

5 Food Waste

กันครัว

กฤษชัย อนุธรรมณัติ
Lean and Productivity Consultant
kritchai.a@gmail.com

“ เราทำทนายตนเองด้วยการตั้งเป้าหมาย ที่จะลดความสูญเสียของอาหาร (Food Waste) ลง 50% ...เป้าหมายนี้จะเป็นจริงได้ด้วย ความกระตือรือร้นทุ่มเทของพนักงาน เพื่อสร้างสรรค์การปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง...”

IKEA ยักษ์ใหญ่ระดับโลกในด้านเครื่องเรือน ของใช้ในบ้าน สัตว์ชาติสวีเดน ประกาศนโยบายข้างต้น พร้อมกับเสริมว่าความสูญเสียที่ลดลงไปนั้น จะสามารถนำไปผลิตอาหารได้ถึง 1 ล้านมื้อ หรือเทียบเท่ากับเลี้ยงคน 1 พันคนได้ทั้งปี! ข้อมูลที่น่าตกใจจาก World Food Program คือ อาหารถึงหนึ่งในสามที่โลกผลิตขึ้นมาต้องกลายเป็นของเสียหรือขยะ ความสูญเสียนี้เกิดขึ้นในทุกขั้นตอนตั้งแต่ การเก็บเกี่ยว ขนส่ง โรงงานแปรรูป ผู้จัดจำหน่าย จนกระทั่งถึงผู้บริโภคท้ายสุด

ตามเป้าหมาย 17 ข้อ ของการพัฒนาที่ยั่งยืนโดยสหประชาชาติ SDG-Sustainable Development Goal ข้อ 2 คือ ขจัดความหิวโหยของประชากรโลก ผมคาดว่านโยบายข้างต้นเกิดขึ้นเพื่อสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ความยั่งยืน (Sustainability) นี้ แม้ว่าเราจะไม่ได้อยู่ในธุรกิจอาหารโดยตรง แต่ในมุมอาหารที่มีลูกค้าใช้บริการถึง 660 ล้านคนในหนึ่งปี จากจำนวนสาขามากกว่า 400 แห่งทั่วโลก ดังนั้น สิ่งที่ตามมา คือ ความสูญเสียของอาหาร จำนวนมหาศาลในแต่ละปีด้วย

การลดความสูญเสียนั้น การจัดการภายในครัว อย่างมีประสิทธิภาพ คือ ปัจจัยสำคัญประการหนึ่ง ที่ผมลองนำมาคิดขยายความต่อ ถึงความสูญเสียต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากการจัดการที่ไม่ดีครับ

1. วัตถุดิบหมดอายุ เสื่อมสภาพ

ในครัวนั้นมีการจัดเก็บวัตถุดิบจำนวนไม่น้อย เปรียบได้กับคลังสินค้า ที่ต้องมีการบริหารจัดการ เพื่อไม่ให้ของขาด ของเกิน หรือจัดเก็บไม่ดีส่งผลต่อคุณภาพวัตถุดิบ



- มีระบบการบริหารจัดการ Stock และจัดซื้ออย่างไร? เช่น วิธีการกำหนดจุดสั่งซื้อ (Reorder Point) ปริมาณการจัดซื้อ (Lot Size) ที่เหมาะสม
- มีการจัดระเบียบพื้นที่จัดเก็บอย่างไร ทั้งที่อยู่ภายนอกและภายในตู้เย็น? เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบวัตถุดิบในมืออยู่เสมอ
- มีการตั้งวันหมดอายุอย่างชัดเจน ทั้งวัตถุดิบที่เปิดใช้แล้ว และยังไม่ได้เปิดใช้? มีผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบ เพื่อให้มั่นใจว่า วัตถุดิบได้ถูกนำไปใช้ตามหลัก First In First Out ก่อนจะหมดอายุ?

2. เตรียมอาหารมากเกินไปจนความต่อการลูกค้า

อาหารบางรายการ ครัวต้องเตรียมการล่วงหน้าโดยการคาดการณ์ความต้องการของลูกค้า เช่น เมนูตัวเองของลูกค้า สลัดบาร์ อาหารเช้าของห้องอาหารโรงแรม หรือบุฟเฟ่ต์อื่นๆ

- มีวิธีการกำหนด รายการ และปริมาณอาหารที่ต้องจัดเตรียมล่วงหน้าอย่างไร? มีการวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบเพื่อคาดการณ์ความต้องการได้ดีแล้ว?
- อาหารเหลือจากลูกค้าที่ปรุงไปแล้วในแต่ละวัน สามารถเก็บไปใช้ในวันถัดไป? หรือสามารถนำไปตัดแปลงเป็นเมนูอื่นได้? มีการจัดเก็บที่รักษาคุณภาพ?

