

แนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

ยศพิชา กษาชีวะ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต

วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

ปีการศึกษา 2564

**THE PRACTICES FOR GREEN RESTAURANT BUSINESS
IN THAILAND**

YOTPICHA KACHACHEEWA

**A Dissertation Submitted in Partial Fulfilment of the Requirements
for the Degree of Doctor of Business Administration Program
College of Innovative Business and Accountancy
Dhurakij Pundit University
Academic Year 2021**




ใบรับรองวิทยานิพนธ์
วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
ปริญญาบริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต

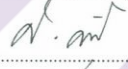
หัวข้อวิทยานิพนธ์ แนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย
เสนอโดย นายศพิชา คชาชีวะ
หลักสูตร บริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ดร.จิราพร ชมสวน
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช คำสุพรหม

ได้พิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์แล้ว


..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.พัชร์ผจง วัฒนสินธุ์)


..... กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
(ดร.จิราพร ชมสวน)


..... กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช คำสุพรหม)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะวิทย์ ทิพรส)


..... กรรมการ
(ดร.ภูมิพัฒน์ พงศ์พดุมกุล)

วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชีรับรองแล้ว


..... คณบดีวิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช คำสุพรหม)

วันที่ 22 / ก.ค. / 2564

หัวข้อวิทยานิพนธ์	แนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย
ชื่อผู้เขียน	ยศพิชา กษาชีวะ
อาจารย์ที่ปรึกษา	ดร.จิราพร ชมสวน
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม	ผศ.ดร.ศิริเดช คำสุพรหม
สาขาวิชา	บริหารธุรกิจคหุภัณฑ์
ปีการศึกษา	2564

บทคัดย่อ

ร้านอาหารสีเขียวคือร้านอาหารที่มีการปฏิบัติเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) แนวปฏิบัติที่เหมาะสมของการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย 2) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยประชากรศาสตร์ซึ่งประกอบด้วยเพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งในร้านอาหาร ประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหาร ประเภทของร้านอาหาร รายได้ต่อเดือนของธุรกิจ กับแนวปฏิบัตินี้ และ 3) ศึกษาถึงอิทธิพลของปัจจัยต่าง ๆ ต่อแนวปฏิบัตินี้ ประกอบด้วย 3.1) ปัจจัยทัศนคติต่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม 3.2) ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว (7Ps) ซึ่งประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่ การส่งเสริมการตลาด บุคคล กระบวนการ และลักษณะทางกายภาพ 3.3) ปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วย ชุมชน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ลูกค้า คู่แข่งขัน และผู้จัดจำหน่าย และ 3.4) ปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคซึ่งประกอบด้วยการเมือง เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี กฎหมาย และสิ่งแวดล้อม

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสานประกอบด้วยวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสนทนากลุ่มในเรื่องแนวปฏิบัตินี้โดยผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมและร้านอาหาร แล้วนำผลการวิจัยเชิงคุณภาพมาบูรณาการกับการทบทวนวรรณกรรมเพื่อทำการวิจัยเชิงปริมาณกับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยจำนวน 407 ราย ข้อมูลที่ได้นำมาวิเคราะห์ให้ได้นโยบายปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ และทำการยืนยันองค์ประกอบใหม่ที่ได้ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน แล้วนำปัจจัยที่ได้ไปวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับปัจจัยประชากรศาสตร์ด้วยสถิติ - เทสต์ การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว และการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธีทีสตัสซิกนิฟิแคนท์ดีฟเฟอเรนซ์ และวิเคราะห์อิทธิพลของปัจจัยที่เหลือต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยใช้การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ

ผลการศึกษาพบว่าแนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวที่ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยให้ความสำคัญเรียงตามลำดับคือ 1. ด้านสิ่งแวดล้อม 2. ด้านสังคม 3. ด้าน

พลังงานและเชื้อเพลิง 4. ด้านอาหาร 5. ด้านกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ 6. ด้านการใช้น้ำ 7. ด้าน
อาคารสีเขียวและความปลอดภัย และพบว่าปัจจัยประชากรศาสตร์ เพศ และระดับการศึกษาที่
แตกต่างกันมีแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวทั้ง 7 ด้านไม่แตกต่างกัน ปัจจัยอายุ ตำแหน่งอาชีพใน
ร้านอาหาร ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร ประเภทของธุรกิจร้านอาหารและรายได้ต่อ
เดือนของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารมีแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวแตกต่างกันบางแนวปฏิบัติ ส่วน
ปัจจัยทัศนคติต่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว สิ่งแวดล้อมทาง
การตลาดระดับจุลภาคและมหภาคมีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวบางแนวปฏิบัติอย่างมี
นัยสำคัญที่ระดับ .05



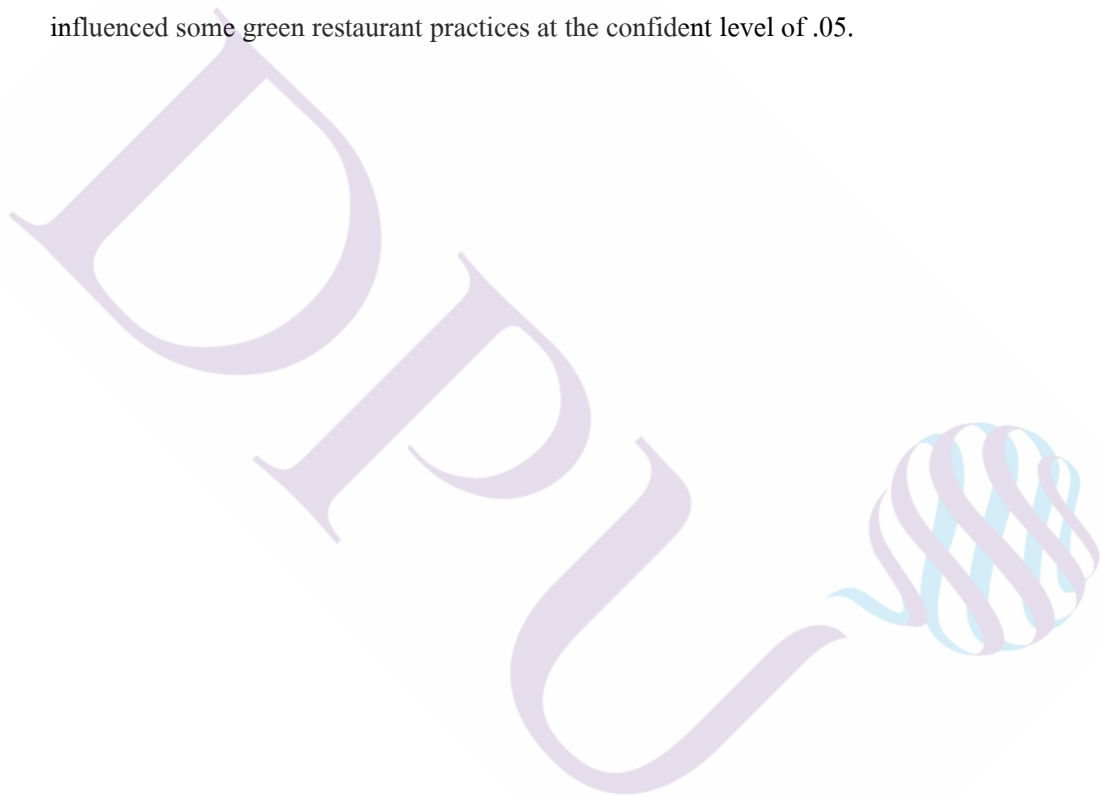
Thesis Title	THE PRACTICES FOR GREEN RESTAURANT BUSINESS IN THAILAND
Author	Yotpicha Kachacheewa
Thesis Advisor	Dr. Jiraporn Chomsuan
Co-Thesis Advisor	Asst. Prof. Dr. Siridech Kumsuprom
Degree	Doctor of Business Administration
Academic Year	2021

ABSTRACT

Green restaurants are environmental friendly restaurants. The objective of this research were to study the best practices for operating a green restaurant business in Thailand, to study the relationship between demographic factors including sex, age, educational level, position in the restaurant, restaurant business experience, type of restaurant business, and business monthly income with these practices. This research also examined the influence of various factors on these practices, including attitude factors in environmental conservation, green marketing mix (7Ps) factors which consisted of product, price, place, promotion, people, process and physical evidence, micro-marketing environmental factors that included public, stakeholder, customer, competitor and distributor, and macro-marketing environmental factors, including politic, economy, society, technology, law and environment.

This research is a Mixed Methods Research using both qualitative and quantitative approaches. The qualitative approach conducts a focus group discussion with environmental practices and restaurant experts. The results of the qualitative research were integrated with the literature review to carry out a quantitative research by using questionnaires with 407 restaurant operators in Thailand. The data were analyzed to obtain the green restaurant business practices by Exploratory Factor Analysis (EFA) and confirmed new factors with Confirmatory Factor Analysis (CFA). Then the factors were analyzed for their relationship with demographic factors by t-test, one-way analysis of variance, and the pairwise mean difference test using the Least Significant Difference (LSD). And the influence of remaining other factors on the green restaurant practices were analyzed using Multiple Regression Analysis.

The results of the study revealed that restaurant business operators in Thailand were perceived on the green restaurant practices as follow: 1. environment 2. social 3. energy and fuel 4. food 5. legal and government policies. 6. water usage. 7. green building and safety. This research was found that different demographic factors, ie. gender and educational levels had no difference in the green restaurant practices. For the factors such as restaurant business experience, type of restaurant business and business monthly income of the restaurant operator have some different in the green restaurant practices. And this research was also found that environmental conservation attitude, green marketing mix, micro and macro- marketing environment were significantly influenced some green restaurant practices at the confident level of .05.



กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่อง "แนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย" นี้ มีโอกาสสำเร็จลงได้ถ้าไม่ได้รับความอนุเคราะห์และช่วยเหลือจากหลาย ๆ ท่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผศ.ดร.ศิริเดช คำสุพรหม คณบดีวิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี และ ดร.จิราพร ชมสวน อาจารย์ที่ปรึกษา ทั้งสองท่านได้ให้คำแนะนำทั้งด้านวิชาการ ข้อคิดเห็น เทคนิคการจัดทำสถิติ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่องานครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

และขอกราบขอบพระคุณ รศ.ดร.พัคตร์ผอง วัฒนสินธุ์ ผศ.ดร.ปิยะวิทย์ ทิพรส ดร.ภูมิพัฒน์ พงศ์พฤทธิกุล คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่กรุณาให้ข้อเสนอแนะในการแก้ไข วิทยานิพนธ์ กราบขอบพระคุณ อาจารย์กมล รัตนวิระกุล คุณจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย คุณศุภโชค ททรัพย์สุคนธ์ ผศ.ดร.รุ่งทิพย์ ลุยเลา คุณอัจฉรา ภูประเสริฐ ที่ช่วยตรวจสอบเครื่องมือในการวิจัย อีกท่านหนึ่งที่ผู้วิจัยต้องขอขอบพระคุณไว้ ณ ที่นี้คือ อ.ปิยนุช ศิริพล อาจารย์และผู้จัดการ ศูนย์ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายกิจการนักศึกษา วิทยาลัยดุสิตธานี ที่ได้ให้คำแนะนำในเรื่องการจัดทำสถิติ แก่ผู้วิจัย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญและผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่สละเวลามาให้ ข้อคิดเห็นในการประชุมกลุ่ม และขอขอบพระคุณผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารทุกท่านที่กรุณาตอบ แบบสอบถาม เจ้าหน้าที่ของวิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชีที่ช่วยประสานงานในเรื่องการทำวิทยานิพนธ์และการจัดงานสนทนากลุ่มในงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อนักศึกษา รุ่นที่ปริญญาเอก และครอบครัวของผู้วิจัยที่ได้ให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจในงานวิจัยนี้สำเร็จ ลุล่วงลงได้

สุดท้ายขอระลึกถึงและกราบขอบพระคุณของ คุณพ่อพลศรี และ คุณแม่นิภาวรรณ คชาชีวะ ผู้ล่วงลับ ซึ่งได้ให้การอบรมเลี้ยงดูด้วยความรักความห่วงใย ซึ่งถ้าไม่มีทั้งสองท่านก็ไม่มี ผู้วิจัยและงานวิจัยในครั้งนี้

ยศพิชา คชาชีวะ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ฅ
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ฝ
บทที่	
1. บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 ประเด็นปัญหาการวิจัย.....	5
1.3 คำถามงานวิจัย.....	5
1.4 วัตถุประสงค์การวิจัย.....	6
1.5 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา.....	6
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	7
1.7 ขอบเขตการวิจัย.....	8
2. การทบทวนวรรณกรรม.....	10
2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	10
2.2 สรุปความสัมพันธ์ของทฤษฎีและตัวแปร.....	103
2.3 การทบทวนวรรณกรรมและการพัฒนาสมมติฐาน.....	106
3. ระเบียบวิธีการวิจัย.....	162
3.1 ขั้นตอนที่ 1 การวิจัยเชิงคุณภาพ.....	163
3.2 ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาแบบสอบถาม.....	165
3.3 ขั้นตอนที่ 3 การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล.....	169
3.4 การประมวลผลและการวิเคราะห์ข้อมูล.....	170
4. การวิเคราะห์ข้อมูล.....	177
ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์การวิจัยเชิงคุณภาพ.....	177
ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์การวิจัยเชิงปริมาณ.....	259

สารบัญ

บทที่	หน้า
5. สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ.....	508
5.1 สรุปผลการศึกษา.....	508
5.2 อภิปรายผลการวิจัย.....	542
5.3 ข้อเสนอแนะจากแบบสอบถาม.....	590
5.4 ข้อจำกัดการวิจัย.....	591
5.5 ข้อเสนอแนะ.....	591
บรรณานุกรม.....	664
ภาคผนวก.....	682
ภาคผนวก ก การสรุปแก่นสาระการสนทนากลุ่ม.....	683
ภาคผนวก ข แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย.....	765
ภาคผนวก ค ผลการทดสอบเครื่องมือดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อความถามและ วัตถุประสงค์จากแบบสอบถามการวิจัย.....	778
ประวัติผู้เขียน.....	790

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ส่วนประสมทางการตลาดสีเขียวและกลยุทธ์การตลาดสีเขียว.....	28
2.2	ความต้องการกรีนพ้อยท์ขั้นต่ำในแต่ละระดับของสมาคมร้านอาหารสีเขียว.....	38
2.3	สัดส่วนของอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์และการให้คะแนนของ Nordic Swan.....	57
2.4	แนวทางปฏิบัติของมาตรฐานและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียว.....	79
2.5	การจัดหมวดหมู่แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว.....	87
2.6	สรุปตัวแปรและทฤษฎีที่ใช้ในการสนับสนุน.....	104
2.7	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว.....	113
2.8	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม.....	127
2.9	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม.....	134
2.10	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม.....	141
2.11	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม.....	150
2.12	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยภายนอกด้านมหภาคซึ่งมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม.....	157
3.1	เกณฑ์แปลความหมายความคิดเห็นในแบบสอบถาม.....	167
3.2	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม.....	169
3.3	ค่าสถิติที่ใช้ในการประเมินความสอดคล้องของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์.....	175
4.1	สรุปวิเคราะห์ผลจากการเปรียบเทียบผลการวิจัยเชิงคุณภาพกับการทบทวนวรรณกรรม.....	222
4.2	สัญลักษณ์แทนความหมายของตัวแปรตามพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว.....	260

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.3 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 16 ตัวแปรขององค์ประกอบ แนวปฏิบัติด้านสังคม.....	268
4.4 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้าน สังคม.....	269
4.5 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยในองค์ประกอบแนว ปฏิบัติด้านสังคม.....	270
4.6 ค่า Rotated Component Matrix หลังหมุนแกนของตัวแปรในองค์ประกอบ แนวปฏิบัติด้านสังคม.....	271
4.7 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 4 ตัวแปร ในองค์ประกอบ การปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ.....	273
4.8 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบการปฏิบัติตาม กฎหมาย นโยบายของภาครัฐ.....	274
4.9 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยในองค์ประกอบแนว ปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ.....	275
4.10 ค่า Rotated Component Matrix หลัง หมุน แกน ของ ตัว แปร ใน องค์ประกอบแนวปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ.....	275
4.11 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 7 ตัวแปร ในองค์ประกอบ แนวปฏิบัติด้านอาหาร.....	277
4.12 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านอาหาร.....	278
4.13 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัย องค์ประกอบแนว ปฏิบัติด้านอาหาร.....	278
4.14 ค่า Rotated Component Matrix หลัง หมุน แกน ของ ตัว แปร ใน องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร.....	279
4.15 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 12 ตัวแปร ในหมวด องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	280

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.16 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านสิ่งแวดล้อม.....	282
4.17 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัย ของตัวแปรใน องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	282
4.18 ค่า Rotated Component Matrix หลังหมุนแกน ของตัวแปร ใน องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	283
4.19 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 8 ตัวแปร ในองค์ประกอบ แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	286
4.20 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้าน การใช้น้ำ.....	287
4.21 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยในองค์ประกอบแนว ปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	288
4.22 ค่า Rotated Component Matrix หลังหมุนแกน ของตัวแปร ใน องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	288
4.23 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 13 ตัวแปร ใน องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน.....	290
4.24 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปร ในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านการใช้พลังงาน.....	291
4.25 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัย ของตัวแปรใน องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน.....	292
4.26 ค่า Rotated Component Matrix ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านการใช้พลังงาน.....	293
4.27 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 6 ตัวแปร ในองค์ประกอบ แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย.....	295
4.28 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย.....	296

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า	
4.29	ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย.....	297
4.30	ค่า Rotated Component Matrix ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย.....	297
4.31	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล.....	301
4.32	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) จากการตัดแปรโมเดล.....	301
4.33	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp).....	303
4.34	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp).....	304
4.35	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคมก่อนปรับและหลังปรับโมเดล.....	307
4.36	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) จากการตัดแปรโมเดล.....	309
4.37	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล.....	314
4.38	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) จากการตัดแปรโมเดล.....	314
4.39	ค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับ โมเดลองค์ประกอบประกอบอาหารสีเขียว.....	318
4.40	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) จากการตัดแปรโมเดล.....	318
4.41	ค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับ โมเดลองค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว.....	321
4.42	ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) จากการตัดแปรโมเดล.....	322

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.43 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล.....	326
4.44 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) จากการตัดแปรโมเดล.....	326
4.45 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล.....	329
4.46 ค่าสถิติของโมเดล โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) จากการตัดแปรโมเดล.....	330
4.47 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) หลังปรับโมเดล.....	334
4.48 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) จากการตัดแปรโมเดล.....	335
4.49 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัคน้ำ (Safewater).....	337
4.50 ค่าสถิติของ โมเดล โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัคน้ำ (Safewater).....	337
4.51 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล.....	339
4.52 ค่าสถิติของ โมเดล โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับที่หนึ่ง องค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) จากการตัดแปรโมเดล.....	340
4.53 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล.....	343
4.54 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) จากการตัดแปรโมเดล.....	344

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.55 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ ประหยัคพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeefuel) ก่อนปรับและหลังปรับ โมเดล.....	346
4.56 ค่าสถิติของ โมเดล โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัคพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeefuel) จากการ ตัดแปรโมเดล.....	347
4.57 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ ใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) ก่อนปรับและ หลังปรับ โมเดล.....	350
4.58 ค่าสถิติของ โมเดล โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) จากการตัดแปรโมเดล.....	350
4.59 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ จัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec).....	353
4.60 ค่าสถิติของ โมเดล โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec).....	353
4.61 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนว ปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) ก่อนปรับและหลัง ปรับ โมเดล.....	358
4.62 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้ พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) จากการตัดแปรโมเดล.....	359
4.63 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ จัดการอาคารสีเขียว (Greenbm).....	361
4.64 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ จัดการอาคารสีเขียว (Greenbm).....	362
4.65 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ ออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd).....	364

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.66 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ ออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd).....	365
4.67 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนว ปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) ก่อนปรับและหลังปรับ โมเดล.....	369
4.68 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความ ปลอดภัย (GREEN BUILDING) จากการตัดแปร โมเดล.....	369
4.69 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งองค์ประกอบแนว ปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) ก่อนปรับและหลังปรับ โมเดล.....	372
4.70 ค่าสถิติของ โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) จากการตัดแปร โมเดล.....	373
4.71 จำนวนและค่าร้อยละปัจจัยประชากรศาสตร์ของผู้ประกอบธุรกิจ ร้านอาหาร.....	375
4.72 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในด้านทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรม สิ่งแวดล้อม.....	378
4.73 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวที่มีผลต่อพฤติกรรม สิ่งแวดล้อม.....	379
4.74 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม.....	381
4.75 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านสังคม.....	385
4.76 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ.....	386
4.77 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้าน อาหาร.....	386
4.78 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านสิ่งแวดล้อม.....	387

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.79 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ.....	388
4.80 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง.....	388
4.81 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียว.....	389
4.82 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม.....	390
4.83 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่อายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนด้วยวิธี LSD.....	391
4.84 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ.....	393
4.85 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร.....	394
4.86 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่อายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการประกอบอาหารสีเขียวด้วยวิธี LSD.....	395
4.87 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	396
4.88 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่อายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการขยะด้วยวิธี LSD.....	397
4.89 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่อายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางด้วยวิธี LSD.....	398
4.90 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	399
4.91 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง.....	400

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.92 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว.....	401
4.93 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม.....	402
4.94 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ.....	403
4.95 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร.....	404
4.96 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	405
4.97 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำ.....	407
4.98 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง.....	408
4.99 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว.....	409
4.100 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม.....	410
4.101 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ.....	411
4.102 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร.....	412
4.103 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวด้วยวิธี LSD.....	413
4.104 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	414

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.105 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	416
4.106 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง	417
4.107 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว.....	418
4.108 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม.....	419
4.109 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานด้วยวิธี LSD.....	420
4.110 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ.....	421
4.111 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐด้วย วิธี LSD.....	422
4.112 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร.....	423
4.113 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวด้วยวิธี LSD.....	424
4.114 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	425
4.115 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษด้วยวิธี LSD.....	427

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.116 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะด้วยวิธี LSD.....	428
4.117 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	429
4.118 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำด้วยวิธี LSD.....	430
4.119 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน ไฟฟ้าและเชื้อเพลิง.....	431
4.120 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมี ประสิทธิภาพด้วยวิธี LSD.....	432
4.121 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงด้วย วิธี LSD.....	433
4.122 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว.....	434
4.123 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวด้วยวิธี LSD.....	435
4.124 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม.....	436
4.125 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของ ภาครัฐ.....	437

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.126 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร.....	438
4.127 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประเภทของร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวด้วยวิธี LSD.....	439
4.128 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	440
4.129 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	441
4.130 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสพการณ์ในการทำธุรกิจ ร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน ไฟฟ้าและเชื้อเพลิง.....	443
4.131 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว.....	444
4.132 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมด้านสังคม.....	445
4.133 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวด้วยวิธี LSD.....	447
4.134 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ.....	448
4.135 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐด้วยวิธี LSD.....	449
4.136 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร.....	450
4.137 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	451
4.138 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะด้วยวิธี LSD.....	452

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.139 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางด้วยวิธี LSD.....	453
4.140 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	454
4.141 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำด้วยวิธี LSD.....	455
4.142 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพด้วยวิธี LSD.....	456
4.143 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง.....	457
4.144 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงด้วยวิธี LSD.....	458
4.145 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว.....	459
4.146 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายใน ด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม.....	460
4.147 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายใน ด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ.....	462
4.148 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายใน ด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร.....	464
4.149 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายใน ด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม....	465
4.150 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายใน ด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ.....	467

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.151 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง.....	468
4.152 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย.....	470
4.153 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม.....	472
4.154 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับ และนโยบายของภาครัฐ.....	474
4.155 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร.....	475
4.156 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม.....	477
4.157 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้ น้ำ.....	478
4.158 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง.....	480
4.159 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย.....	481
4.160 ความสัมพันธ์ของตัวแปรการตลาดสีเขียวกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว.....	482

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.161 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านสังคม.....	485
4.162 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ.....	486
4.163 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านอาหาร.....	488
4.164 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านสิ่งแวดล้อม.....	489
4.165 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านการใช้น้ำ.....	490
4.166 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง.....	492
4.167 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย.....	493
4.168 ความสัมพันธ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับ แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว.....	495
4.169 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้าน สังคม.....	497

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.170 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้าน กฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ.....	498
4.171 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้าน อาหาร.....	500
4.172 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้าน สิ่งแวดล้อม.....	501
4.173 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการ ใช้น้ำ.....	502
4.174 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการ ใช้พลังงานและเชื้อเพลิง.....	504
4.175 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้าน อาคารสีเขียวและความปลอดภัย.....	505
4.176 ความสัมพันธ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคกับ แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว.....	506
5.1 เปรียบเทียบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้กับเกณฑ์ ร้านอาหารสีเขียวของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม.....	594

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 สภาพแวดล้อมทางการตลาด.....	11
2.2 สามองค์ประกอบของความยั่งยืน.....	14
2.3 หลักเศรษฐกิจพอเพียง.....	18
2.4 เปรียบเทียบแนวคิดเศรษฐกิจเส้นตรงและแบบหมุนเวียน.....	20
2.5 แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน.....	20
2.6 กลยุทธ์การตลาดสีเขียว (The Green Marketing Strategy Matrix).....	27
2.7 แบบจำลองพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม.....	31
2.8 แบบจำลองทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล.....	32
2.9 แบบจำลองทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน.....	33
2.10 แบบจำลองโครงสร้างงานวิจัยความตั้งใจของผู้บริโภคในการเข้าใช้ บริการโรงแรมสีเขียว.....	34
2.11 เครื่องหมายรับรองของสมาคมร้านอาหารสีเขียว สหรัฐอเมริกา.....	35
2.12 เครื่องหมายรับรองของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน สหราชอาณาจักร.....	42
2.13 เครื่องหมายรับรองของกรีนซีด สหรัฐอเมริกา.....	50
2.14 เครื่องหมายของนอร์ดิคสวีเดน.....	54
2.15 เครื่องหมาย G Green ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม.....	59
2.16 เครื่องหมายฉลากเขียว.....	72
2.17 เครื่องหมายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร Q.....	73
2.18 เครื่องหมายมาตรฐาน IFOAM.....	74
2.19 เครื่องหมายมาตรฐาน EU.....	75
2.20 เครื่องหมายมาตรฐาน COR.....	75
2.21 เครื่องหมายมาตรฐาน มกท.....	75
2.22 เครื่องหมายมาตรฐาน Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA)	78

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า	
2.23	สมมติฐานที่ 1-7 ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจ ร้านอาหารในประเทศไทย.....	132
2.24	สมมติฐานที่ 8-14 ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบ ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย.....	136
2.25	สมมติฐานที่ 15-21 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจ ร้านอาหารในประเทศไทย.....	147
2.26	สมมติฐานที่ 22-28 ปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพล ต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสี เขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย.....	155
2.27	สมมติฐานที่ 22-28 ปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพล ต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสี เขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย.....	161
3.1	ขั้นตอนการวิจัย.....	163
4.1	โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งองค์ประกอบ วัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) ก่อนปรับโมเดล.....	299
4.2	โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ วัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) หลังปรับโมเดล.....	300
4.3	โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ ช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp)	303
4.4	โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนว ปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) ก่อนปรับโมเดล.....	305
4.5	โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนว ปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) หลังปรับโมเดล.....	307

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.6 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสองแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ.....	310
4.7 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW).....	311
4.8 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ โดยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่.....	312
4.9 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ โดยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่.....	312
4.10 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐจากการตัดแปรโมเดล.....	313
4.11 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่งองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) ก่อนปรับโมเดล.....	316
4.12 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) หลังปรับโมเดล.....	317
4.13 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) หลังปรับโมเดล.....	317
4.14 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu).....	319
4.15 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu).....	320
4.16 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu).....	320
4.17 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) หลังปรับโมเดล.....	321

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.18 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร.....	323
4.19 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร.....	324
4.20 โมเดลผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) หลังปรับโมเดล.....	325
4.21 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับที่หนึ่ง องค์ประกอบจัดการขยะ (Garmanage) ก่อนปรับโมเดล.....	328
4.22 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบจัดการขยะ (Garmanage) หลังปรับโมเดล.....	329
4.23 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสองแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) ก่อนปรับ โมเดล.....	332
4.24 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) หลังปรับโมเดล.....	333
4.25 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับที่หนึ่ง องค์ประกอบการประหยัดน้ำ (Safewater)	336
4.26 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ก่อนปรับโมเดล.....	338
4.27 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) หลังปรับ โมเดล.....	339
4.28 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) ก่อนปรับโมเดล.....	341
4.29 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) หลังปรับ โมเดล.....	342

สารบัญภาพ (ต่อ)

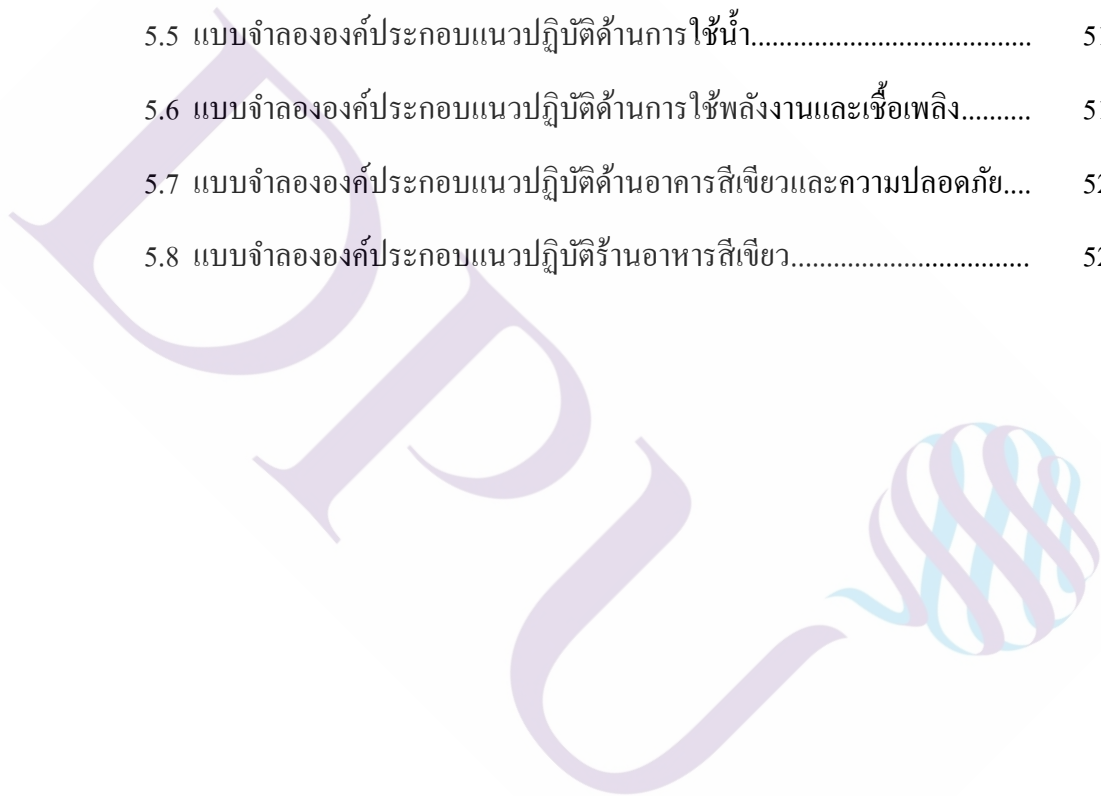
ภาพที่	หน้า
4.30 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) ก่อนปรับ โมเดล.....	345
4.31 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) หลังปรับ โมเดล.....	346
4.32 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effenfuel) ก่อนปรับ โมเดล.....	348
4.33 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันลำดับที่ 1 องค์ประกอบการ ใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effenfuel)หลังปรับ โมเดล	349
4.34 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec).....	351
4.35 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการ จัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ.....	352
4.36 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec)หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ	352
4.37 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับที่สององค์ประกอบ แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง(ENERGY) ก่อนปรับ โมเดล	354
4.38 โมเดลการองค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้าน การใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) หลังปรับค่าน้ำหนัก องค์ประกอบ.....	355
4.39 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบ แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) หลังปรับค่า น้ำหนักองค์ประกอบ.....	356
4.40 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบ แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) หลังปรับ โมเดล	357
4.41 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ การจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm)	360

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.42 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว(Greenbm) หลังการปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่	361
4.43 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) หลังการปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่.....	361
4.44 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd).....	363
4.45 โมเดลการองค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ.....	363
4.46 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ...	364
4.47 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) ก่อนปรับ โมเดล.....	366
4.48 โมเดลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ.....	367
4.49 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ	367
4.50 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) หลังปรับ โมเดล.....	368
4.51 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว (GREENPRACTICE).....	371
4.52 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยื่นยันอันดับหนึ่งองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว (GREENPRACTICE) หลังปรับ โมเดล.....	372

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
5.1 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม.....	512
5.2 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ.....	514
5.3 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร.....	515
5.4 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม.....	516
5.5 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ.....	518
5.6 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง.....	519
5.7 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย....	521
5.8 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว.....	523



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ธุรกิจร้านอาหารเป็นหนึ่งในธุรกิจที่ต้องรับมือกับผลกระทบจากสิ่งแวดล้อมของโลกจากสภาวะการเกิดมลพิษ จากอาหารและกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารมีส่วนทำให้เกิดก๊าซเรือนกระจกประมาณ ร้อยละ 26 ของการเกิดก๊าซเรือนกระจกทั่วโลก ซึ่งส่งผลทำให้เกิดภาวะโลกร้อน อากาศเปลี่ยนแปลง (Ritchie & Roser, 2020) องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of The United Nation: FAO) ระบุว่า โลกเราต้องสูญเสียอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร รวมกันแล้วถึงปีละ 1.3 พันล้านตัน (FAO, 2021) ในกระบวนการของธุรกิจร้านอาหารตั้งแต่ต้นทางการผลิตวัตถุดิบ การเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร กระบวนการห่วงโซ่อุปทาน การประกอบอาหาร การบริการ จนถึงปลายทางคือบนโต๊ะอาหารล้วนแล้วแต่ก่อให้เกิดขยะและมลพิษได้ทุกขั้นตอนทั้งมลพิษทางอากาศจากฝุ่น คิวต่าง ๆ มลพิษทางน้ำจากการใช้น้ำ มลพิษทางดินจากขยะของเสีย สารเคมี มลพิษทางเสียงและแสงจากการประกอบกิจกรรม กระบวนการของธุรกิจร้านอาหารนี้ยังมีส่วนก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจกซึ่งสังคมโลกกำลังให้ความสนใจและตื่นตัวในการลดกิจกรรมที่ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจกซึ่งเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสิ่งมีชีวิตในโลกนี้

สำนักงานปกป้องสิ่งแวดล้อมสหรัฐอเมริกา (United States Environmental Protection Agency: EPA) อธิบายถึงก๊าซเรือนกระจก (Greenhouse Gases: GHG) ว่าเป็นก๊าซหลายชนิดที่อยู่รวมกันในชั้นบรรยากาศของโลกซึ่งทำหน้าที่เสมือนเรือนกระจก ในเวลากลางวันก๊าซเหล่านี้จะดูดซับคลื่นรังสีความร้อนไว้ และค่อย ๆ ปล่อยรังสีความร้อนออกมาในเวลากลางคืน (EPA, 2021) โดยธรรมชาติของโลกก๊าซเรือนกระจกจึงช่วยรักษาอุณหภูมิเฉลี่ยของโลกให้คงที่ แต่จากกิจกรรมต่าง ๆ ที่ดำเนินโดยมนุษย์สร้างให้เกิดก๊าซเรือนกระจกมากขึ้นกว่าที่ธรรมชาติต้องการ ส่งผลให้เกิดภาวะโลกร้อน (Global Warming) ซึ่งมีอัตราเพิ่มมากขึ้นทุกปีมีผลกระทบต่าง ๆ ต่อบรรยากาศ อุณหภูมิความเป็นอยู่ของมนุษย์ สัตว์ พืช สิ่งมีชีวิตอื่น ๆ องค์การบริหารการบินและอวกาศแห่งชาติของสหรัฐ (National Aeronautics and Space Administration: NASA) ระบุว่า การเพิ่มของระดับน้ำทะเลจากธารน้ำแข็งขั้วโลกที่กำลังละลาย การเกิดคลื่นความร้อน ความแห้งแล้ง น้ำท่วมจากแม่น้ำ ระบบนิเวศน์ของป่าและสัตว์ที่เปลี่ยนแปลงไปเป็นผลสืบเนื่องมาจากภาวะโลกร้อน (NASA, 2021)

องค์ประกอบที่สำคัญของก๊าซเรือนกระจกประกอบด้วย ไอน้ำ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbon dioxide : CO₂) มีเทน (Methane : CH₄) โอโซน (Ozone : O₃) ไนตรัสออกไซด์ (Nitrous

oxide : N_2O) และก๊าซในกลุ่มฟลูออรีเนทก๊าซ (Fluorinated Gases : F-gases) คือ คาร์โบไดออกไซด์ คาร์บอน (Caro fluorocarbon : CFCs) ไฮโดรคลอโรฟลูออโรคาร์บอนส์ (Hydrochlorofluocarbon : HCFC) เพอร์ฟลูโอโรคาร์บอน (Perfluorocarbon : PFCs) และซัลเฟอร์เฮกซะฟลูออไรด์ (Sulfur hexafluoride : SF_6) ทั้งนี้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO_2) ซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักของก๊าซเรือนกระจกเกิดจากการเผาไหม้เชื้อเพลิงฟอสซิล เช่น ก๊าซเชื้อเพลิง น้ำมัน ไม้ ถ่าน รวมถึงปฏิกิริยาเคมี ป่าไม้ การเกษตรผืนดิน การใช้ปุ๋ยยูเรีย ส่วนก๊าซมีเทน (CH_4) เกิดจากกระบวนการผลิตถ่านหิน ก๊าซเชื้อเพลิง น้ำมัน และยังเกิดจากการปล่อยก๊าซของสิ่งมีชีวิต การเกษตร การย่อยสลายของสารอินทรีย์ ก๊าซไนตรัสออกไซด์ (N_2O) เกิดจากการเผาไหม้เชื้อเพลิง กิจกรรมการเกษตรและอุตสาหกรรม ก๊าซในกลุ่มฟลูออรีเนทก๊าซ (F-gases) เกิดจากกระบวนการอุตสาหกรรม เครื่องทำความเย็นและเครื่องปรับอากาศรุ่นเก่า ซึ่งก๊าซกลุ่มนี้เป็นก๊าซที่มีปริมาณจำนวนน้อยแต่มีอันตรายสูงแทนที่และทำลายชั้นโอโซนทำให้เกิดภาวะโลกร้อนมากขึ้นทุกขณะ และเป็นก๊าซที่มนุษย์สามารถลดการผลิตลงได้ ต่างจากก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ซึ่งควบคุมได้ยากกว่าเพราะเกี่ยวข้องกับสิ่งมีชีวิตทั้งหมดในโลกนี้ ด้วยความกังวลในปัญหานี้ องค์การสหประชาชาติ (United Nations : UN) จึงได้จัดตั้งโครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (United Nations Development Programme : UNDP) ขึ้นเมื่อปี ค.ศ.1965 เป็นโครงการที่จัดตั้งขึ้นเพื่อช่วยเหลือประเทศต่าง ๆ ในการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม และได้มีการทำสนธิสัญญาสากลโดยประเทศภาคีสมาชิกเมื่อปี ค.ศ. 1987 เรียกว่า “พิธีสารมอนทรีออล” กำหนดขึ้นเพื่อควบคุม ยับยั้ง รมรงศ์ลดการผลิตและการใช้สารทำลายชั้นบรรยากาศโอโซน มีข้อตกลงยุติการใช้ ก๊าซ CFC ได้ในปี ค.ศ. 2010 และ ก๊าซ HCFC ในปี ค.ศ.2030 (UN Environment, 2021) ทั้งนี้การวัดปริมาณก๊าซเรือนกระจกซึ่งมีก๊าซหลายชนิดใช้วิธีการวัดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ (Carbonfootprint) โดยกำหนดค่าการทำให้เกิดภาวะโลกร้อนของแต่ละก๊าซเทียบเท่ากับศักยภาพของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ 1 หน่วย ทำให้เกิดภาวะโลกร้อนเท่ากับ 1 มีหน่วยวัดเป็น คาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า (Carbon dioxide equivalent: CO_2e) แต่ละก๊าซมีศักยภาพในการทำให้เกิดโลกร้อนไม่เท่ากัน เช่น ก๊าซมีเทนมีค่าศักยภาพทำให้โลกร้อน 28 เท่าของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ การปล่อยก๊าซมีเทน 1 กิโลกรัม จึงเท่ากับการปล่อยคาร์บอนฟุตพริ้นท์ 28 $kgCO_2e$ ก๊าซไนตรัสออกไซด์มีค่าศักยภาพทำให้โลกร้อน 256 เท่าของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ การปล่อยก๊าซไนตรัสออกไซด์จึงเท่ากับการปล่อยคาร์บอนฟุตพริ้นท์ 256 $kgCO_2e$ ปริมาณก๊าซเรือนกระจกวัดได้จาก 3 แหล่ง คือ 1) กิจกรรมของมนุษย์ เช่น กิจกรรมประจำวัน การทำงาน การเดินทาง การบริโภค 2) วัฏจักรผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การใช้งาน และซากของผลิตภัณฑ์ 3) กิจกรรมขององค์กร เช่น การใช้พลังงาน การเผาไหม้เชื้อเพลิง การจัดการของเสีย

ในการปลดปล่อย GHG นี้ Poore and Nemecek (2018) ระบุว่าร้อยละ 26 ของการเกิด GHG ทั้งโลก หรือเท่ากับการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า 13.6 พันล้านตัน มาจากกระบวนการผลิตอาหารตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง แบ่งออกเป็นการใช้ผืนดิน เช่น การทำลายป่า ไฟป่า การปลูกสร้าง 3.2 พันล้านตัน การผลิตทางการเกษตร 8 พันล้านตัน กระบวนการผลิตอาหาร 0.6 พันล้านตัน การขนส่ง 0.8 พันล้านตัน การบรรจุภัณฑ์ 0.6 พันล้านตัน และ การค้าปลีก 0.4 พันล้านตัน

นอกจากกระบวนการผลิตและบริโภคอาหารก่อให้เกิด GHG แล้ว ยังทำให้เกิดมลพิษอื่น ๆ อีกเป็นจำนวนมาก ความหมายของมลพิษหมายถึงการที่ผืนดิน น้ำ อากาศ เสียง แสง เกิดการถูกรบกวนทำให้เกิดอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสิ่งมีชีวิต Bradford (2018) ได้จำแนกออกเป็น

มลพิษทางผืนดิน (Land pollution) จากการทิ้งขยะ สารเคมี สารอินทรีย์ วัตถุที่ไม่ย่อยสลาย มีผลให้ผืนดินเป็นพิษต่อสิ่งมีชีวิต ดินไม้ และปนเปื้อนไปถึงอาหารของมนุษย์และสัตว์

มลพิษทางน้ำ (Water Pollution) มาจากการทิ้งสารเคมี โลหะหนัก วัตถุที่ไม่ย่อยสลาย การหมักของสารอินทรีย์ การเลือนไหลของมลพิษทางผืนดินสู่น้ำ การเพิ่มระดับของไนโตรเจนจากการย่อยสลายของอาหารสู่ผืนน้ำทำให้สาหร่ายที่อาศัยในโตรเจนในการเติบโตแพร่พันธุ์ขึ้นเป็นจำนวนมากเป็นผลให้ออกซิเจนในน้ำลดลงเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตอื่นในน้ำ ปนเปื้อนต่ออาหารของมนุษย์และสัตว์เช่นกัน รวมถึงการที่อุณหภูมิของน้ำร้อนขึ้นจากภาวะโลกร้อนทำให้สิ่งมีชีวิตในน้ำเกิดการตายหรือสูญพันธุ์

มลพิษทางอากาศ (Air Pollution) มาจากการเผาไหม้เชื้อเพลิง โรงงานอุตสาหกรรม กระบวนการผลิตสารเคมีเกิด เขม่า ฝุ่นละออง ความร้อน กลิ่น ก๊าซอันตรายต่าง ๆ เช่น ก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ รวมถึงก๊าซที่เป็นส่วนประกอบของ GHG

มลพิษทางเสียง (Noise pollution) เป็นการเพิ่มระดับของเสียงที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์ เครื่องมือ อุปกรณ์ พาหนะต่าง ๆ ที่ส่งผลให้เสียงนั้นเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิต หรือเกิดความรำคาญ Stansfeld and Matheson (2003) ได้เพิ่มเติมว่ามลพิษทางเสียงมีผลต่อสุขภาพของมนุษย์ เช่น ผลต่อการได้ยิน เกิดความเครียด มีความสัมพันธ์กับการเกิดโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ นอกจากนี้ยังมีมลพิษเสียงใต้น้ำ (Underwater noise pollution) เกิดจากเรือประมง เรือเดินทะเล การขุดเจาะน้ำมันในทะเล ขัดขวางการสื่อสารของสิ่งมีชีวิตในน้ำ ทำให้อายุสั้นลง

มลพิษทางแสง (Light pollution) จากแสงต่าง ๆ ที่มนุษย์ประดิษฐ์ขึ้น รวมถึงการสะท้อนแสงของอาคาร อุปกรณ์ต่าง ๆ ซึ่งรบกวนความเป็นอยู่ของสิ่งมีชีวิต เช่น นกหลงทิศทาง เพราะแสงจ้า ดินไม้เติบโตผิดปกติทาง การนอนของมนุษย์ไม่เพียงพอเพราะแสงจากอาคาร แสงสะท้อนที่เข้าตาคนขับรถยนต์จากการสะท้อนของกระจกอาคาร

หน่วยงานด้านการปกป้องสิ่งแวดล้อมของฮ่องกง (Environmental Protection Department: EPD) ได้ระบุถึงการปล่อยมลพิษจากกิจกรรมและอุปกรณ์ของร้านอาหารมาจากหลายส่วนคือ 1) กลิ่น ละอองน้ำมัน คาวัน ความร้อน ก๊าซต่าง ๆ จากการประกอบอาหาร ระบบดูดควัน 2) เสียงดังจากระบบเครื่องดูดควัน เสียงเพลงในร้าน เสียงการทำงาน เสียงพนักงาน ลูกค้า 3) ไขมัน การปล่อยของเสีย น้ำเสีย ลงดินหรือแหล่งระบายน้ำจากระบบการกำจัดที่ไม่มีประสิทธิภาพ (EPD, 2019) ในประเทศไทย กรมควบคุมมลพิษ (2551) ได้บริหารจัดการควบคุมการปล่อยน้ำเสีย ไขมัน จากโรงงานอุตสาหกรรม อาคารขนาดใหญ่ คริวเรือน ร้านอาหาร โดยกำหนดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสมสำหรับอาคารขนาดใหญ่ และส่งเสริมให้ร้านอาหาร คริวเรือน ติดตั้งบ่อดักไขมัน ก่อนปล่อยน้ำทิ้งลงทางระบายน้ำสาธารณะเพื่อลดผลกระทบต่อแหล่งน้ำ

จากข้อมูลที่อ้างถึงแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนไม่สามารถปฏิเสธความรับผิดชอบในการสร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสิ่งมีชีวิตได้ เป็นหน้าที่ของร้านอาหารที่จะต้องตื่นตัว ตระหนัก และมีส่วนร่วมลดผลกระทบดังกล่าวอย่างเร่งด่วน จึงเป็นที่มาของร้านอาหารที่มีแนวปฏิบัติเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อีกนัยหนึ่งมีชื่อเรียกว่าร้านอาหารแบบยั่งยืน หรือ ร้านอาหารสีเขียว

ในหลายประเทศมีหน่วยงานที่ทำเรื่องการส่งเสริมร้านอาหารสีเขียวและกำหนดมาตรฐานสำหรับร้านอาหารสีเขียวหรือร้านอาหารแบบยั่งยืน เช่น ในสหรัฐอเมริกา มีสมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA) สหราชอาณาจักร มีสมาคมร้านอาหารอย่างยั่งยืน (SRA) กลุ่มประเทศสแกนดิเนเวียมีมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม (The Nordic Swan Eco Label) นอกจากนี้ยังงานวิจัยเกี่ยวกับเรื่องนี้ในหลายแง่มุม ทั้งในเรื่องแนวทางปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวและด้านผลของการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวที่ส่งผลต่อการตลาดและผู้บริโภค

ในประเทศไทยมีงานวิจัยเรื่องนี้จำนวนหนึ่ง เช่น งานของ อูร์พี สุวรรณเดชา (2559) ศึกษาถึงการให้บริการในร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในเขตเมืองพัทยา Leerattanakorn (2015) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารกับผู้บริโภคสีเขียวในเขตจังหวัดเชียงใหม่ อภนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) และวณิชชา พัฒนกำแหง (2554) สนใจในเรื่องแนวปฏิบัติของร้านอาหารแบบยั่งยืน ขณะที่กรุงเทพมหานครเคยจัดทำโครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร (กนกรวรรณ กุลบุตร, 2554) แต่ได้หยุดโครงการไป ในปี 2562 กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2564) ได้จัดทำโครงการส่งเสริมการมีส่วนร่วมการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (Green Restaurant) ซึ่งผู้วิจัยเป็นหนึ่งในคณะกรรมการด้วย ร้านอาหารที่ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์นี้ได้รับประกาศนียบัตรการบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งได้มีการนำผลจากการปฏิบัติงานมาปรับปรุงเกณฑ์นี้อย่างต่อเนื่อง

จากความสำคัญของปัญหาที่การประกอบธุรกิจร้านอาหารทำให้เกิดมลพิษส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เกิดภาวะโลกร้อน ประกอบกับการวิจัยเรื่องนี้ในประเทศไทยยังมีจำนวนน้อย องค์ความรู้ในเรื่องนี้กำลังอยู่ในการพัฒนาและยังไม่แพร่หลายเท่าที่ควร การวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งเน้นการศึกษาหาแนวปฏิบัติที่เหมาะสมสำหรับการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย เป็นการรวบรวมและวิเคราะห์องค์ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญและการวิจัยนำมาซึ่งประโยชน์ทั้งงานด้านวิชาการและพัฒนาแนวทางการปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารและองค์กรที่เกี่ยวข้องได้ต่อไป

1.2 ประเด็นปัญหาการวิจัย

จากความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารเป็นส่วนหนึ่งของสังคมที่ก่อให้เกิดปัญหาและมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ร้านอาหารควรที่จะรับผิดชอบและลดปัญหาดังกล่าว แต่ด้วยบริบทของสังคมไทยและร้านอาหารในประเทศไทยยังขาดความตื่นตัวและตระหนักในเรื่องนี้อย่างจริงจังเป็นรูปธรรม ขาดแนวทางแนวปฏิบัติที่ดีในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว ประกอบกับยังมีการศึกษาเรื่องนี้ในประเทศไทยจำนวนน้อย ดังนั้นการศึกษานี้จึงศึกษาว่าถ้าร้านอาหารในประเทศไทยต้องการมีส่วนรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมจะมีปัจจัยอะไรบ้างที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว และแนวปฏิบัติใดบ้างที่ผู้ประกอบการร้านอาหารเห็นว่าเหมาะสมสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

1.3 คำถามงานวิจัย

1. มีแนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยที่เหมาะสมอย่างไรบ้าง
2. มีปัจจัยประชากรศาสตร์อะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย
3. ปัจจัยทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยอย่างไร
4. มีปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว (7Ps) อะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย
5. มีปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคอะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

6. มีปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคอะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย

1.4 วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาแนวปฏิบัติการประกอบการร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยที่เหมาะสม
2. เพื่อศึกษาปัจจัยประชากรศาสตร์ที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย
3. เพื่อศึกษาอิทธิพลของทัศนคติต่อการปฏิบัติในร้านอาหารสีเขียวที่มีต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย
4. เพื่อศึกษาอิทธิพลของส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว (7ps) ที่มีต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย
5. เพื่อศึกษาอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคที่มีต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย
6. เพื่อศึกษาอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคที่มีต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย

1.5 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา

ร้านอาหารสีเขียว (Green restaurant) หมายถึง ร้านอาหารที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม มีวิธีปฏิบัติที่ไม่มีผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม ลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ร้านอาหารที่จะเป็นร้านอาหารสีเขียวได้อย่างสมบูรณ์ ต้องมีองค์ประกอบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมตั้งแต่การออกแบบร้าน โครงสร้าง วัสดุ การตกแต่งไม่ทำลายธรรมชาติ ตลอดจนกระบวนการปฏิบัติต่าง ๆ ในร้านอาหาร การบริการต่อลูกค้า การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ หรืออาจจะใช้คำว่าร้านอาหารแบบยั่งยืนแทนได้

การประกอบการร้านอาหารสีเขียว หมายถึง การประกอบการร้านอาหารที่มีนโยบายเป้าหมาย การปฏิบัติที่เป็นไปตามแนวทางของร้านอาหารสีเขียวหรือร้านอาหารแบบยั่งยืน

แนวปฏิบัติการประกอบการร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย หมายถึง แนวปฏิบัติที่ผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทยที่สนใจในการประกอบการร้านอาหารสีเขียวเลือกใช้เป็นแนวปฏิบัติในการประกอบการกิจนี้

การตลาดสีเขียว (Green marketing) หมายถึง การทำการตลาดกับสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยทุกกิจกรรมทางการตลาด การวางแผน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต การบรรจุภัณฑ์ หรือ การบริการ การติดตาม รวมไปถึงการโฆษณา ประชาสัมพันธ์

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม (Pro - environmental Behavior) หมายถึง การปฏิบัติหรือการกระทำใด ๆ ของบุคคลหนึ่งที่มีผลต่อสิ่งแวดล้อมทั้งในทางบวกคืออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และทางลบคือทำลายสิ่งแวดล้อม

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ประโยชน์ทางวิชาการ

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่ามีการศึกษาทั้งเรื่องแนวปฏิบัติ ประโยชน์ ผลกระทบ ปัจจัยที่มีอิทธิพลส่งเสริมและเป็นอุปสรรคของการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในต่างประเทศเป็นจำนวนมาก ซึ่งสามารถนำมาปรับใช้กับร้านอาหารสีเขียวและบริบทในสังคมไทยได้เป็นบางส่วน ขณะที่ในประเทศไทยยังมีงานวรรณกรรมที่ศึกษาเรื่องนี้จำนวนน้อย ส่วนใหญ่เป็นการศึกษาเฉพาะร้านเป็นกรณีและยังไม่ได้มีการกำหนดลักษณะของร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยที่ชัดเจน การศึกษาครั้งนี้ได้ทำการวิจัยเชิงบูรณาการนำความคิดเห็นของผู้ที่มีประสบการณ์ ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องธุรกิจร้านอาหารและสิ่งแวดล้อมมาประมวลพัฒนาเป็นแบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร ทำให้ได้องค์ความรู้ใหม่ในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย สามารถเข้าใจถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลทั้งด้านการส่งเสริมและเป็นอุปสรรคต่อการเลือกปัจจัยแนวทางปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยที่เหมาะสมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร และยังทำให้ได้ปัจจัยแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมของร้านอาหารสีเขียวดังกล่าวด้วย

1.6.2 ประโยชน์ต่อร้านอาหาร

ผลการศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทยที่ต้องการสร้างหรือพัฒนาร้านอาหารให้เป็นร้านอาหารสีเขียว สามารถวางแผน กำหนดนโยบาย การควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวได้อย่างมีประสิทธิภาพ เกิดประโยชน์สูงสุดต่อการปรับเปลี่ยนให้เป็นร้านอาหารสีเขียวได้อย่างแท้จริง

1.6.3 ประโยชน์ต่อภาครัฐ

ผลการศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อภาครัฐทั้งในระดับประเทศและหน่วยงานในการส่งเสริมให้เกิดร้านอาหารสีเขียวขึ้นในประเทศไทยอย่างมีประสิทธิภาพและขยายตัวอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะยังประโยชน์ให้แก่สังคม ประชาชน สิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ในระดับหน่วยงานโดยกรมส่งเสริม

คุณภาพสิ่งแวดล้อม (2565) ได้จัดทำโครงการส่งเสริมการบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) เริ่มต้นในปี 2562 สามารถนำผลการศึกษานี้ไปพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นเหมาะกับบริบทของสังคมไทยได้ต่อไป

1.7 ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาแนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้วยวิธีการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods) คือ การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ได้กำหนดขอบเขตการวิจัยทั้งสองวิธีออกเป็น 3 ด้านคือ ขอบเขตด้านเนื้อหา ขอบเขตด้านประชากร ขอบเขตด้านเวลา มีรายละเอียดดังนี้

1.7.1 ขอบเขตการวิจัยเชิงคุณภาพ

1.7.1.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา การวิจัยเชิงคุณภาพใช้วิธีสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ศึกษาถึงแนวปฏิบัติที่เหมาะสมในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

1.7.1.2 ขอบเขตด้านประชากร ประชากรเป็นเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องธุรกิจร้านอาหารและสิ่งแวดล้อมใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Criterion based selection) จำนวน 13 คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการร้านอาหาร 3 คน ผู้บริโภค 2 คน ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐ 2 คน ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐ 2 คน ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการ 2 คน นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชน 1 คน นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐ 1 คน

1.7.1.3 ขอบเขตด้านเวลา กำหนดการสนทนากลุ่มในวันที่ 20 มกราคม 2563 เวลา 13.30 - 16.30 น. ณ ห้อง 155 ชั้น 5 อาคาร 1 วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

1.7.2 ขอบเขตการวิจัยเชิงปริมาณ

1.7.2.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา การวิจัยเชิงปริมาณศึกษาพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย และศึกษาอิทธิพลของปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียว (7Ps) ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคและมหภาค ที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย

1.7.2.2 ขอบเขตด้านประชากร ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือเจ้าของหรือหุ้นส่วนร้านอาหารหรือผู้บริหารร้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหารที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยจำนวน 14,413 ราย (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2562)

1.7.2.3 ขอบเขตด้านเวลา กำหนดระยะเวลาการเก็บข้อมูลระหว่างวันที่ 1 เมษายน 2563 ถึง 31 พฤษภาคม 2563



บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาปัจจัยของการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยครั้งนี้ได้ทำการศึกษาตัวแปรต่าง ๆ ภายใต้แนวคิดและทฤษฎีและมีขั้นตอนการศึกษา ดังนี้

2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1.1 ทฤษฎีประชากรศาสตร์ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม (Demographic on pro-environmental behaviour)

2.1.2 ทฤษฎีสภาพแวดล้อมทางการตลาด (Marketing environment)

2.1.3 ทฤษฎีการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable development theory)

2.1.4 แนวคิดการตลาดสีเขียว (Green marketing)

2.1.5 ทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียว (Green supply chain management : GSCM)

2.1.6 ทฤษฎีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม (Pro-environmental behaviour)

2.1.7 แนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียว

2.2 สรุปความสัมพันธ์ของแนวคิดและทฤษฎีกับตัวแปร

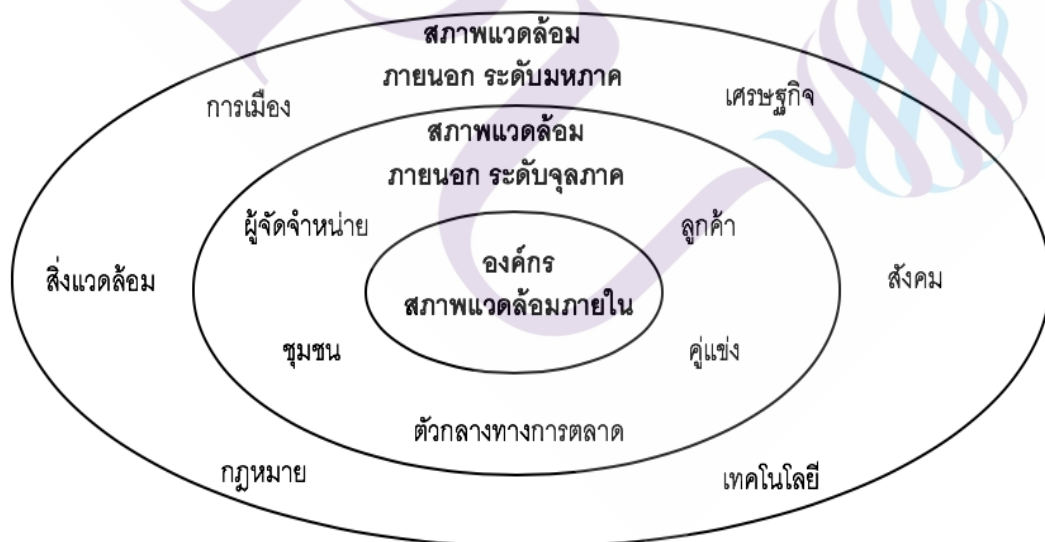
2.3 การทบทวนงานวรรณกรรมและการพัฒนาสมมติฐาน

2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1.1 ทฤษฎีประชากรศาสตร์ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม (Demographic on pro-environmental behaviour) ประชากรศาสตร์หมายถึงการศึกษาลักษณะของประชากรซึ่งประกอบด้วยปัจจัยย่อยต่าง ๆ เช่น การเพิ่มขึ้นของประชากรโลก การเข้าสู่สังคมสูงวัย เพศ การศึกษา เชื้อชาติฯ ส่งผลต่อเรื่องที่คุณศึกษาสนใจไม่ว่าจะเป็นด้านธุรกิจ เศรษฐกิจและอื่น ๆ (Kotler, 2000) เช่นเดียวกับการศึกษาในเรื่องพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของคนแต่ละกลุ่มมีความแตกต่างกันออกไป Sawitri et al. (2015) ยืนยันว่าแรงผลักดันให้แต่ละคนมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมที่ไม่เหมือนกันส่วนหนึ่งมาจากปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ที่มีแรงผลักดันย่อยในแต่ละด้าน และในแต่ละสังคมยังมีปัจจัยย่อยที่มีอิทธิพลต่อปัจจัยหลักด้วย ในงานวิจัยของ Sawitri et al. ซึ่งศึกษาในอินเดีย พบว่า ผู้ชายอินเดียให้ความสำคัญกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมากกว่าผู้หญิงอินเดีย เนื่องจากสังคมอินเดียให้ผู้ชายเป็นใหญ่มีความรับผิดชอบมากกว่าผู้หญิง และผู้ที่มีอายุในวัยกลางคนมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมมากกว่าคนหนุ่มสาว ที่สหรัฐอเมริกา Digby (2013) ได้ศึกษาในเรื่องนี้ ได้ผลในทำนองเดียวกันว่า ผู้ชายอเมริกันวัยกลางคนถึงสูงวัยให้ความสำคัญกับ

สิ่งแวดล้อมมากกว่าคนวัยหนุ่มสาว ผู้ที่มีการศึกษาสูงระดับปริญญาตรีขึ้นไปมีสำนึกเรื่องสิ่งแวดล้อมมากกว่าผู้ที่มีการศึกษาค่ำกว่า แต่ในด้านรายได้ Digby ไม่พบว่ารายได้สูงหรือต่ำมีผลอย่างมีนัยสำคัญต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ส่วนในด้านเพศ Digby พบแตกต่างไปจาก Sawitri et al. ผู้หญิงอเมริกันให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อมมากกว่าผู้ชาย งานวิจัยหนึ่งของ Lee et al. (2013) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของคนในโตเกียวและกรุงโซล ได้ผลเหมือนกับการศึกษาอื่นคือผู้ที่มีอายุมากทั้งในโตเกียวและโซลสนใจเรื่องสิ่งแวดล้อมมากกว่าคนอายุน้อย แต่ถ้าเป็นความใส่ใจในด้านเทคโนโลยีเพื่อสิ่งแวดล้อม เช่น โทรศัพท์มือถือ ผู้ที่มีอายุน้อยมีความชำนาญมากกว่าผู้สูงอายุ ในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านเพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพหรือตำแหน่งในร้านอาหาร ประสบการณ์ด้านการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร รายได้ต่อเดือน ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกปัจจัยร้านอาหารสีเขียวอย่างไร

2.1.2 สภาพแวดล้อมทางการตลาด (Marketing environment) Kotler et al. (2005) ให้ความหมายสภาพแวดล้อมทางการตลาดว่าเป็นปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการดำเนินการด้านการตลาดขององค์กรทั้งด้านการกำหนดนโยบาย เป้าหมาย การวางแผน การดำเนินการต่าง ๆ ขององค์กร ซึ่งองค์กรต้องปรับเปลี่ยนไปตามสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป สามารถแสดงความสัมพันธ์ได้ดังในภาพที่ 2.1



ภาพที่ 2.1 สภาพแวดล้อมทางการตลาด

ที่มา : Kotler et al. (2005)

จากภาพที่ 2.1 อธิบายความสัมพันธ์ของสภาพแวดล้อมต่าง ๆ กับองค์กรได้ดังนี้

2.1.2.1 สภาพแวดล้อมภายในองค์กร (Internal environment) เป็นปัจจัยที่อยู่ในองค์กรสามารถออกแบบและควบคุมได้ เช่น การควบคุมมาตรฐานการปรุงอาหาร การจัดการด้านการเงิน การบริหารทรัพยากรบุคคล การบริหารส่วนประสมทางการตลาด Voon (2012) ศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อความภักดีของผู้บริโภควัยหนุ่มสาวของมาเลเซียต่อร้านอาหารพบว่าส่วนประสมที่สำคัญมากคือการบริการของพนักงานและราคาอาหาร ซึ่งในงานวิจัยครั้งนี้จะให้ความสำคัญกับส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว และจะได้กล่าวถึงต่อไป

2.1.2.2 สภาพแวดล้อมภายนอกองค์กร (External environment) เป็นปัจจัยที่องค์กรไม่สามารถควบคุมได้ และมีผลกระทบต่อธุรกิจขององค์กร Mhlanga (2018) ได้ผลจากการวิจัยกับร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในเซาท์แอฟริกาว่าปัจจัยภายนอกองค์กรที่สำคัญและมีผลต่อความมั่นคงของร้านคือ การมีคู่แข่งจำนวนน้อย การไม่มีสินค้าทดแทน และ ผู้บริโภคขาดแรงต้อรอง ขณะที่ Maqin and Hendri (2017) ยืนยันว่าทั้งปัจจัยภายในองค์กรและปัจจัยภายนอกองค์กรมีผลร่วมต่อการดำเนินการอุตสาหกรรมอาหารในอินโดนีเซียอย่างมีนัยสำคัญ สภาพแวดล้อมภายนอกองค์กรสามารถแบ่งออกได้เป็น

2.1.2.3 สภาพแวดล้อมระดับจุลภาค (Micro environment) เป็นปัจจัยที่ใกล้ชิดกับองค์กรมีผลต่อการดำเนินงานขององค์กร ได้แก่

1) ชุมชน (Public) หมายถึงถึง ชุมชนขนาดเล็กที่องค์กรตั้งอยู่ จนถึงชุมชนสาธารณชนทั่วไป

2) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) คือ บุคคล หรือ องค์กร ที่มีการดำเนินการส่งผลดีหรือเสียต่อองค์กร เช่น ผู้ถือหุ้น ผู้ลงทุน ลูกค้า คู่ค้า คู่ธุรกิจ หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน สถาบันการเงิน ในการวิจัยนี้เน้นที่ ผู้ถือหุ้น ผู้ลงทุน คู่ธุรกิจ เนื่องจากเป็นผู้ที่มีส่วนได้เสียโดยตรงกับธุรกิจร้านอาหาร อาจมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจและการปฏิบัติของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารได้

3) ลูกค้าหรือผู้บริโภค (Customers) เป็นกลุ่มลูกค้าเป้าหมายขององค์กร มีอำนาจซื้อ มีพฤติกรรมที่มีผลต่อการตั้งใจซื้อ ส่งผลต่อองค์กรต้องปรับปัจจัยภายในองค์กรให้ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า

4) คู่แข่งขัน (Competitors) การดำเนินงานของกลุ่มมีผลให้องค์กรต้องปรับตัวให้ชนะคู่แข่งหรือมีจุดได้เปรียบ จุดแตกต่างจากคู่แข่ง เพื่อการแข่งขันกลุ่มลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการ

5) ผู้จัดจำหน่าย (Suppliers) องค์กรต่าง ๆ โดยเฉพาะร้านอาหารต้องพึ่งพาผู้จัดจำหน่ายวัตถุดิบเป็นอย่างมากให้ได้วัตถุดิบที่เหมาะสมทั้งคุณภาพ ราคา ความสะดวกในการจัดหา ตัวกลางทางการตลาด (Marketing intermediaries) เป็นธุรกิจที่ช่วยส่งเสริมธุรกิจขององค์กร เช่น ด้านการขาย การบริการทางการตลาด การกระจายสินค้า

2.1.2.4 สภาพแวดล้อมระดับมหภาค (Macro environment) เป็นปัจจัยในวงกว้างของประเทศหรือนานาชาติ รู้จักกันดีในชื่อตัวย่อ PESTLE ประกอบด้วย P การเมือง (Political) E เศรษฐกิจ (Economic) S สังคม (Sociological) T เทคโนโลยี (Technological) L กฎหมาย (Legal) E สิ่งแวดล้อม (Environmental) ซึ่งส่งผลกระทบต่อความเป็นอยู่ของประชาชน รวมถึงองค์กร Oraman et al. (2018) ยืนยันถึงอิทธิพลของ PESTLE มีผลต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเกษตรอินทรีย์ในตุรกี เช่นเดียวกับอุตสาหกรรมร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในอินเดีย ผลวิจัยของ Samnani (2014) ศึกษาอิทธิพลของ PESTLE ต่อร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด ออกมาในทิศทางเดียวกัน ผู้ประกอบการต้องปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมระดับมหภาคตลอดเวลา ที่ปากีสถาน Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman (2012) ศึกษาเรื่องเดียวกัน พบว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด อย่างมีนัยสำคัญ คือ เศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี

2.1.3 ทฤษฎีการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Theory) ความยั่งยืนเป็นเรื่องที่ได้รับการกล่าวถึงหรือตั้งเป็นเป้าหมายในเกือบทุกองค์กรในปัจจุบัน และยังเป็นเป้าหมายของประชาคมโลก จากรายงานของคณะกรรมการโลกว่าด้วยสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาของสหประชาชาติ (The World Commission on Environment and Development) เรื่อง Our Common Future หรือมีอีกชื่อหนึ่งว่า Brundtland Report เพื่อเป็นเกียรติแก่นายกรัฐมนตรีนอร์เวย์ Gro Harlem Brundland ซึ่งดำรงตำแหน่งประธานของคณะกรรมการดังกล่าว และได้ออกรายงานเรื่องนี้ในปี 1987 เพื่อกระตุ้นให้ประชาคมโลกให้ความสนใจในการพัฒนาควบคู่กับสิ่งแวดล้อมเป็นหนึ่งเดียวกัน และได้ให้ความหมายของการพัฒนาที่ยั่งยืนไว้คือ “การพัฒนาที่ยั่งยืนคือการพัฒนาที่สามารถตอบสนองความต้องการของคนรุ่นปัจจุบันโดยไม่ทำให้ความสามารถในการตอบสนองความต้องการของคนรุ่นต่อไปต้องลดลง” (United Nations, 1987) ทั้งนี้รายงานมีวัตถุประสงค์เพื่อ

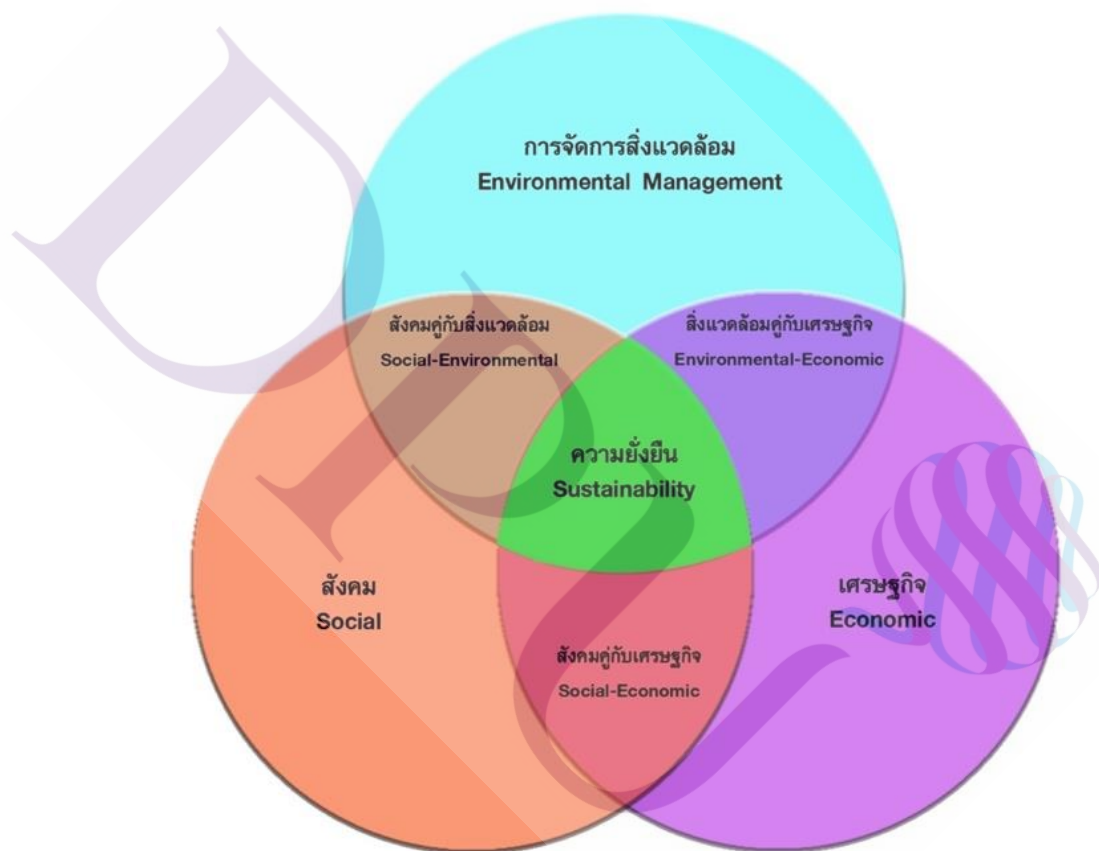
1) ทำการสำรวจเรื่องสิ่งแวดล้อมที่วิกฤตควบคู่กับการพัฒนาเพื่อสร้างสรรค์สิ่งใหม่ การบูรณาการและการปฏิบัติที่เป็นไปได้เพื่อจัดการกับปัญหาเหล่านั้น

2) ส่งเสริมความร่วมมือของนานาชาติอย่างเข้มแข็งในการพัฒนาควบคู่กับการจัดการสิ่งแวดล้อมในรูปแบบใหม่ ๆ ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง

3) ยกกระดับความเข้าใจและพันธะสัญญาของทั้งระดับบุคคล องค์กรอาสาสมัคร ธุรกิจ สถาบันต่าง ๆ และรัฐบาล มุ่งเน้นความสนใจไปที่เรื่องของประชากร ความปลอดภัยด้านอาหาร

การสูญพันธุ์ของพืชและสัตว์ พลังงาน อุตสาหกรรม และการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ ซึ่งทั้งหมดนี้ ต้องอยู่ภายใต้ความตระหนักว่าทุกด้านมีความสัมพันธ์กันไม่สามารถแยกด้านหนึ่งด้านใดออกจากกันได้

ทีมของมหาวิทยาลัยมิชิแกนประกอบด้วย Sandra et al. (2002) ได้นำเสนอรูปแบบการพัฒนาที่ยั่งยืนในชื่อ Three Spheres of Sustainability ประกอบด้วย 1) สิ่งแวดล้อม (Environmental) 2) สังคม (Social) 3) เศรษฐกิจ (Economic) ภายหลังองค์กรต่าง ๆ ได้นำไปปรับใช้และนิยมเรียกว่า The 3 Pillars of Corporate Sustainability แสดงในภาพที่ 2.2



ภาพที่ 2.2 สามองค์ประกอบของความยั่งยืน

ที่มา : Sandra et al. (2002)

องค์ประกอบที่ 1 สิ่งแวดล้อม ทุกภาคส่วนมีความตื่นตัวและตระหนักถึงปัญหาสิ่งแวดล้อม มุ่งเน้นในเรื่องการลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ขยะพลาสติกต่าง ๆ การใช้น้ำ การใช้พลังงาน และผลกระทบทุกอย่างที่เกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อม

องค์ประกอบที่ 2 สังคม องค์การต้องคำนึงถึงการมีส่วนร่วมได้ส่วนเสีย ผลตอบแทน ผลกระทบต่อองค์ประกอบส่วนเล็กสุดไปถึงใหญ่สุด คือ บุคคล พนักงาน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ชุมชน สังคม ระดับชาติ ระดับภูมิภาค และระดับโลก

องค์ประกอบที่ 3 เศรษฐกิจ คำนึงถึงผลการประกอบการ กำไร ความอยู่รอดขององค์การ ทั้ง 3 ส่วนมีความสัมพันธ์และส่งผลต่อกันเกิดเป็นการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการประกอบธุรกิจ หรือดำเนินการเพื่อผลประโยชน์ขององค์การ จึงต้องตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินการอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมควบคู่ไปกับการสร้างผลตอบแทนหรือผลประโยชน์ที่เหมาะสมมุ่งสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน ทั้ง 3 ส่วนจะต้องเติบโตและพัฒนาไปพร้อม ๆ กัน ซึ่งเป็นหลักการของความรับผิดชอบต่อสังคมขององค์การ (Corporate Social Responsibility: CSR) หมายถึง การที่องค์กรดำเนินงานอย่างมีความรับผิดชอบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของธุรกิจ ที่ได้รับผลกระทบจากระบวนการดำเนินธุรกิจทั้งในเชิงบวกและเชิงลบ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วย ผู้ถือหุ้น ผู้ลงทุน ลูกค้า คู่ค้า คู่ธุรกิจ ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน (อนันตชัย ชูประดม และคณะ, 2557) ทั้งนี้้องค์กรสามารถดำเนินการได้ 3 รูปแบบคือ

1) CSR in process เป็นการดำเนินงานในธุรกิจหลักขององค์กร คำนึงถึงผลกระทบต่อ สังคมและสิ่งแวดล้อม และสร้างคุณค่า ประโยชน์ให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียขององค์กรทั้งภายใน และภายนอกองค์กร เช่น ธุรกิจร้านอาหารจัดซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรท้องถิ่น

2) CSR after process เป็นการดำเนินกิจกรรมเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อมแยกออกมา จากธุรกิจหลัก เป็น CSR ที่หลายองค์กรนิยมทำและทั่วไปเข้าใจว่า CSR องค์กรทำเฉพาะส่วนนี้ เช่น การแจกผ้าห่ม ปลูกป่า

3) CSR as process เป็นการดำเนินงานขององค์กรที่ไม่แสวงหากำไรเพื่อสังคมและ สิ่งแวดล้อม เช่น มูลนิธิ สมาคมการกุศล

จากแนวคิด CSR ไมเคิล อี. พอตเตอร์ ได้นำเสนอเป็นแนวคิดการสร้างสรรค้คุณค่าเพิ่ม ร่วมกันให้กับสังคม (Creating Shared Value: CSV) เป็นการเพิ่มคุณค่าของ CSR ไปอีกขั้น คือ องค์กรมุ่งมั่นดำเนินงานที่ก่อให้เกิดประโยชน์แก่สังคมขณะเดียวกันก็ส่งเสริมให้ธุรกิจสามารถ แข่งขันได้ เช่น การทำงานร่วมกับเกษตรกรให้ปลูกพืชผักอินทรีย์โดยการให้ความรู้ ปรับปรุง คุณภาพ เพิ่มพูนผลผลิต ปรับปรุงสภาพแวดล้อมความเป็นอยู่ของเกษตรกร มีชีวิตที่ดีขึ้น องค์กร ก็ได้ผลิตภัณฑ์คุณภาพ และเพิ่มพูนศักยภาพการแข่งขันทางธุรกิจขององค์กร (Meyer, 2018)

ในเดือนสิงหาคม 2558 มี 193 ประเทศตกลงในที่ประชุมใหญ่ขององค์กรสหประชาชาติ นิวยอร์ค ปฏิบัติตามเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs) เป็น

ทิศทางการพัฒนาตั้งแต่ปี 2558-2573 (2015-2030) โดยที่เป้าหมายนี้ต้องสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง กระชับ สื่อสารง่าย มีความเป็นสากล แต่สามารถนำไปปรับใช้กับทุกประเทศได้ตามแต่ละสถานการณ์ และศักยภาพของประเทศ (United Nations, 2018) ประกอบด้วย 17 เป้าหมายหลัก คือ

- 1) ยุติความยากจนในทุกรูปแบบในทุกที่
- 2) ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการและส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน
- 3) สร้างหลักประกันว่าคนมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและส่งเสริมสวัสดิภาพสำหรับทุกคนในทุกวัย
- 4) สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียมและสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 5) บรรลุความเสมอภาคระหว่างเพศและให้อำนาจของผู้หญิง และเด็กหญิงทุกคน
- 6) สร้างหลักประกันว่าจะมีการจัดให้มีน้ำและสุขอนามัยสำหรับทุกคนและมีการบริหารจัดการที่ยั่งยืน
- 7) สร้างหลักประกันว่าทุกคนเข้าถึงพลังงานสมัยใหม่ในราคาที่ สามารถซื้อหาได้ เชื่อถือได้และยั่งยืน
- 8) ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่ และมีผลผลิต และการมีงานที่เหมาะสมสำหรับทุกคน
- 9) สร้างโครงสร้างพื้นฐานที่ทนทาน ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ ครอบคลุมและยั่งยืน และส่งเสริมนวัตกรรม
- 10) ลดความไม่เสมอภาคภายในและระหว่างประเทศ
- 11) ทำให้เมืองและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีความครอบคลุม ปลอดภัย มีภูมิคุ้มกัน และยั่งยืน
- 12) สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการบริโภคและผลิตที่ยั่งยืน
- 13) ปฏิบัติการอย่างเร่งด่วนเพื่อต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพ ภูมิอากาศและ ผลกระทบที่เกิดขึ้น
- 14) อนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากมหาสมุทร ทะเลและทรัพยากร ทางทะเลอย่างยั่งยืน เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
- 15) ปกป้อง ฟื้นฟู และสนับสนุน การใช้ระบบนิเวศบนบกอย่าง ยั่งยืน จัดการป่าไม้ อย่างยั่งยืน ต่อสู้การกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดินและฟื้นสภาพกลับมา ใหม่ และหยุดการสูญเสียดังกล่าวหลายทางชีวภาพ

16) ส่งเสริมสังคมที่สงบสุขและครอบคลุมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ให้ทุกคนเข้าถึงความยุติธรรมและสร้างสถาบัน ที่มีประสิทธิภาพ รับผิด รับชอบ และครอบคลุม ในทุกระดับ

17) เสริมความเข้มแข็งให้แก่กลไกการดำเนินงานและฟื้นฟู สภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน

ประเทศไทยได้สมัครใจปฏิบัติตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนนี้และนำมาประยุกต์ใช้ร่วมกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชบรมนาถบพิตร เศรษฐกิจพอเพียงเป็นปรัชญาที่ชี้แนะแนวทางการดำรงอยู่และการปฏิบัติของทุกภาคส่วนตั้งแต่ระดับบุคคลประชาชน ชุมชน จนถึงระดับรัฐ รวมไปถึงการพัฒนา บริหารประเทศให้ดำเนินในทางสายกลาง (กมลินทร์ พินิจภูวดล และคณะ, 2559) โดยคำนึงถึงองค์ประกอบหลักคือ

1) ความพอประมาณ (Moderation) หมายถึง ความพอดีต่อความจำเป็น เหมาะสมกับฐานะสังคม สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น ไม่เบียดเบียนตนเองและผู้อื่น

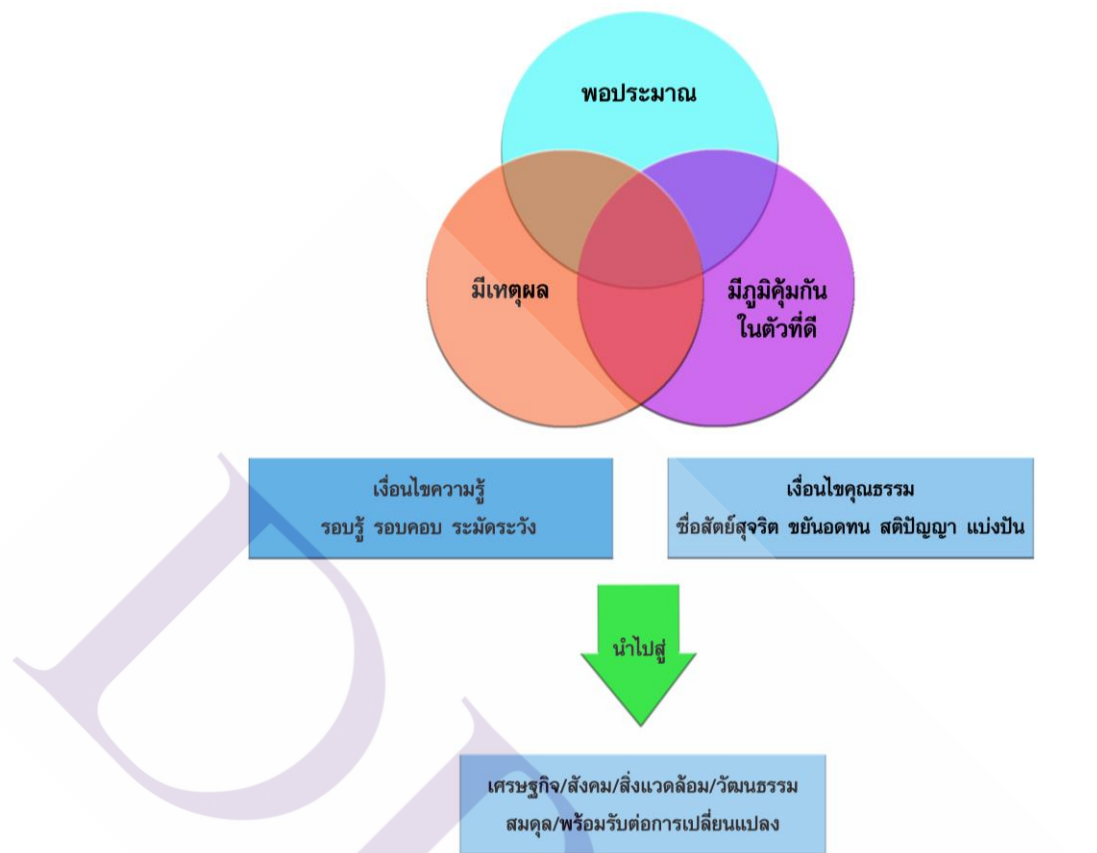
2) ความมีเหตุผล (Reasonableness) หมายถึง การตัดสินใจดำเนินการอย่างมีเหตุผลตามหลักวิชาการ กฎหมาย จริยธรรม คุณธรรม และวัฒนธรรมที่ดีงาม คาดถึงผลกระทบทั้งระยะสั้นและระยะยาว

3) ความมีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี (Self-immunity) หมายถึง การเตรียมตัวให้พร้อมรับผลกระทบ การเปลี่ยนแปลงทั้งด้านวัตถุ สังคม สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม สามารถปรับตัวได้ทันที

4) เงื่อนไขความรู้ (Knowledge) หมายถึง มีความรู้เกี่ยวกับวิชาการต่าง ๆ อย่างรอบด้าน นำไปใช้ปฏิบัติได้อย่างพอเพียง ตัดสินใจได้ถูกต้อง

5) เงื่อนไขคุณธรรม (Moral) หมายถึง ความซื่อสัตย์สุจริต เน้นความรู้คู่คุณธรรม ทั้งในด้านจิตใจ ปัญญา การกระทำ มีความอดทน ความเพียร ไม่โลภ ไม่เบียดเบียน

ทั้ง 5 องค์ประกอบหลักนี้นำไปสู่เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรมที่สมดุล พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง หลักเศรษฐกิจพอเพียงแสดงเป็นภาพได้ดังภาพที่ 2.3



ภาพที่ 2.3 หลักเศรษฐกิจพอเพียง

ที่มา : กมลินทร์ พินิจภูวดล และคณะ (2559)

ประเทศไทยได้นำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเข้ามาผสมผสานกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน (SDGs) ตั้งแต่เริ่มต้นในปี พ.ศ. 2558 และได้มีการทบทวนการดำเนินการตามวาระการพัฒนาที่ยั่งยืน ค.ศ. 2030 ระดับชาติโดยสมัครใจของไทย พุทธศักราช 2560 (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2564) สรุปในแต่ละเป้าหมายได้ดังนี้

เป้าหมายที่ 1 ประเทศไทยลดจำนวนประชากรที่ยากจนและหิวโหยลงได้

เป้าหมายที่ 2 ประเทศไทยในฐานะ “ครัวโลก” ลดสัดส่วนประชากรภาวะทุพโภชนาการลงจากร้อยละ 34.6 เหลือร้อยละ 7.5

เป้าหมายที่ 3 หลักประกันสุขภาพถ้วนหน้าครอบคลุมประชาชนร้อยละ 99.87

เป้าหมายที่ 4 มีการสนับสนุนค่าใช้จ่ายการศึกษาขั้นพื้นฐานระยะเวลา 15 ปี แก่เด็กวัยเรียนเกินกว่าร้อยละ 90

เป้าหมายที่ 5 ไทยประสบความสำเร็จการเสริมสร้างความเท่าเทียมทางเพศ ทั้งในด้าน การศึกษา แรงงาน การบริหาร การพัฒนาสตรี

เป้าหมายที่ 6 คริวเรือนเกือบร้อยละ 100 สามารถเข้าถึงระบบสุขาภิบาลและน้ำดื่ม ที่ปลอดภัย

เป้าหมายที่ 7 ไทยนำเข้าพลังงานเกินกว่าร้อยละ 70 ของการใช้งานภายในประเทศ แผน บูรณาการ 20 ปี (2558-2579) จะใช้แหล่งพลังงานภายในประเทศมากขึ้น เพิ่มสัดส่วนการใช้ พลังงานทางเลือกจากร้อยละ 13.83 เป็นร้อยละ 30 ภายในปี 2579

เป้าหมายที่ 8 กรอบยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ตั้งเป้าหมายยกระดับผู้การเป็นประเทศที่มี รายได้สูงในปี 2579

เป้าหมายที่ 9 ร่างแผนยุทธศาสตร์ระบบคมนาคมขนส่งระยะ 20 ปี สอดคล้องกับระบบ ขนส่งสาธารณะที่มีประสิทธิภาพ

เป้าหมายที่ 10 การแก้ไขปัญหาความเหลื่อมล้ำ ไทยมุ่งมั่นยกระดับรายได้ประชากรให้มี อัตราการเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 15 ต่อปีในช่วง 5 ปีข้างหน้า

เป้าหมายที่ 11 ไทยดำเนินแผนการพัฒนาเมืองควบคู่ไปกับการพัฒนานอกเมือง จัดทำ แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาที่อยู่อาศัยระยะ 10 ปี มุ่งเป้าประชากรที่อยู่อาศัยในสภาพแวดล้อมที่ ไม่ได้มาตรฐาน

เป้าหมายที่ 12 ไทยจัดทำแผนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง พ.ศ. 2560-2579 ส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนในภาคส่วนต่าง ๆ

เป้าหมายที่ 13 ไทยมุ่งเพิ่มขีดความสามารถของภาคส่วนต่าง ๆ ในการปรับตัวต่อ ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ และการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

เป้าหมายที่ 14 ไทยมุ่งมั่นรักษาทรัพยากรประมงทั้งในและนอกน่านน้ำไทย ประสบ ความสำเร็จในการฟื้นฟูป่าชายเลน

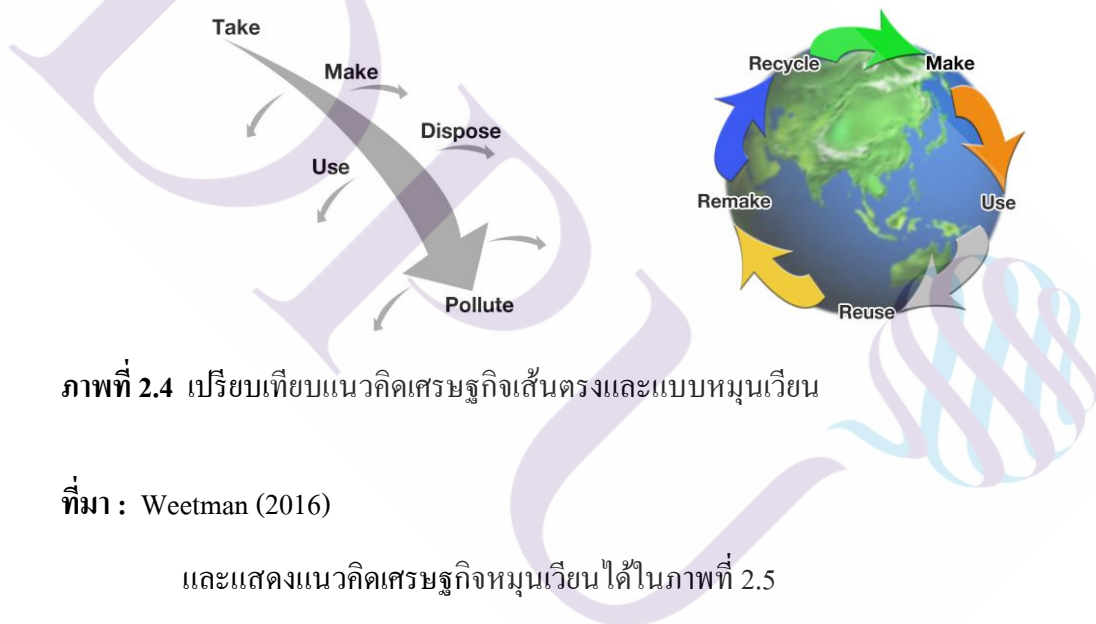
เป้าหมายที่ 15 ไทยกำหนดเป้าหมายเพิ่มพื้นที่ป่าไม้จากร้อยละ 31.6 เป็นร้อยละ 40 และ เข้มงวดการลักลอบค้าไม้

เป้าหมายที่ 16 ไทยต่อต้านการค้ามนุษย์ จัดทำแนวทางการพัฒนาทางเลือกตามหลัก เศรษฐกิจพอเพียง

เป้าหมายที่ 17 ไทยส่งเสริมการพัฒนาในประเทศกำลังพัฒนาต่าง ๆ เช่น การยกเว้นภาษี ศุลกากร การร่วมมือทางวิชาการ การให้เงินกู้ผ่อนปรน

ขณะเดียวกันมีแนวคิดการลดการใช้ทรัพยากรในการผลิต คือ แนวคิดเศรษฐกิจ หมุนเวียน (Circular Economy) Weetman (2016) อธิบายแนวคิดนี้ว่าจากระบบเศรษฐกิจเดิมที่เป็น

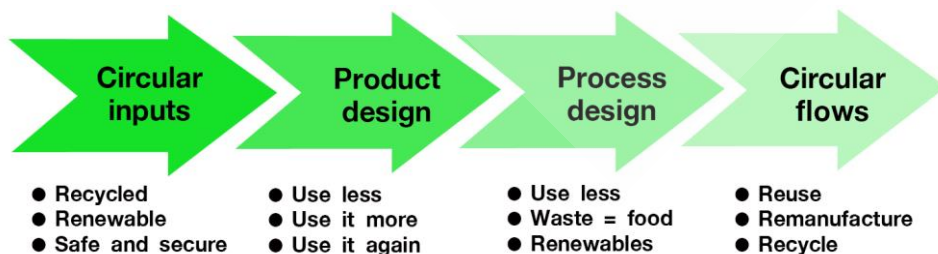
ระบบเส้นตรง คือเริ่มจากการนำทรัพยากร (Take) มาผลิต (make) นำไปใช้ (Use) นำไปทำลายย่อยสลาย (Dispose) เหลือเป็นมลพิษ (Pollute) ซึ่งเป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมตลอดมา และไม่ได้คำนึงถึงความสิ้นเปลืองของการใช้ทรัพยากร มาเป็นระบบเศรษฐกิจที่เป็นวงกลม ซึ่งในระบบยังประกอบด้วย การทำ (Make) การใช้ (Use) การนำไปใช้ซ้ำ (Reuse) การนำไปทำให้เหมือนใหม่ (Remake) การนำไปแปรรูปมาใช้ใหม่ (Recycle) โดยคำนึงถึงการนำทรัพยากรมาผลิตทั้งทรัพยากรใหม่ ทรัพยากรที่ใช้ไปแล้วกลับมาแปรรูปและนำกลับไปใช้อีก การใช้ทรัพยากรทดแทนเป็นการใช้ให้ทรัพยากรเกิดประสิทธิภาพสูงสุด แก้ปัญหาการใช้ทรัพยากรเกินตัวของประชากรโลก และปัญหาขยะมลพิษ เป้าหมายสูงสุดของเศรษฐกิจหมุนเวียนนี้คือ การผลิตโดยที่ขยะเป็นศูนย์ (Zero Waste) คือนำทรัพยากรที่เหลือจากการผลิตนำไปใช้ใหม่ได้จนไม่มีขยะเลย ทั้งนี้แสดงเป็นภาพเปรียบเทียบแนวคิดเศรษฐกิจเส้นตรงและแบบหมุนเวียนได้ในภาพที่ 2.4



ภาพที่ 2.4 เปรียบเทียบแนวคิดเศรษฐกิจเส้นตรงและแบบหมุนเวียน

ที่มา : Weetman (2016)

และแสดงแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนได้ในภาพที่ 2.5



ภาพที่ 2.5 แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน

ที่มา : Weetman (2016, p. 42)

จากภาพที่ 2.4 และ 2.5 สรุปเป็นหลักการปฏิบัติของเศรษฐกิจหมุนเวียนโดยใช้หลัก 3Rs ประกอบด้วย

1) Reduce ลดการใช้ การบริโภคทรัพยากรต่าง ๆ เป็นขั้นตอนแรกที่ทำง่ายที่สุด เช่น การลดการใช้ถุงพลาสติก ลดปริมาณอาหารในจาน

2) Reuse นำกลับมาใช้ใหม่ หรือใช้ซ้ำอีกครั้ง หรือหลาย ๆ ครั้ง เช่น การนำถุงพลาสติกใส่ของมาเป็นถุงขยะ

3) Recycle (Remake) แปรรูปร่างนำมาใช้ใหม่ โดยนำทรัพยากรที่ไม่อาจใช้ซ้ำได้อีกนำไปแปรรูปให้เป็นวัตถุดิบ มีรูปร่าง คุณสมบัติต่างไปจากทรัพยากรตั้งต้น เช่น การหลอมขวดพลาสติกนำไปใช้เป็นเม็ดพลาสติกใหม่ การนำเศษกระดาษไปปั่นทำกระดาษรีไซเคิล

ยังมีศัพท์อีกคำที่นิยมใช้กันในเรื่องการหมุนเวียนทรัพยากร คือ Upcycle กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2560) ให้ความหมาย Upcycle คือกระบวนการที่เน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ด้วยการพัฒนาเศษวัสดุเหลือใช้ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีคุณภาพและมีมูลค่าสูงขึ้น เช่น นำกระสอบพลาสติกไปทำกระเป๋า ซึ่งจะต่างจาก Reuse ที่เป็นการนำวัสดุกลับมาใช้ซ้ำ แต่ไม่มีการทำให้ผิกรูปร่างต่างไปจากเดิม เช่น นำถุงพลาสติกใช้แล้วไปใส่ขยะ และต่างจาก Recycle ที่เป็นการนำวัสดุไปแปรรูปทำใหม่เลย เช่น นำกล่องนมไปแปรรูปเป็นฝาบ้าน

Weetman (2016) แนะนำว่าในวงจรเศรษฐกิจแบบหมุนเวียนเริ่มต้นด้วย

1) การนำเข้าทรัพยากรหมุนเวียน (Circular inputs) นำทรัพยากรที่ทิ้งแล้ว ไม่สามารถนำมาผลิตได้ หรือเป็นขยะมาทำการแปรรูป (Recycle) มาเป็นตัวตั้งต้นการผลิตสินค้าใหม่ รวมถึงการใช้ทรัพยากรทดแทน (Renewable) เช่น การใช้เนื้อปลาแทนเนื้อปูในการทำปูอัดซึ่งเนื้อปลาสามารถหาได้ง่าย ราคาถูกกว่า และทำลายทรัพยากรทางทะเลน้อยกว่าการใช้เนื้อปู ทั้งนี้ในกระบวนการนำเข้าทรัพยากรหมุนเวียนนี้ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยในการนำมาใช้ด้วย เช่น สารพิษที่ปลดปล่อยออกมาจากการแปรรูปการหลอมละลายพลาสติก

2) การออกแบบผลิตภัณฑ์ (Product design) คำนึงถึงการใช้ทรัพยากรให้เหมาะสม ใช้ได้เต็มประสิทธิภาพ (Use it more) ใช้ทรัพยากรให้น้อยลง (Use less) และใช้ทรัพยากรนั้นอีกครั้ง (Use it again/Reuse)

3) การออกแบบกระบวนการผลิต ให้ใช้ทรัพยากรให้น้อยลง (Use less) โดยเฉพาะขยะอาหารซึ่งควรจะลดลงจากการปรับเปลี่ยนด้วยกระบวนการ 3 Rs จนเหลือน้อยที่สุด หรือไม่มีขยะเลย ถ้ามีขยะอาหารที่ทิ้งจึงเปรียบเหมือนกับการทิ้งอาหาร (Waste = food) การใช้ทรัพยากรทดแทน (Renewable) ทรัพยากรที่หายากทำลายสิ่งแวดล้อม

