

ส่วนวิจัยธุรกิจ 1 ฝ่ายวิจัยธุรกิจ  
กุมภาพันธ์ 2560

ส่องเทรนด์โลก

## จับกระแสการลดขยะอาหารกับโอกาส ทางธุรกิจอาหารยุคใหม่



ที่มา : <http://blog.kulikulifoods.com/wp-content/uploads/2015/09/Food-Waste-Infographic.png>

จากข้อมูลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations : FAO) ระบุว่าขณะที่ประชากรโลกราว 800 ล้านคน ยังคงเผชิญกับความหิวโหยและประสบปัญหาขาดแคลนอาหารอยู่นั้น ราว 1 ใน 3 ของปริมาณอาหารทั้งหมดที่ผลิตเพื่อการบริโภค กลับกลายเป็นเศษอาหารหรือขยะอาหาร (Food Waste) ที่สูญเสียบ่อยไปอย่างรวดเร็ว ทั้งนี้ ขยะอาหารเกิดได้จากทุกขั้นตอน ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การผลิต ขนส่ง และจำหน่าย ไปจนถึงมือผู้บริโภค โดยสาเหตุสำคัญนอกจากการเพาะปลูก เก็บเกี่ยว และขนส่งที่ไม่มีประสิทธิภาพจนทำให้ผลผลิตที่ได้ไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และทำให้สินค้าบางส่วนเสียหายแล้ว พบว่าความสูญเสียส่วนมากเกิดจากการที่ซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านอาหารต่างๆ มักนำอาหารที่จำหน่ายไม่หมดไปทิ้ง (ทั้งที่ยังอยู่ในสภาพรับประทานได้โดยปลอดภัย) เนื่องจากสินค้าดังกล่าวมีขนาดหรือรูปร่างไม่สวยงามตามมาตรฐานที่ผู้บริโภคนิยมเลือกซื้อ รวมถึงหีบห่อที่บรรจุอยู่ในสภาพไม่สมบูรณ์ หรือเกินวันหมดอายุแล้ว ดังนั้นจึงมีสินค้าจำนวนมากที่ถูกทิ้งในแต่ละวัน นอกจากนี้ กลยุทธ์การตลาดที่บริษัทผู้ผลิตกระตุ้นให้ผู้บริโภคซื้ออาหารในปริมาณมากเกินความจำเป็น อาทิ ซื้อ 1 แกรม 1 ทำให้ผู้บริโภคแต่ละครัวเรือนต่างมีอาหารเหลือทิ้งมากเช่นกัน ขยะอาหารเหล่านี้ นอกจากเป็นภาระในการจัดการของผู้ประกอบการและครัวเรือนแล้ว ยังก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจก ซึ่งเป็นสาเหตุหลักของภาวะโลกร้อน

จากสถานการณ์ดังกล่าวกระตุ้นให้สังคมหันมาให้ความสนใจเป็นอย่างมากกับการหาวิธีลดปริมาณขยะอาหาร อาทิ การจัดตั้งธนาคารอาหาร (Food Bank) ในหลายประเทศ เพื่อทำหน้าที่รวบรวมอาหารที่ไม่เหมาะแก่การจำหน่ายทั้งจากซูเปอร์มาร์เก็ตหรือร้านอาหาร ไปบริจาคให้แก่ผู้ที่ขาดแคลน การปรับปริมาณและและรสชาติของเมนูอาหารในโรงเรียนให้ตรงกับความต้องการของนักเรียนมากขึ้นเพื่อมิให้มีอาหาร

เหลือทิ้งจำนวนมาก การรณรงค์ให้ผู้บริโภคมีความรู้และความเข้าใจจนลากสินค้าถึงความแตกต่างระหว่างคำว่า “Best Before” และ “Expired Date” ที่ระบุอยู่บนฉลากสินค้า เพื่อลดความสับสนแก่ผู้บริโภค กล่าวคือ