3. เศษอาหาร วัตถุดิบ อากาศที่ปนเปื้อน ตัดแต่ง

วัตถุดิบจะถูกตัดชิ้นส่วนที่ไม่ต้องการออก เพื่อคัดเลือกเฉพาะส่วนที่ต้องการไปปรุงอาหาร และสร้างความสวยงาม ดังนั้นต้องมีการดูแลจัดการเศษอาหารที่เกิดขึ้นนี้

- มีการพิจารณา และตรวจสอบว่า เศษอาหารที่นำไปทิ้งนั้น สามารถนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้อีก?
- มีระบบการจัดการที่ทำให้มั่นใจว่า พ่อ (แม่) ครว มีความรู้และทักษะเพื่อให้การนั้น และตกแตงนั้น มีเศษเหลือที่ไม่ต้องการน้อยที่สุด?

4. อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว ใช้บานใต้ไม้

อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัว เช่น ตู้เย็น ตู้แช่แข็ง เตารีด เต้าไฟฟ้า เครื่องดูดอากาศ เป็นต้น ต้องดูแลบำรุงรักษาให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ และอุปกรณ์เครื่องมืออื่นๆ เช่น มีด หม้อ กระทะ ก็ต้องจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบด้วย

- มีการกำหนดมาตรฐาน วิธีการ ผู้รับผิดชอบ และความถี่ ในการทำความสะอาด และดูแลบำรุงรักษา เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวอย่างไร เพื่อให้มั่นใจว่าทำงานได้ดีมีประสิทธิภาพอยู่เสมอ?
- มีการตรวจวัดอุณหภูมิของตู้เย็น และตู้แช่แข็งอย่างสม่ำเสมอ? เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิอยู่ในค่ามาตรฐาน รักษาคุณภาพของวัตถุดิบได้ดี
- มีการจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมืออย่างเป็นระเบียบ ตามแนวคิดของ 5ส เพื่อลดเวลาในการหยิบใช้ และจัดเก็บ?

5. อาหารที่ถูกคัดค้านไม่หมด

แม้ว่าจะเป็นส่วนที่ไม่สามารถควบคุมได้โดยตรง เพราะเป็นพฤติกรรมจากลูกค้า แต่ความสูญเสียนี้สามารถร่วมรณรงค์ สร้างจิตสำนึกร่วมกับลูกค้าได้

- มีการสื่อสารความสูญเสียของอาหารที่เกิดขึ้น ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ ให้กับลูกค้ารับทราบหรือไม่ ด้วยวิธีการอย่างไร? ยังมีความสูญเสียอีกหลายอย่าง ที่สามารถพิจารณาเพิ่มเติมได้อีก เช่น
 - ความสูญเสียพลังงานจากการใช้งานอย่างไม่เหมาะสม ทั้ง Gas ที่ใช้ปรุงอาหาร ไฟฟ้าสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว และเครื่องปรับอากาศ
 - ความสูญเสียน้ำ ในระหว่างการปรุงอาหาร และการล้างจานชามภาชนะ ที่ใช้มากเกินไป
 - ความสูญเสียจากกระบวนการที่ไม่มีประสิทธิภาพ จัดลำดับก่อนหลังไม่ดี การแบ่งงานกันภายในครัวไม่เหมาะสม จะเห็นได้ว่า ความสูญเสียนี้ ไม่ได้มองเพียงสิ่งที่จับต้องได้เท่านั้น แต่ยังรวมความไปถึง **"กิจกรรมการทำงานที่ไร้ประสิทธิภาพ หรือไม่สร้างคุณค่า"** ด้วย ซึ่งเป็นหลักคิดสำคัญตามระบบ Lean การลดความสูญเสียทั้งหมดที่กล่าวมา ขั้นตอนแรกที่สำคัญที่สุดคือ การสร้างการรับรู้จนกระทั่งกลายเป็น **ความตระหนัก (Awareness)** ว่าสิ่งเหล่านี้คือความสูญเสีย ที่สามารถปรับปรุงให้ลดลงได้ จากนั้นนำไปปฏิบัติ จนกระทั่งพัฒนากลายเป็น **จิตสำนึก (Mindset)** เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการลดจำนวน Food Waste ลงครับ