4) การหมุนเวียนทรัพยากร (Circular flows) โดยการใช้ทรัพยากรซ้ำ (Reuse) การนำทรัพยากรที่ใช้แล้วหรือเก่าไปเข้ากระบวนการโรงงานทำใหม่ให้เหมือนทรัพยากรใหม่ (Remanufacture) การนำทรัพยากรที่ใช้แล้วใช้ซ้ำหรือทำใหม่ไม่ได้ไปเข้ากระบวนการแปรรูปเป็นทรัพยากรใหม่ (Recycle)

หลักการ 3 Rs นี้ภายหลังยังมีการนำมาขยาย ปรับเปลี่ยนตัว R ให้เหมาะสมกับความต้องการของแต่ละองค์กร หน้าที่ และความจำเป็น ซึ่งมีความแตกต่างกันหลายรูปแบบ ที่นิยมใช้กันมากคือ 5 Rs เพื่อลดขยะให้เหลือน้อยที่สุดหรือขยะเป็นศูนย์ (Zero waste) องค์กรเอกชน Zero Waste Switzerland (2021) ให้ความหมายของ 5Rs ประกอบด้วย

- 1) Refuse ปฏิเสธการใช้ทรัพยากรที่ไม่จำเป็น หรือ เคยใช้จนเป็นนิสัย
- 2) Reduce ลดการใช้ทรัพยากรที่ใช้เกินจำเป็น
- 3) Reuse นำกลับมาใช้ซ้ำ หรือ ทำให้เหมือนใหม่
- 4) Recycle นำทรัพยากรที่เหลือจากการผลิตหรือขยะไปเข้ากระบวนการแปรรูปออกมาเป็นทรัพยากรใหม่ แต่โดยหลักการของ Zero Waste แล้ว ขั้นตอน Recycle นี้ เป็นสิ่งที่ควรเจ็ดน้อยที่สุดในกระบวนการ เพราะเป้าหมายสูงสุดของ Zero Waste คือไม่เหลือขยะเลย จากกระบวนการ 3Rs 3 อันดับแรก และในกระบวนการแปรรูปนี้ยังต้องใช้พลังงาน เกิดของเสีย มลพิษเกี่ยวข้องกับหลายกระบวนการซึ่งต้องคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้วย

- 5) Rot การย่อยสลาย สุดท้ายของทรัพยากรเหลือใช้ ขยะซึ่งเหลือแต่ขยะที่ย่อยสลายได้ นำไปสู่การหมักเป็นปุ๋ยคืนความอุดมสมบูรณ์ให้ผืนดิน

ในหลายแห่งนิยมใช้ 5Rs เป็น Reduce, Reuse, Recycle, Repair และ Reject เทียบกับหลักการ 5Rs ข้างต้น Reject คือ Refuse ส่วน Repair แฝงอยู่ใน Reuse หรือมีอีกคำคือ Remanufacture ส่วน Rot แฝงอยู่ใน Recycle เพราะการหมักปุ๋ยจากเศษอาหารเป็นการแปรรูปทรัพยากรที่มีรูปร่าง คุณสมบัติต่างไปจากทรัพยากรตั้งต้น จาก 5Rs ได้มีการปรับเพิ่มเป็น 7Rs โดยเพิ่มรายละเอียดของตัว R มากขึ้น ที่เพิ่มขึ้นมาคือ Rethink คิดใหม่ เปลี่ยนความคิดเรื่องการใช้ทรัพยากรอย่างถูกต้องเหมาะสม มีจิตสำนึกที่ดีต่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และ Return คือตอบแทนสิ่งแวดล้อมที่ถูกทำลายลงไป เช่น การปลูกป่า การเพิ่มพื้นที่สีเขียว (สำนักงานสิ่งแวดล้อมภาคที่ 16, 2557)

โดยภาพรวมเมื่อพิจารณาหลักการของทฤษฎีการพัฒนาที่ยั่งยืน เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ทฤษฎีเศรษฐกิจพอเพียง แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน หลักการ 3 Rs, 5Rs และ 7Rs ซึ่งประเทศไทยรับนำมาปฏิบัติ เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ส่งเสริมซึ่งกันและกัน เป็นองค์ประกอบในการดำเนินกิจการองค์กรต่าง ๆ เพื่อความยั่งยืนรวมทั้งการดำเนินการร้านอาหารสีเขียว

2.1.4 แนวคิดการตลาดสีเขียว (Green Marketing) จากการศึกษาที่สังคมโลกตื่นตัวเรื่องของการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม จึงเกิดทฤษฎีการตลาดเพื่อสิ่งแวดล้อมหรือการตลาดสีเขียว (Green Marketing) Yan and Yazdanifard (2014) ได้กล่าวถึงความขึ้นมาและหลักการของการตลาดสีเขียวว่าในช่วงทศวรรษ 1980 สมาคมการตลาดอเมริกัน (The American Marketing Association: AMA) ริเริ่มการตลาดสีเขียวโดยมีหลักการคือ การทำการตลาดกับสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยทุกกิจกรรมทางการตลาด การวางแผน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต การบรรจุภัณฑ์ หรือ การบริการ การติดตาม รวมไปถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์ ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจ ซึ่งส่งผลให้เจ้าของสินค้าได้เปรียบเชิงกลยุทธ์สร้างความแตกต่าง (Differentiated marketing strategy) เพิ่มมูลค่าและช่องทางการตลาดใหม่ให้สินค้าของตัวเองแตกต่างจากคู่แข่ง เป็นทางเลือกของกลุ่มผู้บริโภคสีเขียว (Green consumer) ซึ่งเป็นผู้ที่ให้ความสนใจกับสิ่งแวดล้อม พยายามเลือกซื้อสินค้าหรือใช้บริการจากผู้ประกอบการธุรกิจที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นไปตามแนวโน้มของสังคมโลก (Global Mega Trends) ที่ให้ความสนใจกับแนวทางในการสร้างสิ่งแวดล้อมให้ยั่งยืน Sandu (2014) กล่าวเพิ่มเติมว่าการตลาดสีเขียวก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งกับผู้ประกอบการและผู้บริโภคในหลายมิติ ทั้งในแง่ความประหยัด การลดต้นทุน การรักษาสิ่งแวดล้อม ลดมลพิษ การสูญเสียต่าง ๆ และยังเพิ่มมูลค่าต่อธุรกิจเป็นผลจากการลดต้นทุนและเสนอการบริการทางเลือกใหม่ซึ่งเป็นประโยชน์ด้านสุขภาพต่อผู้บริโภค

Pranam and Soumyajit (as cited in Larashati et al., 2012) ได้กล่าวถึงส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว (Green Marketing Mix) ประกอบด้วย 7 Ps คือ 1) ผลิตภัณฑ์ (Product) 2) ราคา (Price) 3) สถานที่ (Place) 4) การส่งเสริมการตลาด (Promotion) 5) บุคคล (People) 6) กระบวนการ (Process) 7) ลักษณะทางกายภาพ (Physical Evidence)

1) ผลิตภัณฑ์ (Product) หรือ ผลิตภัณฑ์สีเขียว Gittel et al. (2012) ให้ความหมายว่าเป็นสินค้าที่จับต้องได้ (Tangible good) และสินค้าที่จับต้องไม่ได้ (Intangible good) ผลิตภัณฑ์นี้ต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Environmentally Friendly Products and Services) ตั้งแต่การใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ หรือเป็นวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ มีแหล่งผลิตในท้องถิ่น มีการค้าที่เป็นธรรม (Fair Trade) มีระบบและกระบวนการในการผลิตที่ประหยัดทรัพยากร ลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ในวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ นิรมล สุธรรมกิจ (2562) ให้ความหมายเพิ่มเติมว่า เป็นสินค้าและบริการที่ใช้กระบวนการผลิต กระบวนการใช้ที่ทำลายสิ่งแวดล้อมน้อยกว่า หรือปล่อยมลพิษน้อยกว่า โดยการปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต เช่น ลดระยะเวลาการเดินเครื่องยนต์ การปรับวิธีการใช้ประโยชน์สินค้าและบริการ เช่น ภาชนะจากวัสดุเกษตรย่อยสลายได้ อาคารที่ออกแบบให้ประหยัดไฟฟ้า การบริการที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม เช่น ร้านอาหารมีกระบวนการคัดแยกขยะ การลงทุนใช้เทคโนโลยีใหม่ในการ

ผลิตใช้พลังงานน้อยลง ปล่อยมลพิษน้อยลง หรือใช้วัตถุดิบน้อยลง (Clean Technology) ผลิตภัณฑ์สีเขียวนี้สามารถใช้แทนผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกันแต่ไม่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมได้ สอดคล้องกับ Vaibhav et al. (2015) ได้ชี้แจงถึงองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์สีเขียวประกอบด้วย การออกแบบผลิตภัณฑ์หรือบริการ (Design) เป็นสิ่งสำคัญที่จะดึงดูดผู้ใช้ให้ซื้อสินค้าหรือบริการ การออกแบบนั้นลูกค้าควรเข้าถึงง่าย ใช้งานง่าย (Convenience) สะดวก เทคโนโลยี (Technology) ในการผลิตต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม และต้องได้รับการยอมรับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกคน (Stakeholders) คุณประโยชน์ (Usefulness) คุณค่า (Value) คุณภาพ (Quality) ผลิตภัณฑ์หรือบริการนั้นควรใช้ประโยชน์ได้หลากหลายสนองตอบความต้องการที่แตกต่างกันของผู้บริโภคหลายประเภท มีคุณภาพคุ้มค่างับราคาที่ผู้บริโภคจ่าย สุดท้ายคือ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) ต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลด ละ เลิก บรรจุภัณฑ์ที่ทำลายสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะพลาสติกต่าง ๆ Warrink (2018) ระบุว่าผลิตภัณฑ์สีเขียวต้องตอบสนองทั้งความต้องการขององค์กร ผู้บริโภค และความต้องการของชุมชนสังคมต่อสิ่งแวดล้อม

2) ราคา (Price) ผลิตภัณฑ์หรือบริการสีเขียวมักจะมีราคาสูงกว่าสินค้าที่ไม่ใช่สีเขียว เนื่องจากการลงทุน เทคโนโลยี การผลิต วัตถุดิบ ที่ราคาสูงกว่าสินค้าที่ไม่ใช่สีเขียว ทั้งนี้ยังขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้บริโภคถ้าเห็นว่าสินค้านั้นคุ้มค่างับเงินที่จ่ายไป (Dangelico & Vocalelli, 2017) อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์หรือบริการสีเขียวไม่ควรเพิ่มราคาจนสูงมากไปกว่าสินค้าที่ไม่ใช่สีเขียวมากนัก (Green Pricing Gap) (Gittell et al., 2012) แม้ว่าจะต้องมีค่าลงทุน วัตถุดิบ หรือเทคโนโลยีเพื่อสิ่งแวดล้อม (Vaibhav et al., 2015) ทั้งนี้เพื่อช่วยในการตัดสินใจของผู้บริโภคเมื่อต้องเลือกสินค้านี้ระหว่างสองกลุ่มดังกล่าว อย่างไรก็ตามการใช้สินค้าสีเขียวในระยะยาว ผู้บริโภคได้รับประโยชน์เพิ่มเติม เช่น การประหยัดพลังงาน และเงินเมื่อใช้รถยนต์ใช้พลังงานไฟฟ้า การได้รับประโยชน์ด้านสุขภาพเมื่อรับประทานอาหารในร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์

3) สถานที่ (Place) หมายถึงช่องทางการจำหน่าย (Distribution Channel) ซึ่งเป็นได้ทั้งช่องทางการจำหน่ายทางกายภาพ (Physical) และช่องทางการจำหน่ายเสมือนจริง (Virtual) หรือช่องทางการซื้อขายออนไลน์ ในด้านของการตลาดสีเขียวนี้ช่องทางการจำหน่ายควรเป็นช่องทางที่ผู้บริโภคและผู้ผลิตเข้าถึงง่าย ประหยัดค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในกระบวนการซื้อและขาย (Vaibhav et al., 2015) เน้นถึงการใช้สินค้าในท้องถิ่นเพื่อการส่งเสริมชุมชน และประหยัดค่าขนส่งลดการใช้พลังงาน และลดมลพิษจากการขนส่ง (Gittell et al., 2012) สถานที่หรือช่องทางการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ควรเป็นสถานที่หรือช่องทางที่ผู้บริโภคเข้าถึงได้ง่าย จะเพิ่มปริมาณการซื้อของผู้บริโภคได้ (Jain, 2019) ช่องทางการจำหน่ายทางอินเทอร์เน็ตมีส่วนอย่างมากในการส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสีเขียว (Green Place) เป็นช่องทางที่ได้รับความนิยมสูงขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากเป็นทั้งสตรีและช่องทางการ

จำหน่ายที่ประหยัดค่าสถานที่ทางกายภาพ ลดต้นทุนการเก็บสินค้า ลดระยะเวลาการซื้อ เพิ่มรายได้ จากช่องทางการขายที่เข้าถึงได้ง่ายขึ้น ผู้บริโภคไม่จำเป็นต้องเดินทางไปถึงแหล่งจำหน่ายด้วยตัวเอง (Warrink, 2018) ร้านอาหารในประเทศไทยมีการใช้ช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ต่าง ๆ มากขึ้น และผู้บริโภคก็ให้ความนิยมเช่นเดียวกัน เช่น การจำหน่ายผ่านแอปพลิเคชันต่าง ๆ ไลน์ เฟซบุ๊ก อินสตาแกรม มีร้านอาหารออนไลน์เกิดขึ้นโดยไม่มีหน้าร้าน ร้านที่อยู่ในทำเลที่เข้าถึงยากก็เพิ่มช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์

4) การส่งเสริมการตลาด (Promotion) Gittel et al. (2012) ให้ความหมายว่าการส่งเสริมการตลาดเป็นการส่งเสริมการขาย (Sales Promotion) ด้วยกิจกรรมทางการตลาด เช่น การแจกผลิตภัณฑ์ การแจกคู่มือ การลดราคา การโฆษณา (Advertising) ให้ผู้บริโภครับรู้ถึงตัวตนของสินค้าผ่านสื่อต่าง ๆ ทั้งออนไลน์และออฟไลน์ เช่น ป้ายโฆษณา โฆษณาทางโทรทัศน์ วิทยุ สิ่งพิมพ์ รวมไปถึงการใช้พนักงานขาย (Personal Selling) เป็นการใช้นักงานติดต่อกับลูกค้าตัวต่อตัว เพื่อให้ข้อมูล ในส่วนของร้านอาหารพนักงานบริการเป็นผู้สร้างสัมพันธ์กับลูกค้าโดยตรงจึงเปรียบเสมือนพนักงานขายของร้านอาหารไปด้วย และการส่งเสริมการตลาดยังรวมการประชาสัมพันธ์ (Public Relation) ซึ่งเป็นการติดต่อให้ข้อมูลกับผู้บริโภคและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านสื่อออนไลน์ และออฟไลน์เช่นกัน การส่งเสริมการตลาดสีเขียวต้องเน้นให้ผู้รับสารเข้าใจถึงลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์และบริการสีเขียว คุณประโยชน์ที่ผู้บริโภคจะได้รับให้ชัดเจน (Dangelico & Vocalelli, 2017) การสื่อสารที่สื่อออกไปนั้นต้องชัดเจน ชัดชัด เข้าใจง่าย เพื่อสร้างให้ผู้บริโภคเกิดความไว้วางใจและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์และบริการสีเขียวจนตัดสินใจซื้อหรือใช้บริการ บริษัทสำรวจตลาดระดับโลก Nielsen (2014) ได้ทำการสำรวจกับผู้บริโภคทั่วโลก 60 ประเทศ จำนวน 30,000 คน รวมทั้งประเทศไทยด้วย ผลสำรวจ 5 เรื่อง พบว่าร้อยละ 67 ของทั้งโลกต้องการทำงานในองค์กรที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 55 ของทั้งโลก ยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นเพื่อซื้อผลิตภัณฑ์หรือบริการสีเขียว ร้อยละ 52 ของทั้งโลก เคยซื้อผลิตภัณฑ์หรือบริการสีเขียวอย่างน้อยหนึ่งครั้งในหกเดือน ร้อยละ 52 ของทั้งโลก ต้องตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ก่อนซื้อว่ามีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมหรือไม่ และร้อยละ 49 ของทั้งโลก ขอเป็นอาสาสมัครหรือบริจาคให้องค์กรที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

5) บุคคล (People) โดยทั่วไปหมายถึงผู้มีส่วนร่วมในงานบริการนั้นจึงรวมทั้งเจ้าของผู้บริหาร พนักงาน แต่ในการตลาดปัจจุบันหมายรวมไปถึงผู้บริโภคด้วย (Vaccaro & Cohn, 2019) บุคคลจึงต้องมีความเข้าใจ ความรู้ และทัศนคติที่ดีต่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม การปฏิบัติสีเขียว ในด้านพนักงานต้องได้รับการอบรม ฝึกฝนมาเป็นอย่างดี (Kirimi, 2014) องค์กรจะต้องสื่อสารและ

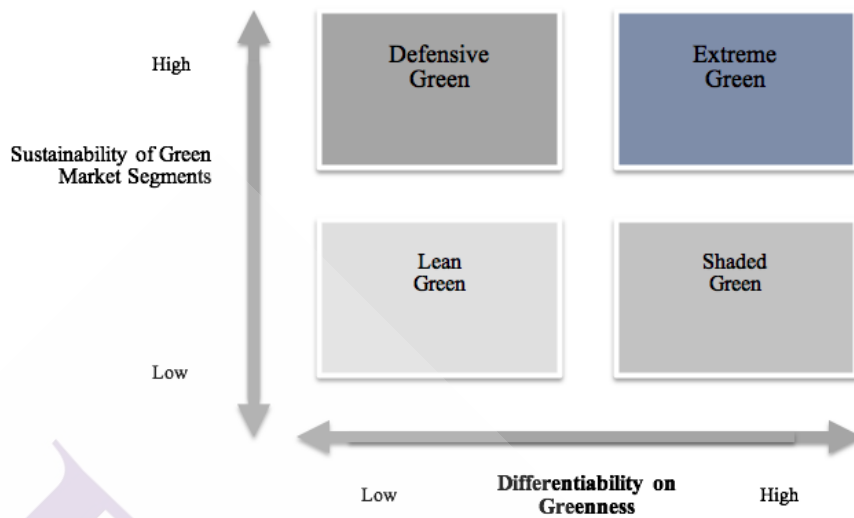
สร้างความเข้าใจต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียถึงนโยบายการตลาดสีเขียวขององค์กรด้วยจริยธรรมและบรรทัดฐานที่ดีต่อสิ่งแวดล้อม (Warrink, 2018)

6) กระบวนการ (Process) Larashati et al. (2012) ระบุว่ากระบวนการของการตลาดสีเขียวมุ่งเน้นวิสัยทัศน์และปรัชญาขององค์กรในการปฏิบัติสีเขียวในทุกกิจกรรม การบริการ การผลิต การจัดเก็บ การกำจัด Jain (2019) เพิ่มเติมว่ากระบวนการนี้เป็นตามหลักแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ลดการใช้วัตถุดิบส่วนเกิน วัตถุดิบที่มาจากแหล่งกำเนิดที่เป็นอันตรายต่อระบบนิเวศน์ Warrink (2018) เห็นพ้องว่ากระบวนการในการตลาดสีเขียวนี้ต้องเป็นการบูรณาการตั้งแต่ต้นทาง วัตถุดิบจนถึงปลายทางคือการลดขยะจากการผลิต ในกระบวนการของร้านอาหารจึงรวมถึงการลดขยะอาหารในงานให้เหลือน้อยที่สุด หรือ ไม่เหลือเลย (zero waste) เป็นการผลิตที่ยั่งยืนคือยังประโยชน์ให้ทั้งองค์กรและสิ่งแวดล้อม

7) ลักษณะทางกายภาพ (Physical Evidence) เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคมองเห็น สัมผัสได้ (tangible) และเป็นภาพลักษณ์ขององค์กรนั้นที่มีการปฏิบัติสีเขียว รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม (Warrink, 2018) เช่น อุณหภูมิ กลิ่น ลักษณะของสวนสีเขียว การตกแต่งร้านที่ใช้วัสดุธรรมชาติ สื่อถึงคุณภาพของสินค้าและการบริการ ขณะที่ Lee and Jeong (2011) ได้เพิ่มเติมถึงลักษณะทางกายภาพทางสื่อออนไลน์ที่ผู้บริโภครับรู้ ไม่มีลักษณะทางกายภาพที่คุ้นเคยเหลือแค่สองมิติคือ การมองเห็นและการได้ยินเท่านั้น และ Hanaysha (2016) พบว่าลักษณะทางกายภาพมีบทบาทสำคัญในการสร้างแบรนด์ที่เข้มแข็งของร้านอาหารในมาเลเซีย

ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ต้องการนำการตลาดสีเขียวเข้ามาพัฒนาสินค้าให้เป็นสินค้าสีเขียว จำเป็นต้องนำกลยุทธ์การตลาดสีเขียวเข้ามาปรับใช้ คือ ผู้ประกอบการต้องกำหนดนโยบายด้านการตลาดสีเขียวอย่างชัดเจน กระตุ้นและสื่อสารให้พนักงานเชื่อมั่นในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและเห็นประโยชน์ ให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการนี้ สุดท้ายคือดำเนินการอย่างโปร่งใส สื่อสัจย์ ตรวจสอบได้ (กรณีย์พัฒน์ อิมประเสริฐ และ อมรา รัตนานกร, 2559)

Ginsberg and Bloom (2004) ได้แนะนำกลยุทธ์การตลาดสีเขียว (The Green Marketing Strategy Matrix) มีส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว (Green Marketing Mix) ออกเป็น 4 กลุ่มคือ Lean Green, Defensive Green, Shaded Green และ Extreme Green แสดงได้ดังในภาพที่ 2.6



ภาพที่ 2.6 กลยุทธ์การตลาดสีเขียว (The Green Marketing Strategy Matrix)

ที่มา : Ginsberg and Bloom (2004)

จากภาพที่ 2.6 อธิบายได้ว่า

Lean Green คือองค์กรที่ยังไม่ได้เป็นองค์กรสีเขียวอย่างเต็มตัวและไม่ได้ต้องการสร้างความแตกต่างด้วยการเป็นสีเขียว สนใจการลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้วยแนวปฏิบัติสีเขียว ใช้ความได้เปรียบด้านต้นทุนที่ต่ำกว่ามาเป็นกลยุทธ์การแข่งขัน (Lower-cost advantage) มากกว่าการสร้างแตกต่างว่าเป็นองค์กรสีเขียว องค์กรจึงไม่นำเรื่องการปฏิบัติสีเขียวมาใช้ในการส่งเสริมการตลาด เพราะไม่ต้องการให้ลูกค้าคาดหวังความสมบูรณ์ของการเป็นองค์กรสีเขียว

Defensive Green คือองค์กรที่ต้องการสร้างความแตกต่างด้วยการเป็นองค์กรสีเขียวแต่มีความสามารถในการสร้างองค์กรสีเขียวต่ำ กลยุทธ์ที่ใช้จึงเป็นการออกสินค้าสีเขียวหรือการรณรงค์สีเขียวเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเป็นครั้งคราว ไม่ใช้กลยุทธ์ส่งเสริมการตลาดอย่างแข็งกร้าว (Aggressive promotion) ถึงความเป็นองค์กรสีเขียวอย่างเด่นชัดเพราะจะเป็นการสูญเสียและสร้างความคาดหวังให้กับลูกค้าเกินความสามารถที่องค์กรจะทำได้

Shaded Green คือองค์กรที่มีระดับของความเป็นสีเขียวสูง มีการลงทุนในองค์กรและผลิตภัณฑ์มีความเป็นสีเขียวโดดเด่นจากคู่แข่ง เพราะเห็นว่าการเป็นองค์กรสีเขียวเป็น โอกาสก่อให้เกิดการพัฒนาองค์กร ผลิตภัณฑ์ ด้วยเทคโนโลยี แนวปฏิบัติสีเขียวซึ่งสร้างให้องค์กรมีความได้เปรียบต่อคู่แข่ง แต่องค์กรนั้นกลับใช้ความเป็นสีเขียวนั้นมาสร้างความแตกต่างน้อย เนื่องจาก

องค์กรพิจารณาจุดขายที่ก่อให้เกิดผลตอบแทนทางการเงินสูงสุดมาใช้แทน ส่วนผลประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมเป็นเรื่องรองลงมา องค์กรจึงมีส่วนแบ่งทางการตลาดสีเขียวค่อนข้างน้อย

Extreme Green คือองค์กรที่มีระดับของความเป็นสีเขียวสูง มีนโยบายและแนวปฏิบัติสีเขียวในทุกกระบวนการของธุรกิจ ตั้งแต่การผลิตจนถึงการขาย องค์กรที่มีความเป็นสีเขียวสูงนี้จะทำการตลาดกับกลุ่มเฉพาะ (Niche market) ผ่านช่องทางพิเศษของตัวเอง

ความสัมพันธ์ของส่วนผสมทางการตลาดสีเขียวกับกลุ่มทั้ง 4 กลุ่มนี้สรุปได้ในตารางที่

2.1

ตารางที่ 2.1 ส่วนผสมทางการตลาดสีเขียวและกลยุทธ์การตลาดสีเขียว (Marketing mix in Green marketing strategies)

	Product	Price	Place	Promotion
Lean	*			
Defensive	*			*
Shaded	*	*		*
Extreme	*	*	*	*

ที่มา : Ginsberg and Bloom (2004)

Devi et al. (2012) ได้สรุปถึงข้อดีและข้อเสียของนำการตลาดสีเขียวเข้ามาใช้องค์กรว่า ข้อดี

- 1) เพื่อให้ได้เปรียบทางการแข่งขันต่อคู่แข่งที่ยังไม่ได้เข้าตลาดสีเขียว
- 2) ในระยะยาวประหยัดต้นทุน มีผลกำไรสูงขึ้น แม้ว่าจะมีค่าใช้จ่ายสำหรับการตลาดสีเขียวสูงกว่าเดิม จากการที่ประหยัดทรัพยากร ขยะ ของเสียน้อยลง มีประสิทธิภาพการผลิตสูงขึ้น
- 3) ผู้บริโภคชั้นชอบผลิตภัณฑ์สีเขียว เห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพจากการใช้ทรัพยากรดี ประหยัดทรัพยากร กระบวนการผลิตมีคุณภาพ ปลอดภัย
- 4) ส่วนแบ่งทางการตลาดเพิ่มมากขึ้น
- 5) แนวปฏิบัติของการตลาดสีเขียวต่าง ๆ ช่วยในการดำเนินการพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืน ผลพลอยได้อีกประการคือการพัฒนาลักษณะทางกายภาพขององค์กรให้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ข้อเสีย

1) การนำการตลาดสีเขียวเข้ามาใช้ในองค์กรต้องลงทุน มีค่าใช้จ่ายสูงกว่าเดิมและยุ่งยากต่อการนำมาใช้ในองค์กรในระยะเริ่มต้น

2) ผลประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมเป็นสิ่งที่ไม่สามารถจับต้องหรือวัดได้ (intangible) ทำให้ผู้บริหารไม่รับรู้

ขณะที่ Kapoor (2014) ให้ความเห็นเกี่ยวกับประโยชน์ของการตลาดสีเขียวในอินเดียว่า

1) เพิ่มโอกาสทางการตลาด ผู้บริโภคในอินเดียประมาณ 25% ให้ความสนใจเรื่องสิ่งแวดล้อม เป็นการเพิ่มโอกาสให้กับผู้ที่ทำการตลาดสีเขียว

2) ความรับผิดชอบต่อสังคม องค์กรต่าง ๆ มีแนวโน้มต้องทำการตลาดสีเขียวซึ่งเป็นไปตามแรงผลักดันจากสังคมโลก สู่ถึงความรับผิดชอบต่อสังคมขององค์กรควบคู่กับผลประโยชน์ขององค์กร

3) ตอบสนองแรงผลักดันจากภาครัฐ ในอินเดียเริ่มมีความตื่นตัวเรื่องสิ่งแวดล้อม เช่น การออกกฎหมายควบคุมสินค้าหรือการกระทำที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ถุงพลาสติก การห้ามสูบบุหรี่ในที่สาธารณะ

4) ช่วยในการแข่งขันกับคู่แข่ง เพื่อรักษาสถานะทางการตลาด หรือเป็นผู้นำการเป็นองค์กรสีเขียว

5) ลดต้นทุนการประกอบการ ผลจากการควบคุมการใช้วัตถุดิบเพื่อลดขยะในระบบการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

2.1.5 ทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียว (Green Supply Chain Management: GSCM)

ในกระบวนการของร้านอาหารเกี่ยวข้องกับ การจัดซื้อ การผลิต การจำหน่าย การจัดส่ง การตัดแต่ง จัดเก็บ การปรุง จนถึงปลายทางคือบนโต๊ะอาหาร หรืออีกนัยหนึ่งคือกระบวนการของห่วงโซ่อุปทาน (Supply chain) ทุกขั้นตอนในกระบวนการนี้ก่อให้เกิดขยะ มลพิษ การทำลายสิ่งแวดล้อม ร้านอาหารสีเขียวและผู้เกี่ยวข้องจึงต้องหาวิธีปฏิบัติที่ส่งผลต่อการทำลายสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด Jaggernath and Khan (2015) ได้กล่าวถึงการพัฒนาทฤษฎีการจัดการซัพพลายเชน (Supply Chain Management: SCM) ขึ้นมาเป็นทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียว (Green Supply Chain Management: GSCM)) เป็นการบูรณาการทุกกระบวนการใน SCM ด้วยความตระหนักและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ให้กิจกรรมในแต่ละกระบวนการย่อยของซัพพลายเชนมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมลดลง ซึ่งเป็นแนวทางการดำเนินการขององค์กรที่ต้องการรักษาสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน ในแต่ละกระบวนการมีจุดมุ่งหมายหลักคือ 1) ลดการใช้พลังงาน 2) ลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ 3) ลดการก่อให้เกิดปัญหามลพิษ 4) เพิ่มการหมุนเวียนการใช้ทรัพยากร

องค์ประกอบของซัพพลายเชนสีเขียวคล้ายคลึงกับกระบวนการซัพพลายเชนปกติ แต่เน้นจุดมุ่งหมายหลักเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม Guide and Srivastava (อ้างอิงใน อรรถพล ธรรมไพบุลย์ และคณะ, 2559) ได้จำแนกองค์ประกอบนี้เป็น 5 องค์ประกอบคือ

1) การจัดซื้อสีเขียว (Green purchasing) มุ่งเน้นด้านการรักษาสิ่งแวดล้อมลดกระบวนการต่าง ๆ ที่ไม่จำเป็น เพื่อให้เกิดการลดการใช้ทรัพยากรให้มากที่สุดเช่น การสั่งซื้อเมื่อจำเป็น การซื้อวัตถุดิบจำนวนมาก การซื้อวัตถุดิบในท้องถิ่น การซื้อวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ การสั่งซื้อออนไลน์ลดกระดาษสั่งซื้อ

2) การผลิตสีเขียว (Green manufacturing) ด้วยการพัฒนากระบวนการผลิตใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ เข้ามาผลิต โดยคำนึงถึงปริมาณการใช้พลังงาน การใช้ทรัพยากร การใช้พลังงานทดแทน การลดกระบวนการที่ก่อให้เกิดมลพิษ ลดการใช้วัสดุที่ไม่จำเป็น เช่น หนีบท่อพลาสติก การหมุนเวียนนำทรัพยากรจากการผลิตกลับมาใช้ใหม่ ให้เป็นการผลิตที่สะอาดเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

3) การดำเนินงานสีเขียว (Green operations) เป็นการดำเนินงานที่อยู่บนพื้นฐานการเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งต้องดำเนินการในทุกขั้นตอนให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สุุดประหยัดวัตถุดิบ พลังงาน ไม่ก่อให้เกิดมลพิษ จึงต้องมีการทำนโยบายสีเขียวให้ชัดเจนและดำเนินการกับผู้ที่อยู่ในกระบวนการซัพพลายเชนสีเขียวทั้งหมด ตั้งแต่ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย การขนส่ง การจัดเก็บ จนถึงผู้บริโภค

4) การออกแบบสีเขียว (Green design) การพัฒนาผลิตภัณฑ์สีเขียวที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อมตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์ การใช้พลังงานในการผลิตทั้งหมด ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด คำนึงถึงความปลอดภัยในการทำงาน ลดมลพิษ มีการจัดการของเสียที่ดีมีประสิทธิภาพ แนวทางเหล่านี้ได้มีการนำมาประยุกต์ใช้กับแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว

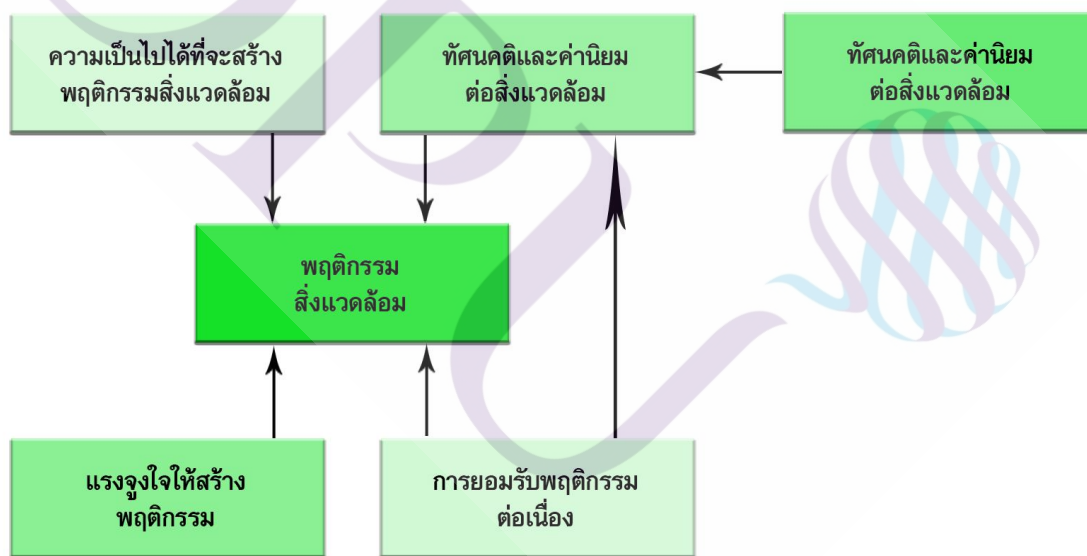
5) โลจิสติกส์ย้อนกลับ (Reverse logistics) คือกระบวนการนำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการใช้จากผู้บริโภคแล้วนำกลับมาเข้าสู่กระบวนการอีกครั้ง ซึ่งเป็นได้ทั้งการนำกลับมาใช้โดยตรง ซ่อมแซม การฟื้นฟูสินค้าหมดอายุ (reuse) การนำไปทำใหม่ (recycle)

กระบวนการต่าง ๆ เหล่านี้สอดคล้องกับทฤษฎีการพัฒนาที่ยั่งยืน และการตลาดสีเขียวสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับกระบวนการร้านอาหารสีเขียวได้ทุกขั้นตอนทั้งในร้านอาหารเอง เช่น การออกแบบอาหาร การผลิตอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ การจัดเก็บอาหาร และส่วนที่สัมพันธ์กับนอกร้านอาหาร เช่น ฟาร์มเกษตรกรท้องถิ่น การว่าจ้างพนักงาน การสั่งซื้อสินค้าโอท็อป เป็นต้น

2.1.6 ทฤษฎีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม (Pro-environmental behaviour: PEBs)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม เป็นพฤติกรรมซึ่งเปลี่ยนแปลงสภาพการดำรงอยู่ของทรัพยากรหรือพลังงาน เปลี่ยนแปลงโครงสร้าง ระบบนิเวศน์ ระบบชีวภาพในทางบวก เป็นพฤติกรรมในระดับจิตสำนึก ที่บุคคลนั้นแสดงออกอย่างมีเป้าหมายเพื่อลดผลกระทบทางลบต่อสิ่งแวดล้อม (ปรียาพร พรหมพิทักษ์, 2558) ขณะที่ De Groot and Steg (2009) ยกย่องพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมว่าเป็นพฤติกรรมที่ทำให้คุณกับผู้อื่น ตัวเองเป็นผู้เสียสละ เช่น การเก็บขยะในที่สาธารณะ ทั้งนี้บุคคลทุกคนมักจะเห็นแก่ตัวเองก่อนเสมอถึงจะเห็นแก่คนรอบข้างและสิ่งแวดล้อม การสร้างพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมจึงเป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเดิม ๆ ของบุคคลนั้น การประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยก็เช่นเดียวกัน ธุรกิจนี้จะเกิดขึ้นได้อย่างเป็นรูปธรรม ต้องเกิดจากความต้องการของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเอง เห็นความสำคัญของการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม

ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนี้ Fietkau and Kessel (as cited in Kollmuss and Agyeman, 2002, p. 246) ได้นำเสนอแบบจำลองพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไว้ดังภาพที่ 2.7



ภาพที่ 2.7 แบบจำลองพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ที่มา : Fietkau and Kessel (as cited in Kollmuss and Agyeman, 2002, p. 246)

จากภาพที่ 2.7 สามารถอธิบายได้ดังนี้

1) ทักษะและค่านิยมต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental attitudes and values) ทักษะเป็นการประเมิน อารมณ์ ความรู้สึก ความเชื่อ การตัดสินใจว่าชอบหรือไม่ชอบกับสิ่งต่าง ๆ หรือพฤติกรรมของบุคคล ทักษะประกอบด้วยองค์ประกอบด้านความรู้ ในที่นี้คือความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อม (Environmental knowledge) องค์ประกอบด้านความรู้สึก เกี่ยวข้องกับอารมณ์ และองค์ประกอบด้านพฤติกรรม คือ ความตั้งใจหรือแนวโน้มที่จะประพฤติ ส่วนค่านิยม (values) เป็นทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งของ ความคิด เหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องความปรารถนา คุณค่า และความถูกต้อง มีลักษณะมั่นคง เปลี่ยนแปลงยาก

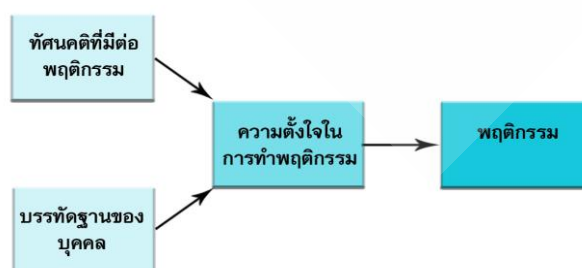
2) ความเป็นไปได้ที่จะสร้างพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม (Possibilities to act pro-environmentally) เป็นปัจจัยภายนอก คือ โครงสร้างของสังคม กฎหมาย ระบบเศรษฐกิจที่ส่งผลต่อความเป็นไปได้ในการสร้างพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

3) แรงจูงใจให้สร้างพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม (Incentives for pro-environmental behavior) เป็นปัจจัยภายในที่ผลักดันหรือส่งเสริมให้เกิดพฤติกรรมนั้น เช่น สถานะความเป็นอยู่ ฐานะการเงิน ความต้องการของชุมชน

4) การยอมรับพฤติกรรมต่อเนื่อง (Perceived consequences of behavior) เป็นแรงผลักดันทางบวกเมื่อได้รับการยอมรับในพฤติกรรมนั้นและให้กระทำต่อไป เช่น ลูกค้าชื่นชมเมื่อมีการคัดแยกขยะ

ทฤษฎีที่ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางและสามารถนำมาเป็นกรอบอ้างอิงทฤษฎีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ได้แก่ ทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action) และ ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (The Theory of Planned Behavior) อธิบายเพิ่มเติมได้ดังนี้

2.1.6.1 ทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action: TRA) นำเสนอโดย (Fishbein & Ajzen, 1975) แสดงแบบจำลองได้ในภาพที่ 2.8



ภาพที่ 2.8 แบบจำลองทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล

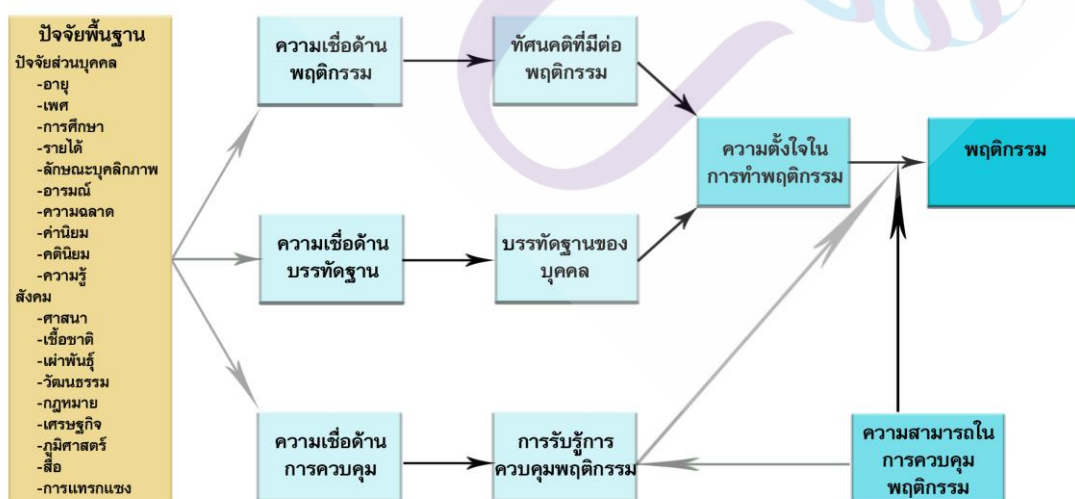
ที่มา : Fishbein and Ajzen (1975)

หลักการของทฤษฎีนี้กล่าวว่าพฤติกรรมของมนุษย์ (Human Behaviour) เป็นผลมาจากความตั้งใจ (Intention) ซึ่งมีปัจจัยหลักสองประการที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจนี้ ประกอบด้วย

1) ทักษะคติ (Attitude) ที่มีต่อพฤติกรรม เป็นการประเมินของบุคคลต่ออารมณ์ ความเชื่อ ความรู้สึก ต่อผลที่ตามมาของพฤติกรรมถ้าเป็นทางบวกบุคคลนั้นจะรู้สึกดีต่อพฤติกรรมนั้น แต่ถ้าเป็นทางลบก็จะมีทักษะคติที่ไม่ดีต่อพฤติกรรมดังกล่าว

2) บรรทัดฐานของบุคคล (Subjective Norm) เป็นการรับรู้และความเชื่อของบุคคลเป็นไปตามความคาดหวังและความต้องการของสังคมว่าต้องการให้บุคคลนั้นมีพฤติกรรมอย่างไร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอิทธิพลจากคนในครอบครัวและชุมชนซึ่งมีผลต่อพฤติกรรมได้ทั้งทางบวกและทางลบ

2.1.6.2 ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (The Theory of Planned Behavior: TPB) เป็นทฤษฎีที่ได้รับความนิยมมาก Ajzen (as cited in Van Lange et al. 2012) พัฒนาขึ้นจากทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action: TRA) โดยเพิ่มองค์ประกอบที่สามขึ้นมาต่อจาก 1) ทักษะคติ 2) บรรทัดฐานของบุคคล องค์ประกอบที่ 3 คือ การรับรู้การควบคุมพฤติกรรมของตนเอง (Perceived Behavioural Control) เป็นความรู้สึกของบุคคลว่าจะทำพฤติกรรมนั้นยากหรือง่ายเป็นผลมาจากทักษะคติ บรรทัดฐาน อาจส่งเสริมหรือขัดขวางการแสดงพฤติกรรมนั้นก็ได้ ในแบบจำลองทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Fishbein & Ajzen, 1975) ได้เพิ่มเติมรายละเอียดปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยด้านสังคมที่มีอิทธิพลต่อความเชื่อ (Beliefs) และ 3 องค์ประกอบ ส่งผลต่อการตัดสินใจในการกระทำพฤติกรรมนั้น ๆ แสดงได้ในภาพที่ 2.9



ภาพที่ 2.1 แบบจำลองทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน

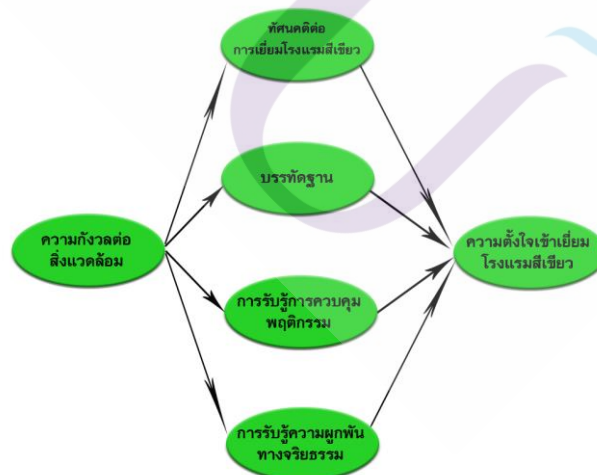
ที่มา : Ajzen (as cited in Van Lange et al., 2012)

ปัจจัยส่วนบุคคลที่ Ajzen ระบุถึงประกอบด้วย อายุ เพศ การศึกษา รายได้ ลักษณะบุคลิกภาพ อารมณ์ ความฉลาด ค่านิยม(values) คตินิยม (Stereotypes-ทัศนคติของสังคมที่มีต่อกลุ่มคน) และ ความรู้ของบุคคล ซึ่งแต่ละคนจะมีความเชื่อแตกต่างออกไป

ปัจจัยด้านสังคมประกอบด้วย ศาสนา เชื้อชาติ เผ่าพันธุ์ วัฒนธรรม กฎหมาย เศรษฐกิจ อิทธิพลจากลักษณะภูมิศาสตร์ อิทธิพลของสื่อ การแทรกแซงจากสังคม (Intervention)

ปัจจัยทั้งสองส่วนนี้มีอิทธิพลต่อความเชื่อด้านพฤติกรรม (Behavioural Beliefs) ความเชื่อด้านบรรทัดฐาน (Normative Beliefs) และความเชื่อด้านการควบคุม (Control Beliefs) ซึ่งความเชื่อด้านพฤติกรรมส่งผลถึงทัศนคติที่มีต่อพฤติกรรม ความเชื่อด้านบรรทัดฐานส่งผลต่อบรรทัดฐาน และความเชื่อด้านการควบคุมส่งผลต่อการรับรู้การควบคุมพฤติกรรมของตนเอง ทั้งนี้ทั้งทัศนคติและบรรทัดฐานมีผลต่อการตัดสินใจกระทำพฤติกรรมโดยมีการรับรู้การควบคุมพฤติกรรมของตนเองเป็นตัวแปรแทรก ขณะเดียวกันมีปัจจัยความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม (Actual Behavioural Control) คือมีความพร้อม ข้อมูล ในการตัดสินใจกระทำพฤติกรรมได้ทันที

Chen and Tung (2014) ได้ประยุกต์แบบจำลองทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนนี้มาเป็นแบบจำลองสำหรับการวิจัยถึงความตั้งใจของผู้บริโภคในการเข้าใช้บริการ โรงแรมสีเขียว โดยเพิ่มความกังวลต่อสิ่งแวดล้อมเข้ามาเป็นตัวแปรที่มีผลต่อทัศนคติ บรรทัดฐาน การรับรู้การควบคุมพฤติกรรม และเพิ่มตัวแปรอีกหนึ่งตัวเป็นการรับรู้ความผูกพันทางจริยธรรม ส่งผลต่อความตั้งใจเข้าใช้บริการ โรงแรมสีเขียว แสดงเป็นแบบจำลองได้ในภาพที่ 2.10



ภาพที่ 2.10 แบบจำลอง โครงสร้างงานวิจัยความตั้งใจของผู้บริโภคในการเข้าใช้บริการ โรงแรมสีเขียว

ที่มา : Chen and Tung (2014)

จากงานวิจัยนี้พบว่าความกังวลต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลอย่างมีนัยสำคัญต่อความตั้งใจ
เข้าใช้บริการโรงแรมสีเขียวของผู้บริโภค เปรียบเทียบกับทฤษฎีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแล้วบ่งชี้ว่า
ความรู้ความเข้าใจทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม และแรงจูงใจของสังคมมีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม
ตามที่ทฤษฎีนี้กล่าวถึง

2.1.7 แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวที่เกี่ยวข้อง

2.1.7.1 สมาคมร้านอาหารสีเขียว (Green Restaurant Association) ในสหรัฐอเมริกา
ก่อตั้งปี 1990 มีสมาชิกอยู่ใน 41 รัฐของสหรัฐอเมริกา และมีสมาชิกในแคนาดาด้วย (Green
Restaurant Association (GRA), 2019)กำหนดเครื่องหมายรับรองของสมาคมร้านอาหารสีเขียว ดัง
ในภาพที่ 2.11



ภาพที่ 2.11 เครื่องหมายรับรองของสมาคมร้านอาหารสีเขียว สหรัฐอเมริกา

ที่มา : GRA (2019)

- สมาคมร้านอาหารสีเขียว ได้กำหนดคุณสมบัติของร้านอาหารสมาชิกไว้ 7 หมวด คือ
- หมวดที่ 1 การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Water Efficiency)
 - หมวดที่ 2 การลดขยะของเสีย และการนำกลับมาใช้ใหม่ (Waste Reduction and Recycling)
 - หมวดที่ 3 วัสดุก่อสร้างอาคารและเครื่องเรือนอย่างยั่งยืน (Sustainable Furnishing and Building Material)
 - หมวดที่ 4 การบริการอาหารด้วยการจัดหาวัตถุดิบแบบยั่งยืน (Sustainable Food)
 - หมวดที่ 5 การใช้พลังงาน (Energy)
 - หมวดที่ 6 การใช้วัสดุสิ้นเปลือง (Disposables)
 - หมวดที่ 7 การลดการใช้สารเคมีและมลพิษ (Chemical and Pollution Reduction)
 - หมวดที่ 8 ความโปร่งใสและการให้ความรู้ (Transparency & Education)

ในแต่ละหมวดแบ่งเป็นช้อย่อย และให้คะแนนเป็นจุด (Green point) คะแนนรวมของแต่ละร้านเป็นเกณฑ์ในการจัดระดับของร้านอาหารสีเขียวคือ ระดับ 1(ไม่มีดาว) ระดับ 2 ดาว ระดับ 3 ดาว ระดับ 4 ดาว และ ระดับที่อาคารมีความยั่งยืน (Sustainable Build badge)

รายละเอียดการให้คะแนนของแต่ละหมวดแบ่งแยกดังนี้

หมวดที่ 1 การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ แบ่งเป็น 4 หมวดย่อยคือ

1) การใช้น้ำกับสวน (Landscaping) ตรวจสอบการกักเก็บน้ำธรรมชาติ นำมาใช้ในสวน การประหยัดน้ำใช้ในสวน การติดตั้งมิเตอร์ดูการรั่วไหลของน้ำ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 8.75 กรีนพ้อยท์

2) การใช้น้ำในครัว (Kitchen) ตรวจสอบอัตราการใช้น้ำ อุปกรณ์ประหยัดน้ำ เครื่องครัวใช้น้ำที่ได้เครื่องหมาย Energy Star¹ ประกอบด้วยเครื่องล้างจาน หม้อน้ำร้อน หม้อต้ม กระทะประหยัดน้ำ เตาอบแบบที่ใช้น้ำลัดให้ไอน้ำ เครื่องทำน้ำแข็ง ซิ้งค์ล้างจาน อ่างล้างมือแบบใช้เท้าเหยียบหรือคัน รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 49.25 กรีนพ้อยท์

3) การใช้น้ำในห้องน้ำ (Restroom) ตรวจสอบห้องน้ำแบบย่อยสลายปฏิภูล ประหยัดน้ำ โลบัสสภาวะที่ไม่ต้องใช้น้ำ อุปกรณ์ปล่อยน้ำด้วยระบบแสงหรือไม่ต้องสัมผัส อุปกรณ์ปล่อยน้ำอัตโนมัติ หัวฝักบัวประหยัดน้ำ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 25.25 กรีนพ้อยท์

4) การใช้น้ำอื่น ๆ ตรวจสอบอัตราการใช้น้ำอ่างล้างมือในครัวและห้องน้ำ บริการซักผ้าที่ได้รับการรับรอง TRSA Clean Green² เครื่องซักผ้าที่ได้ CEE Tier 2 และ 3³ เครื่องซักผ้าที่ได้ Energy Star การบริการน้ำดื่มในร้านอาหารต่อเมื่อได้รับการร้องขอจากลูกค้าโดยการติดตั้งป้ายประชาสัมพันธ์ ป้ายตั้งบนโต๊ะอาหาร หรืออื่น ๆ เพื่ออธิบายการให้บริการและผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการให้บริการน้ำแบบขวด การหมุนเวียนน้ำเสียที่บำบัดแล้ว (Greywater) มาใช้ในระบบท่อน้ำ

¹ ENERGY STAR (2019) เป็นฉลากและโครงการของ The U.S. Environmental Protection Agency (EPA) ร่วมกับ U.S. Department of Energy (DOE) สำหรับผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงานและรักษาสິงแวดล้อมจำนวน 75 หมวดเครื่องใช้ไฟฟ้า ทั้งเครื่องใช้ในบ้าน สำนักงาน โรงงาน อุตสาหกรรม

² TRSA Clean Green (TRSA, 2019) โครงการของ The Textile Rental Services Association (TRSA) ในสหรัฐอเมริกาให้การรับรองธุรกิจบริการทำความสะอาดผ้าที่ได้มาตรฐานมีประสิทธิภาพประหยัด ทรัพยากรเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

³ CEE Tier 2 & 3 (Consortium for Energy Efficiency (CEE), 2019) เป็นโครงการของ Consortium for Energy Efficiency โดยความร่วมมือของสหรัฐอเมริกาและแคนาดา สำหรับผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพประหยัด พลังงานและรักษาสິงแวดล้อม มีระดับ Tier 1, 2,3 และ 4 คือมีประสิทธิภาพสูงสุด

สุขภาพ การปลูกต้นไม้ และ เครื่องจักรที่ใช้น้ำจากการบำบัดน้ำเสียได้ การนำน้ำบำบัดกลับมาใช้ใหม่ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 62.75 กรีนพ้อยท์

หมวดที่ 2 การลดขยะของเสีย และการนำกลับมาใช้ใหม่ แบ่งเป็น 6 หมวดย่อยคือ

1) การนำกลับมาใช้ใหม่และการย่อยสลาย ร้านอาหารที่จะได้ประกาศนียบัตรทุกร้าน ต้องมีการตรวจสอบการนำกลับมาใช้ใหม่และย่อยสลายของ พลาสติก แก้ว อลูมิเนียม กระดาษ การกำจัดขยะอาหารก่อนการบริโภคด้วยการนำไปเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ การนำขยะอาหารก่อนการบริโภคไปเข้ากระบวนการนำไปใช้ใหม่ในชุมชน ผืนดิน และอุตสาหกรรม รวมคะแนนกรีนพ้อยท์หมวดย่อยนี้ 57.5 กรีนพ้อยท์ คะแนนเพิ่มเติมระดับสูงขึ้นไปตรวจสอบเรื่องการย่อยสลายขยะอาหารก่อนการบริโภคด้วยระบบแบคทีเรียที่ไม่ใช้ออกซิเจน การนำขยะอาหารหลังการบริโภคไปใช้เลี้ยงสัตว์ การย่อยสลายขยะอาหารหลังการบริโภคด้วยระบบแบคทีเรียที่ไม่ใช้ออกซิเจน การนำขยะอาหารไปใช้ผลิตไบโอดีเซล และการหมุนเวียนจุกก๊อกนำไปแปรรูปใช้ใหม่ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุดทั้งหมวดย่อยนี้ 80 กรีนพ้อยท์

2) การหมุนเวียนการใช้วัสดุก่อสร้าง ตรวจสอบการก่อสร้างใหม่ และการนำวัสดุกลับมาใช้ใหม่ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 3.75 กรีนพ้อยท์

3) ขยะอันตราย ตรวจสอบการใช้และกำจัดหลอดฟลูออเรสเซนต์ แบตเตอรี่ สีทาและสารเคมี อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์จากอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 2.5 กรีนพ้อยท์

4) การลดขยะในสำนักงาน ตรวจสอบการใช้ระบบบัญชีที่ไม่ใช้กระดาษ (paperless) ประกอบด้วย ใบเสร็จ ใบเงินเดือน การส่งเอกสารออนไลน์ และตรวจสอบการใช้กระดาษสองหน้า การลดการใช้ลวดเย็บกระดาษ การลดแม่พิมพ์ การบริจาคเฟอร์นิเจอร์ การส่งการ์ดของขวัญออนไลน์ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 20 กรีนพ้อยท์

5) การลดขยะผลิตภัณฑ์และวัสดุหีบห่อที่ย่อยสลายไม่ได้ ตรวจสอบการใช้น้ำยาล้างจาน การห่อหุ้มผลิตภัณฑ์จำนวนมาก ไม่มีแยกชั้นย่อย เครื่องปรุงต่าง ๆ การหมุนเวียนภาชนะบรรจุวัสดุติดกับผู้จัดส่งวัสดุ การส่งเสริมการใช้เหยือกน้ำ ถูผ้า ภาชนะ กระบอกรน้ำ ใส่อาหาร และเครื่องดื่มน้ำกลับมาใช้ใหม่ได้ให้กับลูกค้า การงดใช้น้ำขวด จุดเติมน้ำ การงดใช้ถ้วยกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง การให้บริการหลอดกระดาษเมื่อลูกค้าร้องขอ การงดใช้กระดาษชำระในห้องน้ำ การใช้ภาชนะแบบนำกลับมาใช้ใหม่ได้สำหรับอาหารพนักงาน การงดใช้ถาด การงดใช้ผ้าคลุมโต๊ะ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 38.25 กรีนพ้อยท์

6) การลดขยะอาหาร ตรวจสอบการบริจาคอาหารเหลือ การลดปริมาณอาหารให้พอกับความต้องการของลูกค้าในราคาที่ลดลง การบริการขนมปังเมื่อลูกค้าร้องขอ การกรองน้ำมันใช้แล้วและนำกลับมาใช้ใหม่ รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 17.75 กรีนพ้อยท์

สมาคมร้านอาหารสีเขียวของสหรัฐอเมริกาได้จัดทำตารางความต้องการกรีนพ้อยท์ขึ้น
 ต่ำในแต่ละระดับไว้แสดงในตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 ความต้องการกรีนพ้อยท์ขั้นต่ำในแต่ละระดับของสมาคมร้านอาหารสีเขียว

ความต้องการ	ระดับ1	2 ดาว	3 ดาว	4 ดาว	ระดับอาคาร ยั่งยืน
ไม่มีการใช้โฟม	/	/	/	/	/
การนำกลับมาใช้ใหม่	/	/	/	/	/
การย่อยสลายทำปุ๋ย	/	/	/	/	/
การอบรมให้ความรู้	/	/	/	/	/
ความต้องการต่อเนื่อง	เพิ่ม 5 กรีนพ้อยท์ทุก 3 ปี	สิ้นปีที่ 3 ร้านอาหารต้องทำได้ 130 กรีนพ้อยท์ สิ้นปีที่ 6 ร้านอาหารต้องทำได้ 160 กรีนพ้อยท์			
ความต้องการกรีนพ้อยท์ขั้นต่ำในแต่ละด้าน					
พลังงาน	ต้องการขั้นต่ำ 10 กรีนพ้อยท์ อย่างน้อย 3 ด้าน	ต้องการขั้นต่ำ 10 กรีนพ้อยท์ในทั้ง 6 ด้าน			90
น้ำ					30
ของเสีย					12.5
การใช้วัสดุสิ้นเปลือง					10
การใช้สารเคมี					30
การบริการอาหาร					10
อาคาร	ไม่ต้องการกรีนพ้อยท์ใน 4 ระดับนี้				20
รวมกรีนพ้อยท์ขั้นต่ำที่ ต้องการในแต่ละระดับ	80/62*	100	175	300	205
*ในบัลติมอร์ บอสตัน ชิคาโก คลีฟแลนด์ วอชิงตัน ดีซี นิวยอร์ก ฟิลาเดลเฟีย พอร์ตแลนด์ แซนดีเอโก ซีแอตเทิล ซานฟรานซิสโก เซนต์หลุยส์ ใช้กรีนพ้อยท์ขั้นต่ำ 80 กรีนพ้อยท์และมีการย่อยสลายทำปุ๋ย สำหรับเมืองอื่นใช้กรีน พ้อยท์ขั้นต่ำ 62 กรีนพ้อยท์และไม่ต้องการมีการย่อยสลายทำปุ๋ย					

ที่มา : GRA (2019)

หมวดที่ 3 วัสดุก่อสร้างอาคารและเครื่องเรือนอย่างยั่งยืน (Sustainable Furnishing and Building Material) ตรวจสอบร้อยละการใช้วัสดุก่อสร้างและเครื่องเรือนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ หรือ คัดแปลงจากวัสดุเก่า วัสดุที่ได้รับเครื่องหมาย FSC⁴ แบ่งย่อยออกเป็น 3 หมวดย่อย คือ

1) เฟอร์นิเจอร์ ตรวจสอบวัสดุเก้าอี้ โต๊ะ เก้าอี้ การตกแต่งผนัง หน้าต่าง พรหม รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 72 กรีนพ้อยท์

2) วัสดุก่อสร้าง ตรวจสอบ เพดาน วัสดุห้อยแขวน แผ่นไม้ ปูน พื้น ผนังอาคารด้านนอก รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 112 กรีนพ้อยท์

3) อื่นๆ ตรวจสอบ วัสดุในท้องถิ่น อุปกรณ์ เครื่องใช้ขนาดเล็ก เครื่องครัว เครื่องใช้สำนักงาน เฟอร์นิเจอร์สำนักงาน อุปกรณ์ทำความสะอาด ชุดพนักงาน รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 8 กรีนพ้อยท์

หมวดที่ 4 การบริการอาหารด้วยวัตถุดิบแบบยั่งยืน แบ่งออกเป็น 2 หมวดย่อย คือ 1.จำนวนรายการอาหาร 2.ร้อยละของการจัดซื้อ คะแนนกรีนพ้อยท์เลือกนับคะแนนจากหมวดย่อย หมวดใดหมวดหนึ่งที่ร้านอาหารทำคะแนนได้สูงกว่า ปัจจัยที่พิจารณาคือระยะทาง ความปลอดภัย และวัตถุดิบอาหารทะเลที่ยั่งยืน โดยกำหนดว่า

1) ระยะทาง วัตถุดิบในท้องถิ่นต้องมีการขนส่งมาที่ร้านในระยะทางที่สั้นที่สุดไม่เกิน 100 ไมล์ (160.9 กิโลเมตร) วัตถุดิบในภูมิภาคต้องมีการขนส่งมาที่ร้านในระยะทางที่สั้นที่สุดไม่เกิน 300 ไมล์ (482.8 กิโลเมตร) วัตถุดิบที่อยู่ในรัศมี 400 ไมล์ ต้องมีการขนส่งมาที่ร้านในระยะทางที่สั้นที่สุดไม่เกิน 400 ไมล์ (643.7 กิโลเมตร)

2) ความปลอดภัย ต้องเป็นวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองว่าปลอดภัยต่อมนุษย์และปฏิบัติต่อสัตว์อย่างถูกต้อง มีเครื่องหมายรับรอง เช่น Certified Humane⁵, Animal Welfare Approved⁶

3) วัตถุดิบอาหารทะเลที่ยั่งยืน มีเครื่องหมายรับรอง เช่น OceanWise⁷, or MSC Certified⁸

⁴ FSC Forest Stewardship Council (Forest Stewardship Council, 2019) เป็นองค์กรระหว่างประเทศไม่แสวงหากำไร ส่งเสริม การจัดการที่รับผิดชอบของป่าโลก กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากป่าพร้อมการรับรองและติดฉลาก FSC

⁵ Certified Humane (Humene Farm Animal Care, 2019) เป็นการรับรองมาตรฐานการผลิตอาหารจากสัตว์ที่ปลอดภัย ต่อมนุษย์ และไม่ทารุณกรรมสัตว์ โดยองค์กรสากล Human Farm Animal Care (HFAC) ที่ตั้งอยู่ใน สหรัฐอเมริกา

⁶ Animal Welfare Approved (A Greener World, 2019) เป็นการรับรองมาตรฐานการเกษตร ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ ที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อมไม่ทารุณกรรมสัตว์ ขององค์กรสากล A Greener World ที่ตั้งอยู่ใน สหรัฐอเมริกา

⁷ OceanWise (Ocean Wise, 2019) เป็นองค์กรสากลที่ให้การรับรองมาตรฐานการประมงอาหาร ทะเล ที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อม ที่ตั้งอยู่ในสหรัฐอเมริกา

⁸ MSC Certified (Marine Stewardship Council, 2019) เป็นบัญชีรายการวัตถุดิบในท้องทะเลที่ต้องอนุรักษ์ จัดทำโดย Marine Stewardship Council องค์กรอิสระกำหนดมาตรฐานสำหรับการประมงในอังกฤษ

การให้คะแนนกรีนพ้อยท์กำหนดดังนี้

1) ตามจำนวนรายการอาหาร ตรวจสอบการมีรายการอาหารอย่างน้อย 1 รายการของอาหารมังสวิรัต อาหารที่ประกอบจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ที่ได้รับการรับรอง อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีระยะทางไม่เกิน 400 ไมล์ อาหารจากวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองว่าปลอดภัยต่อมนุษย์ อาหารจากวัตถุดิบอาหารทะเลที่ยั่งยืน รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 15 กรีนพ้อยท์

2) ร้อยละของการจัดซื้อ ตรวจสอบร้อยละของประเภทวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และเครื่องดื่ม ประกอบด้วยวัตถุดิบ มังสวิรัต เกษตรอินทรีย์ ท้องถิ่น ภูมิภาค รัศมี 400 ไมล์ และอาหารทะเลที่ยั่งยืน รวมคะแนนกรีนพ้อยท์สูงสุด 408.5 กรีนพ้อยท์

หมวดที่ 5 การใช้พลังงาน แบ่งออกเป็นหมวดย่อย 10 หมวด ประกอบด้วย

1) ระบบทำความร้อน ความเย็น ระบายอากาศ ตรวจสอบการใช้อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ อุปกรณ์ Energy Star อุปกรณ์มาตรฐาน CEE Tier 1 และ 2

2) ระบบทำความร้อนด้วยน้ำ ตรวจสอบการใช้อุปกรณ์ Energy Star อุปกรณ์มาตรฐาน CEE Tier 1 และ 2 อัตราการไหลของน้ำ

3) ตรวจสอบอัตราการใช้ไฟของเครื่องเป่าแห้งมือ โทรทัสน์ Energy Star เครื่องควบคุมเวลา การบริการซักผ้าที่ได้รับการรับรอง TRSA Clean Green

4) แสงสว่าง ตรวจสอบการใช้อุปกรณ์ให้แสงสว่าง หลอด LED อุปกรณ์ Energy Star อุปกรณ์เปิดปิดแสงสว่างอัตโนมัติ หลอดไฟพลังงานแสงอาทิตย์

5) อุปกรณ์ทำอาหาร ตรวจสอบอุปกรณ์ครัว เตา เตาอบ หม้อหนึ่ง หม้อทอด เตาย่าง ดูดอากาศที่ได้รับการรับรอง Energy Star, CEE Tier 2

6) ตู้เย็นในครัว ตรวจสอบห้องเย็นแบบเดินเข้า ตู้เย็น Energy Star, CEE Tier 2

7) การบำรุงรักษา ตรวจสอบการบำรุงรักษาตู้เย็น ระบบดูดอากาศ อุปกรณ์ทำอาหาร

8) เครื่องใช้สำนักงาน ตรวจสอบ เครื่องถ่ายเอกสาร สแกนเนอร์ ปริ้นเตอร์ โทรศัพท์ไร้สาย คอมพิวเตอร์ จอ สายไฟที่ได้มาตรฐาน

9) การผลิตพลังงานด้วยตัวเอง ตรวจสอบ การผลิตพลังงานด้วยแผงแสงอาทิตย์ กังหันลม พลังงานจากการหมักขยะ การเปลี่ยนขยะน้ำมันปรุงอาหารเป็นพลังงาน

10) คะแนนจากการใช้พลังงานรูปแบบใหม่ ตรวจสอบการใช้พลังงาน Green-e Energy Certified Green Power (RECs)

หมวดที่ 6 การใช้วัสดุสิ้นเปลือง ข้อกำหนดพื้นฐานไม่มีการใช้โฟม (Polystyrene Foam) แบ่งออกเป็น 3 หมวดย่อย ประกอบด้วย

1) วัสดุที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ตรวจสอบการใช้ ผ้าเช็ดปาก ผ้าเช็ดมือ ที่รองกาแฟ เขื่อนกั้นน้ำ หลอด ภาชนะใส่อาหารกลับบ้าน ถาด ผ้าปูโต๊ะ แบตเตอรี่ประจุไฟใหม่ได้ อุปกรณ์รับประทานอาหาร

2) บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ ตรวจสอบวัสดุบรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้ร้อยละ 100 หรือมีส่วนของวัสดุที่ย่อยสลายไม่ได้ สำหรับ ภาชนะนำกลับบ้าน ถ้วย จาน ชาม อุปกรณ์รับประทานอาหาร ถัง ถาดอาหาร ห่ออลูมิเนียม ถังมือ

3) วัสดุกระดาษอื่นที่สามารถนำมาแปรรูปใช้ใหม่ได้ ตรวจสอบร้อยละของการนำกลับมาใช้ใหม่ได้ เช่น กระดาษเช็ดปาก กระดาษเช็ดมือ กระดาษรองนั่ง กระดาษสำนักงาน กระดาษเมนู แผ่นพับ กระดาษรองจาน

หมวดที่ 7 การลดการใช้สารเคมีและการลดมลพิษ แบ่งออกเป็น 9 หมวดย่อย ประกอบด้วย

1) การเดินทาง ตรวจสอบที่ตั้งของร้านอาหารใกล้การขนส่งสาธารณะใด ระยะทางเท้าไหร์ การมีรถรับส่ง การเดินทางมาด้วยจักรยาน ที่จอดรถจักรยาน ที่ชาร์จรถไฟฟ้า สถานีเติมเชื้อเพลิงทางเลือกใกล้ร้าน ที่จอดรถสำหรับรถที่ใช้พลังงานทางเลือกและไฟฟ้าทั้งของลูกค้าและพนักงาน การแชร์รถทั้งลูกค้าและพนักงาน สนับสนุนค่าเดินทางพนักงานอย่างน้อย 50% สำหรับพนักงานที่เดินทางมาด้วยรถสาธารณะ

2) การเลือกสถานที่ตั้ง ตรวจสอบการเลือกสถานที่ตั้ง ถ้าเป็นที่รกร้างแล้วนำมาพัฒนาได้คะแนนสูง

3) การจัดการน้ำฝน ตรวจสอบร้อยละของการกักเก็บน้ำฝน ด้วยการใช้ถังน้ำ ที่เก็บใต้ดิน ระบบการกรองน้ำฝน

4) การลดการใช้น้ำมันเชื้อเพลิง ตรวจสอบรูปแบบการนำส่งอาหารถึงบ้านด้วยเท้าจักรยาน การใช้รถส่งที่ใช้เชื้อเพลิงจากการหมักขยะ รถที่ใช้เชื้อเพลิงทางเลือก การตัดหญ้าโดยเครื่องตัดหญ้าใช้แรงคน หรือ พลังงานไฟฟ้า

5) การลดการใช้สารเคมี ตรวจสอบการใช้เครื่องทำความเย็นที่ไม่มีสาร HCFC และ HFC หลอดไฟที่ไม่มีสารตะกั่ว ผ้าแบบยั่งยืนสำหรับเสื้อผ้าพนักงานและอื่น ๆ แอลกอฮอล์ให้ความร้อนเป็นเอทานอล พืชผักดอกไม้ที่ปลูกด้วยเกษตรอินทรีย์และได้รับการรับรอง เทียนที่ไม่มีสารพิษ หมึกพิมพ์ที่ทำจากพืช ไม่สูบบุหรี่ในระยะ 25 ฟุตจากตัวร้านและมีป้ายกำกับชัดเจน

6) การกำจัดแมลง ตรวจสอบการใช้บริษัทกำจัดแมลงที่ได้รับการรับรองการใช้สารกำจัดแบบยั่งยืน

7) มลพิษทางแสง ไฟส่องสว่างนอกบ้านที่สว่างเกิน 50 วัตต์ ต้องได้รับการบังแสง และไม่ส่องขึ้นท้องฟ้า มีแสงสว่างเพียงพอในลานจอดรถ

8) การใช้สารเคมี ตรวจสอบบริการทำความสะอาดที่ได้รับการรับรอง การใช้สารเคมีทำความสะอาด สบู่ ที่ได้รับการรับรอง น้ำยาล้างจานในเครื่องล้างจานที่ได้รับการรับรอง

9) วัสดุก่อสร้างอาคาร ตรวจสอบผนัง สีทา พื้น พรม ไม่มีสาร VOC

หมวดที่ 8 ความโปร่งใสและการให้ความรู้ แบ่งออกเป็น 2 หมวดย่อย ประกอบด้วย

1) ความโปร่งใส ตรวจสอบการแสดงผลเครื่องหมายรับรองร้านอาหารสีเขียวในหน้าเว็บไซต์ของร้าน การอธิบาย การโพสต์ การแสดงหน้าเว็บไซต์ที่อธิบายเรื่องความยั่งยืน การติดเครื่องหมายและโลโก้ร้านอาหารสีเขียวบนเครื่องแบบพนักงาน

2) การให้ความรู้ ตรวจสอบการฝึกอบรมเรื่องร้านอาหารสีเขียว

2.1.7.2 สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (Sustainable Restaurant Association) ในสหราชอาณาจักร ก่อตั้งปี 2010 ซึ่งมีสมาชิกกว่า 8,000 ร้าน ได้กำหนดว่าร้านอาหารแบบยั่งยืนคือร้านอาหารที่ยึดหลักความยั่งยืน 3 ประการ (Sourcing, Society & Environment) โดยใช้หลักการลดการใช้ นำมาใช้ใหม่ และแปรรูปมาใช้ใหม่ (Reduce, Reuse, Recycle) (The Sustainable Restaurant Association (SRA), 2019) มีเครื่องหมายรับรองของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน แสดงในภาพที่ 2.12



ภาพที่ 2.12 เครื่องหมายรับรองของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน สหราชอาณาจักร

ที่มา : SRA (2019)

เกณฑ์การให้คะแนนของ SRA มีการแบ่งหมวดย่อยออกเป็นหลายประเภทเน้นที่การสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ และให้เป็นคะแนนร้อยละ แบ่งออกเป็น 3 ดาวได้คะแนนมากกว่า 70% 2 ดาวได้คะแนน 60-70% และ 1 ดาว ได้คะแนน 50-60% ประกอบด้วย

หมวดที่ 1 การจัดการวัตถุดิบอย่างยั่งยืน (Sourcing)

หมวดที่ 2 การจัดการทางสังคม (Society)

หมวดที่ 3 การจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (Environment)

ในทั้ง 3 หมวดนี้แบ่งออกเป็นหมวดย่อย 14 หมวด โดยในแต่ละหมวดย่อยมีเนื้อหาตอบสนองความต้องการของหมวดใหญ่ทั้ง 3 หมวด ดังนี้

1) จัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่นและตามฤดูกาลเพื่อสนับสนุนธุรกิจท้องถิ่นลดค่าใช้จ่ายพลังงานในการขนส่ง

1.1) แหล่งผลิตวัตถุดิบในท้องถิ่นต้องห่างจากร้านไม่เกิน 50 ไมล์ หรือถ้าร้านอยู่ในลอนดอนอนุโลมให้เป็น 100 ไมล์

1.2) กรณีร้านมีหลายสาขา พิจารณาแหล่งผลิตวัตถุดิบในท้องถิ่นที่ร้านสาขานั้นตั้งอยู่

1.3) ร้อยละของวัตถุดิบที่ผลิตในท้องถิ่นใช้ในส่วนผสมหลักของอาหารในร้านอย่างน้อยที่สุดร้อยละ 25

1.4) นโยบายการเพิ่มวัตถุดิบจากแหล่งผลิตท้องถิ่นของทางร้าน

1.5) การจัดเมนูตามฤดูกาล

1.6) การปลูกพืชผักสวนครัวของร้าน หรือการผลิตวัตถุดิบเอง

2) การบริการอาหารจากวัตถุดิบผักให้มากขึ้น และใช้เนื้อสัตว์ที่คุณภาพดีขึ้น

2.1) การสร้างสรรค์เมนูอาหารจากผักให้มากขึ้น

2.2) การสร้างสรรค์เมนูที่ใช้เนื้อและผลิตภัณฑ์นมจากแหล่งผลิตที่มีคุณภาพ

2.3) การสร้างสรรค์เมนูที่ลดการบริโภคเนื้อสัตว์ เพิ่มการบริโภคผัก เช่น การลดปริมาณเนื้อสัตว์ในจานอาหาร การบริการอาหารจากเนื้อสัตว์เฉพาะจากเคียงหรือจานเริ่มต้นมือ การกำหนดวันงดบริโภคเนื้อสัตว์ การสื่อสารอย่างชัดเจนถึงนโยบายลดเนื้อสัตว์กับลูกค้า

2.4) การบริการอาหารมังสวิรัติหรืออาหารจากผัก (Vegan) ในเมนูอย่างน้อย 25%

2.5) การบริการอาหารจากวัตถุดิบเหล่านี้ เนื้อวัว แกะ หมู สัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์นมไข่ ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ต่าง ๆ (RSPCA⁹, Red Tractor¹⁰, British Lion Quality Mark¹¹)

⁹ RSPCA Royal Society for Prevention of Cruelty to Animals (RSPCA, 2019) เป็นองค์กร การกุศลที่ดำเนินกิจการ ในอังกฤษ และเวลส์ซึ่งส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์

¹⁰ Red Tractor (2019) เป็นเครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์และปุ๋ยที่ได้คุณภาพ ในอังกฤษและไอร์แลนด์เหนือและเวลส์ขององค์กร Assumed Food Standards

¹¹ British Lion Quality Mark (British Lion Quality, 2019) เป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพไข่ใน สหราชอาณาจักรของ the British Egg Industry Council

2.6) การจัดทำสัญญากับผู้จัดส่งวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์นมต้อง จัดหากจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการทารุณกรรมสัตว์ การเลี้ยงดูสัตว์ตามมาตรฐาน และปลอดภัยชีววะ

2.7) การสื่อสารและให้ความรู้พนักงาน ลูกค้าเรื่องการบริหารในข้อนี้

3) การจัดหาวัตถุดิบปลาและอาหารทะเลจากแหล่งผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เน้นที่ปลาที่กำลังได้รับการคุกคามทางยุโรป ประกอบด้วย ปลาคอดทะเลเหนือ ปลาไหลยุโรป ปลา กะพง ส่งเสริมให้บริโภคปลาที่มาจากธรรมชาติ และฟาร์มที่จับหรือเลี้ยงอย่างถูกต้อง และได้รับการรับรองจาก the Marine Conservation Society¹², Marine Stewardship Council Certification (MSC), และ Global G.A.P.¹³ มีการให้คะแนนอยู่ในระดับ 1-3 คะแนน อาหารทะเลที่ส่งเสริมให้ รับประทานคือ ปลาคอด แสดคอด ทูน่า แซลมอน และกุ้ง

3.1) ร้อยละของวัตถุดิบปลาและอาหารทะเลจากแหล่งธรรมชาติที่ได้รับการ รับรองตามมาตรฐานต่าง ๆ ทางการประมงอย่างน้อย 25% ของรายการอาหาร

3.2) ร้อยละของวัตถุดิบปลาและอาหารทะเลจากแหล่งเพาะเลี้ยงที่ได้รับการ รับรองต่าง ๆ ตามมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างน้อย 25% ของรายการอาหาร

3.3) การจัดทำสัญญากับผู้จัดส่งวัตถุดิบอาหารทะเลจากแหล่งผลิตที่ได้รับการ รับรองว่าไม่มี การละเมิดสิทธิมนุษยชน การใช้แรงงานทาส การจับปลาใกล้สูญพันธุ์ การจับปลาที่ ทำลายสภาพแวดล้อม

3.4) การสื่อสารและให้ความรู้พนักงาน ลูกค้าเรื่องการบริหารในข้อนี้

4) การสนับสนุนเกษตรกรให้ได้รับการค้าขายอย่างเป็นธรรม เนื่องจากในระบบ การค้าเสรี เกษตรกรจะได้รับกำไรน้อยกว่ากลไกการค้าของธุรกิจ จึงมีองค์กรอิสระต่าง ๆ ให้การ รับรองต่อธุรกิจที่ทำการค้าอย่างเป็นธรรมและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจากองค์กร Fairtrade¹⁴, UTZ¹⁵ และ Rainforest Alliance¹⁶ สินค้าในหมวดนี้ประกอบด้วย ชา กาแฟ น้ำตาล ผลไม้

¹² the Marine Conservation Society (MCS, 2019) เป็นองค์กรทางทะเลของสหราชอาณาจักร ช่วยสร้าง พื้นที่คุ้มครอง ทางทะเลสำหรับสัตว์น้ำ ท้องทะเล และชายฝั่ง

¹³ GLOBAL G.A.P.(2019) ย่อมาจาก Good Agricultural Practice เป็นมาตรฐานสำหรับการ ผลิตภัณฑ์ การเกษตรขององค์กรอิสระที่ตั้งอยู่ในเยอรมนี

¹⁴ Fairtrade (2019) เป็นองค์กรสากลที่สนับสนุนการค้าที่เป็นธรรมในเรื่องแรงงาน สิ่งแวดล้อม สังคม สำหรับสินค้าและบริการ โดยเฉพาะสินค้าจากโลกที่สามและที่สอง

¹⁵ UTZ (Rainforest Alliance, 2019) เป็นโปรแกรมสำหรับฟาร์มแบบยั่งยืน ผลิตกาแฟ โกโก้ ชา ฮาเซลนัท ขององค์กรสากล the Rainforest Alliance มีที่ตั้งอยู่ในสหรัฐอเมริกา

¹⁶ Rainforest Alliance (2019) เป็นองค์กรสากลที่ส่งเสริมการทำธุรกิจ ฟาร์ม การเกษตรต่าง ๆ อย่างยั่งยืน มีที่ตั้งอยู่ในสหรัฐอเมริกา

- 4.1) การจัดซื้อวัตถุดิบข้างต้นที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน
- 4.2) การตรวจสอบผู้ค้าส่งต้องจัดหาวัตถุดิบจากธุรกิจการค้าที่เป็นธรรมและได้รับการรับรอง
- 4.3) การสื่อสารและให้ความรู้พนักงาน ลูกค้าเรื่องการบริการในข้อนี้
- 5) การปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม ในเรื่องเงินเดือน ทิป สภาพการทำงาน การคัดเลือกพนักงาน การรักษาสภาพการทำงาน การลงทุนในการฝึกอบรม การส่งเสริมให้เกิดอาสาสมัคร ส่งเสริมชั่วโมงทำงานที่ยืดหยุ่น การให้โบนัสอย่างสร้างสรรค์ และการส่งเสริมให้เกิดความภักดีของลูกค้าจากการปฏิบัติงานของพนักงาน
 - 5.1) การทำสัญญาจ้างงานกับพนักงาน
 - 5.2) ระเบียบการรับทิป ส่วนบุคคล กลุ่ม ระเบียบการจ่ายทิป
 - 5.3) การสื่อสารอย่างชัดเจนหรือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อพนักงานเรื่องของการให้รางวัล การลาหยุด ลาป่วย การจ่ายทิป การคุกคามทางเพศ การปกป้องข้อมูลส่วนตัวของพนักงาน
 - 5.4) การแจ้งนโยบายเรื่องนี้ต่อพนักงานผ่านวิธีการต่าง ๆ เช่น แจ้งโดยตรงต่อพนักงาน แจ้งผ่านการอบรม แจ้งเป็นครั้งคราว ภาษาที่ใช้ในการแจ้งมีภาษาอื่นนอกเหนือจากภาษาอังกฤษหรือไม่ กรณีพนักงานมีหลายเชื้อชาติ
 - 5.5) อัตราเงินเดือนอ้างอิงตามค่าจ้างในสหราชอาณาจักร
 - 5.6) การให้โอกาสพนักงานในการเข้ารับการฝึกอบรมตามความสนใจ
 - 5.7) การให้สวัสดิการอื่น เช่น อาหาร เครื่องแบบ การเยี่ยมชมผู้ผลิตภายนอก การจ่ายค่าจ้างสำหรับอาสาสมัคร การให้ค่าเดินทางท่องเที่ยว
 - 5.8) ระเบียบการจ้างพนักงานฝึกงาน การปฏิบัติต่อพนักงานฝึกงาน
 - 5.9) การส่งเสริมการจ้างพนักงานผู้หญิงและแม่ที่ต้องเลี้ยงดูลูก
- 6) การช่วยเหลือชุมชน ร้านอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชุมชน การร่วมเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนจึงมีความสำคัญในการสร้างธุรกิจร้านอาหารให้ยั่งยืน เกิดความจงรักภักดีของลูกค้าพนักงาน รวมไปถึงการบริการอาหารที่ถูกต้องในชุมชน
 - 6.1) มีการช่วยเหลือชุมชน หรือ บริจาคการกุศลบ้างทั้งในระดับชุมชน ระดับชาติ หรือ ระดับประเทศ
 - 6.2) การบริจาคที่กระทำมีอะไรบ้าง เช่น การให้ใช้สถานที่ การบริจาคอาหาร การฝึกอบรมคนในชุมชน การบริจาควัสดุก่อสร้าง
 - 6.3) กิจกรรมเพื่อชุมชนเหล่านี้ทำบ่อยแค่ไหน

- 6.4) ในการทำกิจกรรมนี้ พนักงานมีส่วนร่วมด้วยหรือไม่
- 6.5) มีการให้โอกาสคนด้อยโอกาสในชุมชนเข้ามาทำงานที่ร้านหรือไม่
- 6.6) มีการจัดซื้อสินค้าจากชุมชนเพื่อการกุศลหรือไม่
- 6.7) มีการร่วมมือกับองค์กรในชุมชน จัดทำเป็นโครงข่ายหรือไม่
- 6.8) มีการจัดกิจกรรมร่วมกับสถานศึกษาในชุมชนหรือไม่ เช่น การจัดเลี้ยง

อาหารนักเรียน

7) การบริการอาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค ป้องกันโรคอ้วน ทูโภชนาการ การส่งเสริมให้บริโภคผักมากขึ้น การจัดอาหารที่ครบคุณค่าโภชนาการสำหรับเด็ก

7.1) มีรายการอาหารเพื่อสุขภาพเป็นทางเลือกในเมนูหรือไม่ ทั้งนี้เป็นไปตามหลักโภชนาการที่ Public Health England แนะนำ Eatwell Plate คือ อาหารหนึ่งมื้อไม่ควรให้พลังงานและสารอาหารเกิน 1 ใน 3 ต่อวัน รวมถึงน้ำตาล เกลือ ไขมันอิ่มตัว และควรมีความสมดุลของผัก อาหารแป้งที่ขัดสีแต่น้อย ถั่ว ไขมันดีเช่น น้ำมันจากปลาและถั่วในอาหารหนึ่งมื้อ

7.2) มีรายการอาหารสำหรับเด็กแยกจากเมนูปกติหรือไม่ หรือลดปริมาณจากรายการอาหารปกติลง

7.3) มีวิธีการนำเสนอพัฒนาอาหารสำหรับเด็กอย่างไร เช่น มีสัดส่วนของผักมากกว่าเนื้อ ลดปริมาณน้ำตาล เกลือ ในขนมเด็ก

7.4) มีวิธีการนำเสนอชักชวนให้ลูกค้าสั่งอาหารเพื่อสุขภาพหรือไม่ ผ่านวิธีการต่าง ๆ เช่น ในเมนู พนักงานต้อนรับ หรือ มีบริการเมื่อได้รับการร้องขอ

7.5) มีการสื่อสาร ฝึกอบรมเรื่องนี้ให้พนักงานทุกคนหรือไม่

7.6) มีรายการอาหารเพื่อสุขภาพที่ปรุงด้วยวิธีที่ดีต่อสุขภาพเช่น การปิ้งย่างแบบไม่ไหม้ การนึ่ง หรือการบริการอาหารในปริมาณที่น้อยลง หรือเปลี่ยนเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น เช่น สลัดแทนมันฝรั่งทอด

7.7) มีวิธีการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพและนำเสนอต่อลูกค้าอย่างไร เช่น พิจารณาเรื่องหลักโภชนาการตั้งแต่การคิดค้นสูตรอาหาร ทำการโปรโมทรายการอาหารเพื่อสุขภาพผ่านสื่อการตลาดต่าง ๆ มีนโยบายลดน้ำตาลในขนมลงเรื่อย ๆ ให้เป็นไปตามหลักโภชนาการ นโยบายการลดเกลือในอาหาร การลดปริมาณอาหารให้เหมาะสมกับลูกค้า

7.8) การนำเสนอทางเลือกอาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มเติม เช่น นโยบายการลดอาหารที่มีกระบวนการปรุงซับซ้อน หลายขั้นตอน การนำเสนอเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ในรายการ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การจัดอาหารให้พนักงานครบคุณค่าโภชนาการในหนึ่งมื้อ

7.9) มีรายการอาหารที่จำกัดการใช้ น้ำตาล เกลือ ไขมันอิ่มตัว และพลังงาน ตามหลัก Recommended Daily Intake (RDI) ร้อยละเท่าไรของรายการอาหารในเมนู ขึ้นต่ำที่ร้อยละ 25

7.10) มีการสื่อสารแจ้งเตือนลูกค้าถึงปริมาณสารอาหารในอาหารแต่ละจานหรือไม่ โดยวิธีการต่าง ๆ เช่น แสดงปริมาณแคลอรีของอาหารแต่ละจานในเมนู เน้นแสดงแถบสีพิเศษสำหรับเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ใช้ภาษาที่ง่ายต่อการเข้าใจในการอธิบาย แสดงคุณค่าโภชนาการของรายการอาหารในเว็บไซต์ ลูกค้าร้องขอข้อมูลเพิ่มเติมได้เสมอ

7.11) มีการฝึกอบรมพนักงานในเรื่องนี้ให้สามารถอธิบายและสื่อสารกับลูกค้าได้

8) การใช้พลังงาน น้ำ และทรัพยากร ร้านอาหารมีการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ มากมายที่เป็นการทำลายธรรมชาติ เช่น เฟอร์นิเจอร์ สีทาผนัง ไม้ ปูน สารเคมีทำความสะอาด และมีอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้พลังงานทั้งไฟฟ้าและแก๊ส การใช้น้ำ ร้านอาหารควรมีนโยบายในการลดการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ พลังงานและน้ำ เป็นผลดีต่อสิ่งแวดล้อม ผลพลอยได้คือลดต้นทุน เพิ่มผลกำไร

8.1) มีนโยบายในการลดการใช้พลังงานและน้ำหรือไม่ และได้มีการสื่อสารอธิบายให้กับลูกค้าและพนักงานหรือไม่ โดยวิธีใด

8.2) มีกระบวนการติดตามการใช้งานอุปกรณ์ต่าง ๆ หรือไม่

8.3) มีเป้าหมายในการลดการใช้พลังงานและน้ำลงหรือไม่ และมีเป้าหมายลดลงเท่าไร

8.4) มีการติดตาม ทบทวนการลดการใช้พลังงานและน้ำบ่อยแค่ไหน ถ้าไม่มีอะไรคืออุปสรรค

8.5) มีการฝึกอบรมให้พนักงานในเรื่องนี้หรือไม่

8.6) มีนโยบายจัดเปลี่ยนอุปกรณ์เดิมเป็นอุปกรณ์ใหม่ที่ใช้พลังงานน้อยลง และใช้พลังงานทางเลือกหรือไม่

8.7) ถ้าร้านมีเครื่องกำเนิดไฟพลังงานทางเลือกใช้พลังงานอะไร พลังงานแสงอาทิตย์ ลม ไฮโดรเจน แก๊สชีวภาพ

8.8) ร้อยละการใช้พลังงานทางเลือกกับอุปกรณ์ที่ใช้พลังงานฟอสซิล

8.9) มีการติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมการใช้พลังงาน วัด และตรวจจับการใช้พลังงานต่าง ๆ หรือไม่ เช่น เทอร์โมสตัท มิเตอร์ไฟ

8.10) เมื่อมีการตกแต่ง หรือปรับปรุงร้าน มีการใช้วัสดุ เฟอร์นิเจอร์ที่ทำจากวัสดุที่สามารถนำไปแปรรูปทำใหม่ได้หรือไม่ หรือเป็นไปตามรายการที่กำหนดของ Environmental Product Declaration มีการใช้สีที่มีส่วนผสมของวัตถุอันตรายน้อยร้อยละ 90 ของเนื้อสี และมีค่า VOC¹⁷ ต่ำ หรือภายใต้มาตรฐาน BREEAM¹⁸ , LEED¹⁹

8.11) มีการลดการใช้น้ำด้วยวิธีการใด เช่น ติดตั้งก๊อกน้ำ สุขภัณฑ์ประหยัดน้ำ หรือไม่ใช้น้ำ ใช้เครื่องล้างจานต่อเมื่อมีภาชนะเต็มเครื่อง ใช้บริการบริษัทซักผ้าที่ได้รับการรับรองเรื่องมาตรฐานสิ่งแวดล้อม กักเก็บน้ำฝนหรือหมุนเวียนน้ำบำบัดไปใช้ในสวน

8.12) มีการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมหรือไม่

8.13) มีการสื่อสารถึงการปฏิบัติต่อสิ่งแวดล้อมนี้ไปถึงลูกค้าหรือไม่ ในช่องทางใดบ้าง

9) การลดขยะ ของเสีย การนำกลับมาใช้ใหม่ และการแปรรูปนำมาใช้ใหม่

9.1) มีการติดตาม ชั่งน้ำหนักขยะของร้านอาหารในแต่ละวันหรือไม่

9.2) มีเป้าหมายในการลดขยะ ของเสียหรือไม่ เป็นจำนวนเท่าใด และมีการทบทวนการปฏิบัติงาน เป้าหมายหรือไม่ บ่อยแค่ไหน

9.3) มีนโยบายในการแปรรูปขยะนำมาใช้ใหม่หรือไม่

9.4) มีการสื่อสาร ฝึกอบรมพนักงานในเรื่องนี้หรือไม่ พนักงานเข้าใจและปฏิบัติเรื่องการแยกขยะอย่างไร เป็นจำนวนร้อยละเท่าใดของพนักงานทั้งหมด

9.5) มีแนวทาง การปฏิบัติในการลดขยะอย่างไร เช่น ลดหีบ ห่อ หุ้ม จากผู้จัดส่งสินค้า หรือสั่งจำนวนมาก ไม่ใช้เครื่องปรุงที่แบ่งแยกอยู่ในช่องเล็ก ไม่ใช้หลอด หรือ ภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ลดการใช้กระดาษ บริการไวน์และเบียร์แบบถัง

9.6) มีแนวทางในการนำวัสดุกลับมาใช้ใหม่อย่างไร เช่น ส่งคืนกล่องให้ผู้จัดส่ง วัสดุคืบ นำขวดแก้วมาใช้ใหม่ กระดาษใช้ให้ครบสองหน้า

9.7) มีการใช้กระดาษที่ทำจากกระดาษแปรรูปหรือไม่ นำมาใช้ทำอะไรบ้าง เช่น เมนู กระดาษสำนักงาน กระดาษชำระ ภาชนะใส่อาหารกลับบ้าน

9.8) มีการจัดทำถังขยะแยกประเภทหรือไม่ และมีป้ายบอกประเภทขยะชัดเจน

¹⁷ VOC สารประกอบอินทรีย์ระเหยง่าย (Volatile Organic Compounds)

¹⁸ BREEAM (2019) เป็นองค์กรสากลที่ให้การรับรองการออกแบบอาคาร โครงสร้าง วัสดุก่อสร้าง ที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อม

¹⁹ LEED (USGBC, 2019) เป็นมาตรฐานสิ่งก่อสร้าง อาคารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ประหยัดพลังงาน ของ the U.S. Green Building Council

9.9) มีวิธีการแปรรูปขยะอย่างไร นำไปทำอะไรบ้าง เป็นจำนวนเท่าไร เช่น นำไปหมักทำแก๊สชีวภาพ ทำปุ๋ย ผึ่งกลบในดิน

9.10) มีการบริการภาชนะหรือเครื่องมือในการรับประทานอาหารเครื่องดื่มนครใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งให้กับลูกค้าหรือไม่ ถ้ามีเป็นอะไรบ้าง เช่น ถ้วยกระดาษ หลอด มีดส้อม กระดาษเช็ดปาก กล่องอาหาร

9.11) มีขยะอาหารร้อยละเท่าไรที่สามารถนำไปแปรรูปใช้ใหม่ได้

9.12) มีขยะอาหารร้อยละเท่าไรที่สามารถนำไปย่อยสลายหรือทำแก๊สชีวภาพได้

9.13) มีการสื่อสารกับลูกค้าอย่างไรถึงวิธีการแปรรูปขยะต่าง ๆ ที่ถูกต้อง

9.14) มีบรรจุกัมภ์จากผู้จัดส่งวัตถุดิบร้อยละเท่าไรที่สามารถนำไปใช้ใหม่หรือแปรรูปได้

9.15) สามารถติดตามวิธีการกำจัดขยะของผู้รับกำจัดขยะได้หรือไม่ และกำจัดอย่างไร ในพื้นที่หรือนอกพื้นที่

9.16) ถ้ามีการเก็บน้ำขวดเป็นน้ำขวดที่ผลิตในสหราชอาณาจักรหรือนำเข้า

9.17) น้ำขวดที่ซื้อมาได้รับการรับรองมาตรฐานคาร์บอนฟุตพริ้นท์หรือไม่ (BSI PAS:2060)

9.18) มีการบริการเครื่องดื่มในภาชนะใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง เช่น ถ้วย กระป๋อง ขวดบอยแค้ไหน

9.19) มีการสื่อสารกับลูกค้าในเรื่องนี้หรือไม่

10) การลดขยะอาหาร

10.1) มีการติดตาม ชั่งน้ำหนักขยะอาหารหรือไม่ โดยวิธีใช้กำลังคน หรือเทคโนโลยี

10.2) มีการติดตามชั่งน้ำหนักขยะอาหารแยกประเภทหรือไม่ คือ ขยะจากการเตรียมอาหาร ขยะจากบนโต๊ะอาหาร ขยะจากวัตถุดิบส่วนเกินและของเสีย หรือซึ่งรวมกันทั้งหมด

10.3) มีการคำนวณน้ำหนักขยะอาหารต่อปริมาณการผลิตอาหารของทางร้านหรือไม่ มีสัดส่วนเท่าใด

10.4) มีนโยบายในการติดตามเส้นทางการกำจัดขยะหรือไม่

10.5) มีการอบรมพนักงานเรื่องการลดขยะอาหารเป็นส่วนส่วนเท่าใด

10.6) มีการตั้งเป้าหมายในการลดขยะอาหารหรือไม่ เป็นจำนวนเท่าใด

10.7) มีการทบทวนการปฏิบัติงานนี้หรือไม่

10.8) วิธีใดบ้างที่นำมาใช้ในการแปรรูปขยะอาหารที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ เช่น นำเศษผักไปทำอาหารอื่น นำเศษผลไม้และผักไปหมัก นำไปทำน้ำซूपหรือปรุงเป็นน้ำมันหอม สำหรับปรุงอาหาร นำไปให้เซฟตีการใช้มีด นำกากกาแฟไปแปรรูป นำน้ำมันใช้แล้วไปแปรรูป

10.9) มีวิธีการใดบ้างที่นำมาลดการเกิดขยะอาหาร หรือแปรรูปขยะอาหาร เช่น อบรมพนักงาน ระบบการจัดซื้อ จัดเก็บ ติดตาม ตรวจสอบสต็อกที่มีประสิทธิภาพใช้เทคโนโลยี จัดลดขยะตั้งแต่การเตรียมจนถึงบนโต๊ะอาหาร มีการทบทวนปริมาณอาหารให้เหมาะสมกับความ ต้องการของลูกค้า วัตถุดิบส่วนเกินนำไปทำเป็นอาหารพนักงาน กล่องใส่อาหารให้ลูกค้าเอาไปเลี้ยง สุนัข บริจาคอาหารส่วนเกินให้องค์กรการกุศลหรือเครือข่าย จัดซื้อวัตถุดิบจากผลิตภัณฑ์ส่วนเกิน

10.10) มีวิธีกำจัดขยะอาหารอย่างไร ในเขตพื้นที่ร้านหรือไม่ เช่น การกำจัดด้วยวิธี แอนแอโรบิก การย่อยสลาย การทำละลายด้วยสารทำละลาย การเผาให้เกิดพลังงาน การฝังดิน

2.1.7.3 กรีนซีลของสหรัฐอเมริกา เป็นองค์กรที่ไม่หวังผลกำไร ก่อตั้งปี 1989 ได้จัดทำ มาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมในสหรัฐอเมริกา หนึ่งในมาตรฐานเหล่านี้มีมาตรฐาน ร้านอาหารและบริการอาหาร กรีนซีลให้นิยามว่าร้านอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อมคือร้านอาหารที่มีการ จัดการด้านสิ่งแวดล้อม การจัดการด้านทรัพยากร ขยะ พลังงาน น้ำ และการจัดการด้านบุคลากร (Green Seal, 2019) มีเครื่องหมายรับรองแสดงในภาพที่ 2.13



ภาพที่ 2.13 เครื่องหมายรับรองของกรีนซีล สหรัฐอเมริกา

ที่มา : Green Seal (2019)

