การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม

A Study of Event Waste Management in the Hotel Industry

สุพรรณี ศรีธัมมา

Supanne Sritumma

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ

Faculty of Liberal Arts, North Bangkok University, Thailand

Corresponding Author, E-mail: Supanne.sr@northbkk.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม และ 2) เปรียบเทียบการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ พนักงานผู้ให้บริการและลูกค้าที่ใช้บริการห้องอาหารและห้องจัดเลี้ยงของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 5 แห่ง รวมทั้งสิ้น 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบค่าที (t-test) และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA)

ผลการวิจัยพบว่า 1) การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมโดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycling) มีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมา ได้แก่ ด้านการป้องกัน (Prevention) ด้านการจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (Optimization) และด้านการนำพลังงานกลับมาใช้ประโยชน์ (Recovery) ตามลำดับ และ 2) ผลการเปรียบเทียบการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีเพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

คำสำคัญ: การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์; ธุรกิจโรงแรม; การจัดการของเสีย; การจัดงานอย่างยั่งยืน; อุตสาหกรรมบริการ

Abstract

This research aimed to: (1) investigate event waste management practices in the hotel industry; and (2) compare event waste management practices in the hotel industry based on respondents' personal characteristics. This study employed a quantitative research design. The sample consisted of 400 hotel employees and customers using restaurant and banquet services from five hotels in Bangkok,

Received: June 19, 2026 **Revised:** August 11, 2026 **Accepted:** August 19, 2026

Thailand. Data were collected using a structured questionnaire. The data were analyzed using frequency, percentage, mean, standard deviation, independent samples *t*–test, and one–way analysis of variance (One–way ANOVA).

The results revealed that the overall level of event waste management practices in the hotel industry was high. When each dimension was considered, recycling had the highest mean score, followed by prevention, optimization, and recovery, respectively. Furthermore, the comparison of event waste management practices based on respondents' personal characteristics indicated that there were no statistically significant differences according to gender, age, educational level, marital status, or average monthly income.

Keywords: Event Waste Management; Hotel Industry; Waste Management; Sustainable Event Management; Hospitality Industry

บทนำ

การฟื้นตัวของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและธุรกิจโรงแรมภายหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID–19) ส่งผลให้กิจกรรมทางเศรษฐกิจและการจัดงานอีเวนต์กลับมาขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ทั้งการประชุม สัมมนา งานเลี้ยง และกิจกรรมพิเศษต่าง ๆ ที่จัดขึ้นในโรงแรม ซึ่งเป็นสถานที่สำคัญในการรองรับนักท่องเที่ยวและผู้เข้าร่วมงานจำนวนมาก การเพิ่มขึ้นของกิจกรรมดังกล่าวส่งผลให้เกิดปริมาณของเสียและขยะอาหารจากการจัดงานอีเวนต์เพิ่มสูงขึ้นตามไปด้วย โดยเฉพาะกลุ่มของอาหารส่วนเกิน บรรจุภัณฑ์ใช้ครั้งเดียว และวัสดุสิ้นเปลืองต่าง ๆ ที่เกิดจากการให้บริการภายในโรงแรม ปัญหาของเสียและขยะอาหารเป็นประเด็นสำคัญที่ทั่วโลกให้ความสนใจ เนื่องจากส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม รายงานดัชนีขยะอาหารของโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (United Nations Environment Programme: UNEP, 2024) ระบุว่า ในปี ค.ศ. 2022 โลกมีอาหารเหลือทิ้งมากถึง 1.05 พันล้านเมตริกตัน หรือคิดเป็นประมาณร้อยละ 19 ของอาหารที่มีสำหรับการบริโภค ขณะที่ประชากรส่วนใหญ่ยังคงเผชิญปัญหาความไม่มั่นคงทางอาหาร นอกจากนี้ ขยะอาหารยังเป็นแหล่งกำเนิดก๊าซเรือนกระจกที่สำคัญ ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและภาวะโลกร้อน

สำหรับประเทศไทย กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (2566) รายงานว่า ประเทศไทยมีปริมาณขยะมูลฝอยเกิดขึ้นประมาณ 26.95 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปีก่อน อันเป็นผลจากการฟื้นตัวของภาคการท่องเที่ยว การบริโภค และกิจกรรมทางเศรษฐกิจภายหลังการเปิดประเทศ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยวที่มีการจัดกิจกรรมและงานอีเวนต์อย่างต่อเนื่อง สถานการณ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมไมซ์ (MICE) ส่งผลให้ปริมาณของเสียจากการจัดงานอีเวนต์เพิ่มสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาระบบการบริหารจัดการของเสียที่มี

