



ลดปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้ง ภายในโรงอาหารคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

หน่วยงานการเงิน การคลังและพัสดุ

703441 Business Quality Management



ปัญหาคือความท้าทาย แก้ไขได้ด้วย **QCC**

Dream Team Group



น.ส.ชนิดา อินทะไชย
571512028



น.ส. ณัฐพร ชุระยศ
5715121058



น.ส.พรรณภัส เต้ประจิตร
571512098



น.ส.พราวพร จำรูญวารกุล
571512101



น.ส. พัชร์ชนก ฝึกฝน
571512101



น.ส. สุธิมา กลีบใบ
571512159



น.ส.สุภาภรณ์ จันทรด้วง
571512164



น.ส.สุรารักษ์ สุจริตเจริญชัย
571512165



น.ส.อมิตา ชุสุวรรณ
571512171
703441 Business Quality Management

บุคลากรหน่วยงานการเงิน การคลัง และพัสดุ



นายนิรันดร์ บรรณศรี
หัวหน้าการเงิน การคลัง และพัสดุ



นางสาวพิมลพรรณ จันท์หอม
พนักงานปฏิบัติงานหน่วยพัสดุ



นายพาลาดอน การะภักดี
พนักงานปฏิบัติงานหน่วยพัสดุ



นางสาวศิริรัตน์ แดงสด
พนักงานการเงินและบัญชี

หน่วยงานการเงิน การคลัง และพัสดุ

แผนกการเงิน การคลังและพัสดุ มีหน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่

- ดูแลด้านการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุครุภัณฑ์สำนักงานทั้งหมด
- ดูแลด้านการซ่อมบำรุงครุภัณฑ์
- ดูแลด้านการติดต่อผู้รับเหมาต่างๆของคณะบริหารธุรกิจ
- ดูแลด้านสาธารณูปโภค ค่าน้ำ ค่าไฟ และกล้องวงจรปิด
- ดูแลโรงอาหารและการทำสัญญากับผู้เช่าสถานที่ร้านอาหารภายในคณะบริหารธุรกิจ
- ดูแลด้านเศษอาหารเหลือของคณะบริหารธุรกิจโดยการติดต่อสถาบันพลังงานเพื่อมารับเศษอาหารเหลือไปกำจัดทิ้ง



1

การค้นหาปัญหาและคัดเลือกหัวข้อ



การประชุมเพื่อค้นหาปัญหา
วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2561



การค้นหาปัญหาและคัดเลือกหัวข้อ

สภาพปัจจุบัน	ความรุนแรง	ความถี่	ความเป็นไปได้	รวม
1.การใช้ไฟฟ้าภายในขณะบริหารธุรกิจโดยสิ้นเปลือง	4	2	1	8
2.การคัดแยกขยะในบริเวณขณะบริหารธุรกิจ	3	3	2	18
3.ปริมาณเศษอาหารเหลือในบริเวณโรงอาหารขณะบริหารธุรกิจ	4	4	3	48
4. การใช้น้ำภายในขณะบริหารธุรกิจอย่างสิ้นเปลือง	3	2	1	6
5.ครุภัณฑ์ภายในขณะบริหารธุรกิจชำรุด	2	2	2	8

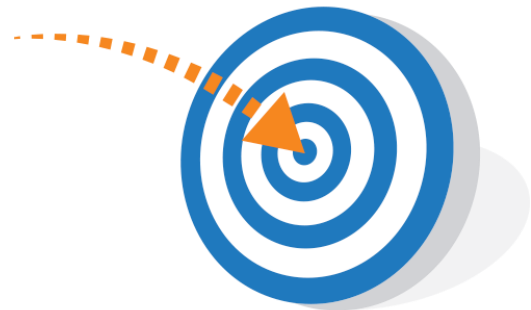
มูลเหตุและแรงจูงใจ

- เพื่อลดปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้งภายในโรงอาหารคณะบริหารธุรกิจให้น้อยลง
- เพื่อให้ นักศึกษาตระหนักถึงผลกระทบของเศษอาหารเหลือทิ้งและแก้ไขปัญหา ร่วมกัน
- เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ในการทำกิจกรรม QCC
- เพื่อตอบสนองนโยบายการลดปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้งของคณะบริหารธุรกิจ และของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่



2

การสำรวจสภาพปัจจุบันและตั้งเป้าหมาย





การสำรวจสภาพปัจจุบันและตั้งเป้าหมาย

กระบวนการดำเนินงานในการเก็บเศษอาหาร

แม่บ้านจะทำการเก็บ
เศษอาหารทุกครั้งที่ได้ม
จากถังสีดำ

ทำการแยกเศษอาหาร
กับน้ำออกจากกัน และ
นำเศษอาหารที่แยกน้ำ
แล้วไปใส่ในถังสีขาว

นำถังสีขาวที่มีเศษ
อาหารไปทิ้ง

รถสถาบันพลังงานมา
รับเศษอาหารทุกวัน
และรับไขมันทุก
อาทิตย์

เศษอาหารนำไปเป็น
อาหารสัตว์ส่วนไขมัน
จะนำไปผลิตเป็น
น้ำมันไบโอดีเซล

Check Sheet (28/01/61-03/02/61)

DAY	จำนวนปริมาณอาหารเหลือ(1 ถัง = 10 กก.)	รวม(กก.)
MON		73.3
TUE		68.5
WED		42.75
THU		69.3
FRI		58.4
SAT		47.8
SUN		33.7
	รวมเศษอาหารเหลือ	393.75

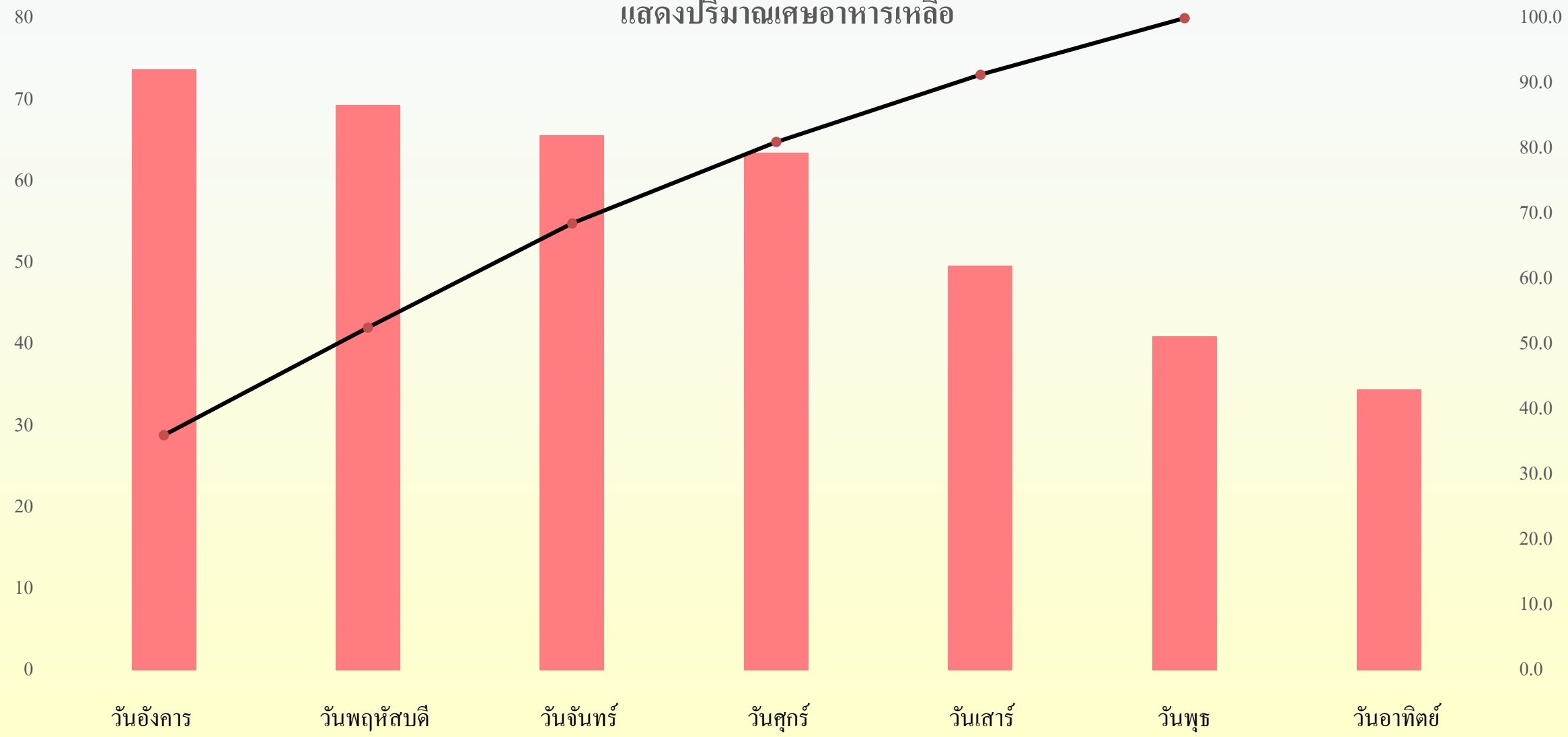
Check Sheet (04/02/61-10/02/61)