กรีนซีลได้กำหนดแนวทางปฏิบัติของร้านอาหารตามมาตรฐานกรีนซีลดังนี้

1) การจัดซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมหรือในท้องถิ่น

1.1) การจัดซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมหรือในท้องถิ่น และ ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย่างน้อย 15%

1.2) การจัดซื้อวัตถุดิบอาหารทะเลอย่างน้อย 80% ต้องไม่อยู่ในรายการต้องห้ามต่อไปนี้ the Monterey Bay Aquarium Seafood Watch®3 “AVOID” list²⁰, the Blue Ocean Institute’s Seafood Guide4 “RED” list²¹, the Marine Stewardship Council5

1.3) การจัดซื้อวัตถุดิบกาแฟและชาที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมหรือในท้องถิ่น และได้รับการรับรองมาตรฐาน อย่างน้อย 50%

1.4) การจัดซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างน้อยมี 1 ชนิดที่ผลิตจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ หรือมีฉลากระบุเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

2) การลดขยะ ของเสีย

2.1) ร้านอาหารควรมีการจัดการแปรรูปขยะของแข็งที่สามารถนำมาแปรรูปใช้ใหม่ได้

2.2) ร้านอาหารควรมีการจัดการแปรรูปน้ำมันปรุงอาหารและไขมันอื่น โดยบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐานนำไปใช้ประโยชน์ใหม่ได้

2.3) ขยะอาหารจากการตัดแต่งควรนำไปหมักย่อยสลายให้เกิดประโยชน์

2.4) ร้านอาหารควรยกเลิกการใช้ภาชนะที่ย่อยสลายไม่ได้ประกอบด้วย

2.4.1) บรรจุภัณฑ์ ถ้วย ที่ทำจากโพลีเอสเตอร์

2.4.2) ถูพลาสติก อาจยกเว้นให้ถุงใส่ขยะ และ ถุงใส่อาหารกลับบ้าน

2.4.3) ภาชนะใส่อาหารกลับบ้านควรจะผลิตจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ใหม่ หรือ ย่อยสลายได้

2.4.4) ร้านอาหารที่บริการอาหารในร้านไม่ควรใช้อุปกรณ์ที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง

2.4.5) กระดาษเช็ดปาก อุปกรณ์รับประทานอาหาร หลอด อาจจัดเตรียมให้ลูกค้าเมื่อมีการร้องขอ

2.4.6) ควรมีภาชนะจ่ายเครื่องปรุงให้ลูกค้าบริการตัวเอง เครื่องปรุงในช่องอาจมีให้บริการเมื่อลูกค้าร้องขอ

2.4.7) ร้านอาหารไม่ควรจัดหาภาชนะเคลือบไขมาใส่ ยกเว้นบริษัทรับกำจัดในท้องถิ่นยืนยันการกำจัดด้วยวิธีการย่อยสลาย

2.4.8) บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่อาหารกลับบ้านควรเป็นชนิดนำกลับมาแปรรูปได้

²⁰ the Monterey Bay Aquarium Seafood Watch®3 “AVOID” (Monterey Bay Aquarium, 2019) เป็นบัญชีรายการวัตถุดิบในท้องทะเลที่ต้องอนุรักษ์ ควรจะหลีกเลี่ยงการบริโภค องค์การนี้มีชื่อเสียง และได้รับการยอมรับทั่วไปในสหรัฐอเมริกา

²¹ the Blue Ocean Institute’s Seafood Guide4 “RED” (Safina Center, 2019) เป็นบัญชีรายการ วัตถุดิบในท้องทะเลที่ต้องอนุรักษ์ในสหรัฐอเมริกา

2.4.9) กระจายชำระค่าเป็นชนิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือผลิตจากวัสดุรีไซเคิลแปรรูป 100% หรือ จากวัสดุรีไซเคิลเกษตรอินทรีย์ 100%

2.5) การบริโภคอาหาร อาหารที่ยังบริโภคได้ควรนำไปบริโภค ไม่ควรนำไปหมักย่อยสลาย บริโภคให้คนก่อนสัตว์ และผ่าน โครงการบริโภคอาหารที่เหมาะสม

3) การจัดซื้อสินค้าและบริการ

3.1) นโยบายการจัดซื้อที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เน้นการจัดซื้อวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเมื่อมีโอกาสสามารถจัดซื้อได้ และมีการทบทวนการจัดซื้อเป็นระยะ ไม่จัดซื้อวัสดุที่ต้องห้าม เช่น อาหารทะเลในบัญชีแดง

3.2) เลือกซื้ออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งอุปกรณ์ในครัวและสำนักงาน เครื่องใช้ไฟฟ้าควรใช้ที่มีเครื่องหมายรับรองจาก EPEAT หรือ ENERGY STAR

3.3) เลือกซื้อกระดาษชำระที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ปราศจากคลอรีน ผลิตจากวัสดุที่นำกลับมาแปรรูปใช้ใหม่ได้

3.4) เลือกซื้อเครื่องพิมพ์และกระดาษพิมพ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่มีส่วนผสมของคลอรีน มีชิ้นส่วนที่ทำจากใยพืช

3.5) เลือกใช้สีที่ได้รับการรับรองเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มีส่วนผสมของวัสดุรีไซเคิลอินทรีย์ สารระเหยอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด และปราศจากสารเคมีเป็นพิษ

3.6) การทำความสะอาดผ้าและเครื่องแบบไม่ควรใช้สารเคมีที่มีส่วนผสมของเพอคลอโรเอธิลีน (Perchloroethylene)

4) นโยบายและการปฏิบัติ

4.1) การทำความสะอาดพื้น ผนัง ห้องน้ำ ภาชนะอาหาร ใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และแบ่งแยกการล้าง ผ้าและอุปกรณ์ทำความสะอาดควรนำมาซักล้างใช้ใหม่ได้

4.2) การบันทึกการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า และพลังงานอื่นๆ ทั้งอุปกรณ์ในครัว ไฟส่องสว่าง ตู้เย็น เครื่องดูดควัน และอื่น ๆ

4.3) การบันทึกการประหยัดน้ำ การบำรุงรักษา จุดน้ำรั่วต่าง ๆ การซ่อมแซมอุปกรณ์ใช้น้ำ การบำรุงรักษาห้องน้ำ ไม่ใช้วิธีการละลายเนื้อแข็งด้วยวิธีน้ำไหล การเช็คงานก่อนเข้าเครื่องล้างใช้เครื่องล้างจานเมื่อภาชนะเต็มเครื่องเท่านั้น เช็ดพื้นด้วยวิธีแห้งแทนเปียก

4.4) การบันทึกการบำรุงรักษาพาหนะ การเช็คเครื่องยนต์ ยาง

4.5) การพิมพ์เอกสาร ใช้เครื่องพิมพ์ที่พิมพ์กระดาษได้ 2 ด้าน และนำกระดาษที่เหลือหน้าเดียวไปใช้ใหม่

4.6) การควบคุมอุณหภูมิ ควรใช้อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ ปิดเปิดเครื่อง และกำหนดระยะเวลาการเปิด ปิด

4.7) ไฟส่องสว่าง เลือกใช้อุปกรณ์ที่ประหยัดพลังงาน ให้แสงสว่างสูง กำหนดระยะเวลาปิดเปิดไฟ

4.8) การประหยัดน้ำ ในครัว การล้างวัตถุดิบ ห้องน้ำ ห้องส้วม หัวสเปรย์ล้างจาน

4.9) การห้ามสูบบุหรี่ในบริเวณร้านอาหาร หรือในอาณาเขต 25 ฟุตจากทางเข้า หรือหน้าต่างร้านที่ปล่อยให้อากาศเข้า

5) การจัดการขยะ ของเสีย พลังงาน และน้ำ

5.1) ร้านอาหารควรตั้งเป้าหมายการลดขยะ ของเสีย การแยกชนิด ปริมาณขยะ จัดเก็บบันทึก นำมาเปรียบเทียบ และพัฒนาการลดขยะ ของเสีย

5.2) ติดตามการใช้พลังงานและน้ำ ส่วนใดใช้พลังงานและน้ำมากน้อย การเปรียบเทียบ และพัฒนาการลดการใช้พลังงานและน้ำ การลดการใช้อุปกรณ์ที่ใช้พลังงานและน้ำจำนวนมาก

6) การฝึกอบรมและให้ความรู้

6.1) ร้านอาหารต้องจัดฝึกอบรมพนักงานตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้ และควรมีการทบทวน ปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ

6.2) ร้านอาหารต้องให้ข้อมูล ข่าวสาร มาตรฐานสิ่งแวดล้อม และการปฏิบัติที่รับผิดชอบ ต่อสังคมให้ลูกค้ารับทราบผ่านทางสื่อต่าง ๆ ในรายการอาหารควรระบุว่ารายการอาหารใดใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

7) การพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ร้านอาหารควรจัดทำบันทึก ความก้าวหน้า การพัฒนา ในทุกด้านที่กล่าวถึง และนำมาเปรียบเทียบ พัฒนาให้ดียิ่งขึ้น

8) ประกาศนียบัตรและเครื่องหมาย

8.1) ร้านอาหารต้องแสดงเครื่องหมายรับรองของกรีนซีลในร้านและสื่อต่าง ๆ และไม่ได้คัดแปลงเครื่องหมายนี้

8.2) ไม่ใช่เครื่องหมายนี้ร่วมกับการรับรองอื่น ๆ เช่น ด้านอนามัย ด้านสิ่งแวดล้อมอื่น ยกเว้นได้รับการพิจารณาจากกรีนซีล

8.3) ร้านอาหารต้องแสดงรายละเอียดพื้นฐานของร้านตามมาตรฐานนี้ที่กำหนดให้ลูกค้ารับทราบ

2.1.7.4 มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco label ของกลุ่มประเทศสแกนดิเนเวีย (เดนมาร์ก สวีเดน นอร์เวย์ ฟินแลนด์ ไอซ์แลนด์) ได้จัดทำมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco label ขึ้นตั้งแต่ปี 1989 เพื่อให้การช่วยเหลือธุรกิจต่าง ๆ ที่

ต้องการประกอบธุรกิจอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มีการจัดทำมาตรฐานเพื่อสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจต่าง ๆ เกือบทุกแขนง รวมทั้งธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร ในส่วนของร้านอาหารหมายถึงธุรกิจที่ทำการบริการอาหารในทุกรูปแบบ คือ ร้านอาหารในองค์กรต่าง ๆ โรงเรียน โรงพยาบาล ร้านอาหารพนักงาน ร้านอาหารริมถนน ร้านกาแฟ และยังรวมไปถึงบริการจัดเลี้ยง ร้านอาหารที่ขายเฉพาะบริการอาหารกลับบ้าน สามารถดำเนินการขอมาตรฐานนี้ได้ทั้งหมด (Nordic Swan, 2019) มีเครื่องหมายมาตรฐานแสดงในภาพที่ 2.14



ภาพที่ 2.14 เครื่องหมายของนอร์ดิกสวอน

ที่มา : Nordic Swan (2019)

นอร์ดิกสวอนได้กำหนดเกณฑ์มาตรฐานสำหรับร้านอาหารในแต่ละด้าน สรุปได้ดังนี้

- 1) พลังงาน วัดปริมาณการใช้พลังงานไฟฟ้าในระบบแสงสว่าง ระบบทำความร้อน ระบบทำความเย็น
 - 1.1) ตรวจสอบปริมาณการใช้พลังงานจากฟอสซิล (น้ำมัน แก๊ส)
 - 1.2) ตรวจสอบการใช้พลังงานทดแทน เช่น พลังงานแสงอาทิตย์
 - 1.3) ตรวจสอบการใช้อุปกรณ์ทำความร้อน
 - 1.4) ตรวจสอบการใช้ตู้เย็น ได้มาตรฐานปลอดสาร CFC
 - 1.5) กำหนดปริมาณการปล่อย CO₂ ของเครื่องใช้ อุปกรณ์
 - 1.6) ตรวจสอบการใช้แสงสว่าง ประเภทของหลอดไฟ ควรเป็นหลอด LED
 - 1.7) ตรวจสอบอุปกรณ์อัตโนมัติควบคุมแสงสว่าง
 - 1.8) ตรวจสอบอุปกรณ์ ระบบดูดอากาศ ระบายควัน
 - 1.9) ตรวจสอบบันทึกความต้องการจัดซื้ออุปกรณ์ไฟฟ้าใหม่
 - 1.10) อบรมพนักงานการใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้องเต็มประสิทธิภาพ

2) น้ำ วัดปริมาณการใช้น้ำของร้านอาหาร ปริมาณน้ำที่ใช้เทียบกับจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ ไม่ควรเกิน 45 ลิตรต่อลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ 1 คน

- 2.1) ตรวจสอบการใช้น้ำสำหรับเครื่องล้างจาน
- 2.2) ตรวจสอบการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำในครัว
- 2.3) ตรวจสอบการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำในห้องอาบน้ำ
- 2.4) ตรวจสอบการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำในห้องน้ำ

3) ของเสีย วัดปริมาณขยะ ของเสียที่เกิดขึ้น ปริมาณขยะของเสียไม่ควรเกิน 0.80 กิโลกรัมต่อลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ 1 คน

3.1) ตรวจสอบการคัดแยกขยะ อย่างน้อยควรคัดแยกเป็น 3 ประเภทใหญ่จากรายการย่อยนี้ ประกอบด้วย แก้ว โลหะ ขยะอินทรีย์ กระดาษ กระดาษแข็ง พลาสติกแข็ง พลาสติกนุ่ม

3.2) ตรวจสอบการกำจัดขยะอินทรีย์หรือนำไปใช้ใหม่ด้วยวิธีการทางชีวภาพ เช่น การหมักทำปุ๋ย การนำไปเลี้ยงสัตว์ การทำเชื้อเพลิงชีวภาพ

3.3) บันทึก ตรวจสอบปริมาณขยะแต่ละประเภท ขยะอินทรีย์

4) สารเคมี ตรวจสอบการใช้อนุสารเคมีในส่วนต่าง ๆ

4.1) การใช้อนุสารเคมีเครื่องล้างจานที่มีฉลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Ecolabel)

4.2) การใช้อนุสารเคมีในการทำความสะอาดผ้าที่มีฉลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Ecolabel)

4.3) การใช้อนุสารเคมีทำความสะอาดที่มีฉลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Ecolabel) เช่น สารเคมีทำความสะอาดพื้น สารเคมีกำจัดคราบหมากฝรั่ง ทำความสะอาดพรม รวมถึงสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่สัมผัสอาหาร เช่น หม้อต้มกาแฟ ภาชนะของเหลือง แก้ว สารเคมีขัดเครื่องใช้สแตนเลส สารเคมีทำความสะอาดตะแกรงปิ้งย่าง เตาอบ กรณีที่สารเคมีไม่มีฉลาก Ecolabel ต้องไม่มีส่วนผสมเป็นสารเคมีที่เป็นอันตรายทำลายสิ่งแวดล้อม

4.4) การทำความสะอาดพื้นผิวโดยไม่ใช้สารเคมี เช่น การเช็ดโต๊ะ ผนัง เพดาน ห้องอาหาร ครัว ห้องน้ำ อาจมีการใช้สารเคมีเพื่อลบรอยได้

4.5) การกำหนดผู้รับผิดชอบในการสั่งซื้อสารเคมี ระบบ กระบวนการในการสั่งซื้อ

4.6) การจัดเก็บสารเคมี ควรเก็บเป็นสัดส่วน จัดเก็บเป็นระบบ เข้าใจง่าย ตรวจสอบง่าย

ป้องกันการรั่วไหล

5) การจัดซื้อ

5.1) ตรวจสอบการจัดซื้อหลอดไฟประหยัดพลังงาน

5.2) ตรวจสอบการจัดซื้อกระดาษชำระ กระดาษสำหรับใช้ในครัว กระดาษเช็ดมือ มีฉลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

5.3) ตรวจสอบการจัดซื้อกระดาษถ่ายเอกสารที่มีฉลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

5.4) ตรวจสอบการจัดซื้อสินค้าอื่นๆ ที่มีฉลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น สบู่ แบทเตอร์
เทียน ผ้าเช็ดโต๊ะ

6) การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม

6.1 วัตถุประสงค์

6.1.1) ร้านอาหารต้องแสดงข้อมูลต้นกำเนิดของวัตถุดิบเนื้อและปลาต่อลูกค้าได้

6.1.2) วัตถุดิบต่อไปนี้ห้ามบริการในร้านอาหารตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้และ
เป็นไปตามรายการสีแดงของ IUCN's²² ประกอบด้วย ฉลาม ปลากระเบน ปลาเตอร์เจียนใน
ธรรมชาติ (Acipenseriformes) ปลาทูน่าครีบน้ำเงินมหาสมุทรแอตแลนติก (Thunnus thynnus and
Thunnus maccoyii) ปลาไหล (Anguilla anguilla) และวัตถุดิบต่อไปนี้ห้ามบริการในประเทศที่
กำหนดเนื่องจากเป็นพันธุ์ที่อยู่ในภาวะอันตรายใกล้สูญพันธุ์ ประกอบด้วย ปลาดุก (Anarhichas
lupus) ปลาฮาติบัท (Hippoglossus hippoglossus/ Reinhardtius hippoglossoides) ในประเทศสวีเดน
ปลาเรคฟิช (Sebastes mentella, Sebastes marinus) ในประเทศนอร์เวย์ ปลาเทร้าท์ทะเล (Salmon
Trutta) ในประเทศฟินแลนด์ และห้ามบริการกึ่งจากเขตร้อน (Penaeid family: Penaeus sp.,
Metapenaeus sp. and Macrobrachium rosenbergii) ทั้งนี้ในรายการข้างต้น ถ้าเป็นสัตว์ทะเลที่เลี้ยง
ในฟาร์ม สามารถให้บริการได้ แต่ต้องได้ฉลากตามมาตรฐานของฉลากสิ่งแวดล้อม Nordic
Ecolabelling²³

6.1.3) ห้ามใช้วัตถุดิบที่มีการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically modified organisms:
GMOs)

6.1.4) ร้านอาหารต้องมีรายการอาหารและเครื่องดื่มจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์บริการ
เป็นสัดส่วนหนึ่งของรายการอาหารปกติ โดยแบ่งแยกเกณฑ์ตามแต่ละประเทศแสดงในตารางที่ 2.3

²² IUCN (2019) สหภาพระหว่างประเทศเพื่อการอนุรักษ์ธรรมชาติ (International Union for Conservation of Nature) ได้จัดทำบัญชีแดงของสถานภาพพืชและสัตว์ต่าง ๆ ที่ต้องการอนุรักษ์

²³ Nordic Ecolabelling (Nordic Swan, 2019) ฉลากมาตรฐานสิ่งแวดล้อมสำหรับสินค้าที่ออก โดย Nordic Swan

ตารางที่ 2.3 สัดส่วนของอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์และการให้คะแนนของ Nordic Swan

เดนมาร์กและสวีเดน	ฟินแลนด์ นอร์เวย์ ไอซ์แลนด์และรัฐในเขตบอลติก	คะแนน
> 35%	> 30 items	6
> 25% – < 35%	21-29 รายการ	5
> 15% – < 25%	16-20 รายการ	4
> 8% – < 15%	12-15 รายการ	3
> 6% – < 8%	9-11 รายการ	2
> 5% – < 6%	6-8 รายการ	1

ที่มา : Nordic Swan (2019)

6.1.5) วัตถุดิบปลาและหอยต้องได้รับการรับรองมาตรฐานสิ่งแวดล้อม Nordic Ecolabelling

6.1.6) ร้านอาหารต้องมีเมนูอาหารมังสวิรัติอย่างน้อย 1 รายการในรายการอาหารประจำ ถ้าเป็นร้านอาหารบุฟเฟ่ต์ต้องมีรายการอาหารมังสวิรัติในรายการอาหารกลางวันและค่ำ

6.1.7) ร้านอาหารมังสวิรัติจะได้คะแนนขั้นสูงสุด 3 คะแนน

6.1.8) สัดส่วนของการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นวัดจากรัศมีการขนส่งในระยะไม่เกิน 250 กิโลเมตรจากแหล่งผลิต (ร้านที่ตั้งอยู่ทางเหนือของทวีป อนุโลมให้เป็น 500 กิโลเมตร) ให้คะแนนดังนี้ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 15% หรือมากกว่า ได้คะแนน 1 คะแนน ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 10% หรือมากกว่า แต่ไม่ถึง 15% ได้คะแนน 0.5 คะแนน

6.1.9) ร้านอาหารต้องไม่บริการน้ำดื่มบรรจุขวด

6.1.10) ร้านอาหารต้องชั่งน้ำหนักขยะจากอาหารและจัดทำรายงาน

6.2) ตรวจสอบการใช้ภาชนะประเภทใช้ครั้งเดียวในห้องอาหาร ยกเว้น

6.2.1) อาหารที่นำกลับบ้าน อาหารจัดเลี้ยงนอกสถานที่ อาหารในร้านอาหารจานด่วน (Fast food)

6.2.2) กระดาษเช็ดปาก ไม้จิ้มฟัน ถุงชา

6.2.3) ภาชนะที่ขายไปพร้อมกับอาหารหรือเครื่องดื่ม เช่น ไอศกรีม ลูกกวาด ชอคโกแลต เครื่องดื่ม

6.2.4) หลอดและไม้คนเครื่องดื่มคอกเทล

6.3) ตรวจสอบการใช้ภาชนะสำหรับใส่อาหารนำกลับบ้านเป็นภาชนะที่มีเครื่องหมายเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และ 75% โดยน้ำหนักเป็นภาชนะที่ผ่านกระบวนการรีไซเคิลจากกระดาษ พลาสติกยกเว้นพลาสติก พีวีซี

7) การขนส่ง

7.1) ถ้าจัดส่งอาหารหรือจัดซื้อด้วยพาหนะของทางร้าน ตรวจสอบยานพาหนะได้มาตรฐาน พนักงานขับยานพาหนะได้รับการอบรมวิธีการขับขี่พาหนะอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

7.2) ตรวจสอบการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะเป็นเชื้อเพลิงที่ได้ผลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

7.3) ถ้าทางร้านขนส่งด้วยพาหนะที่ไม่ใช่ของทางร้าน ตรวจสอบ

7.3.1) การลดจำนวนรอบของการขนส่งให้ลดลงได้น้อย 25% ในรอบ 1 ปี

7.3.2) พนักงานขับขี่ได้รับการอบรมการขับขี่พาหนะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มีจำนวนมากกว่า 50%

7.3.3) ตรวจสอบการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะของผู้ขนส่งเป็นเชื้อเพลิงที่ได้ผลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากกว่า 50%

8) การดำเนินงาน

8.1) องค์กรต้องมั่นใจในนโยบายและการดำเนินงานที่สอดคล้องกับกระบวนการของมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้ ไม่มีข้อขัดแย้งทั้งในสภาพแวดล้อมการทำงาน สภาพแวดล้อมภายนอก องค์กร การเงิน และสุขอนามัย

8.2) องค์กรต้องให้นโยบาย อธิบาย จัดอบรมพนักงานเป็นระยะในเนื้อหาและข้อปฏิบัติตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้

8.3) องค์กรต้องสื่อสารกับลูกค้าถึงนโยบาย การปฏิบัติของร้านตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้ ทั้งที่ร้านและสื่ออื่นเช่น เว็บไซต์

8.4) องค์กรต้องดำเนินการจัดซื้อตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้

8.5) ผู้บริหารองค์กรต้องกระทำการทบทวนการปฏิบัติตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และนำไปพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น ข้อทบทวนประกอบด้วย

8.5.1) การร้องเรียนจากลูกค้า

8.5.2) การแสดงและประกาศว่าองค์กรปฏิบัติตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้ให้ลูกค้าเห็น เข้าใจได้โดยง่าย

8.5.3) ตรวจสอบการสื่อสารเรื่องการจัดการขยะกับลูกค้าและพนักงานเป็นที่เข้าใจกัน ถูกต้อง

8.5.4) ตรวจสอบการใช้พลังงานให้เป็นปัจจุบันและใช้ที่จำเป็น

8.5.5) ตรวจสอบว่าไม่มีสินค้าที่ถูกห้ามใช้ตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้

8.6) มาตรฐานสิ่งแวดล้อมนี้มีการตรวจสอบเป็นระยะ และองค์กรต้องจัดส่งรายงานสิ่งแวดล้อม

2.1.7.5 โครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร เป็นโครงการของกรุงเทพมหานคร ในปี 2554 (กนกวรณ กุลบุตร, 2554) กำหนดเกณฑ์ร้านอาหารสีเขียวดังนี้

1) ด้านอาหารและการบริการ ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารต้องมีนโยบายใส่ใจต่อการบริการ ปฏิบัติต่อลูกค้าอย่างสุภาพ เชื้อสตัยอาหารต้องมีรสชาติดี

2) ด้านสุขภาพอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหาร

3) ด้านสิ่งแวดล้อม ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารต้องมีนโยบายชัดเจนในการรักษาสิ่งแวดล้อม มีการจัดการกับขยะของเสียได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการประชาสัมพันธ์ สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการประหยัดน้ำ พลังงาน

โครงการฯ มีร้านอาหารเข้าร่วมจำนวน 15 ร้าน และไม่พบการดำเนินงานต่อเนื่องของโครงการ

2.1.7.6 เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (Green Restaurant) ในปี 2562 กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ได้จัดทำโครงการนี้ขึ้น มีเป้าหมายให้ได้ภัตตาคารและร้านอาหารที่ได้ตามมาตรฐานนี้ ได้รับเครื่องหมาย จีทอง (G gold) จีเงิน (G silver) และ จีทองแดง (G copper) ตามคะแนนรวมที่ได้ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2565) มีสัญลักษณ์ของโครงการแสดงในภาพที่ 2.15



ภาพที่ 2.15 เครื่องหมาย G Green ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ที่มา : กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2565)

ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการต้องมีคุณสมบัติพื้นฐานดังนี้

- 1) เป็นนิติบุคคลหรือมีทะเบียนพาณิชย์ประเภทการบริการอาหารในกัตาคาร /
ร้านอาหาร
- 2) มีหนังสืออนุญาตหรือใบรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
- 3) มีการดำเนินงานสอดคล้องตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561
- 4) ไม่อยู่ระหว่างการถูกกล่าวโทษหรือถูกตรวจสอบเรื่องร้องเรียนด้านสาธารณสุขหรือ
สิ่งแวดล้อม

เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวแยกออกเป็นหมวดใหญ่ 4 หมวดใหญ่ ประกอบด้วย
ตัวชี้วัด 46 ข้อ ดังนี้

หมวดที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

1.1) การจัดซื้อวัตถุดิบ

(1) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ใช้สารเคมีในการกระบวนการผลิต จำกัด
ปริมาณการใช้ยาปฏิชีวนะในระหว่างการเลี้ยง ไม่ใช้สารเคมีมาปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ ห้ามมีวัตถุดิบจาก
สัตว์น้ำวัยอ่อนและไข่ กุ้ง ไม่ควรใช้ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติที่ใกล้สูญพันธุ์ หรือที่มีการทารุณกรรมสัตว์

(2) เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือ ได้รับการรับรอง
มาตรฐานที่เชื่อถือได้

(3) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร โดยเฉพาะที่จำเป็น เลือกซื้อ
ของที่มีคุณภาพ ลดการคัดทิ้งเกิดเป็นขยะ เลือกซื้อวัตถุดิบหรือสินค้าเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

(4) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ หมุนเวียน
ภาชนะบรรจุ ซื้อปริมาณมากหรือขนาดประหยัด หลีกเลี่ยงการซื้อวัตถุดิบที่บรรจุด้วยกล่องโฟม

1.2) การจัดเก็บวัตถุดิบ

(5) มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ใช้ระบบตรวจรับคุณภาพวัตถุดิบ
ก่อนจัดเก็บ ใช้ระบบคงคลัง ใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน (FIFO : First In First Out) จัดบันทึกและ
ตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุดิบ

(6) มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ หลีกเลี่ยงการใช้พลาสติกครั้งเดียว
ทิ้งห่ออาหาร

1.3) การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร

(7) มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

(8) มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน
เมนูที่มีขั้นตอนการปรุงน้อย มีวิธีการควบคุมการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร มีวิธีการ
ควบคุมอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะในการประกอบอาหาร

(9) หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้

(10) ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ
หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

2.1) การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านภัตตาคารและร้านอาหารที่มีมิตรกับสิ่งแวดล้อม

(11) มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึ่งพาธรรมชาติ ใช้ประโยชน์
จากแสงธรรมชาติ วางผังอาคาร/จัดผังร้านอาหารให้เกิดการระบายอากาศตามธรรมชาติ มีพื้นที่สีเขียว
ภายนอกอาคาร มีต้นไม้ลดฝุ่น หรือดูดสารพิษได้

(12) มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

(13) เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มซักล้าง
สำนักงาน สารเคมี ผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าที่ต้องใช้ในร้าน เป็นผ้าใยธรรมชาติ ผลิตภัณฑ์น้ำหมักจากผัก/
ผลไม้ นำมาใช้แทนสารทำความสะอาด

(14) เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น สารทำความสะอาด สารดับเพลิง

2.2) การให้บริการ/การเสิร์ฟ เพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง

(15) มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด ใช้ระบบ Point of Sales (POS) ใช้
กระดาษสองหน้า (Reuse) การอ่านทวนรายการอาหาร การขานชื่อเมนูในห้องครัว มีใบเสียบแสดง
ให้ชัดเจนในถาดอาหารพร้อมเสิร์ฟ

(16) มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร หลีกเลี่ยง
การใช้กระดาษรองจาน หลีกเลี่ยงการให้บริการกระดาษชำระ หลีกเลี่ยงการให้บริการหลอดดูด
พลาสติก หลีกเลี่ยงการบริการเครื่องปรุงแบบซอง

(17) หลีกเลี่ยงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง

(18) มีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ บริการน้ำดื่มจากเหยือก บริการ
เครื่องดื่มในขวดแก้ว บริการเครื่องดื่มที่มีให้เลือกหลายขนาด

2.3) การให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่ง ที่เป็นมิตรกับ
สิ่งแวดล้อม

(19) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะหรือแก้วน้ำมาใส่อาหารเองได้

(20) เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม บรรจุภัณฑ์สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ บรรจุภัณฑ์ทำจากวัสดุธรรมชาติย่อยสลายได้เร็ว ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม ห้ามใช้ถุงพลาสติก หลีกเลี่ยงการให้บริการร้อนหรือส้อมพลาสติก

หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม

3.1) การจัดการพลังงาน

(21) มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้

(22) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน

(23) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด

(24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน

3.2 การจัดการน้ำ/น้ำเสีย

(25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล

(26) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยประหยัดน้ำ

(27) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรืออนุรักษ์น้ำ

(28) มีการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นภายนอกอาคารและมีการดูแลรักษา ก่อนปล่อยสู่นอกสถานประกอบการ มีถังดักไขมันพร้อมตะแกรงดักเศษอาหาร การทำความสะอาดถังดักไขมัน มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับห้องน้ำของสถานประกอบการ ให้มีถังเกราะ บ่อเกราะ (Septic Tank) เพื่อรับสิ่งปฏิกูลจากห้องน้ำห้องส้วม แยกจากส่วนของการประกอบอาหาร

3.3) การจัดการขยะ/ของเสีย

(29) จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน ถ่ายเทอากาศได้ดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค กำหนดรอบการส่งกำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม

(30) คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ เช่น ขยะรีไซเคิลได้ ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่น ๆ และขยะอันตรายชุมชน

(31) ชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า

(32) มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย

3.4) การจัดการมลพิษอากาศและเสียง

(33) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ คัดค้านและกีดกันจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง

(34) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหารเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง

หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น

4.1) การกำหนดแนวทาง เป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน

(35) มีแนวทางหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

(36) มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตาม และตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน

(37) มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน

4.2) การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ใช้บริการ

(38) มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง

(39) มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงาน ไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

(40) มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

4.3) ความปลอดภัย

(41) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย เช่น ถังดับเพลิงแบบมือถือ หรือมีการจัดเตรียมระบบป้องกันอัคคีภัยที่เหมาะสมในรูปแบบอื่น

(42) มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด

4.4) ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชน และสังคม

(43) มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่

(44) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ผู้ใช้บริการ

(45) มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสถานประกอบการ ท้องถิ่น หรือชุมชน อย่างต่อเนื่อง มีการนำเศษอาหารจากสถานประกอบการส่งให้กับชุมชนเพื่อเลี้ยงสัตว์ มีการนำเศษผักผลไม้จากสถานประกอบการส่งให้กับชุมชนเพื่อผลิตเป็นน้ำหมัก หรือ เป็นปุ๋ย

สำหรับปลูกผัก มีการนำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหาร ส่งให้กับชุมชนเพื่อผลิตเป็นพลังงานทดแทนใช้ในสถานประกอบการ นำไขมันที่ตัดจากถังดักไขมันไปใช้ประโยชน์ นำน้ำมันทอดอาหารใช้แล้ว ไปใช้ผลิตไบโอดีเซล

(46) มีการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม

2.1.7.7 ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว เป็นโครงการของ มูลนิธิใบไม้เขียว ก่อตั้งปี พ.ศ. 2541 เน้นการให้ประกาศนียบัตรรับรองแก่โรงแรมและที่พัก มีร้านอาหารเป็นส่วนหนึ่งของโรงแรม (มูลนิธิใบไม้เขียว, 2562) กำหนดหมวดการให้คะแนน 18 หมวด คือ

- 1) นโยบายและการสื่อสาร เรื่องการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อมต่อผู้เกี่ยวข้อง
- 2) การพัฒนาบุคลากรให้มีประสิทธิภาพ
- 3) การแต่งตั้งคณะกรรมการที่เหมาะสมรองรับการปฏิบัติงานเพื่อสิ่งแวดล้อมในแต่ละเรื่อง
- 4) การกำหนดเป้าหมาย และแผนปฏิบัติการ
- 5) การจัดการของเสีย ขยะ
- 6) ประสิทธิภาพและการใช้พลังงาน
- 7) ประสิทธิภาพการใช้น้ำ
- 8) คริว และห้องอาหาร
- 9) ห้องซักรีด
- 10) การจัดซื้อ
- 11) คุณภาพอากาศภายในอาคาร มลพิษทางอากาศ และเสียง
- 12) น้ำ และคุณภาพน้ำ
- 13) สป่า และการนวดเพื่อสุขภาพ
- 14) สถานที่ออกกำลังกาย สระว่ายน้ำ และกิจกรรมกลางแจ้ง
- 15) ความปลอดภัยในโรงแรม
- 16) ผลกระทบต่อระบบนิเวศ
- 17) การมีส่วนร่วมกับชุมชน และองค์กรท้องถิ่น
- 18) การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม

ส่วนที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร โดยตรง คือการตรวจครัวและห้องอาหาร

2.1.7.8 มาตรฐานอุตสาหกรรมสีเขียว จัดทำโดยกระทรวงอุตสาหกรรม (2562) ได้กำหนดเกณฑ์อุตสาหกรรมสีเขียวขึ้นตั้งแต่ปี 2552 เน้นโรงงานอุตสาหกรรมแบ่งออกเป็นทั้งหมด 5 ระดับคือ

- 1) ความมุ่งมั่นสีเขียว (Green Commitment) คือความมุ่งมั่นที่จะลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และมีการสื่อสารภายในองค์กรให้ทราบโดยทั่วกัน
- 2) ปฏิบัติการสีเขียว (Green Activity) คือการดำเนินกิจกรรมเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้ สำเร็จตามความมุ่งมั่นที่ตั้งไว้
- 3) ระบบสีเขียว (Green System) คือการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบ มีการติดตาม ประเมินผล และทบทวนเพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการได้รับรางวัลด้านสิ่งแวดล้อมที่เป็นที่ยอมรับ และการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ
- 4) วัฒนธรรมสีเขียว (Green Culture) คือการที่ทุกคนในองค์กรให้ความร่วมมือร่วมใจดำเนินงาน อย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในทุกด้านของการประกอบกิจการ จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมองค์กร
- 5) เครือข่ายสีเขียว (Green Network) คือการแสดงถึงการขยายเครือข่ายตลอดห่วงโซ่อุปทานสีเขียว โดยสนับสนุนให้คู่ค้าและพันธมิตรเข้าสู่กระบวนการรับรองอุตสาหกรรมสีเขียวด้วย

มาตรฐานอุตสาหกรรมสีเขียวนี้เน้นไปที่โรงงานอุตสาหกรรมไม่ได้เน้นอุตสาหกรรมร้านอาหาร แต่รวมถึงอุตสาหกรรมอาหารต้นทางต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารด้วย เช่น อุตสาหกรรมผลิตเนื้อสัตว์ เครื่องปรุง

2.1.7.9 พระราชบัญญัติกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กำหนดว่าร้านอาหารหรือสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย ขออนุญาตเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร กับสำนักงานเทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล หรือกรุงเทพมหานคร ในกรณีที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร เป็นการขออนุญาตรับรองการแจ้ง พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตรเป็นการขอรับใบอนุญาต มีการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายสุรากับกรมสรรพสามิตในพื้นที่นั้น มีการแสดงดนตรี การเต้น การแสดงตลก ต้องขออนุญาตสำนักงานเขตหรือองค์ปกครองส่วนท้องถิ่น และต้องเสียภาษีส่วนบุคคลหรือนิติบุคคล ภาษีป้ายถ้ามีป้ายติดแสดง ถ้าร้านอาหารละเลยไม่ทำตามกฎหมายมีโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือนหรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท (ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย, 2561)

2.1.7.10 อาหารสะอาด รสชาติอร่อย สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2561) ได้จัดทำคู่มือมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร มีข้อกำหนดสรุปได้ดังนี้

1) สถานที่จำหน่ายอาหาร

1.1) บริเวณที่จำหน่ายอาหารและบริโภคอาหาร

- 1.1.1) พื้นสะอาด ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร
- 1.1.2) ผนัง เพดานสะอาด ไม่มีหยากไย่
- 1.1.3) เป็นเขตปลอดบุหรี่
- 1.1.4) มีอ่างล้างมือ อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ
- 1.1.5) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่ใช้สะอาด ไม่สกปรก
- 1.1.6) ไม่พบสัตว์แมลงนำโรค
- 1.1.7) จัดบริการช้อนกลาง
- 1.1.8) ไม่ใช้กำซุงคัมเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะอาหาร
- 1.1.9) ไม่ใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุงหรืออุ่นอาหาร
- 1.1.10) มีมาตรการหรืออุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย

1.2) บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

- 1.2.1) พื้นแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย
- 1.2.2) พื้นสะอาดไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร
- 1.2.3) ผนัง เพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ คราบน้ำมัน
- 1.2.4) มีการระบายอากาศเพียงพอ
- 1.2.5) มีอ่างล้างมือ มีสบู่
- 1.2.6) โต๊ะเตรียมอาหารสะอาด ไม่สกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- 1.2.7) ไม่เตรียมอาหารบนพื้น หรือหน้าห้องส้วม
- 1.2.8) ไม่พบสัตว์แมลงนำโรค
- 1.2.9) เก็บเอกสารพิษอันตรายออกจากบริเวณ มีฉลากติด
- 1.2.10) ไม่นำภาชนะใส่สารเคมีมาใส่อาหาร
- 1.2.11) มีถังรองรับมูลฝอยสภาพดี มีฝาปิด
- 1.2.12) บริเวณรอบถังรองรับมูลฝอยสะอาด
- 1.2.13) มีการแยกเศษอาหารออกจากมูลฝอยประเภทอื่น
- 1.2.14) ท่อหรือรางระบายน้ำระบายได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง
- 1.2.15) มีระบบดักไขมันหรือบำบัดน้ำเสีย

1.3) บริเวณห้องส้วม มีห้องส้วมและอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ สะอาด พร้อมใช้งาน มีสบู่

ให้ใช้ตลอดเวลา ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณเตรียมและบริโภคอาหาร

- 1.4) ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ สว่างเพียงพอ
- 2) อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ การเก็บรักษา การจำหน่ายอาหาร
 - 2.1) อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ
 - 2.1.1) เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่เน่าเสีย
 - 2.1.2) เก็บเนื้อสัตว์สดในภาชนะปกปิด ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 - 2.1.3) เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้สด มีการล้างสะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ
 - 2.1.4) อาหารแห้งไม่มีเชื้อรา สิ่งสกปรก เก็บในภาชนะสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 - 2.1.5) อาหารในภาชนะปิดสนิทมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน
 - 2.1.6) อาหารปรุงสำเร็จเก็บในภาชนะสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 - 2.1.7) อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิด ป้องกันการปนเปื้อน
 - 2.1.8) อาหารปรุงสำเร็จรจจำหน่ายเก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส
 - 2.1.9) อาหารปรุงสำเร็จประเภทสไลด์ ซูชิ เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
 - 2.1.10) อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น
 - 2.2) น้ำดื่มและน้ำใช้
 - 2.2.1) น้ำดื่มในภาชนะปิดสนิทมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน ภาชนะสะอาด
 - 2.2.2) น้ำดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิท มีฝาปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร น้ำที่นำมาใช้ปรุง สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง
 - 2.2.3) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุง ภาชนะบรรจุสะอาด มีสภาพดี
 - 2.3) น้ำแข็ง
 - 2.3.1) น้ำแข็งสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน
 - 2.3.2) ภาชนะสะอาด มีฝาปิด
 - 2.3.3) ภาชนะวางสูงจากพื้น 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางไม่เอะอะ หรือใกล้ขยะ
 - 2.3.4) ใช้อุปกรณ์สะอาด มีด้ามจับ ตักน้ำแข็ง
 - 2.3.5) ไม่นำอาหาร สิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งบริโภค
- 3) สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ
 - 3.1) ภาชนะ อุปกรณ์จัดเก็บในที่สะอาด

- 3.2) เชียงสะอาด สภาพดี แยกใช้เนื้อสัตว์สุก ดิบ ผัก ผลไม้
 - 3.3) เครื่องปรุงรสอยู่ในภาชนะสะอาด ปกปิด
 - 3.4) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางเอาด้ามขึ้น หรือ วางเป็นระเบียบในภาชนะสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 - 3.5) จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ จัดเก็บในที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 - 3.6) ตู้เย็น ตู้แช่ มีขนาดเพียงพอ สะอาด มีประสิทธิภาพ
 - 3.7) ตู้อบ เต้าไมโครเวฟ อุปกรณ์ปรุงอาหารมีสภาพดี
 - 3.8) บริเวณล้างภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 - 3.9) แยกเศษอาหารออกจากภาชนะก่อนทำความสะอาด จัดเก็บในภาชนะรองรับ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
 - 3.10) ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาด
 - 3.11) มีการฆ่าเชื้ออุปกรณ์ ภาชนะ หลังทำความสะอาด ด้วยการตากแดด แขน้ำร้อน หรือใช้เครื่องอบ
- 4) สุขลักษณะส่วนบุคคล
 - 4.1) มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ
 - 4.2) มีสุขภาพดี ไม่เจ็บป่วย
 - 4.3) มีทะเบียน การอบรมผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร
 - 4.4) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมหมวก
 - 4.5) ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ
 - 4.6) มีสุขนิสัยที่ดีในขณะปฏิบัติงาน
 - 5) ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดตรวจมาตรฐาน

ร้านอาหารที่ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานระดับพื้นฐาน และร้านอาหารที่ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์เพิ่มอีก 9 ข้อ จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานระดับดีมาก โดยมีเกณฑ์เพิ่มดังนี้

 - 1) ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
 - 2) จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที
 - 3) จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร
 - 4) ใช้ผักและผลไม้ปลอดภัย เครื่องหมาย Q
 - 5) จัดบริการเมนูสุขภาพอย่างน้อย 1 เมนู

- 6) ใช้เกลือ น้ำปลา ซีอิ๊วเสริม ไอโอดีน
- 7) จัดบริการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
- 8) ใช้ภาชนะปลอดภัยเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ใช่โฟม
- 9) มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ โภชนาการ อาหารปลอดภัย

2.1.7.11 มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เป็นเกณฑ์การรับรองสถานประกอบการอาหารของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร (2564) ครอบคลุมกิจการประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เกณฑ์แบ่งออกเป็น 3 ระดับคือ

1) ระดับดี /เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ประกอบด้วย

1.1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ตามแบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร

1.2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์

1.3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกราย

2) ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ประกอบด้วยข้อมาตรฐานหลักเหมือนระดับ 1 และเพิ่มด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)* ต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการฯ อย่างน้อย 4 ข้อ

3) ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ประกอบด้วยข้อมาตรฐานหลักเหมือนระดับ 1 และเพิ่มด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)* ต้องผ่านเกณฑ์ด้านการบริการฯ ทั้ง 7 ข้อ มี

3.1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น ควัน กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)

3.2) ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)

3.3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัย ที่เชื่อถือได้

3.4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น

3.5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

3.6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือ ส่วนประกอบจากธรรมชาติ

3.7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

2.1.7.12 กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในปี 2561 รัฐบาลได้ประกาศใช้กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก วันที่ 20 มิถุนายน 2561 (ราชกิจจานุเบกษา, 2561) ให้สถานที่จำหน่ายอาหารหรือร้านอาหารปฏิบัติตามกฎกระทรวง สามารถสรุปได้ดังนี้

- 1) ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดี ใช้วัสดุแข็งแรง มีแสงสว่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือ
- 2) การจัดการเกี่ยวกับส้วม มีห้องส้วมเพียงพอกับลูกค้า แยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับบริเวณประกอบอาหาร
- 3) การจัดการขยะ น้ำเสีย
- 4) การป้องกันสัตว์ แมลง
- 5) การจัดการเกี่ยวกับอาหารสด อาหารแห้ง ถูกสุขลักษณะปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 6) การป้องกันอัคคีภัย
- 7) การจัดการอาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 8) น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำแข็งมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย
- 9) ห้ามใช้ก๊าซหุงต้ม แอลกอฮอล์ ปรุงอาหารบนโต๊ะอาหาร
- 10) การจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 11) ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติถูกสุขลักษณะ

ข้อกำหนดคุณสมบัติพื้นฐานของโครงการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของ กัตตาการและร้านอาหารได้กำหนดให้ร้านอาหารที่จะเข้าร่วมโครงการได้ต้องปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารและกฎกระทรวง ฯ ข้างต้น การไม่ทำตามกฎกระทรวง ฯ นี้ มีโทษจำหรือปรับตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 (2560)

2.1.7.13 มาตรฐานอาคารสีเขียว: LEED (Leadership in Energy and Environment Design) เป็นมาตรฐานการออกแบบอาคารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและประหยัดพลังงาน จัดทำ โดย the United States Green Building Council (USGBC) เริ่มต้นเมื่อ ค.ศ. 1993 เน้นในเรื่องการ ออกแบบอาคาร การก่อสร้าง การใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ช่วยลดการใช้พลังงานและลดผลกระทบต่อ

สิ่งแวดล้อมเพื่อร่วมกันพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน เช่น การใช้หลอด LED การใช้สารเคมีที่สารระเหยต่ำ สุขภัณฑ์ประหยัดน้ำ การคัดแยกทิ้งขยะ กระจกลดความร้อน เครื่องปรับอากาศประหยัดพลังงาน หลังคาลดความร้อนสะท้อนแสงอาทิตย์ ซึ่งลดการใช้พลังงานในอาคารได้ 40% ลดการใช้น้ำ 60% ลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ 40% ลดขยะจากการก่อสร้าง 75% (Schmidt, 2015)

ขณะที่ภาครัฐของไทยมีการดำเนินการเรื่องมาตรฐานอาคารสีเขียวของประเทศไทยมาตั้งแต่ปี 2552 โดยกรมควบคุมมลพิษ ร่วมกับ สถาบันอาคารเขียวไทย (Thailand Green Building Institute) ซึ่งจัดตั้งขึ้นโดยสมาคมสถาปนิกสยามในพระบรมราชูปถัมภ์และวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ เพื่อพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาคารสีเขียวของไทย TREES-NC หรือ Thai's Rating for Energy and Environmental Sustainability for New Construction and Major Renovation เป็นเกณฑ์การประเมินเพื่อความยั่งยืนทางพลังงานและสิ่งแวดล้อมสำหรับอาคารสร้างใหม่และอาคารปรับปรุงดัดแปลง (สถาบันอาคารเขียวไทย, 2562) แบ่งออกเป็น 8 หมวด ได้แก่

หมวดที่ 1 การบริหารจัดการอาคาร (Building Management หรือ BM)

หมวดที่ 2 ผังบริเวณและภูมิทัศน์ (Site and Landscape หรือ SL)

หมวดที่ 3 การประหยัดน้ำ (Water Conservation หรือ WC)

หมวดที่ 4 พลังงานและบรรยากาศ (Energy and Atmosphere หรือ EA)

หมวดที่ 5 วัสดุและทรัพยากร (Material and Resources หรือ MR)

หมวดที่ 6 คุณภาพของสภาวะแวดล้อมภายในอาคาร (Indoor Environmental Quality หรือ IE)

หมวดที่ 7 การป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental Protection หรือ EP)

หมวดที่ 8 นวัตกรรมการออกแบบ (Green Innovation in Design หรือ GI)

ร้านอาหารที่กำลังจัดตั้งหรือต้องการดัดแปลงให้เป็นร้านอาหารสีเขียวก็สามารถนำเกณฑ์นี้มาเป็นมาตรฐานในการจัดตั้งร้านและได้รับการรับรองตามมาตรฐานเมื่อทำได้ครบตามเกณฑ์ที่กำหนด รายละเอียดในมาตรฐาน เช่น ไม่ก่อสร้างในพื้นที่ที่ทำลายระบบนิเวศน์ หรือที่ต้องห้าม เลือกรั้วที่ดัดแปลงระบบขนส่ง หรือมีที่จอดรถยนต์เพียงพอ มีพื้นที่สีเขียวไม่น้อยกว่า 25% รวมทั้งสวนบนหลังคาหรือสวนแนวตั้ง มีการออกแบบ ปรับปรุงที่ดินให้ช่วยในการซึมน้ำและลดปัญหาน้ำท่วม มีการออกแบบอาคารลดผลกระทบจากความร้อนแสงอาทิตย์ มีการบริหารจัดการใช้น้ำและพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ มีการบริหารจัดการขยะ มีระบบบำบัดน้ำเสีย มีแสงสว่างในอาคารเหมาะสม รวมไปถึงการใช้พลังงานทดแทน เครื่องปรับอากาศต้องไม่ใช่สารเคมีทำลายสิ่งแวดล้อม การใช้วัสดุ ทรัพยากรต่าง ๆ ต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และไม่ทำลายระบบนิเวศน์ มีการบริหารจัดการขยะ มีระบบบำบัดน้ำเสีย

2.1.7.14 มาตรฐานโรงแรมสีเขียว จัดทำโดย กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2564) ได้จัดทำมาตรฐาน โรงแรมสีเขียว (Green Hotel) ขึ้นตั้งแต่ปี 2556 โดยกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน มาตรฐานหลัก 6 ด้าน คือ

- 1) นโยบายด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- 2) การพัฒนาบุคลากร
- 3) การรณรงค์ประชาสัมพันธ์
- 4) การจัดการสิ่งแวดล้อมและพลังงาน
- 5) การจัดซื้อจัดจ้างที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- 6) การมีส่วนร่วมกับท้องถิ่นและชุมชน

ในด้านการจัดการที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารในโรงแรมสีเขียว เน้นที่การเลือกใช้วัตถุดิบ ในท้องถิ่น วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ การอนุรักษ์พลังงานและน้ำ การกำจัดขยะและมลพิษจากเศษอาหาร นอกจากนี้กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมยังจัดทำมาตรฐานอุทยานแห่งชาติสีเขียว สำนักงานสีเขียว ผลิตภัณฑ์สีเขียว และร้านอาหารสีเขียว

2.1.7.15 ผลิตภัณฑ์สีเขียว ประเทศไทยมีการจัดทำฉลากเขียว (Green Label or Eco-Label) โดยสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย (องค์กรอิสระ) ร่วมกับ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีการริเริ่มจัดทำตั้งแต่ปี 2536 เป็นฉลากที่มอบให้แก่ผลิตภัณฑ์ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ที่ทำหน้าที่อย่างเดียวกัน โดยที่คุณภาพยังอยู่ในระดับ มาตรฐานที่กำหนด ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ หมายถึง สินค้าและบริการหลายประเภท ยกเว้น อาหาร ยา และเครื่องดื่ม เนื่องจากเป็นสินค้าที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพผู้บริโภคมากกว่าด้านสิ่งแวดล้อม ผู้บริโภค อาจสับสนได้ ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์สีเขียวที่มีข้อกำหนดเสร็จสมบูรณ์ 124 ผลิตภัณฑ์ ทั้งสินค้าและบริการ เช่น ผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป หลอดไฟ สี สินค้าบริการ เช่น บริการสื่อสิ่งพิมพ์ บริการทำความสะอาด บริการจัดประชุม สัมมนา (มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย, 2562) มีสัญลักษณ์ฉลากเขียวแสดงในภาพที่ 2.16



ภาพที่ 2.16 เครื่องหมายฉลากเขียว

ที่มา: มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย (2562)

2.1.7.16 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารหรือเครื่องหมายรับรอง Q มาจากคำว่า Quality หมายถึง เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มีสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2558) เป็นหน่วยงานที่จัดทำมาตรฐานระบบหรือสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อแสดงถึงควมมีคุณภาพตามมาตรฐาน และมีความปลอดภัย เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคและการส่งออก โดยแบ่งการรับรองออกเป็น

1) การรับรองสินค้า (Product Certificate) หมายถึง การตรวจสอบให้การรับรองสินค้า ที่เป็นผลิตภัณฑ์สุดท้ายโดยมีการสุ่มตัวอย่าง การทดสอบ และการตรวจสอบว่าสินค้านั้นมีคุณลักษณะทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าที่ให้การรับรอง ในขณะเดียวกันมีการตรวจประเมินระบบการผลิตหรือ กระบวนการผลิตว่าผู้ผลิตมีความสามารถในการรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าที่ผลิตอย่างสม่ำเสมอ ได้ตามมาตรฐานสินค้า และหน่วยรับรอง เช่น เนื้อหมูอนามัย, ผักผลไม้สดปลอดภัย, กุ้งกุลาดำแช่เยือกแข็ง ซึ่งสามารถแสดงเครื่องหมายรับรอง “Q” ไว้ที่ฉลาก สิ่งบรรจุ หีบห่อ สิ่งห่อหุ้ม สิ่งผูกมัด หรือบนสินค้าได้

2) การรับรองระบบ (System Certification) หมายถึง การตรวจประเมินให้การรับรองระบบการผลิตโดยครอบคลุมกระบวนการผลิตสินค้าเกษตร และอาหารให้ได้มาตรฐานที่ใช้ในการรับรอง ซึ่งไม่สามารถแสดงเครื่องหมายรับรอง “Q” ที่ตัวสินค้า แต่ให้แสดงที่ส่วนอื่น เช่น เอกสารรับรอง ประกาศนียบัตร เอกสารการโฆษณาเผยแพร่

มีเครื่องหมายมาตรฐาน Q แสดงในภาพที่ 2.17



ภาพที่ 2.17 เครื่องหมายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร Q

ที่มา : สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2558)

2.1.7.17 มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ในประเทศไทยมีองค์กรอิสระชื่อ สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (2562) เป็นผู้รับผิดชอบ ก่อตั้งปี 2538 ให้บริการตรวจรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ โดยการสนับสนุนของเครือข่ายเกษตรทางเลือก องค์กรพัฒนาเอกชน นักวิชาการ

องค์กรผู้บริโภค สื่อมวลชนและเครือข่ายร้านค้าสีเขียว ที่ทำงานสนับสนุนระบบเกษตรกรรมยั่งยืน มาตรฐานที่ให้การรับรองเป็นมาตรฐานที่นานาชาติให้การยอมรับ ประกอบด้วย

1) IFOAM พัฒนาโดยสหพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ (International Federation of Organic Agriculture Movements – IFOAM) ซึ่งได้ริเริ่มจัดตั้ง โครงการรับรองระบบงานเกษตรอินทรีย์ IFOAM (IFOAM Accreditation Programme) ขึ้นในปี พ.ศ. 2535 ให้บริการรับรองระบบงานแก่หน่วยตรวจรับรองเกษตรอินทรีย์ต่าง ๆ ทั่วโลก มกท. ให้บริการตรวจรับรองมาตรฐาน IFOAM ตั้งแต่ปี 2544 สามารถให้บริการตรวจรับรองเกษตรอินทรีย์ในขอบข่ายเกี่ยวกับ การเพาะปลูกพืช การเก็บผลผลิตจากป่าและพื้นที่ธรรมชาติ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การแปรรูปและจัดการผลผลิต และปัจจัยการผลิตเพื่อการค้า ประเทศที่ผู้นำเข้าต้องการสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่ได้รับรองมาตรฐานในระบบนี้ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ฮองกง ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ มีเครื่องหมายมาตรฐานดังภาพที่ 2.18



ภาพที่ 2.18 เครื่องหมายมาตรฐาน IFOAM

ที่มา : สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (2562)

2) โปรแกรมการรับรองระบบเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรปสหภาพยุโรป (EU Program) ให้การรับรองการผลิตและผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป มกท. ได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นหน่วยตรวจรับรองเกษตรอินทรีย์ ตั้งแต่ปี 2554 โดยในระบบนี้ มกท. สามารถให้บริการตรวจรับรองในขอบข่ายการเพาะปลูกพืช การเก็บเกี่ยวผลผลิตจากป่าและธรรมชาติ และการแปรรูปและจัดการผลผลิต ผู้ประกอบการที่ขอการรับรองในระบบนี้ เมื่อได้รับการรับรองแล้ว จะสามารถใช้ตราเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรปบนผลผลิตได้ ประเทศที่ต้องการระบบนี้คือ สหภาพยุโรป เครื่องหมายมาตรฐาน EU แสดงในภาพที่ 2.19



ภาพที่ 2.19 เครื่องหมายมาตรฐาน EU

ที่มา: สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (2562)

3) โปรแกรมรับรองระบบเกษตรอินทรีย์แคนาดา (COR Program) จัดตั้งโดยรัฐบาลแคนาดา มาตรฐานนี้ได้รับการยอมรับทั้งในแคนาดาและสหรัฐอเมริกา มกท. ได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นหน่วยตรวจรับรองเกษตรอินทรีย์ตั้งแต่ปี 2552 ในระบบนี้ มกท. สามารถให้บริการตรวจรับรองในขอบข่ายการเพาะปลูกพืช การเก็บเกี่ยวผลผลิตจากป่าและธรรมชาติ และการแปรรูปและจัดการผลผลิต มีเครื่องหมายมาตรฐานแสดงในภาพที่ 2.20



ภาพที่ 2.20 เครื่องหมายมาตรฐาน COR

ที่มา: สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (2562)

4) โปรแกรมการรับรองระบบเกษตรอินทรีย์ มกท. จัดทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์เฉพาะที่เหมาะสมกับผู้ประกอบการในระยะเริ่มต้นในประเทศไทยและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ประเภทการผลิตที่ มกท. ให้บริการตรวจรับรองในระบบนี้ มีเครื่องหมายมาตรฐานแสดงในภาพที่ 2.21



ภาพที่ 2.21 เครื่องหมายมาตรฐาน มกท.

ที่มา: สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (2562)

บริการที่โปรแกรมนี้ให้การรับรองได้แก่

- การเลี้ยงสัตว์
- การจับสัตว์น้ำจากแหล่งธรรมชาติ
- การเลี้ยงผึ้ง
- รายการอาหารอินทรีย์สำหรับร้านอาหาร
- เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

2.1.7.18 มาตรฐาน Amazing Thailand Safety and Health Administration: SHA จากสถานะการณ์การระบาดของโรคโควิด-19 ซึ่งเกิดจากไวรัสโคโรนาชนิดหนึ่ง เริ่มระบาดในเมืองอู่ฮั่น ประเทศจีน ในเดือนธันวาคม 2562 ส่งผลต่อผู้ติดเชื้อมีอาการไข้ ไอ อ่อนเพลีย หายใจขัด ปวดข้อ เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ในรายที่เป็นรุนแรง ปอดจะอักเสบถึงขั้นเสียชีวิต ต่อมาได้ระบาดไปทั่วโลก มีผู้ป่วย สัมตายนับจำนวนมา ส่งผลให้ภาวะเศรษฐกิจของโลกถดถอย ประชาชนเกิดความตื่นกลัว หลายประเทศมีการพัฒนาวัคซีนป้องกันโรคนี ในระหว่างนั้นแต่ละประเทศจึงออกมาตรการป้องกันโรคโควิด-19 ซึ่งแพร่ระบาดทางอากาศ การไอ จาม น้ำมูก (Lu et al., 2020) ประเทศไทยโดยกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาและกระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำมาตรฐาน Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA) ขึ้นมาสำหรับสถานบริการต่าง ๆ โดยนำมาตรการความปลอดภัยด้านสาธารณสุขผนวกกับมาตรฐานการให้บริการที่มีคุณภาพ เพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคไวรัส โควิด-19 เป็นโครงการที่ให้สถานบริการสมัครปฏิบัติตามมาตรฐานด้วยความสมัครใจและได้รับเครื่องหมาย SHA รับรอง ในส่วนของร้านอาหารได้มีการกำหนดข้อปฏิบัติสรุปได้ดังนี้ (กรมการท่องเที่ยว, 2563)

1) ผู้ให้บริการ

- 1.1) การตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส หากมีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ พบแพทย์ทันที
- 1.2) สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลาหรือสวม Face Shield ร่วมด้วยก็ได้ ใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม และใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารทุกครั้ง
- 1.3) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ เจลแอลกอฮอล์ หรือน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ
- 1.4) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร
- 1.5) เนื้อสัตว์สดจัดเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
- 1.6) อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิด ใช้อุปกรณ์หยิบจับทุกครั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 1.7) การเตรียมอาหารต้องแยกใช้อุปกรณ์ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้น โดยตรง
- 1.8) ให้บริการอาหารที่ปรุงสุกใหม่สะอาดปลอดภัย

1.9) แนะนำผู้ซื้อให้ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตัดอาหาร และใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร

1.10) ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ และจุดที่มีผู้สัมผัสร่วมกัน

1.11) พนักงานทำความสะอาด สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามยาวเก็บขยะ ใส่ภาชนะเก็บรวบรวมและนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง

1.12) ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรงหรือมีระบบการจ่ายเงินแบบออนไลน์

2) ผู้รับบริการ

2.1) ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทุกครั้ง

2.2) ได้รับการคัดกรองโดยวัดอุณหภูมิร่างกาย

2.3) ต้องล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำ เจลแอลกอฮอล์ หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ

2.4) หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก และปาก

2.5) วางแผนในการเลือกซื้ออาหาร เพื่อลดระยะเวลาที่อยู่ภายในร้านอาหาร ใช้บริการจัดส่งอาหารผ่านระบบออนไลน์

2.6) ระยะเวลาในการรับประทานอาหารในร้านไม่ควรเกิน ๑ ชั่วโมง

2.7) เว้นระยะนั่งหรือยืนห่างกัน 1-2 เมตร

2.8) ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสด

2.9) ภายหลังจากใช้บริการเสร็จ ควรล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด หรือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และอาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งเมื่อกลับถึงบ้าน

3) สถานประกอบการ

3.1) จัดให้มีทางเข้า-ออกที่ชัดเจน มีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง

3.2) ให้มีระบบการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และนักท่องเที่ยว มีการทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง

3.3) อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น

3.4) กำหนดจำนวนผู้เข้ารับบริการ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการนั่งรับประทานอาหาร และจัดพื้นที่รอคิว

3.5) กรณีเป็นร้านอาหารขนาดกลางและขนาดใหญ่ ควรมีระบบจองออนไลน์ ผู้ใช้บริการจะได้ลงทะเบียนเพื่อรับคิวให้บริการและนัดช่วงเวลา

3.6) ลดการใช้เสียง

3.7) ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ และจุดที่มีผู้สัมผัส

3.8) ทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง อาจฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ บริเวณจุดเสี่ยง เช่น กลอนหรือลูกบิดประตูห้องน้ำ ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม

3.9) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ หรืออุปกรณ์ฆ่าเชื้อ อย่างเพียงพอ

3.10) จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี ทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ

3.11) จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อรวบรวมขยะต่าง ๆ โดยคัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และเศษอาหารออกจากขยะประเภทอื่น รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง

3.12) สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

เครื่องหมายมาตรฐาน Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA) แสดงได้ในภาพที่ 2.2



ภาพที่ 2.22 เครื่องหมายมาตรฐาน Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA)

ที่มา : กรมการท่องเที่ยว (2563)

จากแนวปฏิบัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียว สามารถสรุปแนวทางปฏิบัติของมาตรฐานและหน่วยงานต่าง ๆ ได้ดังในตารางที่ 2.4

ตารางที่ 2.4 แนวทางปฏิบัติของมาตรฐานและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียว

ชื่อมาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
สมาคมร้านอาหารสีเขียว (Green Restaurant Association : GRA)	สหรัฐอเมริกา	<ul style="list-style-type: none"> - การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ - การลดขยะ ของเสีย การนำกลับมาใช้ใหม่ - วัสดุ อาคารอย่างยั่งยืน - การบริการอาหารอย่างยั่งยืน - การประหยัดพลังงาน การใช้ ดูแลอุปกรณ์ - การลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง - การลดการใช้สารเคมี สารพิษ มลพิษ - ความโปร่งใส การให้ความรู้
สมาคมร้านอาหารแบบ ยั่งยืน (Sustainable Restaurant Association : SRA)	สหราชอาณาจักร	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการวัตถุดิบในท้องถิ่น/ฤดูกาล - เน้นอาหารจากผัก เนื้อสัตว์คุณภาพดี - การจัดหาวัตถุดิบอาหารทะเลจากแหล่งผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การสนับสนุนการค้าขายอย่างเป็นธรรม - การปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม - การช่วยเหลือชุมชน - การบริการอาหารเพื่อสุขภาพ - การใช้พลังงาน น้ำ และทรัพยากร - การลดขยะ ของเสีย การนำกลับมาใช้ใหม่ - การลดขยะอาหาร

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ชื่อมาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
กรีนซีล (Green Seal)	สหรัฐอเมริกา	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดซื้อวัตถุดิบเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมหรือในท้องถิ่น - การลดขยะ ของเสีย - การจัดซื้อสินค้า เครื่องใช้ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - นโยบายและการปฏิบัติของร้านที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การจัดการขยะ ของเสีย พลังงาน น้ำ - การฝึกอบรมและให้ความรู้ - การแสดงประกาศนียบัตรกรีนซีลของร้าน
มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม (The Nordic Swan Eco Label)	กลุ่มประเทศสแกนดิเนเวีย	<ul style="list-style-type: none"> - การประหยัดพลังงาน - การประหยัดน้ำ - การจัดการขยะ ของเสีย - การใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การจัดซื้อสินค้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การขนส่งที่ลดการใช้พลังงานและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - นโยบายและการปฏิบัติต่อสิ่งแวดล้อม
โครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - คุณภาพอาหารและการบริการ - การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร - นโยบายและการปฏิบัติที่ชัดเจนต่อสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ชื่อมาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - กระบวนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม - การให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม - การสร้างเอกลักษณ์ สภาพแวดล้อม การตกแต่ง - การเลือกใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี - การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม การจัดการขยะ ของเสีย - การจัดการน้ำ/น้ำเสีย - การจัดการมลพิษทางอากาศ/เสียง - การอบรม การให้ความรู้ในเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อมต่อพนักงาน และผู้ให้บริการ และการมีส่วนร่วมกับชุมชน พนักงาน ผู้ให้บริการ - การจัดการความปลอดภัย
ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - นโยบาย เป้าหมาย คณะทำงาน - ความรับผิดชอบต่อชุมชน ท้องถิ่น - การจัดการขยะ ของเสีย - การจัดการพลังงาน น้ำ - การจัดการครัว ห้องอาหาร - การจัดการบริการอื่น ๆ ของโรงแรม - ความปลอดภัย - การจัดซื้อที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ชื่อมาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
มาตรฐานอุตสาหกรรมสีเขียว	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - ความมุ่งมั่นลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม - การปฏิบัติสีเขียวลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม - ระบบสีเขียว บริหารจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบ - วัฒนธรรมองค์กรสีเขียว - การสร้างเครือข่ายสีเขียว
พระราชบัญญัติกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2535	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหารต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายกับส่วนท้องถิ่น - ร้านอาหารที่พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ขออนุญาตรับรองการแจ้งกับส่วนท้องถิ่น - มีการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ขอใบอนุญาตกับกรมสรรพสามิตในท้องถิ่น - มีการแสดงขอใบอนุญาตกับส่วนท้องถิ่น - ร้านอาหารที่ฝ้าพื้นมีโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย	ไทย	<p>มาตรฐานพื้นฐาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - บริเวณจำหน่าย บริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย มีอ่างล้างมือ ไม่ใช่ก๊าซหุงต้ม หรือ เมทิลแอลกอฮอล์บนโต๊ะอาหาร - บริเวณที่เตรียม ประกอบอาหาร สะอาด มีอ่างล้างมือ โต๊ะแข็งแรง วางอาหารจากพื้นสูงอย่างน้อย 60 ซม. มีถังขยะมีฝาปิด มีการคัดแยกเศษอาหาร มีระบบดักไขมัน การระบายน้ำได้ดี - ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอ แยกเป็นสัดส่วน

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ชื่อมาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
		<ul style="list-style-type: none"> - วัตถุประสงค์ การประกอบอาหารสะอาด ได้มาตรฐาน เก็บวัตถุประสงค์และอาหารปรุงสำเร็จถูกต้อง - น้ำดื่ม น้ำใช้ สะอาด ได้มาตรฐาน - น้ำแข็งสะอาด เก็บในภาชนะปิดสนิท ไม่นำอาหาร สิ่งของ แช่ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค - ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บถูกต้อง สะอาด เครื่องปรุงอยู่ในภาชนะปกปิด เตาและเตาอบ มีสภาพดี แยกเศษอาหารออกก่อนล้างภาชนะ มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ - สุขลักษณะส่วนบุคคล มีหลักฐานตรวจสุขภาพ แต่งกายสะอาด มีหมวก มีทะเบียนการอบรม - มีการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร
		<p>มาตรฐานระดับดีมาก เพิ่มเกณฑ์จากพื้นฐาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้สัมผัสอาหารติดบัตรอบรม - มีการบริการช้อนกลางทันที - มีอ่างล้างมือให้ลูกค้า - ใช้ผัก ผลไม้ เครื่องหมาย Q - มีเมนูสุขภาพอย่างน้อย 1 รายการ - บริการเกลือ น้ำปลา ซีอิ๊วเสริมไอโอดีน - มีส้วมมาตรฐาน - ใช้ภาชนะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ โภชนาการอาหารปลอดภัย

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ชื่อมาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
เกณฑ์การรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร	ไทย	<p>แบ่งการรับรองออกเป็น 3 ระดับ</p> <p>1. ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ด้านสุขลักษณะทางกายภาพอาคารสถานที่ - ด้านคุณภาพอาหาร - ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร <p>2. ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service)</p> <ul style="list-style-type: none"> - คุณสมบัติพื้นฐานเหมือนระดับดี เพิ่ม - ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย 4 ข้อ <p>3. ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)</p> <ul style="list-style-type: none"> - คุณสมบัติพื้นฐานเหมือนระดับดี เพิ่ม - ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์นี้ทั้ง 7 ข้อ
กฎกระทรวง สุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่าย อาหาร พ.ศ. 2561	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - สุขลักษณะที่ดีของร้านอาหาร - การจัดการเกี่ยวกับส้วม - การจัดการขยะ น้ำเสีย - การป้องกันสัตว์ แมลง - การจัดการเกี่ยวกับอาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะ - การจัดการภาชนะ อุปกรณ์ ที่ปลอดภัย - การใช้ก๊าซหุงต้ม - การป้องกันอัคคีภัย - สุขลักษณะผู้สัมผัสอาหาร

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ชื่อมาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
เกณฑ์การประเมินเพื่อความยั่งยืนทางพลังงานและสิ่งแวดล้อมสำหรับอาคารสร้างใหม่และอาคารปรับปรุงดัดแปลง	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - การบริหารจัดการอาคาร - ผังบริเวณและภูมิทัศน์ - การประหยัดน้ำ - การจัดการพลังงานและบรรยากาศ - การจัดการวัสดุและทรัพยากร - คุณภาพของสภาวะแวดล้อมภายในอาคาร - การป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม - นวัตกรรมการออกแบบ
มาตรฐานโรงแรมสีเขียว	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - นโยบายด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การพัฒนาบุคลากรเพื่อสิ่งแวดล้อม - การประชาสัมพันธ์ - การจัดการสิ่งแวดล้อมและพลังงาน - การจัดซื้อจัดจ้างที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การมีส่วนร่วมกับชุมชนและท้องถิ่น
ผลิตภัณฑ์สีเขียว	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ที่ทำหน้าที่อย่างเดียวกัน
มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารหรือเครื่องหมายรับรอง Q	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - มาตรฐานระบบหรือสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อแสดงถึงคุณภาพตามมาตรฐานและมีความปลอดภัย
มาตรฐานเกษตรอินทรีย์	ไทย/นานาชาติ	<ul style="list-style-type: none"> - การรับรองการเพาะปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ สัตว์น้ำ วัตถุดิบจากธรรมชาติ อาหาร ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ชื่อมาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
มาตรฐาน SHA	ไทย	- อนามัยส่วนบุคคล - การระมัดระวังและป้องกันการเผยแพร่โรคโควิด-19 - การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

จากแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียวผู้วิจัยได้ทำการสรุปจัดหมวดหมู่แนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวออกเป็น 7 หมวด ตามประเภทของแนวปฏิบัติคือ

- 1) แนวปฏิบัติด้านสังคม นโยบาย
- 2) แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ
- 3) แนวปฏิบัติด้านอาหาร
- 4) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม
- 5) แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ
- 6) แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน
- 7) แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

และสามารถสรุปแนวปฏิบัติของมาตรฐานและหน่วยงานต่าง ๆ ที่อ้างอิงเข้าตามหมวดแนวปฏิบัตินี้แสดงได้ในตารางที่ 2.5

ตารางที่ 2.5 การจัดหมวดแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
แนวปฏิบัติด้านสังคม/ นโยบาย	สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA)	สหรัฐอเมริกา	- ความโปร่งใส การแสดงเครื่องหมายรับรองร้านอาหารสีเขียว - การให้ความรู้ การฝึกอบรม
	สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA)	สหราชอาณาจักร	- การสนับสนุนการค้าขายอย่างเป็นธรรม - การปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม - การสื่อสารให้ความรู้พนักงาน ลูกค้าเรื่องการปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว - การช่วยเหลือชุมชน การบริจาค การจัดกิจกรรม การจัดซื้อสินค้าชุมชน การร่วมมือกับชุมชน สถานศึกษา
	กรีนซีล (Green Seal)	สหรัฐอเมริกา	- นโยบายและการปฏิบัติของร้านที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การฝึกอบรมและให้ความรู้ - การแสดงประกาศนียบัตรกรีนซีลของร้าน
	มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม (The Nordic Swan Eco Label)	กลุ่มประเทศ สแกนดิเนเวีย	- มีนโยบายและการปฏิบัติต่อสิ่งแวดล้อมที่สอดคล้องกัน - สื่อสาร ให้ความรู้แก่ลูกค้า พนักงาน เรื่องสิ่งแวดล้อม - การจัดส่งรายงานสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	โครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร	ไทย	- นโยบายและการปฏิบัติที่ชัดเจนต่อสิ่งแวดล้อม
	เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคาร และร้านอาหาร	ไทย	- กำหนดเป้าหมาย - มีการสื่อสาร ให้ความรู้ลูกค้า พนักงาน เรื่องสิ่งแวดล้อม - มีช่องทางให้พนักงานสื่อสารแสดงความคิดเห็นได้ - มีการจ้างพนักงานในท้องถิ่น - สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน
	ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว	ไทย	- มีการกำหนดนโยบาย เป้าหมาย แผนปฏิบัติการ การจัดคณะทำงาน - มีการสื่อสารเรื่องสิ่งแวดล้อม - มีคณะกรรมการสิ่งแวดล้อม - การมีส่วนร่วมกับชุมชนและท้องถิ่น - การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม - การอบรม การให้ความรู้ในเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อมต่อพนักงาน และ ผู้ใช้บริการ และการมีส่วนร่วมกับชุมชน

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	มาตรฐานอุตสาหกรรมสีเขียว	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - ความมุ่งมั่นลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม - การปฏิบัติสีเขียวลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม - ระบบสีเขียว บริการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบ - วัฒนธรรมองค์กรสีเขียว - การสร้างเครือข่ายสีเขียว
	มาตรฐานโรงแรมสีเขียว	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - นโยบายด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การพัฒนาบุคลากรเพื่อสิ่งแวดล้อม - การประชาสัมพันธ์ - การมีส่วนร่วมกับชุมชนและท้องถิ่น
แนวปฏิบัติตาม กฎหมาย/ข้อบังคับ/ นโยบายภาครัฐ	โครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
	เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคาร และร้านอาหาร	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อบังคับพื้นฐาน การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร กฎหมาย

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	พรบ.กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ.2535		<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหารต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายขออนุญาตกับท้องถิ่น - ถ้ามีการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือการแสดงต้องขอใบอนุญาตกับท้องถิ่น - ร้านอาหารที่ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
	อาหารสะอาด รสชาติอร่อย	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
	เกณฑ์การรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย - การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
	กฎกระทรวง พ.ศ. 2561	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
	มาตรฐาน SHA	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - อนามัยส่วนบุคคล - การระมัดระวังและป้องกันการเผยแพร่โรคโควิด-19 - การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
แนวปฏิบัติด้านอาหาร	สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA)	สหรัฐอเมริกา	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการวัตถุดิบ อาหารทะเลอย่างยั่งยืน ปลอดภัย - การลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง
	สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA)	สหราชอาณาจักร	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการวัตถุดิบในท้องถิ่น/ฤดูกาล - การจัดหาวัตถุดิบไม่ทารุณสัตว์ - เน้นการบริการอาหารจากผัก เนื้อสัตว์คุณภาพดี - การบริการอาหารสุขภาพ เมนูตามฤดูกาล อาหารเด็ก - การจัดหาวัตถุดิบอาหารทะเลจากแหล่งผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
	กรีนซีล (Green Seal)	สหรัฐอเมริกา	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดซื้อวัตถุดิบเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ในท้องถิ่น เกษตรอินทรีย์
	มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม (The Nordic Swan Eco Label)	กลุ่มประเทศ สแกนดิเนเวีย	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การแสดงข้อมูลต้นกำเนิดของวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม - ไม่ใช้วัตถุดิบตัดแต่งพันธุกรรม - เมนูอาหารเครื่องดื่มจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ มังสวิรัติ

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	โครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร	ไทย	- คุณภาพอาหารและการบริการ
	เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคาร และร้านอาหาร	ไทย	- การจัดซื้อวัตถุดิบเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ในท้องถิ่น เกษตรอินทรีย์ - ออกแบบอาหารให้ใช้วัตถุดิบได้ประโยชน์สูงสุด - จัดทำมาตรฐานขั้นตอนการประกอบอาหาร - หลีกเลี่ยงการจัดแต่งอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ - จัดปริมาณอาหารเหมาะสม
	ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว	ไทย	- การจัดการครัว ห้องอาหาร
	อาหารสะอาด รสชาติอร่อย	ไทย	- ใช้ผักผลไม้ปลอดก๊าย เครื่องหมาย Q - เก็บวัตถุดิบ อาหารปรุงสำเร็จถูกต้อง - มีเมนูสุขภาพ - ใช้เกลือ น้ำปลา ซีอิ๊ว เสริมไอโอดีน
	เกณฑ์การรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร	ไทย	- เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	กฎกระทรวงฯ	ไทย	- การจัดการอาหารสด อาหารแห้ง ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย
	มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารหรือเครื่องหมายรับรอง Q	ไทย	- มาตรฐานระบบหรือสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อแสดงถึงคุณภาพตามมาตรฐาน และมีความปลอดภัย
	มาตรฐานเกษตรอินทรีย์	ไทย/นานาชาติ	- การรับรองการเพาะปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ สัตว์น้ำ วัตถุประสงค์จากธรรมชาติ อาหาร ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม	สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA)	สหรัฐอเมริกา	<ul style="list-style-type: none"> - การลดขยะอาหาร ขยะอื่น ของเสีย สารเคมี - การคัดแยกขยะ การนำกลับมาใช้ใหม่ การย่อยสลาย - การลดวัสดุหีบห่อที่ย่อยสลายไม่ได้ ภาชนะ อุปกรณ์ใช้ครั้งเดียวทิ้ง - การลดการใช้สารเคมี สารพิษ ขยะอันตราย สารเคมีกำจัดแมลง - ควบคุมมลพิษทางแสง ไฟส่องนอกร้าน ไฟขึ้นฟ้า - การบริจาคอาหารเหลือ

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA)	สหราชอาณาจักร	<ul style="list-style-type: none"> - การลดขยะอาหาร ขยะอื่น ของเสีย การนำกลับมาใช้ใหม่ การคัดแยกขยะ - การแปรรูปขยะ การจัดทำสถิติ - การลดการใช้สารเคมี - การบริจาคอาหาร
	กรีนซีล (Green Seal)	สหรัฐอเมริกา	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการลดขยะ ของเสีย แปรรูปขยะ น้ำมัน - การเลิกใช้ภาชนะที่ย่อยสลายไม่ได้ ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ครั้งเดียวทั้งภาชนะเคลือบไป - การบริจาคอาหาร - การใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การจัดซื้อสินค้า เครื่องใช้ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การห้ามสูบบุหรี่
	มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม (The Nordic Swan Eco Label)	กลุ่มประเทศสแกนดิเนเวีย	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการขยะอาหาร ขยะอื่น ของเสีย การคัดแยกขยะ การแปรรูป การจัดบันทึก จัดทำสถิติ - การจำกัดการใช้ภาชนะใช้ครั้งเดียวทั้ง - การใช้ภาชนะที่ย่อยสลายได้

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
			<ul style="list-style-type: none"> - การคำนวณการปล่อย CO₂ - การใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - การจัดซื้อสินค้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
	โครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - สนับสนุนวัตถุดิบการเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
	เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคาร และร้านอาหาร	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - การวางแผนการจัดซื้อ การบริการลดปริมาณขยะอาหาร หีบห่อ - มีการจัดเก็บวัตถุดิบที่ถูกต้อง - ลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง - ใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - ส่งเสริมให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารและเครื่องดื่มเอง
			<ul style="list-style-type: none"> - ใช้ภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม งดใช้โฟม - มีระบบบำบัดน้ำเสีย - มีระบบการจัดการขยะอาหาร และขยะอื่นที่ดี มีการคัดแยกขยะ การแปรรูป การบันทึกทำสถิติ - ป้องกันมลพิษคว้น กลิ่น เสียง

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
			- การบริจาคตดุดิบ อาหารเหลือ
	ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว	ไทย	- การจัดการขยะ ของเสีย - การจัดซื้อที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - คุณภาพอากาศในอาคาร - การควบคุมมลพิษทางอากาศ เสียง
	อาหารสะอาด รสชาติอร่อย	ไทย	- มีการคัดแยกขยะ - เก็บแยกสารพิษ - มีระบบบำบัดไขมัน น้ำเสีย - การป้องกันสัตว์ แมลง
	เกณฑ์การรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร	ไทย	- ไม่ทำให้เกิดควัน กลิ่น เสียง เป็นเหตุรำคาญ - ไม่ใช้โฟม ให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่เองได้ - มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ นำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ - ใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	กฎกระทรวงฯ	ไทย	- การจัดการขยะ น้ำเสีย - การป้องกันสัตว์ แมลง
	มาตรฐาน โรงแรมสีเขียว	ไทย	- การจัดการสิ่งแวดล้อมและพลังงาน - การจัดซื้อจัดจ้างที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
	เกณฑ์การประเมินเพื่อความยั่งยืนทางพลังงานและสิ่งแวดล้อมสำหรับอาคารสร้างใหม่และอาคารปรับปรุงดัดแปลง	ไทย	- บรรยากาศ คุณภาพของสภาวะแวดล้อมภายในอาคาร
แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ	สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA)	สหรัฐอเมริกา	- การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ น้ำรีไซเคิล น้ำในครัว สวน ห้องน้ำ - การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ
	สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA)	สหราชอาณาจักร	- การลดการใช้น้ำ อุปกรณ์ประหยัดน้ำ - การใช้น้ำจากการกักเก็บ

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	กรีนซีล (Green Seal)	สหรัฐอเมริกา	- การประหยัดน้ำ การใช้อุปกรณ์ การเก็บบันทึกสถิติ
	มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม (The Nordic Swan Eco Label)	กลุ่มประเทศ สแกนดิเนเวีย	- การประหยัดน้ำ การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ การจดบันทึก สถิติ - ไม่บริการน้ำดื่มบรรจุขวด
	เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคาร และร้านอาหาร	ไทย	- ประหยัดน้ำ การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ การบำรุงรักษา การจัดทำสถิติ
	เกณฑ์การประเมินเพื่อความ ยั่งยืนทางพลังงานและ สิ่งแวดล้อมสำหรับอาคาร สร้างใหม่และอาคารปรับปรุง ดัดแปลง	ไทย	- การประหยัดน้ำ

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน	สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA)	สหรัฐอเมริกา	<ul style="list-style-type: none"> - การประหยัดพลังงาน อุปกรณ์ เครื่องทำความร้อน ความเย็น แสงสว่าง อุปกรณ์สำนักงาน พาหนะ การบำรุงรักษา - การผลิตพลังงานด้วยตัวเอง โซลาเซลล์ กังหันลม การหมักขยะ - กำหนดระยะทางการเดินทาง การขนส่งที่สั้นที่สุด - การใช้พาหนะพลังงานทางเลือก - การแชร์การใช้พาหนะ
	สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA)	สหราชอาณาจักร	<ul style="list-style-type: none"> - การลดการใช้พลังงาน ทรัพยากร การขนส่ง - การใช้อุปกรณ์ การบำรุงรักษา การติดตาม การจดบันทึก - การลดกระบวนการปรุงอาหารที่ซับซ้อน - การใช้พลังงานทางเลือก ลดการใช้พลังงานฟอสซิล
	กรีนซีล (Green Seal)	สหรัฐอเมริกา	<ul style="list-style-type: none"> - การประหยัดพลังงาน การเลือกใช้อุปกรณ์ การบันทึก สถิติ
	มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม (The Nordic Swan Eco Label)	กลุ่มประเทศสแกนดิเนเวีย	<ul style="list-style-type: none"> - การประหยัดพลังงาน แสงสว่าง ความร้อน การใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน การบันทึก จัดทำสถิติ - การขนส่งที่ลดการใช้พลังงานและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร	ไทย	- การประหยัดพลังงาน ไฟฟ้า เชื้อเพลิง การใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน มีการบันทึก จัดทำสถิติ
	ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว	ไทย	- ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน
	เกณฑ์การประเมินเพื่อความยั่งยืนทางพลังงานและสิ่งแวดล้อมสำหรับอาคารสร้างใหม่และอาคารปรับปรุงคัดแปลง	ไทย	- การจัดการพลังงานและบรรยากาศ
	มาตรฐาน โรงแรมสีเขียว	ไทย	- การจัดการสิ่งแวดล้อมและพลังงาน
แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว	สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA)	สหรัฐอเมริกา	- วัสดุ อาคารอย่างยั่งยืน - การหมุนเวียนวัสดุก่อสร้าง การนำวัสดุกลับมาใช้ใหม่ - การพัฒนาที่รกร้าง - การใช้สี ผนัง พรม ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA)	สหราชอาณาจักร	- การใช้วัสดุ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
	กรีนซีล (Green Seal)	สหรัฐอเมริกา	- การใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
	เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคาร และร้านอาหาร	ไทย	- จัดสภาพแวดล้อมภายใน ภายนอกให้พึงพาธรรมชาติ - ตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม - มีระบบความปลอดภัย การป้องกันอัคคีภัย
	ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว	ไทย	- ความปลอดภัย
	อาหารสะอาด รสชาติอร่อย	ไทย	- ห้องส้วมได้มาตรฐาน มีจำนวนเพียงพอ - มีความสว่างพอเหมาะในแต่ละบริเวณ - การป้องกันอัคคีภัย
	กฎกระทรวง ฯ	ไทย	- การป้องกันอัคคีภัย

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การจัดหมวด	มาตรฐาน/หน่วยงาน	ประเทศ	ข้อกำหนด/แนวทาง
	มาตรฐานอาคารสีเขียว	ไทย	<ul style="list-style-type: none"> - การบริหารจัดการอาคาร - พังบริเวณและภูมิทัศน์ - การจัดการวัสดุและทรัพยากร - คุณภาพของสภาวะแวดล้อมภายในอาคาร - การป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม - นวัตกรรมการออกแบบ

โดยสรุปข้อกำหนดหรือแนวทางของมาตรฐานหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวมีความสอดคล้องกับทฤษฎีการพัฒนาที่ยั่งยืน หลักเศรษฐกิจพอเพียง แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว 7 P ทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียว และ ทฤษฎีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม คือ องค์กรต้องมีการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม การจัดการด้านสังคม และการจัดการด้านเศรษฐกิจอย่างสมดุล ส่งผลต่อความยั่งยืนขององค์กร สิ่งแวดล้อม และสังคม โดยผ่านกระบวนการจัดการด้านนโยบาย กฎหมาย การปฏิบัติ ต่อปัจจัยประกอบต่าง ๆ เช่น การจัดการด้านลักษณะทางกายภาพ สินค้า ผลิตภัณฑ์อย่างยั่งยืน ในที่นี้คือ ตัวร้านอาหารและอาหาร การจัดการด้านบริการซึ่งสัมพันธ์กับบุคลากร ผู้ใช้บริการ ชุมชน ควบคู่กับการจัดการด้านการโฆษณาประชาสัมพันธ์ที่ต้องสื่อถึงนโยบาย แนวปฏิบัติสีเขียวขององค์กรให้สังคมและผู้บริโภคได้รับรู้ ส่งเสริมให้บุคคลมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมที่พึงประสงค์ ซึ่งในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยจะได้นำแนวปฏิบัติต่าง ๆ นี้มาทำการศึกษาร่วมกับงานวรรณกรรมอื่นที่เกี่ยวข้องและการวิจัยเชิงคุณภาพต่อไป

2.2 สรุปความสัมพันธ์ของทฤษฎีและตัวแปร

จากทฤษฎีที่อ้างถึง สามารถสรุปความสัมพันธ์การนำทฤษฎีมาสนับสนุนและศึกษาตัวแปรที่ใช้ในงานวิจัยนี้ได้ดังนี้

1. ตัวแปรอิสระ (Independent variable) ประกอบด้วย

1.1 ปัจจัยภายในของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารโดยทำการศึกษา

1.1.1 ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งในร้านอาหาร ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร ประเภทของร้านอาหาร รายได้ต่อเดือนของธุรกิจ

1.1.2 ทักษะต่อสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร

1.1.3 ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว 7 P ของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคคล กระบวนการ ลักษณะทางกายภาพ

1.2 ปัจจัยภายนอกของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร ทำการศึกษา

1.2.1 ปัจจัยสภาพแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาค ศึกษาอิทธิพลของ ชุมชน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ผู้ถือหุ้น ผู้ลงทุน คู่ธุรกิจ) ลูกค้า คู่แข่ง คู่ค้า ผู้จัดจำหน่าย

1.2.2 ปัจจัยสภาพแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาค ศึกษาอิทธิพลของ การเมือง เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี กฎหมาย สิ่งแวดล้อม

2. ตัวแปรตาม (Dependent variable) ประกอบด้วย

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

สามารถสรุปตัวแปรและทฤษฎีที่ใช้ในการสนับสนุนได้ในตารางที่ 2.6

ตารางที่ 2.6 สรุปตัวแปรและทฤษฎีที่ใช้ในการสนับสนุน

ตัวแปรอิสระ	ทฤษฎี
ปัจจัยภายใน	
ประชากรศาสตร์ <ul style="list-style-type: none"> - เพศ - อายุ - ระดับการศึกษา - ตำแหน่งในร้านอาหาร - ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร - ประเภทของร้านอาหาร - รายได้ต่อเดือนของธุรกิจ 	- ทฤษฎีประชากรศาสตร์ที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม
ทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม	- ทฤษฎีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม
การตลาดสีเขียว 7 P <ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ - ราคา - ช่องทางการจำหน่าย - การส่งเสริมการตลาด - บุคคล - กระบวนการ - ลักษณะทางกายภาพ 	<ul style="list-style-type: none"> - แนวคิดการตลาดสีเขียว - ทฤษฎีการพัฒนาที่ยั่งยืน - ทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียว

ตารางที่ 2.6 (ต่อ)

ตัวแปรอิสระ	ทฤษฎี
ปัจจัยภายนอก	
ปัจจัยระดับจุลภาค <ul style="list-style-type: none"> - ชุมชน - ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย - ลูกค้ำ - คู่แข่ง - ผู้จัดจำหน่าย ตัวกลางทางการตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ทฤษฎีสภาพแวดล้อมทางการตลาด - ทฤษฎีการพัฒนาที่ยั่งยืน - ทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียว
ปัจจัยระดับมหภาค <ul style="list-style-type: none"> - การเมือง - เศรษฐกิจ - สังคม - เทคโนโลยี - กฎหมาย - สิ่งแวดล้อม 	<ul style="list-style-type: none"> - ทฤษฎีสภาพแวดล้อมทางการตลาด - ทฤษฎีการพัฒนาที่ยั่งยืน
ตัวแปรตาม	ทฤษฎี
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย	<ul style="list-style-type: none"> - ทฤษฎีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม - แนวคิดการตลาดสีเขียว - ทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียว - แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว

2.3 การทบทวนวรรณกรรมและการพัฒนาสมมติฐาน

2.3.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว

จากการสรุปแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียวผู้วิจัยได้จัดหมวดแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวไว้ 7 หมวด คือ 1) แนวปฏิบัติด้านสังคม นโยบาย 2) แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ 3) แนวปฏิบัติด้านอาหาร 4) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม 5) แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ 6) แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน 7) แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ในหัวข้อนี้ผู้วิจัยจึงได้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องแบ่งออกตามหมวดแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวดังนี้

1) แนวปฏิบัติด้านสังคม นโยบายขององค์กร งานวิจัยเรื่องการรับรู้ร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ที่ส่งผลต่อความตั้งใจซื้อของนักท่องเที่ยวอาเซียนในพัทยาของ อรุณี สุวรรณเดชา (2559) สรุปถึงการรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อแนวปฏิบัติของร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในด้านนโยบายร้านต้องมีนโยบายเอาใจใส่ต่อสิ่งแวดล้อมและมีการจัดกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม ขณะทำงานวิจัยของ อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) พบว่ารูปแบบการทำธุรกิจของร้าน ออเรนจ์เจอร์รี่ คาเฟ่ มีแนวคิดต้องดำเนินธุรกิจให้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด ในการศึกษาการทำธุรกิจอย่างยั่งยืนของร้านอาหาร ซี แอนด์ ซี ราชบุรี (Cabbage and Condom Restaurant) โดยวนิษา พัฒนกำแหง (2554) ซึ่งเป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในเครือของสมาคมพัฒนาประชากรและชุมชน พบว่าร้านมีนโยบายเพื่อการเป็นร้านอาหารแบบยั่งยืน พัฒนาชีวิตคุณภาพของประชาชนในสังคม ในเรื่องนโยบายสีเขียวของร้านอาหารนี้ Kim et al. (2015) ศึกษากับผู้บริโภคในเกาหลีใต้ซึ่งพบว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับนโยบายสีเขียวของร้านอาหารเป็นอย่างมาก เช่นเดียวกับการศึกษาแนวปฏิบัติของอุตสาหกรรมโรงแรมสีเขียวในอินเดียของ Kasliwal and Agarwal (2016) ให้ความสำคัญกับนโยบายสีเขียวขององค์กรเช่นเดียวกัน แต่ในฟิลิปปินส์ Hilario (2014) วิจัยเรื่องการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด ได้ข้อสรุปที่น่าสนใจว่าร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดต้องปฏิบัติตามนโยบายของสำนักงานใหญ่ซึ่งยังไม่มียกเว้นนโยบายสีเขียวผู้บริหารสาขาจึงไม่ให้ความสนใจในเรื่องนี้เท่าที่ควร

ด้านการปฏิบัติต่อชุมชน ลูกค้า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย อรุณี สุวรรณเดชา (2559) ได้ข้อสรุปว่านักท่องเที่ยวในพัทยาให้ความสำคัญกับร้านอาหารที่ต้องมีความรับผิดชอบต่อสังคม และจากการศึกษาของวนิษา พัฒนกำแหง (2554) ซึ่งศึกษาการทำธุรกิจอย่างยั่งยืนของร้านอาหาร ซี แอนด์ ซี ราชบุรี พบว่า รูปแบบการทำธุรกิจแบบยั่งยืนนั้นต้องดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้เพียงพอเพียงมุ่งเน้นการพัฒนาคนในชุมชน ก็นำไรสู่สังคมด้วยกิจกรรมต่าง ๆ เช่น แหล่งเงินทุนพัฒนาหมู่บ้าน วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรปลอดสารพิษ ห้องสมุดของเล่น ที่สนองตอบต่อชุมชน สร้างรายได้และ

พัฒนาคนในชุมชนซึ่งเป็นหัวใจหนึ่งของการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว ขณะที่ในเกาหลีใต้ Kim et al. (2015) ทำการศึกษากับผู้บริโภคต่อการตอบสนองแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่สัมพันธ์กับชุมชนและสื่อสารกับลูกค้าเรื่องสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างดี สอดคล้องกับ Kasliwal and Agarwal (2016) ได้ผลการศึกษาเรื่องนี้คล้ายคลึงกัน เช่นเดียวกับ Remar (2015) พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในสหรัฐอเมริกาที่ต้องการปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวควรเข้าร่วมโครงการเพื่อสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ขณะที่ Freeman (2011) ได้ทำการวิจัยถึงอุปสรรคในการปรับธุรกิจร้านอาหารแบบเดิมเป็นร้านอาหารสีเขียวพบว่าขึ้นกับนโยบายการลงทุน นโยบายการเป็นร้านอาหารสีเขียว ทั้งนี้มาจากการขาดความรู้และความเข้าใจในธุรกิจร้านอาหารสีเขียวของผู้บริหารและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ที่ปูเน รัฐมหาราษฏร์ ประเทศอินเดีย Paranjpe (2016) พบว่ามีข้อปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวบางประการที่ร้านอาหารกับลูกค้ามีความเห็นไม่ตรงกัน ร้านอาหารสีเขียวจึงควรให้ความรู้และทำความเข้าใจกับลูกค้าในเรื่องการปฏิบัติสีเขียวต่าง ๆ ของทางร้านอาหาร

ด้านการปฏิบัติของพนักงาน อูรพี สุวรรณเดชา (2559) พบว่านักท่องเที่ยวในพัทยาคาดหวังว่าพนักงานของร้านอาหารต้องคำนึงถึงการบริการและปัญหาสิ่งแวดล้อมมากกว่าการหวังผลตอบแทนของตัวเอง ที่เกาหลีใต้การศึกษาของ Kim et al. (2015) ได้ผลว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการบริการที่ดีของพนักงานในร้านอาหารสีเขียว Hu et al. (2010) พบว่าผู้บริโภคสีเขียวในสหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่มีการให้ความรู้เรื่องการปฏิบัติสีเขียวแก่พนักงาน

2) แนวปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ Hilario (2014) พบว่าในฟิลิปปินส์กฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและระบบซัพพลายเชนสีเขียวในฟิลิปปินส์ยังขาดประสิทธิภาพ และขาดแรงผลักดันจกสังคม ร้านอาหารจึงให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวน้อย ขณะที่ในยุโรป Dogan et al. (2015) ได้วิจัยเปรียบเทียบการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหารสีเขียวในอิตาลีและตุรกี ในด้านการปฏิบัติตามกฎหมายสิ่งแวดล้อมร้านอาหาร ในอิตาลีให้ความสำคัญมากกว่าร้านอาหารในตุรกีเนื่องจากอิตาลีอยู่ในสหภาพยุโรปซึ่งมีนโยบายปกป้องสิ่งแวดล้อมและมีกฎหมายสิ่งแวดล้อมที่เข้มแข็งกว่าในตุรกี

3) แนวปฏิบัติด้านอาหาร อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) ทำการศึกษาธุรกิจร้านออเรนจ์เจอร์คาเฟ่ ให้ความสำคัญกับการนำเสนออาหารให้ดูคล้ายธรรมชาติ เช่น ไอศกรีมตกแต่งคล้ายต้นไม้ ตัวหนอนในไอศกรีมทำจากเยลลี่ จากงานวิจัยของอูรพี สุวรรณเดชา (2559) พบว่านักท่องเที่ยวในพัทยาคาดหวังให้ร้านอาหารมีการบริการอาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและปรุงรสชาติแบบอาหารพื้นเมืองและอาหารต้องสะอาด ใกล้เกี่ยวกับการศึกษาในเกาหลีใต้ของ Kim et al. (2015) พบว่าผู้บริโภคต้องการอาหารที่มีคุณค่า อนามัยและรสชาติดี ใน