ประสิทธิภาพ เพื่อรองรับการเติบโตของอุตสาหกรรมบริการควบคู่กับการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ในงานอีเวนต์ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) (สสปน.) ได้จัดทำ แนวทางปฏิบัติเบื้องต้นสำหรับการจัดงานอย่างยั่งยืน เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการนำหลักการจัดการสิ่งแวดล้อมมาประยุกต์ใช้ในการจัดประชุม นิทรรศการ งานแสดงสินค้า และงานเลี้ยงประเภทต่าง ๆ โดยให้ความสำคัญกับการลดการเกิดขยะอาหาร (Food Waste) และอาหารส่วนเกิน (Food Surplus) ตลอดห่วงโซ่การจัดงาน ตั้งแต่การวางแผน การผลิตอาหาร การให้บริการ ไปจนถึงการจัดการของเสียหลังเสร็จสิ้นกิจกรรม เนื่องจากงานอีเวนต์ทั้งในรูปแบบงานสาธารณะ (Public Event) และงานส่วนบุคคล (Private Event) ล้วนมีการรวมตัวของผู้เข้าร่วมจำนวนมาก ส่งผลให้เกิดของเสียจากกระบวนการผลิตและการบริโภคอาหารในปริมาณสูง ซึ่งสร้างผลกระทบทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ธุรกิจโรงแรมถือเป็นภาคธุรกิจหลักที่รองรับการจัดประชุม สัมมนา งานเลี้ยง และกิจกรรมพิเศษต่าง ๆ จึงมีบทบาทสำคัญในการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ เนื่องจากเกี่ยวข้องโดยตรงกับการวางแผนการผลิตอาหาร การให้บริการ และการจัดการทรัพยากรจำนวนมาก หากสามารถบริหารจัดการของเสียได้อย่างมีประสิทธิภาพ จะช่วยลดต้นทุนการดำเนินงาน ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และยกระดับภาพลักษณ์ขององค์กรด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) อย่างไรก็ตาม แม้ว่าประเทศไทยจะมีนโยบายและแนวทางสนับสนุนการจัดงานอย่างยั่งยืน รวมถึงมีมาตรการส่งเสริมการลดขยะอาหารในภาคอุตสาหกรรมอีเวนต์แล้วก็ตาม งานวิจัยที่ผ่านมาโดยส่วนใหญ่มุ่งเน้นการศึกษาระบบการจัดการขยะหรือการประเมินผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมเป็นหลัก ขณะที่การศึกษาที่สะท้อนความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ ผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการ ต่อการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมยังมีอยู่อย่างจำกัด โดยเฉพาะในบริบทของกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นศูนย์กลางด้านการประชุม การจัดนิทรรศการ และการจัดงานอีเวนต์ขนาดใหญ่ของประเทศ

ดังนั้น การวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม และเปรียบเทียบความคิดเห็นตามปัจจัยส่วนบุคคล เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงประจักษ์ที่สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาระบบบริหารจัดการของเสีย จากงานอีเวนต์ให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสนับสนุนการยกระดับมาตรฐานการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมในประเทศไทยต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม
2. เพื่อเปรียบเทียบการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

สมมติฐานการวิจัย

ปัจจัยส่วนบุคคลแตกต่างกัน การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมแตกต่างกัน

การทบทวนวรรณกรรม

การวิจัยเรื่อง “การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม” ผู้วิจัยได้ศึกษาสังเคราะห์แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นกรอบแนวคิดในการวิจัย ประกอบด้วย แนวคิดเกี่ยวกับงานอีเวนต์ แนวคิดการจัดการขยะอาหารและของเสีย แนวคิดการจัดงานอย่างยั่งยืน และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานอีเวนต์ (Event Concept and Theories)

1.1 แนวคิดเกี่ยวกับงานอีเวนต์ในบริบทอุตสาหกรรมบริการ

อุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้ความสำคัญกับการจัดงานอีเวนต์ในฐานะเครื่องมือเชิงกลยุทธ์ที่ใช้ในการสร้างประสบการณ์ การสื่อสาร และการสร้างคุณค่าแก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งในด้านการตลาด การสร้างภาพลักษณ์องค์กร และการพัฒนาความสัมพันธ์กับลูกค้า (Getz & Page, 2020) โดยเฉพาะในธุรกิจโรงแรม งานอีเวนต์ยังคงเป็นกิจกรรมที่สร้างรายได้สำคัญผ่านการให้บริการประชุม สัมมนา งานเลี้ยงรับรอง และกิจกรรมพิเศษต่าง ๆ แนวโน้มการพัฒนาอุตสาหกรรมอีเวนต์ในระดับสากลได้เปลี่ยนผ่านจากการมุ่งเน้นเพียงประสบการณ์ของผู้เข้าร่วมงานไปสู่การคำนึงถึงผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมควบคู่กัน โดยเฉพาะแนวคิดการจัดงานอย่างยั่งยืน (Sustainable Events) ที่ให้ความสำคัญกับการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ การลดของเสีย และการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตลอดวงจรการจัดงาน (UNEP, 2023)

ในบริบทของธุรกิจโรงแรม งานอีเวนต์และงานจัดเลี้ยงเป็นกิจกรรมที่มีการใช้ทรัพยากรอาหารจำนวนมากภายในระยะเวลาจำกัด ส่งผลให้เกิดความเสี่ยงต่อการเกิดขยะอาหารในทุกขั้นตอนของการดำเนินงาน ตั้งแต่การวางแผน การจัดซื้อ การผลิตอาหาร การให้บริการ ไปจนถึงการกำจัดของเสีย ดังนั้น แนวคิดการจัดการอีเวนต์สมัยใหม่ จึงมุ่งเน้นการบูรณาการการจัดการทรัพยากรและการจัดการของเสียตั้งแต่ขั้นตอนการออกแบบงาน เพื่อป้องกันการเกิดของเสียตั้งแต่ต้นทางและเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานอย่างยั่งยืน

1.2 ประเภทของผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยงและงานอีเวนต์

ผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยงและงานอีเวนต์สามารถจำแนกออกเป็น 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ ผู้ให้บริการภายใต้ธุรกิจหลัก (In-house Providers) และผู้ให้บริการเฉพาะทาง (Specialized Catering and Event Service Providers) (Bladen et al., 2022) กลุ่มผู้ให้บริการภายใต้ธุรกิจหลัก ได้แก่ โรงแรม ศูนย์ประชุม และร้านอาหาร มีการให้บริการด้านงานจัดเลี้ยงและงานอีเวนต์เป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินธุรกิจหลักมีความพร้อมด้านสถานที่ บุคลากร ระบบสนับสนุน และการบริหารจัดการแบบบูรณาการ ส่วนผู้ให้บริการเฉพาะทาง ได้แก่ ธุรกิจรับจัดเลี้ยงและผู้ให้บริการอีเวนต์ที่ดำเนินธุรกิจเฉพาะด้านการจัดงานและการให้บริการอาหารตามความต้องการของลูกค้า

การศึกษาครั้งนี้มุ่งเน้นธุรกิจโรงแรม เนื่องจากเป็นองค์กรที่สามารถควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและการให้บริการได้ตลอดห่วงโซ่การดำเนินงาน ตั้งแต่การวางแผน การจัดซื้อ การผลิต การบริการ และการจัดการของเสีย ซึ่งเอื้อต่อการประยุกต์ใช้แนวคิดการจัดการขยะอาหารและการจัดงานอย่างยั่งยืนได้อย่างเป็นรูปธรรม

2. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการขยะอาหาร (Food Waste Management Concept and Theories)

ปัญหาขยะอาหารเป็นหนึ่งในประเด็นสำคัญด้านการพัฒนาอย่างยั่งยืนที่ได้รับความสนใจในระดับสากล เนื่องจากการสูญเสียอาหารส่งผลกระทบทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม รายงานดัชนีขยะอาหารของโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UNEP, 2024) ระบุว่า อาหารประมาณหนึ่งในห้าของอาหารที่ผลิตเพื่อการบริโภคทั่วโลกกลายเป็นขยะอาหาร ขณะที่ประชากรจำนวนมากยังคงประสบปัญหาความไม่มั่นคงทางอาหาร ในธุรกิจโรงแรมและการจัดเลี้ยง ขยะอาหารส่วนใหญ่เกิดจากการผลิตอาหารเกินความต้องการ การเตรียมวัตถุดิบ การให้บริการแบบบุฟเฟต์ และอาหารเหลือจากการบริโภคของผู้เข้าร่วมงาน ส่งผลให้เกิดต้นทุนที่สูญเปล่าและเพิ่มภาระด้านสิ่งแวดล้อม ดังนั้น จึงมีการนำแนวคิดลำดับขั้นการจัดการขยะอาหาร (Food Waste Hierarchy) มาใช้เป็นกรอบในการบริหารจัดการของเสียอย่างเป็นระบบ

แนวคิดดังกล่าวประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ได้แก่ (1) การป้องกัน (Prevention) มุ่งลดการเกิดขยะอาหารตั้งแต่ต้นทาง (2) การจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (Optimization) นำอาหารส่วนเกินไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด (3) การนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) เช่น การผลิตปุ๋ยอินทรีย์หรือก๊าซชีวภาพ (4) การนำพลังงานกลับคืน (Recovery) และ (5) การกำจัด (Disposal) เป็นทางเลือกสุดท้ายของการจัดการขยะอาหาร (สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2562)

แนวคิดลำดับขั้นการจัดการขยะอาหารให้ความสำคัญกับการป้องกันการเกิดขยะอาหารมากกว่าการจัดการปลายทาง เนื่องจากสามารถลดการสูญเสียทรัพยากร ลดต้นทุน และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงเป็นแนวคิดสำคัญที่ใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษาการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืน

3. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการงานอย่างยั่งยืน (Sustainable Events Concept and Theories)

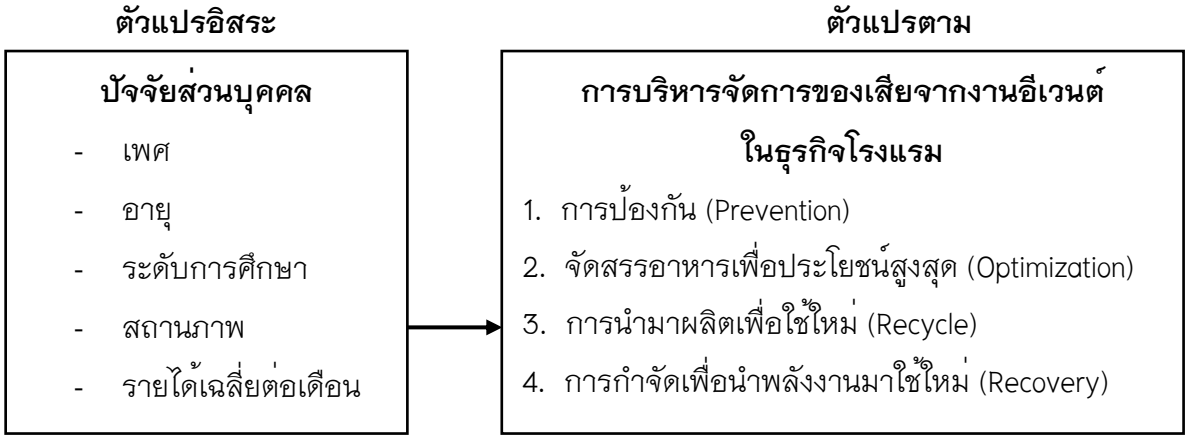
แนวคิดการจัดการงานอย่างยั่งยืน (Sustainable Events) เป็นแนวทางการบริหารจัดการอีเวนต์ที่มุ่งสร้างสมดุลระหว่างมิติด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการวางแผน การดำเนินงาน และการประเมินผลหลังการจัดงาน (Mair & Smith, 2021)

