจกใสขนาดใหญ่ที่เปิดรับแสงธรรมชาติ พร้อมมุมมองอันงดงามของแม่น้ำเจ้าพระยาบรรยากาศภายในอบอุ่นและเป็นกันเอง ด้วยการจัดวางเฟอร์นิเจอร์อย่างลงตัว โดยให้บริการ

เครื่องดื่มหลากหลายประเภท ทั้งชา กาแฟ ค็อกเทล และเครื่องดื่มพิเศษอื่น ๆ ควบคู่กับเมนูอาหารว่างและขนมหวานที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถัน หนึ่งในไฮไลต์คือชุด Afternoon Tea ที่เสิร์ฟในตะกร้าทองคำสามชั้นซึ่งเต็มไปด้วยของว่างและขนมหวานที่สร้างสรรค์โดยเชฟขนมหวานผู้เชี่ยวชาญ นอกจากนี้ ยังมีการแสดงดนตรีสดในบางช่วงเวลาเพื่อเพิ่มความเพลิดเพลินให้กับผู้มาเยือน โดยเปิดให้บริการทุกวัน เวลา 08:00–24:00 น.



รูปที่ 3.32 Lobby Lounge

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/bars-lounges/lobby-lounge/>

3.2.2.7 The Long Bar

The Long Bar ตั้งอยู่ที่ชั้นล็อบบี้ของอาคาร Shangri-La Wing ภายในโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ โดยเป็นบาร์ริมแม่น้ำเจ้าพระยาที่โดดเด่นด้วยบรรยากาศหรูหราและผ่อนคลาย เหมาะสำหรับการจิบค็อกเทลหรือเครื่องดื่มพิเศษพร้อมชมทัศนียภาพอันงดงามของสายน้ำ การตกแต่งภายในเน้นความทันสมัยด้วยโคมไฟอบอุ่นและเฟอร์นิเจอร์ที่สะดวกสบาย เสริมด้วยบาร์ยาวอันเป็นเอกลักษณ์ที่ช่วยสร้างบรรยากาศอบอุ่นและเป็นกันเอง พร้อมเมนูเครื่องดื่มที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นค็อกเทลคลาสสิก มาร์ตินี่ วิสกี้ชั้นดี ไปจนถึงเครื่องดื่มสูตรเฉพาะ เช่น Passion of Siam และ Antioxidant โดยเปิดให้บริการทุกวัน เวลา 08:00–24:00 น.



รูปที่ 3.33 The Long Bar

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/dining/bars-lounges/the-long-bar/>

3.2.3 ศูนย์สุขภาพและสปา

3.2.3.1 Chi, The Spa

Chi, The Spa ณ โรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนชั้น 2 ของโรงแรม เป็นสถานที่พักผ่อนระดับหรูที่ออกแบบมาเพื่อมอบประสบการณ์การบำบัดแบบองค์รวมตามแนวคิด “ชี” หรือพลังชีวิตตามปรัชญาจีน โดยออกแบบโดยบริษัท Julian Coombs and Associates จาก สิงคโปร์ ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากสถาปัตยกรรมวัดในเอเชีย ภายในตกแต่งด้วยโชนีเอิร์ธโทน ผนังไม้สัก และแสงไฟนุ่มนวล ช่วยสร้างบรรยากาศที่เงียบสงบและผ่อนคลาย สปาแห่งนี้ประกอบด้วย ห้องทรีตเมนต์ 10 ห้อง รวมถึงห้องสำหรับคู่รักที่มีอ่างจากุซซี่ ห้องอบไอน้ำสมุนไพร ห้องอาบน้ำ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า เลานจ์พักผ่อน รวมถึงห้องสปาส่วนตัวสำหรับ 1 ท่าน และห้องนวดสตูดิโอแบบโซฟา 4 ที่ สำหรับผู้มีเวลาจำกัด โดยมีทรีตเมนต์หลากหลายรายการที่ผสมผสานศาสตร์การนวดแบบเอเชียเข้ากับ วัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น Siamese Massage, Local Coconut Sugar Body Polish, Paradise of Siam, A Journey Together, Signature Bangkok Facial และ Advanced Youth-Revealing Facial ทั้งนี้ Chi, The Spa เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 10:00–22:00 น.



รูปที่ 3.34 Chi, The Spa

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/health-leisure/chi-the-spa/>

3.2.3.2 Health Club

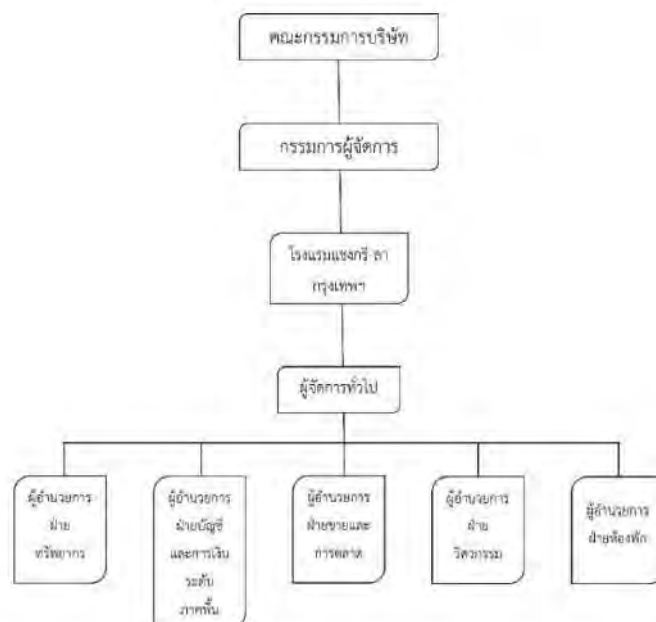
Health Club ของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เป็นศูนย์ออกกำลังกายขนาดใหญ่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาที่มอบประสบการณ์การออกกำลังกายอย่างหรูหราและครบครัน ครอบคลุมพื้นที่กว่า 8,500 ตารางฟุต พร้อมอุปกรณ์ทันสมัยมากกว่า 40 รายการ และคลาสออกกำลังกายหลากหลายประเภท เช่น แอโรบิก การเต้นรำ และการฝึกแบบตัวต่อตัว โดยห้องฟิตเนสเปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 06:00–22:00 น. สำหรับการพักผ่อน ผู้เข้าพักสามารถใช้บริการสระว่ายน้ำกลางแจ้ง 2 แห่ง ได้แก่ สระหลักและสระฝั่ง Krungthep Wing ซึ่งเปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 07:00–20:00 น. นอกจากนี้ ยังมีสนามเทนนิสที่เปิดให้บริการฟรีแก่แขกของโรงแรมและสมาชิกสโมสรใน ช่วงเวลา 06:00–18:00 น. และคิดค่าบริการ 300 บาทต่อชั่วโมงในช่วงเวลา 18:00–22:00 น. ทั้งยังมีบริการครูฝึกเทนนิสส่วนตัวในอัตรา 2,000 บาทต่อชั่วโมง ซึ่งรวมค่าบริการสนามเรียบร้อยแล้ว โดยทั้งหมดนี้ออกแบบมาเพื่อส่งเสริมทั้งสุขภาพ ความเป็นอยู่ที่ดี และความผ่อนคลายในบรรยากาศที่เงียบสงบและหรูหรา



รูปที่ 3.35 Health Club

ที่มา : <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/health-leisure/health-club/>

3.3 รูปแบบการจัดการองค์กรและการบริหารขององค์กร



รูปที่ 3.36 แผนผังการจัดการองค์กรและการบริหารขององค์กร
ที่มา : ผู้จัดทำ 2568

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.37 นางสาวรุ่งฟ้า ชันอินทร์งาม

3.4.1 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน	นางสาวรุ่งฟ้า ชั้นอินทร์งาม
	รหัสประจำตัว 6504400026
ตำแหน่ง	Canteen และ Main Kitchen
สถานที่ปฏิบัติงาน	โรงแรมแข่งกรี-ลา กรุงเทพฯ

3.4.2 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

Canteen เวลาในการใช้งาน 07:00 – 17:30 น. หน้าที่หลักในแต่ละวัน คือ การจัดเตรียมผักสลัด น้ำพริก และผักแกลัมน้ำพริก หลังจากนั้นจัดเตรียมอาหารขึ้นรถเข็นตามเมนูในตอนกลางวันขึ้นไปห้องอาหาร จัดไลน์อาหาร ขนมหวาน สลัด น้ำพริก และผักแกลัมน้ำพริก คอยดูแลบริการให้กับพนักงานภายในโรงแรมตั้งแต่เวลา 10:30 – 13:30 น. หลังจากเวลา 13:30 น. จะเป็นการเตรียมอาหารของช่วงเย็น มื้อดึก และมื้อเช้าของวันถัดไป