อินเดีย Kasliwal and Agarwal (2016) ให้ข้อสรุปงานวิจัยว่าองค์กรต้องมีการออกแบบผลิตภัณฑ์สีเขียวและใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ที่ได้หวั่น Wang (2012) ได้ศึกษาถึงแนวปฏิบัติที่สำคัญของร้านอาหารสีเขียว ผลปรากฏว่าการนำเสนออาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ การเลือกใช้วัตถุดิบอาหารทะเลอย่างยั่งยืน และการไม่ใช้วัตถุดิบการเกษตรที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด รองลงมาคือการนำเสนอรายการอาหารของท้องถิ่น งานของ Nyheim (2012) ในสหรัฐอเมริกาค้นพบในทำนองเดียวกันว่าร้านอาหารสีเขียวควรเน้นอาหารคุณภาพและอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น ส่วน Hu et al. (2010) พบว่าผู้บริโภคสีเขียวของสหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่บริการอาหารที่มีคุณภาพ ขณะที่ Schubert et al. (2010) ศึกษาการรับรู้ของผู้บริโภคสีเขียวซึ่งให้ความสำคัญแนวปฏิบัติด้านคุณภาพอาหาร และการใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ แต่เป็นรองจากด้านสิ่งแวดล้อม ในเรื่องคุณภาพอาหารนี้ BC Cook Articulation Committee (2015) แนะนำให้ใช้สูตรอาหารมาตรฐานเพื่อกำหนดมาตรฐานความคงที่ของอาหาร ปริมาณ การจัดการ การใช้วัตถุดิบ ขั้นตอนการประกอบอาหาร การควบคุมต้นทุน ซึ่งทั้งหมดส่งผลถึงการจัดซื้อ การจัดเก็บวัตถุดิบให้พอเหมาะกับการบริการนอกจากด้านคุณภาพอาหารแล้ว Leer (2020) แนะนำว่ายังต้องออกแบบอาหารให้ดึงดูดผู้บริโภคให้ยอมรับประทานอาหารแบบยั่งยืนให้มากขึ้น ส่วน Tuver and Guzel (2017) เสริมว่ารสชาติอาหารต้องดีด้วย

4) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม อูรพี สุวรรณเดชา (2559) พบว่าร้านควรมีบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมงดใช้โฟม งดหีบห่อและใช้วัสดุรีไซเคิล ขณะที่ อภิณัฐ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) ได้ผลจากการวิจัยร้านออเรนจ์เจอร์ คาเฟ่ ให้ความสำคัญกับการคัดเลือกสินค้าเพื่อสิ่งแวดล้อมเข้ามาใช้ในร้าน งานวิจัยของวนิชยา พัฒนกำแหง (2554) กับร้านอาหารยั่งยืนซีแอนด์ซี ทางร้านให้ความสำคัญกับนวัตกรรมลดการใช้สารเคมี การลดต้นทุนและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระบบซัพพลายเชน ที่ฟิลิปปินส์ Hilario (2014) ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในมหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น มนิลา ให้ความสำคัญด้านการลดขยะ แต่ไม่ได้ให้ความสนใจเรื่องการนำทรัพยากรกลับมาใช้ใหม่ Tan and Yeap (2012) ศึกษาร้านอาหารในมาเลเซียได้ข้อสรุปว่าร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการรีไซเคิลและย่อยสลายขยะ การลดมลพิษ การใช้สารเคมี ในได้หวั่น Wang (2012) ได้ข้อสรุปว่าร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม โดยแยกออกเป็นการปฏิบัติใช้สารเคมีทำความสะอาดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ใช้ภาชนะใส่อาหารที่ย่อยสลายได้ไม่ใช้โฟม มีโปรแกรมในการรีไซเคิลขยะและโปรแกรมการย่อยสลายขยะ ส่วน Paranjpe (2016) ได้ข้อสรุปว่าทั้งผู้บริโภคและร้านอาหารในปูเน รัฐมหาราษฏร์ ประเทศอินเดีย มีความต้องการการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหาร เช่น ลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง แยกขยะน้ำ ขยะแห้ง ลดการออกใบเสร็จกระดาษ เก็บค่าถุงหิ้วถ้าลูกค้าต้องการถุงหิ้วใส่อาหารกลับบ้าน เปลี่ยนภาชนะพลาสติก

เป็นพอยต์ ใช้กระดาษรองจานแทนผ้ารองจาน แต่มีหลายข้อที่ผู้บริโภคไม่เห็นด้วยทั้งหมด เช่น การใช้ที่รองจานเป็นกระดาษ การใช้ผ้าเช็ดปากเป็นกระดาษ ร้านอาหารสีเขียวจึงควรให้ความรู้และทำความเข้าใจกับลูกค้าในเรื่องการปฏิบัติสีเขียวต่าง ๆ ของทางร้านอาหาร Kasliwal and Agarwal (2016) ได้ทำการศึกษาในอินเดียเช่นเดียวกันและพบแนวปฏิบัติสำคัญขององค์กรสีเขียวเน้นเรื่องการลดขยะและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ในสหรัฐอเมริกา Hu et al. (2010) พบว่าผู้บริโภคสีเขียวให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่มีการเผยแพร่การปฏิบัติสีเขียวในเรื่องประสิทธิภาพการควบคุมมลพิษทางเสียง ทางอากาศ และการกำจัดขยะเปียก ส่วนร้านอาหารสีเขียวในอิตาลีและตุรกีจากงานวิจัยของ Dogan et al. (2015) ทั้งสองที่ให้ความสำคัญกับการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์สารเคมีที่มีสารตกค้างน้อย ลดการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม Nyheim (2012) พบว่าร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญกับนวัตกรรมการจัดการขยะ และการใช้ผลิตภัณฑ์ย่อยสลายได้ Schubert et al. (2010) ศึกษาการรับรู้ของผู้บริโภคในสหรัฐอเมริกาต่อแนวทางปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวได้ข้อสรุปว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมมากที่สุด รองลงไปคือคุณภาพอาหาร และการใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ ขณะที่ Salzberg (2016) พบว่าร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญมากกับการจัดการมลพิษรองจากเรื่องการประหยัดพลังงาน การสื่อสาร

5) แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในมหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น มนิลา ให้ความสำคัญการอนุรักษ์น้ำ (Hilario, 2014) ที่เมืองปูเน รัฐมหาราษฏร์ อินเดีย Paranjpe (2016) พบว่าทั้งผู้บริโภคและผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร เห็นพ้องในการให้บริการน้ำจากเหยือกแทนขวด Kasliwal and Agarwal (2016) พบว่าร้านอาหารสีเขียวในอินเดียควรลดการใช้น้ำ Wang (2012) ได้ผลจากการศึกษาว่าร้านอาหารในไต้หวันให้ความสำคัญกับการประหยัดน้ำเช่น บริการน้ำจากเหยือกเมื่อลูกค้าร้องขอ ใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ เช่น ก๊อกน้ำ โถปัสสาวะ เช่นเดียวกับในอิตาลีและตุรกี ร้านอาหารสีเขียวเห็นด้วยกับการประหยัดน้ำ (Dogan et al., 2015) ตรงกันข้ามกับการศึกษาของ Salzberg (2016) ในสหรัฐอเมริการ้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการประหยัดน้ำน้อยที่สุด

6) แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน ออกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) พบว่าร้านอาหารในไทยให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงานโดยใช้แผงโซลาร์เซลล์ ร้านอาหารสีเขียวในอินเดียให้ความสำคัญกับการลดการใช้พลังงาน (Kasliwal & Agarwal, 2016) เช่นเดียวกับร้านอาหารสีเขียวในอิตาลีและตุรกี ทั้งสองที่ให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงาน (Dogan et al., 2015) ที่ไต้หวัน Wang (2012) ศึกษาพบว่าร้านอาหารให้ความสำคัญกับอุปกรณ์ประหยัดพลังงาน เช่น อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิห้อง การเปลี่ยนหลอดไฟเป็น LED การติดตั้งเซ็นเซอร์ปิดเปิดไฟเมื่อคนเดินผ่านในห้องน้ำ และการป้องกันการสูญเสียพลังงานในการปิดเปิดประตูร้าน เช่น การใช้

ประตูดสองชั้น เนื่องจากที่ได้หวั่นบางฤดูมีอากาศหนาว เช่นเดียวกับร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในมหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น มินลา ที่ให้ความสำคัญการอนุรักษ์พลังงาน (Hilaro, 2014) ในสหรัฐอเมริกา ซึ่งมีร้านอาหารสีเขียวแพร่หลาย Hu et al. (2010) พบว่าผู้บริโภคสีเขียวให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่มีการเผยแพร่การปฏิบัติสีเขียวในเรื่องประสิทธิภาพการใช้พลังงาน Nyheim (2012) เห็นพ้องในการศึกษาในสหรัฐอเมริกาเช่นเดียวกันว่าร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงาน

7) ด้านแนวปฏิบัติอาคารสีเขียว อูฟี สุวรรณเดชา (2559) ได้ผลจากงานวิจัยในพบว่าร้านอาหารสีเขียวควรมีการตกแต่งด้วยต้นไม้ และงานวิจัยธุรกิจร้านออเรนจ์เจอร์รี่ คาเฟ่ พบว่าร้านอาหารที่ศึกษาให้ความสำคัญกับการใช้โครงสร้างร้านเป็นเรือนกระจกเพื่อประหยัดพลังงาน แสงสว่าง การใช้แผงโซลาร์เซลล์เพื่อประหยัดพลังงานไฟฟ้า (อกณิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ, 2559) ในเรื่องของมาตรฐานอาคารสีเขียว Schmidt (2015) เปรียบเทียบร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน LEED (มาตรฐานอาคารสีเขียวของสหรัฐอเมริกา) กับร้านอาหารที่ไม่ได้ใช้มาตรฐาน LEED พบว่าร้านที่มีมาตรฐาน LEED มีการประหยัดพลังงานมากกว่า ก่อให้เกิดขยะน้อยกว่า และมีต้นทุนการปฏิบัติงานต่ำกว่าซึ่งส่งผลดีต่อธุรกิจและผู้ถือหุ้น

นอกจากนี้ยังมีหลายการศึกษาที่สรุปถึงภาพรวมแนวทางปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว DiPietro and Gregory (2013) สรุปถึงหัวใจของการปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวคือ 3 Rs ประกอบด้วย ลดการใช้ (Reduce) นำกลับมาใช้ใหม่ (Reuse) และ นำไปแปรรูปกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) อีกหลักการคือ 2 Es ประกอบด้วย ประหยัดพลังงานใช้เท่าที่จำเป็น (Energy) และเลือกใช้อุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพ (Efficiency) ขณะที่ Salzberg (2016) ศึกษาแนวทางปฏิบัติของร้านอาหารในริชมอนด์ สหรัฐอเมริกาต่อการเป็นร้านอาหารแบบยั่งยืน พบว่าร้อยละ 49 ของร้านอาหารให้ความสำคัญเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยกับ รูปแบบของห้องน้ำ การสื่อสารเรื่องแนวคิดสิ่งแวดล้อม การประหยัดพลังงาน การจัดการมลพิษ และนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน ส่วนน้อยร้อยละ 1.7 ให้ความสำคัญกับการประหยัดน้ำ งานวิจัยเชิงคุณภาพของ Nyheim (2012) กับร้านอาหารแบบยั่งยืนที่มีนวัตกรรมต่าง ๆ ในการจัดการร้านอาหาร ระบุการปฏิบัติสีเขียวไว้ 5 ด้านคือ การจัดการขยะ การจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่น การใช้สินค้าที่ย่อยสลายได้ การใช้พลังงาน และการผลิตอาหาร

ในมาเลเซีย Tan and Yeap (2012) ศึกษาแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับ

- 1) การรีไซเคิลและย่อยสลายขยะ
- 2) การป้องกันและลดมลพิษ การใช้สารเคมี
- 3) ประสิทธิภาพการใช้น้ำและการประหยัดน้ำ

- 4) ประสิทธิภาพการใช้พลังงานและการประหยัดพลังงาน
- 5) การเลือกวัสดุในอาคารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและยั่งยืน

Hilario (2014) แบ่งการปฏิบัติสีเขียวจากข้อปฏิบัติของ GRA ออกเป็น 3 หมวดใหญ่คือ

- 1) การอนุรักษ์พลังงาน
- 2) การใช้น้ำ
- 3) การป้องกันมลพิษ

Jeong and Jang (2010) เสนอว่าแนวทางปฏิบัติที่ดีของร้านอาหารสีเขียวควรประกอบด้วย

- 1) การหมุนเวียนนำมาใช้และการย่อยสลาย ทั้งนี้ร้านอาหารก่อให้เกิดขยะต่าง ๆ ทั้งขยะที่สามารถหมุนเวียนนำมาใช้ใหม่ได้ เช่น กระดาษ พลาสติก แก้ว อลูมิเนียม และขยะจากอาหารที่สามารถย่อยสลายได้นำไปทำปุ๋ย หรือแปลงเป็นพลังงาน

- 2) การใช้อุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพในการประหยัดพลังงานและน้ำ เช่น ก๊อกน้ำประหยัดน้ำ หลอดไฟ LED แทนหลอดไฟแบบเดิม ระบบปิดเปิดไฟอัตโนมัติ ระบบควบคุมอุณหภูมิห้อง

- 3) การใช้สารทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ชักผ้า ขัดล้างพื้น เช็ดโต๊ะ

- 4) ใช้ภาชนะใส่อาหารที่สามารถหมุนเวียนใช้ใหม่ได้ หรือ ภาชนะที่สามารถย่อยสลายได้แทนการใช้กล่องโฟม

- 5) การจัดทำอาหารด้วยวัตถุดิบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ จากท้องถิ่น การระบุแหล่งที่มาของอาหารทะเลที่ไม่ทำลายธรรมชาติ หลีกเลี่ยงอาหารปรุงแต่ง พันธุกรรม

Szuchnicki (2009) ได้ทำการสกัดปัจจัยและจัดกลุ่มการปฏิบัติสีเขียวเป็น 4 หมวดใหญ่คือ

- 1) การปฏิบัติของร้านอาหาร (Restaurant operation practices) รวมเรื่องบุคลากร และ อาหาร
- 2) การอนุรักษ์ (Conservation) รวมเรื่อง การใช้อุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพ การใช้พลังงาน น้ำ วัสดุ ทรัพยากร
- 3) อาหารเกษตรอินทรีย์ (Organic) รวมเรื่อง อาหารและเครื่องดื่มที่เป็นเกษตรอินทรีย์
- 4) Carbon footprint reduction รวมเรื่อง การไม่ใช้โฟม การใช้สารเคมี การจัดหาสินค้าในท้องถิ่น

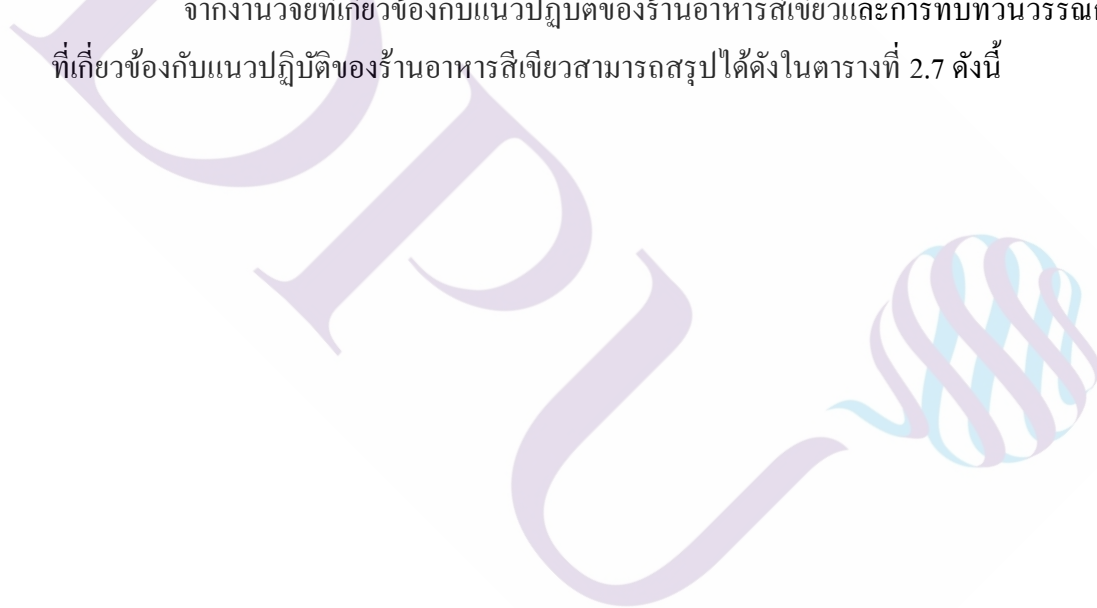
Freeman (2011) จัดหมวดการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวออกเป็น 8 หมวด คือ

- 1) ความรับผิดชอบต่อสังคม ชุมชนขององค์กร (Corporate social responsibility - CSR)
- 2) ขยะและของเสีย (Waste)

- 3) เฟอร์นิเจอร์และส่วนประกอบ (Furniture/fixings)
- 4) อาคารและการออกแบบ (Construct and design - C&D)
- 5) การใช้น้ำ (Water)
- 6) การใช้พลังงาน (Energy)
- 7) การใช้พลาสติกและกระดาษ (Plastic/paper)
- 8) การจัดการด้านอาหาร (Food)

Jaggernath and Khan (2015) กล่าวถึงประโยชน์ขององค์กรในการนำทฤษฎี 6R มาใช้ เช่น สีเขียวมาใช้ คือ 1) ด้านสิ่งแวดล้อมช่วยลดการใช้พลังงาน ของเสีย ขยะ การเกิดก๊าซเรือนกระจก (GHG) การเกิดมลพิษ 2) ด้านการลดต้นทุนลดจาก การแพ้สินค้า การใช้น้ำ การใช้พลังงาน การใช้สารเคมี 3) ด้านธุรกิจช่วยเพิ่มผลกำไรจากการลดต้นทุนในการผลิตและปฏิบัติการ พัฒนาการบริการและเอาใจใส่ลูกค้า การใช้ทรัพยากรและสินทรัพย์ได้ประโยชน์สูงสุด

จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวและการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวสามารถสรุปได้ดังในตารางที่ 2.7 ดังนี้



ตารางที่ 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
1) แนวปฏิบัติด้านสังคม นโยบาย			
- การจัดทำ นโยบายของ องค์กร	อูรพี สุวรรณเดชา (2559)	ไทย	ร้านต้องมีนโยบายเอาใจใส่ต่อสิ่งแวดล้อมและมีการจัดกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม
	อภนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และ คณะ (2559)	ไทย	การทำธุรกิจต้องส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด ใช้การตลาดสีเขียวเข้ามาทำธุรกิจ
	วณิชยา พัฒนกำแหง (2554)	ไทย	ร้านอาหารต้องมีนโยบายเพื่อความยั่งยืนและพัฒนาชีวิตคุณภาพของประชาชนในสังคม
	Kim et al. (2015)	เกาหลีใต้	ร้านอาหารต้องให้ความสำคัญกับนโยบายสีเขียว
	Kasliwal and Agarwal (2016)	อินเดีย	ร้านอาหารต้องให้ความสำคัญกับนโยบายสีเขียว
	Hilario (2014)	ฟิลิปปินส์	นโยบายสีเขียวของร้านฟาสต์ฟู้ดขึ้นกับนโยบายของสำนักงานใหญ่
	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับนวัตกรรมความยั่งยืน รองจากการสื่อสารเรื่องแนวคิดสิ่งแวดล้อม การประหยัดพลังงาน การจัดการมลพิษ ตามลำดับ

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
- การปฏิบัติต่อ ชุมชน ลูกค้า	วณิชยา พัฒนกำแหง (2554)	ไทย	ร้านอาหารต้องดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้เพียงพอเพียง มุ่งเน้นการพัฒนาคนในชุมชน คั้นกำไรสู่สังคมด้วยกิจกรรม
	อูรพี สุวรรณเดชา (2559)	ไทย	ร้านอาหารต้องรับผิดชอบต่อสังคม
	Kim et al. (2015)	เกาหลีใต้	ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่สัมพันธ์กับชุมชนและสื่อสารกับลูกค้าเรื่องสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างดี
	Kasliwal and Agarwal (2016)	อินเดีย	ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่สัมพันธ์กับชุมชนและสื่อสารกับลูกค้าเรื่องสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างดี
	Remar (2015)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารที่ต้องการปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวควรเข้าร่วมโครงการเพื่อสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ
	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	จัดหมวดหมู่ปฏิบัติออกเป็น 8 หมวด หนึ่งในนั้นคือ ความรับผิดชอบต่อสังคมชุมชนขององค์กร (Corporate social responsibility - CSR)
	Paranjpe (2016)	อินเดีย	ร้านอาหารสีเขียวควรให้ความรู้แก่ลูกค้าในเรื่องการปฏิบัติสีเขียวต่าง ๆ

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
- การปฏิบัติต่อผู้มี ส่วนได้ ส่วนเสีย	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริหาร ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียขาดความรู้ ความเข้าใจธุรกิจร้านอาหารสีเขียวเป็นผล ต่อนโยบายการลงทุนและการเปลี่ยนเป็นร้านสีเขียว
	Jaggernath and Khan (2015)	สหรัฐอเมริกา	กล่าวถึงประโยชน์ของการใช้ซัพพลายเชนสีเขียวคือ การลดต้นทุนและเพิ่มผลกำไร จากการใช้ทรัพยากรและการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ
- การปฏิบัติต่อ พนักงานและการ ปฏิบัติของ พนักงาน	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	สกัดปัจจัยแนวปฏิบัติสีเขียวเป็น 4 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การปฏิบัติของร้านอาหาร (Restaurant operation practices) รวมเรื่องบุคลากร และ อาหาร
	อรุณี สุวรรณเดชา (2559)	ไทย	พนักงานของร้านอาหารต้องคำนึงถึงการบริการและปัญหาสิ่งแวดล้อมมากกว่าการ หวังผลตอบแทนของตัวเอง
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคสีเขียวในสหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่มีการให้ ความรู้เรื่องการปฏิบัติสีเขียวแก่พนักงาน
	Kim et al. (2015)	เกาหลีใต้	ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการบริการที่ดีของพนักงานในร้านอาหารสีเขียว
	Jaggernath and Khan (2015)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารต้องพัฒนาการบริการ เอาใจใส่ลูกค้า

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
2) แนวปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายภาครัฐ			
	Hilario (2014)	ฟิลิปปินส์	ร้านอาหารไม่ได้ให้ความสำคัญกับการปฏิบัติตามกฎหมายสิ่งแวดล้อมเนื่องจากกฎหมายขาดประสิทธิภาพ
	Dogan et al. (2015)	อิตาลี ตุรกี	ร้านอาหารในอิตาลีให้ความสำคัญกับการปฏิบัติตามกฎหมายสิ่งแวดล้อมมากกว่าร้านอาหารในตุรกีเนื่องจากเป็นนโยบายของสหภาพยุโรป
3) แนวปฏิบัติด้านอาหาร			
- การนำเสนอ	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	สกัดปัจจัยแนวปฏิบัติสีเขียวเป็น 4 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การปฏิบัติของร้านอาหาร (Restaurant operation practices) รวมเรื่องบุคลากร และ อาหาร
	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	จัดหมวดการปฏิบัติออกเป็น 8 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การจัดการด้านอาหาร
	Kasliwal and Agarwal (2016)	อินเดีย	องค์กรต้องมีการออกแบบผลิตภัณฑ์สีเขียว
	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559)	ไทย	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการนำเสนออาหารให้ดูคล้ายธรรมชาติ

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	อูรพี สุวรรณเดชา (2559)	ไทย	นักท่องเที่ยวต้องการให้ร้านอาหารปรุงรสชาติแบบอาหารพื้นเมือง
	Wang (2012)	ไต้หวัน	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการนำเสนอรายการอาหารของท้องถิ่น
	Leer (2020)	เดนมาร์ก	ต้องออกแบบอาหารให้ดึงดูดผู้บริโภคให้อยากรับประทาน
	Tuver and Guzel (2017)	ตุรกี	ร้านอาหารสีเขียวต้องบริการอาหารที่มีรสชาติดี
- การคัดเลือก วัตถุดิบ	อูรพี สุวรรณเดชา (2559)	ไทย	นักท่องเที่ยวต้องการให้ร้านอาหารบริการอาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น
	Kasliwal and Agarwal (2016)	อินเดีย	องค์กรต้องมีการออกแบบผลิตภัณฑ์สีเขียวและใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
	Wang (2012)	ไต้หวัน	ร้านอาหารให้ความสำคัญมากต่อการนำเสนออาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ การเลือกใช้วัตถุดิบอาหารทะเลอย่างยั่งยืน และการไม่ใช้วัตถุดิบการเกษตรที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม
	Nyheim (2012)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น
	Schubert et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคให้ความสำคัญแนวปฏิบัติด้านคุณภาพอาหาร และวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ รองจากการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	สกัดปัจจัยแนวปฏิบัติสีเขียวเป็น 4 หมวด หนึ่งในนั้นคือ อาหารเกษตรอินทรีย์ (Organic) รวมถึงเรื่อง อาหารและเครื่องดื่มที่เป็นเกษตรอินทรีย์
	Jeong and Jang (2010)	สหรัฐอเมริกา	จัดแนวปฏิบัติที่ดีของร้านอาหารสีเขียว 5 ประการ หนึ่งในนั้นคือ การใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ วัตถุดิบท้องถิ่น อาหารทะเลเลี้ยงยืน เลี่ยงวัตถุดิบ GMO
- การจัดทำ คุณภาพอาหาร	อรุณี สุวรรณเดชา (2559)	ไทย	นักท่องเที่ยวต้องการให้ร้านอาหารบริการอาหารสะอาด
	Nyheim (2012)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารคุณภาพ
	Kim et al. (2015)	เกาหลีใต้	ผู้บริโภคต้องการอาหารที่มีคุณค่า โอนามัยและรสชาติดี
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคสีเขียวให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่มีการเผยแพร่การปฏิบัติสีเขียวในเรื่องคุณภาพอาหาร
	BC Cook Articulation Committee (2015)	สหรัฐอเมริกา	ให้ใช้สูตรอาหารมาตรฐานเพื่อกำหนดมาตรฐานความคงที่ของอาหาร ปริมาณ การจัดการ การใช้วัตถุดิบ ขั้นตอนการประกอบอาหาร การควบคุมต้นทุน
	Schubert et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคให้ความสำคัญแนวปฏิบัติด้านคุณภาพอาหาร และวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ รองจากการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
4) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม			
- การลดขยะ การนำมาใช้ใหม่ การรีไซเคิล การย่อยสลาย	อูรพี สุวรรณเดชา (2559)	ไทย	ร้านควรมีบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมงดใช้โฟม งดหีบห่อและใช้วัสดุรีไซเคิล
	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559)	ไทย	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการคัดเลือกร้านค้าเพื่อสิ่งแวดล้อมเข้ามาใช้ในร้าน
	วณิชยา พัฒนกำแหง (2554)	ไทย	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการลดต้นทุนและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระบบซัพพลายเชน
	Hilario (2014)	ฟิลิปปินส์	ร้านอาหารให้ความสำคัญด้านการลดขยะ แต่ไม่ได้ให้ความสนใจเรื่องการนำทรัพยากรกลับมาใช้ใหม่
	Wang (2012)	ไต้หวัน	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการใช้ภาชนะย่อยสลาย รีไซเคิลขยะ การย่อยสลายขยะ
	Paranjpe (2016)	อินเดีย	ร้านอาหารลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง แยกขยะน้ำ ขยะแห้ง ลดกระดาษ เลิกถุงหิ้ว ใช้กระดาษรองจานแทนผ้ารองจาน
	Kasliwal and Agarwal (2016)	อินเดีย	ร้านอาหารให้ความสำคัญเรื่องการลดขยะและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคสีเขียวให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่มีการเผยแพร่การปฏิบัติสีเขียวในเรื่องการกำจัดขยะเปียก
	DiPietro and Gregory (2013)	สหรัฐอเมริกา	หัวใจของการปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวคือ 3 Rs ประกอบด้วย ลดการใช้ (Reduce) นำกลับมาใช้ใหม่ (Reuse) และ นำไปแปรรูปกลับมาใช้ใหม่ (Recycle)
	Nyheim (2012)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับนวัตกรรมการจัดการขยะ และการใช้ผลิตภัณฑ์ย่อยสลายได้
	Tan and Yeap (2012)	มาเลเซีย	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการรีไซเคิลและย่อยสลายขยะ
	Jeong and Jang (2010)	สหรัฐอเมริกา	จัดแนวปฏิบัติที่ดีของร้านอาหารสีเขียว 5 ประการ สองด้านในนั้นคือ 1) การรีไซเคิล การย่อยสลาย 2) การใช้ภาชนะหมุนเวียนหรือย่อยสลายได้
	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	จัดหมวดหมู่การปฏิบัติออกเป็น 8 หมวด สองหมวดในนั้นคือ 1) การปฏิบัติด้านขยะและของเสีย 2) การใช้พลาสติกและกระดาษ
	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	สกัดปัจจัยแนวปฏิบัติสีเขียวเป็น 4 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การอนุรักษ์วัสดุ ทรัพยากร
	Schubert et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคให้ความสำคัญแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมมากที่สุด รองลงไปที่คุณภาพอาหาร และการใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
- การลดการใช้สารเคมี การป้องกันมลพิษทางอากาศ น้ำ ดิน แสง เสียง	Jaggernath and Khan (2015)	สหรัฐอเมริกา	การใช้ซัพพลายเชนสีเขียวเป็นประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมด้วยการลดการใช้พลังงานของเสีย ขยะ ลดมลพิษ
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคสีเขียวให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่มีการเผยแพร่การปฏิบัติสีเขียวในเรื่องประสิทธิภาพการ การควบคุมมลพิษทางเสียง ทางอากาศ
	Dogan et al. (2015)	อิตาลี ตุรกี	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์สารเคมีที่มีสารตกค้างน้อย ลดการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม
	วนิชยา พัฒนกำแหง (2554)	ไทย	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับนวัตกรรมลดการใช้สารเคมี
	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการจัดการมลพิษรองจากเรื่องการสื่อสารเรื่องแนวคิดสิ่งแวดล้อม และ การประหยัดพลังงานตามลำดับ
	Jeong and Jang (2010)	สหรัฐอเมริกา	จัดแนวปฏิบัติที่ดีของร้านอาหารสีเขียว 5 ประการ หนึ่งในนั้นคือ การใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
	Tan and Yeap (2012)	มาเลเซีย	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการป้องกันและลดมลพิษ การใช้สารเคมี
	Wang (2012)	ไต้หวัน	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
	Hilario (2014)	สหรัฐอเมริกา	แบ่งการปฏิบัติสีเขียวของ GRA ออกเป็น 3 หมวดใหญ่ หนึ่งในนั้นคือ การป้องกันมลพิษ

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
- การลดก๊าซเรือนกระจก และคาร์บอนฟุตพริ้นท์	Jaggernath and Khan (2015)	สหรัฐอเมริกา	การใช้ซัพพลายเชนสีเขียวเป็นประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมด้วยการลดก๊าซเรือนกระจก
	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	สกัดปัจจัยแนวปฏิบัติสีเขียวเป็น 4 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ เช่น ไม่ใช้โฟม การใช้สารเคมี การจัดหาสินค้าในท้องถิ่น
5) แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ			
	Jeong and Jang (2010)	สหรัฐอเมริกา	จัดแนวปฏิบัติที่ดีของร้านอาหารสีเขียว 5 ประการ หนึ่งในนั้นคือ การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ
	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	สกัดปัจจัยแนวปฏิบัติสีเขียวเป็น 4 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การอนุรักษ์ รวมถึงการใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ
	Paranjpe (2016)	อินเดีย	ร้านอาหารควรให้บริการน้ำจากเหยือกแทนขวด
	Wang (2012)	ไต้หวัน	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการประหยัดน้ำเช่น บริการน้ำจากเหยือกเมื่อลูกค้าร้องขอใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ เช่น ก๊อกน้ำ โถปัสสาวะ
	Kasliwal and Agarwal (2016)	อินเดีย	ร้านอาหารควรลดการใช้น้ำ
	Dogan et al. (2015)	อิตาลี ตุรกี	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการประหยัดน้ำ

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการประหยัดน้ำน้อยที่สุด
	Tan and Yeap (2012)	มาเลเซีย	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับ ประสิทธิภาพการใช้น้ำและการประหยัดน้ำ
	Hilario (2014)	สหรัฐอเมริกา	แบ่งการปฏิบัติสีเขียวของ GRA ออกเป็น 3 หมวดใหญ่ หนึ่งในนั้นคือ การอนุรักษ์การใช้น้ำ
	Jaggernath and Khan (2018)	สหรัฐอเมริกา	กล่าวถึงประโยชน์ของการใช้ซัพพลายเชนสีเขียวประการหนึ่งคือ การลดต้นทุนจากการลดการใช้น้ำ
	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	จัดหมวดหมู่การปฏิบัติออกเป็น 8 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การใช้น้ำ
6) แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน			
	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงาน รองจากการสื่อสารเรื่องแนวคิดสิ่งแวดล้อม
	Jeong and Jang (2010)	สหรัฐอเมริกา	จัดแนวปฏิบัติที่ดีของร้านอาหารสีเขียว 5 ประการ หนึ่งในนั้นคือ การใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน
	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	สกัดปัจจัยแนวปฏิบัติสีเขียวเป็น 4 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การอนุรักษ์ รวมถึงการใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Hilario (2014)	สหรัฐอเมริกา	แบ่งการปฏิบัติสีเขียวของ GRA ออกเป็น 3 หมวดใหญ่ หนึ่งในนั้นคือ การอนุรักษ์พลังงาน
	Wang (2012)	ไต้หวัน	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงาน เช่น อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ หลอด LED เซ็นเซอร์ปิดเปิดไฟ การใช้ประตูสองชั้นป้องกันการสูญเสียพลังงาน
	Kasliwal and Agarwal (2016)	อินเดีย	องค์กรให้ความสำคัญกับการลดการใช้พลังงาน
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับประสิทธิภาพการใช้พลังงานของร้านอาหาร
	Dogan et al. (2015)	อิตาลี ตุรกี	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงาน
	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559)	ไทย	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงานโดยใช้แผงโซลาร์เซลล์
	DiPietro and Gregory (2013)	สหรัฐอเมริกา	หัวใจของการลดการใช้พลังงานคือ 2Es ประกอบด้วย ประหยัดพลังงานใช้เท่าที่จำเป็น (Energy) และเลือกอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพ (Efficiency)
	Nyheim (2012)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงาน
	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	จัดหมวดหมู่การปฏิบัติออกเป็น 8 หมวด หนึ่งในนั้นคือ การใช้พลังงาน

ตารางที่ 2.7 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Jaggernath and Khan (2018)	สหรัฐอเมริกา	กล่าวถึงประโยชน์ของการใช้ซัพพลายเชนสีเขียว ประการหนึ่งคือ การลดการใช้พลังงาน
7)แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว			
	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559)	ไทย	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับโครงสร้าง วัสดุอาคารเพื่อการประหยัดพลังงาน
	อรุณี สุวรรณเดชา (2559)	ไทย	ร้านอาหารสีเขียวควรมีการตกแต่งด้วยต้นไม้
	Schmidt (2015)	สหรัฐอเมริกา	การใช้มาตรฐาน LEED ช่วยให้ประหยัดพลังงาน เกิดขยะน้อย และลดต้นทุน
	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับรูปแบบของห้องน้ำมากที่สุด
	Tan & Yeap (2012)	มาเลเซีย	ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการเลือกใช้วัสดุในอาคารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและยั่งยืน
	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	จัดหมวดหมู่การปฏิบัติออกเป็น 8 หมวด สองหมวดในนั้นคือ 1) การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์และส่วนประกอบ 2) การออกแบบอาคารและการก่อสร้าง

2.3.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

งานวิจัยนี้ผู้วิจัยสนใจอิทธิพลของปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ซึ่งประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งในร้านอาหาร ประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหาร ประเภทของร้านอาหาร ที่ทำธุรกิจ และรายได้ต่อเดือนของธุรกิจมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมอย่างไร มีงานวรรณกรรมที่ศึกษาเกี่ยวข้องกับเรื่องนี้อย่างไร

ปัจจัยด้านเพศและอายุ Trandafilovic et al. (2017) ทำการวิเคราะห์สหสัมพันธ์ (Correlation analysis) จากงานวิจัยที่เปรียบเทียบพบว่าปัจจัยด้านประชากรศาสตร์อันประกอบด้วย อายุ และ การศึกษา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมอย่างชัดเจน Nastu (2008) อ้างถึง การศึกษาของ Information and Communications (ICOM) พบว่า ประชากรเพศหญิงอายุ 55-59 ปี ในสหรัฐอเมริกา ให้ความนิยมใช้สินค้าสีเขียวมากกว่ากลุ่มลูกค้าทั่วไปถึง 2 เท่า ขณะที่เพศชายอายุ 65-69 ปี มีการใช้สินค้าสีเขียวมากเป็น 1.7 เท่าของลูกค้าทั่วไป เช่นเดียวกับงานของ DiPietro et al. (2013) พบว่าผู้หญิงให้ความสนใจอย่างมากต่อการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว งานวิจัยของ Ekinici and Aytakin (2014) ในตุรกี ได้ผลในทำนองเดียวกัน ว่าเพศหญิงให้ความสำคัญกับการใช้สินค้าสีเขียวมากกว่าเพศชายอย่างมีนัยสำคัญ อายุของคนที่ยิ่งขึ้นให้ความสำคัญกับการใช้สินค้าสีเขียวมากกว่าคนอายุน้อยกว่า Fisher et al. (2012) ได้ทำการศึกษาเพิ่มเติมในสหรัฐอเมริกาเช่นกัน ได้ผลว่า ผู้หญิงร้อยละ 16.2 ให้ความสำคัญอย่างมากกับการใช้สินค้าสีเขียว ส่วนเพศชายให้ความสำคัญกับสินค้าสีเขียวที่ร้อยละ 7.4 ในด้านการคัดแยกขยะผู้หญิงร้อยละ 24.3 ให้ความสำคัญกับเรื่องนี้ ส่วนผู้ชายให้ความสำคัญการคัดแยกขยะร้อยละ 16 นอกจากนี้ Fisher et al. ไม่พบว่าอายุมีผลอย่างมีนัยสำคัญต่อการเลือกใช้สินค้าสีเขียว ขณะที่ Kwok et al. (2016) พบว่าผู้ชายตอบสนองการปฏิบัติต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าเพศหญิงทั้งในเรื่องอาหาร สิ่งแวดล้อมของร้านอาหาร การปฏิบัติของร้านอาหาร แต่ปัจจัยด้านอายุ Kwok et al. พบว่า ผู้ที่มีอายุน้อยให้ความสนใจอาหารที่มีคุณค่ามากกว่าผู้สูงอายุ สอดคล้องกับงานของ Schubert et al. (2010) ผู้ที่อายุน้อยให้ความสำคัญกับอาหารสุขภาพมากกว่าผู้ที่อายุมากกว่า ต่างไปจากงานของ Hu et al. (2010) ที่พบว่าผู้ที่มีอายุมากให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีอายุน้อย

ปัจจัยด้านการศึกษาและรายได้ Ekinici and Aytakin (2014) พบว่าการศึกษาที่สูงขึ้นให้ผลอย่างมีนัยสำคัญต่อการใช้สินค้าสีเขียวมากขึ้น Fisher et al. (2012) ยืนยันว่าผู้ที่รายได้สูงเป็นตัวแปรสำคัญต่อการเลือกใช้สินค้าสีเขียวและพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านคัดแยกขยะ มากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่ำ งานวิจัยของ Hu et al. (2010) ศึกษาปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในร้านอาหารสีเขียวพบว่า ผู้ที่มีการศึกษาความรู้เรื่องร้านอาหารสีเขียวให้ความสนใจต่อการปฏิบัติในร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ที่ไม่มีความรู้ในเรื่องนี้ รวมถึงผู้ที่มีระดับการศึกษาสูง ผู้ที่มีอายุมาก

และผู้ที่มีรายได้สูงให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีระดับการศึกษาน้อย อายุน้อย และรายได้ต่ำตามลำดับ สอดคล้องกับ DiPietro et al. (2013) ในเรื่องปัจจัยด้านการศึกษา ขณะที่ Kwok et al. (2016) ได้ศึกษากับผู้บริโภคของร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกา ได้ผลแตกต่างออกไปว่า รายได้และการศึกษาที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อความสนใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว ซึ่งเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับงานของ Schubert et al. (2010)

ทั้งนี้จากการทบทวนวรรณกรรมไม่พบงานวิจัยที่สนใจปัจจัยด้านตำแหน่งในร้านอาหาร ประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหาร ประเภทของร้านอาหารที่ทำธุรกิจ ซึ่งเป็นปัจจัยเฉพาะที่ผู้วิจัยให้ความสนใจ ดังนั้นสามารถสรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับด้านประชากรศาสตร์ได้ดังในตารางที่ 2.8

ตารางที่ 2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
เพศ	Nastu (2008)	สหรัฐอเมริกา	ประชากรเพศหญิงอายุ 55-59 ปี ใน ให้ความนิยมใช้สินค้าสีเขียวมากกว่ากลุ่มลูกค้าทั่วไปถึง 2 เท่า ขณะที่เพศชายอายุ 65-69 ปี มีการใช้สินค้าสีเขียวมากเป็น 1.7 เท่าของลูกค้าทั่วไป
	Ekinci and Aytekin (2014)	ตุรกี	เพศหญิงให้ความสำคัญกับการใช้สินค้าสีเขียวมากกว่าเพศชายอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางที่ 2.8 (ต่อ)

ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Fisher et al. (2012)	สหรัฐอเมริกา	การใช้สินค้ำสี่เขียว ผู้หญิงให้ความสำคัญร้อยละ 16.2 ผู้ชายให้ความสำคัญร้อยละ 7.4 การคัดแยกขยะ ผู้หญิงให้ความสำคัญร้อยละ 24.3 ผู้ชายให้ความสำคัญร้อยละ 16
	Kwok et al. (2016)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ชายตอบสนองการปฏิบัติต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าเพศหญิงทั้งในเรื่องอาหารสิ่งแวดล้อมของร้านอาหาร การปฏิบัติของร้านอาหาร
	DiPietro et al. (2013)	สหรัฐอเมริกา	ผู้หญิงให้ความสนใจอย่างมากกับการปฏิบัติสีเขียว
อายุ	Trandafilovic et al. (2017)	เซอร์เบีย	อายุ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม
	Nastu (2008)	สหรัฐอเมริกา	ประชากรเพศหญิงอายุ 55-59 ปี ในสหรัฐอเมริกา ให้นิยามใช้สินค้ำสี่เขียวมากกว่ากลุ่มลูกค้าทั่วไปถึง 2 เท่า ขณะที่ เพศชายอายุ 65-69 ปี มีการใช้สินค้ำสี่เขียวมากเป็น 1.7 เท่าของลูกค้าทั่วไป
	Ekinci and Aytakin (2014)	ตุรกี	อายุของคนที่มีมากขึ้นให้ความสำคัญกับการใช้สินค้ำสี่เขียวมากกว่าคนอายุน้อยกว่า
	Fisher et al. (2012)	สหรัฐอเมริกา	ไม่พบว่าอายุมีผลอย่างมีนัยสำคัญต่อการเลือกใช้สินค้ำสี่เขียว

ตารางที่ 2.8 (ต่อ)

ปัจจัยด้าน ประชากรศาสตร์	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Kwok et al. (2016)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ที่มีอายุน้อยให้ความสนใจอาหารที่มี คุณค่ามากกว่าผู้สูงอายุ
	Schubert et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ที่มีอายุน้อยให้ความสำคัญกับอาหาร สุขภาพมากกว่าผู้ที่มีอายุมากกว่า
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ที่มีอายุมากให้ความสำคัญกับ ร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีอายุน้อย
ระดับการศึกษา	Trandafilovic et al. (2017)	เซอร์เบีย	การศึกษา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อม
	Ekinici and Aytekin (2014)	ตุรกี	การศึกษาที่สูงขึ้น ให้ผลอย่างมี นัยสำคัญต่อการบริโภคสินค้าสีเขียวมากขึ้น
	Fisher et al. (2012)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ที่มีรายได้สูงเป็นตัวแปรสำคัญต่อการ เลือกบริโภคสินค้าสีเขียวและพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมด้านคัดแยกขยะ มากกว่าผู้ ที่มีรายได้ต่ำ
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ที่มีระดับการศึกษาสูง มีความรู้เรื่อง ร้านอาหารสีเขียวให้ความสนใจต่อการ ปฏิบัติในร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ที่ ไม่มีความรู้ในเรื่องนี้
	DiPietro et al. (2013)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ที่มีระดับการศึกษาสูงให้ความสนใจ ต่อร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีระดับ การศึกษาต่ำกว่า

ตารางที่ 2.8 (ต่อ)

ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Kwok et al. (2016)	สหรัฐอเมริกา	การศึกษาที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อความสนใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว
	Schubert et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	การศึกษาที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อความสนใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว
รายได้	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ที่มีรายได้สูงให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่ำ
	Kwok et al. (2016)	สหรัฐอเมริกา	รายได้ที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อความสนใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว
	Schubert et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	รายได้ที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อความสนใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว

จากวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมสามารถพัฒนาเป็นสมมติฐานที่ 1 – 7 ได้ดังนี้

H1: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H2: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H3: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H4: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H5: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้
สำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

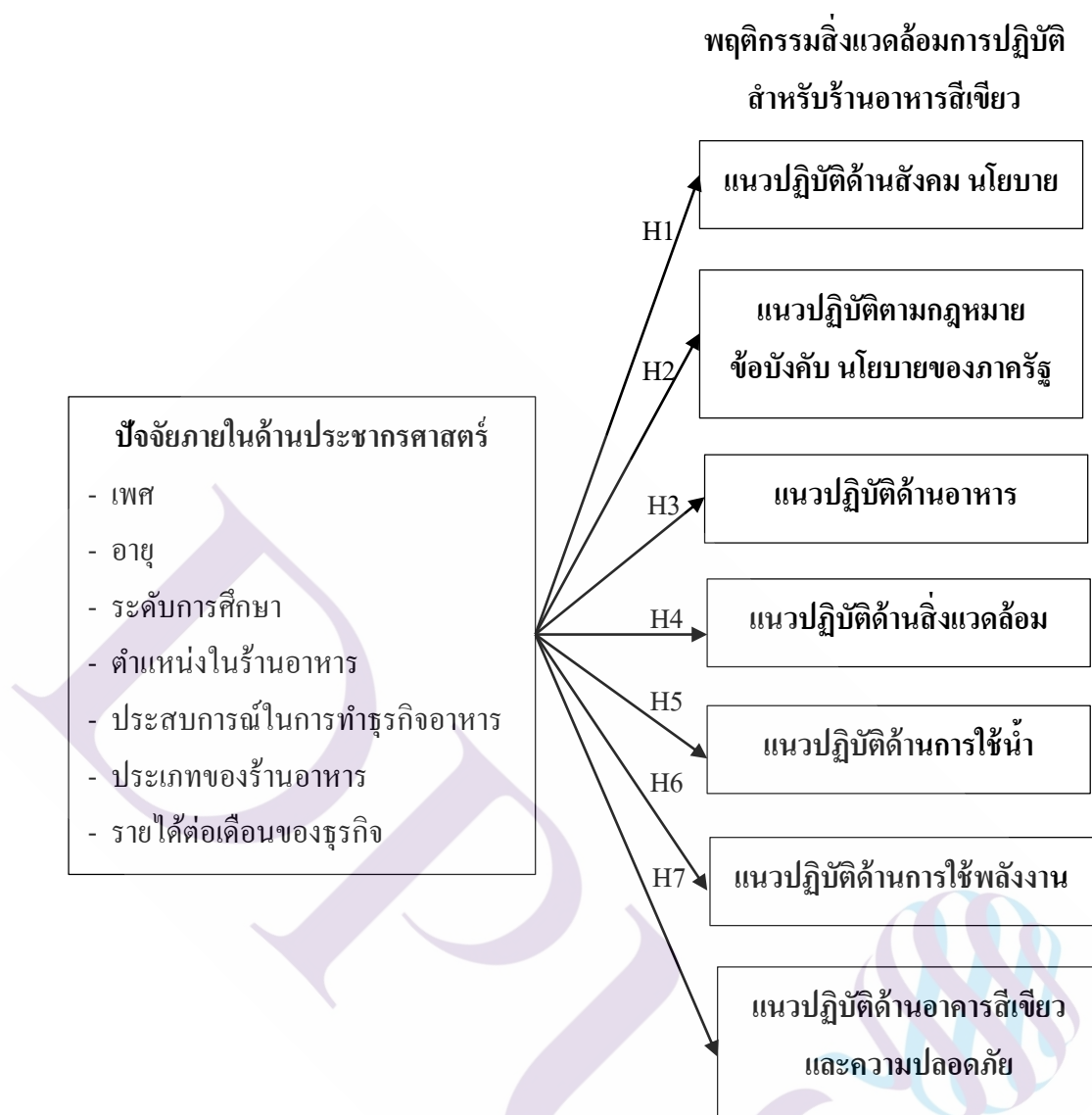
H6: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้
พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H7: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสี
เขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

สมมติฐานที่ 1-7 นี้เพื่อตอบคำถามการวิจัยที่ 2 มีปัจจัยประชากรศาสตร์อะไรบ้างที่มี
อิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจ
ร้านอาหารในประเทศไทย

แสดงเป็นกรอบแนวคิดการวิจัยได้ดังในภาพที่ 2.22 ดังนี้





ภาพที่ 2.23 สมมติฐานที่ 1-7 ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

2.3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมอย่างไร มีงานวรรณกรรมที่ศึกษาเกี่ยวข้องกับเรื่องนี้อย่างไร

จากการศึกษาของ Chen et al. (2015) ในได้ค้นพบว่าทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภคมีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในทางบวก เช่นเดียวกับ Ford and Gilg (2005) พบว่าผู้บริโภคในสหราชอาณาจักรมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการบริโภคสัมพันธ์กับทัศนคติและความ

ใส่ใจสิ่งแวดล้อม เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับการวิจัยในมาเลเซียของ Tan and Yeap (2012) ซึ่งได้ผลการวิจัยว่าทัศนคติด้านสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมและส่งผลกระทบต่อการใช้บริการในร้านอาหารสีเขียว และในอีกการศึกษาหนึ่งในมาเลเซีย Tan et al. (2019) ได้ศึกษาปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย การให้คุณค่าต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental values) ทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental attitudes) ทัศนคติต่อการซื้อสีเขียวหรือการซื้อเพื่อสิ่งแวดล้อม (Green purchase attitudes) ทัศนคติต่อการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหาร (Attitudes towards green restaurant practices) และพฤติกรรมการซื้อสีเขียวหรือการซื้อเพื่อสิ่งแวดล้อม (Green purchase behaviour) พบว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลสูงต่อการใช้บริการร้านอาหารสีเขียวของผู้บริโภคคือพฤติกรรมการซื้อสีเขียวซึ่งเป็นผลต่อเนื่องจากทัศนคติด้านสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ แต่พฤติกรรมสีเขียวที่ผู้บริโภคกระทำเป็นตัวบ่งชี้มากกว่า ผลการศึกษาเรื่องทัศนคติสีเขียวของผู้บริโภคต่อการใช้บริการในโรงแรมและร้านอาหารในอินโดนีเซียของ Lita et al. (2014) ออกมาในทิศทางเดียวกันว่าทัศนคติสีเขียวมีผลต่อพฤติกรรมความตั้งใจไปใช้บริการในร้านอาหารสีเขียวและมีผลต่อความยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นด้วย และจากงานของ Shen (2017) ทำการศึกษาเกี่ยวกับความตั้งใจของผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารสีเขียวในไต้หวันพบว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติที่ดีต่อร้านอาหารสีเขียวกับการรับรู้ถึงการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหาร ด้านทัศนคติของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร Salzberg (2016) ทำการศึกษากับผู้ประกอบการในสหรัฐอเมริกาพบว่าทัศนคติด้านบวกต่อสิ่งแวดล้อมของผู้บริหารมีความสัมพันธ์กับการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว Leerattanakorn (2015) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและผู้บริโภคสีเขียวในเขตจังหวัดเชียงใหม่ พบว่าทั้งสองฝ่ายต้องตระหนักถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อมจึงจะเกิดการบริโภคสีเขียวขึ้นมาได้ และในการศึกษาเกี่ยวกับแรงผลักดันและอุปสรรคของการเป็นร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของ Kasim and Ismail (2012) ในมาเลเซีย ได้ข้อสรุปว่าความต้องการการพัฒนาร้านอาหาร ความตื่นตัวในเรื่องสิ่งแวดล้อมเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารต้องการการปฏิบัติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

สามารถสรุปได้ดังในตารางที่ 2.9 ดังนี้

ตารางที่ 2.9 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ปัจจัยด้านทัศนคติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
ทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม	Chen et al. (2015)	ไต้หวัน	ทัศนคติทางบวกต่อสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภคมีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในทางบวก
	Ford and Gilg (2005)	สหราชอาณาจักร	ผู้บริโภคมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการบริโภคสัมพันธ์กับทัศนคติและความใส่ใจสิ่งแวดล้อม
	Tan and Yeap (2012)	มาเลเซีย	ทัศนคติด้านสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมและส่งผลต่อการไปใช้บริการในร้านอาหารสีเขียว
	Tan et al. (2019)	มาเลเซีย	ปัจจัยที่มีอิทธิพลสูงต่อการใช้บริการร้านอาหารสีเขียวของผู้บริโภคคือพฤติกรรมการซื้อสีเขียวซึ่งเป็นผลต่อเนื่องจากทัศนคติด้านสิ่งแวดล้อมต่างๆ
	Lita et al. (2014)	อินโดนีเซีย	ทัศนคติสีเขียวของผู้บริโภคมีผลต่อพฤติกรรมการตั้งใจไปใช้บริการในร้านอาหารสีเขียวและมีผลต่อความยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นด้วย
	Shen (2017)	ไต้หวัน	ทัศนคติที่ดีต่อร้านอาหารสีเขียวมีความสัมพันธ์ทางบวกกับการรับรู้ถึงการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหาร
	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	ทัศนคติด้านบวกต่อสิ่งแวดล้อมของผู้บริหารมีความสัมพันธ์กับการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว

ตารางที่ 2.9 (ต่อ)

ปัจจัยด้าน ทัศนคติ	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Leerattanakorn (2015)	ไทย	ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ประกอบการ ธุรกิจร้านอาหารและผู้บริโภคสีเขียว ทั้งสองฝ่ายต้องตระหนักถึง ความสำคัญของสิ่งแวดล้อมจึงจะเกิด การบริโภคสีเขียวขึ้นมาได้
	Kasim and Ismail (2012)	มาเลเซีย	ความต้องการการพัฒนาร้านอาหาร ความตื่นตัวในเรื่องสิ่งแวดล้อมเป็น แรงผลักดันให้ร้านอาหารต้องการการ ปฏิบัติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

จากวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลต่อพฤติกรรม
สิ่งแวดล้อมสามารถพัฒนาเป็นสมมติฐานที่ 8-14 ได้ดังนี้

H8: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคม
และนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H9: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้าน
กฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารใน
ประเทศไทย

H10: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้าน
อาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H11: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้าน
สิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H12: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการ
ใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H13: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการ
ใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H14: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

สมมติฐานที่ 8-14 นี้เพื่อตอบคำถามการวิจัยที่ 3 ปัจจัยทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยอย่างไร

แสดงเป็นกรอบแนวคิดการวิจัยได้ในภาพที่ 2.23 ดังนี้



ภาพที่ 2.24 สมมติฐานที่ 8-14 ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

2.3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว (Green Marketing Mix) ประกอบด้วย 1. ผลิตภัณฑ์ (Product) 2. ราคา (Price) 3. สถานที่และช่องทางการจำหน่าย (Place) 4. การส่งเสริมการตลาด (Promotion) 5. บุคคล (People) 6. กระบวนการ (Process) 7. ลักษณะทางกายภาพ (Physical Evidence)

ด้านส่วนประสมผลิตภัณฑ์ DiPietro and Gregory (2013) ทำการวิจัยสอบถามผู้บริโภคในสหรัฐอเมริกาถึงปัจจัยการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวที่ส่งผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเข้าไปใช้บริการร้านอาหารสีเขียว พบว่าร้านอาหารสีเขียวต้องใช้วัตถุดิบและสินค้าที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยและควรเป็นสินค้าในท้องถิ่น เช่นเดียวกับ Ford and Gilg (2005) พบว่าร้านอาหารที่ขายอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ และการค้าขายที่เป็นธรรมมีผลต่อพฤติกรรมการเข้ามาใช้บริการของผู้บริโภคในสหราชอาณาจักร สอดคล้องกับในอิตาลี Scozzafava et al. (2017) ผู้บริโภคมีพฤติกรรมเข้าใช้บริการในร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์และปลอดสารตัดแต่งพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms: GMOs) ขณะที่ในไต้หวัน Chen et al. (2015) พบว่าผู้บริโภคให้ความเชื่อถือร้านอาหารสีเขียวที่มีประกาศนียบัตรรับรองและต้องการอาหารที่มีคุณภาพและนำเสนอดี แต่การศึกษาของ Szuchnicki (2009) พบต่างออกไปว่าร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกาที่มีประกาศนียบัตรหรือไม่มีประกาศนียบัตรรับรองไม่ได้ส่งผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเข้าไปใช้บริการร้านอาหารสีเขียวที่อินเดีย Sao (2014) ค้นพบว่าสินค้าสีเขียวต้องมีความโปร่งใสชัดเจนและเป็นไปเพื่อสิ่งแวดล้อม ในประเทศไทย กนกวรรณ กุลบุตร (2554) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่ร้านอาหารสีเขียวของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งได้กำหนดประชากรเป็นผู้ที่เคยไปรับประทานอาหารในร้านอาหารสีเขียวในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 14 ร้าน จากร้านอาหารสีเขียวต้นแบบในโครงการร้านอาหารสีเขียวกรุงเทพมหานคร (Bangkok Green Restaurant) พบว่ารสชาติของอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภคในการเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารสีเขียว ขณะที่ร้านออเรนจ์เจอร์รี่ คาเฟ่ ซึ่งเน้นการดำเนินธุรกิจสีเขียว มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้รับประทานได้หมดเหลือขยะอาหารน้อยที่สุด (อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ, 2559)

ด้านส่วนประสมราคาเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภค Scozzafava et al. (2017) พบว่าปัจจัยในการเลือกที่สำคัญมากของผู้บริโภคในอิตาลีคือ ราคาต้องสัมพันธ์กับคุณภาพ และยินดีจ่ายค่าอาหารท้องถิ่นแพงกว่าอาหารที่ทำจากวัตถุดิบปกติเพิ่มขึ้น 11 ยูโร Schubert et al. (2010) พบว่าผู้บริโภคในโอไฮโอ สหรัฐอเมริกายินดีจ่ายเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 10

จากราคาอาหารในร้านทั่วไป เพื่อแลกกับการบริโภคอาหารในร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมที่เกาหลีใต้ Kim et al. (2015) ได้ข้อสรุปในทิศทางเดียวกัน ผู้บริโภคร้อยละ 66 มีความยินดีจ่ายเพิ่มขึ้น 0.72 ดอลลาร์สหรัฐอเมริกาจากราคาอาหารทั่วไปสำหรับอาหารสีเขียวหนึ่งมื้อ ขณะที่ Hu et al. (2010) ซึ่งทำการศึกษาในสหรัฐอเมริกา พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความยินดีจ่ายเพิ่มขึ้น 2-6% จากราคาอาหารปกติ กนกวรรณ กุลบุตร (2554) ซึ่งให้เห็นว่าราคาของอาหารต้องคุ้มค่ากับคุณภาพของอาหารด้วยผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครจึงจะตัดสินใจเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารสีเขียว แต่ อภิษฎา ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ(2559) ได้ดำเนินการสอบถามผู้ประกอบการธุรกิจสีเขียวเห็นว่าปัจจัยด้านราคาของร้านอาหารสีเขียวควรเป็นระดับราคาที่ไมแพงถึงจะปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคได้ Tan and Yeap (2012) พบว่าการเป็นร้านอาหารสีเขียวในมาเลเซียเพิ่มจุดขายทางการตลาดพิเศษกว่าร้านอาหารทั่วไป และยังเพิ่มความสามารถในการควบคุมต้นทุน ลดต้นทุนการประกอบการได้ด้วย

ด้านส่วนประสมช่องทางการจำหน่าย กนกวรรณ กุลบุตร (2554) พบว่าผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครให้ความสำคัญกับสถานที่ตั้งร้านอาหารสีเขียวต้องมีทำเลที่ไปมาสะดวกมีผลต่อความถี่ในการเข้ามาใช้บริการ

ด้านส่วนประสมด้านการส่งเสริมการตลาด Jeong and Jang (2010) ได้ผลจากการวิจัยกับผู้บริโภคในสหรัฐอเมริกาผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการขายเผยแพร่ให้ผู้บริโภครับรู้ถึงการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหาร สร้างภาพลักษณ์ร้านอาหารสีเขียวให้แก่ร้านและควรมีการแนะนำให้ความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อมแก่ผู้บริโภคด้วย สอดคล้องกับการศึกษาของ DiPietro et al. (2013) ในสหรัฐอเมริกาที่ผู้บริโภคต้องการให้มีการเผยแพร่ร้านอาหารสีเขียวให้เป็นที่รู้จัก และผู้บริโภคในไต้หวันซึ่ง Chen et al. (2015) ศึกษาต้องการรับรู้เรื่องร้านอาหารเขียวเช่นเดียวกันเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับการศึกษาของ Szuchnicki (2009) ถึงอิทธิพลของการปฏิบัติสีเขียวต่อการกลับมาใช้บริการที่ร้านอาหารสีเขียวซึ่งได้รับประกาศนียบัตรจาก GRA ปัจจัยสำคัญคือ ทั้ง GRA และร้านต้องโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครับรู้ถึงการปฏิบัติสีเขียวนี้ผู้บริโภคถึงจะกลับมาใช้บริการซ้ำ เช่นเดียวกับ Kwok et al. (2010) และ Freeman (2011) ได้ข้อสรุปหนึ่งว่าร้านอาหารสีเขียวและหน่วยงานในสหรัฐอเมริกาที่เกี่ยวข้องต้องทำการสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจถึงการปฏิบัติสีเขียว ส่วนในอินเดีย Paranjpe (2016) ได้ผลจากการศึกษาไปในทำนองเดียวกัน

ด้านส่วนประสมบุคคล Chen et al. (2015) ได้สรุปผลการศึกษาด้านนี้ว่าผู้บริโภคต้องการการบริการของพนักงานที่ทำให้เกิดความเชื่อมั่น เชื่อถือได้ เข้าใจลูกค้า และเป็นบริการที่ดีที่สุด ผลวิจัยในอิตาลีของ Scozzafava et al. (2017) ยืนยันผลคล้ายกัน ขณะที่ Salzberg (2016) สรุปว่าทั้งผู้บริหารและพนักงานของร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกาต้องมีความรู้เรื่อง

สิ่งแวดล้อม ผู้บริหารต้องมีจริยธรรมความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ผลการวิจัยนี้คล้ายกับการวิจัยของ Lin and Chen (2018) ในได้หวั่นให้ความสำคัญกับปัจจัยในเรื่องนี้ผู้บริหารต้องได้รับการอบรมเรื่องสิ่งแวดล้อมซึ่งส่งผลต่อการพัฒนาพฤติกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม

ด้านส่วนประสมกระบวนการ พบว่ากระบวนการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหารเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั้งในงานของ Chen et al. (2015), DiPietro et al. (2013) และ Salzberg (2016) นอกจากนี้งานวิจัยของ อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) พบว่าการดำเนินธุรกิจสีเขียวต้องมีการปรับให้เข้ากับกลยุทธ์ทางการตลาดอย่างเหมาะสม ในเรื่องกระบวนการนี้งานของ Chen et al. (2015) ได้สรุปกระบวนการของร้านอาหารสีเขียวในได้หวั่นที่ผู้บริโภคพึงประสงค์เป็นมาตรวัด 7 มิติ ชื่อว่า Green Restaurant Service Quality scale (GRSERVscale) โดยดัดแปลงมาจากมาตรวัดคุณภาพการบริการ SERQUAL (Parasuraman et al., 1988) ซึ่งประกอบด้วยมาตรวัด 5 มิติ คือ 1) สิ่งที่ต้องจับต้องได้ (Tangible) 2) ความน่าเชื่อถือ (Reliability) 3) ความรับผิดชอบต่อ (Responsiveness) 4) การรับประกัน (Assurance) 5) ความเข้าใจ (Empathy) ส่วน GRSERV scale ได้เพิ่มเติมและสรุปรายละเอียดได้ดังนี้

1) สิ่งที่ต้องจับต้องได้ (Tangible) คือการใช้อุปกรณ์ในการประหยัดพลังงานและน้ำ การจัดการสวนการจัดร้านอาหาร สถาปัตยกรรมของร้าน ประกอบด้วยข้อย่อยดังนี้

1.1) มีส่วนที่เป็นต้นไม้สีเขียวจำนวนมากทั้งในอาคารและนอกอาคาร

1.2) วัสดุที่ใช้ทำเมนู ผ้าเช็ดปาก บรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

1.3) ร้านใช้ภาชนะบนโต๊ะอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่บริการด้วยภาชนะที่ย่อยสลายไม่ได้

1.4) อุณหภูมิเครื่องปรับอากาศเหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคและเป็นไปตามที่ภาครัฐส่งเสริม

1.5) ร้านมีสภาพแสงตามธรรมชาติและการระบายอากาศที่ดี

1.6) ก๊อกน้ำและอุปกรณ์ปล่อยน้ำเป็นอุปกรณ์ประหยัดน้ำ

2) ความน่าเชื่อถือ (Reliability) คือความสามารถในการปฏิบัติได้ตามเป้าหมายของงานบริการที่ให้สัญญาไว้กับลูกค้า ประกอบด้วย

2.1) อาหารและบริการมีความน่าเชื่อถือ

2.2) อาหารและบริการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

2.3) รายการอาหารตรงตามที่นำเสนอไว้ในเมนู

3) ความรับผิดชอบต่อ (Responsiveness) คือ ความพยายามในการเสนอบริการที่ดีที่สุดแก่ลูกค้า ประกอบด้วย

- 3.1) ร้านบริการด้วยความรวดเร็วทันทั่วถึง
 - 3.2) ร้านมีความพยายามบริการอย่างดีที่สุดเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
 - 3.3) พนักงานของร้านมีความสามารถเข้าใจความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีในเรื่องอาหาร
- 4) การรับประกัน (Assurance) คือ การรับประกันด้านมาตรฐานอาหาร ความรู้และความสามารถของพนักงานที่จะทำให้ลูกค้าไว้วางใจและร้านอาหารอยู่ได้อย่างยั่งยืน ประกอบด้วย
- 4.1) พนักงานของร้านสามารถตอบคำถามของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีในเรื่องของร้านอาหารสีเขียว
 - 4.2) ร้านอาหารสามารถแสดงประกาศนียบัตรยืนยันที่มาของวัตถุดิบอาหารที่เป็นเกษตรอินทรีย์ได้
 - 4.3) พนักงานของร้านได้รับการอบรมความรู้ทั่วไปและทักษะความรู้เฉพาะสำหรับการบริการในร้านอาหารสีเขียว
- 5) ความเข้าอกเข้าใจ (Empathy) คือ การให้ความสนใจ การแสดงออกที่ดีต่อลูกค้า ประกอบด้วย
- 5.1) พนักงานของร้านสามารถวางแผนบริการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ล่วงหน้า
 - 5.2) พนักงานสามารถให้ความกระจ่างต่อลูกค้าและแสดงให้เห็นความสำคัญของเรื่องสิ่งแวดล้อม
 - 5.3) พนักงานของร้านเอาใจใส่ต่อความรู้สึกของลูกค้าเรื่องความอร่อยของอาหาร
- 6) การจัดการต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental-oriented services) คือ การปลูกฝัง การปฏิบัติที่ปกป้องสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย
- 6.1) ร้านอาหารมีการประชาสัมพันธ์นโยบายและการปฏิบัติอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
 - 6.2) อาหารและการบริการตอบสนองการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
 - 6.3) เมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารทั่วไป ร้านอาหารสีเขียวใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์มากกว่า
 - 6.4) เมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารทั่วไป ร้านอาหารสีเขียวมีการใช้วัตถุดิบแบบยั่งยืนมากกว่า
- 7) คุณภาพอาหาร (Food quality) คือ การออกแบบและนำเสนอเมนูอาหารที่มีคุณภาพ ประกอบด้วย
- 7.1) อาหารของร้านมีรสชาติอร่อย

- 7.3) ร้านนำเสนออาหารที่มีส่วนประกอบเป็นวัตถุดิบสดใหม่ตามฤดูกาลจำนวนมาก
- 7.4) การออกแบบรายการอาหารตอบสนองต่อภาพลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว
- 7.5) อาหารของร้านอาหารเป็นอาหารธรรมชาติ
- 7.6) มีการแสดงคุณค่าสารอาหาร พลังงาน แหล่งกำเนิดของวัตถุดิบ ในรายการอาหารที่สังเกตเห็นได้ง่าย

Chen et al. (2015) นำมาตรวัด GRSERV scale ไปสอบถามกับผู้บริโภค ได้ผลยืนยันว่าการบริการที่มีคุณภาพทั้ง 7 มิติมีผลต่อความคาดหวัง ความเชื่อมั่น ความไว้วางใจ และการมาใช้บริการของลูกค้า และมีผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อความมั่นคงของร้านอาหารสีเขียว

ด้านส่วนประสมลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ในมาตรวัด GRSERV scale นี้ Chen et al. (2015) พบว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการออกแบบอาคารและพื้นที่สีเขียวของร้านอาหารด้วย ขณะที่ กนกวรรณ กุลบุตร (2554) ได้ผลการศึกษาว่าผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครให้ความสำคัญกับความสะอาดของร้าน

จากวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับอิทธิพลของปัจจัยการตลาดสีเขียวต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมสามารถสรุปได้ดังในตารางที่ 2.10 ดังนี้

ตารางที่ 2.10 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ส่วนประสมทางการตลาด	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
1. ผลิตภัณฑ์	DiPietro and Gregory (2013)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคใช้บริการร้านที่ใช้วัตถุดิบและสินค้าที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อย
	Ford and Gilg (2005)	สหราชอาณาจักร	ผู้บริโภคใช้บริการร้านที่ใช้วัตถุดิบเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เกษตรอินทรีย์ ค้าขายเป็นธรรม
	Scozzafava et al. (2017)	อิตาลี	ผู้บริโภคมีพฤติกรรมเข้าใช้บริการในร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ และปลอดภัยตั้งแต่พันธุกรรม

ตารางที่ 2.10 (ต่อ)

ส่วนประสม ทางการตลาด	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Chen et al. (2015)	ไต้หวัน	ผู้บริโภคให้ความเชื่อถือร้านอาหารสีเขียวที่มีประกาศนียบัตรรับรองและต้องการอาหารที่มีคุณภาพและนำเสนอดี
	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวที่มีประกาศนียบัตรหรือไม่มีประกาศนียบัตรรับรองไม่ได้ส่งผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเข้าใช้บริการ
	Sao (2014)	อินเดีย	สินค้าสีเขียวนั้นต้องมีความโปร่งใสชัดเจนและเป็นไปเพื่อสิ่งแวดล้อม
	กนกวรรณ กุลบุตร (2554)	ไทย	รสชาติของอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภคในการเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารสีเขียว
	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ (2559)	ไทย	การดำเนินธุรกิจสีเขียว มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้รับประทานได้หมดเหลือขยะอาหารน้อยที่สุด
2. ราคา	Scozzafava et al. (2017)	อิตาลี	ราคาต้องสัมพันธ์กับคุณภาพ และผู้บริโภคยินดีจ่ายค่าอาหารท้องถิ่นแพงกว่าอาหารที่ทำจากวัตถุดิบปกติเพิ่มขึ้น 11 ยูโร
	Schubert et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 10 จากราคาอาหารในร้านทั่วไป เพื่อแลกกับการบริโภคอาหารในร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
	Kim et al. (2015)	เกาหลีใต้	ผู้บริโภคร้อยละ 66 มีความยินดีจ่ายเพิ่มขึ้น 0.72 ดอลลาร์สหรัฐอเมริกา

ตารางที่ 2.10 (ต่อ)

ส่วนประสม ทางการตลาด	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
			จากราคาอาหารทั่วไปสำหรับอาหารสีเขียวหนึ่งมื้อ
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความยินดีจ่ายเพิ่มขึ้น 2-6% จากราคาอาหารปกติ
	กนกวรรณ กุลบุตร (2554)	ไทย	ราคาของอาหารต้องคุ้มค่ากับคุณภาพของอาหารด้วยผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครจึงจะตัดสินใจเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารสีเขียว
	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิม ศักดิ์ และคณะ (2559)	ไทย	ผู้ประกอบการธุรกิจสีเขียวเห็นว่าปัจจัยด้านราคาของร้านอาหารสีเขียวควรเป็นระดับราคาที่ไม่แพงถึงจะปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคได้
	Tan and Yeap (2012)	มาเลเซีย	ร้านอาหารสีเขียวในมาเลเซียเพิ่มจุดขายทางการตลาดพิเศษกว่าร้านอาหารทั่วไป และยังเพิ่มความสามารถในการควบคุมต้นทุน ลดต้นทุนการประกอบการได้ด้วย
3. ช่องทางการ จำหน่าย	กนกวรรณ กุลบุตร (2554)	ไทย	ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครให้ความสำคัญกับสถานที่ตั้งร้านอาหารสีเขียวต้องมีทำเลที่ไปมาสะดวกมีผลต่อความถี่ในการเข้ามาใช้บริการ
4. การส่งเสริม การตลาด	Jeong and Jang (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการขายเผยแพร่ให้ผู้บริโภครับรู้ถึงการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหาร สร้างภาพลักษณ์ร้านอาหารสีเขียวให้แก่ร้านและควรมีการแนะนำ

ตารางที่ 2.10 (ต่อ)

ส่วนประสม ทางการตลาด	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
			ให้ความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อมแก่ผู้บริโภคด้วย
	DiPietro et al. (2013)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคต้องการให้มีการเผยแพร่ร้านอาหารสีเขียวให้เป็นที่รู้จัก
	Chen et al. (2015)	ไต้หวัน	ผู้บริโภคในไต้หวันต้องการรับรู้เรื่องร้านอาหารเขียว
	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	GRA และ ร้าน คี อ ง โ ม ช ณา ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครับรู้ถึงการปฏิบัติสีเขียวนี้ผู้บริโภคถึงจะกลับมาใช้บริการซ้ำ
	Kwok et al. (2011)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวและหน่วยงานในสหรัฐอเมริกาที่เกี่ยวข้องต้องทำการสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจถึงการปฏิบัติสีเขียว
	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	ร้านอาหารสีเขียวและหน่วยงานในสหรัฐอเมริกาที่เกี่ยวข้องต้องทำการสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจถึงการปฏิบัติสีเขียว
	Paranjpe (2016)	อินเดีย	ร้านอาหารสีเขียวและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องทำการสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจถึงการปฏิบัติสีเขียว
5. บุคคล	Chen et al. (2015)	ไต้หวัน	ผู้บริโภคต้องการการบริการของพนักงานที่ทำให้เกิดความเชื่อมั่น เชื่อถือได้ เข้าใจลูกค้า และเป็นบริการที่ดีที่สุด

ตารางที่ 2.10 (ต่อ)

ส่วนประสม ทางการตลาด	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Scozzafava et al. (2017)	อิตาลี	ผู้บริโภคต้องการการบริการของพนักงานที่ทำให้เกิดความเชื่อมั่น เชื่อถือได้ เข้าใจลูกค้า และเป็น การบริการที่ดีที่สุด
	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	ทั้งผู้บริหารและพนักงานของร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกาต้องมีความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อม ผู้บริหารต้องมีจริยธรรมความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม
	Lin and Chen (2018)	ไต้หวัน	ผู้บริหารต้องได้รับการอบรมเรื่องสิ่งแวดล้อมซึ่งส่งผลต่อการพัฒนาพฤติกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม
6. กระบวนการ	DiPietro et al. (2013)	สหรัฐอเมริกา	กระบวนการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหารเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค
	Chen et al. (2015)	ไต้หวัน	ผู้บริโภคต้องการการบริการที่มีคุณภาพทั้ง 7 มิติ Green Restaurant Service Quality scale (GRSERVscale) มีผลต่อความคาดหวัง ความเชื่อมั่น ความไว้วางใจ และการมาใช้บริการของลูกค้า และมีผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อความมั่นคงของร้านอาหารสีเขียว
	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	กระบวนการปฏิบัติสีเขียวของร้านอาหารเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ตารางที่ 2.10 (ต่อ)

ส่วนประสม ทางการตลาด	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	อกณิษฐ์ ชัยเฉลิม ศักดิ์ และคณะ (2559)	ไทย	การดำเนินธุรกิจสีเขียวต้องมีการปรับ ให้เข้ากับกลยุทธ์ทางการตลาดอย่าง เหมาะสม
7. ลักษณะทาง กายภาพ	Chen et al. (2015)	ไต้หวัน	ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการ ออกแบบอาคารและพื้นที่สีเขียวของ ร้านอาหาร
	กนกวรรณ กุลบุตร (2554)	ไทย	ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครให้ ความสำคัญกับความสะอาดของร้าน

จากวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวซึ่งส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมสามารถพัฒนาเป็นสมมติฐานที่ 15-21 ได้ดังนี้

H15: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H16: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H17: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H18: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

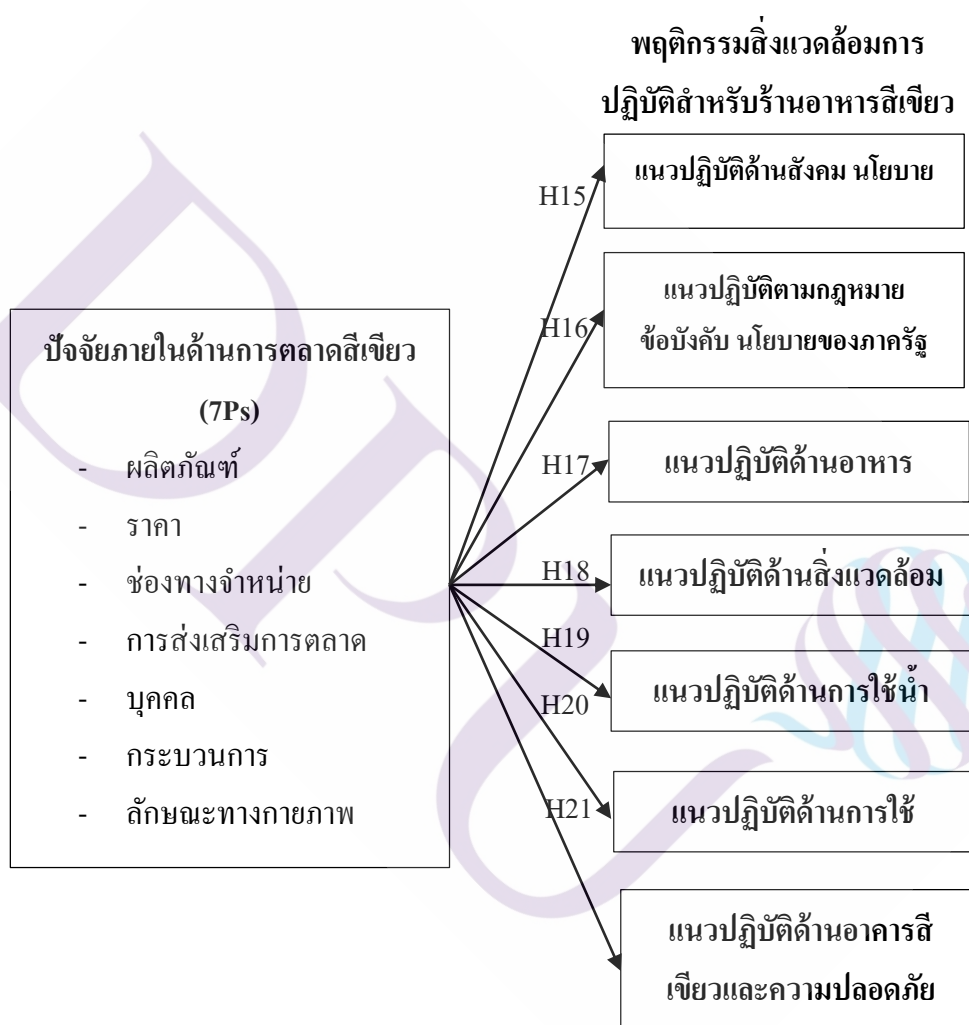
H19: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H20: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H21: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

สมมติฐานที่ 15-21 นี้เพื่อตอบคำถามการวิจัยที่ 4 มีปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว (7Ps) อะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

แสดงเป็นกรอบแนวคิดการวิจัยได้ในภาพที่ 2.24 ดังนี้



ภาพที่ 2.25 สมมติฐานที่ 15-21 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

2.3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคที่ผู้วิจัยศึกษา คือ ชุมชน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียซึ่งในการวิจัยนี้ผู้วิจัยให้ความสำคัญกับ หุ่นส่วน ผู้ลงทุน หรือ คู่ธุรกิจ ลูกค้า คู่แข่งขัน คู่ค้า และผู้จัดจำหน่าย มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารอย่างไร

ด้านชุมชน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจหรือร้านอาหารสี่เขียวนั้นเป็นองค์ประกอบสำคัญอีกประการในการสนับสนุนหรือผลักดันให้ธุรกิจเป็นธุรกิจสีเขียวอย่างเต็มตัว Salzberg (2016) ทำการศึกษาได้ผลว่าถ้าผู้ประกอบการร้านอาหารในสหรัฐอเมริกาแสดงให้เห็นให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเห็นได้ชัดเจนว่าเมื่อธุรกิจเป็นธุรกิจสีเขียวแล้วจะเกิดประโยชน์ในด้านใดบ้าง ทั้งประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ การเพิ่มคุณค่างานบริการของร้าน การเพิ่มและขยายเข้าตลาดใหม่ จะส่งผลให้ได้แรงผลักดันจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียให้ธุรกิจก้าวเข้าสู่ธุรกิจสีเขียวได้รวดเร็วกว่าขึ้น Freeman (2011) ได้ผลจากการวิจัยเรื่องอุปสรรคในการเป็นร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกาออกมาในทำนองเดียวกัน แรงผลักดันให้เกิดพฤติกรรมสีเขียวของร้านอาหารส่วนหนึ่งมาจากปัจจัยนี้ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต้องได้รับการชี้แจงถึงผลตอบแทน ระยะเวลาการลงทุนจากการลงทุนในธุรกิจร้านอาหารสีเขียวเป็นอันดับแรก ผลต่อสิ่งแวดล้อมเป็นสิ่งที่ตามมา

ด้านลูกค้า ผู้บริโภค กนกวรรณ กุลบุตร (2554) ได้ข้อสรุปถึงความสัมพันธ์ของปัจจัยส่วนบุคคล เช่น เพศ อายุ การศึกษา ฐานะ ต่อการเลือกรับประทานอาหารในร้านอาหารสีเขียวที่คัดเลือกรมา พบว่าผู้บริโภคเพศหญิง โสด วัยกลางคน มีการศึกษาและรายได้อยู่ในระดับสูง ให้ความสำคัญกับอาหารสุขภาพและร้านอาหารสีเขียวในระดับสูง สอดคล้องกับการศึกษาในสหรัฐอเมริกาของ Schubert et al. (2010) ได้ศึกษากับผู้บริโภคของร้านอาหารสีเขียวในโคลัมเบีย โอไฮโอ พบว่าผู้บริโภคที่เป็นผู้หญิงและผู้ที่มียายุต่ำกว่า 35 ปี มีความเชื่อว่าการรับประทานอาหารที่ร้านอาหารสีเขียวทำให้สุขภาพดีขึ้น และ DiPietro et al. (2013) สรุปจากงานวิจัยในสหรัฐอเมริกาว่าผู้บริโภคที่เป็นผู้หญิงและมีการศึกษาสูงจะใส่ใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ชาย การวิจัยของ Hu et al. (2010) ในสหรัฐอเมริกา ค้นพบในทิศทางเดียวกันผู้ที่มีรายได้สูง การศึกษาสูง แต่มีอายุมากสนใจการบริโภคอาหารในร้านอาหารสีเขียวมากกว่ากลุ่มอื่น DiPietro et al. (2013) และ Ford and Gilg (2005) ได้ผลคล้ายคลึงกันว่าผู้บริโภคในสหรัฐอเมริกาต้องการรู้แนวทางการกระบวนการของร้านอาหารสีเขียวซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรม เช่นเดียวกับ Jeang and Jang (2010) ยืนยันว่า การปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวส่งผลทางบวกต่อภาพลักษณ์ของร้านซึ่งมีผลในการมาใช้บริการของผู้บริโภคในสหรัฐอเมริกาซึ่งมีร้านอาหารสีเขียวจำนวนมากที่ได้รับประกาศนียบัตรจากสมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA) Szuchnicki (2009) ได้ทำการศึกษาเปรียบเทียบการกลับมาใช้บริการของผู้บริโภคต่อ

ร้านอาหารสีเขียวที่มีประกาศนียบัตรนี้และไม่มี พบว่าผู้บริโภคจะนิยมและกลับมาใช้บริการร้านอาหารสีเขียวที่มีประกาศนียบัตรมากกว่าร้านอาหารสีเขียวที่ไม่มีประกาศนียบัตร นอกจากนี้ DiPietro et al. ยังศึกษาพบความสัมพันธ์ของพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมและการบริโภคเพื่อสิ่งแวดล้อม ผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมที่บ้านอยู่แล้วจะมาใช้บริการที่ร้านอาหารสีเขียวมากกว่า ผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมทั่วไป ในเรื่องนี้ Ford and Gilg ศึกษากับผู้บริโภคในสหราชอาณาจักรได้ข้อสรุปใกล้เคียงกันว่าพฤติกรรมบริโภคเพื่อสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ ของบุคคลนั้น ในอินเดีย Sao (2014) ทำวิจัยเรื่องการตลาดสีเขียวได้ข้อสรุปผู้บริโภคต้องการความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อมจากการเผยแพร่ของธุรกิจสีเขียว ขณะเดียวกันความต้องการการบริโภคเพื่อสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภคก็เป็นแรงผลักดันให้เกิดการปฏิบัติสีเขียวของธุรกิจ Hu et al., Kim et al. (2015) และ Schubert et al. (2010) ยืนยันในทำนองเดียวกันเมื่อมีผลชัดเจนว่า ผู้บริโภคยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นในร้านอาหารสีเขียวเป็นแรงผลักดันให้เกิดนโยบายและกระบวนการสีเขียวของร้านอาหาร ส่วน Kasim and Ismail (2012) สำรวจพบว่าแรงผลักดันจากภาคประชาชนในมาเลเซียเรื่องสิ่งแวดล้อมต่อร้านอาหารยังไม่เพียงพอ

ด้านคู่แข่ง Nyheim (2012) สรุปว่าคู่แข่งของร้านอาหารที่ประกอบธุรกิจสีเขียวแล้วเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารอื่นต้องประกอบธุรกิจสีเขียวตามคู่แข่ง การศึกษาของ Sao (2014) ก็ยืนยันเช่นเดียวกัน ในมาเลเซีย Tan and Yeap (2012) ซึ่งให้เห็นว่าร้านอาหารที่มีกระบวนการสีเขียวสามารถนำไปเป็นกลยุทธ์แข่งขันในตลาดแบบเฉพาะเจาะจงได้ (Niche market) ขณะที่ Kasim and Ismail (2012) พบว่าแรงผลักดันจากคู่แข่งในเรื่องนี้ยังไม่เพียงพอ

ด้านลูกค้า ผู้จัดจำหน่าย ในการศึกษาของ Ford and Gilg (2005) กับพฤติกรรมของผู้บริโภคในสหราชอาณาจักรในการเข้าไปใช้บริการร้านอาหารสีเขียว ปัจจัยหนึ่งที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญคือร้านอาหารสีเขียวนั้นต้องมีการค้าขายที่เป็นธรรมกับลูกค้าด้วย ขณะเดียวกันงานของ Nyheim (2012) ศึกษากับผู้ประกอบการร้านอาหารสีเขียวในเพนซิลเวเนียซึ่งให้ความสำคัญกับการค้าขายกับลูกค้าเช่นกันโดยพิจารณาถึงแนวปฏิบัติสีเขียวของลูกค้า ราคาของวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์เพื่อการคัดเลือกลูกค้า Kasim and Ismail (2012) ทำการศึกษาในมาเลเซีย ได้ผลในทิศทางเดียวกันร้านอาหารให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดหาวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ของลูกค้าซึ่งไม่เพียงพอเป็นอุปสรรคสำคัญของการพัฒนาเป็นร้านอาหารสีเขียว

จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดจุลภาคซึ่งมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมสามารถสรุปได้ดังในตารางที่ 2.11

ตารางที่ 2.11 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ปัจจัยภายนอก ด้านจุลภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
ด้านชุมชน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	แรงผลักดันจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเมื่อเห็นประโยชน์ว่าถ้าธุรกิจเป็นสีเขียวจะเกิดประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ ผลตอบแทนสิ่งแวดล้อม เพิ่มคุณภาพงานบริการและการเข้าตลาดใหม่
	Freeman (2011)	สหรัฐอเมริกา	แรงผลักดันจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเมื่อเห็นประโยชน์ว่าถ้าธุรกิจเป็นสีเขียวจะเกิดประโยชน์ในด้านต่าง ๆ
	Kasim and Ismail (2012)	มาเลเซีย	แรงผลักดันจากภาคประชาชนในมาเลเซียเรื่องสิ่งแวดล้อมต่อร้านอาหารยังไม่เพียงพอต่อการพัฒนาเป็นร้านอาหารสีเขียว
ด้านลูกค้า ผู้บริโภค	กนกวรรณ กุลบุตร (2554)	ไทย	ผู้บริโภคเพศหญิง โสด วัยกลางคน มีการศึกษาและรายได้สูง ในระดับสูง ให้ความสำคัญกับอาหารสุขภาพและร้านอาหารสีเขียวในระดับสูง

ตารางที่ 2.11 (ต่อ)

ปัจจัยภายนอก ด้านจุลภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Schubert et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภครที่เป็นผู้หญิงและผู้ที่มียุ่ต่ำกว่า 35 ปี มีความเชื่อว่าการรับประทานอาหารที่ร้านอาหารสีเขียวทำให้สุขภาพดีขึ้น และผู้บริโภครยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นในร้านอาหารสีเขียวเป็นแรงผลักดันให้เกิดนโยบายและกระบวนการสีเขียวของร้านอาหาร
	DiPietro et al. (2013)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภครที่เป็นผู้หญิงและมีการศึกษาสูงจะใส่ใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ชาย ผู้บริโภครยังต้องการให้มีการเผยแพร่แนวทางกระบวนการของร้านอาหารสีเขียวซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรม
	Hu et al. (2010)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ที่มีรายได้สูง การศึกษาสูง แต่มีอายุมากสนใจการบริโภคอาหารในร้านอาหารสีเขียวมากกว่ากลุ่มอื่น และผู้บริโภครยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นในร้านอาหารสีเขียวเป็นแรงผลักดันให้เกิดนโยบายและกระบวนการสีเขียวของร้านอาหาร
	Kim et al. (2015)	เกาหลีใต้	ผู้บริโภครยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นในร้านอาหารสีเขียวเป็นแรงผลักดัน

ตารางที่ 2.11 (ต่อ)

ปัจจัยภายนอก ด้านจุลภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
			ให้เกิดนโยบายและกระบวนการสีเขียวของร้านอาหาร
	Ford and Gilg (2005)	สหราชอาณาจักร	ผู้บริโภคต้องการรู้แนวทางการกระบวนการของร้านอาหารสีเขียวซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรม และพฤติกรรมบริโภคเพื่อสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ ของบุคคลนั้น
	Jeang and Jang (2010)	สหรัฐอเมริกา	การปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวซึ่งได้รับประกาศนียบัตรจาก GRA ส่งผลทางบวกต่อภาพลักษณ์ของร้านซึ่งมีผลในการมาใช้บริการของผู้บริโภค
	Szuchnicki (2009)	สหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคจะนิยมและกลับมาใช้บริการร้านอาหารสีเขียวที่มีประกาศนียบัตร GRA มากกว่าร้านอาหารสีเขียวที่ไม่มีประกาศนียบัตร
	Sao (2014)	อินเดีย	ผู้บริโภคต้องการความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อมจากการเผยแพร่ของธุรกิจสีเขียว ขณะเดียวกันความต้องการการบริโภคเพื่อสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภคก็เป็นแรงผลักดันให้เกิดการปฏิบัติสีเขียวของธุรกิจ

ตารางที่ 2.11 (ต่อ)

ปัจจัยภายนอก ด้านจุลภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
ด้านคู่แข่งชั้น	Nyheim (2012)	สหรัฐอเมริกา	คู่แข่งของร้านอาหารที่ประกอบธุรกิจสีเขียวแล้วเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารอื่นต้องประกอบธุรกิจสีเขียว
	Sao (2014)	อินเดีย	คู่แข่งของร้านอาหารที่ประกอบธุรกิจสีเขียวแล้วเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารอื่นต้องประกอบธุรกิจสีเขียว
	Tan and Yeap (2012)	มาเลเซีย	ร้านอาหารที่มีกระบวนการสีเขียวสามารถนำไปเป็นกลยุทธ์แข่งขันในตลาดแบบเฉพาะเจาะจงได้ (Niche market)
	Kasim and Ismail (2012)	มาเลเซีย	แรงผลักดันจากคู่แข่งไม่เพียงพอต่อการพัฒนาเป็นร้านอาหารสีเขียว
ด้านลูกค้า ผู้จัดจำหน่าย	Nyheim (2012)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญกับแนวปฏิบัติสีเขียวของลูกค้า ราคาของวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์เพื่อการคัดเลือกลูกค้า
	Kasim and Ismail (2012)	มาเลเซีย	ร้านอาหารให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดหาวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ ของลูกค้าซึ่งไม่เพียงพอเป็นอุปสรรคสำคัญของการพัฒนาเป็นร้านอาหารสีเขียว

ตารางที่ 2.11 (ต่อ)

ปัจจัยภายนอก ด้านจุลภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Ford and Gilg (2005)	สหราชอาณาจักร	ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการ การค้าขายที่เป็นธรรมกับลูกค้าของ ร้านอาหารสีเขียวด้วย

จากรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคที่ส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมสามารถพัฒนาเป็นสมมติฐานที่ 22-28 ได้ดังนี้

H22: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H23: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H24: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H25: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H26: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H27: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H28: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

สมมติฐานที่ 22-28 นี้เพื่อตอบคำถามการวิจัยที่ 5 มีปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคอะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย แสดงเป็นกรอบแนวคิดการวิจัยได้ในภาพที่ 2.25 ดังนี้

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการ
ปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว



ภาพที่ 2.26 สมมติฐานที่ 22-28 ปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

2.3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคที่ผู้วิจัยศึกษา คือ การเมือง เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี กฎหมาย สิ่งแวดล้อม มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารอย่างไร

Salzberg (2016) ได้ทำการศึกษากับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเวอร์จิเนีย สหรัฐอเมริกา พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารถ้าได้รับแรงส่งเสริมจากภาครัฐให้เป็นร้านอาหาร

ยั่งยืน ธุรกิจก็ต้องพัฒนาเป็นร้านอาหารยั่งยืนอย่างรวดเร็ว ประกอบกับมีแรงกดดันจากสังคมในเรื่องสิ่งแวดล้อมผลักดันให้ร้านเป็นธุรกิจสีเขียวด้วย ในเรื่องนี้ Nyheim (2012) ได้ทำการศึกษากับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในเพนซิลเวเนีย สหรัฐอเมริกา และได้ผลการศึกษาค้นคว้าคือ ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจะพัฒนาร้านเป็นร้านอาหารสีเขียวได้ต้องได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐที่ธุรกิจ Oraman et al. (2018) ให้ความสนใจศึกษาปัจจัยภายนอกมหภาคที่มีผลต่ออุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ พบว่า ปัจจัยที่เป็นโอกาสและอุปสรรคสำคัญของการเติบโตอุตสาหกรรมนี้ประกอบด้วย นโยบายของภาครัฐ ข้อตกลงการค้าเสรี (Free trade agreements) ค่าแรงงานในภูมิภาค ระบบเศรษฐกิจที่มีเสถียรภาพ ประชาชนให้ความสนใจเรื่องสุขภาพมากขึ้น ช่องว่างระหว่างชนชั้นเทคโนโลยีในการผลิต การเก็บ การยืดอายุของอาหารเกษตรอินทรีย์ การปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องของธุรกิจ และความคาดหวังด้านสิ่งแวดล้อมของประชาชนต่อการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์ Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman (2012) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในปากีสถาน พบว่าปัจจัยด้านเศรษฐกิจซึ่งปรับตัวดีขึ้นมีผลต่อการเข้าใช้บริการร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดของประชาชน รวมไปถึงความคาดหวังด้านสิ่งแวดล้อมและพฤติกรรมผู้บริโภคของประชาชนที่ชอบรับประทานอาหารนอกบ้าน เช่นเดียวกับอิทธิพลของเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าขึ้นมีผลต่อการผลิตอาหารฟาสต์ฟู้ดและอนามัยของอาหาร แต่ปัจจัยด้านการเมืองเป็นสิ่งที่ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดให้ความสนใจน้อยเนื่องจากสภาวะตึงเครียดทางการเมืองและการทหารในปากีสถานมีสภาพต่อเนื่องมายาวนานจนประชาชนเลิกให้ความสำคัญ สนใจแต่กิจกรรมที่สร้างรายได้เท่านั้น ส่วน Samnani (2014) ได้สำรวจพบว่าธุรกิจร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในอินเดียกำลังเปลี่ยนทิศทางให้ความสนใจอาหารสุขภาพ อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม และอาหารเกษตรอินทรีย์ ซึ่งเป็นไปตามสภาวะการแข่งขันทางเศรษฐกิจ และความสนใจเรื่องสิ่งแวดล้อมของประชาชน Sao (2014) ได้ทำการศึกษาในอินเดียเช่นเดียวกัน พบว่าถ้ารัฐออกกฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมธุรกิจก็ต้องปรับตัวเป็นธุรกิจสีเขียวโดยเร็วขณะเดียวกันธุรกิจนั้นต้องมีสำนักความรับผิดชอบต่อสังคมด้วย

Sao (2014) ได้สรุปว่าแรงกดดันหรือส่งเสริมให้องค์กรก้าวเข้าสู่การเป็นองค์กรสีเขียวขึ้นกับ

- โอกาส (Opportunities) การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมเป็นโอกาสสำหรับองค์กรที่จะสร้างความแตกต่างและรายได้เปรียบทางการตลาดในการเป็นองค์กรสีเขียว

- แรงกดดันจากภาครัฐ (Government pressure) นโยบายและกฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมเป็นแรงกดดันให้องค์กรต้องปฏิบัติตาม

- แรงกดดันจากคู่แข่ง (Competitive pressure) องค์กรต้องเปลี่ยนแปลงเพื่อให้มีความได้เปรียบทางการตลาดสีเขียว

- ความรับผิดชอบต่อสังคม (Social responsibility) องค์กรเป็นส่วนหนึ่งของสังคมและต้องมีสำนึก ความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม

- การควบคุมต้นทุนและผลกำไร (Cost and profit issues) การเป็นองค์กรสีเขียวซึ่งต้องมีการปฏิบัติสีเขียวส่งผลต่อการใช้ทรัพยากร ควบคุมต้นทุน และเพิ่มผลกำไรจากต้นทุนที่ลดลงและยอดขายที่เพิ่มขึ้นจากการส่งเสริมการตลาดสีเขียว

การศึกษาเกี่ยวกับแรงผลักดันและอุปสรรคในการเป็นร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของ Kasim and Ismail (2012) ในมาเลเซียซึ่งทำการศึกษาทั้งปัจจัยภายนอกและภายในได้ข้อสรุปว่าปัจจัยภายในคือความต้องการการพัฒนาร้านอาหาร ความตื่นตัวในเรื่องสิ่งแวดล้อมเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารทำการปฏิบัติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ขณะที่ปัจจัยภายนอกพบว่ากฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมที่ล้ำสมัยเป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาเป็นร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่นเดียวกับอุปสรรคด้านการจัดหาวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ ขาดแรงผลักดันจากธุรกิจร้านอาหารเองรวมถึงความต้องการด้านสิ่งแวดล้อมของสังคม

จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม สามารถสรุปได้ดังในตารางที่ 2.12 ดังนี้

ตารางที่ 2.12 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยภายนอกด้านมหภาคที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ปัจจัยภายนอกด้านมหภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
ด้านการเมือง	Salzberg (2016)	สหรัฐอเมริกา	แรงส่งเสริมจากภาครัฐผลักดันให้ร้านอาหารเป็นร้านอาหารยั่งยืนอย่างรวดเร็ว ผนวกกับแรงกดดันจากสังคมในเรื่องสิ่งแวดล้อมด้วย
	Nyheim (2012)	สหรัฐอเมริกา	ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจะพัฒนาร้านเป็นร้านอาหารสีเขียวได้ต้องได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐ

ตารางที่ 2.12 (ต่อ)