การจัดงานอย่างยั่งยืนให้ความสำคัญกับการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ การลดปริมาณของเสีย การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก การคัดแยกและนำทรัพยากรกลับมาใช้ประโยชน์ รวมถึงการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียตลอดกระบวนการจัดงาน สอดคล้องกับมาตรฐานการจัดงานอย่างยั่งยืน ISO 20121 ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล

นอกจากนี้ แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ยังเป็นแนวทางสำคัญที่สนับสนุนการจัดการงานอย่างยั่งยืน มุ่งเน้นการลดของเสีย การใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด และการนำวัสดุกลับเข้าสู่กระบวนการใช้ประโยชน์ใหม่ (Ellen MacArthur Foundation, 2013) สำหรับธุรกิจโรงแรมสามารถประยุกต์ใช้ผ่านการวางแผนการผลิตอาหารอย่างเหมาะสม การบริจาคอาหารส่วนเกิน การนำเศษอาหารไปผลิตปุ๋ยอินทรีย์หรือพลังงานชีวภาพ และการคัดแยกขยะภายในพื้นที่จัดงาน

จากการสังเคราะห์วรรณกรรม สามารถสรุปกรอบแนวคิดสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมได้ 3 มิติ ได้แก่ (1) มิติด้านการวางแผนและนโยบาย (Strategic Dimension) (2) มิติด้านการดำเนินงาน (Operational Dimension) และ (3) มิติด้านผลลัพธ์ความยั่งยืน (Impact Dimension) ครอบคลุมทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม อันเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาแนวทางการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืนต่อไป

กรอบแนวคิดการวิจัย



ระเบียบวิธีวิจัย

1. แบบแผนการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม และเปรียบเทียบการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ พนักงานที่ให้บริการและลูกค้าที่ใช้บริการห้องอาหารและห้องจัดเลี้ยงของโรงแรมที่ได้รับการรับรอง มาตรฐานสถานที่จัดงานประเทศไทย (Thailand MICE Venue Standard: TMVS) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่พัฒนาและรับรองโดย สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) (Thailand Convention and Exhibition Bureau: TCEB) ในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 5 แห่ง กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน (พนักงานบริการ 200 คน ลูกค้า 200 คน) โดยคำนวณจากสูตรของ Taro Yamane ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และค่าความคลาดเคลื่อน 0.05 และใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นจากการศึกษาเอกสาร แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม ประกอบด้วย 3 ตอน ได้แก่ (1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 5 ข้อ (2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม ครอบคลุม 4 ด้าน ได้แก่ การป้องกัน การจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด การนำกลับมาใช้ใหม่ และการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ โดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ จำนวน 20 ข้อ และ (3) เปิดโอกาสให้กลุ่มตัวอย่างได้แสดงความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

แบบสอบถามได้รับการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 คน มีค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) อยู่ระหว่าง 0.67–1.00 และนำไปทดลองใช้กับกลุ่มที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.84 จึงสามารถนำไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลได้

3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

แจกแบบสอบถามและเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามด้วยตนเอง พร้อมทั้งตรวจสอบความครบถ้วนและความถูกต้องของแบบสอบถามที่ได้รับกลับคืนก่อนนำไปประมวลผลข้อมูล และนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามมาบันทึกและวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การแบ่งระดับความคิดเห็นเป็น 5 ระดับ เกณฑ์การให้คะแนนแบบสเกลการวัดความคิดเห็นโดยหาค่าจากสูตรการคำนวณช่วงกว้างของชั้น ดังนี้ อ้างอิง (Best,1997)

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 4.50–5.00 หมายถึง มากที่สุด

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 3.50–4.49 หมายถึง มาก

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.50–3.49 หมายถึง ปานกลาง

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.50–2.49 หมายถึง น้อย

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.00– 1.49 หมายถึง น้อยที่สุด

5. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

สถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics) ได้แก่ การทดสอบค่าทีแบบกลุ่มตัวอย่างอิสระ (Independent Samples *t*–test) และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One–way Analysis of Variance: One–way ANOVA)

ผลการวิจัย

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม

การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม	$\bar{x}$	S.D.	แปลผล
1. การป้องกัน (Prevention)	4.21	0.413	มาก
2. จัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (Optimization)	4.13	0.394	มาก
3. การนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (Recycle)	4.32	0.402	มาก
4. การกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (Recovery)	3.51	1.021	มาก
โดยภาพรวม	**4.04**	**0.408**	**มาก**

จากตารางที่ 1 พบว่า การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 4.04, S.D. = 0.408) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{x}$ = 4.32, S.D. = 0.402) รองลงมา ได้แก่ ด้านการป้องกัน (Prevention) ($\bar{x}$ = 4.21, S.D. = 0.413) ด้านการจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (Optimization) ($\bar{x}$ = 4.13, S.D. = 0.394) และด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานกลับมาใช้ใหม่ (Recovery) ($\bar{x}$ = 3.51, S.D. = 1.021) ตามลำดับ

ตารางที่ 2 การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืน จำแนกตามเพศ

การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม จำแนกตามเพศ	เพศ	$\bar{x}$	S.D.	t	P-value
ด้านการป้องกัน (prevention)	ชาย	4.204	0.397	-.128	0.153
	หญิง	.21	0.428	-.127	
ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization)	ชาย	4.11	0.338	-.587	0.110
	หญิง	4.15	0.449	-.577	
ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle)	ชาย	4.32	0.372	.120	0.169
	หญิง	4.31	0.432	.119	
ด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery)	ชาย	3.42	1.028	-.856	0.230
	หญิง	3.60	1.013	-.857	
โดยภาพรวม	**ชาย**	**4.01**	**0.379**	**-.681**	**0.106**
	หญิง	**4.07**	**0.436**	**-.676**	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 2 พบว่า การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม จำแนกตามเพศ โดยภาพรวมและรายด้านทุกด้านไม่มีความแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน ด้านการป้องกัน(prevention) ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization) ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) และด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery) ไม่มีความแตกต่างกัน

ตารางที่ 3 การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืน จำแนกตามอายุ

การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P-value
ด้านการป้องกัน (prevention)	ระหว่างกลุ่ม	0.059	5	0.015	0.084	0.987
	ภายในกลุ่ม	16.613	394	0.175		
	รวม	16.672	399			
ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization)	ระหว่างกลุ่ม	.266	5	0.067	0.420	0.794
	ภายในกลุ่ม	15.036	394	0.158		
	รวม	15.302	399			
ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle)	ระหว่างกลุ่ม	1.382	5	0.346	2.270	0.067
	ภายในกลุ่ม	14.458	394	0.152		
	รวม	15.840	399			
ด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery)	ระหว่างกลุ่ม	8.105	5	2.026	2.029	0.097
	ภายในกลุ่ม	94.885	394	0.999		
	รวม	102.990	399			
โดยรวม	**ระหว่างกลุ่ม**	**1.149**	**5**	**0.287**	**1.796**	**0.136**
	ภายในกลุ่ม	**15.192**	**394**	**0.160**		
	รวม	**16.341**	**399**			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 3 พบว่า การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม จำแนกตามอายุ โดยภาพรวมไม่มีความแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน ด้านการป้องกัน (prevention) ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization) ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) และด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery) ไม่มีความแตกต่างกัน

ตารางที่ 4 การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืน จำแนกตามระดับการศึกษา

การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P-value
ด้านการป้องกัน (prevention)	ระหว่างกลุ่ม	0.907	3	0.302	1.842	0.145
	ภายในกลุ่ม	15.765	396	0.164		
	รวม	16.672	399			
ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization)	ระหว่างกลุ่ม	0.254	3	0.085	0.541	0.656
	ภายในกลุ่ม	15.048	396	0.157		
	รวม	15.302	399			

การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P-value
ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle)	ระหว่างกลุ่ม	0.351	3	0.117	0.724	0.540
	ภายในกลุ่ม	15.489	396	0.161		
	รวม	15.840	399			
ด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery)	ระหว่างกลุ่ม	4.204	3	1.401	1.362	0.259
	ภายในกลุ่ม	98.786	396	1.029		
	รวม	102.990	399			
โดยรวม	**ระหว่างกลุ่ม**	**0.533**	**3**	**0.178**	**1.079**	**0.362**
	ภายในกลุ่ม	**15.808**	**396**	**0.165**		
	รวม	**16.341**	**399**			

จากตารางที่ 4 พบว่า การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม จำแนกตามระดับการศึกษา โดยภาพรวมไม่มีความแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน ด้านการป้องกัน (prevention) ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization) ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) และด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery) ไม่มีความแตกต่างกัน

ตารางที่ 5 การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืน จำแนกตามสถานภาพ

การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P-value
ด้านการป้องกัน (prevention)	ระหว่างกลุ่ม	0.058	2	0.029	0.168	0.846
	ภายในกลุ่ม	16.614	397	0.171		
	รวม	16.672	399			
ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization)	ระหว่างกลุ่ม	0.381	2	0.191	1.239	0.294
	ภายในกลุ่ม	14.921	397	0.154		
	รวม	15.302	399			
ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle)	ระหว่างกลุ่ม	0.301	2	0.151	0.940	0.394
	ภายในกลุ่ม	15.539	397	0.160		
	รวม	15.840	399			
ด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery)	ระหว่างกลุ่ม	3.011	2	1.505	1.460	0.237
	ภายในกลุ่ม	99.979	397	1.031		
	รวม	102.990	399			
โดยรวม	**ระหว่างกลุ่ม**	**0.389**	**2**	**0.195**	**1.184**	**0.310**
	ภายในกลุ่ม	**15.951**	**397**	**0.164**		
	รวม	**16.341**	**399**			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5 พบว่า การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม จำแนกตามสถานภาพ โดยภาพรวมไม่มีความแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน ด้านการป้องกัน (prevention) ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization) ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) และด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery) ไม่มีความแตกต่างกัน

ตารางที่ 6 การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืน จำแนกตามรายได้ต่อเดือน

การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม	**แหล่งความแปรปรวน**	**SS**	**df**	**MS**	**F**	**P-value**
ด้านการป้องกัน (prevention)	ระหว่างกลุ่ม	1.045	4	0.261	1.587	0.184
	ภายในกลุ่ม	15.627	395	0.164		
	รวม	16.672	399			
ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization)	ระหว่างกลุ่ม	0.759	4	0.190	1.240	0.299
	ภายในกลุ่ม	14.543	395	0.153		
	รวม	15.303	399			
ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle)	ระหว่างกลุ่ม	1.126	4	0.281	1.817	0.132
	ภายในกลุ่ม	14.714	395	0.155		
	รวม	15.840	399			
ด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery)	ระหว่างกลุ่ม	5.691	4	1.423	1.389	0.244
	ภายในกลุ่ม	97.299	395	1.024		
	รวม	102.990	399			
โดยรวม	**ระหว่างกลุ่ม**	**0.728**	**4**	**0.182**	**1.108**	**0.357**
	ภายในกลุ่ม	**15.612**	**395**	**0.164**		
	รวม	**16.341**	**399**			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 6 การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืน จำแนกตามรายได้ต่อเดือน โดยภาพรวมไม่มีความแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน ด้านการป้องกัน (prevention) ด้านจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization) ด้านการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) และด้านการกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery) ไม่มีความแตกต่างกัน