DAY	จำนวนปริมาณอาหารเหลือ(1 ถัง = 10 กก.)	รวม(กก.)
MON		57.9
TUE		78.9
WED		39.2
THU		69.4
FRI		68.6
SAT		51.4
SUN		35.2
	รวมเศษอาหารเหลือ	400.6

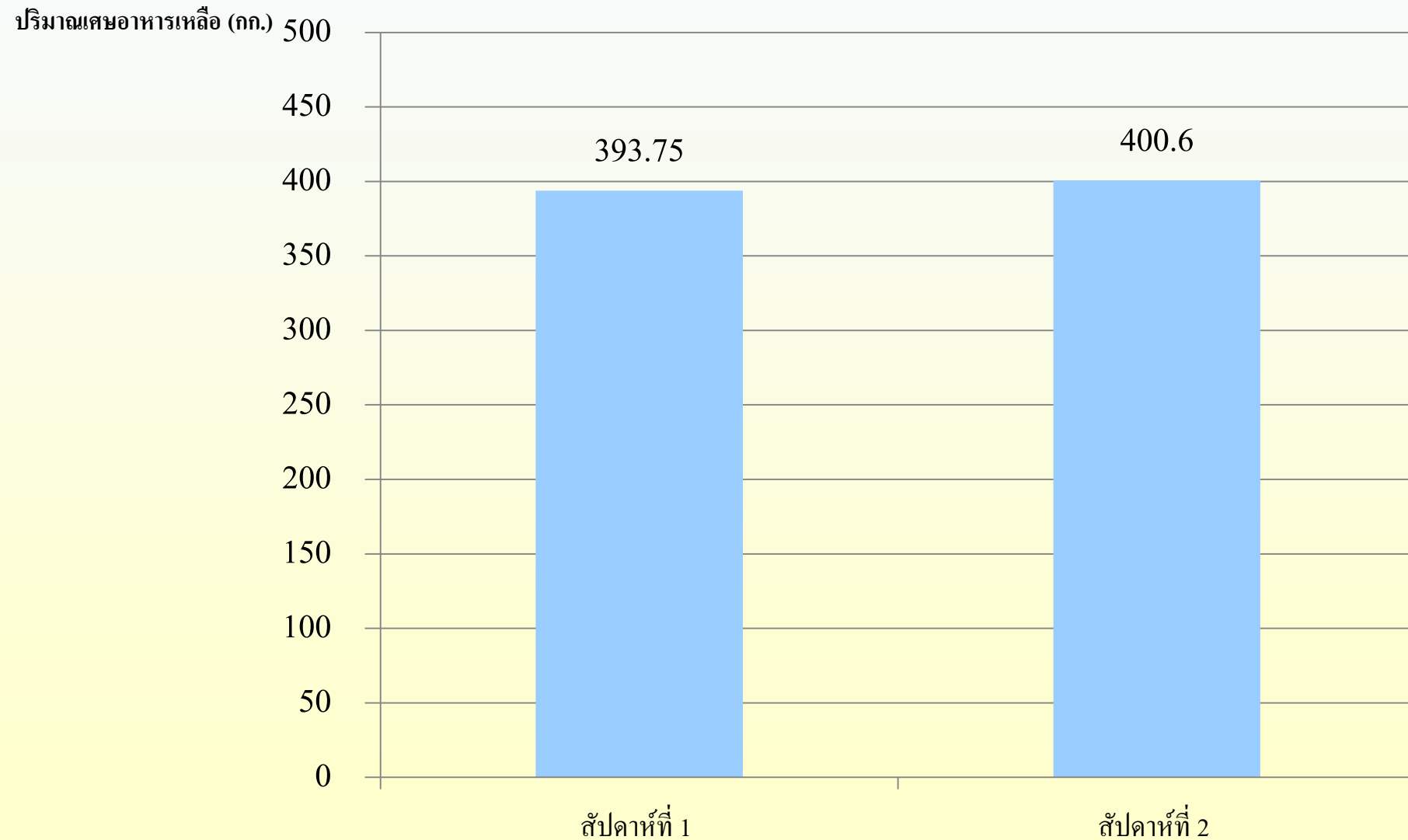
แผนภูมิพารेट

แสดงปริมาณเศษอาหารเหลือ

● %สะสม 18.6



ปริมาณเศษอาหารเหลือ 2 สัปดาห์ ก่อนดำเนินการกำจัดขยะ



เฉลี่ย 397.18

หมายเหตุ :
สัปดาห์ที่ 1 :วันที่ 28/01/61-03/02/61
สัปดาห์ที่ 2 :วันที่ 04/02/61-10/02/61

เป้าหมายโครงการ

ปริมาณเศษอาหารเหลือ (kg)