- Best Before หมายถึง สินค้าอาหารนี้จะยังคงมีสภาพสดใหม่และคุณภาพดีหากนำมารับประทานก่อนวันที่ระบุ นอกจากนี้ หลังจากวันที่ระบุไปแล้วสินค้าอาหารนี้ก็ยังสามารถรับประทานหรือนำมาปรุงอาหารได้ตามปกติ แต่สินค้าอาหารดังกล่าวอาจมีสี กลิ่น รส หรือเนื้อสัมผัส ที่เปลี่ยนแปลงไปจากปกติบ้าง
- Expired Date หมายถึง หลังจากวันที่ระบุแล้วห้ามรับประทานหรือไม่ควรนำมาบริโภค

นอกจากนี้ หลายประเทศยังสนับสนุนการลดปริมาณขยะอาหารอย่างจริงจังด้วยการกำหนดกฎระเบียบขึ้นเฉพาะ อาทิ ฝรั่งเศสออกกฎหมายห้ามซูเปอร์มาร์เก็ตทิ้งหรือทำลายอาหาร แต่ให้นำอาหารเหล่านั้นไปบริจาคแก่องค์กรการกุศลและธนาคารอาหาร เกาหลีใต้ติดตั้งเครื่องกำจัดขยะเศษอาหาร RFID ในชุมชนที่อยู่อาศัย ซึ่งเครื่องดังกล่าวจะคำนวณน้ำหนักขยะอาหารที่แต่ละครัวเรือนนำมาทิ้ง และออกไปเรียกเก็บเงินค่าใช้จ่ายจากเจ้าของขยะอาหารดังกล่าว ขณะที่บางรัฐในสหรัฐฯ กำหนดให้บริษัทขนาดใหญ่ต้องแยกและ recycle ขยะอาหาร เป็นต้น

จากกระแสความตื่นตัวในการลดขยะอาหารที่เกิดขึ้นทั่วโลกส่งผลให้เกิดธุรกิจใหม่ๆ หรือการทำตลาดใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการลดขยะอาหาร ที่น่าสนใจ อาทิ

- ✚ **การจัดตั้งซูเปอร์มาร์เก็ตจำหน่ายของหมดอายุ :** 'Wefood' ในเมืองโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก เป็นซูเปอร์มาร์เก็ตแห่งแรกของโลกที่จำหน่ายทั้งอาหารหมดอายุที่ได้รับการเก็บรักษาอย่างดี อาหารที่ใกล้วันหมดอายุ หรืออาหารที่ได้รับบริจาคมา (ทั้งจากห้างค้าปลีกและผู้ผลิตอาหาร) แต่บรรจุภัณฑ์มีตำหนิ ทำให้ราคาจำหน่ายสินค้าเหล่านี้ถูกกว่าสินค้าราคาปกติถึงกว่าครึ่งหนึ่ง จึงเป็นที่นิยมอย่างมาก





ที่มา : [www.prachachat.net](http://www.prachachat.net)

**Wefood** เป็นซูเปอร์มาร์เก็ตเล็กๆ ในกรุงโคเปนเฮเกนซึ่งดำเนินการโดยองค์กรไม่แสวงหาผลกำไร สินค้าที่วางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตนี้เป็นสินค้าหมดอายุ หรือบรรจุอยู่ในหีบห่อชำรุด มีตำหนิ มักเป็นสินค้าที่ได้รับการบริจาคจากห้างค้าปลีก ผู้นำเข้า-ส่งออก และผู้ผลิตอาหาร สินค้าเหล่านี้มีราคาถูกกว่าราคาสินค้าตามปกติกว่าครึ่งหนึ่ง พนักงานล้วนเป็นอาสาสมัครที่ตื่นตัวเรื่องการลดปริมาณขยะอาหารของโลก ทั้งนี้ รายได้ส่วนหนึ่งจากการดำเนินงานจะแบ่งให้กับหน่วยงานการกุศลที่มีจุดมุ่งหมายจะจัดปัญหาความหิวโหยทั่วโลก ล่าสุด Wefood ได้รับความนิยมนักจนเปิดสาขาที่ 2 ตามมาอย่างรวดเร็ว

