

# 5 FOOD WASTE

## กันครัว

กฤษฎี อรรชมนี  
kritchai.a@gmail.com

“...IKEA กำหนดเป้าหมายที่จะลดความสูญเสียของอาหาร (Food Waste) ลง 50% ภายในปี 2020 ...เป้าหมายนี้จะเป็จริงได้ด้วยคามกระตือรือร้น ทุ่มเทของพนักงาน เพื่อสร้างสรรคการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง...”

IKEA ยักษ์ใหญ่ระดับโลกในด้านเครื่องเรือน ของใช้ในบ้าน สัญชาติสวีเดน ประกาศนโยบายข้างต้น พร้อมกับเสริมว่า ความสูญเสียที่ลดลงไปนั้น จะสามารถนำไปผลิตอาหารได้ถึง 1 ล้านมื้อ หรือเทียบเท่ากับ เลี้ยงคน 1 พันคนได้ทั้งปี !

ข้อมูลที่น่าสนใจจาก World Food Program คือ อาหารถึงหนึ่งในสามที่โลกผลิตขึ้นมา ต้องกลายเป็นของเสียหรือขยะ ความสูญเสียนี้เกิดขึ้นในทุกขั้นตอนตั้งแต่ การเก็บเกี่ยว ขนส่ง โรงงานแปรรูป ผู้จัดจำหน่าย จนกระทั่งถึงผู้บริโภคท้ายสุด

ตามเป้าหมาย 17 ข้อ ของการพัฒนาที่ยั่งยืนโดยองค์การสหประชาชาติ SDG-Sustainable Development Goal ข้อ 2 คือ ขจัดความหิวโหยของประชากรโลก ผมคาดว่านโยบายข้างต้น เกิดขึ้นเพื่อสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ความยั่งยืน (Sustainability) นี้

แม้ว่าจะไม่ได้อยู่ในธุรกิจอาหารโดยตรง แต่ในมุมอาหารที่มีลูกค้าใช้บริการถึง 660 ล้านคนในหนึ่งปี จากจำนวนสาขามากกว่า 400 แห่งทั่วโลก ดังนั้น สิ่งที่มาคือ ความสูญเสียของอาหาร จำนวนมหาศาลในแต่ละปีด้วย

การลดความสูญเสียนั้น การบริหารจัดการภายในครัว อย่างมีประสิทธิภาพ คือปัจจัยสำคัญประการหนึ่ง ที่ผมลองนำมาคิ ขยายความต่อถึงความสูญเสียต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากการจัดการที่ไม่ดีครับ



## ความสูญเสียที่เกิด จากการจัดการที่ขาดประสิทธิภาพ



### 1. วัตถุดิบหมดอายุ เสื่อมสภาพ

ในครัวนั้นมีการจัดเก็บวัตถุดิบจำนวนไม่น้อย เปรียบได้กับคลังสินค้าที่ต้องมีการบริหารจัดการ เพื่อไม่ให้ของขาดหรือเกิน หรือจัดเก็บไม่ดี ส่งผลต่อคุณภาพวัตถุดิบ

- มีระบบการบริหารจัดการ Stock และ จัดซื้ออย่างไร? เช่น วิธีการกำหนดจุดสั่งซื้อ (Reorder Point) ปริมาณการจัดซื้อ (Lot Size) ที่เหมาะสม
- มีการจัดระเบียบพื้นที่จัดเก็บอย่างไร ทั้งที่อยู่ภายนอกและภายในตู้เย็น? เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบวัตถุดิบในมืออยู่เสมอ
- มีการขั้บวันหมดอายุอย่างชัดเจน ทั้งวัตถุดิบที่เปิดใช้แล้ว และยังไม่ได้อเปิดใช้? มีผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบ เพื่อให้มั่นใจว่า วัตถุดิบได้ถูกนำไปใช้ตามหลัก First In First Out ก่อนจะหมดอายุ?





## 2. เตรียมอาหาร มากเกินความต้องการลูกค้า

อาหารบางรายการ ครั้วต้องเตรียมการล่วงหน้าโดยการคาดการณ์ความต้องการของลูกค้า เช่น เมนูตักเองของลูกค้า สลัดบาร์ อาหารเช้าของห้องอาหารโรงแรม หรือ นูฟเฟต์อื่นๆ

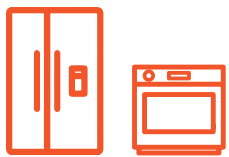
- มีวิธีการกำหนด รายการ และ ปริมาณอาหารที่ต้องจัดเตรียมล่วงหน้าอย่างไร? มีการวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ เพื่อคาดการณ์ความต้องการได้ดีแล้ว?
- อาหารเหลือจากลูกค้า ที่ปรุงไปแล้วในแต่ละวัน สามารถเก็บไปใช้ในวันถัดไป? หรือสามารถนำไปดัดแปลงเป็นเมนูอื่นได้? มีการจัดเก็บที่รักษาคุณภาพ?