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยพบว่า การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมโดยรวมอยู่ในระดับมากสะท้อนให้เห็นว่าธุรกิจโรงแรมให้ความสำคัญกับการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมและการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากการดำเนินธุรกิจในปัจจุบันต้องคำนึงถึงความยั่งยืนและความคาดหวังของผู้

มีส่วนได้ส่วนเสีย ผลการวิจัยสอดคล้องกับการศึกษาของ Geissdoerfer et al. (2017) ที่พบว่า การประยุกต์ใช้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ช่วยลดของเสียและเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร และสอดคล้องกับ Han et al. (2010) ที่พบว่า การดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์และความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจโรงแรม

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycling) มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด เนื่องจากเป็นแนวทางที่ช่วยลดปริมาณของเสียและเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรที่เหลือใช้ สอดคล้องกับการศึกษาของ Kirchherr et al. (2017) ที่พบว่า การนำทรัพยากรกลับมาใช้ใหม่เป็นกลไกสำคัญของเศรษฐกิจหมุนเวียน นอกจากนี้ ด้านการป้องกัน (Prevention) และด้านการจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (Optimization) มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก เนื่องจากการลดการเกิดของเสียตั้งแต่ต้นทางและการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพในการลดขยะอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Papargyropoulou et al. (2014) และ Filimonau and De Coteau (2019) ที่พบว่า การป้องกันการเกิดขยะอาหารและการใช้ประโยชน์จากอาหารส่วนเกินช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสนับสนุนการดำเนินงานอย่างยั่งยืน

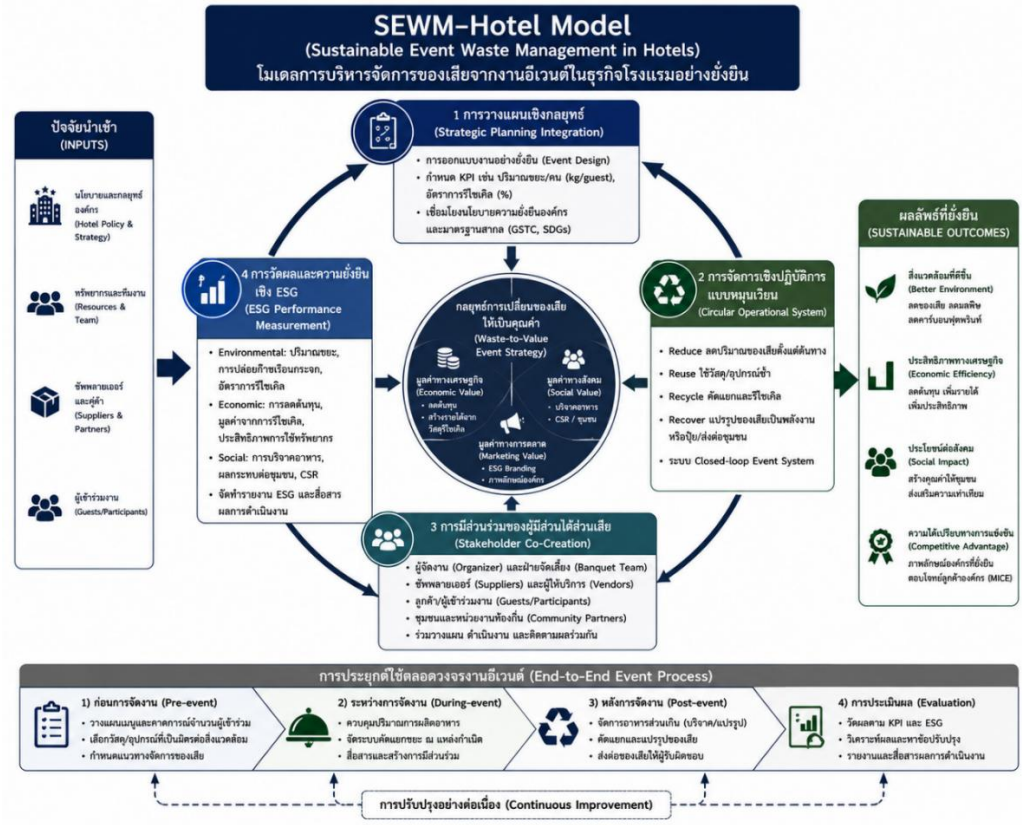
ผลการเปรียบเทียบตามปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่แตกต่างกัน ไม่มีผลต่อการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม เนื่องจากการจัดการสิ่งแวดล้อมได้กลายเป็นแนวปฏิบัติที่ทุกภาคส่วนขององค์กรให้ความสำคัญในทิศทางเดียวกัน ผลการวิจัยสอดคล้องกับ Kim and Han (2010) ที่พบว่า ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ไม่ส่งผลต่อการรับรู้ด้านสิ่งแวดล้อมของผู้ใช้บริการโรงแรม และสอดคล้องกับ Han et al. (2019)ที่รายงานว่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มให้ความสำคัญกับการดำเนินงานด้านความยั่งยืนในระดับใกล้เคียงกัน