Main kitchen เวลาในการใช้งาน 07:30 – 17:30 น. และ 08:30 – 18:30 น. หน้าที่ในช่วงเช้าจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารที่เสิร์ฟใน Horizon Club ทุกวัน วันละ 1 เมนู มีดังนี้ ลาบเห็ด ห่อโรล ส้มตำ ยำส้มโอ และข้าวต้ม โดยเตรียมวัตถุดิบไว้ 1-2 เมนู ในช่วงบ่ายจะจัดเตรียมอาหารสำหรับส่งขึ้นเรือ ตรวจเช็ควัตถุดิบ และคอยเติมของ โดยเมนูที่รับผิดชอบ คือ ยำส้มโอใส่กุ้ง และในบางวันจะมีไปยืนไลน์บุฟเฟต์ที่ห้องอาหาร Next 2 ในช่วงเช้าเวลา 07:30 – 10:30 น. ได้รับหน้าที่ในการจัดเรียงและเติมผลไม้ นม คอยดูแลทำความสะอาดโดยรอบให้เรียบร้อย เป็นต้น

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.38 พนักงานที่ปรึกษา

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา	นายอาทิตย์ ศรีงาม
ตำแหน่ง	SA-Commit 1
แผนก	Canteen

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 13 มกราคม ถึง 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 รวมระยะเวลา 16 สัปดาห์ ปฏิบัติงานสัปดาห์ละ 5 วัน (หยุดเสาร์-อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์) เข้างานเป็นกะตามที่หัวหน้าได้จัดไว้ โดยปฏิบัติงานวันละ 10 ชั่วโมง 30 นาที

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.7.1 การเก็บข้อมูลขยะอาหาร

3.7.1.1 จำแนกประเภทอาหารที่สามารถแปรรูปได้ และเศษอาหารที่ไม่สามารถบริโภคได้

3.7.1.2 ชั่งน้ำหนักและบันทึกปริมาณขยะ จัดทำแบบฟอร์มบันทึกข้อมูลขยะอาหารในแต่ละวันแยกตามประเภทของขยะ

3.7.2 การบริหารจัดการวัตถุดิบและการวางแผนเมนู

3.7.2.1 การวางสร้างสรรค์เมนูใหม่ที่ได้จากการแยกประเภทเศษอาหารที่สามารถแปรรูปได้ และวัตถุดิบเหลือใช้

3.7.2.2 ประกอบอาหารตามเมนูที่สร้างวรรค์ไว้

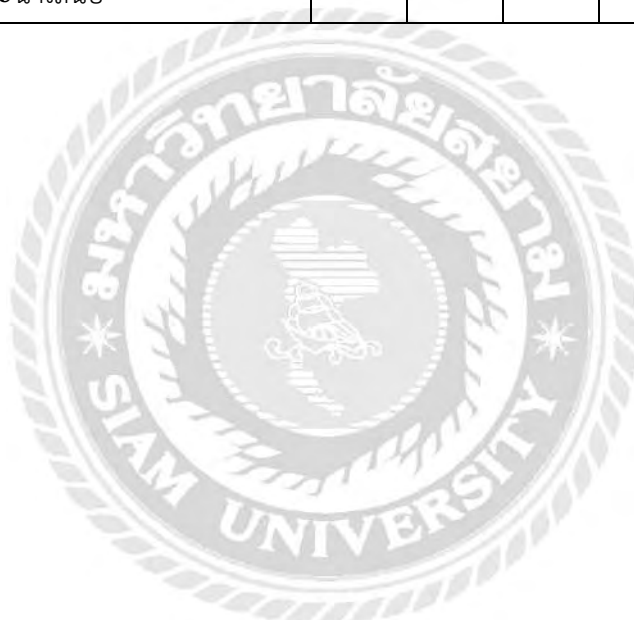
3.7.3 นำเศษอาหารที่ไม่สามารถแปรรูปได้ไปกำจัดให้ถูกวิธี

3.7.4 วัดความพึงพอใจของพนักงานที่มีต่อรสชาติของอาหาร

3.7.5 ตรวจสอบกระบวนการดำเนินงานลดปริมาณขยะอาหาร (Zero Waste Food) กับผู้ที่มีส่วนร่วมเกี่ยวข้อง เพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและระยะเวลาในการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.
1. ตั้งหัวข้อโครงการ						
2. เริ่มเขียนแบบโครงการ						
3. คิดค้นเมนูอาหาร						
4. ทำการทดลองประกอบอาหาร						
5. เก็บรวบรวมข้อมูล						
6. วิเคราะห์ข้อมูล						
7. สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน						
8. จัดทำเอกสารและนำเสนอ						



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

การจัดทำโครงการเรื่อง นวัตกรรมการแปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero waste: แนวคิดการลดปริมาณขยะอาหารในท้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ ได้แนวคิดมาจากการที่เกิดขยะอาหารภายในท้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ โดยที่ผู้จัดทำโครงการจะใช้อาหารที่เหลือจำนวนมากในมือกลางวันมาแปรรูปเป็นเมนูใหม่ ทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งเป็นการลดต้นทุนและลดปริมาณขยะอาหาร ซึ่งผู้จัดทำได้ทำ 2 เมนู คือ ขนมปังกระเทียม และ ข้าวแต๋นจากข้าวหอมมะลิ โดยมีรายละเอียดและขั้นตอนในการทำดังนี้

4.1 สํารวจขยะในท้องอาหารพนักงาน

การสำรวจขยะอาหารในมือกลางวันของท้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เป็นเวลา 30 วัน พบว่าอาหารเหลือจากมือกลางวันส่วนใหญ่สามารถแบ่งได้ 3 ประเภทหลัก ดังนี้

- อาหารเหลือที่สามารถแปรรูปได้
อาหารที่ยังไม่เสีย คุณภาพดี และสามารถนำไปแปรรูปเป็นเมนูอื่นได้
- อาหารเหลือที่สามารถเก็บไว้ใช้ได้
อาหารที่ยังไม่ถูกตักเสิร์ฟหรือยังไม่สัมผัสโดยตรงกับผู้บริโภค และยังคง สะอาด ไม่เสีย จึงสามารถเก็บไว้นำมาใช้ใหม่ได้
- อาหารเหลือที่ต้องทิ้งอย่างเดียว
อาหารที่ไม่สามารถนำมาใช้ต่อได้อีก เช่น อาหารที่ปรุงสุกแล้ว เศษอาหาร

ตารางที่ 4.1 บันทึกปริมาณขยะอาหารในมือกลางวัน (30 วัน)

วันที่	รายการอาหาร (ปริมาณที่จัดเตรียม กก. ฯลฯ)	ปริมาณอาหารเหลือ (กก. ฯลฯ)	สภาพอาหารที่เหลือ
20/01/2568	ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส, ข้าวสวย , ผัดผัก (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย (1) ขนมปัง (1 แถว) นมข้น (1 กระป๋อง) น้ำตาล (1)	ข้าวสวย, ขนมปัง สามารถแปรรูปได้ นมข้น, น้ำตาล สามารถเก็บไว้ใช้ได้

วันที่	รายการอาหาร (ปริมาณที่จัดเตรียม กก. ฯลฯ)	ปริมาณอาหารเหลือ (กก. ฯลฯ)	สภาพอาหารที่เหลือ
21/01/2568	ข้าวสวย, หมูผัดพริกแกง, ไข่ เจียว, แองเจียวหวานไก่ (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย, หมูผัดพริกแกง (1) ขนมปัง (2 แถว) เนย (1)	หมูผัดพริกแกง ต้อง ทิ้ง ข้าวสวย สามารถแปรรูปได้ เนย สามารถเก็บไว้ใช้ ต่อได้
22/01/2568	ข้าวสวย, ไก่ผัดขิง, หมูคูลูก ฝู้นทอด, พะแนงหมู (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ไก่ผัดขิง (1) เนย (0.3) นมข้น (1 กระป๋อง)	ไก่ผัดพริกขิง ต้องทิ้ง เนย, นมข้น สามารถ เก็บไว้ใช้ต่อได้
23/01/2025	ข้าวสวย, ไก่ผัดพริกเกลือ, ผัด คะน้าหมูสับ, แองเจียว มะละกอ (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย, แองเจียว มะละกอ, ไก่ผัดพริกเกลือ (1) ขนมปัง (1 แถว)	ไก่ผัดพริกเกลือ, แอง เจียวมะละกอ ไม่ สามารถเก็บได้ ข้าวสวย, ขนมปัง สามารถแปรรูปได้
24/01/2025	เกาเหลาลูกชิ้น, ข้าวสวย, กะเพราไก่+เครื่องใน(5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย (1) ขนมปัง (2 แถว) เนย (0.4)	ข้าวสวย, ขนมปัง สามารถแปรรูปได้ เนย สามารถเก็บไว้ใช้ ต่อได้
27/01/2025	ก๋วยจั๊บบัวยวน, ข้าวสวย, ไก่ผัด ขมิ้น (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย, ไก่ผัดขมิ้น (1) ขนมปัง (1.5 แถว) นมข้น (2 กระป๋อง)	ข้าวสวย สามารถแปรร ูปได้ ไก่ผัดขมิ้น ต้องทิ้ง นมข้น สามารถเก็บไว้ ใช้ต่อได้