500

400

300

200

100

0

397.18

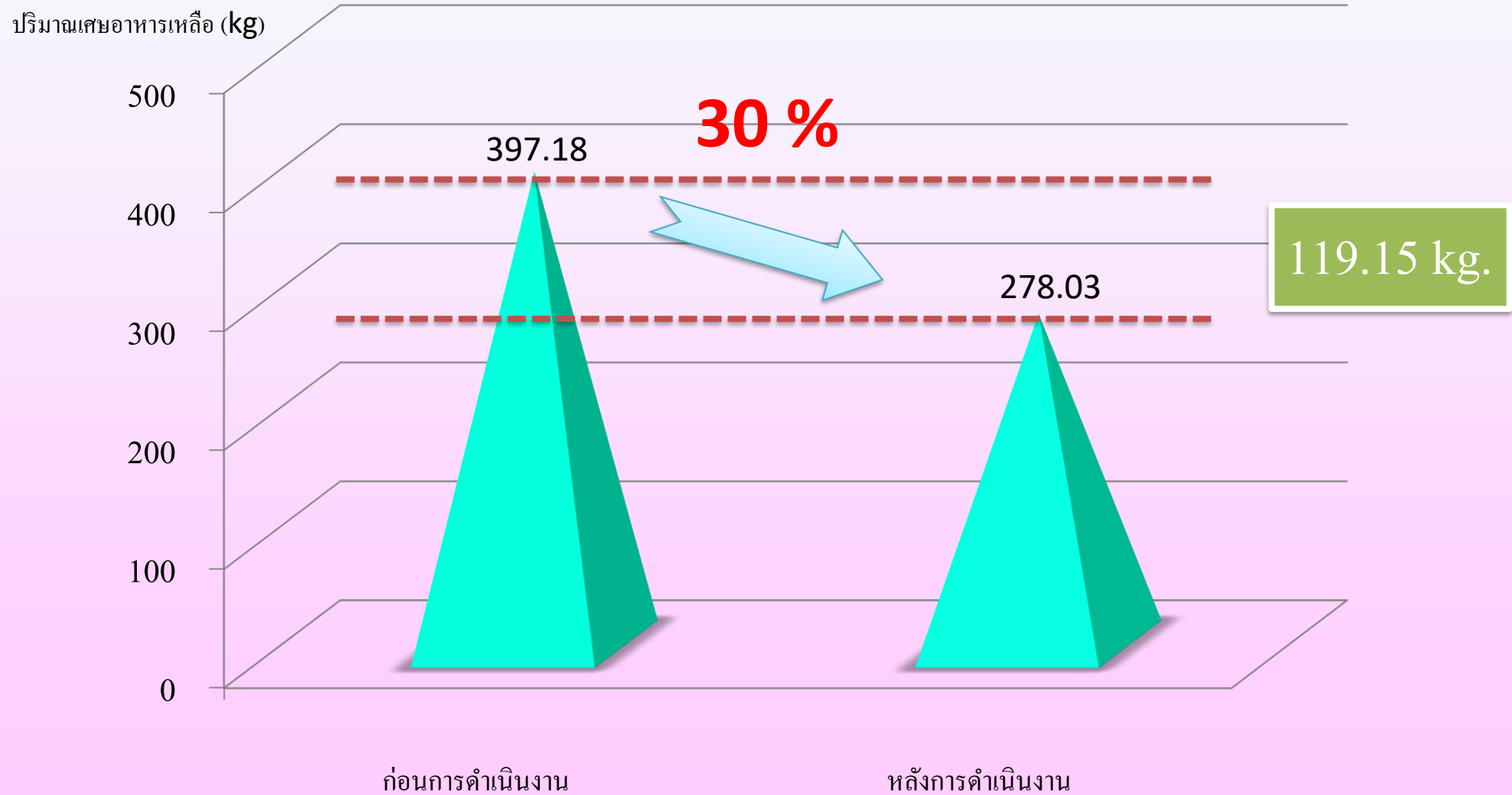
30 %

278.03

119.15 kg.

ก่อนการดำเนินงาน

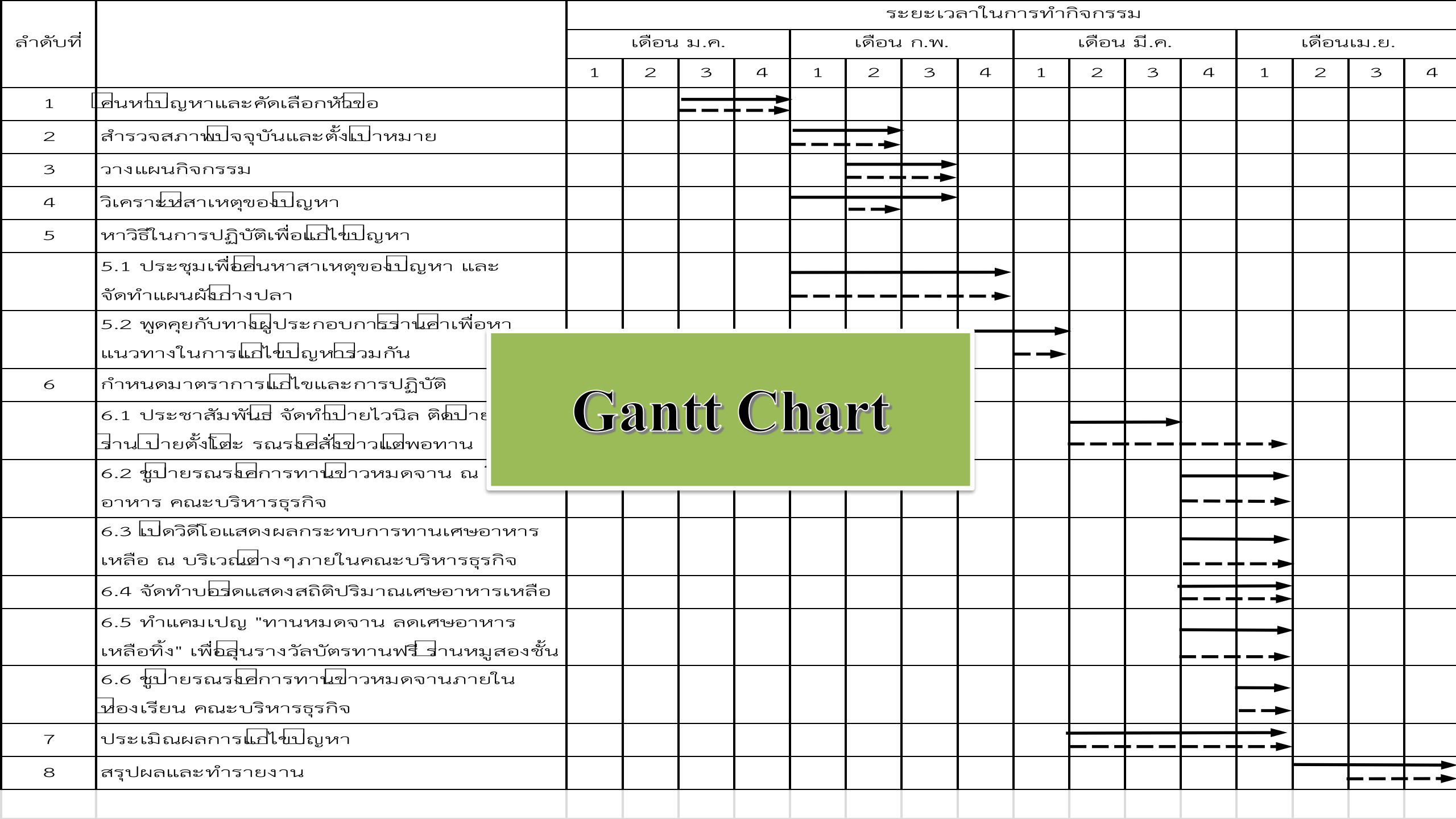
หลังการดำเนินงาน



3

การวางแผนกิจกรรม

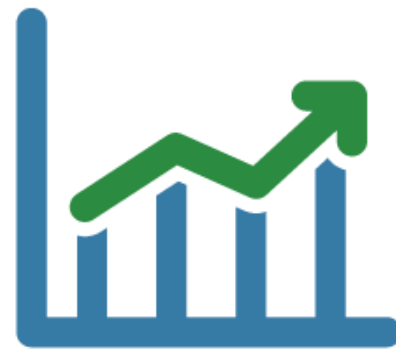




Gantt Chart

4

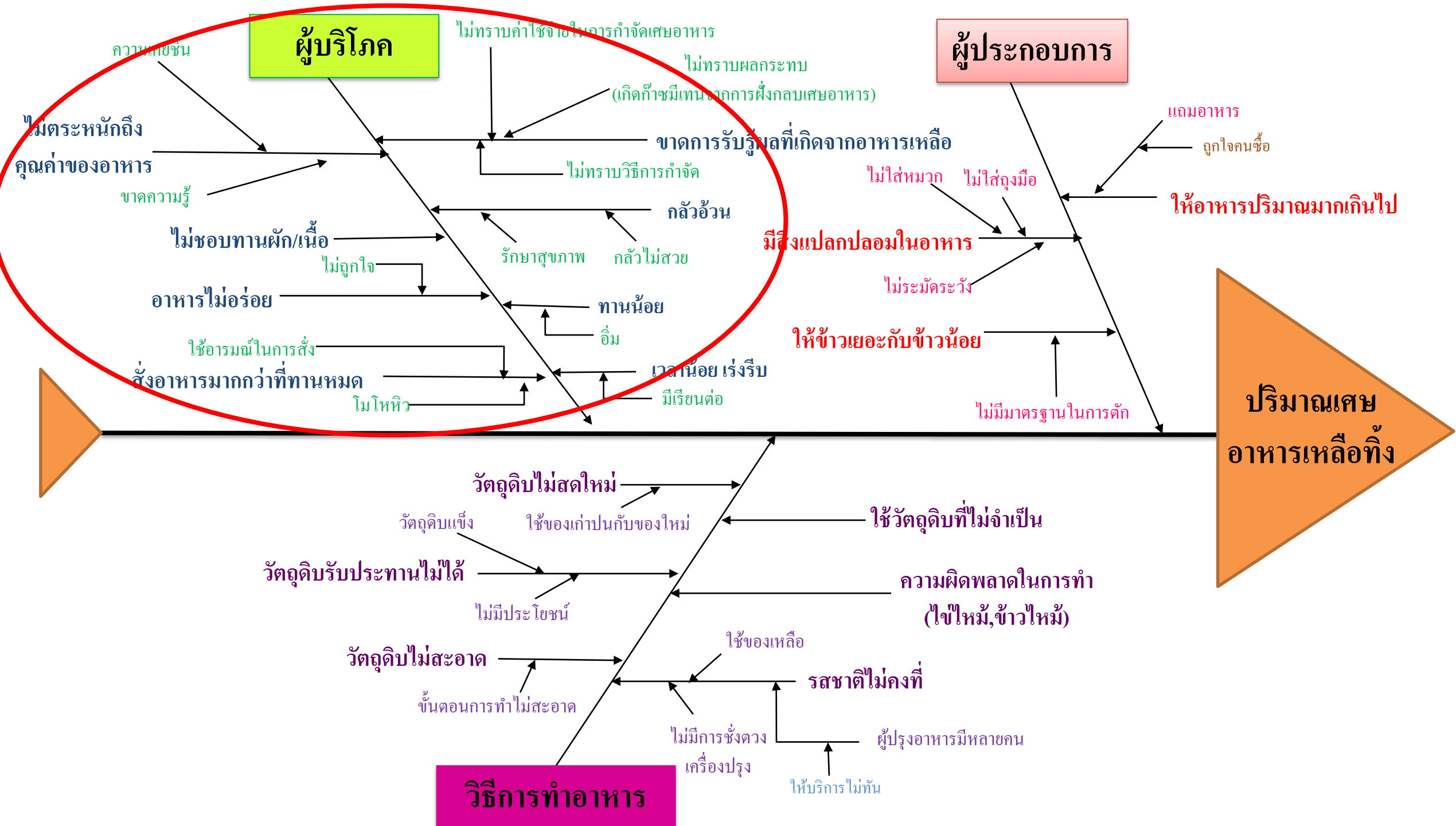
การวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา



ประชุมเพื่อค้นหาสาเหตุของปัญหา และจัดทำแผนผังก้างปลา

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2561





ผู้บริโภค

ผู้ประกอบการ

วิธีการทำอาหาร

ปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้ง

ไม่ตระหนักถึง
คุณค่าของอาหาร

ความเขย่ง

ขาดความรู้

ไม่ชอบทานผัก/เนื้อ

อาหารไม่อร่อย

ใช้อารมณ์ในการสั่ง

สั่งอาหารมากกว่าที่ทานหมด

ไม่ทราบค่าใช้จายในการกำจัดเศษอาหาร

ไม่ทราบผลกระทบ

(เกิดก๊าซมีเทนจากการฝังกลบเศษอาหาร)

ไม่ทราบวิธีการกำจัด

รักษาสุขภาพ

กลัวอ้วน

ทานน้อย

อิม

เวลาน้อย เร่งรีบ

ไม่ถูกใจ

โมโหหิว

วัตถุดิบไม่สดใหม่

วัตถุดิบแข็ง

วัตถุดิบรับประทานไม่ได้

ไม่มีประโยชน์

วัตถุดิบไม่สะอาด

ขั้นตอนการทำไม่สะอาด

ไม่มีการชั่งตวง
เครื่องปรุง

ใช้ของเหลือ

รสชาติไม่คงที่

ไม่มีการชั่งตวง
เครื่องปรุง

ให้บริการไม่ทัน

ผู้ปรุงอาหารมีหลายคน

ใช้วัตถุดิบที่ไม่จำเป็น

ความผิดพลาดในการทำ
(ใช้ใหม่, ข้าวใหม่)

มีสิ่งแปลกปลอมในอาหาร

ให้ข้าวเยอะกับข้าวน้อย

ไม่มีมาตรฐานในการตัด

ไม่ใส่หมวก

ไม่ใส่ถุงมือ

ไม่ระมัดระวัง

แถมอาหาร

ถูกใจคนซื้อ

ให้อาหารปริมาณมากเกินไป

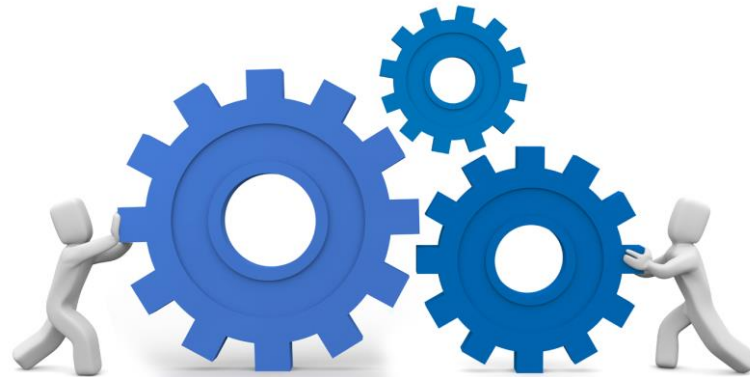
พูดคุยกับทางผู้ประกอบการร้านค้าในคณะบริหารธุรกิจ