## 3. เศษอาหาร วัตถุดิบ จากการการหัน ตัดแต่ง

วัตถุดิบจะถูกตัดขึ้นส่วนที่ไม่ต้องการออก เพื่อคัดเลือกเฉพาะส่วนที่ต้องการไปปรุงอาหาร และสร้างความสวยงาม ดังนั้นต้องมีการดูแลจัดการเศษอาหารที่เกิดขึ้นนี้

- มีการพิจารณาและตรวจสอบว่าเศษอาหารที่นำไปทิ้งนั้น สามารถนำไปใช้ประโยชน์ อย่างอื่นได้อีก?
- มีระบบการจัดการที่ทำให้มั่นใจว่า พ่อ(แม่)ครัว มีความรู้และทักษะ เพื่อให้การหัน และตักแต่งนั้น เหลือส่วนที่ไม่ต้องการน้อยที่สุด?



## 4. อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว ใช้งานได้ไม่ดี

อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัว เช่น ตู้เย็น ตู้แช่แข็ง เตาอบ เตาไฟฟ้า เครื่องดูดอากาศ เป็นต้น ต้องดูแลบำรุงรักษาให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ และอุปกรณ์เครื่องมืออื่นๆ เช่น มีด หม้อ กระทะ ก็ต้องจัดเก็บอย่าง เป็นระเบียบด้วย

- มีการกำหนดมาตรฐาน วิธีการ ผู้รับผิดชอบ ความถี่ในการทำความสะอาด แลดูแลบำรุงรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวอย่างไร เพื่อให้มั่นใจว่าทำงานได้ดี มีประสิทธิภาพอยู่เสมอ?
- มีการตรวจวัดอุณหภูมิของตู้เย็นและตู้แช่แข็งอย่างสม่ำเสมอ? เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิอยู่ในค่ามาตรฐาน รักษาคุณภาพของวัตถุดิบได้ดี
- มีการจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมืออย่างเป็นระเบียบ ตามแนวคิดของ 5ส เพื่อลดเวลาในการหยิบใช้และจัดเก็บ?





## 5. อาหารที่ลูกค้าทานไม่หมด

แม้ว่าจะเป็นส่วนที่ไม่สามารถควบคุมได้โดยตรง เพราะเป็นพฤติกรรมจากลูกค้า แต่ความสูญเสียนี้สามารถบรรณรงศ์ สร้างจิตสำนึกร่วมกับลูกค้าได้

- มีการสื่อสารความสูญเสียของอาหารที่เกิดขึ้น ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ ให้กับลูกค้ารับทราบหรือไม่ ด้วยวิธีการอย่างไร?

ยังมีความสูญเสียอีกหลายอย่าง ที่สามารถพิจารณาเพิ่มเติมได้อีก เช่น

- ความสูญเสียพลังงาน จากการใช้งานอย่างไม่เหมาะสม ทั้ง Gas ที่ใช้ปรุงอาหาร ไฟฟ้าสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว และเครื่องปรับอากาศ
- ความสูญเสียน้ำ ในระหว่างการปรุงอาหาร และ การล้างจาน ขามภาชนะที่ใช้มากเกินจำเป็น
- ความสูญเสียจากกระบวนการที่ไม่มีประสิทธิภาพ จัดลำดับก่อนหลังไม่ดี การแบ่งงานกันภายในครัวไม่เหมาะสม

---

จะเห็นได้ว่า ความสูญเสียนี้ ไม่ได้มองเพียงสิ่งที่จับต้องได้เท่านั้น แต่ยังรวมความไปถึง “กิจกรรมการทำงานที่ไร้ประสิทธิภาพหรือไม่สร้างคุณค่า” ด้วย ซึ่งเป็นหลักคิดสำคัญในระบบ Lean

การลดความสูญเสียทั้งหมดที่กล่าวมา ขั้นตอนแรกที่สำคัญที่สุดคือ การสร้างการรับรู้จนกระทั่งกลายเป็น **ความตระหนัก (Awareness)** ว่าสิ่งเหล่านี้คือความสูญเสีย ที่สามารถปรับปรุงให้ลดลงได้ จากนั้นนำไปปฏิบัติ จนกระทั่งพัฒนากลายเป็น **จิตสำนึก (Mindset)** เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการลดจำนวน Food Waste ลงครับ

---