วันที่	รายการอาหาร (ปริมาณที่จัดเตรียม กก. ฯลฯ)	ปริมาณอาหารเหลือ (กก. ฯลฯ)	สภาพอาหารที่เหลือ
28/01/2025	ข้าวสวย, หมูกระเทียม, ผัด เห็ดรวมข้าวโพดอ่อน, แง คั่วหน่อไม้ดองไก่ (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย, ผัดเห็ดรวม ข้าวโพดอ่อน, แงคั่ว หน่อไม้ดองไก่ (1)	ข้าวสวย สามารถแปร รูปได้ ผัดเห็ดรวมข้าวโพด อ่อน, แงคั่วหน่อไม้ ดองไก่ ต้องทิ้ง
29/01/2025	ข้าวสวย, ผัดวุ้นเส้น, หัวปลา แซลม่อนนึ่งซีอิ๊วแกงจืดหัว ไชเท้ากระดุกหมู (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ผัดวุ้นเส้น (1) ขนมปัง (3 แถว) เนย (0.5) นมข้น (1 กระป๋อง)	ผัดวุ้นเส้น ต้องทิ้ง นมข้น, เนย สามารถ เก็บไว้ใช้ได้
30/01/2025	ข้าวสวย, สามชั้นทอด น้ำปลา, ผัดผัก, ไก่ตุ๋นยาจีน (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย, ไก่ตุ๋นยาจีน (1) นมข้น (1 แถว) น้ำตาล (1)	ข้าวสวย สามารถแปร รูปได้ ไก่ตุ๋นยาจีน ต้องทิ้ง นมข้น, น้ำตาล สามารถเก็บไว้ใช้ได้
31/01/2025	ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระตุ๋น, ข้าว สวย, ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ (1) ขนมปัง (2) เนย (1.5) นมข้น (2 กระป๋อง)	ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมู ต้องทิ้ง ขนมปัง สามารถแปร รูปได้ นมข้น, เนย สามารถ เก็บไว้ใช้ได้
03/02/2025	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่คั่วทะเล, ข้าวสวย, ไส้กรอกผัดพริก หยวก, ซุปมันฝรั่งไก่ (5)	ไส้กรอกผัดพริกหยวก (1) นมข้น (1 กระป๋อง) น้ำตาล (1.5)	ไส้กรอกผัดพริกหยวก ต้องทิ้ง

วันที่	รายการอาหาร (ปริมาณที่จัดเตรียม กก. ฯลฯ)	ปริมาณอาหารเหลือ (กก. ฯลฯ)	สภาพอาหารที่เหลือ
	ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)		นมข้น,น้ำตาล สามารถเก็บไว้ใช้ได้
04/02/2025	ข้าวสวย,ผัดฉ่ำหมู,ไข่ลูกเขย, ต้มยำทะเล (5), ขนมปัง (3 แถว), เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง),	ข้าวสวย,ผัดฉ่ำหมู (1) ขนมปัง (1 แถว) น้ำตาล (1)	ผัดฉ่ำหมู ต้องทิ้ง น้ำตาล สามารถเก็บไว้ ใช้ได้ ข้าวสวย,ขนมปัง สามารถแปรรูปได้
05/02/2025	ข้าวสวย,ไก่ผัดเม็ดมะม่วง, โป๊ยเซียนผัดไข่,แกงเลียง (5), ขนมปัง (3 แถว), เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง),	โป๊ยเซียนผัดไข่,แกงเลียง (1) ขนมปัง (1) เนย (1)	โป๊ยเซียนผัดไข่,แกง เลียง ต้องทิ้ง ขนมปัง สามารถแปรรูป ได้ เนย สามารถเก็บไว้ใช้ ต่อได้
06/02/2025	ข้าวสวย,ปลานิลทอด, กะเพราเครื่องใน,ต้มจับฉ่าย กระต่าย (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย,กะเพราเครื่องใน (1) ขนมปัง (1 แถว) นม (1 กระป๋อง)	ข้าวสวย,ขนมปัง สามารถแปรรูปได้ นมข้น สามารถเก็บไว้ ใช้ได้ กะเพราเครื่องใน ต้อง ทิ้ง
07/02/2025	ข้าวสวย,แกงกะหรี่ไก่ย่าง,ไข่ ออนเซ็น,แกงจืดเต้าหู้ไข่ (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย (1) ขนมปัง (1) เนย (1)	ข้าวสวย,ขนมปัง สามารถแปรรูปได้ เนย ต้องทิ้ง
10/02/2025	ข้าวสวย,แกงเขียวหวานไก่, น้ำยาป่า,ผัดผัก (5)	ข้าวสวย,น้ำยาป่า,ผัดผัก (1) ขนมปัง (0.5 แถว)	ข้าวสวย,ขนมปัง สามารถแปรรูปได้

วันที่	รายการอาหาร (ปริมาณที่จัดเตรียม กก. ฯลฯ)	ปริมาณอาหารเหลือ (กก. ฯลฯ)	สภาพอาหารที่เหลือ
	ขนมจีน (15) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)		น้ำยาปา, ผัดผัก ต้อง ทิ้ง
11/02/2025	ราดหน้าเส้นใหญ่หมูนุ่ม, ข้าวสวย, ผัดพริกแกงไก่ เห็ดหอม, แกงจืดฟัก (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย, ผัดพริกแกงไก่ เห็ดหอม (1) เนย (1) นมข้น (2 กระป๋อง)	ข้าวสวย สามารถแปร รูปได้ ผัดพริกแกงเห็ดหอม ต้องทิ้ง เนย, นมข้น สามารถ เก็บไว้ใช้ได้
12/02/2025	ข้าวสวย, หมูทอดวางหลัง, ผัด ผัก, แกงส้มผักรวมกุ้ง (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	แกงส้มผักรวมกุ้ง (1) น้ำตาล (1)	แกงส้มผักรวมกุ้ง ต้อง ทิ้ง น้ำตาล สามารถเก็บไว้ ใช้ได้
13/02/2025	ข้าวสวย, ผัดซีเม้าหมู, แกง เทโพ, ผัดผัก (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	แกงเทโพ (1) ขนมปัง (1 แถว) เนย (1.5 กระป๋อง)	ขนมปัง สามารถแปร รูปได้ เนย สามารถเก็บไว้ใช้ ต่อได้ แกงเทโพ ต้องทิ้ง
14/02/2025	ข้าวสวย, ผัดไทกุ้งสด, แตงกวาผัดไข่, แกงอ่อมปลา ดุก (5) ขนมปัง (3 แถว), เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง),	ข้าวสวย, แกงอ่อมปลา ดุก (1) ขนมปัง (1 แถว) นมข้น (2 กระป๋อง)	ข้าวสวย, ขนมปัง สามารถแปรรูปได้ แกงอ่อมปลา ดุก ต้อง ทิ้ง นมข้น สามารถเก็บไว้ ใช้ได้

วันที่	รายการอาหาร (ปริมาณที่จัดเตรียม กก. ฯลฯ)	ปริมาณอาหารเหลือ (กก. ฯลฯ)	สภาพอาหารที่เหลือ
17/02/2025	ข้าวสวย,ปลาทุ่น้ำพริก กะปิ,ไข่เจียวชะอม,ซูปหัวไช เท้า (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ซูปหัวไชเท้า (1) ขนมปัง (1 แถว) นมข้น (1 กระป๋อง)	
18/02/2025	ข้าวสวย,กะเพราไก่,ไข่ต้ม ,ผัดผัก,แกงเห็ดน้ำใบย่าง นาง (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย,แกงเห็ดน้ำใบ ย่านาง (1) ขนมปัง (0.5 แถว)	
19/02/2025	ข้าวสวย,พาสต้าผัดชี้เมา ,ปลาผัดคื่นฉ่าย,พะโล้หมู (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย,พาสต้าผัดชี้เมา (1) เนย (1) นมข้น (2 กระป๋อง)	
20/02/2025	ก๋วยจั๊บน้ำข้น,ข้าวสวย,ไก่ ผัดหน่อไม้ (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย,ไก่ผัดหน่อไม้ (1)	
21/02/2025	ข้าวสวย,ผัดมะเขือยาว,หมู ทอด,แกงข้าไก่ (5)	ผัดมะเขือยาว (1) ขนมปัง (1 แถว)	