- ✚ **การจัดตั้งร้านอาหารที่มีแนวคิดช่วยลดขยะอาหาร** อาทิ ร้าน Rub&Stub ใช้วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการบริจาคมาปรุงเป็นเมนูอาหาร ร้าน WastED ใช้วัตถุดิบที่เหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมอาหารทั่วไปมาใช้ประกอบเป็นเมนูอาหารที่เสิร์ฟในร้าน
- ✚ **การจัดทำ Application** เพื่อรณรงค์ลดขยะอาหาร ปัจจุบันมีหลากหลาย Application อาทิ **Too Good To Go (TGTG)** เป็น Application ที่รวบรวมลิสต์

รายการอาหารที่จำหน่ายไม่หมดจากร้านอาหาร ร้านกาแฟ และร้านเบเกอรี่ ที่เข้าร่วมโครงการช่วยลดขยะอาหาร ผู้ใช้ Application ดังกล่าวสามารถสั่งซื้อสินค้าอาหารในลิสต์ได้ในราคาถูก และไปรับสินค้าภายในเวลาที่กำหนด **Love Food Hate Waste** เป็น Application ที่มีสูตรอาหารมากมาย พร้อมช่วยให้ผู้ใช้ Application สามารถวางแผนปรุงอาหารแต่ละเมนูในปริมาณที่เหมาะสมกับจำนวนผู้รับประทาน และคำนวณหาปริมาณวัตถุดิบที่เหมาะสม เพื่อให้มีปริมาณขยะอาหารที่ต้องทิ้งน้อยที่สุด

-  **การเปลี่ยนกลยุทธ์การทำตลาด** อาทิ ซูเปอร์มาร์เก็ตหลายแห่งลดการใช้กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย “ขนาดใหญ่ถูกกว่า” หรือ “ซื้อ 1 แถม 1” ซึ่งมีส่วนกระตุ้นให้แต่ละครัวเรือนซื้อสินค้าอาหารเกินความจำเป็นจนกลายเป็นขยะเหลือทิ้ง แต่หันมาเน้นการจัดโปรโมชั่นจำหน่ายผัก-ผลไม้ที่ไม่สวยหรือมีตำหนิในราคาพิเศษ โดยมีเป้าหมายเพื่อลดปริมาณอาหารเหลือทิ้ง
-  **การสนับสนุนการห่อกลับบ้าน** : ร้านอาหารหลายแห่งในยุโรปมีมาตรการชักชวนลูกค้าที่รับประทานอาหารไม่หมดในร้านให้ห่อกลับไปรับประทานที่บ้าน

จากตัวอย่างธุรกิจใหม่ๆ และการทำการตลาดใหม่ๆ ข้างต้น แสดงให้เห็นอย่างชัดเจนว่ากระแสการลดขยะอาหาร หรือ Food Waste นั้น มีพลังมากเพียงพอที่จะก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งในส่วนของผู้ผลิต ร้านค้า ร้านอาหาร ดังนั้น ถึงเวลาแล้วที่ผู้ประกอบการและผู้ส่งออกของไทยจะเริ่มพิจารณาปรับปรุงกระบวนการผลิตสินค้าให้ลดการสูญเสียระหว่างผลิต หรือพัฒนาบริการใหม่ๆ ที่สนับสนุนและสอดคล้องไปกับแนวทางการลดขยะอาหารของโลก รวมถึงการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ อาทิ ปรับบรรจุภัณฑ์ให้มีขนาดเล็กลงพอเหมาะกับการรับประทานให้หมดในแต่ละครั้ง การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำมา recycle ได้ และการติดฉลากวันหมดอายุหรือวันที่ควรบริโภคก่อนให้ชัดเจน เป็นต้น

**Disclaimer :** ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องเท่านั้น โดยธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทยจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด