



ปัญหา

- เศษอาหารจากการกินเหลือในแต่ละวันและร้านอาหารหลายแห่งกำจัดเศษอาหารไม่ถูกวิธี โดยการกำจัดเศษอาหารด้วยวิธีทิ้งลงตามท่อ, นำเศษอาหารไปทิ้งตามถังขยะ
- เกิดปัญหาอาหารอุดตันท่อน้ำหรือ เกิดคราบไขมันจากเศษอาหาร หากปล่อยลงท่อน้ำจะก่อให้เกิดมลพิษทางน้ำได้ และยังทำให้มีหนอน และแมลงก่อให้เกิดเชื้อโรค
- ส่งผลกระทบต่อระยะยาวถึงปัญหา Climate Change



วัตถุประสงค์

เพื่อลดปริมาณเศษอาหารเหลือ โดยการใช้เครื่อง CMU Food Composter ซึ่งสามารถส่งผลดีในหลายหลายด้าน เช่นด้านสิ่งแวดล้อมคือการได้ปุ๋ย นำกลับมาหมุนเวียนใช้กับต้นไม้ต่อไป เป็นการช่วยลดภาวะโลกร้อน และลดปัญหาในด้านของกลิ่นไม่พึงประสงค์ในเศษอาหารเหลือทิ้ง และสามารถเพิ่มความสะอาดและลดค่าใช้จ่ายต่างๆเกี่ยวกับการกำจัดเศษอาหารของผู้ใช้งานได้

ตัวชี้วัดและผลการดำเนินงาน

- ร้อยละ 70 จากแบบสอบถามในการสำรวจและเก็บข้อมูลของนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ชั้นปีที่ 2 และ 3 มีความพึงพอใจในระดับดีมาก
- ร้อยละ 70 ของงานวิจัยและพัฒนาของนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ชั้นปีที่ 2 และ 3 มีประสิทธิภาพมากขึ้น
- ร้อยละ 70 ของข้อมูลที่ได้จากกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามมีความถูกต้อง และครบถ้วนในระดับที่ดีมากขึ้น



วิธีการดำเนินงาน

- 1.สอบถามปัญหาต่างๆของร้านอาหารและรวบรวมข้อมูลจากหลายๆร้าน
- 2.วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้มาแล้วเลือกปัญหาที่ต้องการแก้ไข
- 3.รวบรวมข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับสาเหตุของปัญหาและระดมความคิดในออกแบบวิธีการแก้ปัญหา
- 4.ออกแบบกระบวนการทำงานของนวัตกรรมแล้วส่งมอบให้บริษัทที่เชี่ยวชาญทำการผลิต
- 5.ส่งมอบนวัตกรรมให้ร้านอาหารที่มีความต้องการใช้นวัตกรรมได้ทดลองใช้
- 6.ติดตามผลการใช้งานและปรับปรุงส่วนที่บกพร่อง