วันที่	รายการอาหาร (ปริมาณที่จัดเตรียม กก. ฯลฯ)	ปริมาณอาหารเหลือ (กก. ฯลฯ)	สภาพอาหารที่เหลือ
	ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)		
24/02/2025	ข้าวสวย,ไก่ย่าง+น้ำจิ้ม แจ่ว+ส้มตำ+ลาบหมู (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย,ส้มตำ,ลาบหมู (1)	ข้าวสวย สามารถแปรรูปได้ ส้มตำ,ลาบหมู ต้องทิ้ง
25/02/2025	ข้าวสวย,หมูผัดพริกแกง,ผัด หมีขั้ว,แกงเหลือง (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย,แกงเหลือง (1) ขนมปัง (2 แถว) เนย,น้ำตาล (1)	ข้าวสวย,ขนมปัง สามารถแปรรูปได้ แกงเหลือง ต้องทิ้ง เนย,น้ำตาล สามารถ เก็บไว้ใช้ได้
26/02/2025	ข้าวสวย,ไข่เจียว,ผัดกระฉ่ำ หมูกรอบ,ต้มยำทะเลน้ำใส (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย (1) เนย (1) นมข้น (1 กระป๋อง)	ข้าวสวย สามารถแปรรูปได้ นมข้น,เนย สามารถ เก็บไว้ใช้ได้
27/02/2025	ก๋วยเตี๋ยวบะหมี่หมูแดง,ไก่ ผัดขมิ้น,ข้าวสวย (5) ขนมปัง (3 แถว) เนย,น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)	ข้าวสวย,ไก่ผัดขมิ้น (1)	ข้าวสวย สามารถแปรรูปได้ ไก่ผัดขมิ้น ต้องทิ้ง
28/02/2025	ข้าวสวย,กุ้งอบวุ้นเส้น เบคอน,ไก่ผัดพริกไทยดำ ,ซุปรน่อไม้ (5)	ข้าวสวย,ซุปรน่อไม้ (1)	ข้าวสวย สามารถแปรรูปได้ ซุปรน่อไม้ ต้องทิ้ง

วันที่	รายการอาหาร (ปริมาณที่จัดเตรียม กก. ฯลฯ)	ปริมาณอาหารเหลือ (กก. ฯลฯ)	สภาพอาหารที่เหลือ
	ขนมปัง (3 แถว) เนย, น้ำตาล (2) นมข้น (3 กระป๋อง)		

4.2 วิเคราะห์และสรุปผลการแปรรูปเพื่อลดขยะอาหาร

จากการเก็บข้อมูลอาหารมีอยู่กลางวันของห้องพนักงานอาหารของโรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ พบว่าอาหารที่เหลือในแต่ละวันสามารถแบ่งออกได้ 3 กลุ่ม คือ อาหารที่สามารถแปรรูปได้ อาหารที่เก็บไว้ใช้ได้ และอาหารที่ต้องทิ้ง

- อาหารที่สามารถแปรรูปได้
ข้าวสวย เหลือเฉลี่ยวันละประมาณ 1 กิโลกรัม สามารถนำไปทำเป็น ข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ
ขนมปัง เหลือวันละ 1-2 แถว สามารถนำไปทำเป็น ขนมปังเนยกระเทียม
- อาหารที่เก็บไว้ใช้ได้
เนย นมข้น น้ำตาล เหลือในปริมาณน้อย แต่ก็ยังสามารถเก็บไว้ใช้ได้โดนที่ไม่เน่าเสียซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้
- อาหารเหลือที่ต้องทิ้ง
อาหารที่ปรุงสุกแล้ว เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด ไม่สามารถเก็บไว้ได้ต้องทิ้งอย่างหากเหลือ

4.3 เมนูที่ 1 ขนมปังเนยกระเทียม

วัตถุดิบในการทำขนมปังเนยกระเทียม

ตารางที่ 4.2 วัตถุดิบในการทำขนมปังเนยกระเทียม

รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ (มิลลิลิตร, กรัม ฯลฯ)
ขนมปัง	1 แถว
กระเทียมสับ	3 ช้อนโต๊ะ
เนยจืด	50 กรัม
เกลือ	1/3 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	3 ช้อนชา

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปังเนยกระเทียม

- 1) เตาอบ
- 2) ถาดอบ
- 3) ช้อนตวง / ถ้วยตวง
- 4) มีดและเขียง
- 5) แปรงทาเนย

ขั้นตอนการทำขนมปังเนยกระเทียม

- 1) นำเนย กระเทียมสับ และน้ำตาลทราย มาผสมและคลุกให้เข้ากัน



รูปที่ 4.1 เนยกระเทียม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

2) หั่นขนมปัง 1 อัน แบ่งเป็น 2 ชิ้น



รูปที่ 4.2 ขนมปัง

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

3) ทาเนยกระเทียมที่ผสมไว้มาทาหน้าขนมปังให้หนา



รูปที่ 4.3 ขนมปังที่ทาเนยกระเทียม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4) อบขนมปังที่ทำเนยกระเทียมแล้ว โดยใช้ไฟเตาอบที่อุณหภูมิ 180°C ไฟบน-ล่าง
อบประมาณ 8-10 นาที หรือจนหน้าขนมปังมีสีเหลืองทอง และส่งกลิ่นหอมของเนยกระเทียม



รูปที่ 4.4 ขนมปังกระเทียม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4.4 เมนูที่ 2 ข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ

วัตถุดิบในการทำข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ

ตารางที่ 4.3 วัตถุดิบในการทำข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ

รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ (มิลลิลิตร, กรัม ฯลฯ)
ข้าวหอมมะลิหุงสุก	3 ถ้วย
น้ำตาลปีบ	1/2 ถ้วย
น้ำตาลทราย	1/4 ถ้วย
น้ำเปล่า	2 ช้อนโต๊ะ
แป้งมัน	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันสำหรับทอด	

อุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการทำข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ

- 1) กระทะทอด
- 2) ถาดอบ
- 3) ช้อนตวง / ถ้วยตวง
- 4) พิมพ์กลม
- 5) หม้อเคี่ยวน้ำตาล
- 6) กระชอนพักน้ำมัน

ขั้นตอนการทำข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ

- 1) หุงข้าวหอมมะลิให้นุ่มกว่าปกติและพักข้าวให้เย็น ไม่แฉะมากเกินไป



รูปที่ 4.5 ข้าวหอมมะลิ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

2) ผสมข้าวและแป้งมันแล้วคลุกเข้าด้วยกัน



รูปที่ 4.6 ข้าวที่ผสมกับแป้งมัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

3) นำข้าวที่ผสมกับแป้งมันแล้วมาปั้นให้กลมแบนโดยการนำข้าวมาใส่พิมพ์กลมแล้วใช้ซัอนกดให้เป็น



รูปที่ 4.7 ปั้นข้าว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4) เอาข้าวเข้าเตาอบโดยใช้ไฟเตาอบที่อุณหภูมิ 80-100°C ไฟบน-ล่าง อบประมาณ 30 นาที อบจนข้างแห้ง



รูปที่ 4.8 เอาข้าวเข้าเตาอบ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

5) เมื่ออบเสร็จนำข้าวมาทอดโดยใช้ไฟกลาง ให้พองกรอบแล้วตักขึ้นใส่กระชอน เพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน



รูปที่ 4.9 ข้าวแต่นทอด

ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

6) นำน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และน้ำเปล่า เคี่ยวให้ข้นเหนียว แล้วนำมาราดที่แผ่นข้าวแต๋น



รูปที่ 4.10 ข้าวแต๋นจากข้าวหอมมะลิ
ที่มา : ผู้จัดทำ (2568)

4.5 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป (ขนมปังเนยกระเทียม/ข้าวแต๋นจากข้าวหอมมะลิ)

ผู้จัดทำได้ทำผลสำรวจแบบสอบถามความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป (ขนมปังเนยกระเทียม/ข้าวแต๋นจากข้าวหอมมะลิ) โดยเก็บข้อมูลจากพนักงานโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ เป็นจำนวน 35 คน โดยใช้รูปแบบสอบถามออนไลน์ เพื่อทำการวิเคราะห์

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ (Percentage)

ส่วนที่ 2 และส่วนที่ 3 : ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป (ขนมปังเนยกระเทียม/ข้าวแต๋นจากข้าวหอมมะลิ)

ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติค่าหาค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยวิธีการแปรผล ของบุญชม ศรีสะอาด (2556) มีการกำหนดการแปลความหมาย ได้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	4.51 – 5.00	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.51 – 4.50	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับมาก
ค่าเฉลี่ย	2.51 – 3.50	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.51 – 2.50	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย	1.00 – 1.50	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด

ส่วนที่ 4 : ความพึงพอใจการลดขยะเป็นศูนย์จากการแปรรูปอาหาร

ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ (Percentage)

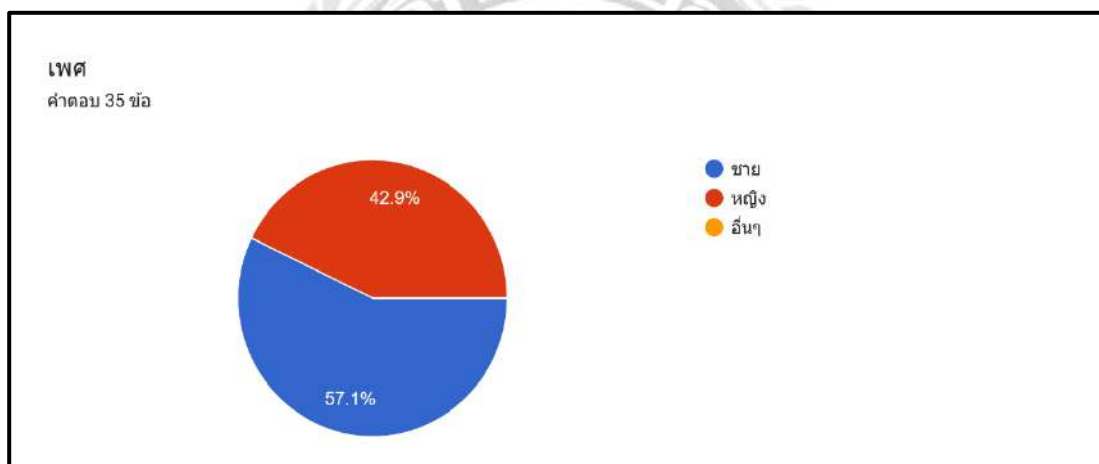
4.5.1 ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามสามารถสรุป ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ชาย	20	57.1
หญิง	15	42.9
อื่น ๆ	0	0
รวม	35	100.00