ปัจจัยภายนอก ด้านมหภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Oraman et al. (2018)	ตุรกี	นโยบายของภาครัฐ ข้อตกลงการค้าเสรี (Free trade agreements)
	Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman (2012)	ปากีสถาน	ปัจจัยด้านการเมืองเป็นสิ่งที่ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดให้ความสนใจน้อยเนื่องจากประชาชนเล็กให้ความสำคัญปัจจัยด้านการเมืองและการทหาร
ด้านเศรษฐกิจ	Sao (2014)	อินเดีย	การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจเป็นโอกาสสำหรับองค์กรที่จะสร้างความแตกต่างและความได้เปรียบทางการตลาดในการเป็นองค์กรสีเขียว
	Oraman et al. (2018)	ตุรกี	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ ค่าแรงงานในภูมิภาค ระบบเศรษฐกิจที่มีเสถียรภาพ ช่องว่างระหว่างชนชั้น
	Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman (2012)	ปากีสถาน	ปัจจัยด้านเศรษฐกิจซึ่งปรับตัวดีขึ้นมีผลต่อการเข้าใช้บริการร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดของประชาชน
สังคม	Oraman et al. (2018)	ตุรกี	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ ประชาชนให้ความสนใจเรื่องสุขภาพมากขึ้น
	Sao (2014)	อินเดีย	ร้านอาหารต้องมีสำนักความรับผิดชอบต่อสังคม

ตารางที่ 2.12 (ต่อ)

ปัจจัยภายนอก ด้านมหภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman (2012)	ปากีสถาน	พฤติกรรม การบริโภคของประชาชนที่รับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้นมีผลต่อการพัฒนาร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด
ด้านเทคโนโลยี	Oraman et al. (2018)	ตุรกี	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ เทคโนโลยีในการผลิต การเก็บ การยืดอายุของอาหารเกษตรอินทรีย์
	Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman (2012)	ปากีสถาน	อิทธิพลของเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าขึ้นมีผลต่อการผลิตอาหารฟาสต์ฟู้ดและอนามัยของอาหาร
กฎหมาย	Sao (2014)	อินเดีย	ร้านอาหารต้องปรับตัวเป็นธุรกิจสีเขียว โดยเร็วด้วยแรงผลักดันจากกฎหมายสิ่งแวดล้อม
	Oraman et al. (2018)	ตุรกี	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ การปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องของตุรกี
สิ่งแวดล้อม	Oraman et al. (2018)	ตุรกี	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ ความคาดหวังด้านสิ่งแวดล้อมของประชาชนต่อการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์
	Sao (2014)	อินเดีย	การเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมเป็นโอกาสในการเป็นองค์กรสีเขียว

ตารางที่ 2.12 (ต่อ)

ปัจจัยภายนอก ด้านมหภาค	ผู้วิจัย	ประเทศ	ผลการวิจัย
	Mashhadi and Ijaz- Ur-Rehman (2012)	ปากีสถาน	ความคาดหวังด้านสิ่งแวดล้อมของ ประชาชนมีผลต่อการพัฒนา ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด

จากวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคซึ่งส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกปัจจัยร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารสามารถพัฒนาเป็นสมมติฐานที่ 29-35 ได้ดังนี้

H29: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H30: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H31: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H32: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H33: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

H34: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H35: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

สมมติฐานที่ 29-35 นี้เพื่อตอบคำถามการวิจัยที่ 6 มีปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคอะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย แสดงเป็นกรอบแนวคิดการวิจัยได้ในภาพที่ 2.26 ดังนี้



ภาพที่ 2.27 สมมติฐานที่ 29-35 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

บทที่ 3

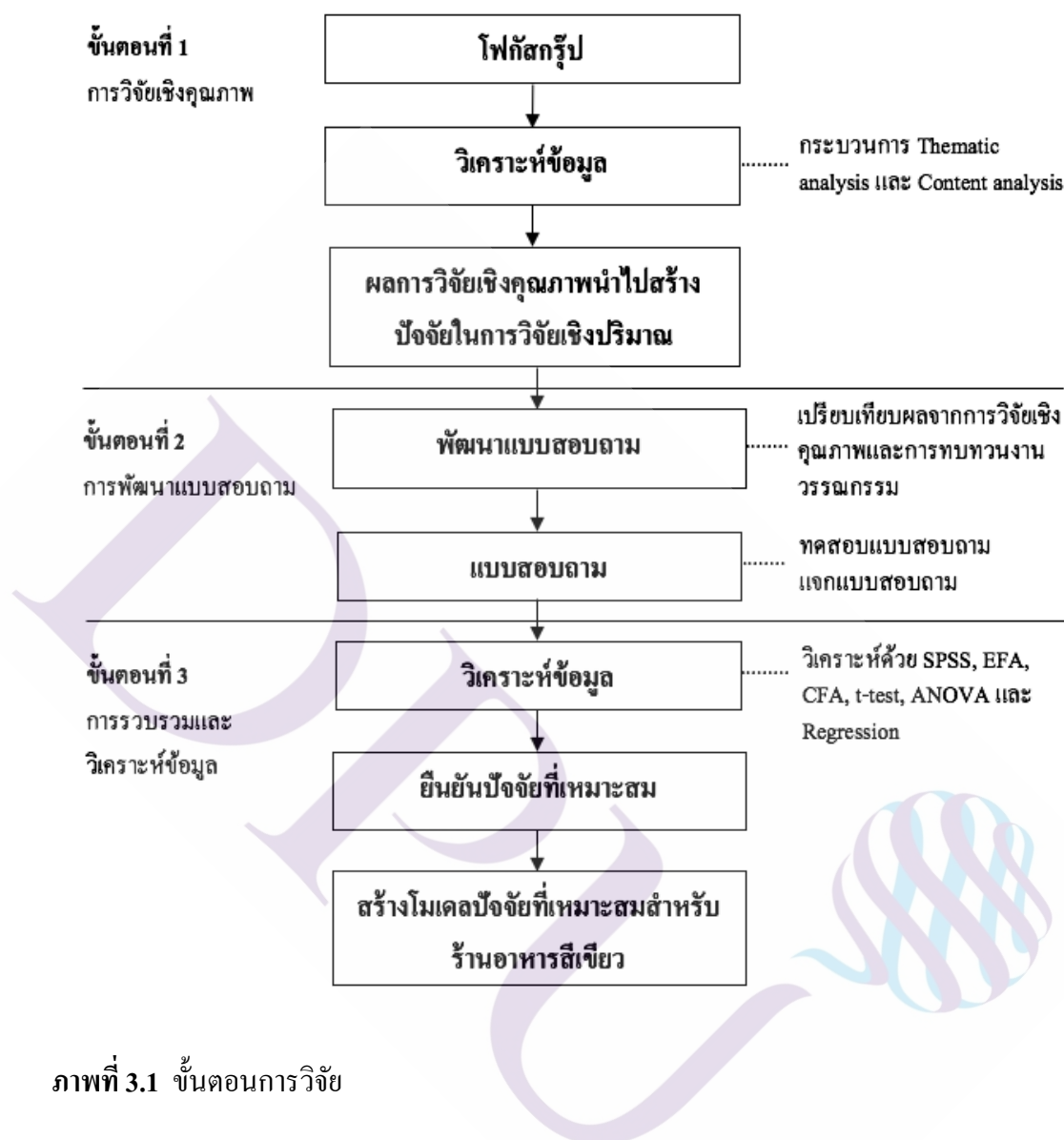
ระเบียบวิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods) คือ การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยได้แบ่งขั้นตอนการวิจัยออกเป็น 3 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้วิธีสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ซึ่งเป็นเครื่องมือการวิจัยเชิงคุณภาพวิธีหนึ่งที่เหมาะสมสำหรับการรวบรวมข้อมูลจากผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มที่มีความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ ความรู้ในหัวข้อที่ศึกษาในมุมมองที่เหมือนหรือแตกต่างกัน ทำให้ได้ข้อมูลเชิงลึกในเรื่องนั้น ๆ มากขึ้น (Gill et al., 2008) ในงานวิจัยนี้เป็นการศึกษาถึงแนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยโดยทำการสนทนากลุ่มสอบถามความคิดเห็นของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informant) ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญในเรื่องสิ่งแวดล้อมและร้านอาหาร ทำการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่มโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) เพื่อหาแก่นสาระ และจัดทำเป็นข้อมูลรายงาน (Braun & Clarke, 2006) และกระบวนการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) เพื่อทำการแปลคำพูดเป็นตัวอักษรและจัดข้อมูลให้เป็นระเบียบ (Miles et al., 2014) จากนั้นนำผลที่ได้ไปวิเคราะห์ร่วมกับการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยร้านอาหารสีเขียวสร้างเป็นปัจจัยร้านอาหารสีเขียวในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยนำไปใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณต่อไป

ขั้นตอนที่ 2 การวิจัยเชิงปริมาณ ศึกษากับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารกับปัจจัยของการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย ทำการสร้างแบบสอบถาม โดยนำผลจากการวิจัยเชิงคุณภาพและงานวรรณกรรมมาประยุกต์ใช้เข้าด้วยกัน ทำการตรวจสอบความถูกต้องและเที่ยงตรง และแจกแบบสอบถาม

ขั้นตอนที่ 3 การวิเคราะห์ปัจจัยร้านอาหารสีเขียว ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) เพื่อการลดจำนวนตัวแปร โดยการศึกษาถึงโครงสร้างความสัมพันธ์ของตัวแปรและสร้างตัวแปรเป็นองค์ประกอบใหม่ที่มีความสัมพันธ์กัน (Hair et al., 2010) จากนั้นนำองค์ประกอบใหม่ที่ได้ ใช้สถิติ t-test, ANOVA และ Regression ตรวจสอบสมมติฐาน ในงานวิจัยนี้เป็นการประเมินความสัมพันธ์ของตัวแปรและยืนยันปัจจัยที่เหมาะสมสำหรับโมเดลในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยที่สร้างขึ้น สามารถนำไปสร้างเป็นแบบจำลองธุรกิจร้านอาหารสีเขียวต่อไป ขั้นตอนการวิจัยแสดงได้เป็นภาพที่ 3.1



ภาพที่ 3.1 ขั้นตอนการวิจัย

3.1 ขั้นตอนที่ 1 การวิจัยเชิงคุณภาพ

จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องพบว่า กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2564) ได้จัดทำโครงการร้านอาหารสีเขียวขึ้นในปี 2562 ซึ่งมีการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยดังที่แสดงไว้ในการทบทวนวรรณกรรม เป็นจุดเริ่มต้นของร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย อย่างไรก็ตามผู้วิจัยซึ่งร่วมเป็นหนึ่งในคณะกรรมการร้านอาหารสีเขียวจัดทำเกณฑ์และร่วมตรวจประเมินร้านอาหารสีเขียวด้วย ผู้วิจัยพบว่าการนำเกณฑ์ร้านอาหารสีเขียวที่จัดทำขึ้นและนำไปใช้จริงยังมีข้อจำกัดและไม่ครอบคลุมบริบทของธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย การวิจัยเชิงคุณภาพโดยวิธี โฟกัสกรุปในงานวิจัยนี้จึงช่วยให้ผู้วิจัยเข้าใจและคุ้นเคยกับปัจจัย

ร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยได้กระจ่างชัดขึ้น สามารถสรุปเป็นผลงานวิจัยคุณภาพและนำไปบูรณาการกับปัจจัยต่าง ๆ ที่พบในงานวรรณกรรมนำไปใช้ในงานวิจัยเชิงคุณภาพได้ต่อไป

3.1.1 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informant)

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ผู้วิจัยเชิญเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) มีจำนวน 13 คน ใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Criterion based selection) โดยกำหนดคุณสมบัติว่าเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องธุรกิจร้านอาหารและสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วยผู้ประกอบการร้านอาหาร 3 คน ผู้บริโภค 2 คน ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐ 2 คน ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐ 2 คน ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการ 2 คน นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชน 1 คน นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐ 1 คน ทำการสนทนากลุ่มเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2563 ณ ห้อง 155 ชั้น 5 อาคาร 1 วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

3.1.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล

หัวข้อในการสนทนากลุ่มครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอปัจจัยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวซึ่งทบทวนจากงานวรรณกรรมแบ่งเป็น 7 หมวดใหญ่ คือ 1) แนวปฏิบัติด้านสังคม 2) แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ และนโยบายของภาครัฐ 3) แนวปฏิบัติด้านอาหาร 4) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม 5) แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ 6) แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน 7) แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ซึ่งที่ประชุมเสวนาสามารถนำเสนอได้อย่างอิสระ ข้อมูลได้รับการจัดเก็บในรูปเสียงดิจิทัล

3.1.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอนของ Thematic analysis ประกอบด้วยการวิเคราะห์ 6 ขั้นตอน คือ 1) ผู้วิจัยสร้างความคุ้นเคยกับข้อมูล 2) การสร้างสัญลักษณ์ให้ข้อมูล 3) การวิเคราะห์หาแก่นสาระ 4) การยืนยันซ้ำแก่นสาระ 5) การให้นิยามและตั้งชื่อให้แก่นสาระ 6) การจัดทำเป็นข้อมูลรายงาน (Braun & Clarke, 2006) และ Content analysis ซึ่งประกอบด้วย 1) การแปลคำพูดเป็นตัวอักษร จัดระเบียบข้อมูลให้เป็นระเบียบพร้อมนำเสนอใส่โค้ดกำกับข้อมูล 2) เปรียบเทียบข้อมูลที่ได้ในส่วนที่เหมือนกันและแตกต่างกัน พัฒนาเป็นข้อมูลสรุป 3) การตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล (Miles et al., 2014) จากนั้นนำข้อมูลในรูปแบบเสียงดิจิทัลถอดความออกเป็นตัวอักษร จัดระเบียบความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมเสวนาออกเป็นหมวดหมู่ทั้งในส่วนที่เห็นพ้องและต่างกัน รวมถึงข้อเสนอแนะอื่น ๆ ให้สัญลักษณ์สำหรับปัจจัยที่วิเคราะห์ได้ และทำการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลโดยการจัดทำบันทึกผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่งเวียนให้ผู้เข้าร่วมเสวนาทุกคนตรวจทานและแก้ไขเป็นการยืนยันซ้ำแก่นสาระ จึงจัดทำเป็นผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ

3.2 ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาแบบสอบถาม

แบบสอบถามได้รับการพัฒนาจากการศึกษาวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย ทำการวิจัยเชิงคุณภาพ สทนากลุ่ม (Focus group discussion) สรุปผลการวิจัย นำมาประยุกต์ใช้ร่วมกับผลจากการศึกษาวรรณกรรม สร้างเป็นแบบสอบถาม

จากนั้นสร้างมาตรวัดตัวแปร (Variable Measurement) ประกอบด้วยตัวแปรอิสระ (Independent Variable) คือ

1) ปัจจัยภายในซึ่งมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว ประกอบด้วย

1.1) ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ เป็นคำถามข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามให้เลือกตอบเพียงคำตอบเดียวจำนวนข้อคำถาม 7 ข้อ ได้แก่

ข้อที่ 1 เพศ ได้แก่ เพศชาย เพศหญิง เป็นระดับการวัดข้อมูลประเภทนามบัญญัติ (Nominal Scale)

ข้อที่ 2 อายุ เป็นระดับการวัดข้อมูลประเภทเรียงลำดับ (Ordinal Scale) ประชากรในการวิจัยครั้งนี้คือผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทยกำหนดอายุตั้งแต่ต่ำกว่า 30 ปี จนถึง 60 ปีขึ้นไป แบ่งออกเป็น 5 ช่วงดังนี้

- ต่ำกว่า 30 ปี
- 31 - 40 ปี
- 41 - 50 ปี
- 51 - 60 ปี
- มากกว่า 60 ปี

ข้อที่ 3 ระดับการศึกษา เป็นระดับการวัดข้อมูลประเภทนามบัญญัติ (Nominal Scale)

ข้อที่ 4 ตำแหน่งในร้านอาหาร เป็นระดับการวัดข้อมูลประเภทนามบัญญัติ (Nominal Scale)

ข้อที่ 5 ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร เป็นระดับการวัดข้อมูลประเภทเรียงลำดับ (Ordinal Scale) ได้แก่

- ไม่เกิน 3 ปี
- มากกว่า 3 ปี และไม่เกิน 6 ปี
- มากกว่า 6 ปี และไม่เกิน 9 ปี
- มากกว่า 9 ปีขึ้นไป

ข้อที่ 6 ประเภทของร้านอาหาร เป็นระดับการวัดข้อมูลประเภทนามบัญญัติ (Nominal Scale)

ข้อที่ 7 รายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหาร เป็นระดับการวัดข้อมูลประเภทเรียงลำดับ (Ordinal Scale) ได้แก่

- ไม่เกิน 1 ล้านบาท
- มากกว่า 1 ล้านบาท แต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท
- มากกว่า 2 ล้านบาท แต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท
- มากกว่า 3 ล้านบาท

1.2) ปัจจัยด้านทัศนคติต่อการปฏิบัติในร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร เป็นข้อคำถามสอบถามความคิดเห็นจำนวน 6 ข้อ

1.3) ปัจจัยส่วนประสมทางการการตลาดสีเขียวประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคคล กระบวนการ และลักษณะทางกายภาพ เป็นข้อคำถามสอบถามความคิดเห็นจำนวน 14 ข้อ

2) ปัจจัยภายนอกซึ่งมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว เป็นข้อคำถามสอบถามความคิดเห็นจำนวน 15 ข้อ ประกอบด้วย

2.1) ปัจจัยภายนอกด้านจุลภาค ประกอบด้วย

- 2.1.1) ด้านชุมชน
- 2.1.2) ด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
- 2.1.3) ด้านลูกค้า
- 2.1.4) ด้านคู่แข่ง
- 2.1.5) ด้านผู้จัดจำหน่าย

2.2) ปัจจัยภายนอกด้านมหภาค ประกอบด้วย

- 2.2.1) ด้านการเมือง
- 2.2.2) ด้านเศรษฐกิจ
- 2.2.3) ด้านสังคม
- 2.2.4) ด้านเทคโนโลยี
- 2.2.5) ด้านกฎหมาย
- 2.2.6) ด้านสิ่งแวดล้อม

ตัวแปรตาม (Dependent Variable) คือ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร เป็นข้อคำถามสอบถามความคิดเห็นถึงแนวปฏิบัติ 7 ด้าน ประกอบด้วย

- แนวปฏิบัติด้านสังคม จำนวน 16 ข้อ
- แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ จำนวน 4 ข้อ
- แนวปฏิบัติด้านอาหาร จำนวน 7 ข้อ
- แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม จำนวน 12 ข้อ
- แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ จำนวน 8 ข้อ
- แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้า เชื้อเพลิง จำนวน 13 ข้อ
- แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย จำนวน 6 ข้อ

แบบสอบถามในส่วนความคิดเห็นใช้ Four-point Likert scale ให้ผู้ตอบแบบสอบถามได้แสดงความคิดเห็นเป็นระดับแบ่งออกเป็น 1) ไม่เห็นด้วยอย่างมาก 2) ไม่เห็นด้วย 3) เห็นด้วยค่อนข้างน้อย 4) เห็นด้วยอย่างมาก (Chang, 1994) ทั้งนี้ในการอภิปรายผลการวิจัยของแบบสอบถามในส่วนนี้ใช้เกณฑ์เฉลี่ยจากการคำนวณช่วงกว้างของชั้นจากสูตร

$$\begin{aligned} \text{อัตราภาคชั้น} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้นที่ต้องการแบ่ง}} \\ &= \frac{4 - 1}{1} \\ &= 0.75 \end{aligned}$$

ดังนั้นเกณฑ์ที่จะใช้แปลความหมายแสดงในตารางที่ 3.1 ดังนี้

ตารางที่ 3.1 เกณฑ์แปลความหมายความคิดเห็นในแบบสอบถาม

คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ความหมาย
4	3.26 - 4.00	เห็นด้วยมากที่สุด
3	2.51 - 3.25	เห็นด้วยมาก
2	1.76 - 2.50	เห็นด้วยน้อย
1	1.00 - 1.75	เห็นด้วยน้อยที่สุด

3.2.4 ทำการทดสอบเครื่องมือในการวิจัยคือแบบสอบถามโดยการทดสอบความตรง (Validity) และค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ดังนี้

1) การทดสอบความตรง ผู้วิจัยได้ปรับปรุงแบบสอบถามและแก้ไขตามที่ได้รับคำแนะนำจากที่ปรึกษาและนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบจำนวน 6 ท่าน โดยใช้ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ (Item-Objective Congruence Index : IOC) (Rovinelli & Hambleton, 1977) ให้คะแนนความเหมาะสมในแต่ละข้อคำถาม ดังนี้

+1 ถ้าผู้เชี่ยวชาญแน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์

0 ถ้าผู้เชี่ยวชาญไม่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์หรือไม่

-1 ถ้าผู้เชี่ยวชาญแน่ใจว่าข้อคำถามวัดไม่ได้ตรงตามวัตถุประสงค์

นำผลคะแนนที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญมาคำนวณหาค่า IOC ดังนี้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

IOC คือ ค่าดัชนีความสอดคล้อง

$\sum R$ คือ ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

N คือ จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

ทั้งนี้ค่าดัชนี IOC ตั้งแต่ .5-1.00 มีค่าความเที่ยงตรงใช้ได้ ถ้าค่าดัชนี IOC ต่ำกว่า .5 ต้องทำการปรับปรุงแก้ไข ผู้เชี่ยวชาญประเมินแบบสอบถามจำนวน 6 ท่าน มีดังนี้

1. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
 2. นายศุภโชค ทรัพย์สุคนธ์ ที่ปรึกษาธุรกิจบริการร้านอาหารและเครื่องดื่ม
 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งทิพย์ ลุยเลา ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 4. ดร.จิราพร ชมสวน หัวหน้าหลักสูตรการตลาดดิจิทัล วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต
 5. นายกมล รัตนวิระกุล นายกสมการกรมการบริการโรงแรมไทย
 6. นางสาวอัจฉรา กุ้ประเสริฐ วิศวกรชำนาญการ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
- ผลการทดสอบ IOC ของแต่ละข้อคำถามอยู่ในเกณฑ์ใช้ได้

2) การทดสอบความน่าเชื่อถือ ผู้วิจัยนำแบบสอบถามนำไปทดลองใช้กับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจำนวน 40 ราย จากนั้นนำผลการตอบแบบสอบถามมาวิเคราะห์หาความเชื่อถือของแบบสอบถาม (Reliability) โดยการหาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาครอนบาค (Cronbach's alpha

coefficient) (Cronbach, 1951) ต้องมีค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาไม่ต่ำกว่า .70 จึงจะอยู่ในเกณฑ์น่าเชื่อถือ ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามแสดงในตารางที่ 3.2 ดังนี้

ตารางที่ 3.2 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

ตัวแปร	จำนวนข้อ	ค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่น
ปัจจัยภายในด้านทัศนคติ	6	.853
ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียว	14	.875
ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาด	15	.797
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคม นโยบาย	16	.934
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ	4	.781
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร	7	.793
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้าน สิ่งแวดล้อม	12	.896
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ	8	.863
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้ พลังงาน	13	.905
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว และความปลอดภัย	6	.812

จากตารางที่ 3.2 ค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่นของข้อคำถามปัจจัยต่าง ๆ ได้ค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่นมากกว่า .70 แบบสอบถามนี้จึงอยู่ในเกณฑ์น่าเชื่อถือ

3.3 ขั้นตอนที่ 3 การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล

ขั้นตอนนี้เป็นการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามในเรื่องปัจจัยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยเพื่อตอบคำถามตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยผู้วิจัยทำการสร้างแบบสอบถามใช้ Google form ให้ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถตอบกลับได้ทาง Google form

3.3.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยอ้างอิงตามสถิติของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า (2562) มีจำนวนร้านอาหารที่ดำเนินการอยู่ทั่วประเทศไทยจำนวน 14,413 ร้าน

3.3.2 ขนาดตัวอย่าง

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยต้องการศึกษาถึงความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั้งหมดไม่จำกัดประเภทของร้านอาหาร ทำให้ไม่ทราบจำนวนที่แน่นอน (Infinite population) แต่มีจำนวนมาก จึงใช้การสุ่มตัวอย่างโดยไม่ใช้หลักความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) ด้วยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบสะดวก (Convenience sampling) ใช้สูตรการคำนวณของ Cochran (1977) คือ

$$n = Z^2 / 4e^2$$

เมื่อ n คือ ขนาดตัวอย่าง

Z คือ ค่า Z ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% หรือระดับนัยสำคัญ .05

$$Z = 1.96$$

e คือ ค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ 5%

$$e = .05$$

แทนค่า

$$n = 1.96^2 / 4(.05)^2$$

$$n = 384.16$$

หรือขนาดตัวอย่างที่คำนวณได้คือ 384 ตัวอย่าง

3.3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

- 1) ทำการสำรวจแบบสอบถามด้วย Google form ไปยังตัวอย่าง 415 ราย ผ่านระบบเครือข่ายทางสังคมออนไลน์ ระหว่างวันที่ 10 พฤษภาคม 2564 - 30 มิถุนายน 2564
- 2) ได้รับแบบสอบถามคืน 407 ราย ตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูล
- 3) นำข้อมูลไปทำการลงรหัส เข้ากระบวนการวิเคราะห์ข้อมูล

3.4 การประมวลผลและการวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อผู้วิจัยจัดเก็บข้อมูลครบถ้วนแล้ว ได้ทำการลงรหัส และป้อนข้อมูลเข้าเครื่องคอมพิวเตอร์ ทำการประมวลผลโดยใช้โปรแกรม SPSS โดยทำการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็นขั้นตอนดังนี้

3.4.1 การวิเคราะห์ปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว เพื่อตอบคำถามงานวิจัยข้อที่ 1 มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวที่เหมาะสมอะไรบ้างของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจและการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน

3.4.1.1 การวิเคราะห์ปัจจัยการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) เพื่ออธิบายความสัมพันธ์ร่วมกันระหว่างตัวแปรและลดจำนวนตัวแปรที่มีอยู่เดิมให้มีการรวมกันได้ โดยการสกัดองค์ประกอบ (Factor Extraction) ด้วยวิธีการสกัดองค์ประกอบแบบเน้นองค์ประกอบหลัก (Principle Component Analysis : PCA) ซึ่งจะลดจำนวนตัวแปรให้เหลือตัวที่มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) และค่าความร่วมกัน (Communalities) ซึ่งเป็นค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรกับตัวแปรอื่นในองค์ประกอบ ได้้องค์ประกอบที่สามารถใช้แทนตัวแปรนั้น ๆ ได้ (Hair et al., 2010) ทั้งนี้มีขั้นตอนการวิเคราะห์องค์ประกอบ EFA ดังนี้

- 1) จัดเตรียมข้อมูล และตรวจสอบข้อตกลงเบื้องต้นในการใช้สถิติวิเคราะห์องค์ประกอบดังนี้
 - 1.1) ตัวแปรที่นำมาวิเคราะห์องค์ประกอบเป็นตัวแปรที่มีค่าต่อเนื่อง หรือมีค่าต่อเนื่องในมาตราระดับช่วง (Interval scale) หรือ มาตรการอัตราส่วน (Ratio scale) ในการวิจัยนี้ใช้ตัวแปรในมาตราระดับช่วง
 - 1.2) จำนวนตัวแปรที่นำมาวิเคราะห์องค์ประกอบควรมีจำนวนมากกว่า 30 ตัวแปร ในการวิจัยนี้มีจำนวนตัวแปรที่นำมาวิเคราะห์ 66 ตัวแปร
 - 1.3) กลุ่มตัวอย่างควรมีขนาดใหญ่ ในการวิจัยนี้มี 407 ตัวอย่าง
- 2) ตรวจสอบค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: SD) เพื่อพิจารณาการกระจายตัวของข้อมูล
- 3) กำหนดสมมติฐานการวิเคราะห์องค์ประกอบ

H_0 : ตัวแปรไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรมีความสัมพันธ์กัน
- 4) สร้างเมตริกสหสัมพันธ์ พิจารณาความร่วมกัน (Communalities) คือค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแต่ละคู่ มีค่าอยู่ระหว่าง 0 กับ 1 ถ้าตัวแปรใดมีค่านี้นต่ำ จะตัดตัวแปรนั้นออก ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อมูลด้วยค่าดัชนี Kaiser-Meyer-Olkin measure of sampling adequacy: KMO มีค่ามากกว่า .5 และเข้าสู่ 1 แสดงว่าข้อมูลมีความเหมาะสมในการทดสอบสมมติฐานด้วยค่า Bartlett's Test of Sphericity ต้องมีค่านัยสำคัญทางสถิติ (Significance) น้อยกว่า

.05 จึงจะปฏิเสธ H_0 แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ ในองค์ประกอบนั้นมีความสัมพันธ์กัน ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบขั้นต่อไปได้

5) การสกัดองค์ประกอบ (Factor Extraction) เพื่อลดจำนวนตัวแปรให้เหลือตัวแปรที่มีค่าน้ำหนักและค่าความแปรปรวนร่วมกันสูงอยู่ในองค์ประกอบร่วมใช้วิธีเน้นองค์ประกอบหลัก (Principle Component Analysis : PCA) เลือกใช้การหมุนแกนองค์ประกอบ (Factor Rotation) แบบตั้งฉาก (Orthogonal Rotation) โดยวิธีแวร์แมกซ์ (Varimax) เป็นการหมุนแกนองค์ประกอบที่ละคู่จนหมดทุกคู่ ทำให้ได้ผลรวมความแปรปรวนร่วมสูงสุดสำหรับองค์ประกอบแต่ละองค์ประกอบ ศึกษาถึงโครงสร้างความสัมพันธ์ของตัวแปรและสร้างตัวแปรเป็นองค์ประกอบใหม่ที่มีความสัมพันธ์ร่วมกันระหว่างตัวแปร องค์ประกอบที่ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัวขึ้นไปจัดเป็นองค์ประกอบร่วม (Common Factor) ส่วนองค์ประกอบที่มีตัวแปรเพียงตัวเดียวจัดเป็นองค์ประกอบเฉพาะ (Specific Factor) ทั้งนี้พิจารณาการคัดเลือกตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ควรมีค่ามากกว่า .5 พิจารณาการหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) เพื่อจัดองค์ประกอบตามค่าไอเกน (Initial Eigenvalues) ซึ่งเป็นค่าความแปรปรวนของตัวแปรทั้งหมดในแต่ละองค์ประกอบ ค่าไอเกนจะมีค่ามากกว่า 1 องค์ประกอบที่มีตัวแปรร่วมอยู่มากจะมีค่าความแปรปรวนมาก (Tabachnick & Fidell, 2013)

3.4.1.2 การวิเคราะห์ปัจจัยร้านอาหารสีเขียวที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis : CFA) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงโครงสร้าง (Construct Validity) ของรูปแบบความสัมพันธ์ของตัวแปรสังเกตได้กับตัวแปรแฝงในแต่ละองค์ประกอบ โดยพิจารณาจากค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ซึ่งเป็นค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรกับองค์ประกอบนำไปสู่การตัดสินใจว่าตัวแปรใดควรนำออกหรือคงอยู่ในแต่ละองค์ประกอบ (Hair et al., 2010) ทั้งนี้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันในงานวิจัยนี้แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอนใหญ่คือ

1) การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับที่หนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) สำหรับการวิเคราะห์ตัวแปรสังเกตได้กับตัวแปรแฝงในแต่ละองค์ประกอบย่อยขององค์ประกอบใหญ่

2) การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับที่สอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) นำองค์ประกอบย่อยที่ได้ทำการตัดแปรโมเดลให้สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์แล้วนำมาวิเคราะห์รูปแบบความสัมพันธ์ในองค์ประกอบใหญ่เพื่อให้ได้โมเดลองค์ประกอบใหญ่ที่สมบูรณ์

ในการวิเคราะห์หองค์ประกอบเชิงยืนยันนี้ต้องทำการทดสอบความสอดคล้อง (Goodness of Fit Test) ระหว่างข้อมูลเชิงประจักษ์กับโมเดลสมมติฐานการวิจัยเป็นการเปรียบเทียบเมทริกซ์ที่ได้จากโมเดลสมมติฐานการวิจัยกับเมทริกซ์ข้อมูลเชิงประจักษ์ โดยการประเมินความสอดคล้องของโมเดลสมมติฐานการวิจัยกับข้อมูลเชิงประจักษ์ใช้ค่าสถิติดังนี้

1) ค่ามาตรฐานน้ำหนักองค์ประกอบ (Standard Regression Weight) ซึ่งเป็นค่าสัมพันธระหว่างองค์ประกอบควรมีค่า .5 หรือ .7 ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 1.00 (Hair et al., 2010) แสดงว่าดัชนีชี้วัดนี้มีความเหมาะสมกับโมเดล ถ้ามีค่าเกิน 1.00 ต้องทำการปรับโมเดลใหม่

2) ค่าความน่าเชื่อถือของตัวแปรแฝง (Construct Reliability: C.R.) ต้องมีค่ามากกว่า 0.7 (Hair et al., 2010)

3) ค่าสถิติไค-สแควร์ (Chi-Square Statistics : χ^2) ใช้ทดสอบสมมติฐานทางสถิติว่าฟังก์ชันความกลมกลืนมีค่าเป็นศูนย์หรือมีค่าต่ำใกล้เข้าศูนย์มากเท่าไร แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบตามทฤษฎีที่เป็นสมมติฐานมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ดังนั้นค่าสถิติไค-สแควร์ที่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > .05$) จึงเป็นสิ่งที่ชี้ว่าโมเดลสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ อย่างไรก็ตามค่าสถิติไค-สแควร์ขึ้นกับขนาดกลุ่มตัวอย่าง กรณีใช้กลุ่มตัวอย่างขนาดใหญ่ ความแตกต่างระหว่างโมเดลองค์ประกอบกับข้อมูลเชิงประจักษ์มีเพียงเล็กน้อย ทำให้ค่าสถิติไค-สแควร์มีนัยสำคัญทางสถิติ จึงไม่ควรใช้ค่าสถิติไค-สแควร์เพียงค่าเดียวในการสรุปความสอดคล้องระหว่างโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์ จึงให้พิจารณาจากค่าไค-สแควร์สัมพัทธ์ด้วย

4) ค่าไค-สแควร์สัมพัทธ์ (Relative Chi-Square) คือค่าสถิติไค-สแควร์หารด้วยองศาความเป็นอิสระ (χ^2/df) ถ้าค่าไค-สแควร์สัมพัทธ์มีค่าน้อยกว่า 3.00 (เสรี ชัดแจ้ง, 2547) หรือ น้อยกว่า 5.00 (Afthanorhan, 2013) แสดงว่าแสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์

5) ดัชนีวัดความสอดคล้องเชิงสมบูรณ์ (Absolute Fit Index) ได้แก่

5.1) ดัชนีวัดระดับความกลมกลืน (Goodness of Fit : GFI) เป็นดัชนีที่ใช้เปรียบเทียบระดับความสอดคล้องของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ซึ่งเป็นผลต่างระหว่างฟังก์ชันความกลมกลืนของโมเดลก่อนปรับและหลังโมเดล มีค่าอยู่ระหว่าง 0 - 1 ถ้าค่า GFI มีค่ามากกว่า .90 แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์

5.2) ดัชนีวัดระดับความกลมกลืนที่ปรับแก้ (Adjusted Goodness of Fit : AGFI) เป็นดัชนีที่แสดงถึงปริมาณความแปรปรวนและความแปรปรวนร่วมที่อธิบายได้ด้วยโมเดลเมื่อปรับแก้ด้วยองศาความเป็นอิสระ ค่า AGFI ควรมีค่ามากกว่า .90 ขึ้นไป เข้าใกล้ 1 แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์

5.3) ค่า RMSEA (Root Mean Square Error of Approximation : RMSEA) เป็นค่าที่แสดงถึงความไม่สอดคล้องของโมเดลที่สร้างขึ้นกับเมทริกซ์ความแปรปรวนร่วมของประชากร ค่า RMSEA ควรมีค่าน้อยกว่า .06 (เสรี ชัดเข้ม, 2547) หรือ มีค่าน้อยกว่า .08 (Afthanorhan, 2013) ยิ่งค่าเข้าใกล้ 0 หรือเท่ากับ 0 แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ที่ดีมาก

5.4) ดัชนีรากของค่าเฉลี่ยกำลังสองของส่วนเหลือ (Root Mean Square Residual : RMR) เป็นดัชนีที่บอกขนาดส่วนที่เหลือ โดยเฉลี่ยจากการเปรียบเทียบระดับความกลมกลืนของโมเดลสองโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์ เฉพาะกรณีเปรียบเทียบด้วยการใช้ข้อมูลชุดเดียวกัน ค่า RMR ควรมีค่าใกล้เข้า 0 ยิ่งค่าเข้าใกล้ 0 หรือเท่ากับ 0 ค่าที่ยอมรับกันคือ $< .08$ แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ที่ดีมาก

5.5) ดัชนีวัดระดับความกลมกลืนเปรียบเทียบ (Comparative Fit Index : CFI) CFI ควรมีค่ามากกว่า .95 (Hooper et al., 2008) หรือมีค่ามากกว่า .90 (Afthanorhan, 2013) แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์

สรุปการประเมินความสอดคล้องของโมเดลองค์ประกอบกับข้อมูลเชิงประจักษ์ได้ดังนี้ กรณีค่าสถิติไค-สแควร์ไม่มีนัยสำคัญ ($p > .05$) ค่า GFI และ AGFI ต้องมีค่ามากกว่า .90 ค่า CFI มีค่ามากกว่า .95 ค่า RMR มีค่าต่ำกว่า .08 และค่า RMSEA มีค่าต่ำกว่า .06 แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์

กรณีค่าสถิติไค-สแควร์มีนัยสำคัญ ($p \leq .05$) ค่าไค-สแควร์สัมพัทธ์ต้องน้อยกว่า 3.00 ค่า GFI และ AGFI ต้องมีค่ามากกว่า .90 ค่า CFI มีค่ามากกว่า .95 ค่า RMR มีค่าต่ำกว่า .08 และค่า RMSEA มีค่าต่ำกว่า .06 แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์

สรุปค่าสถิติที่ใช้ในการประเมินความสอดคล้องของโมเดลองค์ประกอบกับข้อมูลเชิงประจักษ์แสดงได้ในตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 ค่าสถิติที่ใช้ในการประเมินความสอดคล้องของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์

GOF Test	ชื่อสถิติ	ค่าสถิติที่พิจารณา	หมายเหตุ
χ^2	Chi-Square	$p > .05$ (Hair et al., 2010)	ถ้าค่า p-value น้อยกว่า .05 พิจารณาว่า χ^2/df ประกอบต้องน้อยกว่า 3.00
χ^2/df	Relative Chi-Square	$\chi^2/df = < 3.00$ (เสรี ชัดแจ้ง, 2547) or < 5.0 (Afthanorhan, 2013)	
GFI	Goodness of Fit	$> .90$ (Hair et al., 2010)	
AGFI	Adjusted Goodness of Fit	$> .90$ (Hair et al., 2010)	
CFI	Comparative Fit Index	$> .90$ (Afthanorhan, 2013) or $> .95$ (Hooper et al. 2008)	
RMR	Root Mean Square Residual	$< .08$ (Hair et al., 2010)	
RMSEA	Root Mean Square Error of Approximation	$< .08$ (Afthanorhan, 2013) or $< .06$ (เสรี ชัดแจ้ง, 2547)	

6) การตัดแปรโมเดล (Model Modification) เมื่อพิจารณาค่าสถิติวัดความสอดคล้องของโมเดลแล้วบ่งชี้ว่าโมเดลองค์ประกอบไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ หรือสามารถปรับโมเดลให้สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ได้ดียิ่งขึ้นจึงทำการปรับพารามิเตอร์ในโมเดลสมมติฐานแล้วทดสอบผลการปรับโมเดลจนกว่าจะได้ค่าสถิติวัดความสอดคล้องของโมเดลที่แสดงว่าโมเดลสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ที่ดีที่สุด ทั้งนี้จะเป็นการกำหนดน้ำหนักบนองค์ประกอบมากกว่า 1 ตัว เมื่อค่าพารามิเตอร์น้ำหนักองค์ประกอบไม่ถูกต้อง และทำการเพิ่มหรือตัดพารามิเตอร์ หรือ กำหนดความสัมพันธ์เส้นทางในโมเดลตามที่โปรแกรม AMOS ให้ค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) (Hair et al., 2010)

3.4.1.3 การตรวจสอบสมมติฐานหลังจากได้โมเดลแนวปฏิบัติการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยซึ่งเป็นตัวแปรตามนำมาทดสอบสมมติฐานข้อที่ 1- 35 กับตัวแปรต้นดังนี้

1) การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 1-7 เพื่อตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 2 มีปัจจัยประชากรศาสตร์อะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ซึ่งปัจจัยประชากรศาสตร์ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งในร้านอาหาร ประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหาร ประเภทของร้านอาหาร รายได้ต่อเดือน

ของธุรกิจ โดยใช้โปรแกรม SPSS จำแนกค่าสถิติพื้นฐาน จำนวน ร้อยละ ของปัจจัยประชากรศาสตร์ แต่ละด้าน ใช้สถิติ t-test ในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรเพศกับตัวแปรตามเพื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย

การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One Way Analysis of Variance: ANOVA) สำหรับการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรประชากรศาสตร์ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่ง ในร้านอาหาร ประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหาร ประเภทของร้านอาหาร รายได้ต่อเดือนของ ธุรกิจ กับตัวแปรตาม และการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference: LSD)

2) การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 8-14 เพื่อตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 3 ปัจจัยทัศนคติต่อ สิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบ ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยอย่างไร โดยใช้การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis)

3) การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 15-21 เพื่อตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 4 ปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาดสีเขียว (7Ps) อะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหาร สีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย โดยใช้การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis)

4) การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 22-28 เพื่อตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 5 ปัจจัยสิ่งแวดล้อมทาง การตลาดระดับจุลภาคอะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหาร สีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย โดยใช้การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis)

5) การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 29-35 เพื่อตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 6 ปัจจัยสิ่งแวดล้อมทาง การตลาดระดับมหภาคอะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติ สำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยโดยใช้การวิเคราะห์ถดถอย พหุคูณ (Multiple Regression Analysis)

บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูล

งานวิจัยเรื่องปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการวิจัยเป็นการวิจัยแบบผสมผสาน คือ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยเชิงปริมาณ ผลการวิเคราะห์การวิจัยนำเสนอเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์การวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อนำผลที่ได้นำไปบูรณาการกับงานวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องสร้างเป็นปัจจัยเบื้องต้นนำไปใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณต่อไป

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณเพื่อตรวจสอบสมมติฐาน ยืนยันปัจจัยที่เหมาะสมของการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย ส่วนที่ 2 นี้แบ่งผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์การวิเคราะห์หองค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) ปัจจัยร้านอาหารสีเขียว

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์หองค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis : CFA) ปัจจัยร้านอาหารสีเขียว

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตัวแปรปัจจัยภายใน ปัจจัยภายนอก ที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ตอนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายใน ปัจจัยภายนอกของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์การวิจัยเชิงคุณภาพ

จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องพบว่า กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2564) ได้จัดทำโครงการร้านอาหารสีเขียวขึ้นในปี 2562 ซึ่งมีการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยดังที่แสดงไว้ในการทบทวนวรรณกรรม เป็นจุดเริ่มต้นของร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย อย่างไรก็ตามผู้วิจัยซึ่งร่วมเป็นหนึ่งในคณะกรรมการร้านอาหารสีเขียวจัดทำเกณฑ์และร่วมตรวจประเมินร้านอาหารสีเขียวด้วย ผู้วิจัยพบว่าการนำเกณฑ์ร้านอาหารสีเขียวที่จัดทำขึ้นและนำไปใช้จริงยังมีข้อจำกัดและไม่ครอบคลุมบริบทของธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย การวิจัยเชิงคุณภาพโดยวิธี โฟกัสกรุ๊ปในงานวิจัยนี้จึงช่วยให้ผู้วิจัยเข้าใจและคุ้นเคยกับปัจจัย

ร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยกระจ่างชัดขึ้น สามารถสรุปเป็นผลงานวิจัยคุณภาพและนำไปบูรณาการกับปัจจัยต่าง ๆ ที่พบในงานวรรณกรรมนำไปใช้ในงานวิจัยเชิงปริมาณได้ต่อไป

ผลการวิเคราะห์การวิจัยเชิงคุณภาพเรื่องปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

ผู้วิจัยได้นำเสนอแนวทางในการพิจารณาปัจจัยร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยโดยสรุปจากการทบทวนวรรณกรรมให้ที่ประชุมสนทนากลุ่มพิจารณาและแสดงความคิดเห็น เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2563 ณ ห้อง 155 ชั้น 5 อาคาร 1 วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ มีผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มจำนวน 13 คน ดังนี้

1. ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1
2. ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2
3. ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3
4. ผู้บริโภคคนที่ 1
5. ผู้บริโภคคนที่ 2
6. ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1
7. ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2
8. ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1
9. ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2
10. ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1
11. ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2
12. นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชน
13. นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐ

ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการสร้างข้อคำถามในการสนทนาจัดออกเป็นหมวดใหญ่ 7 หมวด และมีหัวข้อสนทนากลุ่มดังนี้

หมวดที่ 1 แนวปฏิบัติด้านสังคม

- 1.1) นโยบายของร้านอาหารสีเขียว
- 1.2) การปฏิบัติต่อลูกค้า
- 1.3) การปฏิบัติต่อชุมชน
- 1.4) การปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า)
- 1.5) การปฏิบัติต่อพนักงาน และการปฏิบัติของพนักงาน

หมวดที่ 2 แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ และนโยบายของภาครัฐ

- 2.1) การปฏิบัติตามกฎหมาย
- 2.1) การปฏิบัติตามนโยบายของภาครัฐ

หมวดที่ 3 แนวปฏิบัติด้านอาหาร

- 3.1) การจัดการอาหารอย่างยั่งยืน
- 3.2) การจัดเมนู
- 3.3) การประกอบอาหาร

หมวดที่ 4 แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

- 4.1) การลดปริมาณขยะอาหาร
- 4.2) การลดปริมาณขยะอื่น ๆ
- 4.3) การจัดการขยะ
- 4.4) การจัดการมลพิษ

หมวดที่ 5 แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

- 5.1) การใช้น้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค
- 5.2) การจัดการน้ำเสีย

หมวดที่ 6 แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน

- 6.1) การใช้พลังงานไฟฟ้า
- 6.2) การใช้พลังงานก๊าซ และ เชื้อเพลิงอื่น
- 6.3) การใช้พลังงาน เชื้อเพลิงพาหนะ

หมวดที่ 7 แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

- 7.1) การออกแบบอาคารสีเขียว
- 7.2) การใช้วัสดุถาวร เฟอร์นิเจอร์ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- 7.3) การป้องกันอัคคีภัย

ที่ประชุมสนทนากลุ่มได้แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในแต่ละหมวด ผู้วิจัยได้ทำการบันทึก สรุปใจความ จัดหมวดย่อยในแต่ละหมวด สรุปแก่นสาระ และจัดแยกแนวปฏิบัติย่อยในแต่ละหมวดใหญ่ (ภาคผนวก ก) แสดงผลการวิจัยได้ดังนี้

หมวดที่ 1 แนวปฏิบัติด้านสังคม มีผลการวิจัยดังนี้

- 1.1) หัวข้อสนทนาเรื่องนโยบายของร้านอาหารสีเขียว
มีความคิดเห็นของผู้ร่วมสนทนาดังนี้

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 "เจ้าของต้องมีนโยบายการจัดทำร้านอาหารสีเขียวอย่างชัดเจนในทุก ๆ ด้าน พนักงานต้องเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้าน"

ซึ่งได้รับการเสริมแนวคิดนี้จากผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 ว่า "นโยบายหลัก ๆ น่าจะเป็นด้านสิ่งแวดล้อม และสังคม สิ่งแวดล้อมทำอย่างไรถึงจะลดขยะ มลพิษ ส่วนสังคมก็ทำพวก CSR ต่าง ๆ แล้วไม่ทำให้ชุมชนเขาเดือดร้อน บางร้านไปทำขยะเหม็น"

ในเรื่องความหมายของสิ่งแวดล้อมได้รับการขยายความจากผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 ว่า "ต้องเข้าใจว่าสิ่งแวดล้อมหมายถึงอะไรบ้าง มีสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมที่คนสร้างขึ้น ทว่าไปเรานึกถึงต้นไม้ แม่น้ำ ลำธาร ไม่ค่อยมีใครนึกถึงผืนดิน ท่อระบายน้ำ อากาศ ไปถึงกลางวัน โคมงนี่ก็ทำให้อากาศเสียแล้ว เราต้องนึกถึงทุก ๆ ส่วน"

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 ได้แนะนำถึงวิธีการจัดทำนโยบาย "ไล่ไปที่ละด้าน สิ่งแวดล้อมต้องทำอะไรบ้าง ขยะเห็นชัด ๆ การลดขยะ ทิ้งขยะ ประหยัดน้ำ ประหยัดไฟ ใช้ให้คุ้ม กับลูกค้า พนักงาน"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 สรุปถึงแนวนโยบายของร้านอาหารสีเขียวว่าต้องครอบคลุมในระดับใด "เสริมว่าคน พนักงาน ลูกค้า ชุมชนที่เราอยู่ ไปจนถึงระดับประเทศ ต้องคำนึงถึงหมด เราทำร้านสะอาด สวย แต่ไม่ดูแลคนรอบข้างไม่ได้"

สามารถสรุปแก่นสาระข้อความสนทนาจัดเป็นแนวปฏิบัติย่อยข้อที่ 1.1.1) ได้ดังนี้

1.1.1) ร้านอาหารต้องมีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจนครบในทุก ๆ ด้าน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม ลดขยะ ลดมลพิษ เกื้อหนุน จุนเจือสังคม ชุมชน ด้วยวิธีการต่าง ๆ ไม่ทำให้ชุมชนเดือดร้อน

ในหัวข้อสนทนาเรื่องนโยบายร้านอาหารสีเขียวนี้ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงการเผยแพร่ นโยบายของร้านอาหารสีเขียวดังนี้

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนอภิปรายว่า "การมีนโยบาย เขียนไว้ติดไว้แต่ไม่ทำตามมันก็ไม่มีประโยชน์ ต้องมีการปฏิบัติจริง ถอดนโยบายมาเป็นการปฏิบัติ บอกพนักงาน หุ่นส่วน ทำอะไรบ้าง แล้วต้องทำต่อเนื่องจริงจัง"

เช่นเดียวกับข้อคิดเห็นของนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐ "เห็นด้วยว่าร้านอาหารสีเขียวต้องประกาศให้ทุกคนรับรู้ที่ต่อไปนี้นะเราเป็นร้านอาหารสีเขียวแล้ว กับลูกค้า พนักงาน ซัพพลายเออร์ เขาจะได้เข้าใจ และรู้ข้อจำกัดของเรา"

ส่วนผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวถึงช่องทางในการประกาศนโยบาย "การประกาศต้องทำทุกช่องทาง ร้านเล็ก ๆ จะเป็นการพูดคุย ดิคป้ายสักแผ่นสองแผ่น ง่ายมากก็ประกาศในสื่อออนไลน์ที่เราทำอยู่ เป็นร้านอาหารสีเขียวแล้ว"

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงการประกาศนโยบายหนึ่งต่อพนักงานว่า "ทางร้านมีนโยบายห้ามพนักงานนำถุงก๊อบแก๊บเข้าร้าน ประกาศว่าจะปรับถุงละบาท พนักงานเขาก็ทำตามไม่มีใครฝ่าฝืน กลัวโดนปรับ"

จากชุดข้อความสนทนานี้ สามารถสรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติที่ 1.1.2) ได้ว่า

1.1.2) ร้านอาหารต้องมีการเผยแพร่นโยบายสีเขียวให้ทั้งลูกค้า พนักงาน ชุมชน คู่ค้า หุ่นส่วน ผู้ถือหุ้น รับรู้เข้าใจถึงนโยบายสีเขียวของทางร้าน ผ่านช่องทางการสื่อสารต่าง ๆ ทั้งจากพนักงาน สื่อป้าย สื่อออนไลน์ เพื่อความเข้าใจและการปฏิบัติที่เหมาะสมของทุกคน

1.2) หัวข้อสนทนาเรื่องการปฏิบัติต่อลูกค้า

มีความคิดเห็นของผู้ร่วมสนทนาดังนี้

"ในประเทศไทยเรื่องร้านอาหารสีเขียวยังเป็นเรื่องใหม่ เขาบอกเขียว ๆ เราก็ไม่รู้ว่าเป็นเขียว ยังไง เขียวจริงไม่จริง หรือแค่มีต้นไม้สีเขียวนี้พอแล้ว ผู้บริโภคก็อยากรู้ว่าร้านอาหารสีเขียวทำอะไรบ้าง" ผู้บริโภคคนที่ 1 ให้ความเห็น

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐให้ความเห็นเพิ่มเติมเรื่องการสื่อสารและเรื่องที่ต้องสื่อสารถึงลูกค้าว่า "การสื่อสารทำได้หลายรูปแบบทั้งป้ายขอความร่วมมือต่าง ๆ การพูดคุยกับพนักงาน ลงประกาศอยู่ในสื่อออนไลน์ ในเมนูมีหน้าหนึ่งบอกว่าเราเป็นร้านอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม รักษาสิ่งแวดล้อมอย่างไร ลดพลังงาน ลดการใช้ไฟ ลดการใช้น้ำ มีเมนูอะไรเด่น ๆ บ้าง มีประโยชน์ยังไง"

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 เล่าถึงแนวปฏิบัติของทางร้าน "เราบอกลูกค้าว่าร้านเราใช้ข้าวออร์แกนิกจากสุรินทร์ ฝักบางอย่างก็ปลูกเอง ใช้ปุ๋ยหมักจากเศษอาหารที่เอาไปฝังกลบโคนต้นไม้ทำปุ๋ยหมัก"

สรุปแก่นสาระชุดการสนทนานี้เป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.2.1) ได้ดังนี้

1.2.1) ร้านอาหารต้องมีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อมด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ป้ายประกาศ ในเมนูใบปลิว การสื่อสารของพนักงาน การใช้สื่อออนไลน์

ในหัวข้อสนทนาเรื่องการปฏิบัติต่อลูกค้านี้ ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงเรื่องการมีส่วนร่วมของลูกค้าในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมดังนี้

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงการส่งเสริมลูกค้าให้ทำกิจกรรม “ที่ร้านมีป้ายติดไว้ ถ้านำแก้วน้ำมาเอง ลดให้ 10 บาท ลูกค้าก็ชอบ”

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 แสดงแนวทางการส่งเสริมลูกค้ากับการจัดการอาหารเหลือ "พวกอาหารที่ลูกค้าทานเหลือนี้ ให้พนักงานจัดอาหารเหลือลงกล่องให้ลูกค้ากลับบ้าน"

สอดคล้องกับแนวทางส่งเสริมการลดอาหารเหลือของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร คนที่ 2 "ถ้าลูกค้ามากัน 1-2 คน เราจะให้พนักงานถามลูกค้าทุกครั้งว่าจะรับเป็นที่เล็กหรือที่ใหญ่ อาหารจะได้ไม่เหลือ"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนแนะนำการส่งเสริมด้านการลดขยะ และการจัดการอาหารเหลือ "เชิญชวนลูกค้าลดการใช้หลอดพลาสติก สั่งอาหารรับประทานแต่พอดี"

ส่วนนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐกล่าวถึงการส่งเสริมลูกค้าให้ลดการใช้พลังงานของร้านอาหาร "บางร้านบอกชัดเจน ที่จอดรถน้อย ขอความร่วมมือลูกค้าเดินทางมาโดยรถไฟฟ้า เดินอีกนิดเดียวก็ถึงร้าน อีกแห่งหนึ่งร้านใหญ่มาก ต้องจอดรถไฟฟ้ารับส่งลูกค้าจากลานจอดรถ อันนี้ก็ช่วยกันประหยัดพลังงานลดมลพิษได้"

และผู้บริโภคคนที่ 2 กล่าวถึงกิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมที่เคยทำกับร้านอาหารว่า "เคยไปร้านที่เขาให้แก้วกาแฟไปแลกต้นไม้เล็ก ๆ กลับบ้าน ก็ดี แลกกันใหญ่เลย"

จากชุดการสนทนากลุ่มนี้สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.2.2) ได้ดังนี้

1.2.2) ร้านอาหารต้องมีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น การร่วมทำกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม การประหยัดพลังงาน การลดขยะอาหาร การลดมลพิษ

ภายใต้หัวข้อสนทนาการปฏิบัติต่อลูกค้านี้ ผู้ร่วมสนทนากลุ่มยังได้พูดคุยกันถึงเรื่อง การปฏิบัติที่ชัดเจนต่อลูกค้า ไม่คดโกงลูกค้า ควรเป็นอีกหนึ่งแนวปฏิบัติด้วย

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 ให้ความเห็นว่า "ร้านอาหารต้องค้าขายอย่างชัดเจนกับลูกค้า หน้าตาอาหารในเมนูเป็นยังไง ลูกค้าก็ควรได้ตามนั้น ราคาด้วย แพงมากนี่ไม่ไหว"

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 เสริมว่า "ราคาอาหารต้องติดราคาแสดงให้เห็นชัดเจน แก้วไปแก้วมาไม่มีดี คุณภาพอาหารก็ต้องพอเหมาะกับราคาด้วย"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 ยืนยันการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้าว่า "ลูกค้าว่าอะไรมาเราพร้อมรับฟัง พร้อมนำไปแก้ไข"

และผู้บริโภคคนที่ 2 กล่าวถึงสิ่งที่ลูกค้าคาดหวังการปฏิบัติของร้านอาหารสี่เขียวต่อลูกค้า "เข้าร้านอาหารที่ประกาศตัวเองว่าเป็นร้านอาหารสี่เขียว อยากเห็น อยากได้ร้านที่บรรยากาศดี รมรื่น อาหารอร่อย มีคุณภาพ เป็นอาหารสุขภาพด้วยก็ดี แต่อย่าแพงเกินเหตุ อย่าเอาเปรียบเรา"

สรุปแก่นสาระการสนทนานี้เป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.2.3) ได้ดังนี้

1.2.3) ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า รับฟังความคิดเห็นของลูกค้า และนำมาปรับปรุงแก้ไข เช่น การแสดงราคาอาหารชัดเจน นำเสนออาหารที่มีคุณภาพเหมาะสมกับราคา

1.3) หัวข้อสนทนาเรื่องการปฏิบัติต่อชุมชน

ผู้ร่วมสนทนาแสดงความคิดเห็นถึงแนวทางปฏิบัติดังนี้

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 แนะนำว่า "จัดทำพวกโครงการให้ความรู้กับสถานศึกษา ฝึกอาชีพให้คนในชุมชน การบริจาคอาหารสิ่งของ"

"หลายที่ชุมชนมีการผลิตขนม ปลูกผัก ก็เอามาใช้ในร้าน หรือขายได้" นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนแนะนำการช่วยเหลือชุมชนอีกวิธีหนึ่ง

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงการปฏิบัติในด้านการบริจาคให้ชุมชน "ทำอาหารกล่องไปแจกประจำ เวลาเขามีเรื่องเดือดร้อน"

เช่นเดียวกับผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงการทำประโยชน์ให้ชุมชน "เขาเชิญให้ไปสอนทำอาหาร เราก็ไป สอน"

ส่วนนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐอภิปรายถึงข้อไม่ควรปฏิบัติกับชุมชน "อย่าไปปล่อยน้ำเสียเน่า อย่าปล่อยควั่นไปรบกวนชาวบ้าน อย่าทิ้งขยะไม่เป็นที่ อย่าปล่อยให้ขยะส่งกลิ่นเหม็น คือไม่ทำให้คนรอบข้างเขาเดือดร้อน หาวิธีทำประโยชน์ให้เขาด้วย"

จากชุดสนทนานี้ สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.3.1) ได้ดังนี้

1.3.1) ร้านอาหารต้องมีการช่วยเหลือชุมชนด้วยวิธีการต่าง ๆ และไม่ทำให้ชุมชนเดือดร้อน เช่น การนำวัสดุคืบจากชุมชนมาประกอบอาหาร หรือ จำหน่ายในร้าน การฝึกอาชีพให้กับชุมชน การบริจาคอาหาร การให้ความรู้กับสถานศึกษา การไม่ปล่อยน้ำเน่าเสียหรือทิ้งขยะ ก่อวันกลิ่นเหม็นในชุมชนใกล้เคียง

ในหัวข้อสนทนาเรื่องการปฏิบัติต่อชุมชนนี้ ผู้ร่วมสนทนากลุ่มยังได้อภิปรายถึงเรื่อง การมีส่วนร่วมของชุมชนในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงกิจกรรมที่เคยทำกับชุมชนว่า "ร้านเราออกทำความสะอาดกับชาวบ้านเป็นประจำ บางทีเราก็ไปช่วยเขาทาสีกำแพงวัด ปลูกต้นไม้"

เช่นเดียวกับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 "มีกีฬา ก็ไปเล่นกีฬากับเขา มีงานบุญร้านชวนเขามั่ง เขาชวนเรามั่ง"

ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 ยืนยันถึงการมีส่วนร่วมกับชุมชน "จัดโปรโมชันในเทศกาลต่าง ๆ ลอยกระทง สงกรานต์ ให้ชาวบ้านมาร่วมงานกับเราได้บ้าง ทำบุญตักบาตรร่วมกัน"

ส่วนผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 กล่าวถึงประสบการณ์ที่เคยพบมาว่า "เคยไปร้านอาหารแถวบางขุนเทียนติดป่าชายเลน เขามีการเชิญชวนให้คนในชุมชนไปโยนเมล็ดต้นไม้เพิ่มป่าชายเลน ลูกค้าด้วย"

สามารถสรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.3.2) ดังนี้

1.3.2) ร้านอาหารต้องมีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม เช่น การช่วยกันเก็บขยะ การปลูกต้นไม้ การทำความสะอาดในชุมชน การร่วมงานบุญ การร่วมงานแข่งขันกีฬา

นอกจากนี้ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงเรื่องการจ้างงานคนในชุมชนและผู้ด้อยโอกาสว่า

"เป็นเรื่องที่เราไม่ควรละเลย ร้านอาหารเป็นแหล่งงานของคนในชุมชน และเราควรเปิดโอกาสให้คนที่มีความบกพร่องทางกาย แต่ยังทำงานได้มีโอกาทำงาน ก็เป็นไปตามความสามารถ ผู้สูงอายุด้วย" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 ให้ข้อเสนอแนะ

ข้อสนทนานี้ได้รับการเสริมจากนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนว่า "อีกหน่อยผู้สูงอายุจะมีมากกว่าเด็ก อัตราการเกิดมันต่ำลง เพราะฉะนั้นเราละเลยผู้สูงอายุไม่ได้"

ยังได้รับการสนับสนุนจากผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 "60 เดียวนี้ไม่แก่ ยังทำอะไรได้อีกมาก รับออเดอร์ ทำบัญชี กู้หลายคน 60 อัพทั้งนั้น"

ส่วนผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงการปฏิบัติของที่ร้านว่า "ส่วนใหญ่พนักงานก็มาจากญาติพี่น้องของพนักงานที่ทำอยู่แล้ว บางคนก็อยู่ในชุมชน"

มีความคิดเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 แตกต่างออกไปบ้างในเรื่องข้อจำกัดของการจ้างงานคนในชุมชน "แรงงานเราเป็นแรงงานต่างด้าวเกือบหมด ถ้ามีโอกาสก็จ้างคนในละแวกร้าน แต่บางทีก็หายากอยู่"

สามารถสรุปแก่นสาระชุดการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.3.3) ได้ดังนี้

1.3.3) ร้านอาหารควรมีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ

1.4) หัวข้อสนทนาเรื่องการปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า)

ผู้ร่วมสนทนาได้ร่วมกันสนทนาถึงแนวทางการสื่อสารกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ดังนี้

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนได้แสดงความคิดเห็นไว้ว่า "กับหุ้นส่วนนี้สำคัญ ก่อนทำอะไรต้องอธิบายให้เขาเข้าใจเป็นร้านอาหารสี่เขี้ยวนี้มันเป็นอย่างไง เป็นแล้วได้ประโยชน์อะไร มันได้อุณหภูมิถึงแวดล้อม ผลพลอยได้คือประหยัดต้นทุน พลังงาน ได้กำไรเพิ่มขึ้น"

เป็นไปในทิศทางเดียวกับความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 "คำถามที่ได้รับกันประจำคือเป็นร้านอาหารสี่เขี้ยวแล้วได้อะไร มันก็ต้องคุยกันก่อนว่าชอบร้านสะอาดหรือร้านสกปรก ชอบให้มีขยะเยอะ ๆ หรือเอาขยะน้อย ๆ เราก็ประหยัดด้วย"

ส่วนผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 แนะนำแนวทางการสื่อสารต่อลูกค้า "ชี้แจงเขาว่าเราต้องการลดการใช้พลาสติก ลดขยะอาหาร ไม่เอาวัตถุดิบที่มียาฆ่าแมลง สวายน้อยหน่อยไม่เป็นไร เขาจะได้ไปจัดหามาให้เราได้ตามที่เราต้องการ"

ซึ่งผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงปัญหาในการทำความเข้าใจกับลูกค้าในเรื่องนี้ "ปัญหาใหญ่ของการเป็นร้านอาหารสี่เขี้ยวคือ เราขาดแคลนคนขายวัตถุดิบที่เข้าใจเรื่องร้านอาหารสี่เขี้ยว จะให้เขาไม่เอาผักใส่ถุงพลาสติกแล้วจะให้เขาเอาใส่อะไร"

เช่นเดียวกับผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมคนที่ 2 ซึ่งให้เห็นถึงอุปสรรคในการสื่อสารเรื่องนี้ต่อลูกค้า "กับแม่ค้าตลาดไม่มีปัญหา แค่เราเอาตะกร้าไปใส่ของก็จบ ไม่ต้องคุย กับคนขายส่งต้องคุยหน่อย มีหลายเจ้าอยู่ที่ขายวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ แต่ก็ยังคิดใส่ถุงพลาสติกกันอยู่"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.4.1) ดังนี้

1.4.1) ร้านอาหารต้องมีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน ให้เข้าใจเรื่องประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสี่เขี้ยวและการปฏิบัติสี่เขี้ยวต่อร้านอาหารสี่เขี้ยว

นอกจากนี้ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงการปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียควรปฏิบัติด้วยความซื่อตรงไม่คดโกง

มีความคิดเห็นของผู้ร่วมสนทนาดังนี้

"บัญชี รับ จ่าย ทำให้ถูกต้อง ได้กำไร ขาดทุน ชี้แจงให้หุ้นส่วนเข้าใจ ขนาดเป็นสามีภรรยา กัน เรื่องเงินเลิกกันมาหลายรายแล้ว" นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนให้ความเห็นในเรื่องการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้ถือหุ้น หุ้นส่วน

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐกล่าวถึงการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องว่า "กลายเป็นเรื่องปกติกันไปแล้วที่ร้านอาหารต้องทำ 2 บัญชี อันหนึ่งไว้เสียภาษี อีกอันรู้เอง ไม่ให้คนอื่นรู้ ซึ่งมันเป็นเรื่องไม่ถูกต้อง ไม่ยุติธรรม ทั้งกับหน้าที่ของเรา สังคม หุ้นส่วน"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 เสริมเรื่องการปฏิบัติต่อลูกค้าว่า "คนค้าขายกับเรา ก็ว่ากันตรงไปตรงมา ลดได้ก็ลด ไม่เอาเปรียบกัน ขอให้ได้ของตรงตามที่สั่ง คุณภาพดี"

ซึ่งนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนกล่าวถึงการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้อง เช่นกันว่า "เจ้าของร้านคนหนึ่งเล่าให้ฟังว่าชื่อของแพงมาตั้งนานเพราะคนจัดซื้อไปฮ้างกับร้านขายส่งวัตถุดิบ ไม่เคยเปลี่ยนร้าน จ่ายได้ไต่กัน"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.4.2) ดังนี้

1.4.2 ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ไม่เอารัดเอาเปรียบคู่ค้า เช่น การชี้แจงบัญชี รับ จ่าย กำไร แก่ผู้ถือหุ้น หุ้นส่วน คู่ค้า การไม่หาช่องโอกาสเอารัดเอาเปรียบผู้หนึ่งผู้ใด

ในหัวข้อแนวปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียนี้ ผู้ร่วมสนทนายังได้หารือกันถึงการปฏิบัติในการเลือกคู่ค้าที่สนองตอบต่อแนวทางของร้านอาหารสีเขียว

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั้ง 3 คนให้ความคิดเห็นในเรื่องนี้ไปในทิศทางเดียวกัน "กำหนดคนขายว่าเขาต้องมีทะเบียนเกษตรกรอินทรีย์มายืนยันได้นะ บางอย่างก็โง่โง่ได้ บางอย่างก็ไม่มี แต่เราก็พยายามเลือกเจ้า บางเจ้าไปเลือกถึงสวนเลย ไม่มียามาแมลงจริงนะแต่มันก็ได้เฉพาะบางเจ้า ส่วนใหญ่ก็ซื้อคำสั่ง เลือกไม่ได้" ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงการเลือกคู่ค้าวัตถุดิบเกษตรกรอินทรีย์

ส่วนผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงกติการการเลือกคู่ค้าว่า "แจ้งพ่อค้าว่าต้องการลดการใช้พลาสติก ลดขยะอาหาร ไม่เอาวัตถุดิบที่มียามาแมลง สวายน้อยหน้อยไม่เป็นไร เขาจะได้อัดเข้ามาให้เราได้ตามที่เราต้องการ แล้วปกติก็ซื้อของใกล้ ๆ ร้าน ตลาดสด ไปไม่ไกลอยู่แล้ว"

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 2 ย้ำถึงคุณสมบัติของคู่ค้าในการจัดวัตถุดิบส่งต้องทำอย่างไรบ้าง "เราบอกคนขายเลยว่าส่งของให้เรานี้ ไม่เอาถุงพลาสติกนะ หมุนเวียนตะกร้าไปใส่ ของตัดแต่งแล้ว ไอ้ประเภทเน่า ๆ ไม่ต้องเอามา มาถึงใช้ได้เลย ขยะมันก็น้อย"

สามารถสรุปแก่นสาระชุดการสนทนานี้เป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.4.3) ดังนี้

1.4.3) ร้านอาหารต้องกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว เช่น การปลูกผักโดยใช้วิธีการเกษตรอินทรีย์ การกำหนดระยะทางขนส่งจากร้านขายให้มาที่ร้านอาหารใกล้ที่สุดเพื่อประหยัดพลังงาน การไม่บรรจุผักในห่อพลาสติก การหมุนเวียนภาชนะในการส่งวัตถุดิบ การตัดแต่งวัตถุดิบจากต้นทาง

1.5) หัวข้อสนทนาการปฏิบัติต่อพนักงาน และการปฏิบัติของพนักงาน

ผู้ร่วมสนทนาได้อภิปรายถึงการปฏิบัติของพนักงานต่อลูกค้าดังนี้

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 ให้ความคิดเห็นในเรื่องการปฏิบัติของพนักงานว่า "การบริการในร้านนี้สำคัญมาก พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้า อธิบายให้ลูกค้าเข้าใจถึงการบริการ

ของเราได้ อย่างที่ร้านไม่บริการเครื่องปรุง กระดาษเช็ดปาก ไม่จุ่มพื้นที่โต๊ะ แต่ให้ถามลูกค้าแทนว่าถ้าต้องการอะไร บอกได้"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 เพิ่มเติมว่า "พนักงานต้องสามารถอธิบายลูกค้าได้ว่าทำไมร้านเราถึงไม่มีการบริการน้ำขวด แต่ใส่เหยือกบริการ และต้องให้ความมั่นใจเขาด้วยว่าน้ำเรามีคุณภาพผ่านการกรองมาอย่างดี"

ส่วนผู้บริโภคนคนที่ 1 กล่าวถึงประสบการณ์ที่ได้รับในเรื่องนี้ว่า "ร้านส่วนใหญ่เดี๋ยวนี้ไม่บริการไม้จุ่มฟัน กระดาษเช็ดปาก แรก ๆ เราก็ว่าทำไมประหยัดจัง ตอนหลังพอเข้าใจว่าเป็นเรื่องของการลดขยะ พนักงานเขาก็อธิบาย"

จากการสนทนานี้สรุปเป็นแก่นสาระได้แนวปฏิบัติข้อที่ 1.5.1) ดังนี้

1.5.1) พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำเนิ่งถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้

นอกจากนี้ผู้ร่วมสนทนายังได้หารือกันถึงเรื่องการปฏิบัติต่อพนักงานในร้านอาหารสีเขียวดังนี้

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 ให้ความคิดเห็นในเรื่องนี้ว่า "ทางร้านต้องให้ความรู้ กำหนดหน้าที่ ช่วยกันทำอะไรบ้าง ทำอาหารต้องแยกขยะเปียกออกจากขยะอื่นนะ คนล้างจานต้องแยกน้ำออกจากเศษอาหาร คนเสิร์ฟอย่าลืมถามลูกค้า เอาอาหารที่เล็กที่ใหญ่"

ข้อคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 ก็เป็นไปในทิศทางเดียวกัน "ให้ความรู้แก่พนักงานในเรื่องร้านอาหารสีเขียว เช่น วัตถุประสงค์อินทรีย์ การหมักขยะทำสารขจัดล้าง การใช้น้ำยาล้างจานที่ไม่ต้องมีฟอง การเปลี่ยนขยะเป็นเงิน"

ส่วนผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 ได้กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้าน "เราก็นั่งคุยกัน แผนไหนมีหน้าที่ทำอะไร ในครัวมีวิธีลดขยะได้บ้าง มุ่งไปที่เรื่องลดขยะก่อน "

สรุปแก่นสาระการสนทนานี้เป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.5.2) ดังนี้

1.5.2) ร้านอาหารต้องสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ เช่น การลดขยะเศษอาหาร การบริการลูกค้า การแปรรูปขยะ

เรื่องการปฏิบัติต่อพนักงานนี้ ผู้ร่วมสนทนายังได้แสดงความคิดเห็นร่วมกันว่าควรมีการปฏิบัติที่ดี ไม่เอารัดเอาเปรียบพนักงานดังนี้

"เวลารับพนักงานต้องชี้แจงให้เขาเข้าใจ ร้านเราทำอะไร เขาต้องทำอะไรบ้าง เงินเดือนโบนัส วันหยุด OT มีกฎระเบียบอะไรบ้าง เอาให้เคลียร์ ทำได้แต่ต้น ก็อยู่กันอย่างสบายใจ" นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนแนะนำข้อปฏิบัติที่เป็นธรรมกับพนักงาน

เช่นเดียวกับความคิดเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 "นาน ๆ ที เขาก็ทะเลาะกัน เราก็เรียกมาพูดคุย ให้ความเป็นธรรมกับเขา มีเรื่องอะไรกัน ฟังความทั้งสองข้าง ต้องยุติธรรม"

ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 เสริมไปในทิศทางเดียวกัน "เจ้าของร้านต้องมีทั้งพระเดชและพระคุณ เขาทำดีก็ให้เขา เขาทำไม่ดีต้องมีลงโทษบ้าง"

ส่วนผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงการรับฟังความคิดเห็นของพนักงาน "พนักงานเป็นหัวใจสำคัญของร้าน เพราะฉะนั้นเจ้าของนี่ต้องอธิบาย ประชุม ให้เขาเข้าใจสิ่งที่เรากำลังทำอยู่ ให้เขาเสนอความคิดเห็นมา อะไรทำได้ทำไม่ได้ บางทีเขาคิดดีกว่าผู้บริหารอีก เราต้องฟังเขา"

และผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 ซึ่งให้เห็นถึงการเตรียมความพร้อมพนักงานในการเข้าสู่การเป็นร้านอาหารสีเขียว "พอร้านเพิ่มเรื่องร้านอาหารสีเขียวขึ้นมา เพิ่มหน้าที่ให้พนักงานต้องดูแล เขาจะรู้สึกว่าเป็นภาระเพิ่ม ต่อต้าน เพราะฉะนั้นเจ้าของร้านต้องทำความเข้าใจกับเขาก่อน ปรับทัศนคติเขา จากแบบเดิมที่เราทำอย่างไรก็ได้ แต่อันนี้ต้องมีระเบียบ ระเบียบไม่ซ้ำมันจะเห็นผล ซึ่งเป็นผลดีต่อพนักงานด้วย"

จากแก่นสาระของการสนทนาชุดนี้สรุปเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.5.3) ดังนี้

1.5.3) ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม รับฟังความคิดเห็นของพนักงาน เช่น สัญญาจ้างงาน เงินเดือน สวัสดิการ การฝึกอบรม การให้ทุน การลงโทษ การให้โบนัส การประชุมปรึกษา

นอกจากนี้ผู้ร่วมสนทนาายังได้แสดงความคิดเห็นถึงการส่งเสริมให้ตัวพนักงานเองมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อม

ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงการสร้างพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมให้พนักงาน "ในห้องอาหารพนักงาน ให้เขาทำป้ายติด ตักแค่พอกิน กินให้หมดจาน มีการคัดแยกเศษอาหาร พนักงานทำไปสักพักก็จะชิน ให้ช่วยกันคิดจะช่วยลดขยะได้ยังไง"

และได้รับการเสริมจากผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 ว่า "ตอนนี้ทุกคนมีกระบอคน้ำประจำตัวแล้ว ถ้าไม่เอามาเราก็ไม่มีแก้วน้ำให้ เขาก็เข้าใจ ร่วมมือกันดี"

"เริ่มจากจุดเล็ก ๆ ก่อน อย่างการหันมะนาวบีบเอาน้ำ ก็หลายคนจะหันมะนาวเป็นชิ้นทิ้งแกน เพราะมันบีบง่าย แต่ถ้าเราแสดงให้เขาเห็นว่าถ้าผ่ามะนาวครึ่งลูก แล้วใช้ที่คั้นมะนาว หรือที่กรองเมล็ด มันทิ้งแค่เปลือก ไม่ดีกว่าหรือ" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 กล่าวถึงการเริ่มต้นการรักษาสิ่งแวดล้อม

เช่นเดียวกับแนวคิดของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 "ให้พนักงานเขาช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ปล่อยให้ร้าน ไม่ใช่ของทิ้งขว้าง"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนเสนอแนะการทำแนวปฏิบัตินี้ให้เด่นชัด “ร้านใหญ่ ๆ ทำเป็นโครงสร้าง กำหนดหน้าที่งานใน Green Team เลย ใครทำอะไร ให้พนักงานเกิดความภูมิใจ ทุกคนมีความสำคัญในทีม”

สามารถสรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 1.5.4) ดังนี้

1.5.4) ร้านอาหารต้องจัดให้พนักงานมีส่วนร่วมในการรักษาสีสิ่งแวดล้อม สร้างทีมงานสิ่งแวดล้อม เช่น การนำเสนอความคิดเห็นเรื่องสิ่งแวดล้อม การเข้าร่วมเป็นคณะทำงานด้านสิ่งแวดล้อมด้วยความสมัครใจ การปฏิบัติเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

หมวดที่ 2 แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ มีผลการวิจัยดังนี้

2.1) หัวข้อสนทนากฎการปฏิบัติตามกฎหมาย

ผู้ร่วมสนทนาได้หารือกันอย่างละเอียดถึงการจดทะเบียนร้านอาหาร การปฏิบัติตามกฎกระทรวงสาธารณสุข และสุขาภิบาลอาหาร

ในเรื่องนี้ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 ได้ให้ข้อมูลว่า “ร้านอาหารเมื่อจัดตั้งขึ้นมาแล้วต้องไปจดทะเบียนพาณิชย์ให้ถูกต้องเพื่อขึ้นทะเบียนการค้า อีกส่วนต้องไปแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหารกับเขตหรือองค์การบริหารส่วนตำบลที่ร้านตั้งอยู่ ไปขายเหล้า เบียร์ เดียวนี้บังคับด้วยว่าเจ้าของ พนักงานต้องมีใบผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารด้วย”

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 เสริมเหตุผลความจำเป็นที่ร้านอาหารต้องทำให้ถูกต้องตามกฎหมาย “การที่ร้านอาหารมีทะเบียน เมื่อเกิดอะไรขึ้นจะตรวจสอบง่าย อีกอย่างการขออนุญาตตั้งร้านอาหารตอนนี้ต้องผ่านหลักเกณฑ์ ร้านอาหารสะอาด ครัวสะอาดนะ มีห้องน้ำพอเพียง พนักงานต้องไปอบรมสุขาภิบาลอาหาร อะไรที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ห้ามทำเป็นการรับประกันร้านอาหารที่จดทะเบียนถูกต้องว่า บอกคนกินว่า ร้านนี้จะจดทะเบียนถูกต้องปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ”

ขณะที่มีความคิดเห็นของนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนชี้ให้เห็นถึงสภาวะการณ์ของร้านอาหารในเรื่องนี้ “ร้านอาหารเมืองไทยอาจจะขออนุญาตเปิดถูกต้องไม่ถึงครึ่ง การอบรมยิ่งแล้วใหญ่ พนักงานเข้าออก เป็นต่างชาติ ทั้งสภาวะเศรษฐกิจ การเมือง โรคภัย ร้านอาหารเปิดได้มั่ง ไม่ได้มั่ง หลายร้านเลยหย่อนยานเรื่องนี้ ต้องกวัดขั่น”

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐเสริมเพิ่มเติมว่า “ร้านอาหารมักจะละเลย ไม่เข้มงวดเรื่องการปฏิบัติตามระเบียบ กฎหมาย แต่เราควรส่งเสริมเขาให้ทำให้ถูกต้อง”

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 2.1.1) ดังนี้

2.1.1) ร้านอาหารต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย ปฏิบัติตามกฎหมาย ขออนุญาตต่าง ๆ ให้ถูกต้อง คือ มีทะเบียนพาณิชย์ และการจัดตั้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร

ใบอนุญาตและผลิตอาหาร ใบอนุญาตขายแอลกอฮอล์ ใบแสดงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นการรับรอง สร้างความมั่นใจขั้นพื้นฐานในด้านอนามัยให้แก่ผู้บริโภค

ผู้ร่วมสนทนายังได้หารือเชิงลึกถึงข้อปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของทางร้าน

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 อธิบายถึงหลักสุขาภิบาลอาหารและกฎกระทรวงสาธารณสุขดังนี้ "พอกฎกระทรวงสาธารณสุขออกมามีเรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ด้วย ทางสุขาภิบาลอาหารก็ปรับเกณฑ์อาหารอร่อยและสะอาดตาม ตอนนี่แบ่งแยกเป็นหมวด ๆ แล้วก็ล็อกกฎกระทรวงมา จะได้ไม่มีอะไรขัดกัน เช่น ไม่ใช่ก๊าซเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะอาหาร ไม่ใช่เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์มาเป็นเชื้อเพลิงทำอาหาร แล้วก็มิในเรื่องความสะอาดสถานที่ครัว ห้องน้ำ แสงสว่างในที่ต่าง ๆ เพียงพอมัย การจัดเก็บวัตถุดิบไม่เน่าเสีย ไม่มีนก หนู แมลง อะไรพวกนี้ อาหารปรุงสุกนี้ต้องเก็บเหนือจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. แล้วมีที่ปกปิด การกำจัดขยะ ไขมัน สารเคมี แล้วก็ในเรื่องความสะอาดน้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำแข็ง อุปกรณ์ อนามัยส่วนบุคคล"

ขณะที่ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 ชี้ให้เห็นสภาพจริงของร้านอาหารหลาย ๆ ร้านในเรื่องการปฏิบัตินี้ "เรื่องความสะอาด สุขาภิบาลอาหาร ตอนร้านเปิดขออนุญาตก็ผ่าน พอไป ๆ ด้วยความเคยชินก็จะละเลยเรื่องสุขาภิบาลอาหาร เพราะฉะนั้นเจ้าของร้านต้องมีจิตสำนึกคอยกวดขัน สร้างระเบียบในเรื่องนี้"

ผู้บริโภคคนที่ 2 กล่าวถึงการสำรวจความสะอาดร้านอาหารเพื่อความมั่นใจในการใช้บริการ "ไปร้านอาหารจะแอบสังเกตห้องน้ำ ครัวก่อน ถ้าสะอาดใช้ได้ ถึงจะกินร้านนั้น"

เช่นเดียวกับผู้บริโภคคนที่ 1 ย้ำในเรื่องความสะอาดของร้านเช่นกัน "ดูตั้งแต่หน้าร้าน แก้วไอ้โธม ๆ พื้นสกปรก มีต้นไม้อ้อยกรุงรังก็ไม่ไหว คุณการแต่งกายคนเสิร์ฟด้วย ร้านไหนสกปรกไม่เข้า"

สามารถสรุปแก่นสาระจากการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 2.1.2) ดังนี้

2.1.2) ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ผู้บริหารควรสร้างระเบียบกวดขัน อบรมทำความเข้าใจ สร้างจิตสำนึกให้พนักงานปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ เพื่อเป็นการสร้างมาตรฐานอนามัย ความสะอาด ความปลอดภัย สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภค

ในเรื่องของกฎกระทรวงสาธารณสุข 2561 ที่เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ผู้ร่วมสนทนาได้มีข้อหารือกันดังนี้

"กฎกระทรวงเป็นเหมือนกฎหมายข้อบังคับ ร้านไหนไม่ทำตามมีความผิดตามกฎหมายมีโทษปรับ" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 ชี้แจงถึงการบังคับใช้กฎกระทรวงนี้

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 เพิ่มเติมว่า "เนื้อหากฎกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้เป็นเรื่องของความปลอดภัยของร้านของลูกค้า ทำอาหารให้สะอาด ร้านสะอาด คนทำ มีการป้องกันอุบัติเหตุ การจัดเก็บ ครอบคลุมทั้งร้านอาหาร"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 ยืนยันการปฏิบัติตามกฎกระทรวง "กฎหมายบังคับเรื่องอะไรบ้าง พยายามทำตามทุกเรื่อง ไม่อยากทำอะไรผิดกฎหมาย ทั้งเรื่องกฎกระทรวง สุขาภิบาลอาหาร ยังมีโรคระบาดยังต้องทำให้สะอาดขึ้นอีก"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 2.1.3) ดังนี้

2.1.3) ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561 ควบคุมในเรื่องการกำจัดขยะมูลฝอย การระบายน้ำ การกำจัดไขมัน การป้องกันสัตว์แมลง การป้องกันอัคคีภัย สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบปรุง เก็บรักษา จำหน่ายอาหาร และสุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

2.2) หัวข้อสนทนากฎปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมของภาครัฐ

ผู้ร่วมสนทนาในประเด็นนี้ดังนี้

"อะไรที่ภาครัฐเริ่ม ส่งมานี้ ประชาชนมักจะให้ความร่วมมือ อย่างการงดใช้ถุงพลาสติก ทุกคนเห็นความสำคัญ ร่วมมือกัน ต่อไปก็น่าจะมีการณรงค์เป็นเรื่อง ๆ ออกมาเรื่อย ๆ เช่น การทิ้งขยะ แต่การคัดแยกขยะนี้ไม่สำเร็จซักทีเพราะคนเห็นว่าแยกไปก็เท่านั้นทั้งรวมกันอยู่ดี" ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 ให้ความเห็น

ในเรื่องการคัดแยกขยะนี้ ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 กล่าวแย้งว่า "ที่จริงทาง กทม.เขาก็แยกนะคะ แต่คนทั่วไปอาจจะไม่รู้ หรือเห็นไม่ชัดเจน เริ่มแยกเถอะคะ รับรองไม่สูญเปล่า เขาก็จะมีคนมาแยกอีกที"

"การปฏิบัติเรื่องความสะอาดเพื่อป้องกัน โควิด หรือตามมาตรฐาน SHA เป็นสิ่งที่ร้านอาหารต้องทำอยู่แล้ว เพื่อสร้างความมั่นใจให้ลูกค้า" ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 ให้ความเห็น

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 2.2.1) ดังนี้

2.2.1) ร้านอาหารควรปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐ เช่น การลดการใช้ถุงพลาสติก หลอดดูดน้ำพลาสติก กล่องโฟม มาตรฐานป้องกัน covid -19

หมวดที่ 3 แนวปฏิบัติด้านอาหาร มีผลการวิจัยดังนี้

3.1) หัวข้อสนทนากฎจัดการอาหารอย่างยั่งยืน

ในแนวปฏิบัตินี้มีความคิดเห็นของผู้ร่วมสนทนาดังนี้

"นี่ก็ถึงร้านอาหารสีเขียว น่าจะเป็นอาหารที่มาจากวัตถุดิบที่ดี เกษตรอินทรีย์" ผู้บริโภคคนที่ 1 ให้ความคิดเห็น

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 เสริมว่า "ควรเป็นวัตถุดิบที่สดใหม่ กำหนดสเปคเหมาะสมกับอาหาร"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 เพิ่มเติมว่า "วัตถุดิบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ควรได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีเครื่องหมายต่าง ๆ เช่น Q FOAM"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้านว่า "ร้านเน้นวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ รับจากสวนโดยตรง บางอย่างเราก็ปลูกเอง อาหารทะเลเราเน้นคนจัดส่งไม่เอาผู้มีไข่ กุ้งมีไข่ ทำนองนี้"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 เสริมแนวปฏิบัติในการเลือกวัตถุดิบ "หลายตัวเราก็เลือกใช้ที่มีเครื่องหมาย Q ตราออร์แกนิก ใด้อยู่หลายตัว แพงกว่าหน่อย แต่สบายใจ"

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวถึงรายละเอียดข้อบังคับในการจับสัตว์น้ำ "การจับสัตว์น้ำมีข้อห้ามมากมาย ห้ามใช้แรงงานเถื่อน แรงงานเด็ก ห้ามจับหน้าวางไข่ ห้ามจับสัตว์ที่กำลังจะสูญพันธุ์ โดยเฉพาะเรื่องการใช้แรงงาน การค้ามนุษย์ ประเทศไทยโดนจับตาตลอด มีผลต่อการจับสัตว์น้ำ การส่งออก"

"อาหารเกษตรอินทรีย์แท้ ๆ ยังหายากอยู่ ราคาแพงด้วย กรมวิทย์ไปตรวจพบสารตกค้างมากมาย อย่างผักไฮโดรโปนิกส์ก็ไม่ใช่เกษตรอินทรีย์เพราะใช้ปุ๋ยเคมี ยิ่งอาหารปลอด GMO ยิ่งยากใหญ่ มันเข้ามาหมดแล้ว เลือกยากอยู่ แต่ก็พยายามเลือก" ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้าน

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 ซึ่งให้เห็นถึงข้อจำกัดในเรื่องนี้ "ออกจะยากอยู่มาก ๆ วัตถุดิบในท้องตลาดทั่วไป หมู ไก่ ผักสด ของทะเล ไม่มีอะไรบอกว่ามันปลอดภัยร้าย ผ่านการรับรองมาอย่างไรบ้าง"

สามารถสรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 3.1.1) ดังนี้

3.1.1) ร้านอาหารต้องมีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สดใหม่ได้รับการรับรอง มาจากแหล่งผลิตที่ถูกต้องตามกฎหมาย โดยพิจารณาจากแหล่งผลิตในท้องถิ่น วัตถุดิบตามฤดูกาล วัตถุดิบผัก ผลไม้ สมุนไพร ที่ทางร้านปลูกเอง ทั้งนี้ต้องเป็นวัตถุดิบที่มีความปลอดภัยจากสารเคมี สารพิษอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค เป็นวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ หรือวัตถุดิบที่ไม่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMO) หรือวัตถุดิบที่ผลิตถูกต้องตามกฎหมาย จากแหล่งที่ไม่มีการทรา

สัตว์ หรือทำลายพันธุ์ หรือใช้แรงงานผิดกฎหมาย และได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ เช่น IFOAM กรมปศุสัตว์ เครื่องหมาย Q เครื่องหมายเกษตรอินทรีย์

ผู้ร่วมสนทนายังได้หารือถึงวิธีการจัดซื้อวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมดังนี้

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้านว่า "ตอนค้าก่อนปิดร้าน พ่อครัวเขาเช็คของทุกวัน ขนาดเหลืออะไร เขาก็ให้เราสั่ง ที่ร้านเลย ไม่มีของเหลือ ใช้หมดทุกวัน"

ซึ่งได้รับการเสริมรายละเอียดการปฏิบัติจากผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 ว่า "ภาษาโรงแรมเขาเรียกการ Forecast คือทำนายว่า วันพรุ่งนี้ อาทิตย์หน้า เดือนหน้า จะมีห้องจองกี่ห้อง ต้องจัดอาหารเช้านี้ที่ ก็ใช้ข้อมูลการจองเข้ามาคำนวณ รวมทั้งจากสถิติเก่า ๆ ด้วย อย่างฝรั่งต้องกินไข่ดาว 2 ฟอง คนไทยกินฟองเดียว เอามาทำนายการจัดซื้อและสต็อกไข่ได้ ร้านอาหารสามารถเอาวิธีนี้ไปใช้ได้ เก็บสถิติที่ผ่านมา วันธรรมดาอะไรขายดี วันหยุดขายอะไร หน้าเทศกาล เราก็ทำนายอนาคตได้ เตรียมการไว้"

และได้รับการแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 ในเรื่องการทำนายการจัดซื้อโดยการใช้สูตรอาหารมาตรฐาน "เอาสูตรอาหารเข้าไปใช้ทำนายการจัดซื้อด้วยช่วยได้เยอะ มีอาหารที่ขายดี ปริมาณวันหนึ่งสักกี่จาน เอาสูตรมาเช็คได้ ต้องใส่ส่วนประกอบอะไรเท่าไหน แล้วก็ไปเช็คสต็อก ซื้อให้พอดี ๆ ใช้ได้หมด มันก็ไม่เหลือเป็นขยะ"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 ให้แนวคิดเรื่องการจัดซื้อตามความต้องการ "วางแผนซื้อเฉพาะที่จำเป็น ตามความต้องการของการบริการ และการทำนายการขายหลีกเลี่ยงการซื้อมากเกินไปความต้องการใช้งานหรือซื้อแบบนับปล้น"

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1 ได้เพิ่มเติมถึงแนวปฏิบัติในการจัดหาวัตถุดิบ "มีแนวคิดอยู่สองแนว คือจัดหาแบบ just in time กับซื้อเป็น bulk หรือเยอะ ๆ ได้ราคาถูกกว่า อันหลังนี้เหมาะกับร้านใหญ่ ๆ ปริมาณขายมาก ๆ ซื้อมาปริมาณมาก แต่ต้องมีที่จัดเก็บนะ มันก็คุ้มกว่าการซื้อทีละหน่อย เปลืองภาชนะ ค่าขนส่งด้วย แต่ก็แล้วแต่ร้าน"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมกับแนวปฏิบัติการจัดซื้อจำนวนมาก "การจัดซื้อวัตถุดิบจำนวนมาก ประหยัด แต่ก็ต้องตัดทิ้งจำนวนมาก กลายเป็นขยะอาหาร"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐเสริมแนวทางปฏิบัติให้ว่า "ขึ้นอยู่กับระบบจัดเก็บของร้าน มีที่เก็บมั่ว การหมุนเวียนของสต็อก ขนาดของร้านด้วย ซื้อมาถูกกว่าซื้อปลีก แต่ได้เฉพาะบางวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมูที่เก็บได้นาน ๆ เป็ด ไก่ แต่พวกผักก็จะเก็บได้ไม่นาน"

สรุปแก่นสาระการสนทนานี้เป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 3.1.2) ได้ดังนี้

3.1.2) ร้านอาหารมีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี โดยการทำนายการขาย การใช้สูตรอาหารมาตรฐานช่วยในการจัดซื้อ การตรวจเช็คสต็อก ให้เหมาะสมกับประสิทธิภาพการจัดเก็บ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ ยกเว้นการจัดซื้อวัตถุดิบจำนวนมากสำหรับวัตถุดิบที่มีที่จัดเก็บและเก็บได้นานเพื่อประหยัดต้นทุน และวางแผนการใช้งานได้เหมาะสมกับการจัดเก็บ

กลุ่มสนทนายังได้หารือถึงการนำสูตรอาหารมาตรฐานเข้ามาช่วยในการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว

"ที่ร้านมีการกำหนดสูตร แนวทางวิธีการที่เด็กต้องทำ ปริมาณใส่เล็กน้อยแค่ไหน ใช้อุปกรณ์อะไรทำ จัดงานยังไง ทุกสาขาต้องออกมาเหมือนกัน ต้นทุนเท่าไร ขายเท่าไร" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงแนวปฏิบัติที่ทำอยู่

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1 ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของสูตรอาหารมาตรฐานว่า "หลายร้านอาหารขี้ความชำนาญ ประสบการณ์ของพ่อครัว พ่อครัวเก่า ๆ จะหวงวิชา การบันทึกเป็นสูตรอาหารไว้ช่วยได้ พ่อครัวออกก็ไม่ต้องง้อ ฝึกคนขึ้นมาทำแทนได้ แต่อาจจะอร่อยไม่เท่าเก่า หรืออร่อยกว่า สูตรอาหารช่วยได้ครั้งหนึ่ง อีกครั้งต้องเป็นฝีมือของพ่อครัว"

ในเรื่องนี้ได้รับการเสริมถึงประโยชน์ของการใช้สูตรอาหารมาตรฐานจากผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 ว่า "อาหารบุฟเฟต์ก็สามารถนำสูตรอาหารเข้าไปใช้ได้ อย่างข้าวต้มให้คน 100 คนกิน ต้องใช้ข้าวสารเท่าไร น้ำเท่าไร ระยะเวลาต้มนานแค่ไหน มันแน่นกว่าดวง ๆ ใส่ตามความเคยชิน ของเหลือน้อยกว่าด้วย"

จากการสนทนา สามารถสรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 3.1.3) ดังนี้

3.1.3) ร้านอาหารต้องมีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุม การใช้วัตถุดิบ การใช้ อุปกรณ์ การประกอบอาหาร คุณภาพของอาหาร ต้นทุน และราคาขาย

นอกจากนี้กลุ่มสนทนายังได้พูดคุยกันถึงพิษภัยของอาหาร

"คนไทยชอบกินอาหารปิ้งย่าง มันหอม ตัวเองก็ชอบกิน อยู่กินบ่อยค่ะ มันอันตรายเป็นมะเร็ง แหม...หมูปิ้งนี่มันหอมมาก ขาดไม่ได้เลย เราก็อาจเลี่ยงได้หน่อย นาน ๆ กินที ที่มันดำมาก ๆ อยู่กิน" ผู้บริโภคนคนที่ 2 ให้ความเห็นวิธีหลีกเลี่ยงสารพิษในอาหาร

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 เสริมในเรื่องนี้ว่า "ไม่ควรใช้สารเคมีอันตรายเข้ามาประกอบอาหาร เช่น ดินประสีว ชากันบูด ผงกรอบ แม้แต่อาหารที่ใส่สีจัด ๆ ก็ควรเลี่ยง ร้านอาหารสีเขียวใช้สีจากธรรมชาติได้จะดีมาก"

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 เพิ่มเติมการไม่ปรุงรสอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ ว่า "ที่ร้านอาหารประเภทสุก ๆ ดิบ ๆ เราเลี้ยงโดยไม่ปลอดภัย รับรองว่าอาหารของทางร้านใหม่สดทุกอย่าง ปรุงสุก ไม่มีเนื้อสัตว์ที่เก็บไว้นาน อะไรไม่ดี คุณก็จะเสีย เราทิ้ง หรือคืนคนขายเลย"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 3.1.4) ดังนี้

3.1.4) ร้านอาหารต้องไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า อาหารปิ้งย่างที่ไหม้ดำ การใช้สารเคมีที่เป็นอันตรายในอาหาร

3.2) หัวข้อสนทนากการจัดเมนูอาหารของร้านอาหารสีเขียว

มีความคิดเห็นส่วนหนึ่งของผู้ร่วมสนทนาดังนี้

"ลูกค้าอยากได้ทางเลือกเวลาเข้าร้านอาหาร เช่น อาหารลดเค็ม ลดหวาน อาหารลดความอ้วนที่ตอนนี้กำลังนิยม ร้านอาหารมีอะไรเด่น แจ่มให้ลูกค้าเห็นชัด ๆ" ผู้บริโภคคนที่ 1 ให้ข้อคิดเห็น

ผู้บริโภคคนที่ 2 แสดงความเห็น ว่า "คือพอขึ้นชื่อว่าร้านอาหารสีเขียวนี้ เราก็อยากเห็นอะไรที่มันเขียว ๆ เข้ากับร้าน เมนูก็ต้องเขียวด้วย มันเป็นความคาดหวังของคนกิน เมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียวนี้จึงสำคัญมาก อาจจะเป็นเมนูใช้ผักเกษตรอินทรีย์ หรือเมนูที่คัดแปลงจากวัตถุดิบเหลือ อย่างเคยเจอร้านเขาเอาเศษปลาแซลมอนมารวมกัน ปั่นเป็นก้อน แล้วชุบแป้งทอด เอามาทำลาบ"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐเสริมแนวทางการจัดเมนูอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบ "หัวใจของอาหารร้านอาหารสีเขียวต้องเน้นที่การประกอบอาหารที่ลดการใช้วัตถุดิบ วัตถุดิบชนิดเดียวกันต้องไปทำได้หลายอย่าง เช่น ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย ยำปลากระพง ต้มยำปลากระพง มันลดการสะสมอาหารลงได้ ใช้วัตถุดิบได้คุ้ม"

ขณะที่ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 อยากให้ร้านอาหารสีเขียวจัดเมนูอาหารสุขภาพ "สังเกตว่าคนไทยรุ่นใหม่ เด็กวัยรุ่นหลายคนอ้วนขึ้นกว่าสมัยก่อน เพราะวัฒนธรรมการกินมันเปลี่ยน ชอบกินตามกัน กินอาหารหลากหลาย ยิ่งพวกเขา ต้องกินให้คุ้มค่าหัวกินแต่เนื้อ ไม่กินผัก ชอบกินชีส ร้านอาหารสีเขียวควรจัดเมนูขึ้นมาเขา จัดชุดอาหารสุขภาพ ส่งเสริมให้กินผักมากขึ้น จะกินชีสก็ได้ แต่ควรมีปริมาณ เสริมอาหารอย่างอื่นด้วย"