วันที่ 8 มีนาคม 2561

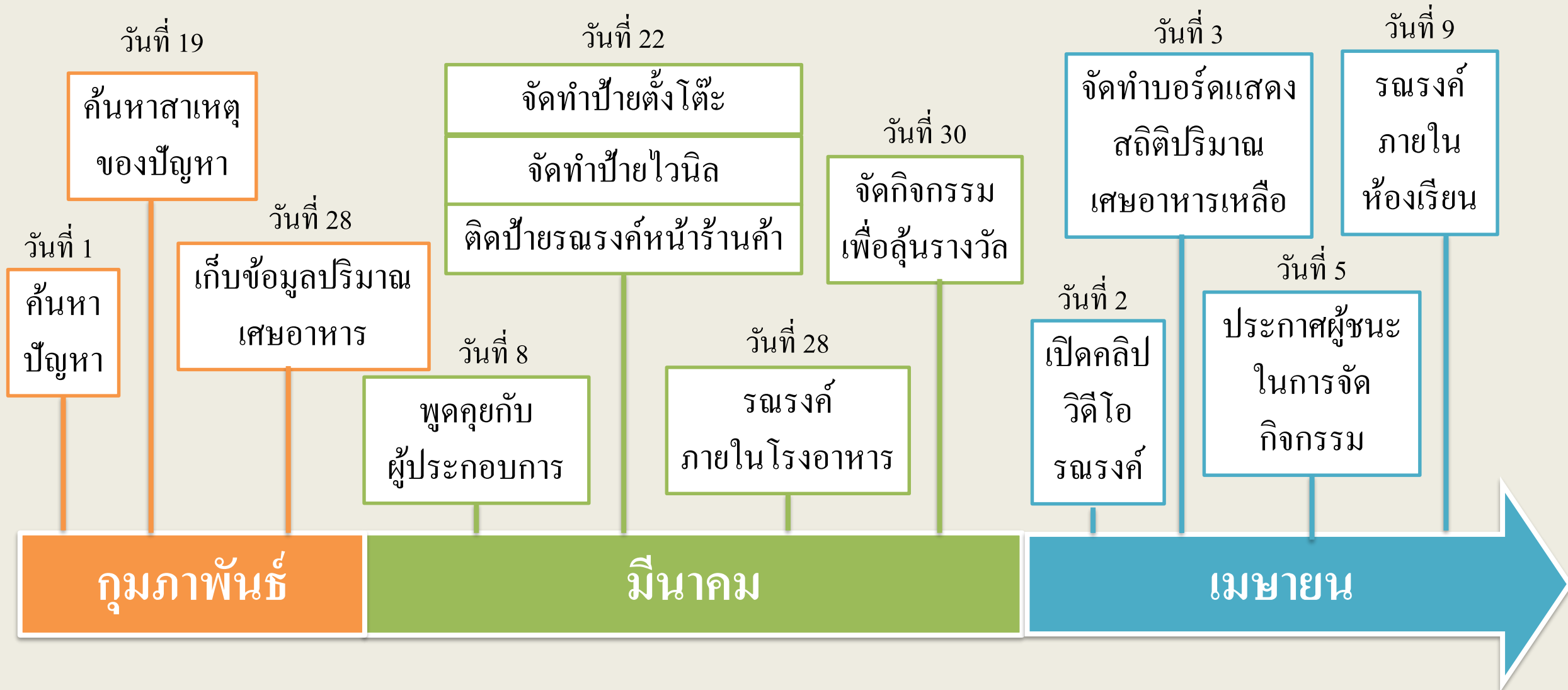


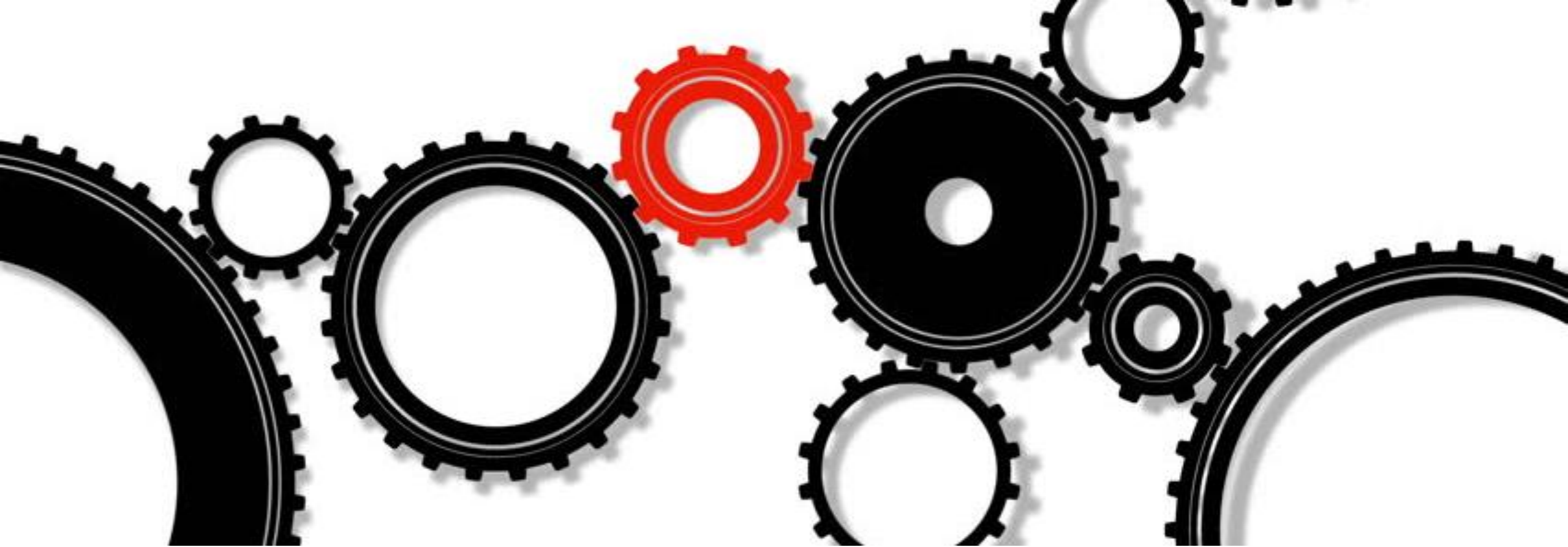
5

การกำหนดมาตรการแก้ไขและการปฏิบัติ



การดำเนินงานกิจกรรม





การดำเนินกิจกรรม ครั้งที่ 1

จัดทำป้ายตั้งโต๊ะ

วันที่ 22 มีนาคม 2561



จัดทำป้ายไวนิล

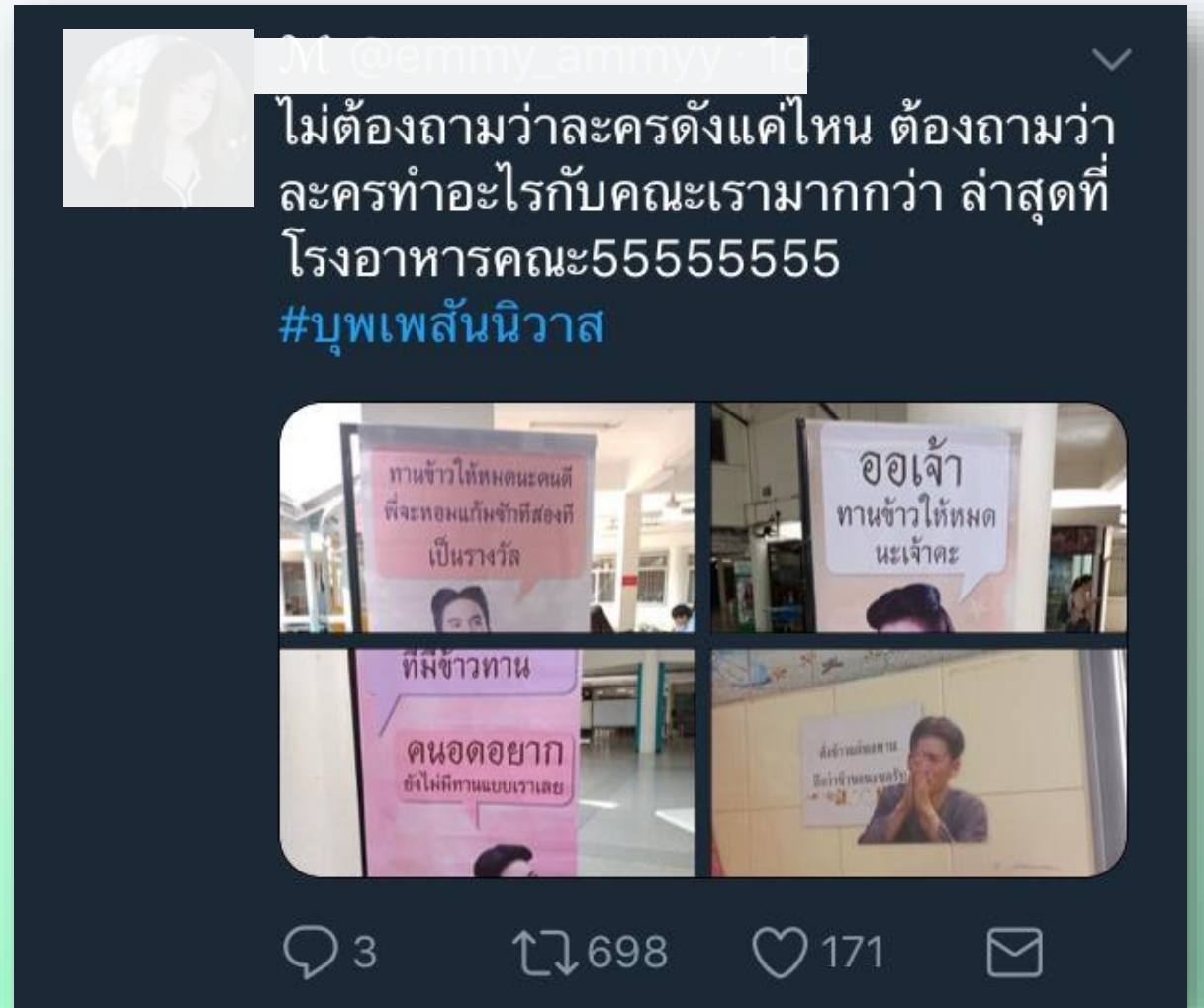
วันที่ 22 มีนาคม 2561



ติดป้ายรณรงค์บริเวณด้านหน้าของร้านค้า

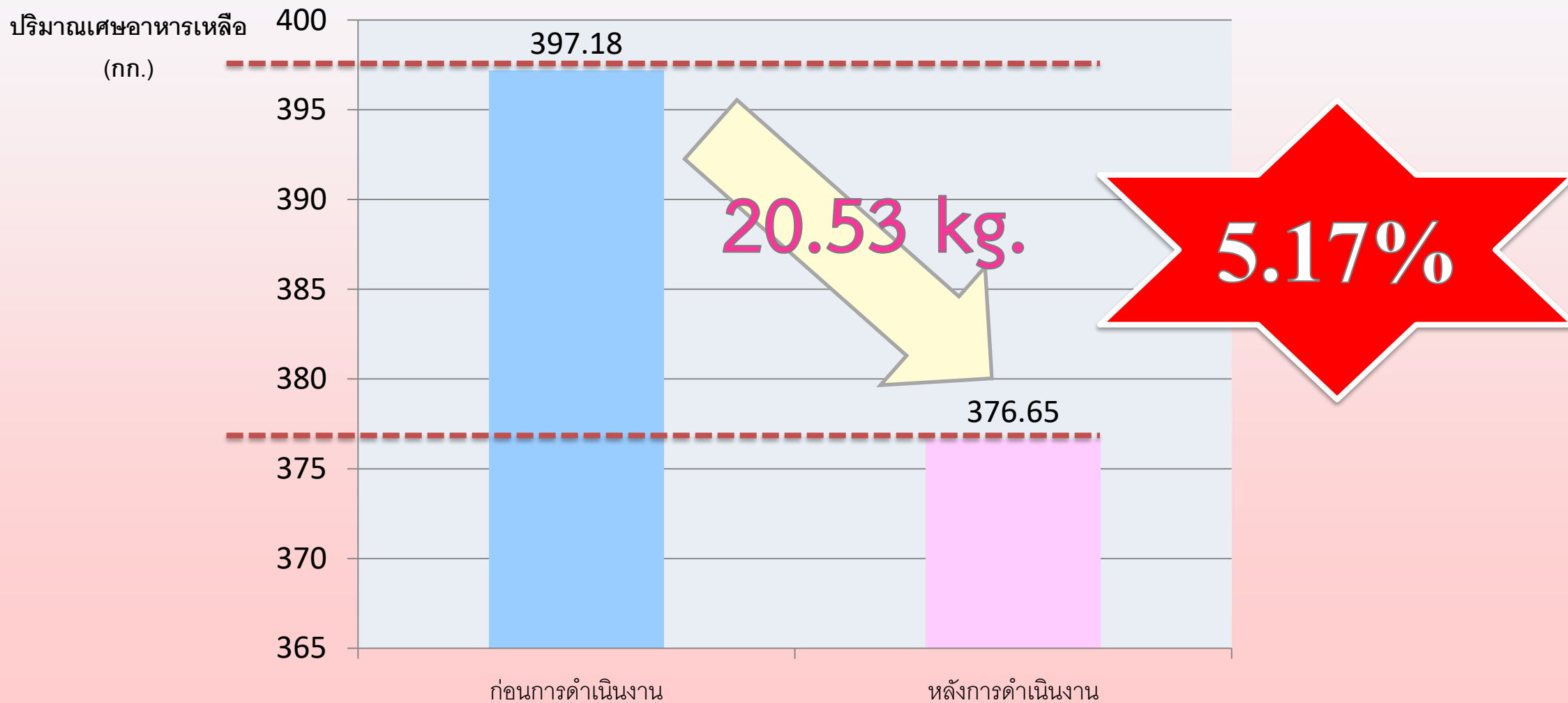
วันที่ 22 มีนาคม 2561

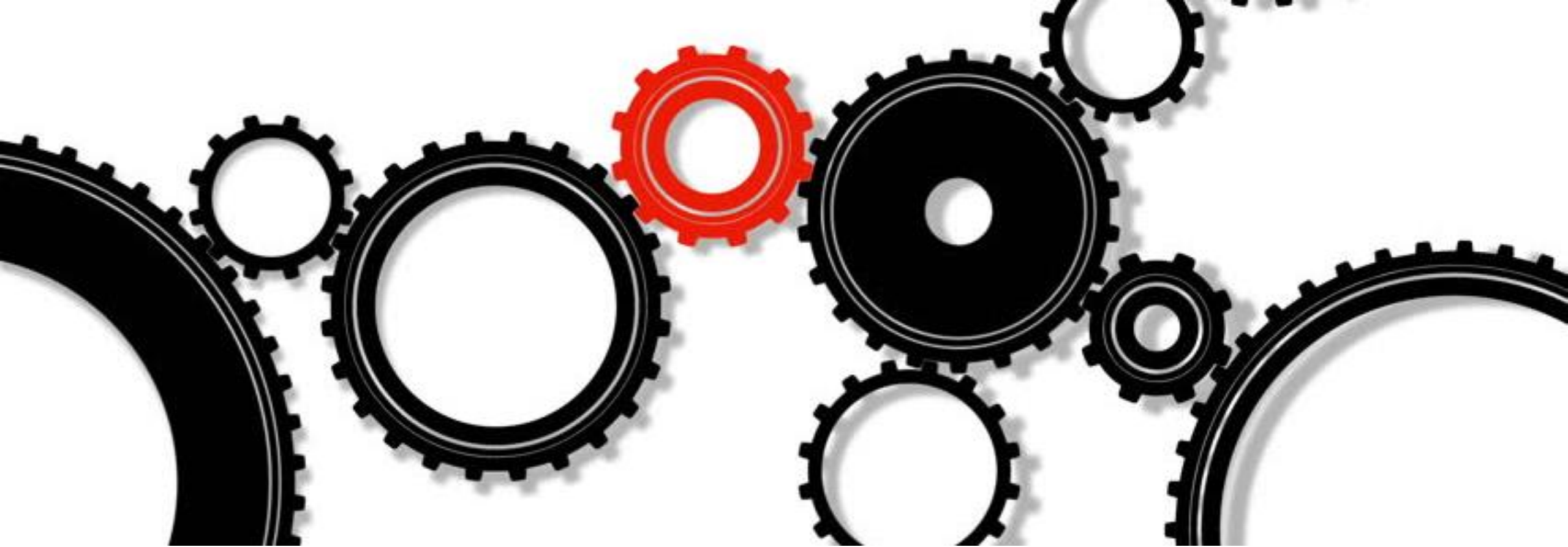




➤ มีการแชรลงโซเชียล และพูดถึงการรณรงค์ที่ได้อัปเดตทำขึ้น

ตารางเปรียบเทียบปริมาณเศษอาหารเหลือเฉลี่ยต่อสัปดาห์ หลังดำเนินการแก้ไขครั้งที่ 1





การดำเนินกิจกรรม ครั้งที่ 2

รณรงค์การทำงานข้าวให้หมดจาน ณ โรงอาหารคณะบริหารธุรกิจ

วันที่ 28 มีนาคม – 5 เมษายน 2561