ภาพที่ 4.11 แสดงร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านเพศ

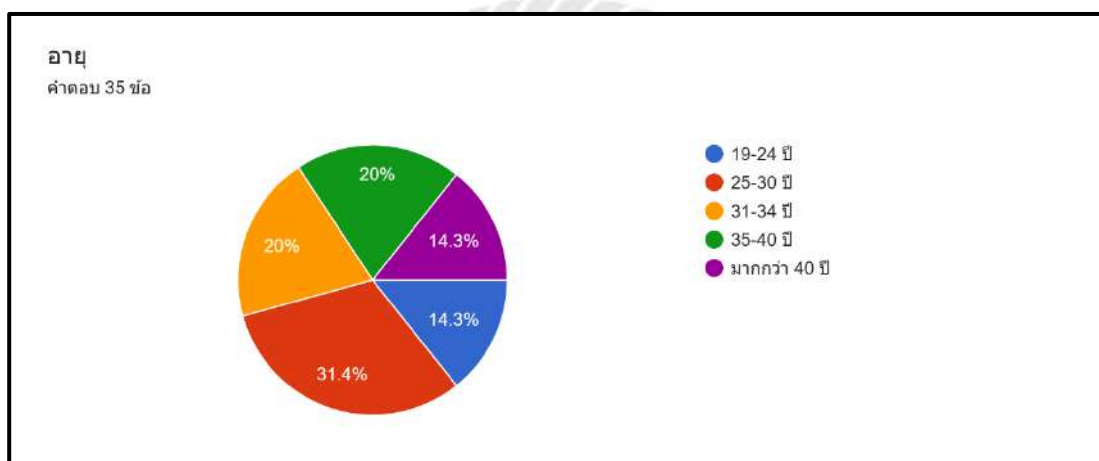


จากตารางที่ 4.4 และภาพที่ 4.11 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มากที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 57.1 รองลงมาคือ เพศหญิง คิดเป็น ร้อยละ 42.9 และจากแบบสอบถามครั้งนี้ ไม่มีผู้ตอบแบบสอบถามที่ระบุเพศอื่น

ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
19-24 ปี	5	14.3
25-30 ปี	11	31.4
31-34 ปี	7	20
35-40 ปี	7	20
มากกว่า 40 ปี	5	14.3
รวม	35	100.00

ภาพที่ 4.12 แสดงร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอายุ



จากตารางที่ 4.5 และภาพที่ 4.12 พบว่า กลุ่มอายุของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 25-30 ปี มากที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 31.4 รองลงมาคือกลุ่มอายุ 31-34 ปี และ 35-40 ปี ซึ่งมีสัดส่วนเท่ากัน คิดเป็น ร้อยละ 20.0 ส่วนกลุ่มที่มีจำนวนน้อยที่สุดคือผู้ที่มีอายุ 19-24 ปี และมากกว่า 40 ปี โดยคิดเป็น ร้อยละ 14.3

4.5.2 ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป ขนมปังเนยกระเทียม

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของขนมปังเนยกระเทียม

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. รสชาติของอาหาร	4.23	0.52	มาก
2. รูปลักษณ์ของอาหาร	4.29	0.49	มาก
3. คุณภาพของวัตถุดิบในการทำอาหาร	4.17	0.37	มาก
4. ความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปอาหาร	4.14	0.52	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.21	0.48	มาก

จากตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.21 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.48 หากพิจารณาตามรายละเอียดการประเมิน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกหัวข้อการประเมิน โดยอันดับแรกคือรูปลักษณ์ของอาหารมีค่าเฉลี่ย 4.29 อันดับสองคือรสชาติของอาหารมีค่าเฉลี่ย 4.23 อันดับสามคุณภาพของวัตถุดิบในการทำอาหารมีค่าเฉลี่ย 4.17 และอันดับสุดท้ายคือความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปอาหารค่าเฉลี่ย 4.14

4.5.3 ส่วนที่ 3 : ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป ข้าวแต่นจากข้าว

หอมมะลิ

ตารางที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. รสชาติของอาหาร	4.09	0.54	มาก
2. รูปลักษณ์ของอาหาร	4.14	0.35	มาก
3. คุณภาพของวัตถุดิบในการทำอาหาร	4.34	0.28	มาก
4. ความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปอาหาร	4.03	0.31	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.15	0.37	มาก

จากตารางที่ 4.7 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.15 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.37 หากพิจารณาตามรายละเอียดการประเมิน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากทุกหัวข้อการประเมิน โดยอันดับแรกคือคุณภาพของวัตถุดิบในการทำอาหารมีค่าเฉลี่ย 4.34 อันดับสองคือรูปลักษณ์ของอาหารมีค่าเฉลี่ย 4.14 อันดับสามรสชาติของอาหารมีค่าเฉลี่ย 4.09 และอันดับสุดท้ายคือความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปอาหารค่าเฉลี่ย 4.03

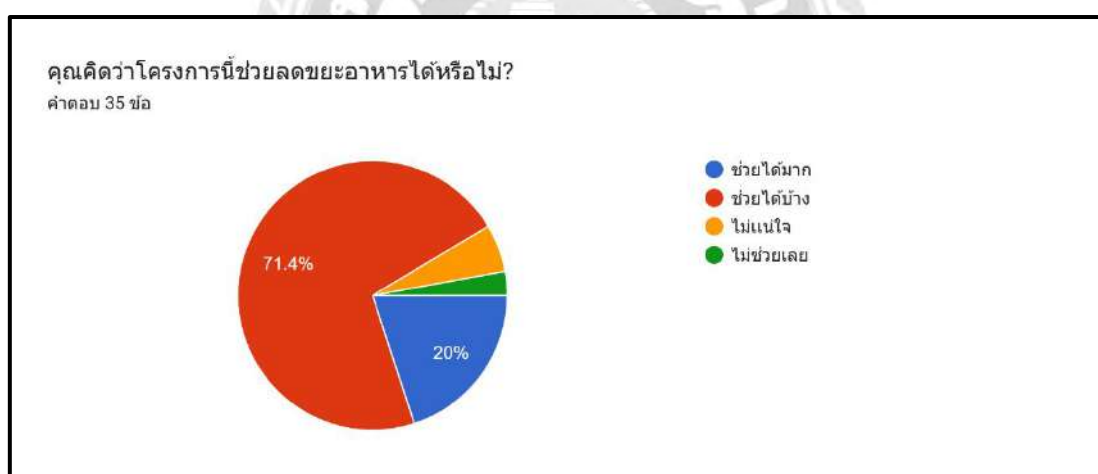
4.5.4 ส่วนที่ 4 : ความพึงพอใจการลดขยะเป็นศูนย์จากการแปรรูปอาหาร

ความพึงพอใจการลดขยะเป็นศูนย์จากการแปรรูปอาหารสามารถสรุป ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นว่าโครงการแปรรูปอาหารช่วยลดขยะได้หรือไม่

โครงการแปรรูปอาหารช่วยลดขยะได้หรือไม่	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ช่วยได้มาก	7	20
ช่วยได้บ้าง	25	71.4
ไม่แน่ใจ	2	5.7
ไม่ช่วยเลย	1	2.9
รวม	35	100.00

ภาพที่ 4.13 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นว่าโครงการแปรรูปอาหารช่วยลดขยะได้หรือไม่

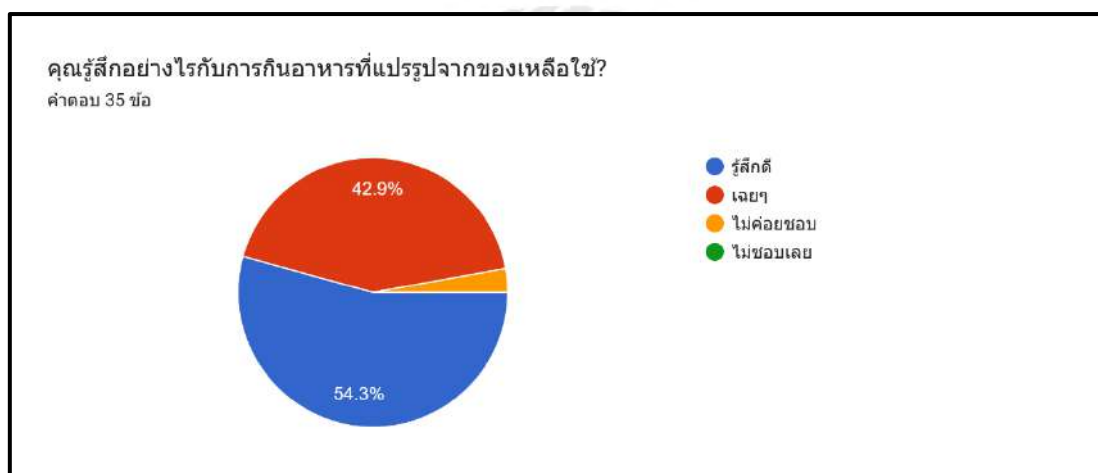


จากตารางที่ 4.8 และภาพที่ 4.13 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าโครงการนี้ “ช่วยลดขยะอาหารได้บ้าง” มากที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 71.4 รองลงมาคือ “ช่วยได้มาก” คิดเป็น ร้อยละ 20.0 และมีเพียง ร้อยละ 2.9 เท่านั้นที่คิดว่า “ไม่ช่วยเลย”