ความคิดเห็นนี้สอดคล้องกับข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 ให้ร้านอาหารนำเสนออาหารที่ครบคุณค่าโภชนาการ "ถามว่าร้านอาหารสีเขียวขายอาหารตามสั่งอาหารทั่วไปได้มั๊ย อาหารฟิวชั่น อาหารญี่ปุ่น อาหารอะไรก็ได้ แต่ร้านอาหารสีเขียวต้องสร้างงานเด่นของร้าน เป็น chef's recommend ในนั้นมีทั้งเนื้อ แป้ง ผัก ครบครัน หรือเป็นอาหารเซ็ท อาหารเป็นงาน พนักงานแนะนำได้มีคุณค่าทางอาหารครบ"

ส่วนผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 มีความคิดเห็นว่า "โดยความเข้าใจส่วนตัว ร้านอาหารสีเขียวต้องเน้นหนักที่อาหารมีคุณภาพ ปลอดภัย เนื้อสัตว์ปลอดภัย ผักปลอดภัย"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนแนะนำเสนอเมนูอีกวิธีหนึ่ง "การแสดงให้เห็นของวัตถุดิบก็เป็น gimmick อย่างหนึ่ง เขาจะทำป้ายไม่ต้องใหญ่มากตั้งไว้ตามไลน์อาหารบุฟเฟต์ ชำร่นีมาจากไหน คี๊ยังง ผักมาจากฟาร์มปลอดภัยในชุมชน"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 3.2.1) ดังนี้

3.2.1) ร้านอาหารต้องมีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียวเป็นอาหารสุขภาพ หรืออาหารตามหลักโภชนาการ อาหารสะอาด ปลอดภัย อาหารที่ใช้วัตถุดิบได้คุ้มค่า แสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ เช่น อาหารสุขภาพ อาหารใช้วัตถุดิบเหลือใช้ อาหารมังสวิรัต อาหารเด็ก อาหารวีแกน อาหารเน้นการบริโภคผักมากกว่าเนื้อสัตว์

3.3) หัวข้อสนทนากการประกอบอาหาร

ผู้ร่วมสนทนาแสดงความคิดเห็นในทิศทางเดียวกันดังนี้

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1 แนะนำวิธีการประกอบอาหาร "เริ่มตั้งแต่การตัดแต่งเลย พยายามตัดแต่งให้น้อยลง พวกเศษผัก เศษเนื้อเหลือ เราเอาไปปรุงเป็นอาหารอย่างอื่น ต้มน้ำซุปรู้ได้ เนื้อเอาไปบดทำอาหารได้อีก ไม่ต้องทิ้ง การเตรียม การเก็บก็อย่าสะสมไว้เยอะ เอาแค่พอทำ ของจะได้ไม่เสีย เวลาทำ ทำให้ตรงตามสูตรซึ่งสูตรต้องทดลองมาแล้วว่าวิธีนี้ดีที่สุด ประหยัดเวลา การทำ"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 ให้ข้อเสนอแนะในทิศทางเดียวกันว่า "ต้องมีแผนในการทำอาหาร ตอนนีต้มน้ำซุปรุ่นใหญ่ ต้มไป แล้วค่อยแบ่ง อย่าไปต้มน้ำที่ละหน่อย หรือเตาอบใหญ่โต อบขนมขึ้นเดียว อบที่เกือบไปเยอะ ๆ เลย ถ้าจะอบขนมขึ้นเดียว ไปใช้เตาอบเล็ก ๆ"

"หม้ออัดแรงดันมีมานานแล้ว ทั้งแบบก๊าซ แบบไฟฟ้า เอามาใช้ต้มน้ำ ตุ่นชาหมู จากต้มน้ำดื่ม มันเหลือแค่ชั่วโมงเดียว ประหยัดไปได้เยอะ" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงตัวอย่างการใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารเพื่อลดการใช้พลังงาน

ส่วนผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 ยกตัวอย่างเช่นการใช้อุปกรณ์ช่วยในการประกอบอาหารอีกอย่างหนึ่ง "หม้อทอดไร้น้ำมัน เอามาใช้ประหยัดน้ำมันไปได้มาก แต่มีข้อจำกัดอยู่ เคยเอามาลองใช้ มันทำไม่ทัน ร้านเล็ก ๆ ร้านกาแฟ เอาไปทำของว่างดี แต่ของที่ร้านใช้ไม่ได้ไม่ทันจริง ๆ"

จากข้อความสนทนาสรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 3.3.1) ดังนี้

3.3.1) ร้านอาหารต้องมีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน วางแผนการทำงาน เช่น ลดการตัดแต่งอาหาร หาวีธีใช้วัตถุดิบให้หมดไม่เหลือเศษ ลดขั้นตอนการประกอบอาหาร ทำตามสูตรอาหาร เลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร ควบคุมการใช้ความร้อนในการประกอบอาหารให้เหมาะสมเพื่อลดการใช้พลังงาน

หมวดที่ 4 แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม มีผลการวิจัยดังนี้

4.1) หัวข้อสนทนาลดปริมาณขยะอาหาร

ผู้ร่วมสนทนาได้อภิปรายถึงแนวปฏิบัติในการลดขยะอาหารในร้านอาหาร

"กระบวนการจัดการขยะอาหารต้องจัดการตั้งแต่วัตถุดิบต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ ง่ายต่อการกำจัดขยะ คือคัดเลือกลงตั้งแต่ตอนเก็บมาขาย พ่อค้าคนกลางก็มีการตัดแต่ง มาถึงปลายน้ำเหลือขยะน้อยลง ขยะต้นทางรวมเอาไปทำปุ๋ย" เป็นความคิดเห็นจากนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชน

ซึ่งนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐมีข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า "มีข้อน่าคิดอยู่ว่า ร้านอาหารผลักขยะตัดแต่งไปให้ผู้ผลิตหรือคนขาย ขยะที่ร้านลดน้อยลง แต่ไปอยู่ที่ต้นทางแทน ตามตลาดสังเกตได้แม้คำว่าง ๆ เขาจะเตรียมกระเทียมปอกเปลือกให้ร้านอาหาร เปลือกก็ทิ้งไป ไม่ได้ใช้ประโยชน์"

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงวิธีการปฏิบัติของทางร้าน "เราต้องควบคุมตั้งแต่การตัดแต่ง การจัดเก็บ อย่างผักชีนี้เสี้ง่ายมาก ที่ร้านใช้วิธีจุ่มรากลงในขวดน้ำ อยู่ได้นาน"

ส่วนผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวถึงการลดขยะอาหารในขั้นตอนประกอบอาหาร "ที่เคยเจอ ไม่ได้ว่านะ กู้หลายคนไม่ค่อยคิดเรื่องการสร้างขยะ หั่นมะนาวเป็นเสี้ยว เหลือแกนกลางโยนทิ้ง หั่นส่วนผสมทิ้งไว้แล้วใช้ไม่หมด ขาแคะนี่เขาต้องเลาะเอาเนื้อส่วนปลายออกหมดเหลือแต่กระดูก"

ในเรื่องนี้สอดคล้องกับความคิดเห็นของผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 ซึ่งเห็นปัญหาของการประกอบอาหารที่ทำให้เกิดขยะว่าเกิดจากการทำปริมาณมากเกินต้องการ "ส่วนใหญ่ไม่ค่อยใช้สูตรในการทำอาหาร กะเอา มันเลยขาดบ้าง เหลือบ้าง "

และสอดคล้องกับวิธีการลดขยะอาหารในงานของผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 "ผักหัวงานที่ร้านเอาออกไปนานแล้ว ในงานนี้รับประทานได้หมดทุกอย่าง ปริมาณอาหารให้พอดีไม่เหลือเป็นขยะ"

สรุปแก่นสาระการสนทนานี้เป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 4.1.1) ดังนี้

4.1.1) ร้านอาหารต้องมีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร ตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง คือ การสั่งซื้อ ตัดแต่ง เก็บ ประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การลดขยะอาหารในงาน

อาหาร ลดอาหารเหลือและอาหารส่วนเกิน จัดปริมาณให้พอเหมาะกับความต้องการของลูกค้า ลดการบริการเครื่องปรุงบนโต๊ะอาหาร ให้เฉพาะเมื่อลูกค้าร้องขอ

ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงเรื่องอาหารเหลือคืออาหารที่เหลือจากการบริการ และอาหารส่วนเกินคืออาหารหรือวัตถุดิบที่ไม่ได้นำไปประกอบอาหารหรือไม่ได้นำไปบริการ

"เราต้องมีการรณรงค์ อย่างกินอาหารให้เหลือ สั่งมาให้พอดี กินเหลือแล้วมันก็กลายเป็นขยะ" นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐแนะนำการรณรงค์

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐเสริมว่า "ลูกค้าคนไทยส่วนใหญ่ นำอาหารเหลือกลับบ้านกันเป็นเรื่องปกติ ร้านที่ทำประจำเขาไม่ต้องถามลูกค้า พอลูกค้าเช็คบิลล์ เขาเอาไปใส่กล่องมาให้เลย"

"วัตถุดิบที่ตัดแต่งแต่ยังดีอยู่ เหลือใช้ ส่วนใหญ่ทำเป็นอาหารพนักงาน" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงแนวปฏิบัติที่ทำอยู่

"ที่ร้านไม่ค่อยมีวัตถุดิบส่วนเกิน ทำเป็นportion ไว้แล้ว ตัดปัญหาเรื่องนี้ไปได้" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงวิธีแปรรูปขยะอาหารที่ทำอยู่

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 แนะนำการลดขยะอาหารจากเครื่องปรุง "พวกพริกน้ำปลา พริกป่น น้ำตาล ค่อยให้ตามชนิดของอาหาร หรือลูกค้าขอ จัดใส่ภาชนะเล็ก ๆ จะได้สูญเสียน้อยลง ตอนนี้อยู่เพื่อหลีกเลี่ยงโรคระบาด ต้องใช้เครื่องปรุงในซองพลาสติก เพิ่มขยะมากขึ้น ยิ่งควรจำกัดการบริการเฉพาะที่ลูกค้าต้องการจริง ๆ"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนกล่าวถึงเรื่องการบริจาคอาหารเหลือ "อาหารบุฟเฟต์มักจะเหลือเยอะ ประมาณการยาก มีองค์กรการกุศลหลายแห่งที่รับบริจาคอาหารเหลือและส่วนเกินแต่ยังมีสภาพดี ไปให้คนยากจน คนด้อยโอกาส แต่ยังไม่ค่อยแพร่หลายทั่วไป พวกนี้นับรับเป็นเวลาได้เลย ตามโรงแรมใหญ่ ๆ มีเจ้าประจำกัน"

"สุดท้ายเมื่อหลีกเลี่ยงไม่ได้ ยังมีขยะอาหารอยู่ก็ต้องหาวิธีนำไปแปรรูปให้เกิดประโยชน์แทนที่จะกลายเป็นขยะ เช่น เอาไปทำนึ่งหมัก ขายเป็นอาหารหมู" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 กล่าวสรุปถึงปลายทางของขยะอาหารที่ยังคงมีอยู่

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 กล่าวถึงข้อจำกัดในการกำจัดขยะอาหารว่า "ร้านอาหารในกรุง หลายที่หากคนไปซื้อเป็นอาหารหมูยาก ที่วางหมักนึ่งก็ไม่มีมันหมื่น ไม่มีที่ตั้งด้วย เลยต้องทิ้งเป็นขยะไป"

อย่างไรก็ตามผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 แนะนำการแก้ปัญหาวิธีหนึ่ง "เคยเจอเจ้าของร้านที่เขาเอาจริงเรื่องหมักขยะอาหาร เขาแปรรูปอาหารใส่ถังกลับไปหมักที่บ้าน ทำอย่างนี้ทุกวัน"

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวเสริมว่า "เศษผักเหลือแล้ว เราเอาไปใส่หลุมในสวน เอาดินกลบ"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 4.1.2) ดังนี้

4.1.2) ร้านอาหารต้องมีการจัดการอาหารเหลือจากการรับประทานอาหารของลูกค้านำไปทำให้เกิดประโยชน์ด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ส่งเสริมให้ลูกค้านำกลับบ้าน จัดอาหารส่วนเกินเป็นอาหารพนักงาน มอบให้องค์กรการกุศล ส่วนที่กลายเป็นขยะอาหารนำไปเข้ากระบวนการจัดการขยะอาหารให้เกิดประโยชน์

4.2) หัวข้อสนทนากลตปริมาณขยะอื่น ๆ

ในเรื่องนี้มีผู้แสดงความคิดเห็นในทิศทางเดียวกัน และเห็นต่างถึงปัญหาที่ตามมาประกอบด้วย ความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 2 ว่า "ลดการใช้กระดาษเช็ดปากทิชชู หลอด ไม้จิ้มฟัน พวกนี้ เตรียมไว้ แต่ไม่วางบนโต๊ะ ถ้าลูกค้าขอลอยเอามาให้"

ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 มีแนวปฏิบัติคล้ายกันคือ "ของร้านเราเก็บออกจากโต๊ะหมด กระดาษรองจาน รองแก้วเมื่อก่อนเคยมี ตอนหลังเปลี่ยนเป็นที่รองจานเช็ดได้เลย"

อย่างไรก็ตามนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐชี้ให้เห็นถึงปัญหาที่ตัวเองยังประสบอยู่ "หลอดคุดน้ำยังจำเป็นอยู่ อย่างตัวเองนี้ไม่มีหลอดคุดน้ำ กินน้ำไม่ได้เลย เพราะบางทีเรารู้สึกว่า เอ...เขาล้างปากแก้วสะอาดหรือเปล่านะ ก็ต้องมีหลอดคุดทางเลือกรให้ หลอดกระดาษทำนองนี้ แต่มันก็สิ้น ๆ ยังไงไม่รู้"

ขณะที่ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 แนะนำถึงวัสดุสิ้นเปลืองที่ควรลดการใช้คือ "งดใช้โฟม พลาสติก ถ้วยกระดาษเคลือบนี้ก็ไม่ดีย่อยยากเหมือนกัน พวกบิลด์กระดาษเลิกใช้เลย เข้าเครื่องมือถือแทน กระดาษเหลือ ๆ เอามาใช้สองหน้า พับเป็นถุงขยะ"

และผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 ให้หลักการในการลดวัสดุสิ้นเปลืองว่า "ร้านต้องมีนโยบายในการจัดซื้อลดการใช้ผลิตภัณฑ์ วัสดุที่ก่อให้เกิดขยะ สารเคมีต่าง ๆ และต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วย มีการรับรอง เลือกร้านจากลูกค้าที่มีระบบหมุนเวียนภาชนะบรรจุ เลือกร้านที่ปริมาณมากหรือขนาดประหยัดเพื่อลดขยะบรรจุภัณฑ์ หลีกเลี่ยงการซื้อวัตถุดิบที่บรรจุด้วยกล่องโฟม หรือมีการห่อด้วยถุงพลาสติกหลายชั้น"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนกล่าวถึงการใช้ภาชนะในอาหารเดลิเวอรี่ที่กำลังได้รับความนิยมว่า "ตอนนี้ร้านเดลิเวอรี่กันเยอะ จำเป็นต้องใช้กล่องกระดาษ กล่องพลาสติก เลือกร้านที่มีเครื่องหมายรับรองย่อยสลายได้ง่าย นำไปรีไซเคิลได้"

จากชุดสนทนาข้างต้น สรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 4.2.1) ดังนี้

4.2.1) ร้านอาหารต้องลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองต่าง ๆ ถ้าหลีกเลี่ยงไม่ได้เปลี่ยนมาใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้ วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง

นอกจากนี้ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงการลดขยะอาหารด้วยวิธีการจัดเก็บที่ถูกต้อง มีความคิดเห็นของผู้ร่วมสนทนา ดังนี้

"จัดซื้อให้เพียงพอกับความต้องการ ใช้ได้หมดพอดี หรือตั้งพาร์สต็อกไว้ ต้องมีของเท่าไร ก็เปอร์เซ็นต์ ส่วนใหญ่ก็ตั้งกันไว้ที่ 30-40% ก่อนซื้อก็ต้องเช็คสต็อกด้วย อย่าไปซื้อเยอะ ๆ มาเก็บไว้ คือใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน FIFO (First In First Out) หรือ ระบบหมดอายุก่อนใช้ก่อน FEFO (First Expire First Out) หรือระบบ JIT (Just In Time)" นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนให้แนวปฏิบัติ

ซึ่งผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 เสริมแนวปฏิบัตินี้ว่า "อะไรมาก่อนใช้ก่อน ต้องเก็บของใหม่เข้าข้างหลัง ใช้ของเก่าก่อน ส่วนใหญ่มีปัญหาพวกตู้แช่แข็งแบบฝาปิดเปิดข้างบน มันจะทับ ๆ กัน แยกประเภทของจัดเก็บ อย่าเก็บมั่ว หายกด้วย เช็คสต็อกไม่ได้ด้วย"

และได้รับการยืนยันเรื่องนี้จากผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 "คนเก็บนี่ก็สำคัญ ที่กล่องเขียนว่า แบ่งข้าวโพด แต่เอาไปเก็บเกลือ เสร็จละซี"

"อุณหภูมิในการเก็บวัตถุดิบก็สำคัญ ผักเก็บที่อุณหภูมิ 10 องศา จะได้ไม่ซ้ำ นม 4 องศา ตู้แช่แข็งต้องตั้ง -18 องศา" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 เพิ่มเติมแนวปฏิบัติ

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 4.2.2) ดังนี้

4.2.2) ร้านอาหารต้องมีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง เช่น การตรวจคุณภาพวัตถุดิบ การตัดแต่ง การเก็บในที่อุณหภูมิเหมาะสม การแยกตู้เก็บ การเก็บสารเคมี การใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน (FIFO : First In First Out) หรือ ระบบหมดอายุก่อนใช้ก่อน (FEFO : First Expire First Out) ระบบ JIT (Just In Time) คือมีการจัดการซื้อได้พอดีกับสต็อกทั้งหมด ไม่ต้องสั่งของมาเก็บไว้ ซึ่งเป็นภาระในการจัดเก็บ และถ้าจัดเก็บไม่ดีวัตถุดิบเสียหายได้ นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงระบบการเก็บสต็อก อุณหภูมิการเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิด ความเป็นระเบียบ ระบบในการเช็คยอดวัตถุดิบ การเบิก การจ่าย

ในเรื่องลดขยะอาหารนี้ ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงการนำเทคโนโลยีต่าง ๆ เข้ามาช่วยลดขยะอาหาร มีความคิดเห็นของผู้ร่วมสนทนา ดังนี้

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 ชี้ให้เห็นข้อดีของการใช้เทคโนโลยี "การใช้นวัตกรรม POS (Point Of Sales – โปรแกรมขายหน้าร้าน) สามารถนำไปบริหารจัดการต้นทุนบริหารวัตถุดิบ บริหารความสดใหม่ ได้ค่อนข้างดี"

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวเสริมว่า "ใบจดออเดอร์กระดาษ เลิกใช้ได้แล้ว จดใส่มือถือ ไอแพด แต่ยังต้องปรีนท์เป็นออเดอร์ในครัว กับให้ลูกค้า ไม่งั้นไม่มีอะไรยืนยันกัน"

ขณะที่ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 2 อภิปรายถึงข้อจำกัดในการใช้เทคโนโลยี "POS ใช้ที่ไหน อย่างไร บางที่ในไทยนะครับ สัญญาณอินเทอร์เน็ตไปไม่ถึง เครื่องล่ม การใช้เครื่องคิดเลขแบบธรรมดาจึงยังจำเป็นอยู่ สำคัญที่ต้องรู้จักควบคุมระบบการส่งสินค้า เช่น การใช้ JIT (Just In Time) เครื่องดี คนต้องดีด้วยครับ"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนเสริมประโยชน์ของการใช้เทคโนโลยีว่า "ระบบการสั่งซื้อออนไลน์ช่วยทั้งการขาย การซื้อ ประหยัดเวลา การเดินทางไปได้เยอะ"

แต่ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมคนที่ 2 เห็นแย้งถึงโทษของอาหารกล่องเดลิเวอรี่ "อาหารเดลิเวอรี่มาเพิ่มเรื่องภาชนะแทน ขยะพลาสติกเพิ่มขึ้นกว่าเดิมเท่าตัว อยากให้ลดการใช้ถุงพลาสติกมาใช้ถุงกระดาษ กล่องอาหารที่ย่อยสลายได้ แต่ก็น่าเห็นใจเพราะอาหารบางอย่างมันมีน้ำ ร้อน ใส่กล่องกระดาษไม่ได้ คงต้องรอว่าอนาคตจะมีภาชนะอะไรที่ดีกว่านี้"

สามารถสรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 4.2.3) ดังนี้

4.2.3) ร้านอาหารควรมีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ เช่น การใช้เครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับการสั่งอาหาร การสั่งอาหารทางออนไลน์

ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านช่วยกันลดขยะ

"ที่ร้านจัดประชุมก่อนเริ่มงานทุกวัน มาคุยกัน ใครมีไอเดียอะไร มาช่วยกันประหยัดได้บ้าง" ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้าน

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 2 เสริมว่า "ให้เขาพกแก้วน้ำประจำตัวกัน ร้านขอความร่วมมืออย่าเอาถุงพลาสติก โฟมเข้าร้าน เขาก็ให้ความร่วมมือกันดี"

และนักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐเน้นหลักสำคัญของการปฏิบัตินี้ "สำคัญต้องสร้างความเข้าใจ กับคนในร้านให้เขาทำด้วยใจ"

"ในห้องอาหารพนักงาน คิดป้ายไว้ว่า "ตัดแต่พอดี กินให้หมดจาน อย่าเหลือเป็นขยะ"" ผู้ประกอบการร้านอาหาร

สรุปเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 4.2.4) ดังนี้ "

4.2.4) ร้านอาหารต้องมีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ เช่น งดนำถุงพลาสติก โฟมเข้าร้าน มีกระบอกน้ำประจำตัว

4.3) หัวข้อสนทนาการจัดการขยะ

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 อภิปรายถึงหลักการ 3Rs ในการจัดการขยะ "หลักการ 3R (Reduce, Reuse & Recycle) ร้านอาหารต้องรู้จักการนำมาปรับใช้ คิดหาวิธี วัสดุคืบหนึ่งอย่างต้องทำได้หลายอย่าง วัสดุคืบเหลือก็เอามาทำใหม่ได้"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 เสริมแนวปฏิบัตินี้ว่า "เศษอาหารเอามาหมักทำก๊าซชีวภาพ ปุ๋ยหมัก น้ำหมัก การเลี้ยงไส้เดือนในเศษอาหาร และได้ผลพลอยได้เป็น ปุ๋ย มูลไส้เดือน และการขายไส้เดือน การขายเศษอาหารเป็นอาหารหมู"

"ต้องจัดให้มีภาชนะจัดเก็บแยกขยะ ตั้งอยู่ในที่เหมาะสม มีหลังคาปกปิด ไม่เป็นแหล่งของสัตว์พาหะนำโรค มีการกำจัดขยะที่ไม่ต้องการอย่างถูกต้องโดย ผู้กำจัดขยะที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 ขยายแนวปฏิบัติเพิ่มเติม

"น้ำหมักชีวภาพร้านอาหารทำง่ายมากเลย ไม่ต้องใส่น้ำตาล ใสหัวเชื้ออะไรเลย เอาเปลือกสับปะรด เนื้อสับปะรดอย่างเดี๋ยวมานำใส่ถังรวมกัน ไม่ต้องเติมน้ำครับ แต่เน้นว่าต้องเป็นสับปะรดเท่านั้น ปิดฝาไว้ สักพักเดี๋ยวมันจะมีน้ำออกมาเป็นฟอง รอน้ำใส เอามาใช้ได้ ผสมทำน้ำยาล้างจาน ผสมน้ำรดน้ำต้นไม้ได้หมด" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 อธิบายถึงวิธีการทำน้ำหมักชีวภาพ

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 4.3.1) ดังนี้

4.3.1) ร้านอาหารต้องจัดให้มีการคัดแยกขยะ ขยะอาหาร ขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล ขยะอันตราย มีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จัดให้มีภาชนะจัดเก็บแยกขยะ ตั้งอยู่ในที่เหมาะสม มีการกำจัดขยะที่ไม่ต้องการอย่างถูกต้อง

ผู้ร่วมสนทนายังได้ร่วมกันสนทนาในเรื่องการกำจัดขยะไขมันซึ่งเป็นขยะที่เกิดจากการประกอบอาหารและกำจัดได้ยาก

"ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง มีถังดักไขมัน แต่ในทางปฏิบัติอยู่ที่นโยบายของร้าน การควบคุมของผู้บริหาร กระบวนการปฏิบัติของพนักงาน อย่างถังดักไขมันจะทำการดักเมื่อไหร่ ดัดตั้งตรงไหน ขึ้นอยู่กับสำนักความรับผิดชอบของเจ้าของ" เป็นความเห็นจากผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงแนวปฏิบัติของทางร้านว่า "ของเรามีถังดักไขมันในครัว ก่อนปล่อยน้ำเสียดลงท่อสาธารณะ เอน้ำร้อนรดท่อทุกวัน ไม่งั้นมันสะสม แล้วก็ให้เขาตัดไขมันบ่อย ๆ"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 แนะนำแนวทางปฏิบัติในการจัดการขยะไขมัน "ท่อน้ำทิ้งอ่างล้างจานหรือจากเตาจันทองใช้ท่อใหญ่หน่อย ต่อเข้าถังดักไขมัน ทำฝาปิดเปิดไว้แยงท่อได้ นาน ๆ เข้าไขมันมันจะตันในท่อ"

"ไขมันมาจากอาหาร น้ำมันที่ทำอาหาร ทั้งยาก เอาไปแปรรูปก็ยาก ดีที่สุดคือตัดแยกทิ้ง เป็นถุง แล้วแต่ละท้องถิ่นจะเอาไปกำจัดยังไง" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาคีรัฐคนที่ 1 กล่าวเสริมเรื่องนี้

"ขยะไขมัน ของกรุงเทพฯ ให้นัดเขาเป็นเวลา จะมีหน่วยมารับไขมันไปกำจัดที่โรงงาน เอาไปทำปุ๋ยได้" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาคีรัฐคนที่ 2 กล่าวถึงวิธีการหนึ่งในการกำจัดไขมัน จากข้อสนทนาข้างต้น สรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 4.3.2) ดังนี้

4.3.2) ร้านอาหารต้องมีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง เช่น มีถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมันจากท่อระบายน้ำ มีการบำรุงรักษาระบบ แยกไขมันออกกำจัด โดยผู้ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ไม่ปล่อยไขมันลงลำรางระบายน้ำสาธารณะ

ขยะอันตรายเป็นอีกหัวข้อหนึ่งที่ผู้ร่วมสนทนาได้อภิปรายถึง

"พวกหลอดไฟ แบตเตอรี่ แผงวงจร ขวดน้ำยาล้างห้องน้ำ กระจบองสี ให้แยกเก็บเป็นประเภทไป อย่าไปทิ้งร่วมกับขยะอื่น ๆ แล้วค่อยส่งให้เขานำไปกำจัดอย่างถูกต้อง" นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐกล่าวถึงการจัดเก็บขยะอันตราย

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาคีรัฐคนที่ 2 เสริมแนวปฏิบัติว่า "สารเคมี สารพิษในขยะอันตรายอาจรั่วไหลจากขวด ซึมออกมาได้ ต้องจัดเก็บมิดชิด อีกทางหนึ่งลดการใช้พวกของอันตรายลง อย่างถ่านไฟฉาย เปลี่ยนมาใช้ถ่านชาร์จ จะได้ไม่ต้องทิ้ง น้ำยาล้างห้องน้ำ ถังจาน เอน้ำหมักชีวภาพ น้ำหมักเปลือกมะนาวมาผสมใช้แทนได้ พวกน้ำยาต่าง ๆ ที่มีเครื่องหมายเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม"

"ขยะอันตรายที่ต้องเพิ่มขึ้นมาอีกอย่างคือ หน้ากากอนามัย จัดเก็บแยกทิ้งต่างหากเขียนกำกับไว้ที่ถุงด้วยว่าหน้ากากอนามัย หรือขยะติดเชื้อ" นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนกล่าวถึงขยะอันตรายอีกประเภทที่มีจำนวนมากขึ้น

"สารเคมี สารพิษในขยะอันตรายอาจรั่วไหลจากขวด ซึมออกมาได้ ต้องจัดเก็บมิดชิด อีกทางหนึ่งลดการใช้พวกของอันตรายลง อย่างถ่านไฟฉาย เปลี่ยนมาใช้ถ่านชาร์จ จะได้ไม่ต้องทิ้ง น้ำยาล้างห้องน้ำ ถังจาน เอน้ำหมักชีวภาพ น้ำหมักเปลือกมะนาวมาผสมใช้แทนได้ พวกน้ำยาต่าง ๆ ที่มีเครื่องหมายเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม" ผู้เชี่ยวชาญด้านสิ่งแวดล้อมภาคีรัฐแนะนำวิธีการ

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 4.3.3) ดังนี้

4.3.3) ร้านอาหารต้องมีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง เปลี่ยนมาใช้วัสดุ สารเคมีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

นอกจากนี้ผู้ร่วมสนทนาได้อภิปรายถึงการติดตามจัดเก็บสถิติปริมาณขยะประเภทต่าง ๆ เพื่อนำมาทำการวิเคราะห์ และหาทางลดขยะแต่ละชนิด

"การติดตาม เก็บข้อมูลขณะนี้สำคัญมาก มันจะทำให้เรารู้ได้ว่าเราผลิตขยะแต่ละอย่าง มากน้อยแค่ไหน เดือนไหนมากน้อย เพราะอะไร ลูกค้านำมาเลยผลิตขยะมาก จะได้หาวิธีลดที่ถูกต้อง ตั้งเป้าหมายในการลดขยะแต่ละประเภทได้" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการเก็บข้อมูลการจัดการขยะ

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1 เพิ่มเติมรายละเอียดการปฏิบัตินี้ "ควรทำการติดตามขยะทุกประเภท เช่น ขยะอาหารจากการตัดแต่งเป็นเท่าไร ก็ตัดแต่งให้มันน้อยลง หรือ เอาเศษที่ดีไปทำอาหารให้พนักงาน หรือขยะอาหารจากโต๊ะอาหาร จะได้ว่าลูกค้ากินเหลือไม่เหลือ ที่เหลืออาจจะเพราะไม่อร่อยก็ได้ เราจะได้แก้ไขให้ตรงจุด หรือเป็นเพราะปริมาณอาหารมากเกินไป ก็ลดปริมาณลง ขยะทั่วไปก็ใช้ให้น้อยลง แต่เดิมเคยเป็นขยะเท่านี้ เดือนต่อไปต้องลดให้ได้เท่าไร ไปลดถุงพลาสติก ลดกระดาษ"

และผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงวิธีการปฏิบัติในการชั่งน้ำหนักขยะอาหาร "สมัยแรก ๆ ที่ให้พนักงานชั่งขยะอาหาร ยังไม่ค่อยชิน พอทำ ๆ ไป เขาก็ไม่มีอะไร พออาหารเหลือมาเขาเทใส่ตะกร้าให้น้ำหยดออก ค่อยทิ้งลงถุงขยะ ก่อนเอาไปทิ้ง ค่อยชั่งน้ำหนัก เดียวนี้ทำกันจนชินแล้ว"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 4.3.4) ดังนี้

4.3.4) ร้านอาหารต้องมีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท

4.4) หัวข้อสนทนากิจการมลพิษ

ผู้ร่วมสนทนาได้สนทนาถึงแนวทางการลดมลพิษในร้านอาหารทั้งมลพิษทางอากาศ น้ำ ผิวน้ำดิน แสง และเสียง

"การปล่อยควัน กลิ่นของร้านอาหารเรายังไม่มีกฎหมายควบคุม จะมีก็เป็นการแจ้งความ ร้องเรียนทำให้เกิดความรำคาญจากเพื่อนบ้าน ร้านอาหารต้องมีการควบคุมเอง พวกทำเสียงดัง เปิดไฟสว่างจ้า อย่างนี้แจ้งความได้ ร้านอาหารควรหาวิธีป้องกัน" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 กล่าวถึงข้อเท็จจริงในแนวปฏิบัตินี้

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 เพิ่มเติมถึงขยะอันตรายที่ทำให้เกิดมลพิษ "อย่าทิ้งพวกน้ำกรด ยาฆ่าแมลงลงดิน ลงท่อ มันดูดซึมได้ ไหลไปที่อื่น ทำให้ดินน้ำเป็นพิษ หันมาใช้พวกน้ำหมักชีวภาพแทน"

"เวลาซื้อปลาท้องโก๊จะระวังมากเรื่องน้ำมันดำ ไม่ควรใช้ซ้ำ" ผู้บริโภคคนที่ 1 แสดงข้อคิดเห็นการหลีกเลี่ยงมลพิษในฐานะผู้บริโภค

เช่นเดียวกับผู้บริโภคนคนที่ 2 ซึ่งให้เห็นถึงมลพิษทางอากาศที่ร้านอาหารควรระวัง "ที่เห็นชัดเป็น กลิ่น ควนจากการปิ้งย่าง กลิ่นกองขยะ คั่วพริกนี่ก็กลิ่นแรง"

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 3 แนะนำอุปกรณ์ในการบำบัดควันจากการประกอบอาหาร "เรามีชุดดูดอากาศที่เอาควันทิ้งแล้ว บำบัดน้ำเสียอีกที อยากรู้ได้ แต่ค่าเครื่องแพง กะว่าจะประดิษฐ์เอง"

จากข้อสนทนาข้างต้น สรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 4.4.1) ดังนี้

4.4.1) ร้านอาหารต้องไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น ควน สารพิษ

ในกลุ่มสนทนายังให้ความสนใจในเรื่องการลดก๊าซเรือนกระจกด้วยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ในร้านอาหาร

"โดยส่วนตัวร้านอาหารที่จะเข้าใจเรื่องนี้ น่าจะมีน้อยมาก คำว่าคาร์บอนฟุตพริ้นท์คืออะไร เกี่ยวข้องยังไงกับก๊าซเรือนกระจก แล้ววัดยังไง ส่วนใหญ่เขาจะทำกับอุตสาหกรรมใหญ่ ๆ" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 ให้ข้อสังเกตในเรื่องนี้

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนอธิบายถึงการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ "ถ้าถามจริง ๆ ว่า การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์เอามาใช้กับร้านอาหารได้มั้ย ตอบว่าได้ เรามีตารางคำนวณคาร์บอนฟุตพริ้นท์อยู่แล้ว ดูได้ที่องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก สามารถคำนวณได้ ร้านอาหารมีขยะเปียกก็กิโล สร้างก๊าซเรือนกระจกขึ้นเท่าไรซึ่งมีหน่วยวัดเป็นคาร์บอนฟุตพริ้นท์ กิจกรรมประจำวันของคนคนหนึ่งสร้างคาร์บอนฟุตพริ้นท์เท่าไร ใช้ก๊าซหุงต้มปริมาณกี่กิโล เหล่านี้คำนวณได้หมด ซึ่งถ้าเราทำเป็นตารางง่าย ๆ หรือ excel เอาเฉพาะเรื่องที่สำคัญร้านอาหารเอาไปใช้เป็นเบื้องต้นได้ ก็จะมีมาก เก็บสถิติไว้แล้วตั้งเป้าหมายลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์"

และผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 เพิ่มเติมว่า "เสริมให้หน่อยว่าการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ประเมินได้จากกิจกรรมของมนุษย์ การเดินทาง การใช้ผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์ต่าง ๆ การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 4.4.2) ดังนี้

4.4.2) ร้านอาหารควรมีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจกโดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิงการใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์

หมวดที่ 5 แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ มีผลการวิจัยดังนี้

5.1) หัวข้อสนทนาการใช้น้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค

ผู้ร่วมสนทนาแสดงความคิดเห็นในเรื่องนี้ดังนี้

“คนไทยชินกับการใช้น้ำถูก เลยไม่ค่อยประหยัดน้ำกัน แต่จริง ๆ หน้าแล้งเราขาดแคลนน้ำทุกปี ต้องช่วยกันประหยัดน้ำ ใช้น้ำให้คุ้มค่า” เป็นความคิดเห็นจากนักวิชาการด้านธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชน

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 เสริมแนวคิดนี้ในการปฏิบัติจริงว่า “บอกพนักงานอยู่เสมอ อย่าเปิดน้ำทิ้ง ล้างพื้นใช้มือบดแทนการฉีดน้ำ ประหยัดกว่า สะอาดกว่าด้วย”

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 ชี้แนะให้เห็นถึงการกำหนดแนวปฏิบัติในเรื่องนี้ว่า “การใช้น้ำต้องมีการวางแผนการใช้งาน เช่น เครื่องล้างจาน ควรล้างเมื่อมีงานให้ล้างอย่างน้อย 70% หรือการรดน้ำต้นไม้ควรรดตอนเย็นหรือเช้าแดดเปรี้ยวอย่าไปรดเปลืองน้ำ”

“น้ำดื่มใช้น้ำขวดเล็ก หรือบริการน้ำจากเหยือก อย่าให้น้ำดื่มเหลือ” นักวิชาการด้านสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 ให้คำแนะนำ

“น้ำดื่มขวดไม่ค่อยเหลือ ลูกค้าน้ำดื่มหมด บางคนก็เอากลับบ้าน” ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงการปฏิบัติของลูกค้า

“การบริการน้ำดื่มจากเหยือก ขึ้นอยู่กับลักษณะบริการ ลักษณะร้านด้วย ความน่าเชื่อถือลูกค้าต้องการความมั่นใจ บางร้านเลยอาจทำไม่ได้” ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 ชี้ให้เห็นถึงข้อจำกัดการประหยัดน้ำบริโภค

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 5.1.1) ได้ดังนี้

5.1.1) ร้านอาหารต้องมีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ

ผู้ร่วมสนทนายังได้ร่วมหารือถึงการใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำในร้านอาหาร

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 กล่าวถึงอุปกรณ์ประหยัดน้ำในร้านอาหารว่า “ก๊อกประหยัดน้ำ low flow มันเพิ่มอากาศช่วยให้ใช้น้ำน้อยลง แต่น้ำเป็นฝอยมีแรงมากขึ้น พวกหัวหมุน ๆ 20 บาทก็พอใช้ได้ ระวังใส่ไปนาน ๆ มันเป็นตะไคร่น้ำ ติดแล้วปรับแรงดันปรับปริมาณน้ำ ก๊อกในครัวแบบใช้เขาคัน ไม่ต้องเอามือจับ อย่างนี้อนามัยด้วย หรือใช้เท้าเหยียบ ใช้น้ำเฉพาะใช้จริง”

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 เสริมถึงอุปกรณ์ประหยัดน้ำในห้องน้ำว่า “ในห้องน้ำลูกค้า ก๊อกน้ำใช้แบบมีเซนเซอร์ เปิดปิดเอง โถปัสสาวะด้วย ชักโครกก็เป็นแบบประหยัดน้ำทั้งหมด”

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐกล่าวถึงการใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำในการรดน้ำต้นไม้ หรือ การชะล้าง “ง่าย ๆ เลยสายยางใส่หัวฉีดเพิ่มแรงดันน้ำ เปิดปิดได้ทันที ไม่ต้องปล่อยน้ำไหลทิ้ง ต้องเดินไปปิดที่ก๊อกน้ำ”

สามารถสรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 5.1.2) ได้ดังนี้

5.1.2) ร้านอาหารควรมีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม การใช้น้ำจากแหล่งน้ำหมุนเวียน เช่น น้ำจากการบำบัดน้ำเสีย น้ำจากน้ำดื่ม น้ำจากการเก็บกัก น้ำบาดาล น้ำฝน เป็นอีกหัวข้อหนึ่งที่ผู้ร่วมสนทนาได้ให้ความสำคัญในการสนทนา

“น้ำที่เหลือจากน้ำดื่มลูกค้า เราจะมีถังรองรับไว้ แล้วเอาไปใช้รดน้ำต้นไม้ เติมแจกัน ดอกไม้” ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้าน

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 เปรียบเทียบแนวทางการปฏิบัติการใช้น้ำหมุนเวียนของโรงแรมกับร้านอาหารว่า “ตามโรงแรมใหญ่ ๆ เขาจะหมุนเวียนจากน้ำบำบัดที่วัดค่าออกซิเจนใช้ได้แล้วมารดน้ำต้นไม้ ล้างพื้น หรือไปไว้กดล้างชักโครก แต่ร้านอาหารคงทำลำบาก เพราะไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียอย่างโรงแรมเขา นอกจากร้านอาหารใหญ่ ๆ”

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 เสริมแนวปฏิบัติการใช้น้ำหมุนเวียนของร้านอาหารที่ควรเป็นไปได้ว่า “ต่างจังหวัดเก็บน้ำฝนไว้ได้ หรือน้ำจากคลอง ลำธาร เอมารดน้ำต้นไม้ ล้างพื้น ในกรุงเทพหรือในเมืองคงเป็นไปได้ยาก ไม่มีที่กักเก็บ น้ำล้างจานก็ไหลลงท่อหมด”

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 5.1.3) ได้ดังนี้

5.1.3) ร้านอาหารควรมีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสมของแต่ละร้านอาหาร

ในการสนทนาเรื่องการใช้น้ำเพื่อการอุปโภคและบริโภคนี้ ผู้ร่วมสนทนายังได้ร่วมเสวนาถึงการรณรงค์ประหยัดน้ำด้วยวิธีการต่าง ๆ

“ในห้องน้ำทำป้ายติดไว้ตามก๊อกน้ำ ปิดน้ำเมื่อไม่ใช้ ในครัวก็ด้วย” ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าว

“ส่วนใหญ่ก็เป็นสติ๊กเกอร์ติดตามห้องน้ำ ขอความร่วมมือประหยัดน้ำ การเปลี่ยนมาใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำต่าง ๆ เช่น ก๊อกน้ำแบบมิเซนเซอร์ โถส้วมประหยัดน้ำ มีปุ่มเล็กปุ่มใหญ่ ก็เป็นการรณรงค์ทางอ้อมด้วยการใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ” ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวเสริมแนวปฏิบัตินี้

“ร้านข้าวมันไก่แถววัดสระเกษ เขาเอาน้ำชาใส่ขวดแก้วแช่เย็น ใครมาร้านนี้ต้องดื่มน้ำชาขวด ไม่มีคนสั่งน้ำขวด” ผู้บริโภคคนที่ 2 กล่าวถึงการปฏิบัติของร้านอาหารหนึ่งในการรณรงค์ประหยัดน้ำดื่มเป็นการส่งเสริมด้วยการบริการ

ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 เสริมแนวทางปฏิบัติที่ทำอยู่ว่า “เวลาประชุมพนักงานย้ำกันอยู่เสมอว่าให้ประหยัดน้ำ อย่าเปิดน้ำทิ้ง ช่วยกันดูแล”

สรุปแก่นสาระการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 5.1.4) ได้ดังนี้

5.1.4) ร้านอาหารต้องมีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม

นอกจากนี้ผู้ร่วมสนทนายังได้ร่วมอภิปรายถึงแนวทางปฏิบัติในการดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำไม่ให้น้ำรั่วไหล

“ต้องคอยตรวจเช็คท่อประปา บางทีมันรั่วใต้ดิน เราไม่รู้ หมั่นเปิดมิเตอร์น้ำดูทุกวัน เห็นมันหมุนเร็วกว่าปกติ ตัวเลขขึ้นเร็ว น้ำรั่วแน่ รอดูในบิลล์มันเข้าไป” ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 แนะนำแนวปฏิบัติ

“ให้พนักงานเขาช่วยกันดูแล ตรงไหนรั่วซึม ก็กักน้ำหยุด ต้องรีบแก้ไข อย่าปล่อยทิ้งไว้” ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 เน้นย้ำการปฏิบัติ

ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงแนวทางปฏิบัติของทางร้านว่า “ต้องหากคนที่พอเป็นเรื่องซ่อมแซมไว้ ทางร้านมีพนักงานคนนึงเขาเก่งเรื่องพวกนี้ เราก็มอบหมายให้เป็นหน้าที่พิเศษของเขา”

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนกล่าวถึงร้านอาหารที่ไม่มีแนวทางปฏิบัติในเรื่องนี้ว่า “เคยเจอร้านหนึ่ง ก็กักน้ำหยุดมานานแล้ว ถามเขาว่าทำไมถึงไม่ซ่อม เขาบอกว่าต้องรอช่างจากร้านใหญ่ ที่จริงแค่เอาเทปพันหรือขันให้มันแน่น อุดปิดไปเลย ก็จบแล้ว แต่ไม่มีคนทำ”

จากข้อความสนทนาข้างต้นสรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 5.1.5) ได้ดังนี้

5.1.5) ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ

การจัดทำสถิติการใช้น้ำเพื่อเก็บข้อมูล นำมาวิเคราะห์ ตั้งเป้าหมายลดการใช้น้ำเป็นอีกหัวข้อย่อยที่ผู้ร่วมสนทนาได้แสดงความคิดเห็น

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 แนะนำแนวปฏิบัติไว้ดังนี้ “ติดมิเตอร์แยกห้องน้ำ ห้องครัว ส่วนจัดล้าง ถ้ามีห้องพักพนักงานก็แยกด้วย จะได้ว่าส่วนไหนใช้น้ำยังไง มีรั่วไหลมั๊ย แก้ไขได้ถูกต้อง ใครใช้น้ำมากจะได้ไปลดที่ส่วนนั้น”

ซึ่งได้รับการเสริมแนวคิดนี้จากผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 ว่า “ร้านอาหารใหญ่ ๆ ควรแยกมิเตอร์เป็นส่วน ๆ แต่ร้านอาหารเล็ก ๆ อาจไม่จำเป็น มิเตอร์ตัวเดียวก็ดูความผิดปกติได้”

และได้รับการยืนยันประโยชน์ของการปฏิบัตินี้จากผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 “เคยเจอ ค่าน้ำขึ้นมามาก ปรากฏไปตามประปามาดู เขามีเครื่องวัด มันรั่วที่ใต้ดิน”

นักวิชาการด้านธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนอธิบายเพิ่มเติมการนำสถิติการใช้น้ำมาทำให้เกิดประโยชน์ว่า “ค่าน้ำแต่ละเดือน เอามาหารด้วยจำนวนลูกค้ำในเดือนนั้น จะได้คร่าว ๆ ว่า ปริมาณการใช้น้ำของร้านต่อหัวลูกค้ำเป็นเท่าไร อยากตั้งเป้าให้ลดลงเท่าไรก็ได้ เราก็ไปทำการลดน้ำใช้ในส่วนที่ใช้มาก ๆ”

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 5.1.6) ได้ดังนี้

5.1.6) ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ

5.2) หัวข้อสนทนากิจการน้ำเสีย

กลุ่มสนทนาได้แสดงความคิดเห็นในเรื่องนี้ดังนี้

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 อธิบายถึงข้อบังคับตามกฎหมายในเรื่องนี้ว่า “เรายังไม่มีกฎหมายบังคับร้านอาหารเรื่องน้ำเสีย ไม่ต้องมีการตรวจน้ำเสียเหมือนโรงแรม นอกจากนี้มีพื้นที่อาคารขนาดใหญ่ถึงไปเข้าข่ายข้อบังคับการบำบัดน้ำเสียในอาคารขนาดใหญ่ ร้านอาหารทั่วไปมีแค่กฎกระทรวงให้ติดตั้งไขมันหรือบ่อบำบัดน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อน้ำทิ้งสาธารณะ”

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 ช่วยอธิบายเสริมถึงการเกิดน้ำเสียในร้านอาหาร “น้ำเสียของร้านอาหารมันจะรวมเอาทั้งเศษอาหาร เศษผัก ไขมันจากอาหาร น้ำมันรวมทั้งขยะอื่น ๆ หนึ่งสติก ถูพลาสติก น้ำยาล้างเตา ล้างสตู น้ำยาล้างพื้น รวมอยู่ในน้ำทิ้งร้านอาหารหมด ถ้าเราไม่กำจัดแต่ต้นทางก็จะไปลงทางระบายสาธารณะ เขาถึงให้แยกเศษอาหารออกจากขยะอาหารที่เป็นน้ำ มีตะแกรงดักเศษอาหาร เศษขยะบนทางระบายในครัว ล้างครัวทุกวัน มีบ่อดักไขมันก่อนปล่อยน้ำเสียลงท่อ”

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 กล่าวถึงระบบบำบัดน้ำเสียที่ควรจะเป็นของร้านอาหารว่า “อย่างน้อยติดตั้งถังดักไขมันไว้ได้ซึ่งก็ล้างงาน เวลาล้างงานคอยแยกเศษอาหารออก ก่อนล้าง มันจะได้ไม่ตันท่อ ถังดักไขมันไม่เหม็น คอยดักไขมันบ่อย ๆ”

“ของร้านมีทั้งถังดักไขมัน ก่อนปล่อยน้ำลงบ่อบำบัดนอกร้านอีกที เป็นถังแบบส้วมซึม ปีนึงก็ตามรถเขามาอุดหนึง” ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้าน

“เสนอว่าร้านอาหารอาจจะซื้อชุดตรวจค่าออกซิเจนซึ่งไม่แพง คอยเอามาตรวจน้ำทิ้งจากบ่อบำบัด ให้ได้ค่าออกซิเจนตามที่กำหนด ช่วยได้อีกทาง” นักวิชาการด้านสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 นำเสนอ

สรุปเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 5.2.1) ได้ดังนี้

5.2.1) ร้านอาหารต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

ต่อเนื่องจากเรื่องน้ำเสีย ผู้ร่วมสนทนาได้สนทนาถึงพฤติกรรมชอบทิ้งเศษอาหาร สารเคมี ขยะลงท่อระบายและระบบบำบัดน้ำเสียซึ่งทำให้ท่อระบายน้ำอุดตัน สกปรก

"ข้ากั้นเสมอว่าอย่าทิ้งเศษอาหารลงอ่างล้างจาน ให้ปาดเศษอาหารออกจากจานก่อนล้างจาน" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงมาตรการในเรื่องนี้

"ถ้าใช้ถังกำจัดไขมันแบบฝังดินต้องทำป้ายติดไว้เลยว่า ห้ามใช้พวกน้ำกรด น้ำยาล้างห้องน้ำ เทใส่ มาล้าง ทำให้เชื้อแบคทีเรียในถังมันตายหมด" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 กล่าวถึงข้อจำกัดของถังกำจัดไขมันแบบฝังดินใช้เชื้อแบคทีเรียในการย่อยสลาย

"คนไทยชอบทิ้งของไม่เป็นที่ ลงไปในท่อ รางระบายมันก็ตัน ต้องสร้างจิตสำนึกให้ช่วยกัน ร่วมมือกัน" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 ย้ำในเรื่องการสร้างจิตสำนึกในเรื่องนี้ สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 5.1.8) ได้ดังนี้

5.2.2) ร้านอาหารต้องมีมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย

หมวดที่ 6 แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน มีผลการวิจัยดังนี้

6.1) หัวข้อสนทนาการใช้พลังงานไฟฟ้า

มีความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมสนทนาดังนี้

"รณรงค์ ขอความร่วมมือ ให้ประหยัดการใช้ไฟ เช่น ทำป้ายติด เปิดไฟเฉพาะใช้งาน ปิดไฟเมื่อไม่ใช้" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 แนะนำแนวทางปฏิบัติ

สอดคล้องกับการวางแผนปฏิบัติของผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 "วางแผนการใช้งาน ปิด เปิดไฟ เครื่องปรับอากาศเมื่อไหร่ เครื่องล้างจานรอล้างจานทีเดียวเมื่อมีจานเต็ม ตู้อย่าไปล้างทีละน้อย

ซึ่งผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 เสริมว่า "การจัดโซนร้านอาหารให้แยกปิดเปิดแอร์เป็นส่วน ๆ ได้ หรือออกแบบอาคาร ปลูกต้นไม้กันแดด ให้ลมพัดถ่ายเท ลดการใช้เครื่องปรับอากาศลง มีพวกช่องแสง กระจกติดฟิล์มกัน UV ได้แสงสว่าง แต่ไม่ร้อน"

จากการสนทนาสรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 6.1.1) ได้ดังนี้

6.1.1) ร้านอาหารต้องมีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ กลุ่มค่าประหยัดพลังงานไฟฟ้า

ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงการประหยัดพลังงานไฟฟ้าด้วยการใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า

"เห็นผลชัดเจน โรงแรมหนึ่งเปลี่ยนหลอดไฟแบบเก่ามาเป็น LED ทั้งหมด ค่าไฟลดลงกว่าครึ่ง" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวถึงประโยชน์ของการปฏิบัติในเรื่องนี้

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 3 เห็นด้วยและเสริมว่า "ใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า ตอนนี้เปลี่ยนเป็นหลอด LED กันหมดแล้ว เครื่องปรับอากาศเบอร์ 5 พัดลมเบอร์ 5 กาน้ำร้อนเบอร์ 5 หม้อหุงข้าว"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 ให้แนวทางปฏิบัติด้วยการใช้พลังงานทดแทนว่า "ใช้ไฟโซลาร์เซลล์ ตอนนี้หาได้ง่าย ราคาถูก คณภาพดีกว่าก่อน ประหยัดพลังงานไฟฟ้าไปได้มาก ใช้ได้ตรงทางเดิน ตรงที่ไหนมีด ๆ ไม่ต้องจ่ายค่าไฟ ลงทุนครั้งเดียว"

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.1.2) ได้ดังนี้

6.1.2) ร้านอาหารต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน

อุปกรณ์ไฟฟ้าต่าง ๆ ควรได้รับการดูแลรักษา เพื่อให้อุปกรณ์ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงานไฟฟ้าได้ตามต้องการ ซึ่งผู้ร่วมสนทนาได้ร่วมแสดงความคิดเห็นดังนี้

"พวกตู้เย็นเก่า เครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า ๆ มันจะกินไฟ ควรเปลี่ยน" ผู้เชี่ยวชาญด้านสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 แนะนำถึงข้อควรปฏิบัติ

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 เสริมว่า "อุปกรณ์ไฟฟ้าเกือบทุกชนิดควรมีผู้รับผิดชอบ ทำตารางการบำรุงรักษา เช่น ตู้เย็น แอร์ เครื่องล้างจาน และต้องทำตามตารางงานจริง ๆ ยกเว้นต้องล้างก่อนกำหนด เช่น แอร์ใช้ในที่มีฝุ่นควันมาก ๆ ตู้แช่เปิดปิดบ่อย มีน้ำแข็งเกาะหนา"

"ที่เคเบจอ มีตารางติด ล้างตู้เย็นเมื่อไหร่ แต่พอเปิดตู้ดู น้ำแข็งติดหนามาก แสดงว่ามีตารางแต่ไม่ได้ทำ ขึ้นอยู่กับคน ต้องไปกวาดชั้นคน" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวถึงปัญหาการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้า

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.1.3) ได้ดังนี้

6.1.3) ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ

กลุ่มสนทนายังได้แสดงความคิดเห็นในด้านการจัดทำสถิติการใช้ไฟฟ้า เพื่อการตั้งเป้าหมายการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า

ในเรื่องนี้ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวว่า "การใช้ไฟฟ้า พลังงานเชื้อเพลิง น้ำ คล้าย ๆ กัน ต้องบันทึกปริมาณการใช้ ค่าไฟต่อเดือนเท่าไร ก็หน่วย หารต่อจำนวน

ลูกค้าออกมาเป็นปริมาณการใช้ไฟต่อลูกค้า เดือนไหนใช้เยอะใช้น้อย เอามาวิเคราะห์ได้ เราสามารถไปลดการใช้ไฟส่วนไหนได้อีก"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 เสริมรายละเอียดแนวปฏิบัติที่ว่า "ถ้าแยกมิเตอร์ได้ ให้แยกมิเตอร์ไฟส่วนครัว ส่วนห้องอาหาร หรือถ้ามีห้องนอนพนักงาน ติดมิเตอร์หน้าห้องเลย รู้ทันทีว่าจุดไหนใช้ไฟเปลือง เราก็ลงไปแก้ที่จุดนั้น"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 เสริมว่า "ตั้งเป็นเป้าหมายปีนี้จะลดค่าไฟต่อหัวให้ลดลงได้กี่หน่วย ลดตรงไหนบ้าง ควบคุมการปิดเปิดไฟ เปิดหน้าต่างแทนเปิดแอร์ เปิดไฟเป็นเวลา ล้างแอร์ ผู้เย็นตามกำหนด"

"ทั้งผู้มีนมแช่อยู่ 1 กล่อง กับผักอีกหน่อย ก็แนะนำเขาว่า ควรปิดตู้เย็นที่ไม่ใช้ แซงของให้ถูกต้องตามอุณหภูมิ อย่าเก็บแน่นไป วางไปก็ไม่ดี" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 กล่าวถึงประสบการณ์ที่เคยประสบ

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.1.4) ได้ดังนี้

6.1.4) ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า

6.2) หัวข้อสนทนากการใช้พลังงานก๊าซ และ เชื้อเพลิงอื่น

ในหัวข้อนี้ผู้ร่วมสนทนาผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวว่า "มีการวางแผนทำอาหารเป็นปกติอยู่แล้ว เข้ามาพ่อครัวเขาจะเตรียมของ เอนี่อัสต์ว้แซ่แข็งออกมาละลายในตู้เย็นธรรมดา อันไหนต้องอุ่น ต้องต้มเตรียมไว้"

ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวเสริมในทิศทางเดียวกัน "เวลาหุงต้มทำที่เดียวอย่าทำหลายที ต้มซุปล แบ่งเก็บ แบ่งใช้ เตอบก๊อบเป็นรอบ ไม่ได้อบกันทั้งวัน"

และความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 3 แนะนำแนวทางปฏิบัติว่า "เราจะคุยกันเรื่อย ๆ รายการอาหารไหนต้องปรับอะไร อันไหนที่มันยุ่งยาก ใช้เวลาต้ม ตุ่น ทำนาน มีวิธีการมากเกินไป เราก็เปลี่ยนกัน อย่างเมื่อก่อนมีทั้งถ้วยเตี่ยวหมูตุ๋น ถ้วยเตี่ยวเรือ ถ้วยเตี่ยวไก่ตุ๋น ต้มทีละหลายหม้อ ลองปรับกันให้เหลือน้ำซุปลหม้อเดียว แล้วค่อยแบ่งไปปรุงรส เดิมนิคหน่อย มันก็ใช้ได้ อร่อยเหมือนเดิม"

จากแก่นสาระที่ได้จากการสนทนาสรุปเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.2.1) ได้ดังนี้

6.2.1) ร้านอาหารต้องมีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน

ผู้ร่วมสนทนายังให้ความสนใจในเรื่องการลดใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ก่อให้เกิดมลพิษ เช่น ก๊าซ ถ่านไม้ ฟืน

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวถึงข้อจำกัดในแนวปฏิบัติที่ว่า "โดยหลักการร้านอาหารสีเขียวควรลดการใช้เชื้อเพลิงจากฟอสซิลลง แต่ในความเป็นจริงคือเรามีแต่ก๊าซที่มาจากฟอสซิล ใช้ไฟฟ้าเปลืองค่าใช้จ่ายกว่าก๊าซมาก ส่วนถ่าน ไม้ฟืน ร้านอาหารไม่ค่อยได้ใช้กันเท่าไรแล้ว นอกจากร้านที่ขายหมูสะเต๊ะ ลูกชิ้นปิ้ง"

"คงมองในแง่การเกิดมลพิษมากกว่า ถ่าน ไม้ฟืน ทำให้เกิดควัน เผาไม้ทำถ่านก็ใช้พลังงานค่อนข้างสูง" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมคนที่ 2 ให้แนวคิดอีกมุมมอง

"บางอย่างก็เป็นความนิยม เขาบอกหอมกลิ่นเตาถ่าน หลายร้านเลยยังใช้กันอยู่ ใช้ก๊าซปิ้งมันไม่หอมเหมือนถ่าน อย่างหมูปิ้ง เผาถ่าน อีกร่างอย่างเอาก๊าซเผาถ่าน ย่างคอหมู มันมีมันหยด ไม่เหมาะ" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงความจำเป็นในการใช้ถ่าน ไม้ในการประกอบอาหารบางชนิด

"เตาก๊าซชนิดไฟออกด้านข้างใช้ปิ้งย่างแทนเตาถ่านได้ น้ำมันจากอาหารหยดไม่โดนเปลวไฟ เขามีถาดรอง" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 เสนอทางออกในการปิ้งย่าง

"ของที่ร้านใช้ถ่านหินภูเขาไฟ ไม่มีดับ ไม่มีจี๊ดๆ ใช้ได้นานมาก ประหยัดกว่าการใช้ถ่านไม้ หาซื้อได้ง่ายครับ แพงกว่าถ่านไม้ แต่ประหยัดในระยะยาว ไม่มีพิษด้วย" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 ยกตัวอย่างการใช้เชื้อเพลิงทางเลือกที่ก่อให้เกิดมลพิษน้อยลง

สรุปแก่นสาระจากการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.2.2) ได้ดังนี้

6.2.2) ร้านอาหารควรมีการลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน

เรื่องการใช้อุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารเป็นอีกหัวข้อหนึ่งที่ผู้ร่วมสนทนาแสดงความคิดเห็นดังนี้

"ก็ถุกินชินกับการใช้ไฟแรง ใช้เตาฟู่ เปิดไฟล่อ ต้องค่อย ๆ เปลี่ยนวิธีการ เช่น ปิดไฟล่อเมื่อพักครัว ของบางอย่างไม่ต้องใช้ไฟแรง ก็เปลี่ยนมาใช้เตาธรรมดา เดี่ยวนี้เขามีหัวเตาก๊าซประหยัดเชื้อเพลิงแล้วด้วย" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 แนะนำวิธีการใช้อุปกรณ์ในการประหยัดเชื้อเพลิง

"ใช้ที่บังลม ไม่ให้ลมพัดเปลวไฟ" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงอุปกรณ์ช่วยประหยัดเชื้อเพลิง

ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงการใช้อุปกรณ์ทดแทนประหยัดพลังงานเชื้อเพลิง "อาหารหลายจานทำเป็น portion แช่เย็นไว้ แลอุ่นในไมโครเวฟ ก็ใช้ได้แล้ว ไม่ต้องไปใส่หม้อ เปิดไฟให้ยุ่งยาก"

"เตาอินฟาเรดใช้อุ่นอาหารได้ดี ไม่เปลืองก๊าซ แต่ก็ก็ไม่ค่อยชอบ ไม่ทันใจ " ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 แนะนำอุปกรณ์ในการช่วยประหยัดพลังงานเชื้อเพลิง

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.2.3) ได้ดังนี้

6.2.3) ร้านอาหารควรมีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม

นอกจากเรื่องการใช้อุปกรณ์ประหยัดเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารแล้ว ผู้ร่วมสนทนา ยังได้ให้ความสนใจกับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารด้วย

"หน้าที่ดูแลหัวเตาเป็นของพ่อครัว คอยดูแลอย่าให้หัวเตาสกปรก อย่าให้รูตัน เช็ดทำความสะอาดทั้งเตาไฟ เตาอบ หลังการใช้งานทุกวัน นาน ๆ ที เขาก็จะถอดหัวเตามาทำความสะอาด แยกหัวเตา เตาเหล็กเป็นสนิมง่าย ถ้าเสื่อมถึงอายุก็ต้องเปลี่ยน" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงแนวปฏิบัติ

"ปิ้งย่างให้ใช้ตะแกรงแบบกันน้ำมันหยด หรือเตาสำหรับปิ้งโดยเฉพาะ ไม่งั้นมันลงไป ต้นรูก๊าซ ระวังน้ำล้นหม้อ น้ำมันหก น้ำเชื่อมของหวานนี้ตัวทำหัวก๊าซดำจัดไม่ออกเลย" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 กล่าวถึงการป้องกันไม่ให้อุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงเสื่อมสภาพเร็ว

"ร้านนี้เขาช่างใส่อิ้วด้วยเตาอบทุกวัน ไม่เคยเช็ดเตาเลย พอไปตรวจให้ชุดไข่มันที่กันเตา ออก ปรากฏเตาทะลุ" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงประสบการณ์ในเรื่องนี้

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.2.4) ได้ดังนี้

6.2.4) ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ

ในหัวข้อการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารนี้ ผู้ร่วมสนทนา ยังได้พูดคุยกันถึงการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารเพื่อการวิเคราะห์การลดการใช้เชื้อเพลิง

"ร้านอาหารส่วนใหญ่ใช้ก๊าซ จดบันทึกการใช้ไว้ เดือนไหนใช้กี่กิโล เดือนไหนใช้มาก จะหารลูกค้าต่อหัวออกมาได้ค่าเฉลี่ย หรือไม่หารก็ได้ ดูภาพรวม ถ้าค่าก๊าซแพงมาก ก็ต้องไปดูทำอะไรมาก เช่น ทอดไก่ ต้มน้ำซุปรูปแบบนี้มันเปลืองก๊าซ อาจจะต้องเปลี่ยนการทำ" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 แนะนำแนวทางปฏิบัติ

"คือเราจดบันทึกไว้ แต่ไม่เอามาคิดวิเคราะห์ มันก็ไม่เกิดประโยชน์อะไรขึ้น ต้องเอามาวิเคราะห์ ให้มันลดลงอีกได้มัย หรือถ้ามันคืออยู่แล้วก็พยายามรักษาระดับเท่าเดิมไว้" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 เสริมแนวปฏิบัตินี้

"การลดใช้ก๊าซ ทำได้หลายวิธี เปลี่ยนอุปกรณ์ เปลี่ยนวิธีทำ การบำรุงรักษา เปลี่ยนเมนู คืออะไรที่มันใช้เวลาทำมาก เปลี่ยนเลย" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 แนะนำวิธีการลดการใช้เชื้อเพลิง

จากแก่นสาระการสนทนานี้สรุปเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.2.5) ได้ดังนี้

6.2.5) ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร

6.3) หัวข้อสนทนาการใช้พลังงาน เชื้อเพลิงพาหนะ

ผู้ร่วมสนทนาได้แสดงความคิดเห็นในเรื่องการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะเพื่อการขนส่งในกิจการของร้านดังนี้

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 กล่าวว่า "ควรวางแผนการประหยัดพลังงานในการขนส่งจัดซื้อสินค้า ซื่อที่เป็นลอต แต่ไม่ต้องเยอะมาก เอาพอเก็บ พอใช้ หรือตั้งไว้เลยให้ส่งของอาทิตย์ละครั้ง ไม่ต้องไปเอาคนขายของไกล ๆ เอาใกล้ร้าน"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 เสริมแนวปฏิบัตินี้ว่า "ตรวจสอบต้อคให้ดี จะได้ไม่ต้องวิ่งซื้อบ่อย"

มีความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 ให้ข้อคิดเห็นในเรื่องการใช้พาหนะเพื่อการส่งอาหารว่า "พวกร้านเดลิเวอรี่ ถ้าขายเองอาจกำหนดขั้นต่ำในการให้ลูกค้าสั่งซื้อได้ จะได้คุ้มค่าพลังงาน ระยะทางก็สำคัญไม่ควรเกิน 10 กิโลเมตร แต่ถ้าใช้พวกไรเดอร์ก็ตัดปัญหาตรงนี้ไป เขาคำนวณระยะทางอยู่แล้ว"

สรุปแก่นสาระการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.3.1) ได้ดังนี้

6.3.1) ร้านอาหารต้องมีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน

เพื่อให้ยานพาหนะในการขนส่งประหยัดพลังงาน การบำรุงรักษายานพาหนะเป็นอีกหัวข้อหนึ่งที่ผู้ร่วมสนทนาแสดงความคิดเห็น

"เรื่องการใช้รถยนต์ รถมอเตอร์ไซค์ของร้านอาหารนี้หลายคนมองข้าม เพราะดูมันห่างจากตัวร้านอาหาร แต่จริง ๆ มันเป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหารเลยไม่ได้ ยิ่งเดี๋ยวนี้มีการส่งอาหารมากขึ้น ซื่อของไปกลับ ยิ่งต้องดูแล อย่าปล่อยไว้ให้รถวันดำ เปลืองน้ำมัน สร้างมลพิษด้วย" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 จึงชี้ให้เห็นว่ายานพาหนะเป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหารและมีผลต่อสิ่งแวดล้อมสูง

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้านดังนี้ "มีรถมอเตอร์ไซค์ของร้าน 1 คัน รถส่วนตัวของตัวเอง 1 คันที่ใช้ประจำ มอเตอร์ไซค์ให้คนขี่เขาดูแล ของเราเองก็เขาอยู่ตามระยะทาง"

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวเสริมว่า "ให้คนขับรถเขาคอยเช็ครถประจำวัน ดูยาง น้ำหม้อน้ำ ดูแลความสะอาด อาทิตย์หนึ่งก็ดูน้ำมันเครื่อง แบตเตอรี่"

"ผู้ใช้รถต้องสังเกตสิ่งผิดปกติเวลาขึ้นรถ มีไฟหน้าจอบเปิด ๆ เข็มวัดความร้อน เข็มวัดน้ำมัน ฟังเสียงเครื่องยนต์" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 กล่าวถึงการดูแลรถยนต์ประจำวัน

ซึ่งผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 เห็นด้วยเสริมว่า "การตรวจเช็คประจำเป็นเรื่องสำคัญ ส่วนใหญ่รถส่งของมักไม่มีคนสนใจ ขับขนของอย่างเดียว ผู้บริหารจึงต้องกำชับให้มีผู้รับผิดชอบ ดูแลตามกำหนด"

สรุปแก่นสาระจากการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.3.2) ได้ดังนี้

6.3.2) ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ

ในหัวข้อการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะนี้ ผู้ร่วมสนทนายังให้ความสนใจเสนอแนวคิดว่าใช้ยานพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทน มีความคิดเห็นของผู้ร่วมสนทนาดังนี้

ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 กล่าวถึงข้อจำกัดในการใช้พาหนะประหยัดพลังงานว่า "ภาครัฐพยายามส่งเสริมการใช้รถไฟฟ้า แต่ยังมีข้อจำกัดหลายอย่าง ทั้งเรื่องที่ซาร์จระยะทางการวิ่ง อยู่ต่างจังหวัดคงไม่สะดวก พวกรถไฮบริดน่าจะดีกว่า แต่ก็ยังเป็นห่วงเรื่องอะไหล่ การซ่อม รถประจำร้านอาหารเลยยังเป็นรถกระบะดีเซล มันสะดวกกว่า ถูกกว่า"

"แถวบ้านเขาก็จักรยานมาส่งข้าวแกงถุง หรือเปลี่ยนมาใช้สกูตเตอร์ไฟฟ้าก็คงดี" ผู้บริโภคคนที่ 1 แสดงความคิดเห็น

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนกล่าวเสริมถึงข้อจำกัดของการใช้พาหนะประหยัดเชื้อเพลิงว่า "จักรยานใช้ได้ใกล้ ๆ ส่งของ ชื่อของไม่ไกล แต่ถ้าเทียบระหว่างการขับรถยนต์ออกไปกับขี่มอเตอร์ไซค์ มอเตอร์ไซค์ก็ดีกว่า ประหยัดเชื้อเพลิงได้มากกว่า"

จากการสนทนาสรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 6.3.3) ได้ดังนี้

6.3.3) ร้านอาหารควรมีการจัดการพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม

ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงการบันทึกสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะเพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ

"ควรจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะไว้ แต่อันนี้ไม่ต้องหารจำนวนลูกค้า เพราะเป็นเรื่องของทางร้าน เราต้องมาลดการใช้พาหนะลงเอง หนัก ๆ จะอยู่ที่การซื้อของ และการเคลิเวอริ" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 อธิบายถึงแนวทางการปฏิบัตินี้

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนเสริมว่า "อันนี้มีประโยชน์อีกอย่าง นอกเหนือจากเอาไว้ดูปริมาณการใช้เชื้อเพลิง คือถ้ามันสูงมาก แต่ซื้อของส่งของเหมือนทุกวัน แปลว่าคนรถเอารถไปใช้เองแล้ว เราก็ตรวจสอบได้"

"จะลดการใช้เชื้อเพลิงให้ได้ตามเป้าหมาย ก็ต้องดูว่าเอารถไปใช้มากเรื่องอะไร แอบเอาไปใช้เองอย่างที่ว่า หรือว่าออกไปซื้อของบ่อย ส่งของบ่อย อย่างนี้ก็มาจัดระบบใหม่ จากซื้อทุกวัน มาเป็นซื้อ 3 วันที่ได้มัย ส่งอาหารจัดส่งเส้นทางเดียวกัน 3 เจ้า ทำนองนี้" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2 กล่าวสรุป

สรุปแก่นสาระเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 6.3.4 ได้ดังนี้

6.3.4) ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ"

หมวดที่ 7 แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว มีผลการวิจัยดังนี้

7.1) หัวข้อสนทนากการออกแบบร้านอาหารสีเขียว

ผู้ร่วมสนทนาอภิปรายในหัวข้อนี้ดังนี้

"อาคารสีเขียวต้องประหยัดพลังงาน ออกแบบให้มีลมพัดผ่าน พังพาแสงจากข้างนอก เข้ามาใช้ได้ แต่ต้องไม่ไปรบกวนแอร์ คืออาจจะมีการสะท้อนแสงยูวี หรือ ติดฟิล์ม" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 กล่าวถึงลักษณะของอาคารสีเขียวที่ควรจะเป็น

แนวคิดนี้ได้รับการเสริมจากผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมคนที่ 1 ว่า "ร้านอาหารในตึกที่ไม่มีบริเวณ เราก็ดูทิศทางแดดแอร์ในพื้นที่ที่เหมาะสม กันเป็นสัดส่วน ไม่เปลืองแอร์ การออกแบบครัวให้อากาศถ่ายเท บริเวณที่นั่งโปร่งโล่งสบาย"

"หลายร้านเปิดแอร์ในห้องอาหาร แต่ทำช่องส่งอาหารออกจากในครัว หรือเป็นประตูใหญ่เปิดโล่งเลย ในครัวมันร้อนกว่า อากาศเย็นก็ไหลเข้าในครัว แอร์ทำงานหนัก" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 กล่าวถึงการออกแบบอาคารที่ไม่ถูกต้อง

"ร้านอาหารสำคัญเรื่องการระบายอากาศ อย่าให้มีกลิ่น ควนจากการทำอาหารคูลิ่งในห้อง ต้องมีระบบระบายอากาศที่ดี" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าว

"การติดฟิล์มกระจกก็ช่วยได้ แต่ต้องเป็นชนิดสะท้อนรังสียูวี มันก็เหมือนกัน ควรจะป้องกันความร้อนจากแสงอาทิตย์ได้ด้วย" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 แนะนำวิธีการลดความร้อนจากภายนอกอาคาร

สรุปแก่นสาระการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 7.1.1) ได้ดังนี้

7.1.1) ร้านอาหารควรมีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึงพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน

ในหัวข้อนี้ ผู้ร่วมสนทนายังให้ความสนใจกับเรื่องพื้นที่สีเขียวของร้านอาหารสีเขียว มีข้อคิดเห็นหลากหลาย

"เข้าร้านอาหารสีเขียวน่าจะมီးอะไรสีเขียว ๆ บ้าง" ผู้บริโภคนคนที่ 1 เปิดประเด็น

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนเห็นต่างว่า "หลายคนพอพูดถึงร้านอาหารสีเขียว นึกเห็นว่าต้องมีต้นไม้สีเขียว แต่จริง ๆ มันไม่ใช่เสมอไป ร้านอาหารสีเขียวยังขึ้นกับการปฏิบัติอื่นด้วย ลดพลังงาน ลดขยะ ลดน้ำ"

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 กล่าวถึงข้อจำกัดของร้านอาหารในอาคารที่จะจัดทำพื้นที่สีเขียว "ร้านอาหารในห้างบอกว่าเคยเอาต้นไม้มาตั้ง แต่ทางห้างไม่ให้ตั้งให้เก็บออก"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 ให้แนวทางว่า "ก็อาจจะกำหนดได้ว่าร้านแบบไหนควรมีพื้นที่สีเขียวสักกี่เปอร์เซ็นต์ มีพื้นที่น้อยก็มีต้นไม้เล็ก ๆ ไม่ใช่ต้นไม้ใหญ่ แต่สำคัญควรประหยัดพลังงาน ปิดเปิดห้องใช้แอร์เป็นส่วนได้ ไม่ต้องเปิดทุกตัว หรือให้แอร์ทำงานหนัก"

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1 แย้งว่า "การกำหนดว่าร้านอาหารต้องมีพื้นที่สีเขียวกี่เปอร์เซ็นต์เป็นเรื่องพูดยาก อยู่ในห้องแถวจะเอาพื้นที่สีเขียวมาจากไหน เรื่องนี้เป็นเรื่องแสดงให้เห็นความตั้งใจ เช่น การประดับด้วยกระถางต้นไม้ การทำสวนแนวตั้ง มันก็ทำให้ร้านดูเขียวขึ้น ให้ร้านมีบรรยากาศที่ดี"

"เห็นด้วยว่าไม่ควรกำหนดพื้นที่สีเขียวต้องมีกี่เปอร์เซ็นต์ เพราะมันขึ้นกับข้อจำกัดของร้าน ถ้าปลูกต้นไม้ได้ก็เขียวสวยดี กันฝุ่น มลพิษ กันแดดแต่ถ้าปลูกไม่ได้ ต้องหาคนดูแล หน้าที่ไปรดน้ำต้นไม้อีก อย่าทำเลย เอาพวกไม้น้ำเล็ก ๆ เสียบแจกัน กุหลาบหิน ก็เกิด" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3 แสดงความคิดเห็น

"เอาสวนจุกมาใช้ได้ ปลูกต้นไม้ทิศไหน ยังไง อาคารหันรับลมทางไหน ต้นไม้ใหญ่ไว้บังแดดอยู่ทิศไหน" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 แสดงความคิดเห็น

"เอาพวกต้นไม้ฟอกอากาศ งาม้าง ลิ่นมังกร มาวางในร้าน ก็เกิด" ผู้บริโภคนคนที่ 1 แนะนำ

จากการสนทนาข้างต้น สรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 7.1.2) ได้ดังนี้

7.1.2) ร้านอาหารควรมีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคารด้วยต้นไม้ ไม้กระถาง สวนแนวตั้ง หรือไม้ประดับขนาดเล็ก เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสม

ส่วนปฏิบัติงานที่สำคัญมากของร้านอาหารสี่เขียวคือครัว ผู้ร่วมสนทนาได้ร่วมกันอภิปรายถึงการออกแบบครัวให้มีการระบายอากาศที่ดีหลายความคิดเห็น

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้านว่า "ในครัว พ่อครัวจะปั่นว่าร้อน หลายที่เลยต้องติดแอร์ให้ แต่ที่ร้านโชคดีหลังคาสูง ระบายลมได้ดี เลยไม่ต้องติดแอร์"

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 เห็นด้วยกับแนวปฏิบัตินี้ "ในครัวไม่ควรติดแอร์เปลืองไฟ ตู้ความร้อนในครัวไม่ได้ ต้องบำรุงรักษาทันตลอด"

แต่ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2 อธิบายข้อจำกัดของการเปิดครัวโล่งว่า "ร้านที่ครัวเปิดโล่ง เย็นสบายดี แต่มีปัญหาเรื่องแมลง ถ้าเป็นครัวเปิด ครัวที่ได้มาตรฐาน GMP ต้องปิดหมด ไม่ให้ฝุ่น แมลงเข้า หลายที่เลยต้องติดแอร์"

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1 แนะนำเครื่องทำลมเย็นในห้องครัวโดยไม่ต้องติดเครื่องปรับอากาศ "เดี๋ยวนี้เขามีเครื่องทำลมเย็น คล้ายแอร์แต่ไม่ใช่แอร์ มีท่อลมเย็นส่งเข้ามาในครัว ไม่ต้องติดแอร์ ประหยัดกว่าแอร์"

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 เสริมว่า "ฮูดดูดความร้อนที่มีประสิทธิภาพ จะดูดความร้อนออกจากหัวเตาได้หมด มีทั้งตัวดูดและตัวเป่าไม่ให้ความร้อนล้าออกมานอกเตา ก็ลดการใช้พลังงานได้ เพิ่มการระบายอากาศได้ดี"

สรุปแก่นสาระการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 7.1.3) ได้ดังนี้

7.1.3) ร้านอาหารควรมีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำลมเย็นและระบายอากาศในครัว

7.2) หัวข้อสนทนาการใช้วัสดุถาวร เฟอร์นิเจอร์ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

หัวข้อนี้มีผู้ร่วมสนทนาแสดงความคิดเห็นหลากหลายดังนี้

"พวกไม้ที่เอามาตกแต่ง หรือทำเฟอร์นิเจอร์ควรเป็นไม้เชิงเกษตร เช่น ต้นตาล ไม้ไผ่ ต้นมะพร้าว พวกไม้หวงห้าม เช่น ไม้พุง อย่าไปใช้" ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวถึงไม้ที่ควรนำมาใช้

ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 กล่าวเสริมถึงการใช้วัสดุว่า "เป็นวัสดุรีไซเคิล วัสดุเอามารีไซเคิลได้ หลายร้านเอาไม้เก่าใช้แล้วมาตกแต่งก็สวยดี ของรีไซเคิลอย่างพวกเศษไม้อัดแข็ง อันนี้ใช้ตกแต่งภายในได้ มันไม่ทนทาน กระดาษกล่องนมเอามาทำหลังคา พวกอิฐระบายอากาศ"

นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐมีความเห็นที่ต่างออกไปว่า "ในแง่ของความทนทาน การนำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ทำจากเหล็ก อลูมิเนียม สแตนเลส ทนทานกว่าวัสดุที่

ทำจากไม้ ถ้าเป็นไม้เนื้ออ่อนหรือไม้อัดก็นำมาใช้ใหม่ไม่ได้ ต้องทิ้งเป็นขยะเลย เรื่องนี้เลยอยู่ที่มุมมองจะเอาในเรื่องความทนทาน ไม้เป็นขยะ หรือ การทำลายทรัพยากร เพราะแร่โลหะต่าง ๆ ต้องขุดขึ้นมา มีวันหมดไป"

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 ให้รายละเอียดเพิ่มเติมในการใช้วัสดุว่า "ตั้งแต่ก่อสร้าง ต้องระบุสเปควัสดุก่อสร้าง มีเครื่องหมายฉลากเขียวรับรองความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีเฉพาะบางอย่าง เช่น สี วัสดุที่ไม่มีสารระเหยอันตราย

สรุปแก่นสาระการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 7.2.1) ได้ดังนี้

7.2.1) ร้านอาหารควรมีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ใช่ไม้หวงห้าม ใช้วัสดุที่รีไซเคิลได้ วัสดุรีไซส วัสดุที่ทนทาน

7.3) หัวข้อสนทนาการป้องกันอัคคีภัย

ผู้ร่วมสนทนาได้สนทนาถึงเรื่องความปลอดภัยในครัว การวางระบบก๊าซดังนี้แนะนำแนวทางปฏิบัติดังนี้

"ร้านอาหารต้องระวังเรื่องก๊าซค่อนข้างมาก จะเห็นว่าเราให้ไปติดก๊าซออกห่างจากหัวเตา ทำมิเตอร์ วาล์วตัดก๊าซ เดินท่อก๊าซ มันปลอดภัยกว่าที่เอาถังก๊าซไว้ใกล้ ๆ เตา" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1 กล่าวถึงการปฏิบัติในเรื่องนี้

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 เสริมเรื่องที่ตั้งวางถังก๊าซว่า "เคยเจอมีเก็บหอม กระเทียม น้ำขวด ไว้กับห้องลูกทรงถังก๊าซ ใส่กุญแจด้วยกลัวคนขโมยก๊าซ แต่มันทำให้เข้าไปดูแลรักษาลำบาก ยิ่งเวลาเกิดเหตุเพลิงไหม้ มันเข้าไปแก้ไขไม่ได้ทันที"

"ช่างที่เขาติดตั้ง มาดูให้ทุกเดือน เขาก็บอกวิธีดูแลเบื้องต้น คอยดูวาล์ว สังเกตท่อ จับดู ท่อแข็ง ๆ คือเก่าต้องเปลี่ยน ถ้ามีก๊าซรั่ว ดัดอัตโนมัติอยู่แล้ว" ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2 กล่าวถึงการปฏิบัติของทางร้าน

จากการสนทนาสรุปเป็นแก่นสาระและแนวปฏิบัติข้อที่ 7.3.1) ได้ดังนี้

7.3.1) ร้านอาหารต้องมีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ การเดินท่อก๊าซที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ

ผู้ร่วมสนทนายังได้อภิปรายถึงการเตรียมความพร้อมเมื่อเกิดเหตุเพลิงไหม้

"ควรมีถังดับเพลิงไว้ใกล้มือในที่เข้าถึงง่าย อย่าคิดสูงไป ต่ำไป บางร้านมีถังดับเพลิงจริง แต่เอาของไปตั้งวางไว้ วางแอบกับพื้น หยิบใช้ไม่สะดวก" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 กล่าวถึงข้อควรปฏิบัติ

"ต้องหัดใช้ด้วยนะ บางทีเขวนไว้เฉย ๆ ขึ้นสนิมไม่เคยดูแล วาล์วก็ตกรีดแดงใช้ก็ไม่เป็น ลองถามพนักงานดูแล้ว ใช้เป็นมัย ใครดูแล ตอบกันไม่ได้เลย ทุกเดือนก็ต้องแบกขึ้นบ่า เขย่า

ไม่ให้เคมีนอนกัน ต้องมีการอบรมพนักงานให้ใช้ถังดับเพลิงเป็น" ผู้บริหารสมาคมธุรกิจบริการคนที่ 2 ย้ำถึงการฝึกการใช้ถังดับเพลิงเพื่อเตรียมความพร้อม

"ถังดับเพลิงมีหลายชนิด โดยทั่วไปก็เป็นสีแดง สารเคมีแห้ง เหมาะกับการดับไฟทั่วไป อย่างนี้ต้องเข่า ตอนนี้นี่ที่นิยมกันถึงสี่เขียวใช้ก๊าซที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ต้องแบกเข่าดับเพลิงได้ทั่วไปเหมือนกัน แต่ระยะอย่าห่างมาก แค่ไม่กี่ฟุต" ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2 เสริมถึงชนิดของถังดับเพลิง

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1 เสริมว่า "เพลิงไหม้ในส่วนของประกอบอาหาร เป็นเพลิงที่มีเชื้อเพลิงจากอาหารอย่างหนึ่ง และจากก๊าซ ถังดับเพลิงก็เป็นถังเคมีแห้ง อายุการใช้งานแค่ปีเดียว ต้องให้เขามาเปลี่ยน "

"สำคัญที่สุดคือต้องระวังอย่าทำไฟลุค ผักนึ่งไฟแดงตัวดี ระวังเรื่องท่อก๊าซ อย่าเก็บของรก กระจายเชื้อไฟ" ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1 กล่าวถึงการป้องกันอัคคีภัยแต่ต้นทาง

"ตำราบอกให้ใช้ผ้าผืนใหญ่ชุบน้ำโยนทับต้นเพลิง ตัดออกซิเจนไม่ให้เข้ากองเพลิง เคยเห็นโรงแรมใหญ่ ๆ ในครัวมี Blanket ผืนใหญ่แขวนไว้" นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชนกล่าวถึงการดับเพลิงในครัวอีกวิธีหนึ่ง

สรุปแก่นสาระจากการสนทนาเป็นแนวปฏิบัติข้อที่ 7.3.2) ได้ดังนี้

7.3.2) ร้านอาหารต้องมีการป้องกันอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้ มีการบำรุงรักษา การฝึกอบรมพนักงานให้มีความพร้อมเมื่อเกิดอัคคีภัย

จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพเรื่อง “ปัจจัยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย” สามารถสรุปวิเคราะห์ผลจากการเปรียบเทียบผลการวิจัยเชิงคุณภาพกับการทบทวนวรรณกรรมได้ดังในตารางที่ 4.1 ดังนี้

ตารางที่ 4.1 สรุปวิเคราะห์ผลจากการเปรียบเทียบผลการวิจัยเชิงคุณภาพกับการทบทวนวรรณกรรม

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์		
1.แนวปฏิบัติด้านสังคม						
1.1) นโยบายของร้านอาหารสีเขียว	1.1.1) มีนโยบายสีเขียวเพื่อความยั่งยืนรับผิดชอบต่อสังคม	วณิชยา พัฒนกำแหง (2554), อรุณี สุวรรณเดชา (2559), Kasliwal & Agarwal (2016), Kim et al. (2015)	1.1.1) มีนโยบายและการปฏิบัติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีคณะทำงาน	Green Seal, ไบโม่เขียว, อุตสาหกรรมสีเขียว, โรงแรมสีเขียว (ไทย), Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (กทม.), ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	1.1.1) ร้านอาหารต้องมีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจนครบในทุก ๆ ด้าน มี แนว ป ฏิ บั ตี เพื่ อ สิ่งแวดล้อม และสังคม ลดขยะ ลดมลพิษ	1.1.1) มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม
			1.1.2) มีการสื่อสารให้พนักงานลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว	SRA, Green Seal, ร้านอาหารสีเขียว, ไบโม่เขียว	1.1.2) ร้านอาหารต้องมีการเผยแพร่ นโยบายสีเขียวให้ทั้งลูกค้า พนักงาน	1.1.2) มีการเผยแพร่ นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					ชุมชน คู่ค้า หุ่นส่วน ผู้ถือ หุ้น รับรู้เข้าใจถึงนโยบาย สีเขียวของทางร้าน ผ่าน ช่องทางการสื่อสารต่าง ๆ	
	1.1.3) มีการ ดำเนินธุรกิจให้ เกิดรายได้พอ เพียง ไม่กระทบ สิ่งแวดล้อม	วนิชยา พัฒนกำแหง (2554), อภนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559)				1.1.3) มีการดำเนินธุรกิจให้ เกิดรายได้พอเพียง ไม่กระทบ สิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
1.2) การปฏิบัติต่อ ลูกค้า	1.2.1) มีการสื่อสารกับลูกค้าเรื่องสิ่งแวดล้อม	Kasliwal and Agarwal (2016), Kim et al. (2015)	1.2.1) มีการให้ความรู้ลูกค้าเรื่องสิ่งแวดล้อม	SRA, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), ใบไม้เขียว	1.2.1) ร้านอาหารต้องมีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อมด้วยวิธีการต่างๆ	1.2.1) มีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม
					1.2.2) ร้านอาหารต้องมีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	1.2.2) มีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
					1.2.3) ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า รับฟังความคิดเห็น	1.2.3) มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					ของลูกค้า และนำมาปรับปรุงแก้ไข	
1.3) การปฏิบัติต่อ ชุมชน	1.3.1) เน้นการสื่อสาร พัฒนาคนในชุมชน รับผิดชอบสังคม	วณิชยา พัฒนกำแหง (2554), Freeman (2011), Salzberg (2016)	1.3.1) เน้นการให้ความรู้ ช่วยเหลือชุมชน	GRA, SRA	1.3.1) ร้านอาหารต้องมีการช่วยเหลือชุมชนด้วยวิธีการต่าง ๆ และไม่ทำให้ชุมชนเดือดร้อน	1.3.1) มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน ไม่ทำให้ชุมชนเดือดร้อน
					1.3.2) ร้านอาหารต้องมีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมศิลปวัฒนธรรม	1.3.2) มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมศิลปวัฒนธรรม
			1.3.3) มีการจ้างงานคนในชุมชน	ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	1.3.3) ร้านอาหารควรมีการจ้างงานคนในชุมชน	1.3.3) มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถและผู้สูงอายุ

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ	
1.4) การปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า)	1.4.1) มีการสื่อสาร ให้ความรู้กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	Freeman (2011)	1.4.1) มีการสื่อสารเรื่องร้านอาหารสีเขียวในองค์กร	ใบไม้เขียว	1.4.1) ร้านอาหารต้องมีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้านให้เข้าใจเรื่องประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสีเขียวและการปฏิบัติสีเขียวต่อร้านอาหารสีเขียว	1.4.1) มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว
			1.4.2) มีการค้าขายเป็นธรรม	GRA, SRA, Green Seal, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย),	1.4.2) ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อ	1.4.2) มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
				อุตสาหกรรมสีเขียว, โรงแรมสีเขียว (ไทย), เกษตรอินทรีย์	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ไม่เอา รัดเอาเปรียบลูกค้า	
	1.4.3) มีการกำหนดคุณสมบัติลูกค้าให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว	Jaggernath and Khan (2015)			1.4.3) ร้านอาหารต้องกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว	1.4.3) มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว
1.5) การปฏิบัติต่อพนักงานและการปฏิบัติของพนักงาน	1.5.1) พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า บริการดี	อูรพี สุวรรณเดชา (2559), Kim et al. (2015), Szuchnicki (2009)			1.5.1) พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสาร	1.5.1) พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และ

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
	คำนึงถึง สิ่งแวดล้อม				ให้ลูกค้าเข้าใจเรื่อง ร้านอาหารสีเขียวได้	สื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่อง ร้านอาหารสีเขียวได้
			1.5.2) มีการ อบรมให้ความรู้ เรื่องร้านอาหารสี เขียว	Green Seal, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), โรงแรมสี เขียว(ไทย)	1.5.2) ร้านอาหารต้อง สื่อสารอบรมให้พนักงาน เข้าใจและปฏิบัติตาม นโยบายของทางร้านใน เรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ	1.5.2) มีการสื่อสารอบรมให้ พนักงานเข้าใจและปฏิบัติ ตามนโยบายของทางร้านใน เรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ
			1.5.3) มีการ ปฏิบัติต่อ พนักงานอย่าง เป็นธรรม	SRA	1.5.3) ร้านอาหารต้องม ีการปฏิบัติต่อพนักงาน อย่างเป็นธรรม รับฟัง ความคิดเห็นของพนักงาน	1.5.3) มีการปฏิบัติต่อ พนักงานอย่างเป็นธรรม

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
			1.5.4) มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว	อุตสาหกรรมสีเขียว	1.5.4) ร้านอาหารต้องจัดให้พนักงานมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อม สร้างทีมงานสิ่งแวดล้อม	1.5.4) มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อม
2.แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ (LA)						
2.1) การปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ	2.1.1) ร้านอาหารปฏิบัติตามกฎหมาย สิ่งแวดล้อม หรือไม่ขึ้นอยู่กับ การบังคับใช้	Hilario (2014), Dogan et al. (2015)			2.1.1) ร้านอาหารต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย ปฏิบัติตามกฎหมาย ขออนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้อง	2.1.1) ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
			2.1.2) มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ร้านอาหารสี่เขียว (กทม.), ร้านอาหารสี่เขียว (ไทย), ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว, อาหารสะอาด รสชาติอร่อย, โรงแรมสี่เขียว (ไทย)	2.1.2) ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	2.1.2) ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
			2.1.3) มีการปฏิบัติตามกฎกระทรวง 2561	กฎกระทรวง 2561	2.1.3) ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561	2.1.3) ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
2.2) การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ					2.2.1) ร้านอาหารควรปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐ เช่น การลดการใช้ถุงพลาสติก หลอดดูดน้ำพลาสติก ก่อองโฟม มาตรฐานป้องกัน covid-19	2.2.1) มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐ
3.แนวปฏิบัติด้านอาหาร						
3.1) การจัดการอาหารอย่างยั่งยืน	3.1.1) มีการคัดเลือกว่าวัตถุดิบธรรมชาติปลอดสารเคมี ไม้	อูรพี สุวรรณเดชา (2559), Kasliwal and Agarwal (2016), Nyheim (2012),	31.1) มีการคัดเลือกวัตถุดิบธรรมชาติปลอดสารเคมี ไม่ทารุณ	GRA, SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), ใบไม้เขียว,	3.1.1) ร้านอาหารต้องมีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สดใหม่ ได้รับการรับรอง มาจาก	3.1.1) มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ปลอดภัย ไม่มีการทารุณสัตว์ จากแหล่ง

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
	ทารุณสัตว์ จาก ท้องถิ่น ฤดูกาล	Wang (2012), Jeong and Jang (2010), Schubert et al. (2010), Szuchnicki (2009)	สัตว์ จากท้องถิ่น ฤดูกาล	อาหารสะอาด รสชาติอร่อย, โรงแรมสีเขียว (ไทย), มาตรฐาน เกษตรอินทรีย์	แหล่งผลิตที่ถูกต้องตาม กฎหมาย โดยพิจารณาจาก แหล่งผลิตใน ท้องถิ่น วัตถุดิบตามฤดูกาล	ผลิตที่ได้รับการรับรองจาก ทางการ
				ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	3.1.2) ร้านอาหารมีการ วางแผนการจัดซื้อที่ดี โดยการทำนายการขาย การใช้สูตรอาหาร มาตรฐานช่วยในการ จัดซื้อ การตรวจเช็คสต็อก ให้เหมาะสมกับ ประสิทธิภาพการจัดเก็บ	3.1.2) มีการวางแผนการ จัดซื้อที่ดี ได้วัตถุดิบสดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลด ขยะอาหาร

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
	3.1.3) มีการใช้ สูตรมาตรฐาน อาหารเพื่อ ควบคุมคุณภาพ ปริมาณ ขั้นตอน ต้นทุน	BC Cook Articulation Committee (2015)	3.1.3) มีการ กำหนดมาตรฐาน การประกอบ อาหาร ปริมาณ การใช้วัตถุดิบ	ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	3.1.3) ร้านอาหารต้องมี การกำหนดสูตรมาตรฐาน เพื่อควบคุม การใช้ วัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ การประกอบอาหาร คุณภาพของอาหาร ต้นทุน และราคาขาย	3.1.3) มีการกำหนดสูตร มาตรฐานเพื่อควบคุม มาตรฐานการประกอบ อาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคา ขาย
					3.1.4) ร้านอาหารต้องไม่ นำเสนออาหารที่อาจจะมี เชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อ ร่างกายแก่ลูกค้า	3.1.4) ไม่นำเสนออาหารที่ อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษ ต่อร่างกายแก่ลูกค้า
3.2) การจัดเมนู	3.2.1) มีการ นำเสนออาหาร ทางเลือก ความ	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559)		ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), SRA	3.2.1) ร้านอาหารต้องมี การนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ของร้านอาหารสีเขียวเป็น	3.2.1) มีการนำเสนอเมนู ทางเลือก อาหารที่เป็น เอกลักษณ์ของร้านอาหารสี เขียว

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
	หลากหลาย อาหาร เอกลักษณ์ อาหารเพื่อ สุขภาพ	อูรพี สุวรรณเดชา (2559), Freeman (2011), Szuchnicki (2009), Wang (2012)			อาหารสุขภาพ หรือ อาหารตามหลัก โภชนาการ	
3.3) การ ประกอบอาหาร			3.3.1) มีวิธีการ ประหยัดวัตถุดิบ พลังงาน ลดขยะ	GRA, SRA, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	3.3.1) ร้านอาหารต้องมี วิธีการประกอบอาหารที่ ประหยัดวัตถุดิบและ พลังงาน วางแผนการ ทำงาน	3.3.1) มีวิธีการประกอบ อาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและ พลังงาน

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์		
	3.3.2) อาหารมีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงาม รสชาติดี	อูรพี สุวรรณเดชา (2559), Hu et al. (2010), Kim et al. (2015), Leer (2020), Nyheim (2012), Tuver and Guzel (2017), Schubert et al. (2010)	3.3.2) อาหารมีคุณภาพ	SRA, ร้านอาหารสีเขียว (กทม.), อาหารสะอาด รสชาติอร่อย		3.3.2) มีการบริการอาหารมีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงาม รสชาติดี
4.แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม						
4.1) การลดปริมาณขยะอาหาร	4.1.1) มีการลดปริมาณขยะอาหาร	วณิชยา พัฒนกำแหง (2554),	4.1.1) มีการลดปริมาณขยะอาหาร	GRA, SRA, Green Seal, Nordic Swan ร้านอาหารสีเขียว (กทม.), ร้านอาหารสี	4.1.1) ร้านอาหารต้องมีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบ	4.1.1) มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
		DiPietro and Gregory (2013), Hu et al. (2010), Jaggernath and Khan (2015), Kasliwal and Agarwal (2016), Paranjpe (2016), Wang (2012)		เขียว (ไทย), ใบไม้เขียว, โรงแรมสีเขียว (ไทย)	อาหาร ตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง	
			4.1.2) มีการจัดการอาหารเหลือ	GRA, SRA, Green Seal, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	4.1.2) ร้านอาหารต้องมีการจัดการอาหารเหลือจากการรับประทานอาหารของลูกค้านำไปทำ	4.1.2) มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					ให้เกิดประโยชน์ด้วยวิธีการต่าง ๆ	
4.2) การลดปริมาณขยะอื่น ๆ	4.2.1) มีการลดขยะบรรจุภัณฑ์วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี ใช้วัสดุรีไซเคิล สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	วนิชยา พัฒนกำแหง (2554), อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559), อูรพี สุวรรณเดชา (2559), DiPietro and Gregory (2013), Dogan et al. (2015), Freeman	4.2.1) มีการลดขยะบรรจุภัณฑ์วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี ใช้วัสดุรีไซเคิล สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	GRA, SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), ใบไม้เขียว, โรงแรมสีเขียว(ไทย)	4.2.1) ร้านอาหารต้องลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองต่าง ๆ ถ้าหลีกเลี่ยงไม่ได้ เปลี่ยนมาใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้ วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง	4.2.1) มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี หาวัสดุทดแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
		(2011), Jeong and Jang (2010), Jaggernath and Khan (2015), Kasliwal and Agarwal (2016), Nyheim (2012), Paranjpe (2016), Tan and Yeap (2012), Szuchnicki (2009), Wang (2012)				

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					4.2.2) ร้านอาหารต้องมีการจัดเก็บวัสดุคิบบอย่าง เป็นระบบและถูกต้อง	4.2.2) มีการจัดเก็บวัสดุคิบบอย่าง เป็นระบบและถูกต้อง
					4.2.3) ร้านอาหารควรมีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ	4.2.3) มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ
					4.2.4) ร้านอาหารต้องมีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ	4.2.4) มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ
4.3) การจัดการขยะ	4.3.1) มีการจัดการขยะด้วยหลัก 3Rs	DiPietro and Gregory (2013), Jeong and Jang (2010), Nyheim	4.3.1) มีการจัดการขยะ	GRA, SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), ใบไม้เขียว, อาหารสะอาด	4.3.1) ร้านอาหารต้องจัดให้มีการคัดแยกขยะ ขยะอาหาร ขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล ขยะอันตราย มีการแปรรูปขยะให้เกิด	4.3.1) มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
		(2012), Tan and Yeap (2012), Wang (2012)		รสชาติอร่อย, กฎกระทรวง 2561, โรงแรมสีเขียว(ไทย)	ประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	
			4.3.2) มีระบบบำบัดน้ำเสียไขมัน	ร้านอาหารสีเขียว(ไทย), อาหารสะอาด รสชาติอร่อย, กฎกระทรวง ฯ	4.3.2) ร้านอาหารต้องมีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง	4.3.2) มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง
					4.3.3) ร้านอาหารต้องมีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง เปลี่ยนมาใช้วัสดุสารเคมีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	4.3.3) มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
			4.3.4) มีการจัดทำสถิติปริมาณขยะการแปรรูปขยะ	SRA, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	4.3.4) ร้านอาหารต้องมีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท	4.3.4) มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ วิเคราะห์และตั้งเป้าหมายการลดขยะ
4.4) การจัดการมลพิษ	4.4.1) มีการให้ความสำคัญกับการลดมลพิษ	Hilario (2014), Hu et al. (2010), Salzberg (2016)	4.4.1) มีการป้องกันมลพิษเสียง แสง กลิ่น คว้น	GRA, Green Seal, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), ใบไม้เขียว	4.4.1) ร้านอาหารต้องไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น คว้น สารพิษ	4.4.1) ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น คว้น สารพิษ

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ แนวปฏิบัติ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์		
	4.4.2) มีการลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์	Jaggernath and Khan (2015), Szuchnicki (2009)			4.4.2) ร้านอาหารควรมีการประเมิน ทำสถิติวิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจกโดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิงการใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์	4.4.2) มีการประเมิน ทำสถิติวิเคราะห์คาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร เพื่อลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจก
5.แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WA)						
5.1) การใช้น้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค	5.1.1) มีประสิทธิภาพในการใช้น้ำเพื่อ	Dogan et al. (2015), Freeman (2011), Hilario (2014),	5.1.1) มีประสิทธิภาพในการใช้น้ำเพื่อการ	GRA, SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), ใบไม้เขียว,	5.1.1) ร้านอาหารต้องมีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ	5.1.1) มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
	การอุปโภคบริโภค ประหยัด คุ่มค่า	Jaggernath and Khan (2018), Kasliwal and Agarwal (2016), Salzberg (2016), Tan and Yeap (2012), Wang (2012)	อุปโภคบริโภค ประหยัด คุ่มค่า	อาคารสีเขียว, โรงแรมสีเขียว	ประสิทธิภาพและ ประหยัดน้ำ	
	5.1.2) การใช้ อุปกรณ์ ประหยัดน้ำ	Jeong and Jang (2010), Szuchnicki (2009)	5.1.2) มีการใช้ อุปกรณ์ประหยัด น้ำ	GRA, SRA, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), โรงแรมสีเขียว (ไทย)	5.1.2) ร้านอาหารควรมี การติดตั้งอุปกรณ์ ประหยัดน้ำตามความ เหมาะสม	5.1.2) มีการติดตั้งอุปกรณ์ ประหยัดน้ำตามความ เหมาะสม
			5.1.3) มีการใช้น้ำ จากการกักเก็บ	SRA	5.1.3) ร้านอาหารควรมี การใช้น้ำหมุนเวียนจาก แหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิด ประโยชน์สูงสุดตาม	5.1.3) มีการใช้น้ำหมุนเวียน จากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิด ประโยชน์ตามความ เหมาะสม

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					ความเหมาะสมของแต่ละร้านอาหาร	
			5.1.4) มีการประหยัดน้ำ บริโภค อุปโภค	GRA, SRA, Nordic Swan, Green Seal, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), ไปไม่เขียว, มาตรฐานอาคารสีเขียว	5.1.4) ร้านอาหารต้องมีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม	5.1.4) มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ
					5.1.5) ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ	5.1.5) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ
			5.1.6) มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ	Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	5.1.6) ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติการใช้น้ำและทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้น้ำ	5.1.6) มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้น้ำ

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
5.2) การจัดการน้ำเสีย			5.2.1) มีระบบบำบัดน้ำเสีย	ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), อาหารสะอาด รสชาติอร่อย, กฎกระทรวง ฯ	5.2.1) ร้านอาหารต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ	5.2.1) มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ
					5.2.2) ร้านอาหารต้องมีมาตรการควบคุม ป้องกันไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย	5.2.2) มีมาตรการควบคุม ป้องกันไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย
6.แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน (EG)						
6.1) การใช้พลังงานไฟฟ้า	6.1.1) มีประสิทธิภาพในการใช้	DiPietro and Gregory (2013), Dogan et al. (2015), Freeman (2011), Hu et al.	6.1.1) มีการจัดการการใช้พลังงาน	GRA, SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), ใบไม้เขียว,	6.1.1) ร้านอาหารต้องมีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ	6.1.1) มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่าประหยัดพลังงานไฟฟ้า

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
	พลังงานไฟฟ้า ประหยัด คุ่มค่า	(2010), Jaggernath and Khan (2018), Nyheim (2012), Tan and Yeap (2012),		มาตรฐานอาคารสีเขียว, โรงแรมสีเขียว	ประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงานไฟฟ้า	
	6.1.2) การใช้ อุปกรณ์ ประหยัด พลังงานไฟฟ้า อุปกรณ์ผลิต ไฟฟ้าใช้ พลังงาน ทดแทน เช่น โซลาร์เซลล์	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559), DiPietro and Gregory (2013)	6.1.2) มีกาใช้ อุปกรณ์ประหยัด พลังงาน	GRA, SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	6.1.2) ร้านอาหารต้องมี การติดตั้งอุปกรณ์ ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงาน ทดแทน	6.1.2) มีการติดตั้งอุปกรณ์ ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรือ อุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					6.1.3) ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ	6.1.3) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ
			6.1.4) มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงาน	SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	6.1.4) ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า	6.1.4) มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า
6.2) การใช้พลังงานก๊าซ	6.2.1) ให้มีความสำคัญกับ	DiPietro and Gregory (2013),	6.2.1) มีการวางแผนการใช้	SRA, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	6.2.1) ร้านอาหารต้องมีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการ	6.2.1) มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมี

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
และ เชื้อเพลิง อื่น	การประหยัด พลังงาน	Dogan et al. (2015), Freeman (2011), Hu et al. (2010), Jaggernath and Khan (2015), Nyheim (2012), Tan and Yeap (2012)	พลังงานเชื้อเพลิง ในการประกอบ อาหาร		ประกอบอาหารอย่างมี ประสิทธิภาพและ ประหยัดพลังงาน	ประสิทธิภาพและประหยัด พลังงาน
			6.2.2) มีการใช้ เชื้อเพลิงที่เป็น มิตรกับ สิ่งแวดล้อม	GRA, SRA, Nordic Swan	6.2.2) ร้านอาหารควรมี การลดการใช้เชื้อเพลิงที่ ไม่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมและมีการใช้ เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมทดแทน	6.2.2) มีการลดการใช้ เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
			6.2.3) มีการใช้ อุปกรณ์ประหยัด เชื้อเพลิง	GRA, SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	6.2.3) ร้านอาหารควรมี การใช้อุปกรณ์ในการลด การใช้เชื้อเพลิงในการ ประกอบอาหารที่ เหมาะสม	6.2.3) มีการใช้อุปกรณ์ในการ ลดการใช้เชื้อเพลิงในการ ประกอบอาหารที่เหมาะสม
					6.2.4) ร้านอาหารต้องม ีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้ เชื้อเพลิงในการประกอบ อาหารอย่างสม่ำเสมอ	6.2.4) มีการบำรุงรักษา อุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการ ประกอบอาหารอย่าง สม่ำเสมอ
					6.2.5) ร้านอาหารต้องม ีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้ เชื้อเพลิงในการประกอบ อาหาร	6.2.5) มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลด การใช้เชื้อเพลิงในการ ประกอบอาหาร

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
6.3) การใช้พลังงานเชื้อเพลิงพาหนะ	6.3.1) ให้มีความสำคัญกับการประหยัดพลังงาน	DiPietro and Gregory (2013), Dogan et al. (2015), Freeman (2011), Hu et al. (2010), Jaggerath and Khan (2015), Nyheim (2012), Tan & Yeap (2012)	6.3.1) มีการวางแผนการใช้พาหนะ	GRA, SRA, Nordic Swan	6.3.1) ร้านอาหารต้องมีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพประหยัดพลังงาน	6.3.1) มีการวางแผนการใช้พาหนะอย่างมีประสิทธิภาพประหยัดพลังงาน
					6.3.2) ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ	6.3.2) มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
			6.3.3) มีการใช้พาหนะพลังงานทางเลือก	GRA, SRA, Nordic Swan	6.3.3 ร้านอาหารควรมีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม	6.3.3 มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม
			6.3.4) มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ	SRA, Green Seal, Nordic Swan, ร้านอาหารสีเขียว (ไทย)	6.3.4 ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงพาหนะ	6.3.4 มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ
7.แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว (BU)						
7.1) การออกแบบอาคาร	7.1.1) มีการออกแบบอาคาร	อกณิษฐ์ชัยเฉลิมศักดิ์	7.1.1) มีการออกแบบอาคารอย่างยั่งยืน	GRA, มาตรฐานอาคารสีเขียว	7.1.1) ร้านอาหารควรมีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พังพา	7.1.1) มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พังพา

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
และการจัดสภาพแวดล้อม	ให้ประหยัดพลังงาน	และคณะ (2559), Freeman (2011), Schmidt (2015)			ธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน	ธรรมชาติ ลดการใช้พลังงานและการระบายอากาศ
			7.1.2) มีพื้นที่สีเขียว	ร้านอาหารสีเขียว (ไทย), มาตรฐานอาคารสีเขียว	7.1.2) ร้านอาหารควรมีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคารด้วยต้นไม้	7.1.2) มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่นมลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสมของลักษณะสถานที่
					7.1.3) ร้านอาหารควรมีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวาง	7.1.3) มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางฝ้าอาคาร ทิศทางลม และใช้

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					ผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศในครัว	เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศ
7.2) การใช้วัสดุถาวรเฟออร์นิเจอร์	7.2.1) มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	อกนิษฐ์ ชัยเฉลิม ศักดิ์ และคณะ (2559), Freeman (2011), Tan and Yeap (2012), Schmidt (2015)	7.2.1) มีการใช้วัสดุอย่างยั่งยืน	GRA, SRA, มาตรฐานอาคารสีเขียว	7.2.1) ร้านอาหารควรมีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ใช่ไม้หวงห้าม ใช้วัสดุที่รีไซเคิลได้ วัสดุรีไซเคิล วัสดุที่ทนทาน	7.2.1) มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรองจากทางการ
7.3) การป้องกันอัคคีภัย			7.3.1) การป้องกันอัคคีภัย	กฎกระทรวง 2561	7.3.1) ร้านอาหารต้องมีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ การเดินท่อก๊าซที่มี	7.3.1) มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกัน

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

แนวปฏิบัติ	การทบทวนวรรณกรรม		เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง		ผลงานวิจัยเชิงคุณภาพ	สรุปวิเคราะห์ผล
	เนื้อหา	ผู้วิจัย	เนื้อหา	ชื่อเกณฑ์	แนวปฏิบัติ	
					ประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ	อุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ
					7.3.2) ร้านอาหารต้องมีการป้องกันอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้ มีการบำรุงรักษา การฝึกอบรมพนักงานให้มีความพร้อมเมื่อเกิดอัคคีภัย	7.3.2) มีการป้องกัน ระวังไม่ให้เกิดอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ อบรมพนักงานให้พร้อมใช้

จากตารางที่ 4.1 เมื่อทำการเปรียบเทียบผลการวิจัยเชิงคุณภาพที่ได้และการทบทวนวรรณกรรมทั้งในส่วนของเกณฑ์มาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อม และงานวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปเป็นปัจจัยร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยเพื่อจัดทำเป็นแบบสอบถามสำหรับการวิจัยเชิงปริมาณได้ดังนี้

หมวดที่ 1 แนวปฏิบัติด้านสังคม

1.1) ด้านนโยบาย

1.1.1) มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม

1.1.2) มีการเผยแพร่นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ เพื่อความเข้าใจและการปฏิบัติที่เหมาะสมของทุกคน

1.1.3) มีการดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียง ไม่กระทบสิ่งแวดล้อม

1.2) การปฏิบัติต่อลูกค้า

1.2.1) มีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม

1.2.2) มีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

1.2.3) มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า

1.3) การปฏิบัติต่อชุมชน

1.3.1) มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน

1.3.2) มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม

1.3.3) มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ

1.4) การปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1.4.1) มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ของร้าน ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว

1.4.2) มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1.4.3) มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว

1.5) การปฏิบัติต่อพนักงานและการปฏิบัติของพนักงาน

1.5.1) พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้

1.5.2) มีการสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ

1.5.3) มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม

1.5.4) มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อม

หมวดที่ 2 แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ

2.1) การปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ

2.1.1) ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย

2.1.2) ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

2.1.3) ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561

2.2) การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ

2.2.1) มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการรณรงค์ของภาครัฐ

หมวดที่ 3 แนวปฏิบัติด้านอาหาร

3.1) การจัดการอาหารอย่างยั่งยืน

3.1.1) มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัย ไม่มีสารเคมีอันตราย ไม่มีการทารุณสัตว์ จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ

3.1.2) มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ

3.1.3) มีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคาขาย

3.1.4) ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า

3.2) การจัดการเมนู

3.2.1) มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว

3.3) การประกอบอาหาร

3.3.1) มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน

3.3.2) มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงาม รสชาติดี

หมวดที่ 4 แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

4.1) การลดปริมาณขยะอาหาร

4.1.1) มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร

4.1.2) มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์

4.2) การลดปริมาณขยะอื่น

4.2.1) มีการลดลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี วัสดุทดแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง

4.2.2) มีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง

4.2.3) มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ

4.2.4) มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ

4.3) การจัดการขยะ

4.3.1) มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยหลัก 3Rs

4.3.2) มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง

4.3.3) มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง

4.3.4) มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท

4.4) การจัดการมลพิษ

4.4.1) ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น คว้นสารพิษ

4.4.2) มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจก โดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิงการใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์

หมวดที่ 5 แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

5.1) การใช้น้ำเพื่อการอุปโภค บริโภค

5.1.1) มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ

5.1.2) มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม

5.1.3) มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม

5.1.4) มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม

5.1.5) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ

5.1.6) มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ

5.2) การจัดการน้ำเสีย

5.2.1) มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

5.2.2) มีมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย

หมวดที่ 6 แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน

6.1) การใช้พลังงานไฟฟ้า

6.1.1) มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงานไฟฟ้า

6.1.2) มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน

6.1.3) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ

6.1.4) มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า

6.2) การใช้พลังงานก๊าซและเชื้อเพลิงอื่นในการประกอบอาหาร

6.2.1) มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน

6.2.2) มีการลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน

6.2.3) มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม

6.2.4) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ

6.2.5) มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร

6.3) การใช้พลังงานเชื้อเพลิงพาหนะ

6.3.1) มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน

6.3.2) มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ

6.3.3) มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม

6.3.4) มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ

หมวดที่ 7 แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว

7.1) การออกแบบอาคารและการจัดสภาพแวดล้อม

7.1.1) มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึ่งพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ และการลดการใช้พลังงาน

7.1.2) มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่นมลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสมของลักษณะสถานที่

7.1.3) มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศ

7.2) การใช้วัสดุถาวร เฟอร์นิเจอร์

7.2.1) มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรองจากทางการ

7.3) การป้องกันอัคคีภัย

7.3.1) มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ

7.3.2) มีการป้องกัน ระวังไม่ให้เกิดอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ อบรมพนักงานให้พร้อมใช้

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์การวิจัยเชิงปริมาณ

ในส่วนนี้เป็นผลการวิเคราะห์ของการวิจัยเชิงปริมาณซึ่งได้ทำการวิเคราะห์จากข้อมูลที่เก็บได้จากแบบสอบถาม ประกอบด้วย

1) ผลการวิเคราะห์ปัจจัยร้านอาหารสีเขียวจากการวิเคราะห์หองค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA)

2) ผลการวิเคราะห์หองค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis : CFA)

3) ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต้นและตัวแปรตามเพื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 1 - 35 โดยใช้สถิติ t-test, ANOVA และ Regression ตรวจสอบสมมติฐาน

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อความเข้าใจในการแปรผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้สร้างสัญลักษณ์แทนความหมายของตัวแปรตามพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว มีสัญลักษณ์แสดงในตารางที่ 4.2 ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2 สัญลักษณ์แทนความหมายของตัวแปรตามพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว

สัญลักษณ์	ตัวแปรตาม	
	แนวปฏิบัติ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว
1. แนวปฏิบัติด้านสังคม		
Social	แนวปฏิบัติด้านสังคม	
SO1		มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม
SO2		มีการเผยแพร่ นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ เพื่อความเข้าใจและการปฏิบัติที่เหมาะสมของทุกคน
SO3		มีการดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียง ไม่กระทบสิ่งแวดล้อม
SO4		มีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม
SO5		มีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
SO6		มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า
SO7		มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน
SO8		มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม
SO9		มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ
SO10		มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว
SO11		มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
SO12		มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ตัวแปรตาม	
	แนวปฏิบัติ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติ สำหรับร้านอาหารสีเขียว
SO13		พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้
SO14		มีการสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ
SO15		มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม
SO16		มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อม
2.แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ		
Law	แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ	
LA1		ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย
LA2		ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
LA3		ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561
LA4		มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการรณรงค์ของภาครัฐ
3. แนวปฏิบัติด้านอาหาร		
Food	แนวปฏิบัติด้านอาหาร	
FO1		มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัยไม่มีสารเคมีอันตราย ไม่มีการทาสีตัว จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ตัวแปรตาม	
	แนวปฏิบัติ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติ สำหรับร้านอาหารสีเขียว
FO2		มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ
FO3		มีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคาขาย
FO4		ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า
FO5		มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว
FO6		มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน
FO7		มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงาม รสชาติดี
4. แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม		
Environment	แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม	
EN1		มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร
EN2		มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์
EN3		มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี หาววัสดุทดแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง
EN4		มีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง
EN5		มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ตัวแปรตาม	
	แนวปฏิบัติ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติ สำหรับร้านอาหารสีเขียว
EN6		มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ
EN7		มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยหลัก 3Rs
EN8		มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง
EN9		มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง
EN10		มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบนำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท
EN11		ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เพลวไฟ กลิ่น คว้น สารพิษ
EN12		มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจกโดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง การใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์
5. แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ		
Water	แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ	
WA1		มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ
WA2		มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม
WA3		มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ตัวแปรตาม	
	แนวปฏิบัติ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติ สำหรับร้านอาหารสีเขียว
WA4		มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภค ด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม
WA5		มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบ สม่าเสมอ มีผู้รับผิดชอบ
WA6		มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ
WA7		มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่าเสมอ
WA8		มีมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย
6.แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน		
Energy	แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน	
EG1		มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงานไฟฟ้า
EG2		มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน
EG3		มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่าเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ
EG4		มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า
EG5		มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ตัวแปรตาม	
	แนวปฏิบัติ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติ สำหรับร้านอาหารสีเขียว
EG6		มีการลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน
EG7		มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม
EG8		มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ
EG9		มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร
EG10		มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน
EG11		มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ
EG12		มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม
EG13		มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ
7.แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย		
Green Building	แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย	
BU1		มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พังพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน
BU2		มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ หรือสร้างบรรยากาศ

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ตัวแปรตาม	
	แนวปฏิบัติ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติ สำหรับร้านอาหารสีเขียว
		ให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสมของ ลักษณะสถานที่
BU3		มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมี ประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้ เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบาย อากาศในครัว
BU4		มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรอง จากทางการ
BU5		มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกัน อุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ
BU6		มีการป้องกัน ระวังไม่ให้เกิดอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ อบรมพนักงานให้พร้อมใช้

อัตราการตอบกลับของแบบสอบถาม

ผู้วิจัยได้ทำการแจกแบบสอบถามออนไลน์โดยใช้กูเกิลฟอร์ม (Google form) ผ่านระบบ
เครือข่ายสังคมออนไลน์ไปยังกลุ่มตัวอย่างจำนวน 415 ราย ตอบกลับมาจำนวน 407 ราย ไม่มี
แบบสอบถามเสีย คิดเป็นอัตราตอบกลับได้ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{อัตราการตอบกลับแบบสอบถาม} &= 407/415 \\ &= 0.98 \end{aligned}$$

หรือคิดเป็นร้อยละ 98

การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factors Analysis) ปัจจัยร้านอาหารสีเขียว

จากการบูรณาการผลการวิจัยเชิงคุณภาพเข้ากับงานวรรณกรรม ผู้วิจัยได้จัดทำเป็นปัจจัยร้านอาหารสีเขียวซึ่งประกอบด้วย 7 หมวด และตัวแปรในแต่ละหมวดรวมแล้วเป็น 66 ตัวแปร เพื่อเป็นการศึกษาอธิบายความสัมพันธ์ร่วมระหว่างตัวแปรในแต่ละหมวด ผู้วิจัยจึงได้นำข้อมูลปัจจัยร้านอาหารสีเขียวแยกหมวดนำไปเข้าโปรแกรม SPSS ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factors Analysis) เพื่อลดจำนวนตัวแปรที่มีอยู่เดิมให้รวมกันเป็นองค์ประกอบใหม่

การวิเคราะห์ข้อมูล

ขั้นตอนแรกของการวิเคราะห์ คือ สร้างเมตริกสหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การสกัดองค์ประกอบ (Factor Extraction) การหมุนแกนองค์ประกอบแบบอโรคอนอลด้วยวิธีวาริแมกซ์ (Varimax) และเลือกค่า Factor Loading สุดท้ายคือการตั้งชื่อองค์ประกอบหลัก

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจของตัวแปรปัจจัยร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยจากตัวอย่าง 407 ราย ซึ่งถือว่าเป็นจำนวนตัวอย่างจำนวนมากเพียงพอต่อการหาค่า สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ในการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ

1.1 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรหมวดที่ 1 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) มี 16 ตัวแปร

1.1.1 ค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : SD) ของตัวแปรทั้ง 16 ตัวแปร พบว่าตัวแปรทั้ง 16 ตัวมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ตัวแปร SO2 มีการเผยแพร่นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ เพื่อความเข้าใจและการปฏิบัติที่เหมาะสมของทุกคน และตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ตัวแปร SO1 มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม สำหรับค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานตัวแปรทั้ง 16 ตัว มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสูงสุดคือตัวแปร SO8 มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม สามารถแสดงค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานได้ในตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 16 ตัวแปร ขององค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านสังคม

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
SO1	มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม	3.70	.572
SO3	มีการดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียง ไม่กระทบสิ่งแวดล้อม	3.58	.598
SO11	มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	3.58	.598
SO15	มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม	3.56	.620
SO10	มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว	3.52	.639
SO13	พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้	3.51	.662
SO6	มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า	3.50	.673
SO7	มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน	3.50	.623
SO9	มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ	3.50	.662
SO16	มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อม	3.49	.680
SO5	มีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	3.48	.673
SO12	มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว	3.47	.701
SO8	มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม	3.43	.735
SO14	พนักงานต้องเข้าใจเรื่องการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม	3.43	.694
SO4	ร้านอาหารสีเขียวต้องสื่อสารให้ความรู้ลูกค้าเรื่องร้านอาหารสีเขียว	3.41	.713
SO2	ร้านอาหารสีเขียวต้องประกาศการเป็นร้านอาหารสีเขียวให้สาธารณชนรับรู้	3.32	.728

1.1.2 ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อมูลในการวิเคราะห์องค์ประกอบด้วยค่า Kaiser-Meyer-Olkin : KMO และค่า Bartlett' s Test พบว่า KMO = .805 ซึ่งมากกว่า .5 และเข้าสู่ 1 แสดงว่าข้อมูลที่มีอยู่เหมาะสมที่จะใช้วิธีการ Factor Analysis Bartlett' s Test of Sphericity ใช้ทดสอบสมมติฐาน

H_0 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดแนวปฏิบัติด้านสังคมไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดแนวปฏิบัติด้านสังคมมีความสัมพันธ์กัน

สถิติทดสอบมีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square = 2972.181 มีค่า Significance = .000 ซึ่งน้อยกว่า .05 จึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าตัวแปรสังเกตได้ทั้ง 16 ตัวแปร ในหมวดแนวปฏิบัติด้านสังคมมีความสัมพันธ์กัน ใช้ Factor Analysis วิเคราะห์ต่อไปได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy		.805
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	2972.181
	df	120
	Sig	.000

1.1.3 การหาค่าความร่วมกัน (Communalities) ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรหนึ่งกับตัวแปรอื่นที่เหลือ พบว่าค่า Extraction Communality มากกว่า 0.50 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Communality น้อยสุด คือตัวแปร SO7 มีการให้ความรู้และช่วยเหลือชุมชน เท่ากับ 0.574 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Communality มากที่สุดคือ ตัวแปร SO2 ร้านอาหารสีเขียวต้องประกาศการเป็นร้านอาหารสีเขียวให้สาธารณชนรับรู้ เท่ากับ 0.841

1.1.4 การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) จากการวิเคราะห์สามารถจำแนกตัวแปรได้เป็นองค์ประกอบ 5 องค์ประกอบ โดยทุกองค์ประกอบมีค่าไอเกน (Eigen Value) มากกว่า 1 ร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 70.25 และใช้วิธีหมุนแกนแบบมุมฉาก (Orthogonal Rotation) ด้วยวิธีแวนิแมกซ์ (Varimax Method) พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	Loading % of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	5.762	36.01	36.01	5.762	36.01	36.01	4.085	25.533	25.533
2	2.129	13.307	49.317	2.129	13.307	49.317	2.544	15.897	41.43
3	1.216	7.601	56.918	1.216	7.601	56.918	1.864	11.65	53.08
4	1.127	7.045	63.963	1.127	7.045	63.963	1.528	9.551	62.631
5	1.006	6.287	70.25	1.006	6.287	70.25	1.219	7.619	70.25
6	0.726	4.538	74.788						
7	0.649	4.056	78.845						
8	0.583	3.642	82.487						
9	0.549	3.432	85.918						
10	0.493	3.083	89.002						
11	0.443	2.771	91.773						
12	0.404	2.522	94.295						
13	0.269	1.682	95.976						
14	0.241	1.507	97.484						
15	0.209	1.308	98.792						
16	0.193	1.208	100						

จากตารางที่ 4.5 เมื่อกำหนดว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบต้องมีค่ามากกว่า 0.5 สกัดได้ 5 องค์ประกอบ รวม 16 ตัวแปร ค่าไอเกน (Initial Eigenvalues) มีค่าความแปรปรวนทั้งหมดในตัวแปรเดิมที่สามารถอธิบายได้โดยองค์ประกอบทั้งหมด พบว่าองค์ประกอบที่ 1 มีความแปรปรวนมากที่สุดเท่ากับ 5.762 องค์ประกอบที่ 2 มีความแปรปรวนเท่ากับ 2.129 องค์ประกอบที่ 3 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.216 องค์ประกอบที่ 4 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.127 และ องค์ประกอบที่ 5 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.006 และเมื่อทำการหมุนแกนองค์ประกอบ พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบเปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ค่า Rotated Component Matrix หลังหมุนแกนของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ
ด้านสังคม

	Component				
	1	2	3	4	5
SO8	0.826				
SO4	0.752				
SO6	0.747				
SO14	0.733				
SO2	0.65				
SO10	0.634				
SO12	0.629				
SO16	0.575				
SO5		0.822			
SO9		0.711			
SO7		0.642			
SO1			0.772		
SO3			0.743		
SO15				0.755	
SO13				0.604	
SO11					0.763

จากตารางที่ 4.6 สกัดองค์ประกอบได้ 5 องค์ประกอบ เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.5 มีทั้งหมด 16 ตัวแปร สามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทุกตัวได้ร้อยละ 70.25 แต่ละองค์ประกอบมีตัวแปรดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ประกอบด้วย 8 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

SO8 มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม

SO4 มีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม

SO6 มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า

SO14 มีการสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ

SO2 มีการเผยแพร่ นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ เพื่อความเข้าใจและการปฏิบัติที่เหมาะสมของทุกคน

SO10 มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว

SO12 มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว

SO16 มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสีเขียว

ตัวแปรทั้งหมด 8 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 25.533 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 1 ว่า การสร้างวัฒนธรรมสีเขียว ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Green Culture ใช้สัญลักษณ์ Greencul

องค์ประกอบที่ 2 ประกอบด้วย 3 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

SO5 มีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

SO9 มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ

SO7 มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน

ตัวแปรทั้งหมด 3 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 15.897 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 2 ว่า การช่วยเหลือชุมชน ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Community help ใช้สัญลักษณ์ Commuhelp

องค์ประกอบที่ 3 ประกอบด้วย 2 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

SO1 มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม

SO3 มีการดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียง ไม่กระทบสิ่งแวดล้อม

ตัวแปรทั้งหมด 2 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 11.65 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 3 ว่า นโยบายร้านอาหารสีเขียว ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Green Policy ใช้สัญลักษณ์ Greenpolicy

องค์ประกอบที่ 4 ประกอบด้วย 2 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

SO15 มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม

SO13 พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้

ตัวแปรทั้งหมด 2 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 9.551 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 4 ว่า การปฏิบัติต่อพนักงาน ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Worker Treat ใช้สัญลักษณ์ Workertreat

องค์ประกอบที่ 5 ประกอบด้วย 1 ตัวแปร
 SO11 มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
 ตัวแปรทั้งหมด 1 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 7.619 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 5
 ว่า การปฏิบัติที่เป็นธรรม ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Fair Treat ใช้สัญลักษณ์ Fairtreat

1.2 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรหมวดที่ 2 องค์ประกอบแนวปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบาย
 ของภาครัฐ (Law) มี 4 ตัวแปร

1.2.1 ค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard
 Deviation : SD) ของตัวแปรทั้ง 4 ตัวแปร พบว่าตัวแปรทั้ง 4 ตัวมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มี
 ค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ตัวแปร LA2 ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ย
 สูงสุดคือ ตัวแปร LA1 ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย สำหรับค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานตัวแปรทั้ง
 4 ตัว มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสูงสุดคือตัวแปร LA2
 ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สามารถแสดงค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยและค่าเบี่ยงเบน
 มาตรฐานได้ในตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 4 ตัวแปร ในองค์ประกอบการปฏิบัติ
 ตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
LA1	ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย	3.6	.623
LA3	ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561	3.57	.608
LA4	มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการรณรงค์ของภาครัฐ	3.48	.646
LA2	ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	3.32	.72

1.2.2 ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อมูลในการวิเคราะห์องค์ประกอบด้วยค่า
 Kaiser-Meyer-Olkin : KMO และค่า Bartlett' s Test พบว่า KMO = .517 ซึ่งมากกว่า .5 และเข้าสู่
 1 แสดงว่าข้อมูลที่มีอยู่เหมาะสมที่จะใช้วิธีการ Factor Analysis Bartlett' s Test of Sphericity ใช้
 ทดสอบสมมติฐาน

H_0 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านการปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านการปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐมีความสัมพันธ์กัน

สถิติทดสอบมีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square = 229.718 มีค่า Significance = .000 ซึ่งน้อยกว่า .05 จึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านการปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐมีความสัมพันธ์กัน ใช้ Factor Analysis วิเคราะห์ต่อไปได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy		.517
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	229.718
	df	6
	Sig	.000

1.2.3 การหาค่าความร่วมกัน (Communalities) ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรหนึ่งกับตัวแปรอื่นที่เหลือ พบว่าค่า Extraction Community มากกว่า 0.50 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Community น้อยสุด คือตัวแปรร้านอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561(เป็นกฎกระทรวงสาธารณสุขที่มีความสำคัญเรื่องของอนามัย ความสะอาด ความปลอดภัยของผู้บริโภค) เท่ากับ 0.685 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Community มากที่สุดคือ ตัวแปร LA2 ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เท่ากับ 0.791

1.2.4 การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) จากการวิเคราะห์สามารถจำแนกตัวแปรได้เป็นองค์ประกอบ 2 องค์ประกอบ โดยทุกองค์ประกอบมีค่าไอเกน (Eigen Value) มากกว่า 1 ร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 73.507 และใช้วิธีหมุนแกนแบบมุมฉาก (Orthogonal Rotation) ด้วยวิธีแวนิแมกซ์ (Varimax Method) พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยในองค์ประกอบแนวปฏิบัติตาม
กฎหมาย นโยบายของภาครัฐ

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	Loading % of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	1.743	43.585	43.585	1.743	43.585	43.585	1.475	36.866	36.866
2	1.197	29.923	73.507	1.197	29.923	73.507	1.466	36.641	73.507
3	0.627	15.672	89.179						
4	0.433	10.821	100						

จากตารางที่ 4.9 เมื่อกำหนดว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบต้องมีค่ามากกว่า 0.5 สกัดได้ 2 องค์ประกอบ รวม 4 ตัวแปร ค่าไอเกน (Initial Eigenvalues) มีค่าความแปรปรวนทั้งหมดในตัวแปรเดิมที่สามารถอธิบายได้โดยองค์ประกอบทั้งหมด พบว่าองค์ประกอบที่ 1 มีความแปรปรวนมากที่สุดเท่ากับ 1.743 องค์ประกอบที่ 2 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.197 และเมื่อทำการหมุนแกนองค์ประกอบ พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบเปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 ค่า Rotated Component Matrix หลังหมุนแกนของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ

	Component	
	1	2
LA2	0.884	
LA4	0.816	
LA3		0.827
LA1		0.826

จากตารางที่ 4.10 สกัดองค์ประกอบได้ 2 องค์ประกอบ เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.5 มีทั้งหมด 4 ตัวแปร สามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทุกตัวได้ร้อยละ 73.507 แต่ละองค์ประกอบมีตัวแปรดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ประกอบด้วย 2 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

LA2 ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

LA4 มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการรณรงค์ของภาครัฐ

ตัวแปรทั้งหมด 2 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 36.866 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 1 ว่า การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Government Policy ใช้สัญลักษณ์ Govpolicy

องค์ประกอบที่ 2 ประกอบด้วย 2 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

LA3 ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561

LA1 ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย

ตัวแปรทั้งหมด 2 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 36.641 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 2 ว่า การปฏิบัติตามกฎหมาย ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Law Enforcement ใช้สัญลักษณ์ Lawenforce

1.3 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรหมวดที่ 3 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (Food) มี 7 ตัวแปร

1.3.1 ค่าสถิติพื้นฐานได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : SD) ของตัวแปรทั้ง 7 ตัวแปร พบว่าตัวแปรทั้ง 7 ตัวมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ตัวแปร FO2 มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี ใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ และตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ตัวแปร FO1 มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัยไม่มีสารเคมีอันตราย ไม่มีการทารุณสัตว์ จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ สำหรับค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานตัวแปรทั้ง 7 ตัว มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสูงสุดคือตัวแปร FO1 มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัยไม่มีสารเคมีอันตราย ไม่มีการทารุณสัตว์ จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ สามารถแสดงค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานได้ในตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.11 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 7 ตัวแปร ในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
FO1	มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัยไม่มีสารเคมีอันตราย ไม่มีการทารุณสัตว์ จากแหล่งผลิตที่ได้รับ การรับรองจากทางการ	3.55	.761
FO7	มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงาม รสชาติดี	3.55	.585
FO3	มีการกำหนดคู่มือมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคาขาย	3.51	.639
FO5	มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว	3.46	.693
FO6	มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน	3.45	.721
FO4	ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า	3.42	.752
FO2	มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลด การจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ	3.40	.712

1.3.2 ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อมูลในการวิเคราะห์องค์ประกอบด้วยค่า Kaiser-Meyer-Olkin : KMO และค่า Bartlett's Test พบว่า KMO = .564 ซึ่งมากกว่า .5 และเข้าสู่ 1 แสดงว่าข้อมูลที่มีอยู่เหมาะสมที่จะใช้วิธีการ Factor Analysis Bartlett's Test of Sphericity ใช้ทดสอบสมมติฐาน

H_0 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านอาหารมีความสัมพันธ์กัน

สถิติทดสอบมีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square = 878.836 มีค่า Significance = .000 ซึ่งน้อยกว่า .05 จึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านอาหารมีความสัมพันธ์กัน ใช้ Factor Analysis วิเคราะห์ต่อไปได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.12

ตารางที่ 4.12 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy		0.564
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	878.836
	df	21
	Sig	.000

1.3.3 การหาค่าความร่วมกัน (Communalities) ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรหนึ่งกับตัวแปรอื่นที่เหลือ พบว่าค่า Extraction Commuality มากกว่า 0.50 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Commuality น้อยสุด คือตัวแปร FO7 มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าที่สวยงาม รสชาติดี เท่ากับ 0.515 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Commuality มากที่สุดคือ ตัวแปร FO6 มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน เท่ากับ 0.689

1.3.4 การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) จากการวิเคราะห์สามารถจำแนกตัวแปรได้เป็นองค์ประกอบ 2 องค์ประกอบ โดยทุกองค์ประกอบมีค่าไอเกน (Eigen Value) มากกว่า 1 ร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 61.461 และใช้วิธีหมุนแกนแบบมุมฉาก (Orthogonal Rotation) ด้วยวิธีแวนิแมกซ์ (Varimax Method) พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.13

ตารางที่ 4.13 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัย องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	Loading % of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	2.588	36.968	36.968	2.588	36.968	36.968	2.416	34.511	34.511
2	1.715	24.493	61.461	1.715	24.493	61.461	1.886	26.95	61.461
3	0.954	13.624	75.085						
4	0.628	8.976	84.061						
5	0.486	6.95	91.01						
6	0.423	6.042	97.053						
7	0.206	2.947	100						

จากตารางที่ 4.13 เมื่อกำหนดว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบต้องมีค่ามากกว่า 0.5 สกัดได้ 2 องค์ประกอบ รวม 7 ตัวแปร ค่าไอเกน (Initial Eigenvalues) มีค่าความแปรปรวนทั้งหมดในตัวแปรเดิมที่สามารถอธิบายได้โดยองค์ประกอบทั้งหมด พบว่าองค์ประกอบที่ 1 มีความแปรปรวนมากที่สุดเท่ากับ 2.588 องค์ประกอบที่ 2 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.715 และเมื่อทำการหมุนแกนองค์ประกอบ พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบเปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.14 ค่า Rotated Component Matrix หลังหมุนแกนของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร

	Component	
	1	2
FO1	0.819	
FO3	0.768	
FO5	0.767	
FO7	0.716	
FO6		0.826
FO4		0.782
FO2		0.757

จากตารางที่ 4.14 สกัดองค์ประกอบได้ 2 องค์ประกอบ เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.5 มีทั้งหมด 7 ตัวแปร สามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทุกตัวได้ร้อยละ 61.416 แต่ละองค์ประกอบมีตัวแปรดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ประกอบด้วย 4 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

FO1 มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัยไม่มีสารเคมีอันตราย ไม่มีการทารุณสัตว์ จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ

FO3 มีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุนวัตถุดิบ ราคาขาย

FO5 มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว

FO7 มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงามรสชาติดี

ตัวแปรทั้งหมด 4 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 34.511ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 1 ว่า การประกอบอาหารสีเขียว ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Green Cook ใช้สัญลักษณ์ Greencook

องค์ประกอบที่ 2 ประกอบด้วย 3 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ ดังนี้

FO6 มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน

FO4 ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า

FO2 มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ

ตัวแปรทั้งหมด 3 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 26.95 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 2 ว่า การจัดการเมนูสีเขียว ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Green Menu ใช้สัญลักษณ์ Greenmenu

1.4 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรหมวดที่ 4 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (Environment) มี 12 ตัวแปร

1.4.1 ค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : SD) ของตัวแปรทั้ง 7 ตัวแปร พบว่าตัวแปรทั้ง 12 ตัวมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ตัวแปร EN2 มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์ และตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ตัวแปร EN3 มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี ภาววัสดุทดแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง สำหรับค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานตัวแปรทั้ง 12 ตัว มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสูงสุดคือตัวแปร EN1 มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร สามารถแสดงค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานได้ในตารางที่ 4.15

ตารางที่ 4.15 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 12 ตัวแปร ในหมวดองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
EN3	มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี ภาววัสดุทดแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง	3.53	.65
EN8	มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง	3.53	.638

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
EN11	ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น ควัน สารพิษ	3.53	.638
EN6	มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ	3.52	.639
EN9	มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง	3.52	.676
EN5	มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ	3.51	.665
EN7	มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิด ประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยหลัก 3Rs	3.5	.643
EN10	มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท	3.5	.643
EN1	มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร	3.49	.691
EN4	มีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง	3.47	.661
EN12	มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือน กระจกโดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง การใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์	3.47	.646
EN2	มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการ ประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์	3.39	.675

1.4.2 ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อมูลในการวิเคราะห์องค์ประกอบด้วยค่า Kaiser-Meyer-Olkin : KMO และค่า Bartlett' s Test พบว่า KMO = .716 ซึ่งมากกว่า .5 และเข้าสู่ 1 แสดงว่าข้อมูลที่มีอยู่เหมาะสมที่จะใช้วิธีการ Factor Analysis Bartlett's Test of Sphericity ใช้ทดสอบสมมติฐาน

H_0 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านสิ่งแวดล้อมไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กัน

สถิติทดสอบมีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square = 1727.536 มีค่า Significance = .000 ซึ่งน้อยกว่า .05 จึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กัน ใช้ Factor Analysis วิเคราะห์ต่อไปได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.16 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy		0.716
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	1727.536
	df	
	Sig	.000

1.4.3 การหาค่าความร่วมกัน (Communalities) ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรหนึ่งกับตัวแปรอื่นที่เหลือ พบว่าค่า Extraction Commuality มากกว่า 0.50 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Commuality น้อยสุด คือตัวแปรมีการทำสถิติ การวิเคราะห์ และการลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก คาร์บอนฟุตพริ้นท์ จากการดำเนินงานและอุปกรณ์ที่ใช้ เท่ากับ 0.603 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Commuality มากที่สุดคือ มีการจัดการอาหารเหลือ เช่น การบริจาคอาหาร การส่งเสริมให้ลูกค้านำอาหารที่เหลือกลับบ้าน โดยใส่ในภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เท่ากับ 0.855

1.4.4 การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) จากการวิเคราะห์สามารถจำแนกตัวแปรได้เป็นองค์ประกอบ 4 องค์ประกอบ โดยทุกองค์ประกอบมีค่าไอเกน (Eigen Value) มากกว่า 1 ร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 68.287 และใช้วิธีหมุนแกนแบบมุมฉาก (Orthogonal Rotation) ด้วยวิธีแวนิแมกซ์ (Varimax Method) พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.17

ตารางที่ 4.17 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	Loading % of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	4.132	34.435	34.435	4.132	34.435	34.435	2.623	21.856	21.856
2	1.749	14.577	49.012	1.749	14.577	49.012	2.23	18.582	40.439
3	1.259	10.488	59.5	1.259	10.488	59.5	1.909	15.906	56.345
4	1.055	8.788	68.287	1.055	8.788	68.287	1.433	11.943	68.287

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

Component	Initial Eigenvalues			Total	Extraction Sums of Squared		Total	Rotation Sums of Squared Loadings	
	Total	% of Variance	Cumulative %		Loading % of Variance	Cumulative %		% of Variance	Cumulative %
5	0.764	6.369	74.656						
6	0.634	5.282	79.938						
7	0.594	4.947	84.885						
8	0.523	4.355	89.24						
9	0.467	3.89	93.13						
10	0.335	2.793	95.923						
11	0.252	2.104	98.027						
12	0.237	1.973	100						

จากตารางที่ 4.17 เมื่อกำหนดว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบต้องมีค่ามากกว่า 0.5 สกัดได้ 4 องค์ประกอบ รวม 12 ตัวแปร ค่าไอเกน (Initial Eigenvalues) มีค่าความแปรปรวนทั้งหมดในตัวแปรเดิมที่สามารถอธิบายได้โดยองค์ประกอบทั้งหมด พบว่าองค์ประกอบที่ 1 มีความแปรปรวนมากที่สุดเท่ากับ 4.132 องค์ประกอบที่ 2 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.749 องค์ประกอบที่ 3 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.259 และองค์ประกอบที่ 4 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.055 และเมื่อทำการหมุนแกนองค์ประกอบ พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบเปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18 ค่า Rotated Component Matrix หลังหมุนแกนของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านสิ่งแวดล้อม

	Component			
	1	2	3	4
EN8	0.76			
EN10	0.752			
EN12	0.684			
EN4	0.557			
EN6	0.527			
EN2	0.505			
EN11		0.772		
EN9		0.745		

ตารางที่ 4.18 (ต่อ)

	Component			
	1	2	3	4
EN5			0.811	
EN7			0.784	
EN3				0.68
EN1				0.677

จากตารางที่ 4.18 สกัดองค์ประกอบได้ 4 องค์ประกอบ เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.5 มีทั้งหมด 12 ตัวแปร สามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทุกตัวได้ร้อยละ 68.287 แต่ละองค์ประกอบมีตัวแปรดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ประกอบด้วย 6 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

EN8 มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง

EN10 มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท

EN12 มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจก โดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง การใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์

EN4 มีการจัดเก็บวัสดุคืบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง

EN6 มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ

EN2 มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัสดุคืบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์

ตัวแปรทั้งหมด 6 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 21.856 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 1 ว่า การจัดการขยะ ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Garbage Management ใช้สัญลักษณ์ Garmanage

องค์ประกอบที่ 2 ประกอบด้วย 2 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

EN11 ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น คว้น สารพิษ

EN9 มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง

ตัวแปรทั้งหมด 2 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 18.582 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 2 ว่า การลดมลพิษ ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Pollution Reduction ใช้สัญลักษณ์ Pollureduct

องค์ประกอบที่ 3 ประกอบด้วย 2 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

EN5 มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ

EN7 มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยหลัก 3Rs

ตัวแปรทั้งหมด 2 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 15.906 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 3 ว่า การใช้เทคโนโลยีลดขยะ ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Garbage Reduce Technology ใช้สัญลักษณ์ Garretech

องค์ประกอบที่ 4 ประกอบด้วย 2 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

EN3 มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี ภาชนะพลาสติกที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง

EN1 มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร

ตัวแปรทั้งหมด 2 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 11.943 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 4 ว่า การลดขยะต้นทาง ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Garbage Origin Reduction ใช้สัญลักษณ์ Garorireduct

1.5 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรหมวดที่ 5 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (Water) มี 8 ตัวแปร

1.5.1 ค่าสถิติพื้นฐานได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : SD) ของตัวแปรทั้ง 8 ตัวแปร พบว่าตัวแปรทั้ง 8 ตัวมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ตัวแปร WA2 มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำ เช่น วาล์วควบคุมแรงดันน้ำ ก๊อกประหยัดน้ำ ที่ล้างมือแบบใช้เขาคันในครัว โถปัสสาวะแบบมีเซนเซอร์ ถังส้วมประหยัดน้ำ และตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ตัวแปร WA1 มีการจัดการการใช้น้ำที่มีประสิทธิภาพ ประหยัด เช่น การเสิร์ฟน้ำขนาดเล็ก หรือปริมาณพอดีกับลูกค้า การเสิร์ฟน้ำจากเหยือก สำหรับค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานตัวแปรทั้ง 8 ตัว มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสูงสุดคือตัวแปร WA4 มีการรณรงค์การประหยัดน้ำ เช่น ป้ายขอความร่วมมือประหยัดน้ำ การ

สื่อสารกับพนักงาน ลูกค้า การปิดน้ำทุกครั้งหลังใช้ สามารถแสดงค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานได้ในตารางที่ 4.19

ตารางที่ 4.19 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 8 ตัวแปร ในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
WA1	มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ	3.56	0.662
WA7	มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ	3.53	0.607
WA8	มีมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมี ลงระบบบำบัดน้ำเสีย	3.51	0.676
WA5	มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ	3.5	0.654
WA3	มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม	3.48	0.683
WA4	มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม	3.46	0.714
WA6	มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ	3.46	0.69
WA2	มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม	3.4	0.668

1.5.2 ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อมูลในการวิเคราะห์องค์ประกอบด้วยค่า Kaiser-Meyer-Olkin : KMO และค่า Bartlett' s Test พบว่า KMO = .732 ซึ่งมากกว่า .5 และเข้าสู่ 1 แสดงว่าข้อมูลที่มีอยู่เหมาะสมที่จะใช้วิธีการ Factor Analysis Bartlett's Test of Sphericity ใช้ทดสอบสมมติฐาน

H_0 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านการใช้น้ำไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านการใช้น้ำมีความสัมพันธ์กัน

สถิติทดสอบมีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square = 981.354 มีค่า Significance = .000 ซึ่งน้อยกว่า .05 จึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กัน ใช้ Factor Analysis วิเคราะห์ต่อไปได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.20

ตารางที่ 4.20 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy		0.732
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	981.354
	df	28
	Sig	.000

1.5.3 การหาค่าความร่วมกัน (Communalities) ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรหนึ่งกับตัวแปรอื่นที่เหลือ พบว่าค่า Extraction Communality มากกว่า 0.50 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Communality น้อยสุด คือตัวแปรมีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำ เช่น วาล์วควบคุมแรงดันน้ำ ก๊อกประหยัดน้ำ ที่ล้างมือแบบใช้เท้าคันในครัว โถปัสสาวะแบบมีเซนเซอร์ ถึงส้วมประหยัดน้ำ เท่ากับ 0.48 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Communality มากที่สุดคือตัวแปร มีการรณรงค์การประหยัดน้ำ เช่น ป้ายขอความร่วมมือประหยัดน้ำ การสื่อสารกับพนักงาน ลูกค้า การปิดน้ำทุกครั้งหลังใช้เท่ากับ 0.646

1.5.4 การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) จากการวิเคราะห์สามารถจำแนกตัวแปรได้เป็นองค์ประกอบ 2 องค์ประกอบ โดยทุกองค์ประกอบมีค่าไอเกน (Eigen Value) มากกว่า 1 ร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 59.364 และใช้วิธีหมุนแกนแบบมุมฉาก (Orthogonal Rotation) ด้วยวิธีแวนิแมกซ์ (Varimax Method) พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.21

ตารางที่ 4.21 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	Loading % of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	3.148	39.344	39.344	3.148	39.344	39.344	2.437	30.464	30.464
2	1.602	20.02	59.364	1.602	20.02	59.364	2.312	28.9	59.364
3	0.93	11.626	70.99						
4	0.612	7.646	78.636						
5	0.541	6.759	85.395						
6	0.465	5.81	91.205						
7	0.403	5.036	96.241						
8	0.301	3.759	100						

จากตารางที่ 4.21 เมื่อกำหนดว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบต้องมีค่ามากกว่า 0.5 สกัดได้ 2 องค์ประกอบ รวม 8 ตัวแปร ค่าไอเกน (Initial Eigenvalues) มีค่าความแปรปรวนทั้งหมดในตัวแปรเดิมที่สามารถอธิบายได้โดยองค์ประกอบทั้งหมด พบว่าองค์ประกอบที่ 1 มีความแปรปรวนมากที่สุดเท่ากับ 3.148 องค์ประกอบที่ 2 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.602 และเมื่อทำการหมุนแกนองค์ประกอบ พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบเปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.22

ตารางที่ 4.22 ค่า Rotated Component Matrix หลังหมุนแกนของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

	Component	
	1	2
WA6	0.799	
WA4	0.79	
WA8	0.748	
WA2	0.693	
WA5		0.768
WA1		0.752
WA3		0.727
WA7		0.726

จากตารางที่ 4.22 สกัดองค์ประกอบได้ 2 องค์ประกอบ เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.5 มีทั้งหมด 8 ตัวแปร สามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทุกตัวได้ร้อยละ 59.364 แต่ละองค์ประกอบมีตัวแปรดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ประกอบด้วย 4 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

WA6 มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ

WA4 มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม

WA8 มีมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย

WA2 มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม

ตัวแปรทั้งหมด 4 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 30.464 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 1 ว่า การประหยัดน้ำ ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Safe Water ใช้สัญลักษณ์ Safewater

องค์ประกอบที่ 2 ประกอบด้วย 4 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

WA5 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ

WA1 มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ

WA3 มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม

WA7 มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

ตัวแปรทั้งหมด 4 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 28.9 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 2 ว่า การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Efficiently Water ใช้สัญลักษณ์ Effwater

1.6 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรหมวดที่ 6 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน (Energy) มี 13 ตัวแปร

1.6.1 ค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : SD) ของตัวแปรทั้ง 13 ตัวแปร พบว่าตัวแปรทั้ง 13 ตัวมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ตัวแปร EG2 มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงาน ไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน และตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ตัวแปร EG1 มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้า

อย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงานไฟฟ้า สำหรับค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานตัวแปรทั้ง 13 ตัว มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสูงสุดคือตัวแปร EG5 มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน สามารถแสดงค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานได้ในตารางที่ 4.23

ตารางที่ 4.23 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 13 ตัวแปร ในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านการใช้พลังงาน

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
EG1	มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงานไฟฟ้า	3.63	0.614
EG3	มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ	3.59	0.563
EG9	มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร	3.54	0.649
EG8	มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ	3.53	0.618
EG10	มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน	3.53	0.614
EG5	มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน	3.52	0.683
EG11	มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ	3.52	0.665
EG7	มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม	3.51	0.639
EG13	มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ	3.51	0.665
EG6	มีการลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน	3.5	0.647
EG12	มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม	3.5	0.631

ตารางที่ 4.23 (ต่อ)

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
EG4	มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า	3.45	0.652
EG2	มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน	3.30	0.702

1.6.2 ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อมูลในการวิเคราะห์องค์ประกอบด้วยค่า Kaiser-Meyer-Olkin : KMO และค่า Bartlett's Test พบว่า KMO = .766 ซึ่งมากกว่า .5 และเข้าสู่ 1 แสดงว่าข้อมูลที่มีอยู่เหมาะสมที่จะใช้วิธีการ Factor Analysis Bartlett's Test of Sphericity ใช้ทดสอบสมมติฐาน

H_0 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านการใช้พลังงานไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านการใช้พลังงานมีความสัมพันธ์กัน

สถิติทดสอบมีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square = 1867.366 มีค่า Significance = .000 ซึ่งน้อยกว่า .05 จึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กัน ใช้ Factor Analysis วิเคราะห์ต่อไปได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.24

ตารางที่ 4.24 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy		0.766
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	1867.366
	df	78
	Sig	.000

1.6.3 การหาค่าความร่วมกัน (Communalities) ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรหนึ่งกับตัวแปรอื่นที่เหลือ พบว่าค่า Extraction Communality มากกว่า 0.50 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Communality น้อยสุด คือตัวแปรมีการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น กำหนดระยะเวลาปิดเปิดเครื่องไฟฟ้า การควบคุมอุณหภูมิห้อง เท่ากับ 0.516 ตัวแปรที่มีค่า

Extraction Commuality มากที่สุดคือตัวมีการลดการการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ฟืนไม้ ถ่านไม้ และใช้เชื้อเพลิงทดแทน เช่น เชื้อเพลิงจากก๊าซชีวภาพ ถ่านภูเขาไฟ เท่ากับ 0.64

1.6.4. การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) จากการวิเคราะห์สามารถจำแนกตัวแปรได้เป็นองค์ประกอบ 3 องค์ประกอบ โดยทุกองค์ประกอบมีค่าไอเกน (Eigen Value) มากกว่า 1 ร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 59.325 และใช้วิธีหมุนแกนแบบมุมฉาก (Orthogonal Rotation) ด้วยวิธีแวนิแมกซ์ (Varimax Method) พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.25

ตารางที่ 4.25 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัย ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	Loading % of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	4.299	33.066	33.066	4.299	33.066	33.066	2.979	22.919	22.919
2	2.067	15.903	48.969	2.067	15.903	48.969	2.652	20.401	43.32
3	1.346	10.356	59.325	1.346	10.356	59.325	2.081	16.005	59.325
4	0.92	7.075	66.4						
5	0.733	5.641	72.041						
6	0.656	5.049	77.09						
7	0.639	4.916	82.006						
8	0.544	4.185	86.191						
9	0.476	3.665	89.856						
10	0.435	3.35	93.206						
11	0.34	2.616	95.822						
12	0.3	2.307	98.129						
13	0.243	1.871	100						

จากตารางที่ 4.25 เมื่อกำหนดว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบต้องมีค่ามากกว่า 0.5 สกัดได้ 3 องค์ประกอบ รวม 13 ตัวแปร ค่าไอเกน (Initial Eigenvalues) มีค่าความแปรปรวนทั้งหมดในตัวแปรเดิมที่สามารถอธิบายได้โดยองค์ประกอบทั้งหมด พบว่าองค์ประกอบที่ 1 มีความแปรปรวนมากที่สุดเท่ากับ 4.299 องค์ประกอบที่ 2 มีความแปรปรวนเท่ากับ 2.067 และองค์ประกอบที่ 3 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.346 และเมื่อทำการหมุนแกนองค์ประกอบ พบว่าค่าน้ำหนัก

องค์ประกอบเปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.26

ตารางที่ 4.26 ค่า Rotated Component Matrix ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน

	Component		
	1	2	3
EG8	0.763		
EG6	0.761		
EG4	0.701		
EG2	0.664		
EG10	0.648		
EG12	0.567		
EG7		0.726	
EG5		0.725	
EG3		0.699	
EG1		0.679	
EG9			0.714
EG11			0.707
EG13			0.647

จากตารางที่ 4.26 สกัดองค์ประกอบได้ 3 องค์ประกอบ เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.5 มีทั้งหมด 13 ตัวแปร สามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทุกตัวได้ร้อยละ 59.325 แต่ละองค์ประกอบมีตัวแปรดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ประกอบด้วย 6 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

EG8 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ

EG6 มีการลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน

EG4 มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า

EG2 มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน

EG10 มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน

EG12 มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม

ตัวแปรทั้งหมด 6 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 22.919 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 1 ว่า การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Safe Energy & Fuel ใช้สัญลักษณ์ Safeenfuel

องค์ประกอบที่ 2 ประกอบด้วย 4 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

EG7 มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม

EG5 มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน

EG3 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ

EG1 มีการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ

ตัวแปรทั้งหมด 4 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 20.401 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 2 ว่า การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Efficiently Energy & Fuel ใช้สัญลักษณ์ Effenfuel

องค์ประกอบที่ 3 ประกอบด้วย 3 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

EG9 มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร

EG11 มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ

EG13 มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ

ตัวแปรทั้งหมด 3 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 16.005 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 3 ว่า การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Fuel record ใช้สัญลักษณ์ Fuelrec

1.7 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรหมวดที่ 7 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) มี 6 ตัวแปร

1.7.1. ค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : SD) ของตัวแปรทั้ง 6 ตัวแปร พบว่าตัวแปรทั้ง 6 ตัวมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ตัวแปร BU2 มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร ป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ อย่างเหมาะสม และตัวแปรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ตัวแปร BU1 มีการออกแบบอาคาร ให้ประหยัดพลังงาน เช่น ใช้แสงสว่างธรรมชาติ อาคารลดความร้อน ลดการใช้เครื่องปรับอากาศ สำหรับค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานตัวแปรทั้ง 6 ตัว มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานใกล้เคียงกัน ตัวแปรที่มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสูงสุดคือตัวแปร BU2 มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร ป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ อย่างเหมาะสม สามารถแสดงค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานได้ในตารางที่ 4.27

ตารางที่ 4.27 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปร 6 ตัวแปร ในองค์ประกอบแนวปฏิบัติ ด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

ชื่อ	ตัวแปร	Mean	SD
BU1	มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พังพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่อง การระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน	3.58	0.61
BU5	มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ	3.53	0.661
BU3	มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำ ความเย็นและระบายอากาศในครัว	3.51	0.635
BU6	มีการป้องกัน ระวังไม่ให้เกิดอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้ มีประสิทธิภาพ อบรมพนักงานให้พร้อมใช้	3.49	0.654
BU4	มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรองจากทางการ	3.47	0.657
BU2	มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตาม ความเหมาะสมของลักษณะสถานที่	3.31	0.736

1.7.2. ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อมูลในการวิเคราะห์องค์ประกอบด้วยค่า Kaiser-Meyer-Olkin : KMO และค่า Bartlett' s Test พบว่า KMO = .643 ซึ่งมากกว่า .5 และเข้าสู่

1 แสดงว่าข้อมูลที่มีอยู่เหมาะสมที่จะใช้วิธีการ Factor Analysis Bartlett's Test of Sphericity ใช้ทดสอบสมมติฐาน

H_0 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านอาคารสีเขียวไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านอาคารสีเขียวมีความสัมพันธ์กัน

สถิติทดสอบมีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square = 500.98 มีค่า Significance = .000 ซึ่งน้อยกว่า .05 จึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ ในหมวดด้านสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กัน ใช้ Factor Analysis วิเคราะห์ต่อไปได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.28

ตารางที่ 4.28 ค่า KMO and Bartlett's Test ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy		0.643
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	500.98
	df	15
	Sig	.000

1.7.3 การหาค่าความร่วมกัน (Communalities) ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรหนึ่งกับตัวแปรอื่นที่เหลือ พบว่าค่า Extraction Commuality มากกว่า 0.50 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Commuality น้อยสุด คือตัวแปร BU1 มีมีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึงพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน เท่ากับ 0.598 ตัวแปรที่มีค่า Extraction Commuality มากที่สุดคือตัวแปร BU3 มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศในครัว เท่ากับ 0.674

1.7.4 การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) จากการวิเคราะห์สามารถจำแนกตัวแปรได้เป็นองค์ประกอบ 2 องค์ประกอบ โดยทุกองค์ประกอบมีค่าไอเกน (Eigen Value) มากกว่า 1 ร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 62.256 และใช้วิธีหมุนแกนแบบมุมฉาก (Orthogonal Rotation) ด้วยวิธีแวนิแมกซ์ (Varimax Method) พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.29

ตารางที่ 4.29 ค่าสถิติแต่ละองค์ประกอบก่อนและหลังสกัดปัจจัยของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

Component	Initial Eigenvalues			Total	Extraction Sums of Squared		Total	Rotation Sums of Squared Loadings	
	Total	% of Variance	Cumulative %		Loading % of Variance	Cumulative %		% of Variance	Cumulative %
1	2.354	39.227	39.227	2.354	39.227	39.227	1.919	31.978	31.978
2	1.382	23.029	62.256	1.382	23.029	62.256	1.817	30.278	62.256
3	0.8	13.336	75.592						
4	0.585	9.753	85.345						
5	0.501	8.347	93.693						
6	0.378	6.307	100						

จากตารางที่ 4.29 เมื่อกำหนดว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบต้องมีค่ามากกว่า 0.5 สกัดได้ 3 องค์ประกอบ รวม 6 ตัวแปร ค่าไอเกน (Initial Eigenvalues) มีค่าความแปรปรวนทั้งหมดในตัวแปรเดิมที่สามารถอธิบายได้โดยองค์ประกอบทั้งหมด พบว่าองค์ประกอบที่ 1 มีความแปรปรวนมากที่สุดเท่ากับ 2.354 องค์ประกอบที่ 2 มีความแปรปรวนเท่ากับ 1.382 และเมื่อทำการหมุนแกนองค์ประกอบ พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบเปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่าน้ำหนักองค์ประกอบก่อนการหมุนแกน ดังแสดงในตารางที่ 4.30

ตารางที่ 4.30 ค่า Rotated Component Matrix ของตัวแปรในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

	Component	
	1	2
BU4	0.804	
BU6	0.792	
BU2	0.765	
BU3		0.821
BU5		0.747
BU1		0.739

จากตารางที่ 4.30 สกัดองค์ประกอบได้ 2 องค์ประกอบ เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.5 มีทั้งหมด 6 ตัวแปร สามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทุกตัวได้ร้อยละ 62.256 แต่ละองค์ประกอบมีตัวแปรดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ประกอบด้วย 3 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

BU4 มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรองจากทางการ

BU6 มีการป้องกัน ระวังไม่ให้เกิดอุบัติเหตุ และมีถึงดับเพลิงที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ
อบรมพนักงานให้พร้อมใช้

BU2 มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่นมลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสมของลักษณะสถานที่

ตัวแปรทั้งหมด 3 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 31.978 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 1 ว่า การจัดการอาคารสีเขียว ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Green Building Management ใช้สัญลักษณ์ Greenbm

องค์ประกอบที่ 2 ประกอบด้วย 3 ตัวแปร เรียงลำดับตามค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ดังนี้

BU3 การออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคารทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศในครัว

BU5 มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ

BU1 มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึงพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน

ตัวแปรทั้งหมด 3 ตัว อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 30.278 ตั้งชื่อองค์ประกอบที่ 2 ว่า การออกแบบอาคารสีเขียว ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Green Building Design ใช้สัญลักษณ์ Greenbd

จากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจข้างต้น เพื่อทำการยืนยันตัวแปรองค์ประกอบร้านอาหารสีเขียวที่ได้ใหม่ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis : CFA) ต่อไป

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน

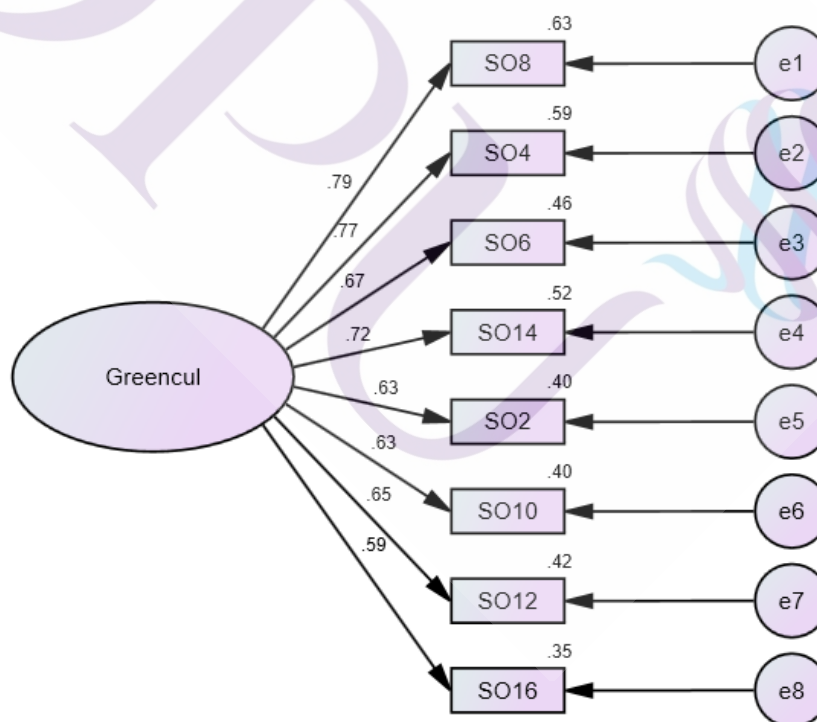
ในส่วนนี้เป็นผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันของตัวแปรองค์ประกอบร้านอาหารสีเขียวที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ เพื่อให้ได้โมเดลที่เหมาะสมกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

2.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (Social)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจจัดเป็นองค์ประกอบย่อย 5 องค์ประกอบ คือ

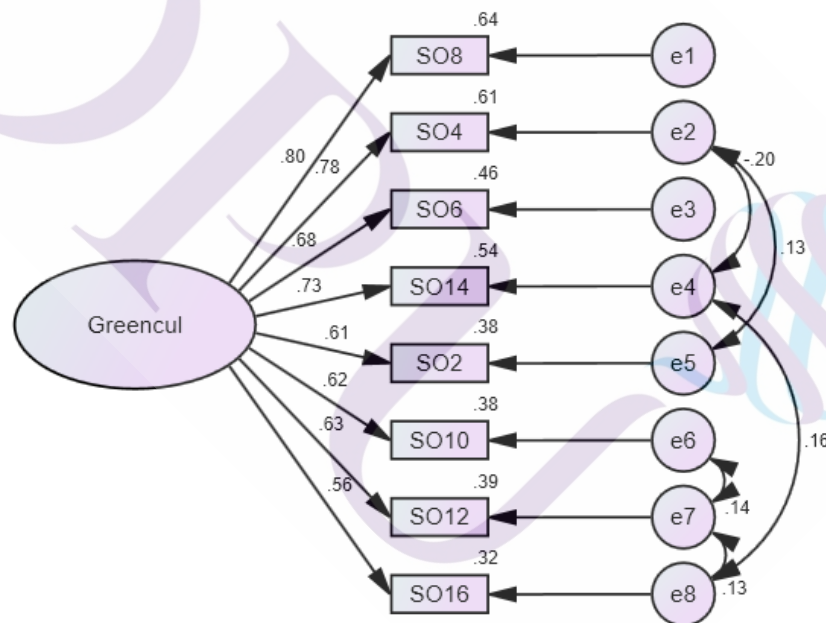
- 1) องค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) ประกอบด้วยตัวแปร 8 ตัวแปร
- 2) องค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp) ประกอบด้วยตัวแปร 3 ตัวแปร
- 3) องค์ประกอบนโยบายสีเขียว (Greenpolicy) ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัวแปร
- 4) องค์ประกอบการปฏิบัติต่อพนักงาน (Workertreat) ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัวแปร
- 5) องค์ประกอบการปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Fairtreat) มีตัวแปร 1 ตัวแปร

2.1.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวได้ในภาพที่ 4.1



ภาพที่ 4.1 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 51.844$, $df = 20$, $\chi^2 / df = 2.5922$, $p - value = .000$, $GFI = .970$, $AGFI = .946$, $CFI = .975$, $RMR = .015$ และ $RMSEA = .063$ ทั้งนี้เนื่องจากค่าไค-สแควร์ขึ้นกับจำนวนตัวอย่างซึ่งมีจำนวนมาก ค่า $p - value = .000$ มีนัยสำคัญ ผู้วิจัยจึงพิจารณาจากค่า χ^2 / df ประกอบ ซึ่งต้องมีค่าน้อยกว่า 3.000 และเมื่อพิจารณาประกอบกับค่าสถิติอื่นจึงแสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ อย่างไรก็ตามผู้วิจัยได้ทำการดัดแปรโมเดลเพื่อให้ได้ค่าสถิติที่แสดงถึงความสอดคล้องของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์ให้ดียิ่งขึ้น จึงมีการดัดแปรโมเดลให้มีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ โดยพิจารณาจากค่าดัชนีดัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) พบว่ามีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO4(e2) – SO2(e5), SO4(e2) – SO14(e4), SO14(e4) – SO16(e8), SO10(e6) – SO12(e7) และ SO12(e7) – SO16(e8) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.2



ภาพที่ 4.2 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) หลังปรับโมเดลสามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับได้ในตารางที่ 4.31

ตารางที่ 4.31 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardized Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ					
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ						
SO8	<---	Greencul	.795	.801	.632	.642	χ^2 / df	2.592	1.1444	< 3.00				
SO4	<---	Greencul	.765	.780	.586	.608	p - value	.000	.309	> .05				
SO6	<---	Greencul	.675	.676	.455	.457	GFI	.970	.990	> 0.90				
SO14	<---	Greencul	.721	.735	.520	.540	AGFI	.946	.975	> 0.90				
SO2	<---	Greencul	.631	.613	.398	.376	CFI	.975	.998	> 0.95				
SO10	<---	Greencul	.631	.620	.398	.384	RMR	.015	.009	< 0.08				
SO12	<---	Greencul	.651	.627	.423	.393	RMSEA	.063	.019	< 0.08				
SO16	<---	Greencul	.594	.562	.353	.316	Multivariate normal distribution test							
											Kurtosis	36.063	36.063	
											Critical ratio of kurtosis	28.759	28.759	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) จากการคัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.32

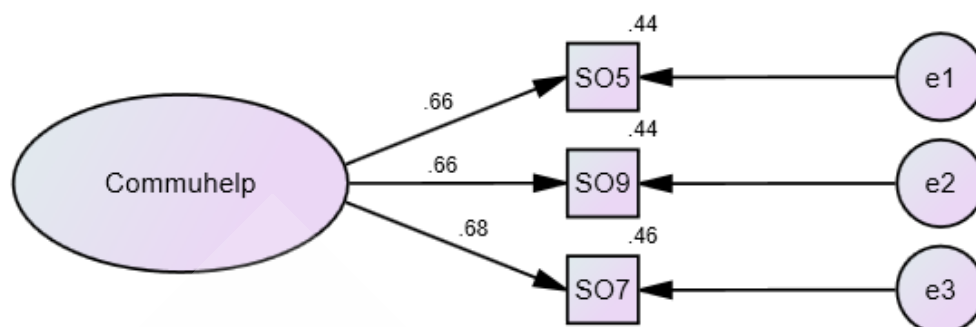
ตารางที่ 4.32 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) จากการคัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
SO8	<---	Greencul	1.000			
SO4	<---	Greencul	.945	.060	15.775	***
SO6	<---	Greencul	.772	.055	13.967	***
SO14	<---	Greencul	.866	.059	14.790	***
SO2	<---	Greencul	.758	.062	12.131	***
SO10	<---	Greencul	.671	.053	12.564	***
SO12	<---	Greencul	.746	.059	12.705	***
SO16	<---	Greencul	.649	.059	11.051	***

จากตารางที่ 4.32 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 17.166$, $df = 15$, $\chi^2 / df = 1.1444$, $p - value = .309$, $GFI = .990$, $AGFI = .975$, $CFI = .998$, $RMR = .009$ และ $RMSEA = .019$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร SO8 มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมศิลปวัฒนธรรมมีค่า R^2 เท่ากับ .642 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวสูงสุด รองลงมาคือ SO4 มีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม มีค่า R^2 เท่ากับ .608 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับสอง SO14 มีการสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ มีค่า R^2 เท่ากับ .540 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับสาม SO6 มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้ามีค่า R^2 เท่ากับ .457 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับสี่ SO12 มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว มีค่า R^2 เท่ากับ .393 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับห้า SO10 มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว มีค่า R^2 เท่ากับ .384 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับหก SO2 มีการเผยแพร่นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ เพื่อความเข้าใจและการปฏิบัติที่เหมาะสมของทุกคน มีค่า R^2 เท่ากับ .376 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับเจ็ด และ SO16 มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียวร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อม มีค่า R^2 เท่ากับ .316 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับแปด โดยที่องค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Green Culture) มีความสัมพันธ์ระหว่าง SO4 กับ SO14, SO4 กับ SO2, SO14 กับ SO16, SO10 กับ SO12 และ SO12 กับ SO16 หรืออธิบายได้ว่าปัจจัยวัฒนธรรมสีเขียวอธิบายตัวแปร SO8 และ SO6 ได้โดยตรง ขณะที่ตัวแปรอื่นมีความสัมพันธ์กัน

2.1.2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp) แสดงโมเดลการวิเคราะห์และผลการวิเคราะห์องค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชนได้ในภาพที่ 4.3



ภาพที่ 4.3 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp)

จากภาพที่ 4.3 เนื่องจากในองค์ประกอบนี้มีตัวแปรย่อยเพียง 3 ตัวแปร เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบเพียง 1 เส้น เท่ากับ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล โปรแกรม AMOS แจ้งว่าไม่สามารถคำนวณได้ ผู้วิจัยจึงกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบอีก 2 เส้นให้เท่ากับ a คือ ตัวแปรย่อยทั้ง 2 ตัวแปรมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบเท่ากัน จากนั้นจึงทำการวิเคราะห์พบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.6 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 1.725$, $df = 1$, $\chi^2 / df = 1.725$, $p - value = .189$, $GFI = .997$, $AGFI = .983$, $CFI = .997$, $RMR = .011$ และ $RMSEA = .042$ แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ แสดงค่าสถิติในตารางที่ 4.33

ตารางที่ 4.33 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardized Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R^2)	Model Fit		เกณฑ์สถิติ	
				ชื่อสถิติ			
SO5	<---	Commuhelp	.662	.438	χ^2 / df	1.725	< 3.00
SO9	<---	Commuhelp	.662	.438	p - value	.189	> .05
SO7	<---	Commuhelp	.681	.464	GFI	.997	> 0.90
					AGFI	.983	> 0.90
					CFI	.997	> 0.95
					RMR	.011	< 0.08
					RMSEA	.042	< 0.08

ตารางที่ 4.33 (ต่อ)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardized Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R ²)	Model Fit		เกณฑ์สถิติ
				ข้อสถิติ		
Multivariate normal distribution test						
				Kurtosis	Kurtosis	> .05
				Critical ratio of kurtosis	Critical ratio of kurtosis	> 0.90

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp) จากการคัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.34

ตารางที่ 4.34 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบการช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp)

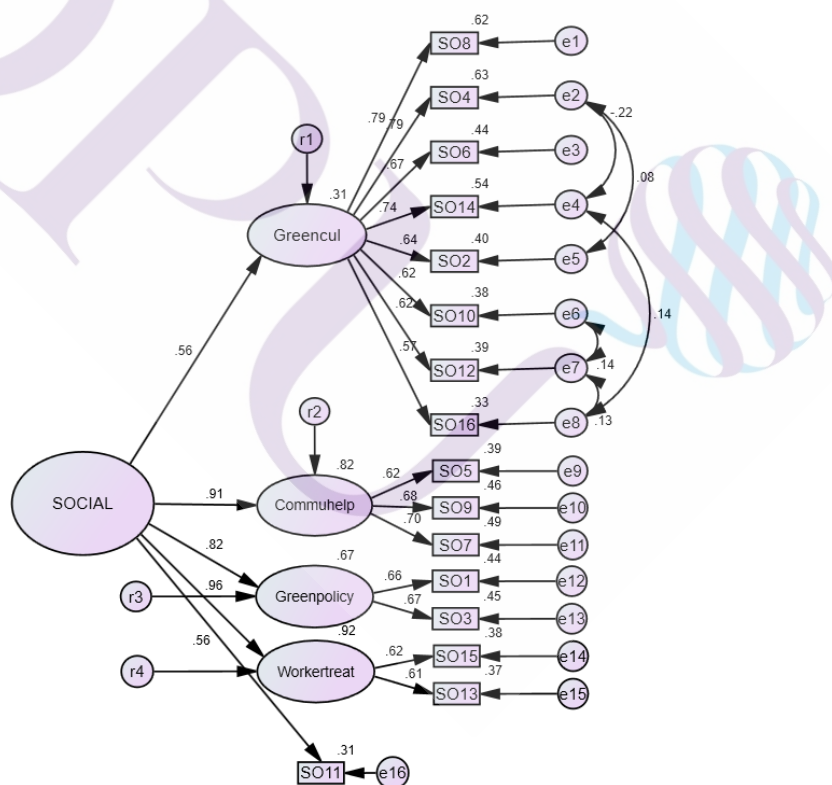
			Estimate	S.E.	C.R.	P
SO5	<---	Commuhelp	1.000			
SO9	<---	Commuhelp	.969	.098	9.885	***
SO7	<---	Commuhelp	.969	.098	9.885	***

จากตารางที่ 4.34 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการช่วยเหลือชุมชนมีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี สรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการช่วยเหลือชุมชน (Greencul) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร SO7 มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน มีค่า R² เท่ากับ .464 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการช่วยเหลือชุมชนเป็นอันดับ 1 และ SO9 มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ มีค่า R² เท่ากับ .438 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการช่วยเหลือชุมชนเท่ากับ SO5 มีการส่งเสริมให้ลูกคามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มีค่า R² เท่ากับ .438 สรุปได้ว่าในองค์ประกอบการช่วยเหลือชุมชนเน้นที่การปฏิบัติให้ความรู้กับชุมชนและช่วยเหลือชุมชนมากกว่าอีกสองตัวแปรเล็กน้อย

ส่วนผลการวิเคราะห์องค์ประกอบย่อยอีก 3 องค์ประกอบ เนื่องจากองค์ประกอบ Greenpolicy และ Workertreat มีตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบเพียง 2 ตัวแปร และองค์ประกอบ

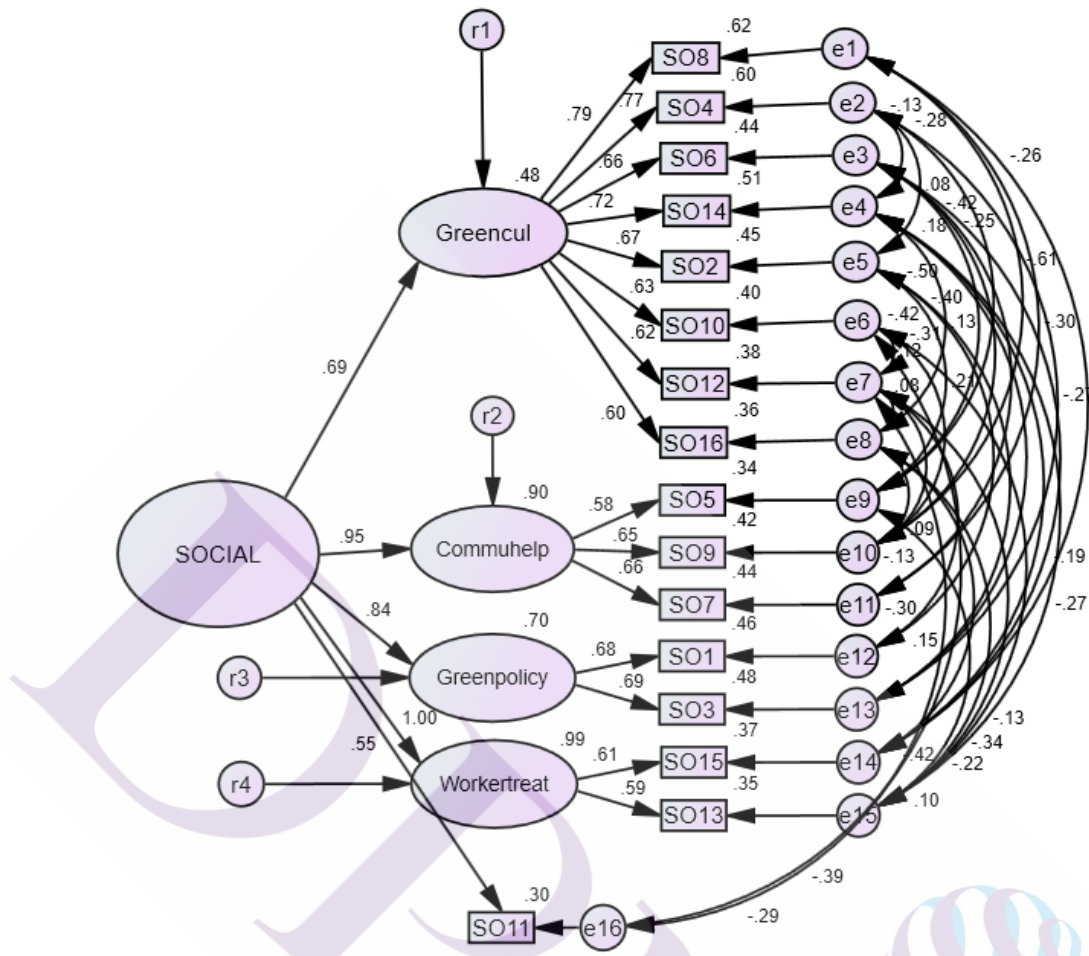
Fairtreat มีตัวแปรเพียง 1 ตัวแปรคือ SO11 มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโปรแกรม AMOS ไม่สามารถทำการวิเคราะห์ข้อมูลได้ ผู้วิจัยจึงไม่ได้ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน ลำดับที่ 1 ทั้ง 3 องค์ประกอบ จากนั้นผู้วิจัยได้นำองค์ประกอบ Greencul และ Commuhelp ซึ่งได้รับผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันแล้วว่า โมเดลทางสถิติทั้งสององค์ประกอบสอดคล้องกับ ข้อมูลเชิงประจักษ์ และองค์ประกอบย่อยอีก 3 องค์ประกอบ นำมาวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน อันดับที่สอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) ในหมวดใหญ่คือองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) เพื่อยืนยันความสอดคล้องของโมเดลทางสถิตินี้กับข้อมูลเชิงประจักษ์

2.1.3 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) ผู้วิจัยได้นำโมเดลองค์ประกอบ Greencul และ Commuhelp ซึ่งได้รับการยืนยันจากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันแล้วว่า โมเดลทางสถิติมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ มาวิเคราะห์ร่วมกับองค์ประกอบ Greenpolicy และ Workertreat ส่วนองค์ประกอบ Fairtreat มีตัวแปรย่อยเพียงตัวเดียวคือ SO11 แสดงโมเดลการวิเคราะห์และผลการวิเคราะห์องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคมได้ในภาพที่ 4.4



ภาพที่ 4.4 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 879.691$, $df = 98$, $\chi^2 / df = 8.9764$, $p - value = .000$, $GFI = .815$, $AGFI = .743$, $CFI = .730$, $RMR = .036$ และ $RMSEA = .140$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ต้องทำการตัดแปรโมเดล ผู้วิจัยได้ทำการตัดแปรโมเดลเพื่อให้ได้ค่าสถิติที่แสดงถึงความสอดคล้องของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์ โดยพิจารณาจากค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) พบว่ามีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO8 (e1) กับ SO9(e10), SO7(e11) และ SO15(e14) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO4(e2) กับ SO5(e9) และ SO3(e13) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO6(e3) กับ SO5(e9), SO7(e11), SO9(e10) และ SO15(e14) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO14(e4) กับ SO3(e13), SO15(e14) และ SO13(e15) มีความสัมพันธ์ระหว่าง SO2(e5) กับ SO5(e9), SO1(e12) และ SO3(e13) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO10(e6) กับ SO9(e10), SO11(e16) และ SO13(e15) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO12(e7) กับ SO1(e12), SO13(e15) และ SO11(e16) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO16(e8) กับ SO9(e10), SO15(e14) และ SO13(e15) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ SO5(e9) กับ SO13(e15) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) จากการตัดแปรโมเดลได้ในภาพที่ 4.5



ภาพที่ 4.5 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงซ้อนอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) หลังปรับ โมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) หลังปรับ โมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับโมเดลได้ในตารางที่ 4.35

ตารางที่ 4.35 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคมก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardized Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
Commuhelp	<--- SOCIAL	.906	.948	.821	.899	χ^2 /df	8.9764	1.6482	< 3.00
Greenpolicy	<--- SOCIAL	.818	.839	.669	.705	p - value	.000	.000	> .05
Workertreat	<--- SOCIAL	.961	.997	.924	.993	GFI	.815	.966	> 0.90

ตารางที่ 4.35 (ต่อ)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardized Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ				
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ					
Greencul	<---	SOCIAL	.557	.692	.311	.479	AGFI	.743	.936	> 0.90			
SO5	<---	Commuhelp	.621	.580	.386	.336	CFI	.730	.984	> 0.95			
SO9	<---	Commuhelp	.678	.650	.460	.423	RMR	.036	.020	< 0.08			
SO7	<---	Commuhelp	.701	.665	.492	.442	RMSEA	.140	.040	< 0.08			
SO1	<---	Greenpolicy	.664	.677	.440	.458	Multivariate normal distribution test						
SO3	<---	Greenpolicy	.674	.693	.455	.481							
SO15	<---	Workertreat	.620	.609	.384	.371							
SO13	<---	Workertreat	.605	.592	.366	.350							
SO11	<---	SOCIAL	.556	.551	.309	.304							
SO8	<---	Greencul	.788	.787	.621	.619							
SO4	<---	Greencul	.795	.775	.631	.601							
SO6	<---	Greencul	.666	.661	.443	.436							
SO14	<---	Greencul	.737	.715	.543	.512							
SO2	<---	Greencul	.636	.672	.404	.452							
SO10	<---	Greencul	.616	.633	.380	.401							
SO12	<---	Greencul	.621	.618	.386	.382							
SO16	<---	Greencul	.575	.601	.330	.361							
						Kurtosis					128.67	128.67	
											1	1	
						Critical ratio of kurtosis	54.080	54.080	>1.96				

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) จากการคัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.36

ตารางที่ 4.36 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) จากการตัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
Commuhelp	<---	SOCIAL	.910	.097	9.453	
Greenpolicy	<---	SOCIAL	.816	.083	9.830	***
Workertreat	<---	SOCIAL	.919	.094	9.743	***
Greencul	<---	SOCIAL	1.000			
SO5	<---	Commuhelp	1.000			
SO9	<---	Commuhelp	1.066	.057	18.823	***
SO7	<---	Commuhelp	1.066	.057	18.823	***
SO1	<---	Greenpolicy	1.000			
SO3	<---	Greenpolicy	1.066	.057	18.823	***
SO15	<---	Workertreat	1.000			
SO13	<---	Workertreat	1.066	.057	18.823	***
SO11	<---	SOCIAL	.811	.091	8.883	***
SO8	<---	Greencul	1.000			
SO4	<---	Greencul	.944	.052	18.027	***
SO6	<---	Greencul	.751	.052	14.443	***
SO14	<---	Greencul	.851	.055	15.472	***
SO2	<---	Greencul	.851	.055	14.927	***
SO10	<---	Greencul	.691	.051	13.606	***
SO12	<---	Greencul	.734	.054	13.600	***
SO16	<---	Greencul	.699	.054	12.835	***

จากตารางที่ 4.37 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคมมีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี สรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 118.675$, $df = 72$, $\chi^2 / df = 1.6482$, $p\text{-value} = .000$, $GFI = .966$, $AGFI = .936$, $CFI = .984$, $RMR = .020$ และ $RMSEA = .040$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (Social) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบการปฏิบัติต่อพนักงาน (Workertreat) มีค่า R^2 เท่ากับ .993 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสังคมสูงสุด รองลงมาคือองค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp) มีค่า R^2 เท่ากับ .899 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสังคมสูงเป็นอันดับสอง

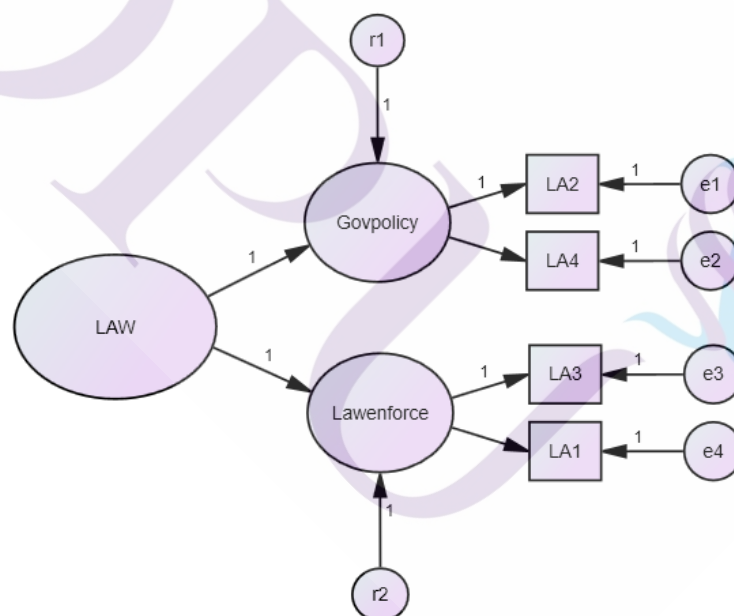
องค์ประกอบนโยบายสีเขียว (Greenpolicy) มีค่า R^2 เท่ากับ .705 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสังคมสูงเป็นอันดับสาม องค์ประกอบด้านวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) มีค่า R^2 เท่ากับ .479 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสังคมเป็นอันดับสี่ และองค์ประกอบการปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างเป็นธรรม (Fairtreat) มีค่า R^2 เท่ากับ .304 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสังคมน้อยที่สุด สรุปได้ว่าในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคมเน้นการปฏิบัติต่อพนักงานสำคัญที่สุด การช่วยเหลือชุมชนนโยบายสีเขียวควรปฏิบัติ การปฏิบัติวัฒนธรรมสีเขียวรองเป็นอันดับต่อมา และการปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างเป็นธรรมสำคัญน้อยที่สุด

2.2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจจัดเป็นองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ คือ

- 1) องค์ประกอบการปฏิบัติตามนโยบายของภาครัฐ (Govpolicy) ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัวแปร
- 2) องค์ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมายของภาครัฐ (Lawenforce) ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัวแปร

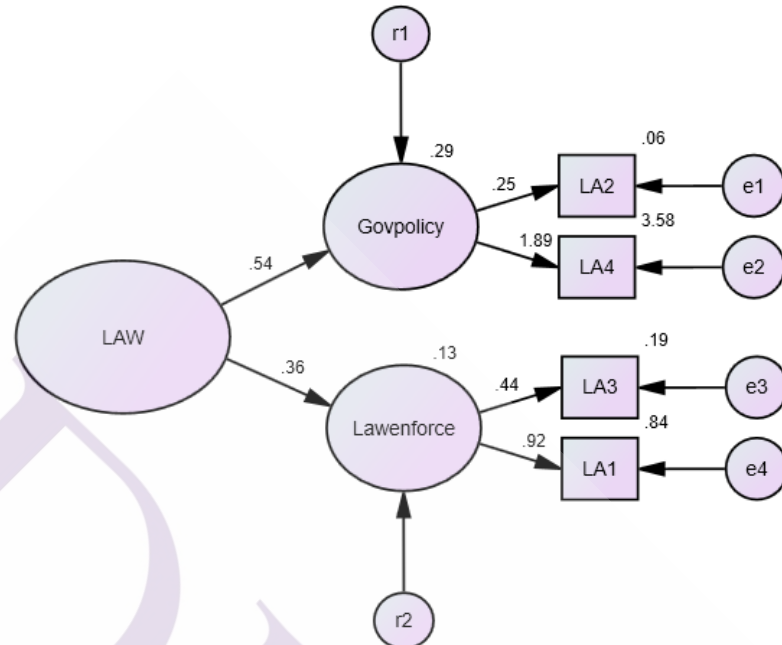
แสดงโมเดลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.6



ภาพที่ 4.6 โมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสองแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ

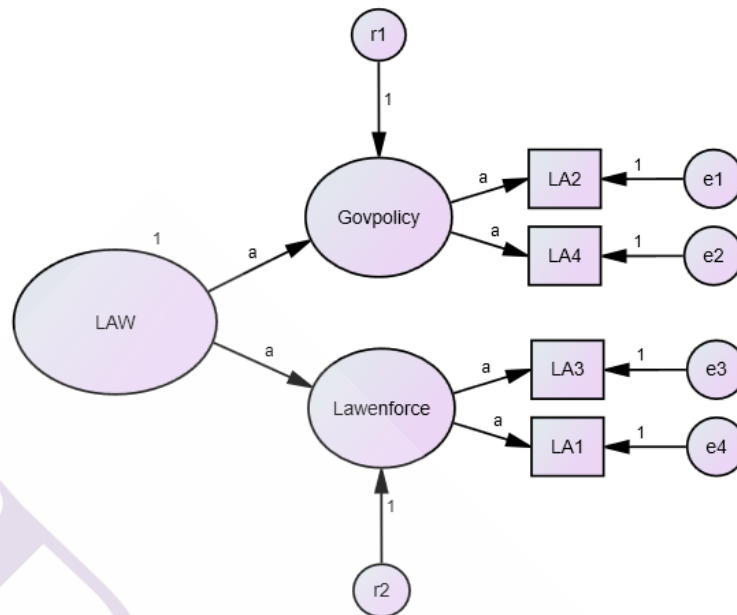
จากภาพที่ 4.6 ผู้วิจัยได้กำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบระหว่างองค์ประกอบอันดับสองคือ LAW กับองค์ประกอบอันดับหนึ่งคือ Govpolicy และ Lawenforce ให้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ

เท่ากับ 1 เท่ากัน เพื่อให้โปรแกรม AMOS วิเคราะห์องค์ประกอบได้ ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง โมเดลองค์ประกอบ LAW แสดงได้ในภาพที่ 4.7

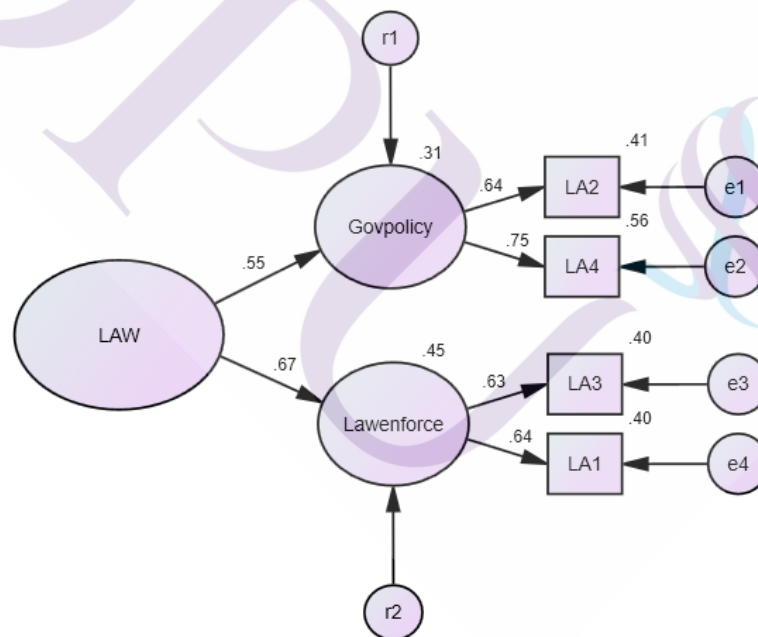


ภาพที่ 4.7 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW)

จากภาพที่ 4.7 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบตัวแปรโดยเฉลี่ยน้อยกว่า .5 และค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร LA4 สูงกว่า 1 ซึ่งเป็นค่าน้ำหนักองค์ประกอบที่ไม่สามารถยอมรับได้ ผู้วิจัยจึงทำการตัดแปรโมเดล ทั้งนี้ค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) ไม่แสดงคำแนะนำ ผู้วิจัยจึงกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบย่อย และตัวแปรใหม่ให้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบเท่ากันคือ a และค่าน้ำหนักองค์ประกอบ LAW เท่ากับ 1 และกำหนดให้เป็นโมเดลก่อนปรับ แสดงโมเดลการวิเคราะห์และผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง โมเดลองค์ประกอบ LAW โดยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่ได้ในภาพที่ 4.8 และแสดงโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.9



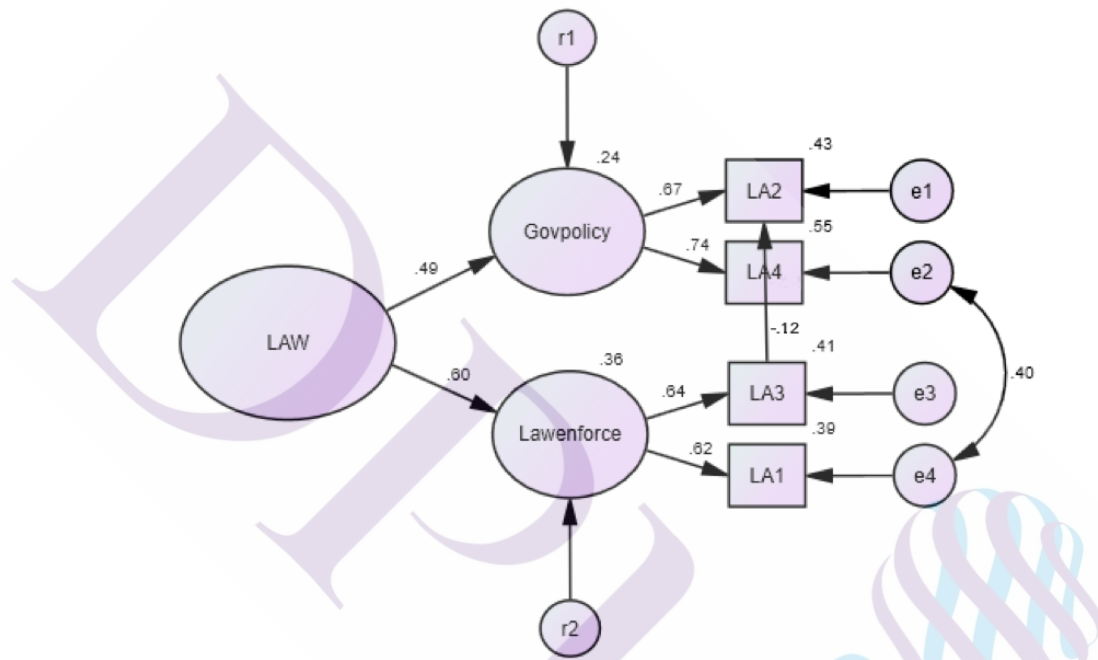
ภาพที่ 4.8 โมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ โดยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่



ภาพที่ 4.9 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ โดยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่

จากภาพที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าพบว่ามีโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.6 และจากการพิจารณา

ค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 36.079$, $df = 3$, $\chi^2 / df = 12.02$, $p - value = .000$, $GFI = .958$, $AGFI = .860$, $CFI = .853$, $RMR = .034$ และ $RMSEA = .165$ แสดงว่าโมเดลยังไม่มี ความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ต้องทำการตัดแปรโมเดลโดยพิจารณาจากค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) พบว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ LA4(e2) – LA1(e4) และมีอิทธิพลของตัวแปร LA3 ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561 ต่อตัวแปร LA2 ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์ห้วงค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.10