จัดกิจกรรม เพื่อลุ้นรางวัลทานฟรีหมูจุ่ม ร้านหมูสองชั้น จำนวน 2 รางวัล วันที่ 30 มีนาคม 2561





Joke Chanatda

5 เมษายน เวลา 12:32 น. · เทศบาลนครเชียงใหม่ · 🌐

เกลี้ยงทุกวัน อย่างนี้แหละช่วยกำลังโต อีอิ

#ทานข้าวหมดจานลดเศษอาหารเหลือทิ้ง 🍴👹



👍🍴❤️ 34

ความคิดเห็น 3 รายการ

👍 ถูกใจ

💬 แสดงความคิดเห็น

➦ แชร์



Uscharee Inthep 🍴 กำลังรู้สึกดีมากกว่า 📍 คณะบริหารธุรกิจ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2 เมษายน เวลา 12:55 น. · เทศบาลนครเชียงใหม่ · 🌐

#ทานหมดจานลดเศษอาหารเหลือทิ้ง



👍🍴 64

ความคิดเห็น 1 รายการ



PunimAlonlife Sopa

5 เมษายน เวลา 11:39 น. · เทศบาลนครเชียงใหม่ · 🌐

#ทานหมดจานลดเศษอาหารเหลือทิ้ง



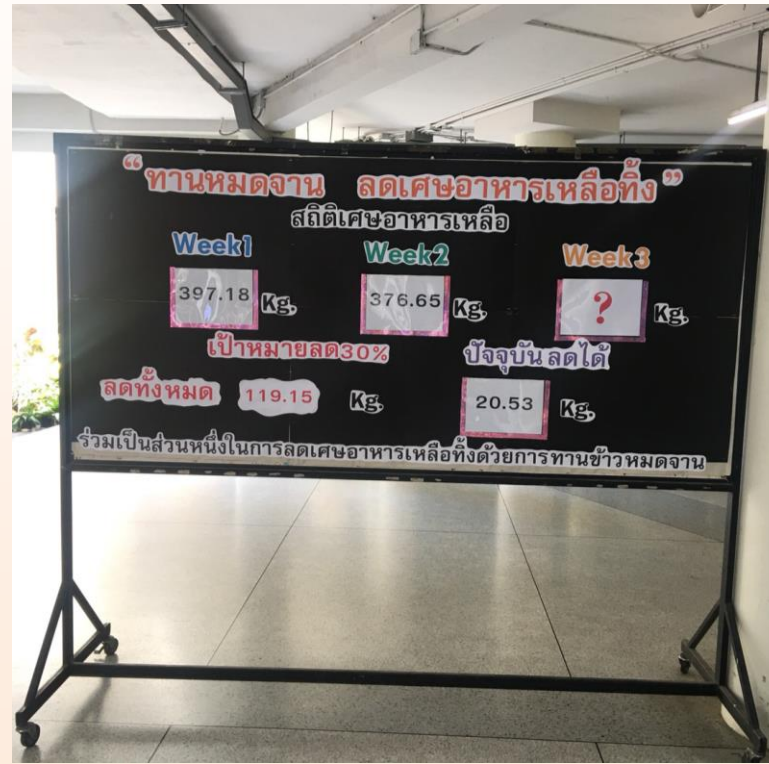
ประกาศผลรางวัล ผู้ชนะในการจัดกิจกรรม วันที่ 5 เมษายน 2561