ตารางที่ 4.9 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่รู้สึกอย่างไรกับการกินอาหารที่แปรรูปจากของเหลือใช้

รู้สึกอย่างไรกับการกินอาหาร ที่แปรรูปจากของเหลือใช้	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
รู้สึกดี	19	54.3
เฉย ๆ	15	42.9
ไม่ค่อยชอบ	1	2.9
ไม่ชอบเลย	0	0
รวม	35	100.00

ภาพที่ 4.14 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่รู้สึกอย่างไรกับการกินอาหารที่แปรรูปจากของเหลือใช้

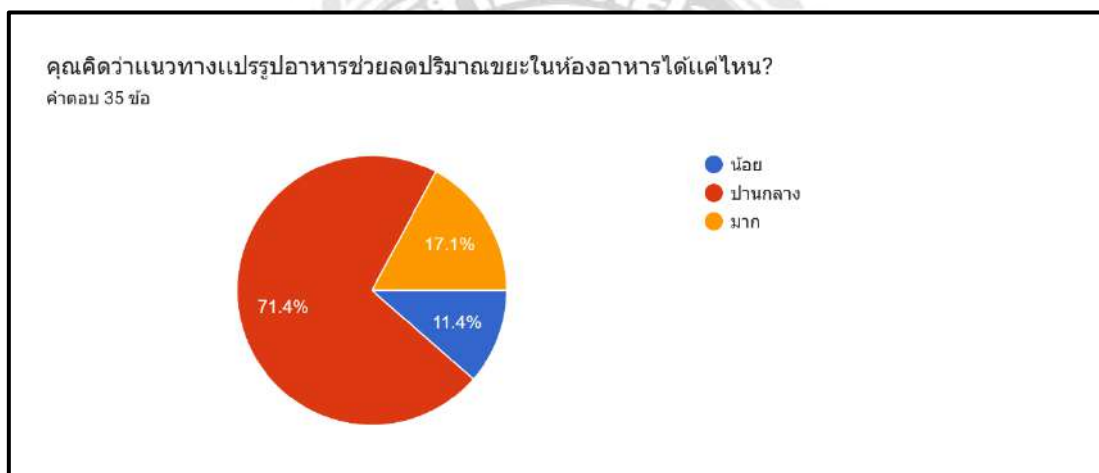


จากตารางที่ 4.9 และภาพที่ 4.14 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รู้สึก “ดี” กับการกินอาหารที่แปรรูปจากของเหลือใช้ มากที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 54.3 รองลงมาคือผู้ที่รู้สึก “เฉย ๆ” คิดเป็น ร้อยละ 42.9 และมีเพียง ร้อยละ 2.9 เท่านั้นที่รู้สึก “ไม่ค่อยชอบ”

ตารางที่ 4.10 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่คิดว่าแนวทางแปรรูปอาหารช่วยลดปริมาณขยะในท้องอาหารได้แค่ไหน

แนวทางแปรรูปอาหารช่วยลดปริมาณขยะในท้องอาหารได้แค่ไหน	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
น้อย	4	11.4
ปานกลาง	25	71.4
มาก	6	17.1
รวม	35	100.00

ภาพที่ 4.15 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เห็นว่าแนวทางแปรรูปอาหารช่วยลดปริมาณขยะในท้องอาหารได้แค่ไหน

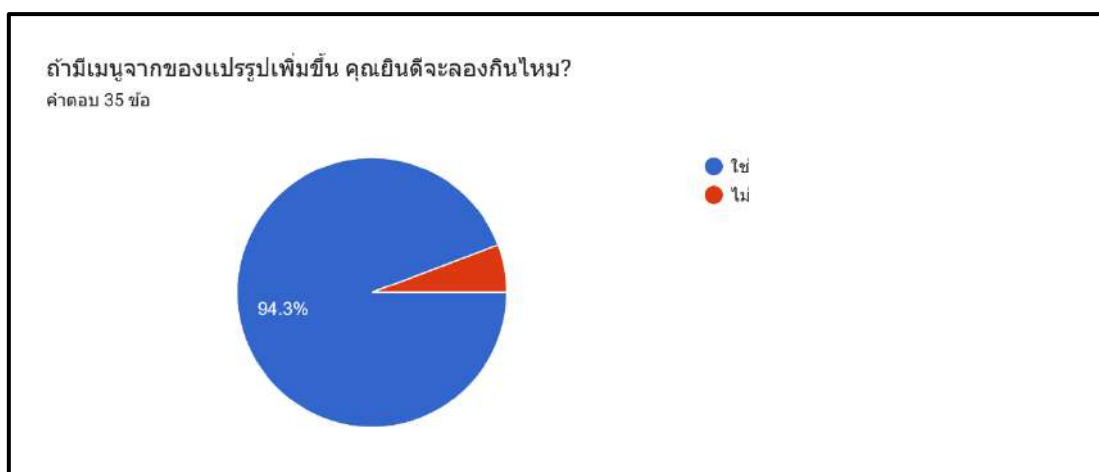


จากตาราง 4.10 และภาพที่ 4.15 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่ายู่ในระดับ "ปานกลาง" คิดเป็น ร้อยละ 71.4 แสดงให้เห็นว่า ส่วนใหญ่เห็นว่าแนวทางการแปรรูปอาหารสามารถช่วยลดขยะในท้องอาหารได้ในระดับหนึ่ง รองลงมาคือ ผู้ที่เห็นว่า ช่วยลดได้ "มาก" คิดเป็น ร้อยละ 17.1 และมีผู้ตอบว่า ช่วยลดได้น้อย คิดเป็น ร้อยละ 11.4

ตารางที่ 4.11 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามถ้ามีเมนูจากของแปรรูปเพิ่มขึ้น ยินดีจะลองกินไหม

ถ้ามีเมนูจากของแปรรูปเพิ่มขึ้น ยินดีจะลองกินไหม	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ใช่	33	94.3
ไม่	2	5.7
รวม	35	100.00

ภาพที่ 4.16 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามถ้ามีเมนูจากของแปรรูปเพิ่มขึ้น ยินดีจะลองกินไหม



จากตารางที่ 4.11 และภาพที่ 4.16 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ตอบว่า "ใช่" คิดเป็นร้อยละ 94.3 แสดงให้เห็นว่า ส่วนใหญ่ยินดีจะลองกินเมนูที่ทำจากของแปรรูปถ้ามีเพิ่มขึ้น ขณะที่มียัง ร้อยละ 5.7 ที่ตอบว่า "ไม่"

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

นวัตกรรมการแปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero waste: แนวคิดการลดปริมาณขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณขยะอาหารในห้องอาหารของพนักงาน พัฒนาแนวทางการแปรรูปวัตถุดิบเหลือใช้ และการประยุกต์ใช้แนวคิด Zero Waste เพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการทรัพยากร

จากการศึกษาพบว่าในแต่ละวันห้องอาหารพนักงานมีขยะอาหารที่เกิดจากการจากขั้นตอนต่าง ๆ เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การหั่น การปรุง และการเสิร์ฟ ซึ่งส่วนใหญ่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้หากมีการคัดแยกและการแปรรูปที่เหมาะสม การพัฒนาเมนูด้วยการแปรรูปจากวัตถุดิบเหลือใช้ เช่น เปลือกผัก เนื้อสัตว์ หรือวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุ ทำให้ลดปริมาณขยะอาหารได้จริง และยังช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบใหม่ รวมถึงเป็นต้นแบบของการจัดการอาหารอย่างยั่งยืนได้อีกด้วย

5.2 ปัญหาในการปฏิบัติงาน

5.2.1 การจำวัตถุดิบและสูตรอาหารยังไม่แม่นยำ เนื่องจากเมนูมีความหลากหลายและมีระเอียดเยอะ ทำให้ไม่สามารถจำสูตรและขั้นตอนการทำทั้งหมดได้

5.2.2 เวลาในการทำงาน เนื่องจากการปฏิบัติงานในห้องอาหาร จะมีช่วงที่มีผู้พักจำนวนมากหรือมีงานจัดเลี้ยงภายในโรงแรม หากขาดการวางแผนที่ดีอาจเกิดข้อผิดพลาดหรือความล่าช้าได้