สรุป

การวิจัยครั้งนี้พบว่า การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญกับการนำของเสียกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) มากที่สุด รองลงมา ได้แก่ การป้องกัน (Prevention) และการจัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (Optimization) ขณะที่การกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (Recovery) มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด ทั้งนี้ ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นตามปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ และรายได้ต่อเดือน พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผลการศึกษาสะท้อนให้เห็นว่าธุรกิจโรงแรมและผู้ใช้บริการตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการของเสียอย่างยั่งยืน มุ่งเน้นการลดปริมาณของเสียตั้งแต่ต้นทางและการนำทรัพยากรกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสนับสนุนการดำเนินธุรกิจตามแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน

องค์ความรู้จากงานวิจัย

ผลการศึกษานี้ได้สังเคราะห์องค์ความรู้จากแนวคิดด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม การจัดการอีเวนต์ และการบริหารธุรกิจโรงแรม ได้แก่ แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) การจัดการงานอย่างยั่งยืน (Sustainable Event Management) และกรอบการดำเนินงานด้าน สิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล (Environmental, Social, and Governance: ESG) ซึ่งเป็นแนวทางที่มุ่งเน้นการดำเนินธุรกิจอย่างมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และการกำกับดูแลกิจการที่ดี เพื่อนำมาพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ในรูปแบบ กรอบแนวคิดเชิงบูรณาการ สำหรับการบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม โดยเชื่อมโยงมิติด้านสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคมเข้าด้วยกันอย่างเป็นระบบ (European Commission, 2020; United Nations Environment Programme [UNEP], 2024).



รูปที่ 1 โมเดล SEWM–Hotel Model: Sustainable Event Waste Management in Hotels ที่มา: ผู้เขียน (2569)

จากภาพที่ 1 โมเดล SEWM–Hotel เป็นกรอบแนวคิดเชิงบูรณาการที่อธิบายการจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม โดยเชื่อมโยงการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การดำเนินงานแบบเศรษฐกิจหมุนเวียน การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และการประเมินผลด้าน ESG เพื่อสร้างคุณค่าจากของเสียในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบ โมเดลดังกล่าวประกอบด้วย 4 มิติหลัก

1. มิติการวางแผนเชิงกลยุทธ์ (Strategic Planning Integration) มิตินี้เน้นการบูรณาการการจัดการของเสียตั้งแต่ขั้นตอนการออกแบบงาน (Event Design Stage) การกำหนดตัวชี้วัด (KPIs) เช่น ปริมาณขยะต่อหัว (kg/guest) และอัตราการรีไซเคิล (%) รวมถึงการเชื่อมโยงกับนโยบายความยั่งยืน

ขององค์กรและมาตรฐานสากล เช่น GSTC เพื่อสนับสนุนการลดของเสียตั้งแต่ต้นทาง (Mair & Smith, 2021; UNEP, 2024)

2. มิติการจัดการเชิงปฏิบัติการแบบหมุนเวียน (Circular Operational System) พัฒนาจากแนวคิด Circular Economy โดยประยุกต์เป็นระบบ Closed–loop Event System ครอบคลุม Reduce–Reuse–Recycle–Recover ได้แก่ การลดอาหารส่วนเกิน การใช้ซ้ำ การคัดแยกขยะ และการแปรรูปของเสีย เช่น ปุ๋ยหรือการส่งต่อชุมชน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร (European Commission, 2020; Papargyropoulou et al., 2022)

3. มิติการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Co–Creation) เน้นการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ ฝ่ายจัดเลี้ยง ผู้จัดงาน ซัพพลายเออร์ ลูกค้าองค์กร และชุมชน เพื่อร่วมกันลดของเสียตลอดห่วงโซ่คุณค่า ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อความยั่งยืนของระบบ (Mair & Smith, 2021)

4. มิติการวัดผลและความยั่งยืนเชิง ESG (ESG Performance Measurement) ประยุกต์จากกรอบ ESG เน้นการวัดผลด้านสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคม เช่น คาร์บอนฟุตพริ้นท์ ปริมาณขยะ และรายงาน ESG สามารถใช้เป็นเครื่องมือสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันในอุตสาหกรรมไมซ์ (UNEP, 2024; World Economic Forum, 2024)

นอกจากนี้ ยังได้เสนอแนวคิด “Waste–to–Value Event Strategy” อธิบายการแปรรูปของเสียจากงานอีเวนต์ให้เป็นมูลค่าใน 3 มิติ ได้แก่ มูลค่าทางเศรษฐกิจ ลดต้นทุนหรือรายได้จากรีไซเคิล มูลค่าทางสังคม CSR และการบริจาคอาหาร และมูลค่าทางการตลาด (Filimonau et al., 2023; UNEP, 2024) องค์ความรู้ใหม่นี้มีความแตกต่างจากแนวทางเดิมใน 3 ประเด็นสำคัญ ได้แก่

4.1 การเปลี่ยนจาก “การจัดการของเสีย” ไปสู่ “การสร้างมูลค่าจากของเสีย”

4.2 การบูรณาการแบบครบวงจรตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ (End–to–End Process)

4.3 การเชื่อมโยงการจัดการสิ่งแวดล้อมเข้ากับกลยุทธ์การแข่งขันของธุรกิจโรงแรม

ในเชิงการประยุกต์ใช้ โมเดล SEWM–Hotel สามารถนำไปใช้ได้ใน 4 ระยะ ได้แก่ Pre–event, During–event, Post–event และ Evaluation มีส่วนช่วยให้การจัดการของเสียในงานอีเวนต์มีประสิทธิภาพและสามารถวัดผลได้อย่างเป็นระบบ (UNEP, 2024)

ดังนั้น การบริหารจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรมไม่ควรถูกมองเป็นเพียงกิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อม แต่ควรถูกยกระดับเป็นกลยุทธ์การแข่งขันเชิงยั่งยืน ที่สามารถสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และการตลาดได้อย่างบูรณาการ และสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมโรงแรมและไมซ์ในระยะยาว (Mair & Smith, 2021; World Economic Forum, 2024)

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรกำหนดนโยบายและมาตรฐานการจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ในธุรกิจโรงแรม โดยบูรณาการหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืนและแนวทางการจัดงานอีเวนต์สีเขียว (Green Event) ควบคู่กับการสนับสนุนการคัดแยกขยะ ณ แหล่งกำเนิด การติดตามปริมาณของเสียและคาร์บอนฟุตพริ้นท์ รวมถึงการสร้างแรงจูงใจเพื่อส่งเสริมการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรม

2. ข้อเสนอแนะเชิงการบริหารจัดการ

ผู้บริหารธุรกิจโรงแรมควรนำแนวทางการจัดการของเสียจากงานอีเวนต์อย่างยั่งยืนไปประยุกต์ใช้ในการวางแผนและดำเนินงาน โดยกำหนดนโยบายด้านความยั่งยืน พัฒนาระบบติดตามและประเมินผลการจัดการของเสีย ส่งเสริมการคัดแยกขยะ การใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสร้างการมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้เข้าร่วมงาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

3. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยในอนาคตควรขยายขอบเขตการศึกษาไปยังโรงแรมที่มีขนาดและประเภทแตกต่างกัน รวมถึงพื้นที่ท่องเที่ยวหลักและพื้นที่ท่องเที่ยวรอง เพื่อเพิ่มความครอบคลุมของผลการวิจัย และควรศึกษาวิจัยแบบติดตามผลระยะยาว (Longitudinal Study) เพื่อประเมินผลของการจัดการของเสียจากงานอีเวนต์ต่อประสิทธิภาพการดำเนินงาน ภาพลักษณ์องค์กร และความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจโรงแรม

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2566). *รายงานสถานการณ์สถานที่กำจัดขยะมูลฝอยชุมชนของประเทศไทย*. สืบค้นเมื่อ 16 มิถุนายน 2568, จาก https://dn.corewebsite.com/public/dispatch_upload/backend/core_dispatch_360892_1.pdf

สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. (2562). *รายงานฉบับสมบูรณ์: การศึกษาแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินเพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ.

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน). (2563). *ทีเส็บเดินหน้าพัฒนามาตรฐานสถานที่จัดงาน*. สืบค้นเมื่อ 16 มิถุนายน 2568, จาก https://www.businesseventsthailand.com/th/press-media/news-press-release/detail/1295-mice-standards-day

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน). (2566). *มาตรฐานสถานที่จัดงานประเทศไทย (Thailand MICE Venue Standard: TMVS)*. กรุงเทพฯ: สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน).

Bladen, C., et al. (2022). *Events management: An introduction*. (3rd ed.). Abingdon, England: Routledge.

Ellen MacArthur Foundation. (2019). *Completing the picture: How the circular economy tackles climate change*. Retrieved June 16, 2025, from https://ellenmacarthurfoundation.org/completing–the–picture

European Commission. (2020). *A new Circular Economy Action Plan: For a cleaner and more competitive Europe*. Brussels, Belgium: Publications Office of the European Union.

Filimonau, V. & De Coteau, D. (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism Management, 71*, 234–245.

Filimonau, V., Krivcova, M. & Pettit, F. (2023). Food waste management in event catering: A systematic review and future research directions. *Tourism Management, 95*, 104679.

Geissdoerfer, M., et al. (2017). The circular economy: A new sustainability paradigm. *Journal of Cleaner Production, 143*, 757–768.

Getz, D. & Page, S. J. (2020). *Event studies: Theory, research and policy for planned events*. (4th ed.). Abingdon, England: Routledge.

Han, H., Hsu, L.T. J. & Sheu, C. (2010). Application of the Theory of Planned Behavior to green hotel choice: Testing the effect of environmental friendly activities. *Tourism Management, 31*(3), 325–334.

Han, H., Yu, J. & Kim, W. (2019). Environmental corporate social responsibility and the strategy to boost the airline's image and customer loyalty intentions. *Journal of Travel & Tourism Marketing, 36*(3), 371–383.

Kim, Y. & Han, H. (2010). Intention to pay conventional–hotel prices at a green hotel: A modification of the Theory of Planned Behavior. *Journal of Sustainable Tourism, 18*(8), 997–1014.

Kirchherr, J., Reike, D. & Hekkert, M. (2017). Conceptualizing the circular economy: An analysis of 114 definitions. *Resources, Conservation and Recycling, 127*, 221–232.

Mair, J. & Smith, A. (2021). Events and sustainability: Why making events more sustainable is not enough. *Journal of Sustainable Tourism, 29*(11–12), 1739–1755.

Papargyropoulou, E., et al. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production, 76*, 106–115.

United Nations Environment Programme. (2024). *Food Waste Index Report 2024*. Nairobi, Kenya: United Nations Environment Programme.