เปิดคลิปวีดีโอรณรงค์ ณ บริเวณต่างๆ ภายในคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันที่ 2 เมษายน 2561



จัดทำบอร์ดแสดงสถิติปริมาณเศษอาหารเหลือ ภายในคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันที่ 3 เมษายน 2561

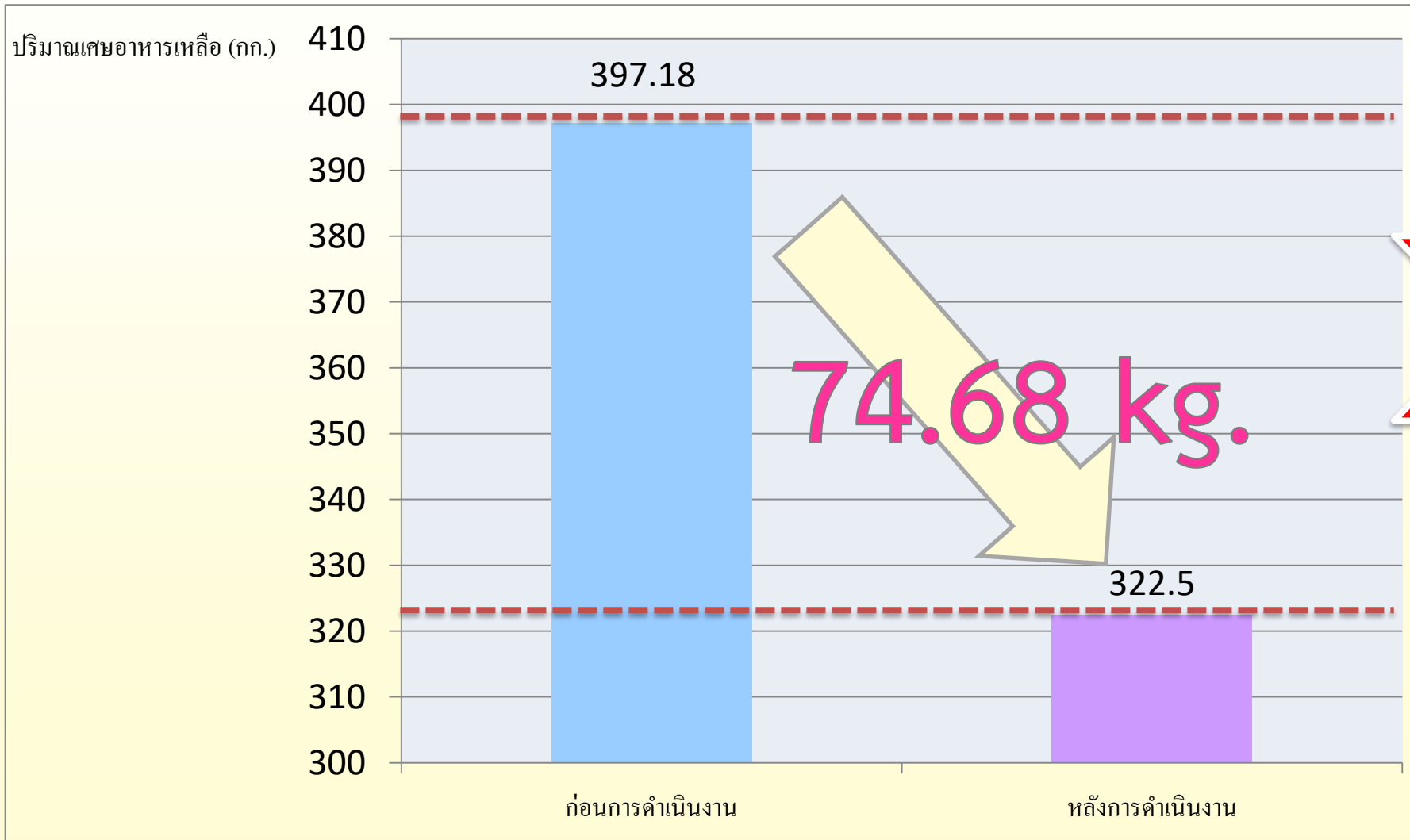


รณรงค์การทำงานข้าวให้หมดจาน ภายในห้องเรียน คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 9 เมษายน 2561



ตารางเปรียบเทียบปริมาณเศษอาหารเหลือเฉลี่ยต่อสัปดาห์ หลังดำเนินการแก้ไขครั้งที่ 2



18.8 %

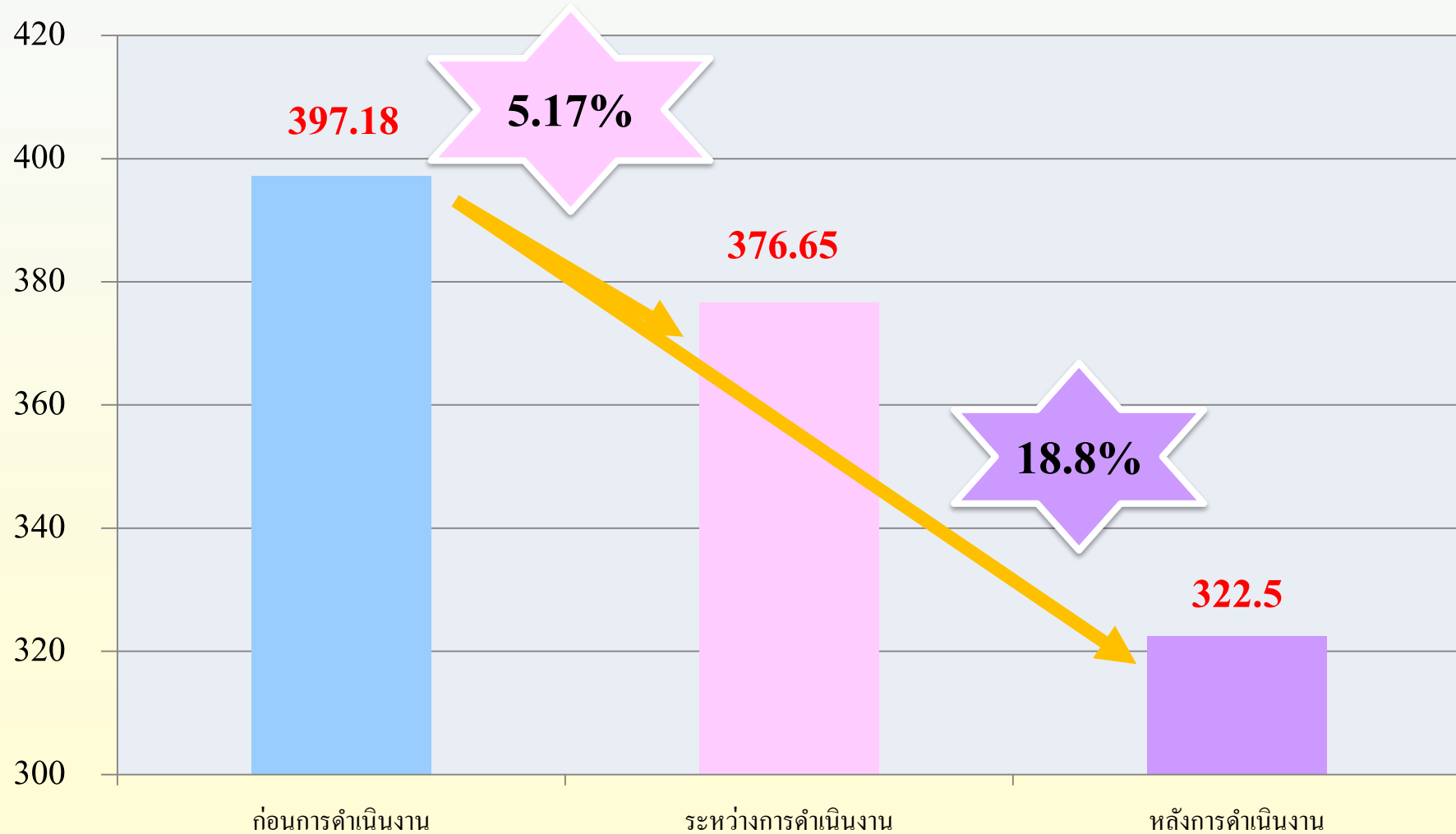
6

การตรวจสอบผล



ปริมาณเศษอาหารเหลือเฉลี่ยต่อสัปดาห์ ในระยะเวลาดำเนินการทั้งหมด

ปริมาณเศษอาหารเหลือ (กก.)



ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม

ผลทางตรง

- ปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้งของคณะบริหารธุรกิจ ลดลง 74.68 กิโลกรัม หรือคิดเป็น 18.8 %
- นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจและคณะอื่น ๆ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารและผลกระทบจากเศษอาหารเหลือทิ้ง
- นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจและคณะอื่น ๆ ได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม “ทานหมดจาน ลดเศษอาหารเหลือทิ้ง”





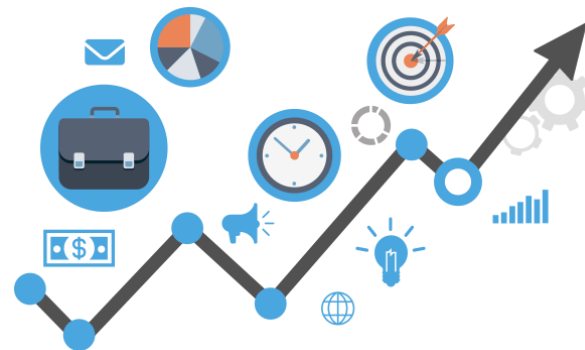
ผลที่ได้จากการทำกิจกรรม

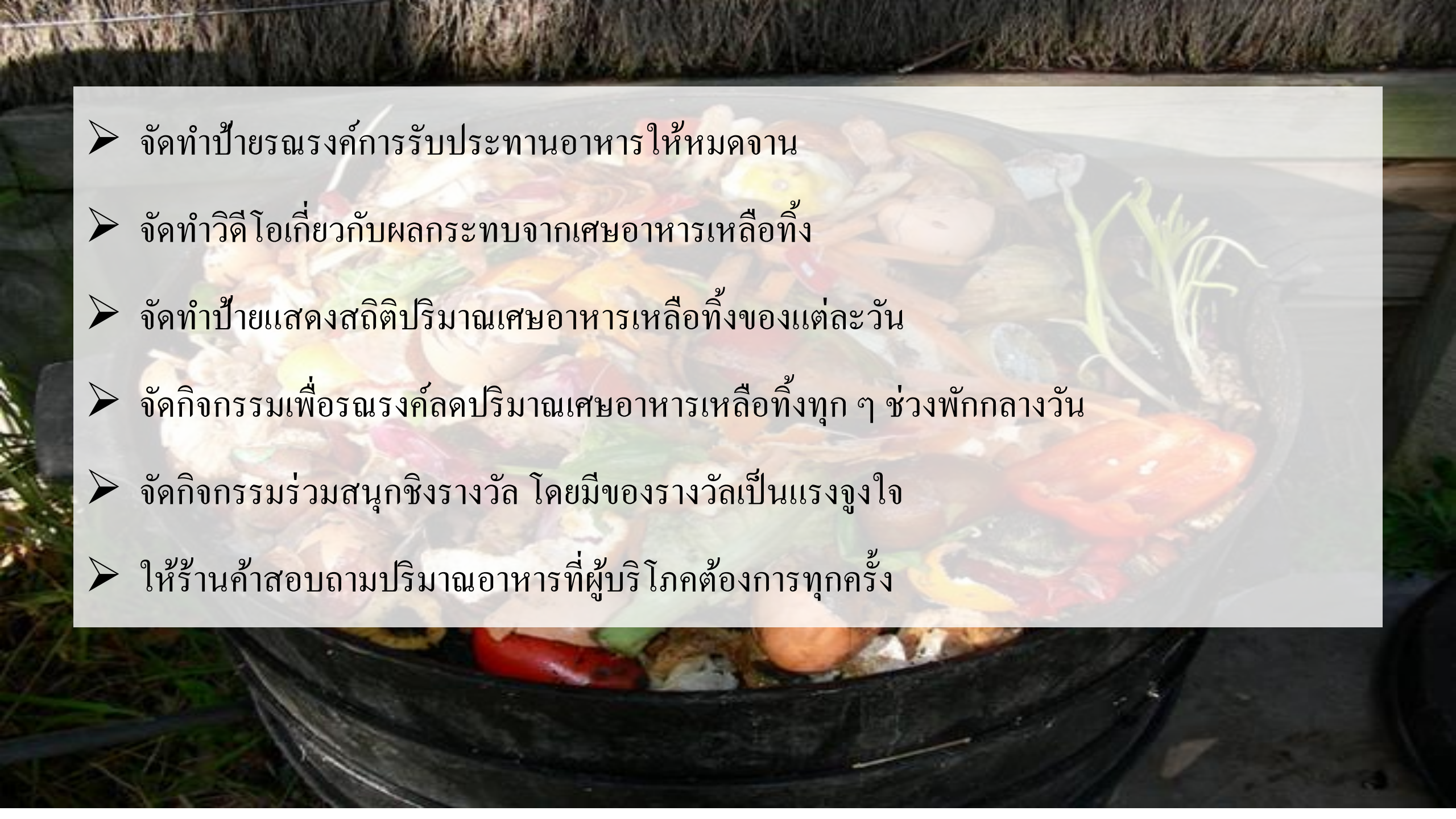
ผลทางอ้อม

- สมาชิกมีความรู้เกี่ยวกับการทำกิจกรรม QCC เพิ่มขึ้น
- สมาชิกรู้จักการใช้เหตุและผลในการวิเคราะห์แก้ไขปัญหา
- สมาชิกรู้จักการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- สมาชิกรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่นมากขึ้น
- สมาชิกมีทักษะในการทำงานอย่างเป็นกระบวนการเพิ่มขึ้น

7

การกำหนดมาตรฐานปฏิบัติงาน และจัดตั้งการควบคุม



- 
- จัดทำป้ายรณรงค์การรับประทานอาหารให้หมดจาน
 - จัดทำวีดีโอเกี่ยวกับผลกระทบจากเศษอาหารเหลือทิ้ง
 - จัดทำป้ายแสดงสถิติปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้งของแต่ละวัน
 - จัดกิจกรรมเพื่อรณรงค์ลดปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้งทุก ๆ ช่วงพักกลางวัน
 - จัดกิจกรรมร่วมสนุกชิงรางวัล โดยมีของรางวัลเป็นแรงจูงใจ
 - ให้ร้านค้าสอบถามปริมาณอาหารที่ผู้บริโภคร้องขอทุกครั้ง

แผนในอนาคต

- รณรงค์การลดเศษอาหารเหลือทิ้งไปยังคณะอื่น ๆ
- รณรงค์เมื่อมีการจัดกิจกรรมขึ้น ทั้งกิจกรรมของคณะและกิจกรรมของมหาวิทยาลัย
- ประชาสัมพันธ์ตามสถานที่ต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ประสานงานกับร้านค้าในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ในการควบคุมปริมาณการให้อาหาร
- ประสานงานกับร้านค้าในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ในเรื่องการไม่ใส่วัตถุดิบที่ไม่จำเป็นลงในอาหาร
- ปลุกฝังจิตสำนึกด้านการรับประทานอาหารให้หมดจานให้กับนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ตั้งแต่นักศึกษาเริ่มเข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Thank
You