5.2.3 ขาดทักษะในการจัดการปัญหาเฉพาะหน้า เนื่องจากภายในห้องอาหารอาจเกิดสถานการณ์ที่ไม่สามารถคาดการณ์ล่วงหน้าได้ เช่น วัตถุดิบหมด อาหารไหม้ หรืออุปกรณ์ชำรุด

5.3 การแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน

5.3.1 จัดบันทึกสูตรอาหารหรือนोटช่วยจำวางไว้ในจุดปฏิบัติงาน และเรียนรู้จากหัวหน้าเชฟ

5.3.2 บริหารเวลาและวางแผนงานล่วงหน้า โดยเน้นการเตรียมเมนูที่ใช้เวลาในการปรุงนานให้เสร็จก่อนที่จะมีลูกค้าจำนวนมาก

5.3.3 เมื่อเกิดปัญหาตั้งสติแล้วแจ้งกับหัวหน้าเชฟ และรับฟังแนวทางแก้ไขจากหัวหน้าเชฟเพื่อนำไปปฏิบัติอย่างเหมาะสม

5.3.4 วางแผนการใช้งานอุปกรณ์ล่วงหน้า โดยแบ่งหน้าที่อย่างชัดเจน เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้อุปกรณ์ซ้ำ รวมถึงการจัดเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมก่อนถึงช่วงเวลาที่มียุคค่าจำนวนมาก

5.4 ข้อเสนอแนะ

5.4.1 ควรจัดสรรอุปกรณ์ในครัวให้เพียงพอต่อจำนวนพนักงานในแต่ละกะ เพื่อเพิ่มความเร็วและลดความแออัดในช่วงเวลาในการทำงาน

5.4.2 ควรจัดทำคู่มือเมนูอาหาร พร้อมสูตรและขั้นตอนอย่างชัดเจน เพื่อช่วยให้พนักงานสามารถจดจำและดำเนินการได้อย่างแม่นยำและสม่ำเสมอ



บรรณานุกรม

- กรมควบคุมมลพิษ. (2564). รายงานสถานการณ์มลพิษประเทศไทย ประจำปี 2564. สืบค้นจาก https://www.pcd.go.th/wp-content/uploads/2021/09/pcdnew-2021-09-16_14-17-09_739673.pdf
- กัญจนา ศรีสวัสดิ์, & สุทธิพงษ์ แสงทอง. (2567). การส่งเสริมคุณภาพชีวิตพนักงานผ่านการบริหารจัดการอาหารที่ยั่งยืน. *วารสารการจัดการทรัพยากรมนุษย์และการพัฒนาอย่างยั่งยืน*, 12(1), 77–95.
- คู่ชีวิน เชนต์เดชา. (2560). กรณีศึกษาการลด Food waste จากห้องอาหารในโรงแรม. [คู่มือ]. สืบค้นจาก <https://tast.or.th/wp-content/uploads/2017/0/>
- จิราพร ภูทองคำ, & ถิรนนท์ ทิวราตรีวิทย์. (2564). การพยากรณ์ความต้องการของวัตถุดิบเพื่อลดการเสียโอกาสทางการขาย: กรณีศึกษา ร้าน Pizza HUK T&J. *วิทยาการจัดการวไลยอลงกรณ์ปริทัศน์*, 2(3), 21-31.
- ธัญญา ไชยวงศ์, & วรากร สาริกา. (2567). ผลกระทบของการจัดการขยะอาหารต่อภาพลักษณ์องค์กรในภาคบริการ: กรณีศึกษาห้องอาหารพนักงานโรงแรมในกรุงเทพฯ. *วารสารการจัดการการบริการและการโรงแรม*, 21(2), 55–74.
- ทิพย์อารณ์ สว่างผล, & อัครวิน แสงพิกุล. (2566). การวิเคราะห์งานวิจัยเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม: แนวทางสู่การลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม. *วารสารการบริหารและสังคมศาสตร์ปริทรรศน์*, 6(3), 242–249.
- ปฐมพงศ์ วิภาตะพันธุ์, รณพร ปิยะปานันท์, ธวัชปวี แสงเพชร, นุตา ศุภคต, กอปร ลิ้มสุวรรณ, & สุจิตรา วาสนาดำรงดี. (2563). CU Zero Waste กรณีศึกษา “การจัดการขยะโรงอาหารของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย”. *วารสารสิ่งแวดล้อม*, 24(3).
- สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. (2562). การศึกษาแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินเพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.).
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.). (n.d.). Journey to Zero Waste Office มุ่งสู่การเป็นองค์กรปลอดขยะ. Happy Workplace. สืบค้นจาก <https://happyworkplace.thaihealth.or.th/learning/6cf1fbaf-512b-479c-a871-e4e78675055f>

- ศิริยารวรรณ ศรีสูงเนิน. (ม.ป.ป.). แนวทางการลดการสูญเสียอาหาร และขยะอาหาร: กรณีศึกษา
ห้องอาหารพาโนรามา คลับเลานจ์ โรงแรมเมอเวนพิก สยาม นาจอมเทียน พัทยา. สืบค้น
จาก <https://anyflip.com/censi/cpbc>
- สุรัชย์ พูลสุข (2566). แนวทางขับเคลื่อน Zero Food Waste ในโรงอาหารพนักงานรัฐวิสาหกิจ:
การศึกษาเชิงระบบและการมีส่วนร่วมขององค์กร. *วารสารวิจัยและพัฒนาเพื่อความยั่งยืน*,
15(2), 45–63.
- สุรพงษ์ แก้วทอง และคณะ. (2566). แนวทางการวางแผนเมนูและการจัดซื้อเพื่อการลดขยะอาหารใน
โรงแรมระดับ 4 ดาว กรุงเทพมหานคร. *วารสารการจัดการการท่องเที่ยวและบริการ*, 19(3),
112–130.
- สุเมธ จันทร์สุทนต์, & วิวัฒน์ รสหวาน. (2565). การศึกษาแนวทางการจัดการขยะอาหาร
แบบครบวงจรในวิทยาลัยดุสิตธานี. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 16(3), 167–182
- สุรีย์พร สลับสี. (2567). นโยบายการลดขยะเป็นศูนย์ (Zero Waste): เครื่องมือการพัฒนาเมืองอย่าง
ยั่งยืน. *วารสารวิชาการและวิจัยสหวิทยาการ*, 4(3), 721–736.
- ไชยเสน ข. (2016). ประเด็นท้าทายและแนวทางประสบความสำเร็จในการควบคุมต้นทุนอาหารและ
เครื่องใช้ในธุรกิจโรงแรม. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*, 12(1), 23–45.
- วราพงษ์ มะรุมดี. (2560). การปรับปรุงการวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบในปริมาณที่เหมาะสม:
กรณีศึกษา บริษัท S.A.J.I (ประเทศไทย) จำกัด (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ).
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. สืบค้นจาก
<http://library.tni.ac.th/thesis/upload/files/CRT%20IM%202017/Warapong%20Marumdee%20CRT.IM%202017.pdf>
- วรินทร์ สิริวัฒนาพร. (2563). แนวทางการจัดการขยะในโรงแรมโดยใช้แนวคิด Zero Waste.
วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่, 18(2), 179–192. <https://so01.tci->
- AP Thai. (2023, January 3). รวม 4 นวัตกรรมกำจัดขยะ ด้วยแนวคิด Zero Waste ลดขยะให้
เหลือศูนย์. AP Thai. <https://www.apthai.com/th/blog/living-series/lifeandliving-zero-waste>
- Cardenas, M., Schivinski, B., & Brennan, L. (2024). (2024). Food waste in university
restaurants: Causes, impacts and alternatives. *Journal of Cleaner Production*,
458, 144334. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.144334>
- Earth Care Equipments Pvt. Ltd. (2568). คู่มือสุดยอดในการทำปุ๋ยหมักจากขยะอาหาร. สืบค้น
จาก <https://www.ecepl.com/the-ultimate-guide-to-compost-food-waste/>

Golden Arrow. (2023). *Embrace the 5 R's of Zero Waste Living*.

<https://www.goldenarrow.com/blog/embrace-5-rs-zero-waste-living>

Hospitality Financial and Technology Professionals (HFTP). (2025, February 27).

Technology's role in reducing hotel food waste. Retrieved from

<https://www.hftp.org/news/4126048/technologys-role-in-reducing-hotel-food-waste>

Kapook. (2564). ข้าวแต่น ขนมหอยทอดอร่อย เคี้ยวมัน หวานหอมกลิ่นน้ำแตงโม

<https://cooking.kapook.com/view239320.html>

Kattiyapornpong, U., Ditta-Apichai, M., & Chuntamara, C. (2023). Sustainable food waste management practices: Perspectives from five-star hotels in Thailand. *Sustainability*, 15(13), 10213.

McMahon, D. (2024, June 3). How to train your staff to help solve the food waste problem. Retrieved from <https://altametrics.com/food-wastage/food-waste-problem.html>

Mehrotra, A., Agarwal, R., Awan, U., Walsh, S. T., & Yaqub, M. Z. (2024). Zero waste solutions in hospitality: Technology alignment and agile management practices for responsible consumption and production of food. *Journal of Sustainable Tourism*. Advance online publication. <https://doi.org/10.1080/09669582.2024.2427821>

Mr.Fenrir. (2022, พฤศจิกายน 25). ธุรกิจที่รุ่ง โลกก็รอด...กับ 5 เทคนิคลดขยะอาหารจากร้านบุฟเฟต์. Green Network. สืบค้นจาก

<https://www.greennetworkthailand.com/reduce-food-waste-buffet-restaurant>

Pires, I. M., Machado, J., Rocha, A., & Martins, M. L. (2022). Food Waste Perception of Workplace Canteen Users—A Case Study. *Sustainability*, 14(3), Article 1324. <https://doi.org/10.3390/su14031324>

Sanchez-Garcia, E., Martinez-Falco, J., Marco-Lagara, B., & Zakimova, A. (2025).

Achieving environmentally responsible production through green managerial awareness, human resource management and employee behavior. *Journal of Environmental Management*, 373, 123739.

<https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2024.123739>

SGE Thai. (ม.ป.ป.). แจก 6 สูตร ข้าวแต่น ขนมหั้วกรอบหอม ทำขายก็ได้ ทำกินก็เพลิน

<https://www.sgethai.com/article/แจก-6-สูตร-ข้าวแต่น-ขนมหั้ว-กรอบ/>

Shangri-La Hotels and Resorts. (n.d.). Shangri-La Bangkok. Retrieved May 2, 2025,

from <https://www.shangri-la.com/bangkok/shangrila/>

Tan Do Beverage. (n.d.). *Why is food and beverage cost control important in the F&B business?* Tan Do Beverage. Retrieved May 7, 2025, from

<https://tandobeverage.com/why-is-food-and-beverage-cost-control-important-in-the-fb-business/>

ThaiPublica. (2564, 16 ตุลาคม). ก.ล.ต.เซ็น MOU สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย-TBCSD ขับเคลื่อนการ

พัฒนาอย่างยั่งยืนภาคธุรกิจ. สืบค้นจาก <https://thaipublica.org/2021/10/sec-tbcسد-tei-in-collaboration-for-sustainable-development/>

Unilever Food Solutions. (n.d.). *Causes of Food Waste and How to Reduce It.*

Retrieved May 2, 2025, from <https://www.unileverfoodsolutions.co.th/th/chef-inspiration/restaurant-management/food-waste-causes-and-how-to-reduce.html>





ภาคผนวก ก

หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา



หนังสือยินยอมให้เผยแพร่รายงาน/โครงการสหกิจศึกษา

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว) ปัทมาพร น้อยรัก ตำแหน่ง Learning & Development Manager
 ชื่อสถานประกอบการ โรงแรมเชงเก้ สถานที่ตั้งที่อยู่เลขที่ 87
 ถนน เจริญกรุง แขวง/ตำบล ตลาด เขต/อำเภอ นนทบุรี
 จังหวัด นนทบุรี โทรศัพท์ 01-236-7777

ได้ตรวจสอบข้อมูลทั้งหมดในรายงาน/โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง นักศึกษา กรรมการ
แปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero waste ของ (นาย/นางสาว) สุรนาถ หันอินทร์งาม
 สาขาวิชา อุตสาหกรรมเกษตร คณะ ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
 โดยมีความยินดีให้เผยแพร่รายงาน/โครงการดังกล่าวต่อสาธารณะในทุกรูปแบบ หรือ ทุกช่องทางที่
 มหาวิทยาลัยสยามกำหนด เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา



ลงลายมือชื่อ [Signature]

(Pattaporn Leungnithiyen)

ตำแหน่ง Learning & Development

วันที่ 18 / 7 / 25

ประทับตราของหน่วยงาน



ภาคผนวก ข

รูปภาพประกอบในการปฏิบัติงาน



บริการอาหารให้กับพนักงานแผนก Canteen



จัดเรียงวัตถุดิบในสต็อก



นำอาหารจัดใส่หน้าไลน์และตกแต่งอาหาร



จัดเตรียมอาหาร Horizon Club



จัดเรียงอาหารเมนูลาบเห็ด Horizon Club



จัดเรียงอาหารเมนูยำส้มโอ Horizon Club



ภาคผนวก ค
ตัวอย่างแบบสอบถาม

ตัวอย่างแบบสอบถามโครงการสหกิจศึกษา

แบบสอบถามความพึงพอใจ

เรื่อง คุณภาพอาหารที่แปรรูป (ขนมปังเนยกระเทียม/ข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ)

คำชี้แจง แบบสอบถามเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบการศึกษาในระดับชั้น ปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว แบบสอบถามมีประกอบด้วยกัน 4 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป ขนมปังเนยกระเทียม

ส่วนที่ 3 ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป ข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ

ส่วนที่ 4 ความพึงพอใจการลดขยะเป็นศูนย์จากการแปรรูปอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- ☐ ชาย
☐ หญิง
☐ อื่น ๆ

2. อายุ

- ☐ 19-24 ปี
☐ 25-30 ปี
☐ 31-34 ปี
☐ 35-40 ปี
☐ มากกว่า 40 ปี

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป ขนมปังเนยกระเทียม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมายที่ท่านต้องการเลือกตามความเป็นจริงหรือใกล้เคียงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด 5 ระดับ (5 = พึงพอใจมากที่สุด , 4 = พึงพอใจมาก , 3 = พึงพอใจปานกลาง , 2 = พึงพอใจน้อย , 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด)

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	รสชาติของอาหาร					
2	รูปลักษณ์ของอาหาร					
3	คุณภาพของวัตถุดิบในการทำอาหาร					
4	ความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปอาหาร					

ส่วนที่ 3 ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารที่แปรรูป ข้าวแต่นจากข้าวหอมมะลิ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมายที่ท่านต้องการเลือกตามความเป็นจริงหรือใกล้เคียงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด 5 ระดับ (5 = พึงพอใจมากที่สุด , 4 = พึงพอใจมาก , 3 = พึงพอใจปานกลาง , 2 = พึงพอใจน้อย , 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด)

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	รสชาติของอาหาร					
2	รูปลักษณ์ของอาหาร					
3	คุณภาพของวัตถุดิบในการทำอาหาร					
4	ความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปอาหาร					

ส่วนที่ 4 ความพึงพอใจการลดขยะเป็นศูนย์จากการแปรรูปอาหาร

1.คุณคิดว่าโครงการนี้ช่วยลดขยะอาหารได้หรือไม่?

- ☐ ช่วยได้มาก
- ☐ ช่วยได้บ้าง
- ☐ ไม่แน่ใจ
- ☐ ไม่ช่วยเลย

2.คุณรู้สึกอย่างไรกับการกินอาหารที่แปรรูปจากของเหลือใช้?

- ☐ รู้สึกดี
- ☐ เฉย ๆ
- ☐ ไม่ค่อยชอบ
- ☐ ไม่ชอบเลย

3.คุณคิดว่าแนวทางแปรรูปอาหารช่วยลดปริมาณขยะในห้องอาหารได้แค่ไหน?

- ☐ น้อย
- ☐ ปานกลาง
- ☐ มาก

4.ถ้ามีเมนูจากของแปรรูปเพิ่มขึ้น คุณยินดีจะลองกินไหม?

- ☐ ใช่
- ☐ ไม่







นิเทศงานสหกิจ วันที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 ณ โรงแรมแวงกรี-ลา กรุงเทพฯ





ภาคผนวก จ
การตรวจสอบบรรณานุกรม

ตรวจบรรณานุกรม กล่องจดหมาย



ฉัน 5 มิ.ย.

รบกวนตรวจบรรณานุกรมให้หน่อยนะคะ ขอขอบคุณ...



Library SiamU 16:12

ถึง ฉัน ~



ได้แก้ไขบรรณานุกรมท้ายบทให้แล้วค่ะ ตามไฟล์แนบ
ทั้งนี้ควรแก้ไขอ้างอิงในเนื้อหาให้ตรงตามชื่อผู้แต่งและ
ปีพิมพ์ให้ถูกต้องตรงกันด้วยนะคะ

ในวันที่ พท. 5 มิ.ย. 2025 เวลา 17:22 Rungfa
Chaninngam <rungfa.cha@siam.edu> เขียนว่า:

บรรณานุกรม-
Rungfa Chanin...



เอกสาร

← ตอบ

→ ส่งต่อ

การตรวจสอบบรรณานุกรม

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นางสาวรุ่งฟ้า ชื่นอินทร์งาม
รหัสนักศึกษา : 6504400026
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
ที่อยู่ : 1168 หมู่บ้านเพชรเกษม 2 ใต้ 55/2 แขวงหลักสอง เขตบางแค กทม.
10160



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

นวัตกรรมการแปรรูปอาหารเพื่อมุ่งสู่ Zero waste: แนวคิดการลดปริมาณ

ขยะอาหารในห้องอาหารพนักงานของโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ

Food Upcycling Innovations Towards Zero Waste: A Concept for
Reducing Food Waste in the Staff Canteen of Shangri-La Hotel Bangkok

โดย

นางสาวรุ่งฟ้า ชื่นอินทร์งาม 6504400026

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 199-413 การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานหลักสูตร

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567