ภาพที่ 4.10 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้วงค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐจากการตัดแปรโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) หลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนและหลังปรับได้ในตารางที่ 4.37

ตารางที่ 4.37 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ	
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ		
Govpolicy	<---	LAW	.554	.487	.306	.237	χ^2 /df	12.02	.798	< 3.00
Lawenforce	<---	LAW	.673	.603	.452	.364	p - value	.000	.372	> .05
LA3	<---	Lawenforce	.635	.642	.403	.412	GFI	.958	.992	> 0.90
LA1	<---	Lawenforce	.636	.623	.405	.389	AGFI	.860	.958	> 0.90
LA2	<---	Govpolicy	.643	.668	.413	.430	CFI	.853	.979	> 0.95
LA4	<---	Govpolicy	.749	.744	.562	.553	RMR	.034	.077	< 0.08
LA2	<---	LA3		-.116			RMSEA	.165	.077	< 0.08
Multivariate normal distribution test										
		Kurtosis	6.984	6.984						
		Critical ratio of kurtosis	10.168	10.168	>1.96					

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) จากการคัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.38

ตารางที่ 4.38 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) จากการคัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
Lawenforce	<---	LAW	.484	.039	12.565	***
LA3	<---	Lawenforce	.484	.039	12.565	***
Govpolicy	<---	LAW	.484	.039	12.565	***
LA1	<---	Lawenforce	.484	.039	12.565	***
LA2	<---	Govpolicy	.484	.039	12.565	***
LA4	<---	Govpolicy	.484	.039	12.565	***
LA2	<---	LA3	-.138	.056	-2.468	.014

จากตารางที่ 4.38 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี สรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = .798$, $df = 1$, $\chi^2/df = .798$, $p - value = .372$, $GFI = .992$, $AGFI = .958$, $CFI = .979$, $RMR = .077$ และ $RMSEA = .077$

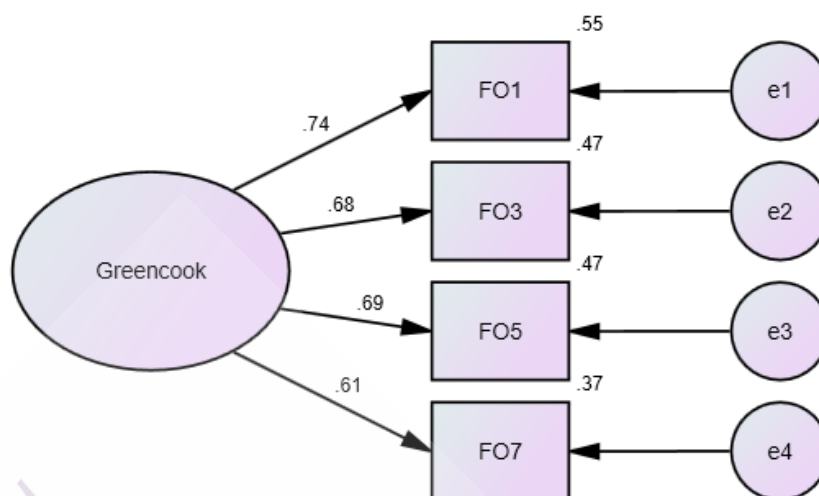
ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างมาก แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมาย (Lawenforce) มีค่า R^2 เท่ากับ .364 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐสูงสุด รองลงมาคือองค์ประกอบการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ (Govpolicy) มีค่า R^2 เท่ากับ .237 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ สูงเป็นอันดับสอง และยังพบว่าตัวแปร LA3 (ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกฎกระทรวงฯ พ.ศ. 2561) มีอิทธิพลต่อตัวแปร LA2 (ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร) ด้วย

2.3 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันขององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจจัดเป็นองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ คือ

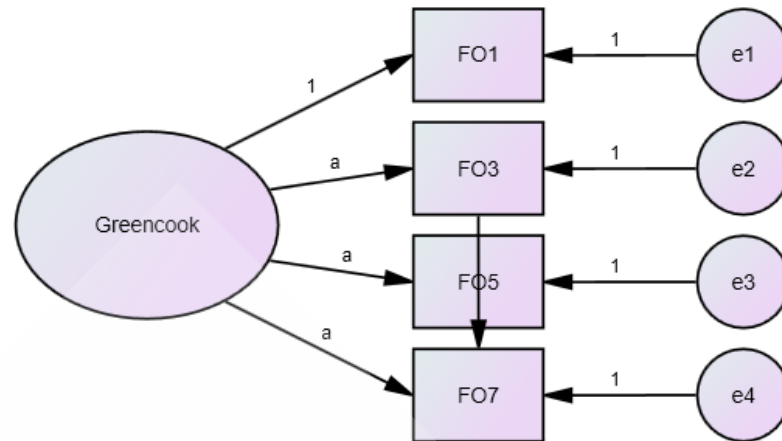
- 1) องค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) ประกอบด้วยตัวแปร 4 ตัวแปร
- 2) องค์ประกอบการจัดเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) ประกอบด้วยตัวแปร 3 ตัวแปร

2.3.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.11

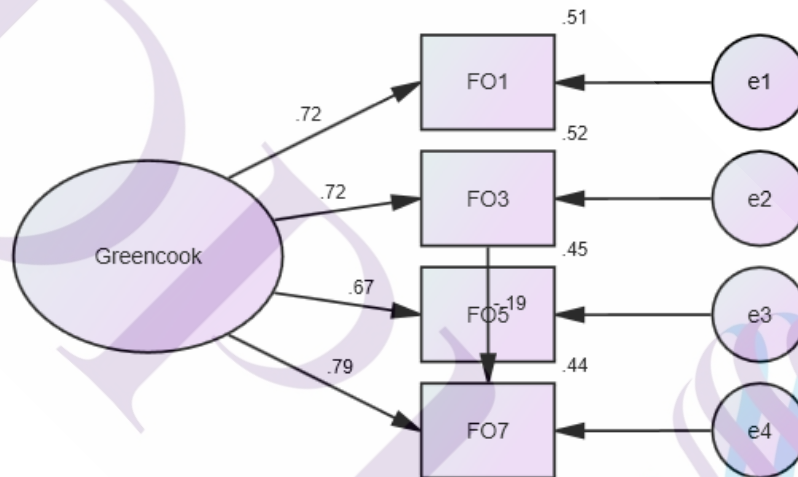


ภาพที่ 4.11 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งองค์ประกอบประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปรสูงกว่า 0.6 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 6.308$, $df = 2$, $\chi^2 / df = 3.1541$, $p\text{-value} = .043$, $GFI = .992$, $AGFI = .960$, $CFI = .989$, $RMR = .009$ และ $RMSEA = .073$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ผู้วิจัยจึงทำการตัดแปรโมเดลโดยพิจารณาจากค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) ซึ่งไม่สามารถแสดงค่าดัชนีตัดแปรโมเดลได้ ผู้วิจัยจึงได้ทำการกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปรใหม่ โดยให้ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร FO1 เท่ากับ 1 และค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร FO3, FO5 และ FO7 มีค่าเท่ากันคือเท่ากับ a จากนั้นได้ทำการวิเคราะห์โมเดล และพิจารณาค่าดัชนีตัดแปรโมเดลพบว่าตัวแปร FO3 (มีการกำหนดสูตรมาตรฐาน การทำ ปริมาณที่ได้ การจัดงาน) มีอิทธิพลต่อตัวแปร FO7 (อาหารมีหน้าตาสวยงามและรสชาติดี) แสดงโมเดลการวิเคราะห์และผลการวิเคราะห์องค์ประกอบประกอบอาหารสีเขียว (Greenfood) หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.12 และโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.13



ภาพที่ 4.12 โมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) หลังปรับโมเดล



ภาพที่ 4.13 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบประกอบอาหารสีเขียวหลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนและหลังปรับโมเดลได้ในตารางที่ 4.39

ตารางที่ 4.39 ค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับ โมเดลองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ		
			ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ			
FO1	<---	Greencook	.740	.717	.547	.514	χ^2/df	3.1541	1.293	< 3.00
FO3	<---	Greencook	.685	.722	.469	.521	p - value	.043	.275	> .05
FO5	<---	Greencook	.688	.669	.474	.447	GFI	.992	.995	> 0.90
FO7	<---	Greencook	.605	.785	.366	.441	AGFI	.960	.985	> 0.90
FO7	<---	FO3		-.185			CFI	.989	.998	> 0.95
							RMR	.009	.008	< 0.08
							RMSEA	.073	.027	< 0.08
Multivariate normal distribution test										
							Kurtosis	9.549	9.549	
							Critical ratio of kurtosis	13.903	13.903	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวจากการตัดแปร โมเดลได้ในตารางที่ 4.40

ตารางที่ 4.40 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) จากการตัดแปร โมเดล

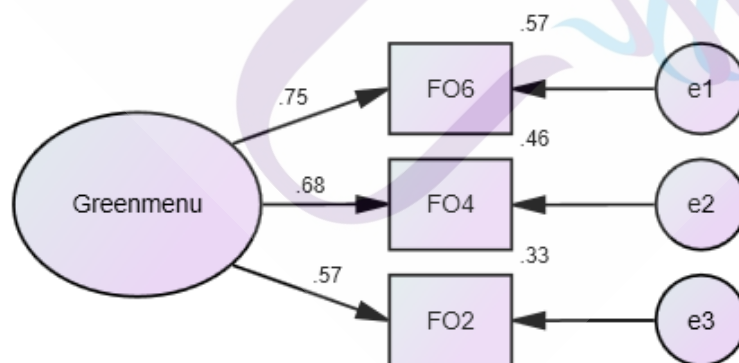
			Estimate	S.E.	C.R.	P
FO3	<---	Greencook	.846	.065	12.986	***
FO1	<---	Greencook	1.000			
FO5	<---	Greencook	.846	.065	12.986	***
FO7	<---	Greencook	.846	.065	12.986	***
FO7	<---	FO3	-.170	.048	-3.557	Par_2

จากตารางที่ 4.40 พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปรสังเกตได้ (Estimate) มีนัยสำคัญทางสถิติ ค่าการทดสอบนัยสำคัญทางสถิติ (C.R.) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี หลังการปรับ โมเดลพบว่าโมเดลมีความ

สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 3.879$, $df = 3$, $\chi^2 / df = 1.293$, $p - value = .275$, $GFI = .995$, $AGFI = .985$, $CFI = .998$, $RMR = .008$ และ $RMSEA = .027$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว(Greencook) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร FO3 มีการกำหนดมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคาขาย มีค่า R^2 เท่ากับ .521 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวสูงสุด รองลงมาคือ FO1 มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัยไม่มีสารเคมีอันตราย ไม่มีการทารุณสัตว์ จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ มีค่า R^2 เท่ากับ .514 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวเป็นอันดับสอง FO5 มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว มีค่า R^2 เท่ากับ .447 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวเป็นอันดับสาม FO7 มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงามรสชาติดี มีค่า R^2 เท่ากับ .441 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวเป็นอันดับสี่ โดยที่ FO3 มีอิทธิพลทางลบต่อ FO7 หรืออธิบายได้ว่าองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวอธิบายตัวแปร FO1 และ FO5 ได้โดยตรง

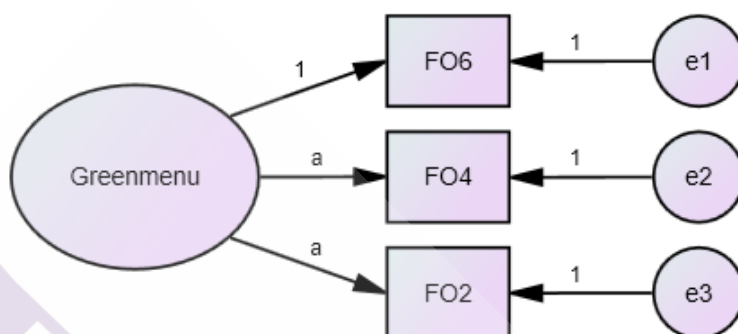
2.3.2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการจัดการเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.14



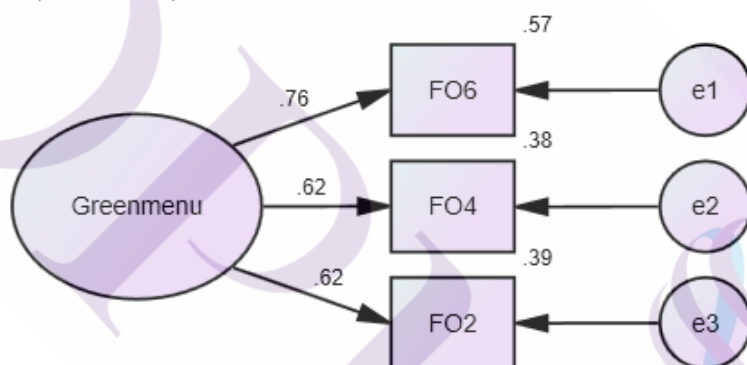
ภาพที่ 4.14 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu)

จากภาพที่ 4.14 โปรแกรม AMOS ไม่สามารถคำนวณค่า Chi-square (χ^2), Degrees of freedom (df) และ $p - value$ ได้ ผู้วิจัยจึงได้กำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร FO6 เท่ากับ 1 และ FO4 และ FO2 มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบเท่ากันคือเท่ากับ a แสดงโมเดลการวิเคราะห์และผล

การวิเคราะห์องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียวหลังการปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ และกำหนดให้เป็นโมเดลวิเคราะห์ก่อนปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.15 และแสดงโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.16

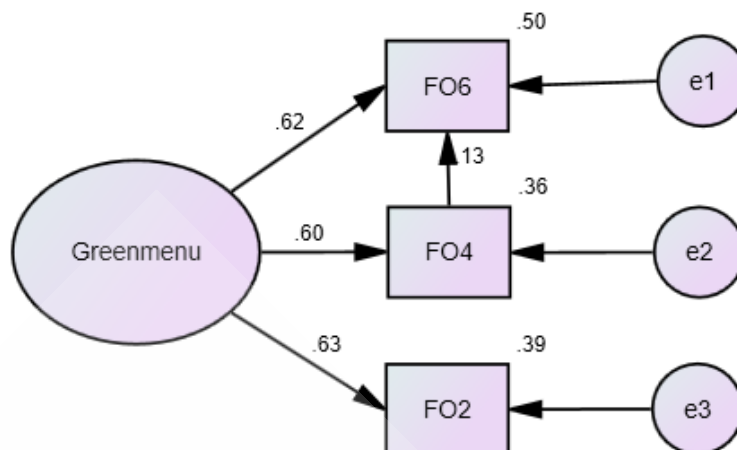


ภาพที่ 4.15 โมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu)



ภาพที่ 4.16 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu)

จากภาพที่ 4.16 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.6 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 3.610$, $df = 1$, $\chi^2 / df = 3.610$, $p - value = .057$, $GFI = .994$, $AGFI = .965$, $CFI = .988$, $RMR = .022$ และ $RMSEA = .080$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ จึงทำการตัดแปรโมเดลโดยพิจารณาจากค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) พบว่าตัวแปร FO4 ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า มีอิทธิพลต่อตัวแปร FO6 มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียวได้ในภาพที่ 4.17



ภาพที่ 4.17 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) หลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนและหลังปรับโมเดลได้ในตารางที่ 4.41

ตารางที่ 4.41 ค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับ โมเดลองค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
FO6	<--- Greenmenu	.757	.620	.573	.499	χ^2 / df	3.610	.211	< 3.00
FO4	<--- Greenmenu	.618	.599	.383	.359	p - value	.057	.646	> .05
FO2	<--- Greenmenu	.621	.628	.386	.394	GFI	.994	1.000	> 0.90
FO6	<--- FO4		.131			AGFI	.965	.998	> 0.90
						CFI	.988	1.000	> 0.95
						RMR	.022	.005	< 0.08
						RMSEA	.080	.000	< 0.08

ตารางที่ 4.41 (ต่อ)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ข้อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
Multivariate normal distribution test									
		Kurtosis	7.984	7.984					
		Critical ratio of kurtosis	14.703	14.703				>1.96	

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) จากการตัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.42

ตารางที่ 4.42 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) จากการตัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
FO4	<---	Greenmenu	.447	.028	15.728	***
FO6	<---	Greenmenu	.447	.028	15.728	***
FO2	<---	Greenmenu	.447	.028	15.728	***
FO6	<---	FO4	.127	.049	2.565	Par_2

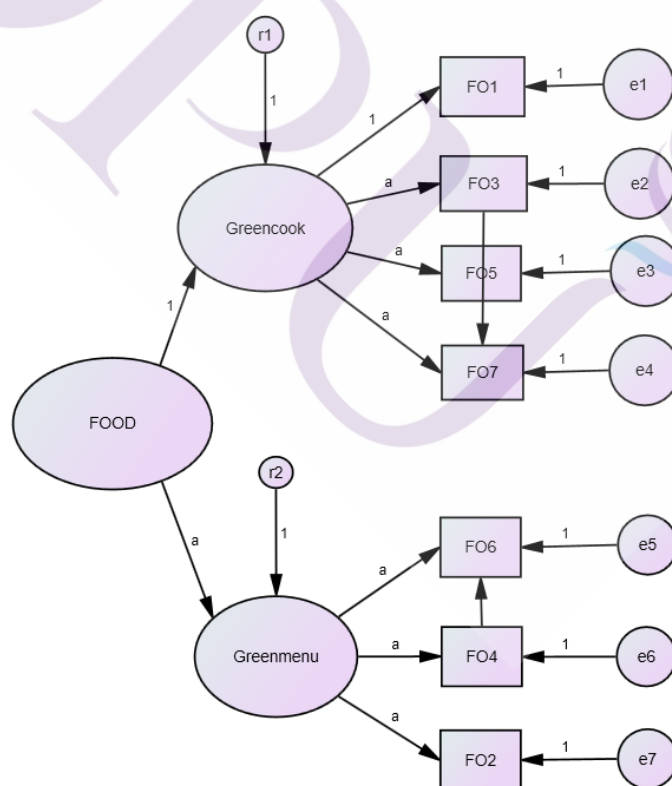
จากตารางที่ 4.42 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี จากการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = .211$, $df = 1$, $\chi^2/df = .211$, $p - value = .646$, $GFI = 1.000$, $AGFI = .998$, $CFI = 1.000$, $RMR = .005$ และ $RMSEA = .000$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร FO6 มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัด

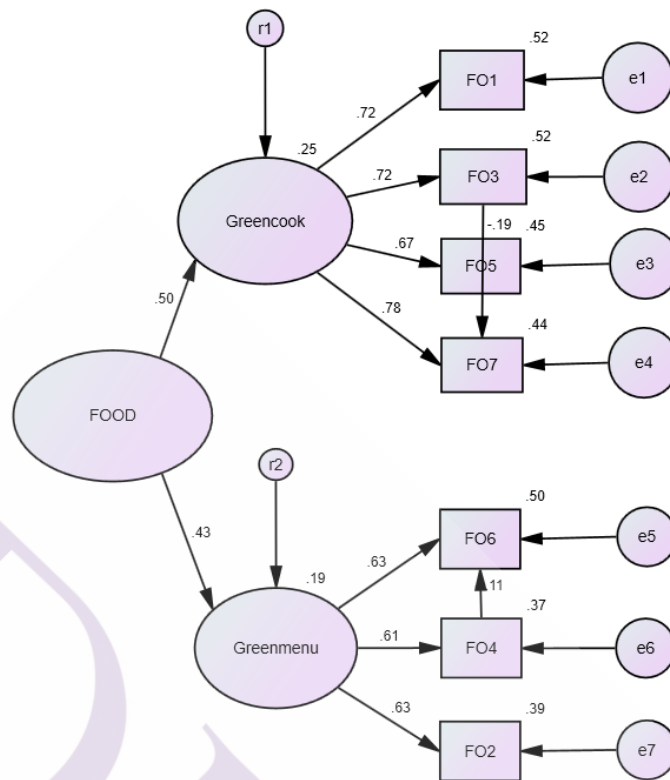
วัตถุดิบและพลังงาน มีค่า R^2 เท่ากับ .499 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวสูงสุด รองลงมาคือ FO2 มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ มีค่า R^2 เท่ากับ .359 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวเป็นอันดับสอง FO4 ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า มีค่า R^2 เท่ากับ .359 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวเป็นอันดับสาม โดยที่ FO4 มีอิทธิพลทางบวกต่อ FO6 หรืออธิบายได้ว่าองค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวอธิบายตัวแปร FO2 ได้โดยตรง

2.3.3 ผลการวิเคราะห์ห้้องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD)

จากการวิเคราะห์ห้้องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งจัดเป็นองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ คือ 1) องค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) ประกอบด้วยตัวแปร 4 ตัวแปร 2) องค์ประกอบการนำเสนอเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) ประกอบด้วยตัวแปร 3 ตัวแปร แสดงโมเดลการวิเคราะห์ห้้องค์ประกอบการประกอบอาหารสีเขียวได้ในภาพที่ 4.18 และโมเดลผลการวิเคราะห์ห้ได้ในภาพที่ 4.19



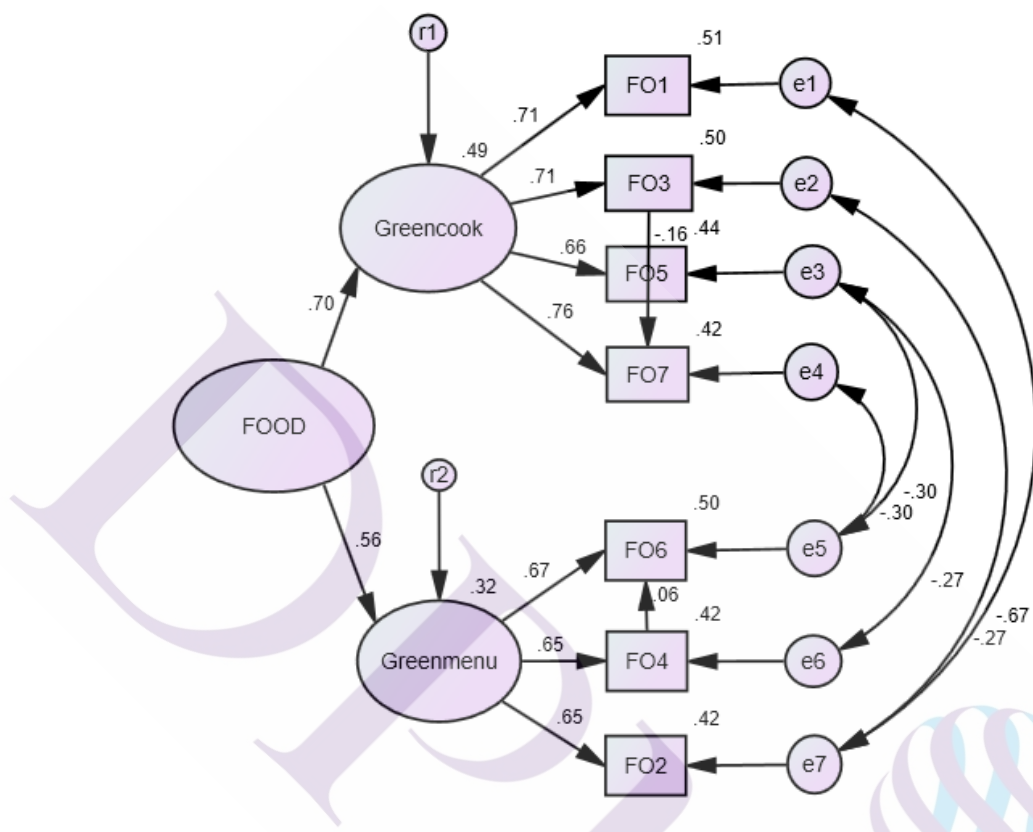
ภาพที่ 4.18 โมเดลการวิเคราะห์ห้้องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร



ภาพที่ 4.19 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร

จากภาพที่ 4.18 และ 4.19 ผู้วิจัยได้นำโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง ขององค์ประกอบย่อยทั้งสององค์ประกอบนำมาทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสองขององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) และได้กำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบระหว่างองค์ประกอบ FOOD กับองค์ประกอบ Greencook เท่ากับ 1 และกับองค์ประกอบ Greenmenu เท่ากับ α ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปรสูงกว่า 0.5 ยกเว้นองค์ประกอบ Greenmenu มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบเท่ากับ .43 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 242.525$, $df = 15$, $\chi^2 / df = 16.1683$, $p - value = .000$, $GFI = .877$, $AGFI = .771$, $CFI = .737$, $RMR = .045$ และ $RMSEA = .193$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ต้องทำการตัดแปรโมเดล ผู้วิจัยได้ทำการตัดแปรโมเดลเพื่อให้ได้ค่าสถิติที่แสดงถึงความสอดคล้องของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์ โดยพิจารณาจากค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) พบว่ามีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ FO1 (e1) กับ FO2(e7) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ FO3(e2) กับ FO2(e7) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝง

ของ FO5(e3) กับ FO4(e6), FO6(e5) มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ FO7(e4) กับ FO6(e5) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหารได้ในภาพที่ 4.20



ภาพที่ 4.20 โมเดลผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร(FOOD) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) หลังปรับโมเดลสามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับโมเดลได้ในตารางที่ 4.43

ตารางที่ 4.43 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ	
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ		
Greenmenu	<---	FOOD	.432	.565	.186	.319	χ^2/df	16.1683	1.7689	< 3.00
Greencook	<---	FOOD	.503	.701	.253	.491	p - value	.000	.060	> .05
FO4	<---	Greenmenu	.612	.647	.374	.419	GFI	.877	.988	> 0.90
FO3	<---	Greencook	.722	.709	.522	.503	AGFI	.771	.966	> 0.90
FO6	<---	Greenmenu	.630	.667	.496	.504	CFI	.737	.991	> 0.95
FO2	<---	Greenmenu	.627	.649	.394	.422	RMR	.045	.021	< 0.08
FO6	<---	FO4	.113	.064			RMSEA	.193	.044	< 0.08
FO1	<---	Greencook	.718	.713	.516	.508	Multivariate normal distribution test			
FO5	<---	Greencook	.667	.661	.445	.437				
FO7	<---	Greencook	.784	.756	.439	.423				
FO7	<---	FO3	-.186	-.164	.	.				
							Kurtosis	23.540	23.540	
							Critical ratio of kurtosis	21.540	21.540	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) จากการตัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.44

ตารางที่ 4.44 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) จากการตัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
Greenmenu	<---	FOOD	.853	.063	13.454	***
Greencook	<---	FOOD	1.000			
FO4	<---	Greenmenu	.853	.063	13.454	***
FO3	<---	Greencook	.853	.063	13.454	***
FO6	<---	Greenmenu	.853	.063	13.454	***

ตารางที่ 4.44 (ต่อ)

			Estimate	S.E.	C.R.	P
FO2	<---	Greenmenu	.853	.063	13.454	***
FO6	<---	FO4	.853	.043	1.455	Par_2
FO1	<---	Greencook	1.000			
FO5	<---	Greencook	.853	.063	13.454	a
FO7	<---	Greencook	.853	.063	13.454	a
FO7	<---	FO3	-.154	.048	-3.231	Par_3

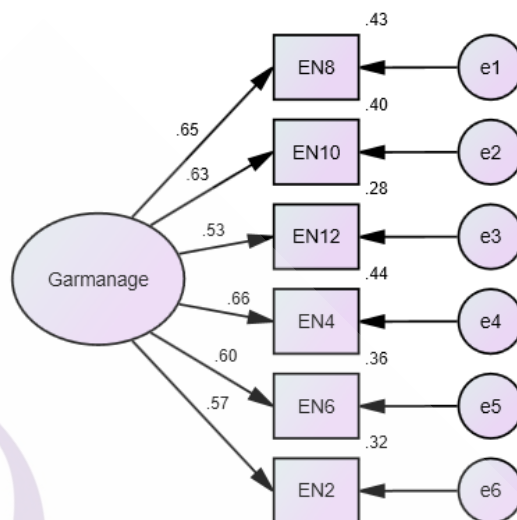
จากตารางที่ 4.44 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้ จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี สรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 17.689$, $df = 10$, $\chi^2/df = 1.7689$, $p\text{-value} = .060$, $GFI = .988$, $AGFI = .966$, $CFI = .991$, $RMR = .021$ และ $RMSEA = .044$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบการประกอบอาหารร้านอาหารสีเขียว (Greencook) มีค่า R^2 เท่ากับ .491 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหารสูงสุด รองลงมาคือองค์ประกอบการจัดเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) มีค่า R^2 เท่ากับ .319 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร เป็นอันดับสอง และยังพบว่า ตัวแปร FO3 มีอิทธิพลทางลบต่อตัวแปร FO7 และตัวแปร FO4 มีอิทธิพลทางบวกต่อตัวแปร FO6

2.4 ผลการวิเคราะห์ห้วงองค์ประกอบเชิงยั่งยืนขององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT)

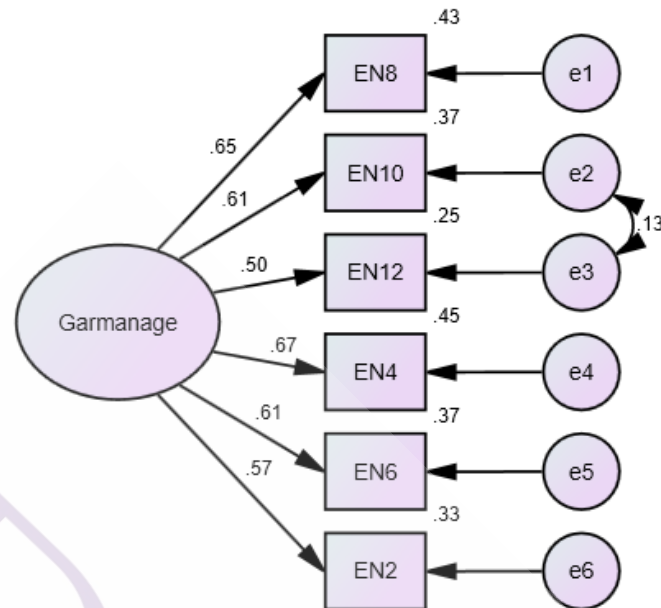
จากการวิเคราะห์ห้วงองค์ประกอบเชิงสำรวจจัดเป็นองค์ประกอบย่อย 4 องค์ประกอบ คือ 1) องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) ประกอบด้วยตัวแปร 6 ตัวแปร 2) องค์ประกอบการลดมลพิษ (Pollureduct) ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัวแปร 3) องค์ประกอบการใช้เทคโนโลยีลดขยะ (Garretech) ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัวแปร 4) องค์ประกอบการลดขยะต้นทาง (Garorireduct) ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัวแปร

2.4.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งได้ในภาพที่ 4.21



ภาพที่ 4.21 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับที่หนึ่ง องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.21 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 13.688$, $df = 9$, $\chi^2 / df = 1.520$, $p - value = .134$, $GFI = .988$, $AGFI = .973$, $CFI = .991$, $RMR = .011$ และ $RMSEA = .036$ ทั้งนี้เนื่องจากค่าไค-สแควร์ขึ้นกับจำนวนตัวอย่างซึ่งมีจำนวนมาก ค่า $p - value = .000$ มีนัยสำคัญ ผู้วิจัยจึงพิจารณาจากค่า χ^2 / df ประกอบ ซึ่งต้องมีค่าน้อยกว่า 3.000 และเมื่อพิจารณาประกอบกับค่าสถิติอื่นจึงแสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาจากค่าดัชนีการดัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) แนะนำว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ EN10 (e2) และ EN12 (e3) ผู้วิจัยจึงทำการดัดแปรโมเดลเพื่อให้โมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ดียิ่งขึ้น แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบการจัดการขยะหลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.22



ภาพที่ 4.22 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) หลังปรับ โมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) หลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับได้ในตารางที่ 4.45

ตารางที่ 4.45 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ	
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ		
EN8	<---	Garmanage	.654	.654	.428	.428	χ^2/df	1.520	1.071	< 3.00
EN10	<---	Garmanage	.630	.606	.397	.367	p - value	.134	.380	> .05
EN12	<---	Garmanage	.527	.497	.278	.247	GFI	.988	.993	> 0.90
EN4	<---	Garmanage	.662	.672	.438	.452	AGFI	.973	.981	> 0.90
EN6	<---	Garmanage	.602	.609	.362	.371	CFI	.991	.999	> 0.95
EN2	<---	Garmanage	.556	.572	.320	.327	RMR	.011	.008	< 0.08
							RMSEA	.036	.013	< 0.08

ตารางที่ 4.45 (ต่อ)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ข้อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
Multivariate normal distribution test									
						Kurtosis	13.783	13.783	
						Critical ratio of kurtosis	14.190	14.190	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) ได้ในตารางที่ 4.46

ตารางที่ 4.46 ค่าสถิติของโมเดล โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) จากการตัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
EN8	<---	Garmanage	1.000			
EN10	<---	Garmanage	.933	.099	9.403	***
EN12	<---	Garmanage	.769	.097	7.951	***
EN4	<---	Garmanage	1.064	.104	10.205	***
EN6	<---	Garmanage	.932	.098	9.549	***
EN2	<---	Garmanage	.924	.101	9.106	***

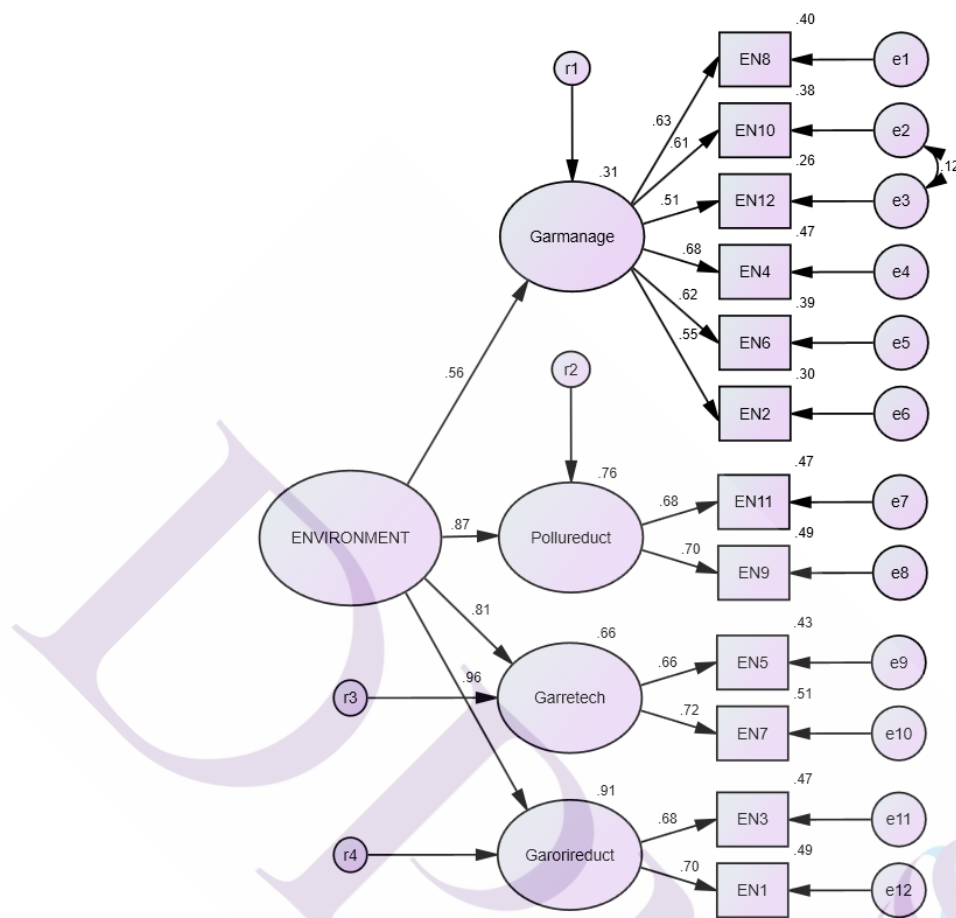
จากตารางที่ 4.46 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี จากภาพที่ 31 หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 8.568$, $df = 8$, $\chi^2 / df = 1.071$, $p - value = .380$, $GFI = .993$, $AGFI = .981$, $CFI = .999$, $RMR = .008$ และ $RMSEA = .013$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร EN4 มีการจัดเก็บวัตถุบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง มีค่า R² เท่ากับ .452 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบองค์ประกอบการจัดการขยะสูงสุด รองลงมาคือ EN8 มีระบบ

ที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง มีค่า R^2 เท่ากับ .428 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับสอง EN6 มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ มีค่า R^2 เท่ากับ .371 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับสาม EN10 มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท มีค่า R^2 เท่ากับ .367 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับสี่ EN2 มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์ มีค่า R^2 เท่ากับ .327 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวเป็นอันดับห้า EN12 มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจกโดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง การใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ มีค่า R^2 เท่ากับ .247 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียวน้อยที่สุด มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ EN10 กับ EN12 หรืออธิบายได้ว่าองค์ประกอบการจัดการขยะอธิบายตัวแปรที่เหลือได้โดยตรง

ส่วนผลการวิเคราะห์องค์ประกอบย่อยอีก 3 องค์ประกอบ เนื่องจากองค์ประกอบ Pollureduct, Garretech และ Garorireduct มีตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบเพียง 2 ตัวแปร โปรแกรม AMOS ไม่สามารถทำการวิเคราะห์ข้อมูลได้ ผู้วิจัยจึงไม่ได้ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งทั้ง 3 องค์ประกอบ จากนั้นผู้วิจัยได้นำองค์ประกอบย่อยทั้งหมด นำมาวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) ในหมวดใหญ่คือ องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) เพื่อยืนยันความสอดคล้องของโมเดลทางสถิตินี้กับข้อมูลเชิงประจักษ์

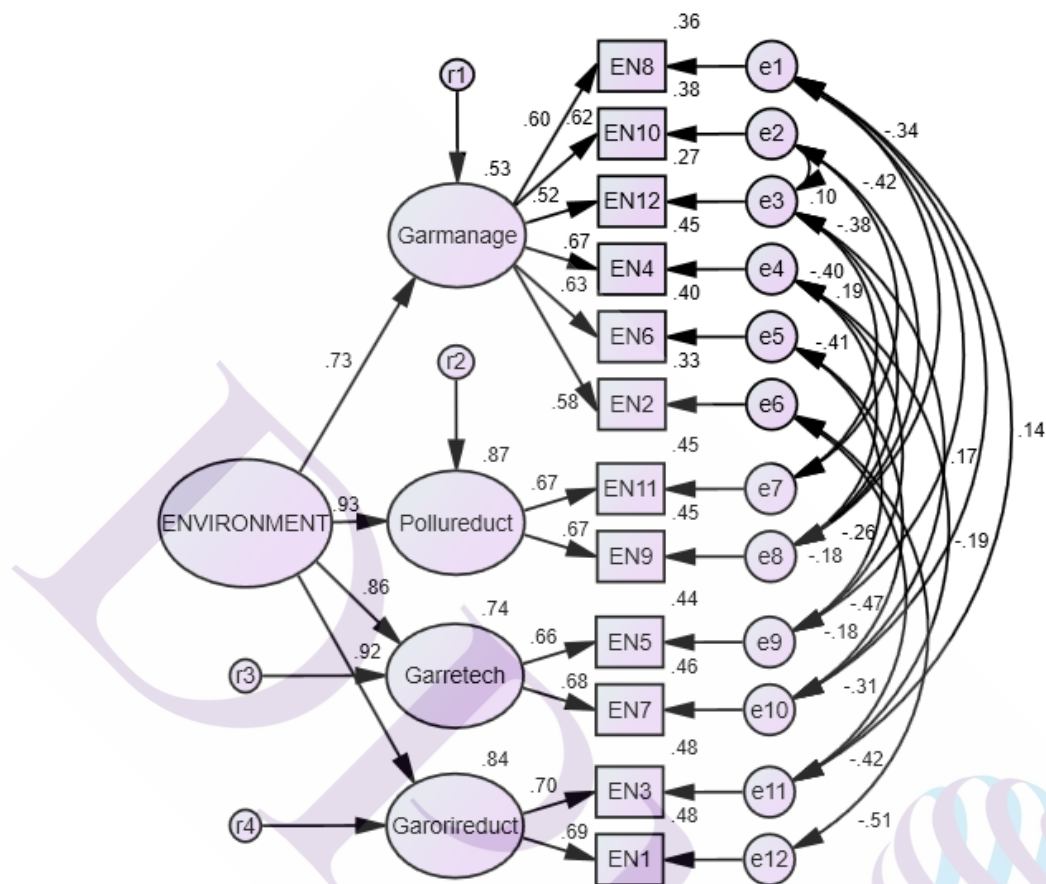
2.4.2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) แสดงภาพโมเดลการวิเคราะห์และโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม ได้ในภาพที่ 4.23



ภาพที่ 4.23 โมเดลผลการวิเคราะห์หองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสองแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.23 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 543.308$, $df = 51$, $\chi^2 / df = 10.653$, $p - value = .000$, $GFI = .847$, $AGFI = .766$, $CFI = .707$, $RMR = .036$ และ $RMSEA = .154$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ต้องทำการดัดแปรโมเดล ผู้วิจัยได้ทำการดัดแปรโมเดลโดยพิจารณาจากค่าดัชนีดัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) พบว่ามีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EN2 (e6)-EN1(e12), EN3(e11) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EN4(e4)-EN9(e8), EN5(e9), EN3(e11) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EN8(e1)-EN9(e8), EN7(e10), EN5(e9), EN3(e11) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EN6(e5)-EN5(e9), EN7(e10) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EN10(e2)-EN11(e7), EN9(e8) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัว

แปรแฝงของ EN12(e3)-EN11(e7),EN9(e8),EN7(e10) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบ
แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.24



ภาพที่ 4.24 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) หลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับโมเดลได้ในตารางที่ 4.47

ตารางที่ 4.47 ผลการวิเคราะห์ห้อยค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) หลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย		Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
			ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
Garmanage	<---	ENVIRONMENT	.561	.725	.315	.526	χ^2/df	10.653	1.208	< 3.00
Pollureduct	<---	ENVIRONMENT	.874	.935	.764	.874	p - value	.000	.185	> .05
Garretech	<---	ENVIRONMENT	.814	.858	.613	.736	GFI	.847	.983	> 0.90
Garorireduct	<---	ENVIRONMENT	.956	.919	.915	.845	AGFI	.766	.963	> 0.90
EN10	<---	Garmanage	.615	.620	.378	.336	CFI	.707	.996	> 0.95
EN12	<---	Garmanage	.510	.521	.260	.423	RMR	.036	.015	< 0.08
EN4	<---	Garmanage	.684	.672	.468	.442	RMSEA	.154	.023	< 0.08
EN6	<---	Garmanage	.621	.630	.386	.458	Multivariate normal distribution test			
EN11	<---	Pollureduct	.682	.671	.465	.481				
EN9	<---	Pollureduct	.699	.675	.489	.455				
EN5	<---	Garretech	.657	.661	.431	.437				
EN7	<---	Garretech	.717	.681	.514	.464				
EN3	<---	Garorireduct	.684	.696	.468	.484				
EN1	<---	Garorireduct	.701	.691	.492	.478				
EN2	<---	Garmanage	.551	.579	.304	.335				
EN8	<---	Garmanage	.632	.599	.399	.359				
							Kurtosis	56.560	56.560	
							Critical ratio of kurtosis	31.125	31.125	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) จากการคัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.48

ตารางที่ 4.48 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) จาก การตัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
Garmanage	<---	ENVIRONMENT	1.000			
Pollureduct	<---	ENVIRONMENT	1.477	.183	8.084	***
Garretech	<---	ENVIRONMENT	1.345	.178	7.545	***
Garorireduct	<---	ENVIRONMENT	1.522	.176	8.634	***
EN10	<---	Garmanage	1.045	.105	9.917	***
EN12	<---	Garmanage	.88	.102	8.733	***
EN4	<---	Garmanage	1.177	.111	10.577	***
EN6	<---	Garmanage	1.056	.106	9.960	***
EN11	<---	Pollureduct	1.000			
EN9	<---	Pollureduct	1.034	.055	18.918	***
EN5	<---	Garretech	1.000			
EN7	<---	Garretech	1.034	.055	18.918	***
EN3	<---	Garorireduct	1.000			
EN1	<---	Garorireduct	1.034	.055	18.918	***
EN2	<---	Garmanage	1.040	.108	9.608	***
EN8	<---	Garmanage	1.000			

จากตารางที่ 4.48 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้ จึงมีความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี สรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี หลังการปรับโมเดลพบว่า โมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 42.281$, $df = 35$, $\chi^2 / df = 1.208$, $p - value = .185$, $GFI = .983$, $AGFI = .963$, $CFI = .996$, $RMR = .015$ และ $RMSEA = .023$

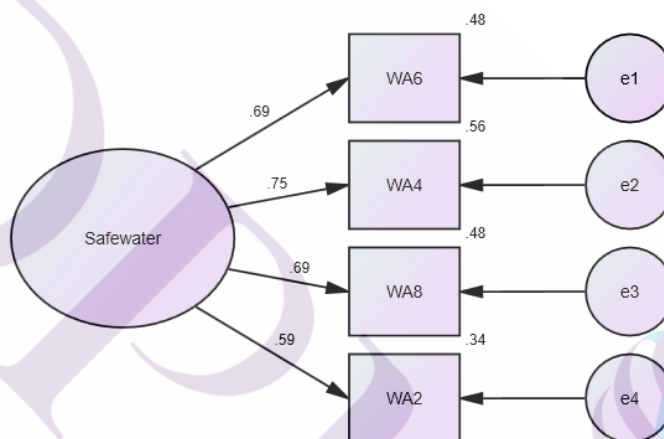
ดังนั้นจึงสรุปว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปร โมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วย องค์ประกอบการลดมลพิษ (Pollureduct) มีค่า R^2 เท่ากับ .874 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสูงสุด องค์ประกอบการลดขยะต้นทาง (Garorireduct) มีค่า R^2 เท่ากับ .846 รองลงมาคือ มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสูงเป็นอันดับสอง องค์ประกอบการใช้เทคโนโลยีลดขยะ (Garretech) มีค่า R^2 เท่ากับ .736 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสูงเป็นอันดับสาม องค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) มีค่า R^2 เท่ากับ .526 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด สรุปได้ว่าในองค์ประกอบแนว

ปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมเน้นการลดมลพิษสำคัญที่สุด รองลงมาคือการลดขยะต้นทาง การใช้เทคโนโลยีลดขยะ และการจัดการขยะสำคัญน้อยที่สุด

2.5 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันขององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้ (WATER)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจจัดเป็นองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ คือ 1) องค์ประกอบการประหยัดน้ำ (Safewater) ประกอบด้วยตัวแปร 4 ตัวแปร 2) องค์ประกอบการใช้
น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ประกอบด้วยตัวแปร 4 ตัวแปร

2.5.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการประหยัดน้ำ (Safewater) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.25



ภาพที่ 4.25 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับที่หนึ่ง องค์ประกอบการประหยัดน้ำ (Safewater)

จากภาพที่ 4.25 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 343$, $df = 2$, $\chi^2 / df =$, $p - value = .01715$, $GFI = 1.000$, $AGFI = .998$, $CFI = 1.000$, $RMR = .002$ และ $RMSEA = .000$ แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ แสดงค่าสถิติในตารางที่ 4.49

ตารางที่ 4.49 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัคน้ำ (Safewater)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R ²)	Model Fit		เกณฑ์สถิติ	
				ชื่อสถิติ	ค่าสถิติ		
WA6	<---	Safewater	.695	.483	χ^2 /df	.175	< 3.00
WA4	<---	Safewater	..747	.558	p - value	.843	> .05
WA8	<---	Safewater	.690	.476	GFI	1.000	> 0.90
WA2	<---	Safewater	.586	.343	AGFI	.998	> 0.90
					CFI	1.000	> 0.95
					RMR	.002	< 0.08
					RMSEA	.000	< 0.08
Multivariate normal distribution test							
					Kurtosis	6.000	
					Critical ratio of kurtosis	8.736	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) ได้ในตารางที่ 4.50

ตารางที่ 4.50 ค่าสถิติของโมเดล โมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัคน้ำ (Safewater)

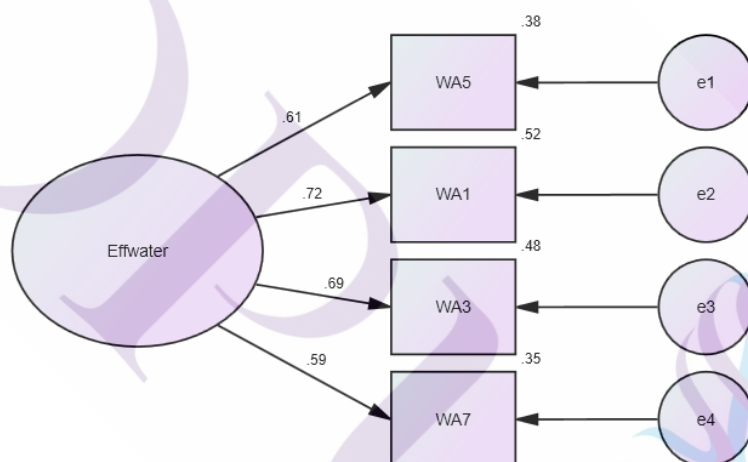
			Estimate	S.E.	C.R.	P
WA6	<---	Safewater	1.000			
WA4	<---	Safewater	1.113	.098	11.343	***
WA8	<---	Safewater	.974	.089	10.948	***
WA2	<---	Safewater	.817	.084	9.689	***

จากตารางที่ 4.50 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการประหยัคน้ำ (Safewater) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร

WA4 (มีการรณรงค์การประหยัดน้ำ) มีค่า R^2 เท่ากับ .558 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบองค์ประกอบ การประหยัดน้ำสูงสุด รองลงมาคือ WA6 (มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อ ตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำต่อไป) มีค่า R^2 เท่ากับ .483 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบ การประหยัดน้ำ เป็นอันดับสอง WA8 (มีมาตรการควบคุม ป้องกันไม่ให้มีการทิ้งขยะ ลงระบบบำบัดน้ำเสีย) มีค่า R^2 เท่ากับ .476 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบ การประหยัดน้ำ เป็นอันดับสาม WA2 (มีการติดตั้งอุปกรณ์ ประหยัดน้ำ) มีค่า R^2 เท่ากับ .343 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบ การประหยัดน้ำน้อยที่สุด และอธิบาย ได้ว่าปัจจัยขององค์ประกอบ การประหยัดน้ำอธิบายตัวแปรทั้งหมดได้โดยตรง

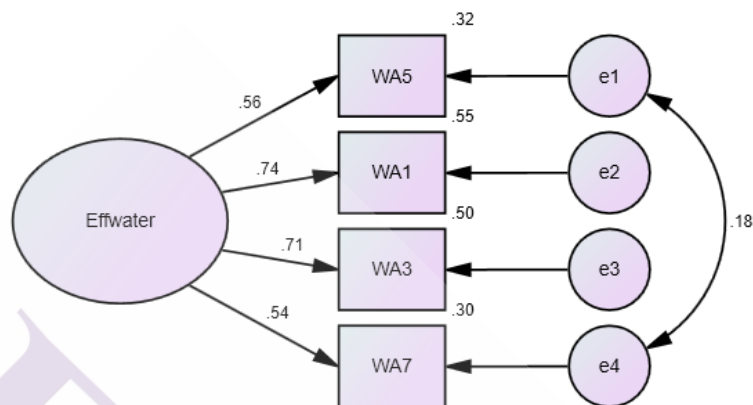
2.5.2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบ การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) แสดงโมเดลการวิเคราะห์ องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งและผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.26



ภาพที่ 4.26 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ การใช้น้ำอย่าง มีประสิทธิภาพ (Effwater) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.26 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบ เชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของ โมเดล $\chi^2 = 8.681$, $df = 2$, $\chi^2 / df = 4.3405$, $p - value = .013$, $GFI = .989$ $AGFI = .945$, $CFI = .981$, $RMR = .001$ และ $RMSEA = .000$ แสดงว่าโมเดลยังไม่มี ความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ผู้วิจัยจึงทำการตัดแปร โมเดล โดยพิจารณาจากค่าดัชนีการตัดแปร โมเดล (Modification Indices : MI) แนะนำว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ WA5 (e1) และ WA7 (e4) ผู้วิจัยจึงทำการตัดแปร

โมเดลเพื่อให้โมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.27



ภาพที่ 4.27 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) หลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับได้ในตารางที่ 4.51

ตารางที่ 4.51 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
WA5	<--- Effwater	.613	.564	.376	.318	χ^2/df	4.3405	.036	< 3.00
WA1	<--- Effwater	.719	.744	.517	.554	p - value	.013	.850	> .05
WA3	<--- Effwater	.692	.710	.479	.504	GFI	.989	1.000	> 0.90
WA7	<--- Effwater	.594	.543	.353	.295	AGFI	.945	1.000	> 0.90
						CFI	.981	1.000	> 0.95
						RMR	.012	.001	< 0.08
						RMSEA	.091	.000	< 0.08

ตารางที่ 4.51 (ต่อ)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ข้อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
Multivariate normal distribution test									
		Kurtosis	13.783	13.783					
		Critical ratio of kurtosis	14.190	14.190	>1.96				

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ได้ในตารางที่ 4.52

ตารางที่ 4.52 ค่าสถิติของโมเดลโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) จากการตัดแปรโมเดล

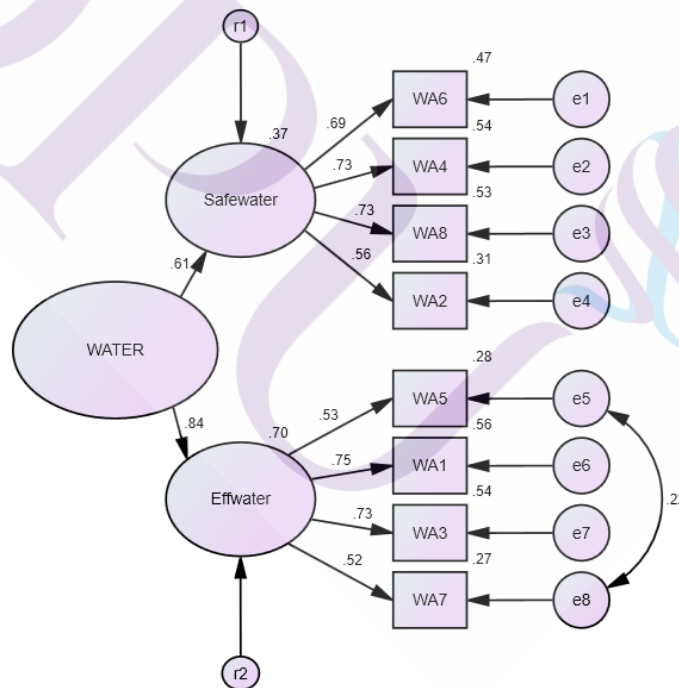
			Estimate	S.E.	C.R.	P
WA5	<---	Effwater	1.000			
WA1	<---	Effwater	1.336	.154	8.662	***
WA3	<---	Effwater	1.316	.151	8.710	***
WA7	<---	Effwater	.893	.103	8.712	***

จากตารางที่ 4.52 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = .036$, $df = 1$, $\chi^2 / df = .036$, $p - value = .850$, $GFI = 1.000$, $AGFI = 1.000$, $CFI = 1.000$, $RMR = .001$ และ $RMSEA = .000$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater)

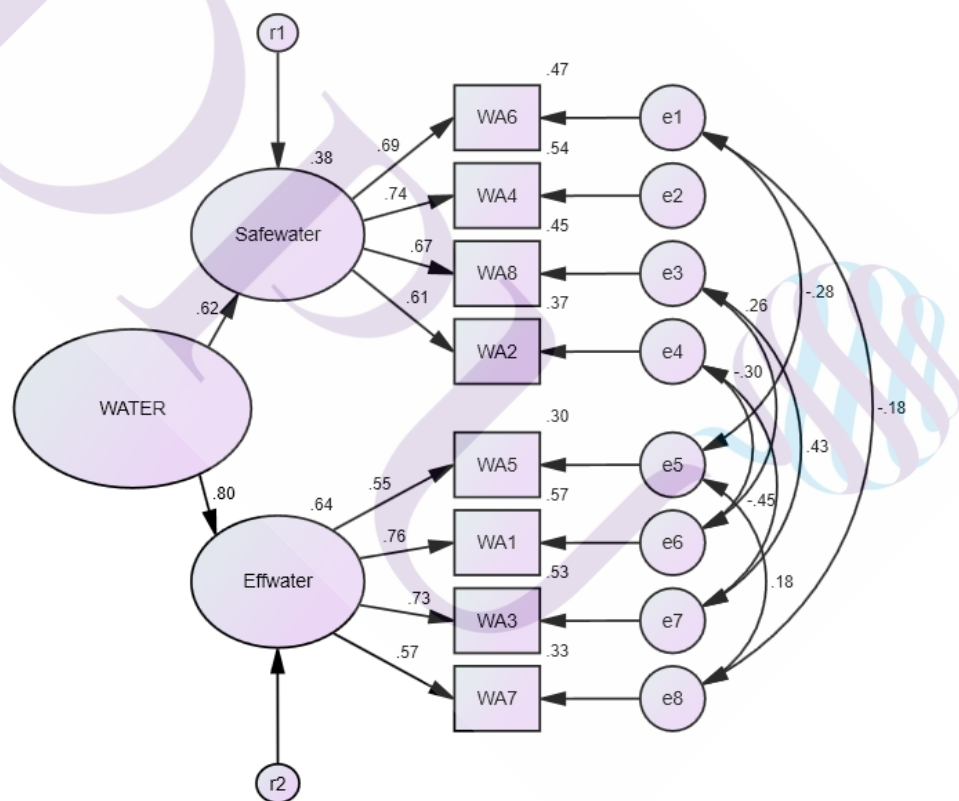
มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร WA1 มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ มีค่า R^2 เท่ากับ .554 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบองค์ประกอบการใช้ น้ำอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด รองลงมาคือ WA3 มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิด ประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม มีค่า R^2 เท่ากับ .504 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมี ประสิทธิภาพเป็นอันดับสอง WA5 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มี ผู้รับผิดชอบมีค่า R^2 เท่ากับ .318 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพเป็น อันดับสาม WA7 มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ มีค่า R^2 เท่ากับ .295 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพน้อยที่สุด มีความสัมพันธ์ ระหว่างตัวแปรแฝงของ WA5 กับ WA7 หรืออธิบายได้ว่าองค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมี ประสิทธิภาพอธิบายตัวแปรที่เหลือได้โดยตรง

2.5.3 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) แสดงภาพโมเดลผลการ วิเคราะห์องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) ได้ในภาพที่ 4.28



ภาพที่ 4.28 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.28 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 154.037$, $df = 18$, $\chi^2 / df = 8.55761$, $p - value = .000$, $GFI = .928$, $AGFI = .856$, $CFI = .859$, $RMR = .030$ และ $RMSEA = .136$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ต้องทำการตัดแปรโมเดล ผู้วิจัยได้ทำการตัดแปรโมเดลโดยพิจารณาจากค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) พบว่ามีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ WA6 (e1) – WA5(e5), WA7(e8) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ WA8(e3) – WA1(e6), WA3(e7) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ WA2(e4) – WA1(e6), WA3(e7) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ WA5(e5) – WA7(e8) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.25



ภาพที่ 4.29 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) หลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับโมเดลได้ในตารางที่ 4.53

ตารางที่ 4.53 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ		
			ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ			
Safewater	<---	WATER	.612	.618	.374	.382	χ^2 /df	8.5576	1.2182	< 3.00
Effwater	<---	WATER	.838	.802	.703	.643	p - value	.000	.263	> .05
WA5	<---	Effwater	.529	.551	.280	.304	GFI	.928	.991	> 0.90
WA1	<---	Effwater	.748	.756	.559	.571	AGFI	.856	.974	> 0.90
WA3	<---	Effwater	.735	.726	.540	.527	CFI	.859	.997	> 0.95
WA7	<---	Effwater	.519	.571	.269	.326	RMR	.030	.013	< 0.08
WA6	<---	Safewater	.688	.688	.473	.473	RMSEA	.136	.023	< 0.08
WA4	<---	Safewater	.733	.738	.537	.545	Multivariate normal distribution test			
WA8	<---	Safewater	.729	.673	.532	.453				
WA2	<---	Safewater	.557	.609	.280	.371				
							Multivariate normal distribution test			
							Kurtosis	24.433	24.433	
							Critical ratio of kurtosis	18.687	18.687	>1.96

และสามารถแสดงค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Estimate) ค่าทดสอบนัยสำคัญทางสถิติ (C.R.) สถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) จากการตัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.54

ตารางที่ 4.54 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้ น้ำ (WATERT) จากการตัดแปรโมเดล

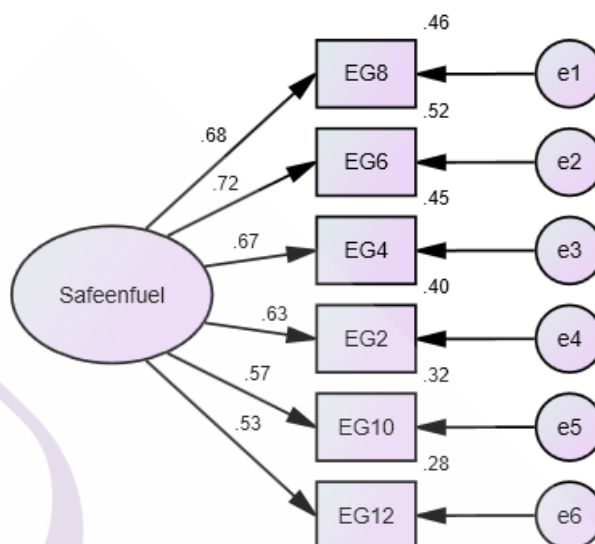
			Estimate	S.E.	C.R.	P
Safewater	<---	WATER	1.000			
Effwater	<---	WATER	1.000			
WA5	<---	Effwater	1.000			
WA1	<---	Effwater	1.394	.149	9.385	***
WA3	<---	Effwater	1.381	.148	9.385	***
WA7	<---	Effwater	.959	.098	9.787	***
WA6	<---	Safewater	1.000			
WA4	<---	Safewater	1.121	.097	11.597	***
WA8	<---	Safewater	.964	.089	10.881	***
WA2	<---	Safewater	.875	.085	10.326	***

จากตารางที่ 4.54 พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปรสังเกตได้ (Estimate) มีนัยสำคัญทางสถิติ ค่าการทดสอบนัยสำคัญทางสถิติ (C.R.) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี สรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 14.619$, $df = 12$, $\chi^2 / df = 1.21825$, $p - value = .263$, $GFI = .9913$, $AGFI = .974$, $CFI = .997$, $RMR = .013$ และ $RMSEA = .023$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้ น้ำ (WATER) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วย องค์ประกอบการใช้ น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) มีค่า R^2 เท่ากับ .643 มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านการใช้ น้ำสูงกว่า องค์ประกอบการประหยัดน้ำ (Safewater) มีค่า R^2 เท่ากับ .382 สรุปได้ว่าในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้ น้ำให้ความสำคัญกับองค์ประกอบการใช้ น้ำอย่างมีประสิทธิภาพค่อนข้างสูงกว่าองค์ประกอบการประหยัดน้ำ

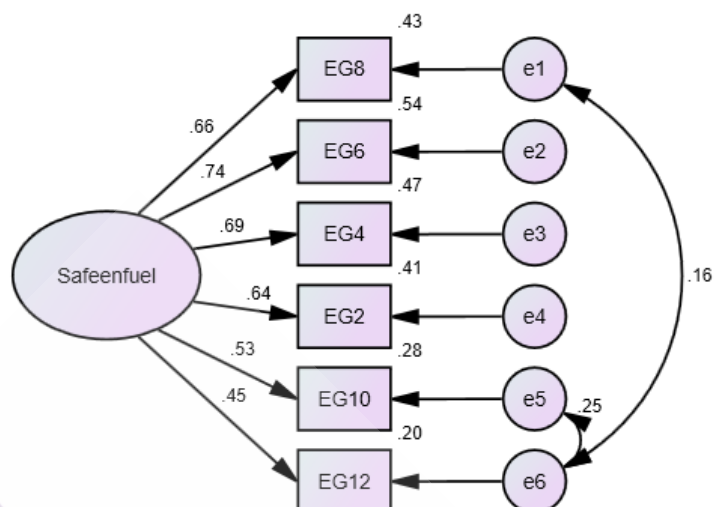
2.6 ผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยืนยันขององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง(ENERGY) จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจจัดเป็นองค์ประกอบย่อย 3 องค์ประกอบ คือ 1) องค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) ประกอบด้วยตัวแปร 6 ตัวแปร 2) องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effenfuel) ประกอบด้วยตัวแปร 4 ตัวแปร 3) องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง(Fuelrec) ประกอบด้วยตัวแปร 3 ตัวแปร

2.6.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการประหยัคพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) แสดง โมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.30



ภาพที่ 4.30 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัคพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.30 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 31.997$, $df = 9$, $\chi^2 / df = 3.5552$, $p - value = .000$, $GFI = .974$, $AGFI = .940$, $CFI = .963$, $RMR = .016$ และ $RMSEA = .079$ แสดงว่าโมเดลยังไม่มี ความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ผู้วิจัยจึงทำการตัดแปรโมเดลโดยพิจารณาจากค่าดัชนีการตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) แนะนำว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG8 (e1) กับ EG12 (e6) และตัวแปรแฝงของ EG10 (e5) กับ EG12 (e6) ผู้วิจัยจึงทำการตัดแปรโมเดลเพื่อให้โมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบการประหยัคพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.31



ภาพที่ 4.31 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) หลังปรับโมเดลสามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับได้ในตารางที่ 4.55

ตารางที่ 4.55 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ		
			ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ			
EG8	<---	Safeenfuel	.679	.659	.461	.434	χ^2/df	3.5552	.7024	< 3.00
EG6	<---	Safeenfuel	.719	.738	.517	.544	p - value	.000	.669	> .05
EG4	<---	Safeenfuel	.669	.688	.447	.473	GFI	.974	.996	> 0.90
EG2	<---	Safeenfuel	.631	.639	.398	.408	AGFI	.940	.988	> 0.90
EG10	<---	Safeenfuel	.565	.531	.319	.282	CFI	.963	1.000	> 0.95
EG12	<---	Safeenfuel	.526	.449	.276	.202	RMR	.016	.006	< 0.08
							RMSEA	.079	.000	< 0.08

ตารางที่ 4.55 (ต่อ)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ข้อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
Multivariate normal distribution test									
						Kurtosis	13.136	13.136	
						Critical ratio of kurtosis	13.524	13.524	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) ได้ในตารางที่ 4.56

ตารางที่ 4.56 ค่าสถิติของโมเดลโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) จากการตัดแปรโมเดล

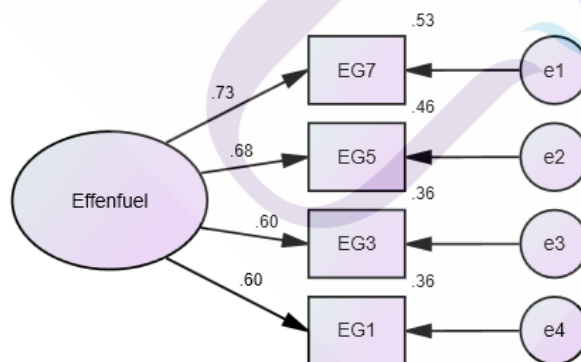
			Estimate	S.E.	C.R.	P
EG8	<---	Safeenfuel	1.000			
EG6	<---	Safeenfuel	1.171	.104	11.264	***
EG4	<---	Safeenfuel	1.101	.102	10.810	***
EG2	<---	Safeenfuel	1.101	.107	10.257	***
EG10	<---	Safeenfuel	.801	.091	8.839	***
EG12	<---	Safeenfuel	.695	.086	8.119	***

จากตารางที่ 4.56 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 4.917$, $df = 7$, $\chi^2/df = .7024$, $p - value = .669$, $GFI = .996$, $AGFI = .988$, $CFI = 1.000$, $RMR = .006$ และ $RMSEA = .000$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง

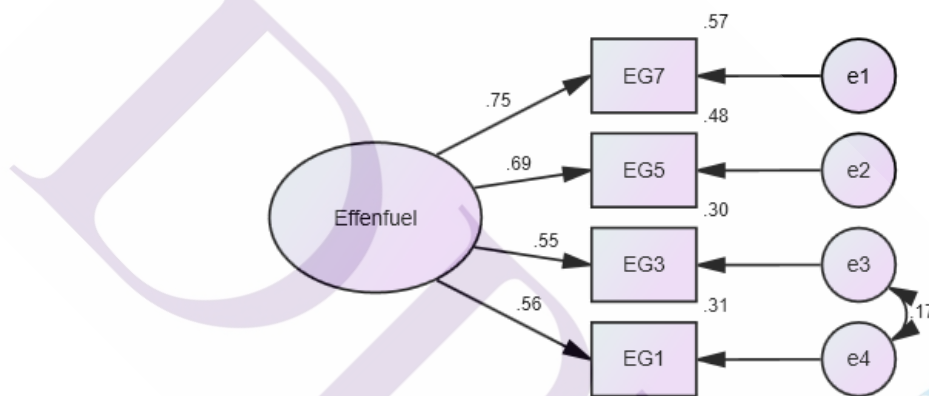
(Safeenfuel) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร EG6 มีการลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน มีค่า R^2 เท่ากับ .544 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงสูงสุด รองลงมาคือ EG4 มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า มีค่า R^2 เท่ากับ .473 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงเป็นอันดับสอง EG8 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ มีค่า R^2 เท่ากับ .434 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงเป็นอันดับสาม EG2 มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน มีค่า R^2 เท่ากับ .408 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง เป็นอันดับสี่ EG10 มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน มีค่า R^2 เท่ากับ .282 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง เป็นอันดับห้า EG12 มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม มีค่า R^2 เท่ากับ .202 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง น้อยที่สุด มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG8 กับ EG12 และ EG10 กับ EG12 หรืออธิบายได้ว่าองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงอธิบายตัวแปรที่เหลือได้โดยตรง

2.6.2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effenfuel) แสดงโมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งและผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.32



ภาพที่ 4.32 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effenfuel) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.32 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 8.786$, $df = 2$, $\chi^2 / df = 4.393$, $p - value = .012$, $GFI = .989$, $AGFI = .946$, $CFI = .981$, $RMR = .010$ และ $RMSEA = .091$ แสดงว่าโมเดลยังไม่มี ความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ผู้วิจัยจึงทำการตัดแปรโมเดล โดยพิจารณาจากค่าดัชนีการตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI)) แนะนำว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG3 (e3) กับ EG1(e4) ผู้วิจัยจึงทำการตัดแปรโมเดลเพื่อให้โมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.33



ภาพที่ 4.33 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันลำดับที่ 1 องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) หลังปรับโมเดลสามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับได้ในตารางที่ 4.57

ตารางที่ 4.57 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้พลังงาน และเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ	
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ		
EG7	<---	Effefuel	.726	.753	.528	.567	χ^2/df	4.393	1.202	< 3.00
EG5	<---	Effefuel	.679	.694	.462	.482	p - value	.010	.273	> .05
EG3	<---	Effefuel	.598	.551	.357	.303	GFI	.989	.999	> 0.90
EG1	<---	Effefuel	.603	.555	.364	.308	AGFI	.946	.985	> 0.90
							CFI	.981	.999	> 0.95
							RMR	.010	.004	< 0.08
							RMSEA	.091	.022	< 0.08
Multivariate normal distribution test										
							Kurtosis	8.141	8.141	
							Critical ratio of kurtosis	11.853	11.853	> 1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) ได้ในตารางที่ 4.58

ตารางที่ 4.58 ค่าสถิติของโมเดลโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) จากการตัดแปรโมเดล

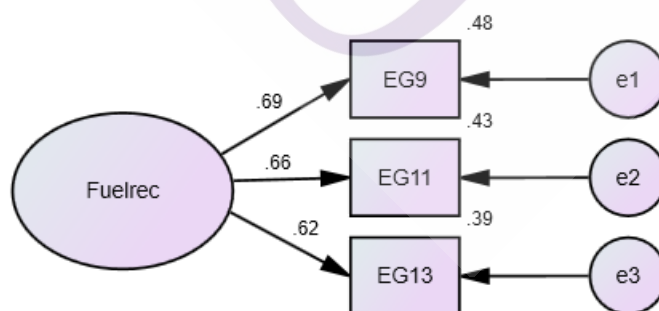
			Estimate	S.E.	C.R.	P
EG7	<---	Effefuel	1.000			
EG5	<---	Effefuel	.986	.101	9.738	***
EG3	<---	Effefuel	.644	.077	8.411	***
EG1	<---	Effefuel	.709	.084	8.467	***

จากตารางที่ 4.58 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) มีค่า

มากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 1.202$, $df = 1$, $\chi^2 / df = 1.202$, $p - value = .273$, $GFI = .999$, $AGFI = .985$, $CFI = .999$, $RMR = .004$ และ $RMSEA = .022$

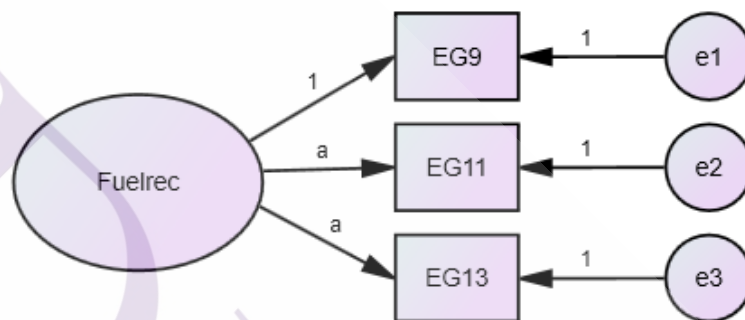
ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังคัดแปร โมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร EG7 มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม มีค่า R^2 เท่ากับ .567 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด รองลงมาคือ EG5 มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน มีค่า R^2 เท่ากับ .482 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพเป็นอันดับสอง EG1 มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ ค่า ประหยัดพลังงานไฟฟ้า มีค่า R^2 เท่ากับ .308 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพเป็นอันดับสาม EG3 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ มีค่า R^2 เท่ากับ .303 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพน้อยที่สุด มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG3 กับ EG1 หรืออธิบายได้ว่าองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพพออธิบายตัวแปรที่เหลือได้โดยตรง

2.6.3 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.34

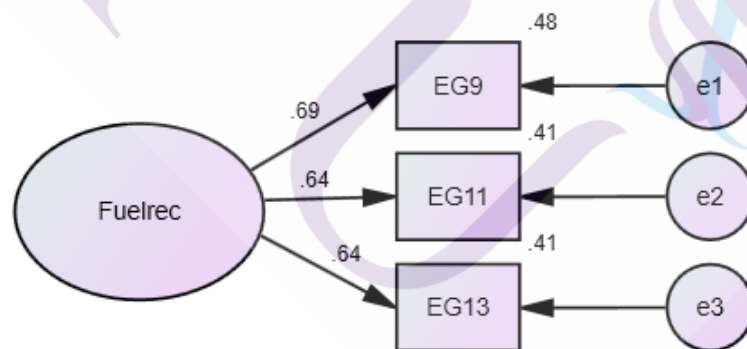


ภาพที่ 4.34 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec)

จากภาพที่ 4.34 เมื่อผู้วิจัยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร 1 เส้น ให้เท่ากับ 1 และทำการวิเคราะห์ผล พบว่าโปรแกรม AMOS ไม่สามารถแสดงค่า Chi-square (χ^2), Degree of freedom(df) และ p-value ได้ ผู้วิจัยจึงได้กำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่ให้ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร EG9 เท่ากับ 1 และของตัวแปร EG11 และ EG13 มีค่าเท่ากับ a แสดงโมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งได้ในภาพที่ 4.35 และโมเดลผลการวิเคราะห์หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ในภาพที่ 4.36



ภาพที่ 4.35 โมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ



ภาพที่ 4.36 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ

จากภาพที่ 4.36 ผู้วิจัยได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.6 และจากการพิจารณา ค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = .166$, $df = 1$, $\chi^2 / df = .166$, $p - value = .684$, $GFI = 1.000$, $AGFI = .998$,

CFI = 1.000, RMR = .004 และ RMSEA = .000 แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ สามารถแสดงค่าสถิติในตารางที่ 4.59

ตารางที่ 4.59 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R ²)	Model Fit		เกณฑ์สถิติ	
				ข้อสถิติ	ค่าสถิติ		
EG9	<---	Fuelrec	.691	.477	χ^2 /df	.166	< 3.00
EG11	<---	Fuelrec	.644	.414	p - value	.684	> .05
EG13	<---	Fuelrec	.637	.406	GFI	1.000	> 0.90
					AGFI	.998	> 0.90
					CFI	1.000	> 0.95
					RMR	.004	< 0.08
					RMSEA	.000	< 0.08
Multivariate normal distribution test							
					Kurtosis	5.365	
					Critical ratio of kurtosis	9.880	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) ได้ในตารางที่ 4.60

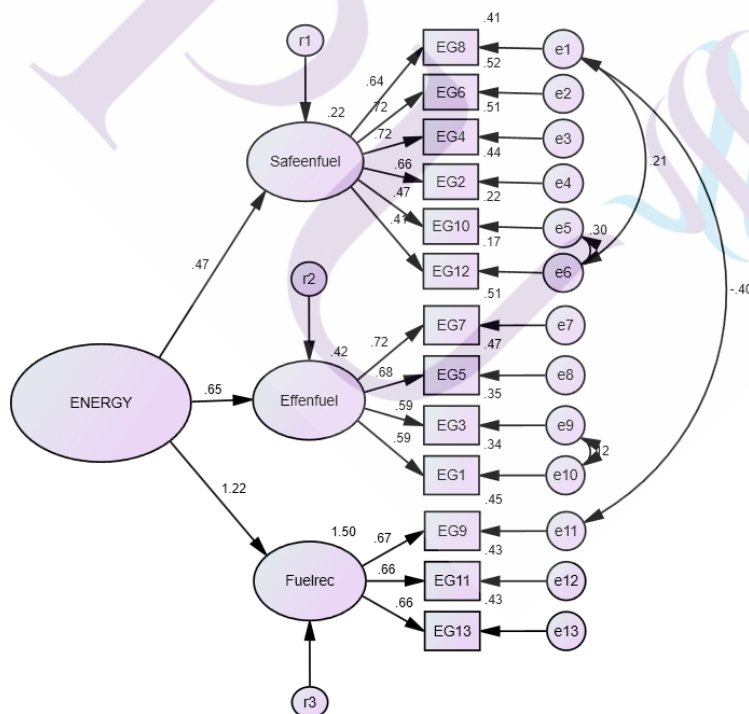
ตารางที่ 4.60 ค่าสถิติของโมเดลโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec)

			Estimate	S.E.	C.R.	P
EG9	<---	Fuelrec	1.000			
EG11	<---	Fuelrec	.950	.102	9.324	***
EG13	<---	Fuelrec	.950	.102	9.324	***

จากตารางที่ 4.60 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถรวมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี

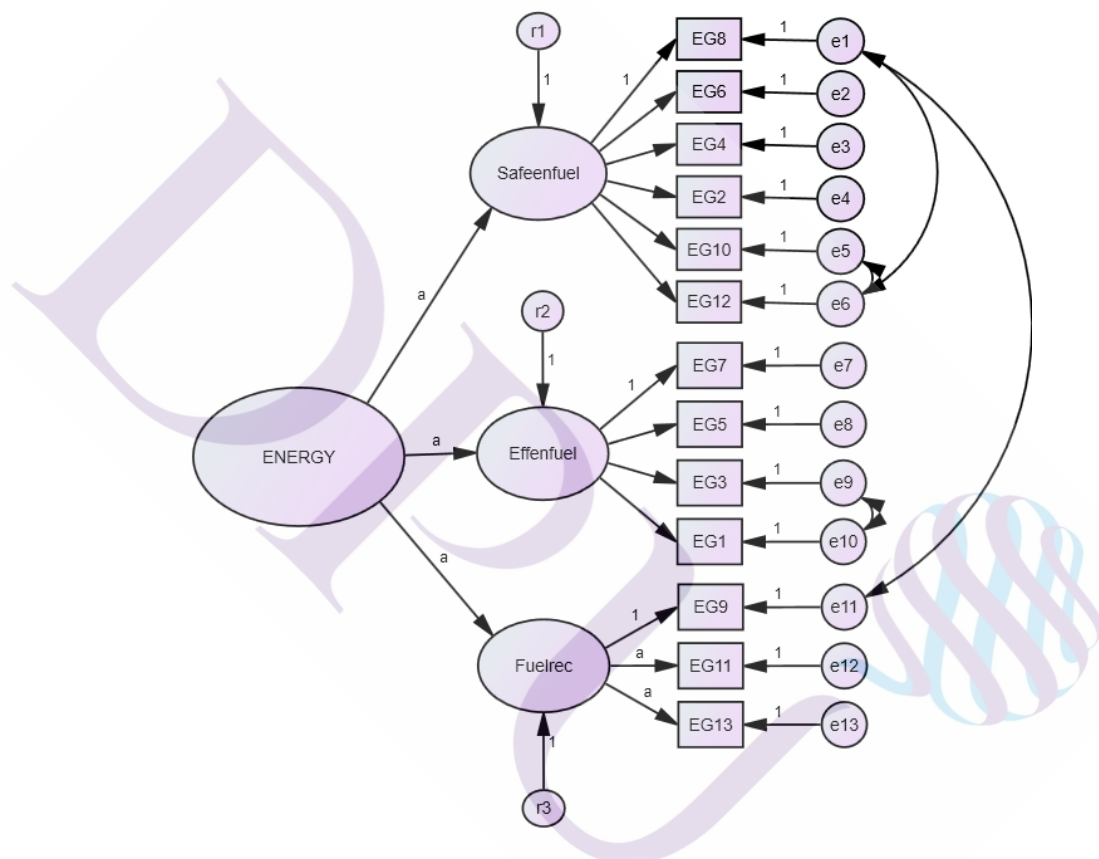
ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร EG9 มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร มีค่า R^2 เท่ากับ .477 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงสูงสุด รองลงมาคือ EG11 มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอมีค่า R^2 เท่ากับ .414 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงเป็นอันดับสอง EG13 มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ มีค่า R^2 เท่ากับ .406 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงน้อยที่สุด และอธิบายได้ว่าปัจจัยองค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงอธิบายตัวแปรทั้งหมดได้โดยตรง

2.6.4 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) แสดงภาพโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.37

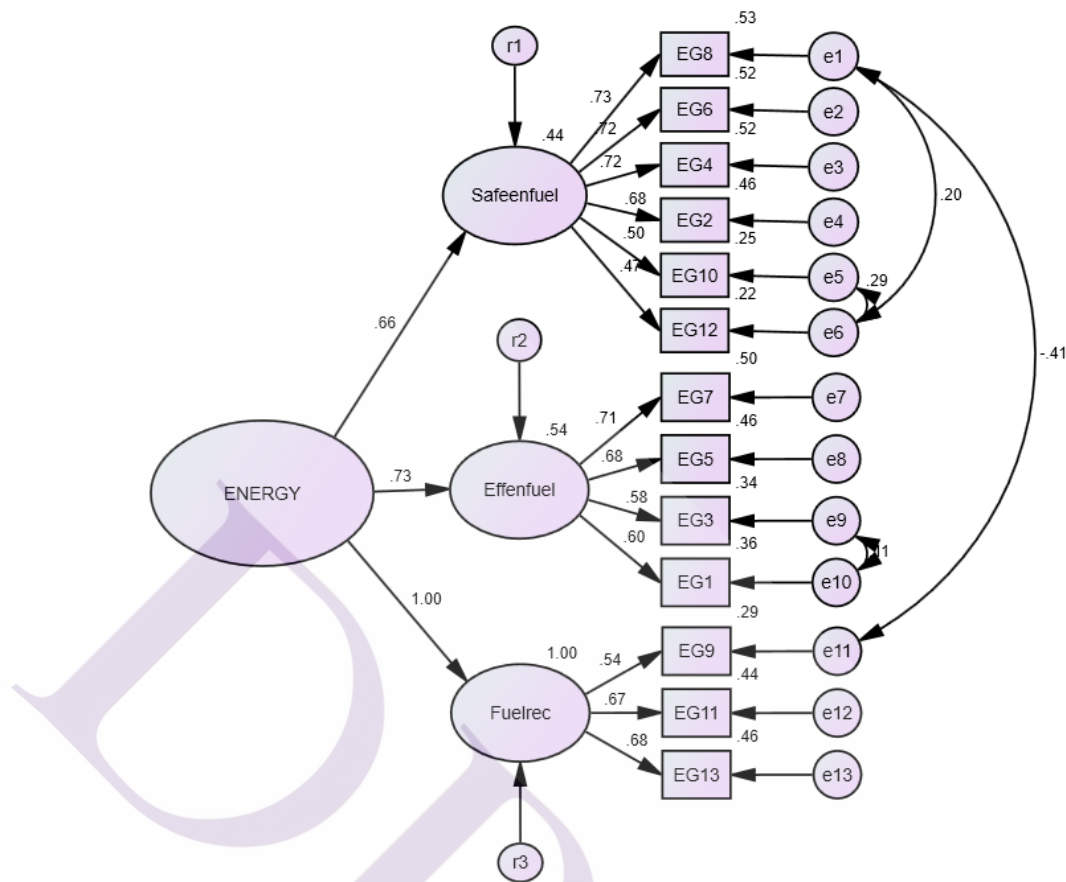


ภาพที่ 4.37 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับที่สององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง(ENERGY) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.37 เมื่อกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบอันดับหนึ่งองค์ประกอบ Safeenfuel เท่ากับ 1 ผลการวิเคราะห์พบว่าค่าน้ำหนักองค์ประกอบอันดับหนึ่ง องค์ประกอบ Fuelrec มีค่ามากกว่า 1 ไม่สามารถยอมรับโมเดลได้ ผู้วิจัยจึงได้ปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่ กำหนดให้ค่าน้ำหนักองค์ประกอบอันดับหนึ่งทั้งสามองค์ประกอบคือ Safeenfuel , Effenfuel และ Fuelrec มีค่าเท่ากันคือเท่ากับ a และทำการวิเคราะห์ผลใหม่ แสดงโมเดลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.38 และโมเดลผลการวิเคราะห์หลังการปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่ได้ในภาพที่ 4.39



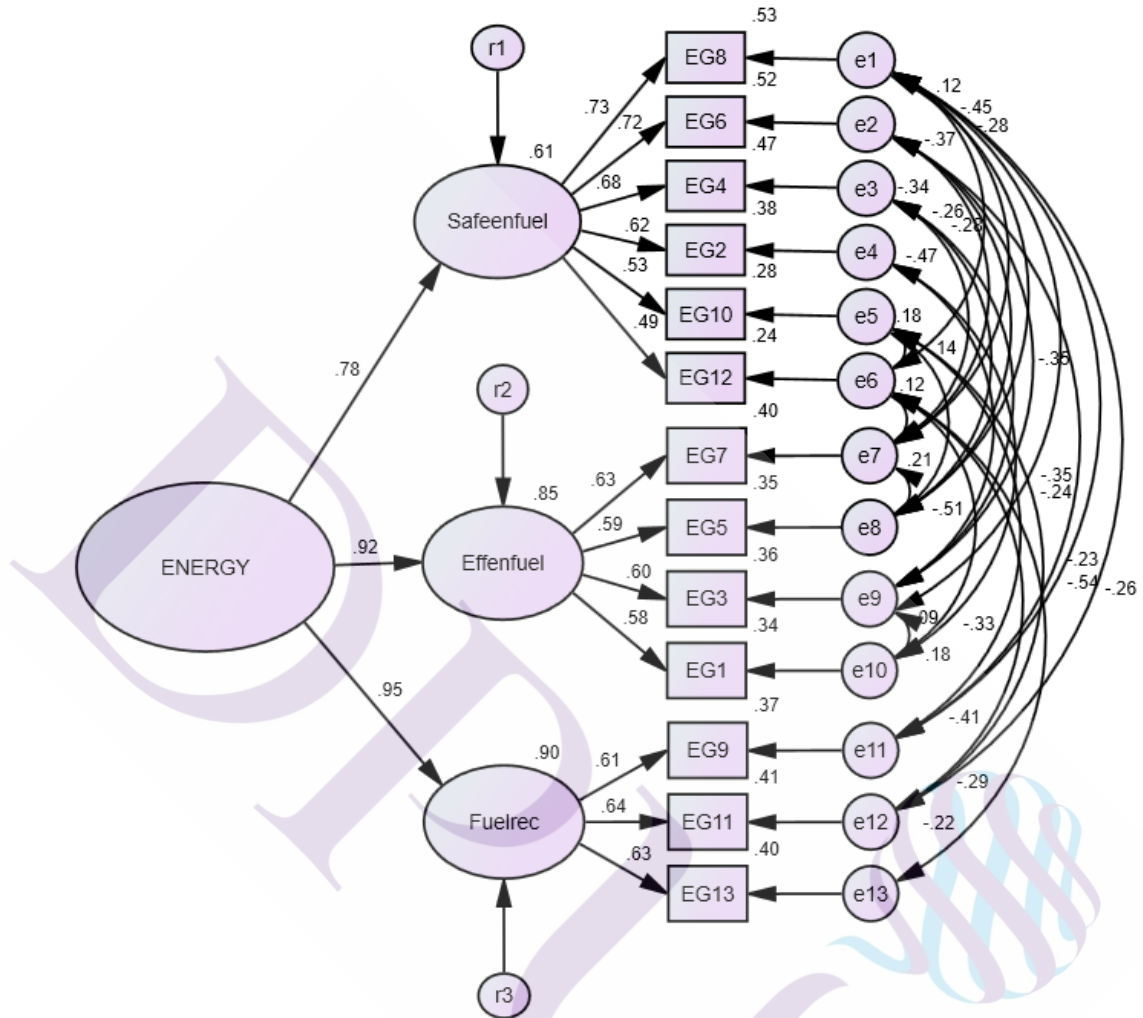
ภาพที่ 4.38 โมเดลการองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ



ภาพที่ 4.39 โมเดลผลการวิเคราะห์ห้องศ์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององศ์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) หลังปรับค่าน้ำหนักองศ์ประกอบ

จากภาพที่ 4.39 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 449.750$, $df = 61$, $\chi^2 / df = 7.3729$, $p - value = .000$, $GFI = .875$, $AGFI = .813$, $CFI = .786$, $RMR = .040$ และ $RMSEA = .125$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ต้องทำการดัดแปรโมเดล โดยพิจารณาจากค่าดัชนีดัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) พบว่ามีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG10 (e5)-EG9(e11), EG5(e8), EG11(e12) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG2(e4)-EG3(e9), EG1(e10) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG6(e2)-EG5(e8), EG7(e7), EG3(e9), EG9(e11) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG12(e6)-EG13(e13), EG11(e12), EG1(e10), EG7(e7) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG10(e5)-EG11(e12), EG5(e8) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG8(e1)-EG7(e7), EG11(e12), EG3(e9), EG5(e8) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG4(e3)-EG5(e8), EG7(e7), EG3(e9) มีความสัมพันธ์ (Covariance)

ระหว่างตัวแปรแฝงของ EG7(e7)-EG5(e8) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.40




ภาพที่ 4.40 โมเดลผลการวิเคราะห์หองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง(ENERGY)หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) หลังปรับโมเดล แสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับโมเดลได้ในตารางที่

4.61

ตารางที่ 4.61 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) ก่อนปรับและหลังปรับ โมเดล

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ				
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ					
Safeenfuel	<--- ENERGY	.662	.778	.438	.606	χ^2 /df	7.3729	1.1972	< 3.00				
Effenfuel	<--- ENERGY	.733	.924	.537	.853	p - value	.000	.183	> .05				
Fuelrec	<--- ENERGY	.999	.948	.999	.899	GFI	.875	.982	> 0.90				
EG9	<--- Fuelrec	.538	.612	.290	.375	AGFI	.813	.959	> 0.90				
EG11	<--- Fuelrec	.667	.638	.445	.407	CFI	.786	.996	> 0.95				
EG13	<--- Fuelrec	.675	.629	.456	.396	RMR	.040	.017	< 0.08				
EG7	<--- Effenfuel	.708	.629	.501	.396	RMSEA	.125	.022	< 0.08				
EG5	<--- Effenfuel	.680	.591	.463	.350								
EG3	<--- Effenfuel	.583	.600	.340	.360								
EG1	<--- Effenfuel	.597	.581	.357	.337								
EG8	<--- Safeenfuel	.731	.728	.534	.530								
EG6	<--- Safeenfuel	.724	.724	.524	.524								
EG4	<--- Safeenfuel	.722	.684	.521	.468								
EG2	<--- Safeenfuel	.681	.620	.464	.385								
EG10	<--- Safeenfuel	.497	.530	.247	.280								
EG12	<--- Safeenfuel	.466	.492	.217	.242								
Multivariate normal distribution test													
Kurtosis		68.401	68.401										
Critical ratio of kurtosis		34.938	34.938							>1.96			

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) จากการคัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.62

ตารางที่ 4.62 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง(ENERGY)จากการตัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
Safeenfuel	<---	ENERGY	1.094	.078	14.089	***
Effenfuel	<---	ENERGY	1.094	.078	14.089	***
Fuelrec	<---	ENERGY	1.094	.078	14.089	***
EG9	<---	Fuelrec	1.000			
EG11	<---	Fuelrec	1.094	.078	14.089	***
EG13	<---	Fuelrec	1.094	.078	14.089	***
EG7	<---	Effenfuel	1.000			***
EG5	<---	Effenfuel	1.016	.087	11.718	***
EG3	<---	Effenfuel	.847	.083	10.153	***
EG1	<---	Effenfuel	.906	.084	10.849	***
EG8	<---	Safeenfuel	1.000			
EG6	<---	Safeenfuel	1.017	.072	14.128	***
EG4	<---	Safeenfuel	.968	.071	13.683	
EG2	<---	Safeenfuel	.941	.073	12.868	***
EG10	<---	Safeenfuel	.702	.067	10.550	***
EG12	<---	Safeenfuel	.670	.064	10.482	***

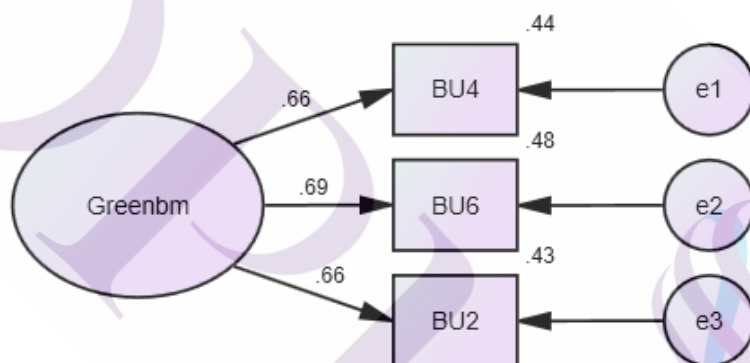
จากตารางที่ 4.62 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้ จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี สรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 47.891$, $df = 40$, $\chi^2 / df = 1.1972$, $p - value = .183$, $GFI = .982$, $AGFI = .959$, $CFI = .996$, $RMR = .017$ และ $RMSEA = .022$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง(ENERGY)มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วย องค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec) มีค่า R^2 เท่ากับ .899 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงสูงสุด รองลงมาคือ องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effenfuel) มีค่า R^2 เท่ากับ .853 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงสูงเป็นอันดับสอง องค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง(Safeenfuel) มีค่า R^2 เท่ากับ .606 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงน้อยที่สุด สรุป

ได้ว่าในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงนั้นองค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงสำคัญที่สุด รองลงมาคือองค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ และองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงน้อยที่สุด

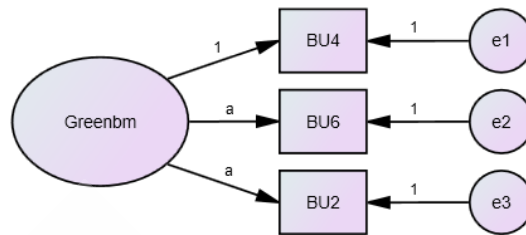
2.7 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันขององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREENBUILDING) จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจจัดเป็นองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ คือ 1) องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว(Greenbm) ประกอบด้วยตัวแปร 3 ตัวแปร 2) องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) ประกอบด้วยตัวแปร 3 ตัวแปร

2.7.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว(Greenbm) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับที่หนึ่งได้ในภาพที่ 4.41

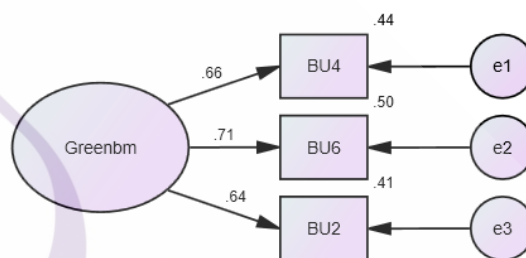


ภาพที่ 4.41 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm)

จากภาพที่ 4.41 เมื่อผู้วิจัยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร 1 เส้น ให้เท่ากับ 1 และทำการวิเคราะห์ผล พบว่าโปรแกรม AMOS ไม่สามารถแสดงค่า Chi-square (χ^2), Degree of freedom(df) และ p-value ได้ ผู้วิจัยจึงได้กำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่ให้ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร BU4 เท่ากับ 1 และของตัวแปร BU6 และ BU2 มีค่าเท่ากันเท่ากับ a แสดงโมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งได้ในภาพที่ 4.42 และโมเดลผลการวิเคราะห์หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ในภาพที่ 4.43



ภาพที่ 4.42 โมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว(Greenbm) หลังการปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่



ภาพที่ 4.43 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) หลังการปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่

จากภาพที่ 4.43 พบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.6 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = .277$, $df = 1$, $\chi^2 / df = .277$, $p - value = .599$, $GFI = 1.000$, $AGFI = .997$, $CFI = 1.000$, $RMR = .005$ และ $RMSEA = .000$ แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ สามารถแสดงค่าสถิติในตารางที่ 4.63

ตารางที่ 4.63 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว(Greenbm)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R^2)	Model Fit		เกณฑ์สถิติ
				ชื่อสถิติ	ค่าสถิติ	
BU4	<--- greenbm	.661	.437	χ^2 / df	.277	< 3.00
BU6	<--- greenbm	.709	.503	p - value	.599	> .05
BU2	<--- greenbm	.638	.407	GFI	1.000	> 0.90
				AGFI	.997	> 0.90

ตารางที่ 4.63 (ต่อ)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R ²)	Model Fit		เกณฑ์สถิติ
				ข้อสถิติ	ค่าสถิติ	
				CFI	1.000	> 0.95
				RMR	.005	< 0.08
				RMSEA	.000	< 0.08
Multivariate normal distribution test						
				Kurtosis	4.291	
				Critical ratio of kurtosis	9.063	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว(Greenbm) ได้ในตารางที่ 4.64

ตารางที่ 4.64 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm)

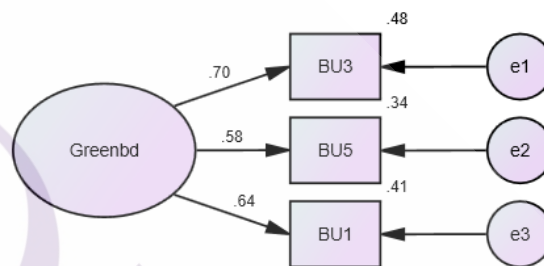
			Estimate	S.E.	C.R.	P
BU4	<---	greenbm	1.000			
BU6	<---	greenbm	1.000	.108	9.917	***
BU2	<---	greenbm	1.000	.108	9.917	***

จากตารางที่ 4.70 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว(Greenbm) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว(Greenbm) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร BU6 มีการป้องกัน ระวังไม่ให้เกิดอัคคีภัย และมีถึงดับเพลิงที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพอบรมพนักงานให้พร้อมใช้ มีค่า R² เท่ากับ .503 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียวสูงสุด รองลงมาคือ BU4 มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรองจากทางการ มีค่า

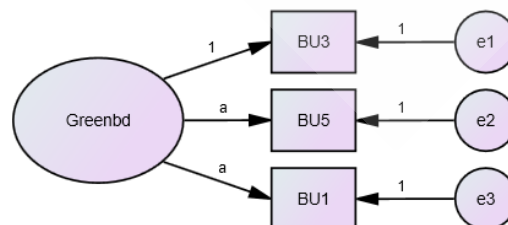
R^2 เท่ากับ .437 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียวเป็นอันดับสอง BU2 มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสมของลักษณะสถานที่ มีค่า R^2 เท่ากับ .407 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียวน้อยที่สุด และอธิบายได้ว่าปัจจัยองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียวอธิบายตัวแปรทั้งหมดได้โดยตรง

2.7.2. ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งได้ในภาพที่ 4.44

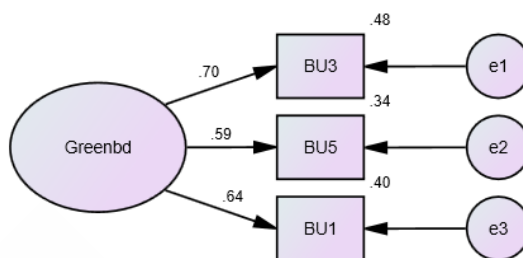


ภาพที่ 4.44 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd)

จากภาพที่ 4.44 เมื่อผู้วิจัยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร 1 เส้น ให้เท่ากับ 1 และทำการวิเคราะห์ผล พบว่าโปรแกรม AMOS ไม่สามารถแสดงค่า Chi-square (χ^2), Degree of freedom(df) และ p-value ได้ ผู้วิจัยจึงได้กำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบใหม่ให้ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปร BU3 เท่ากับ 1 และของตัวแปร BU5 และ BU1 มีค่าเท่ากันเท่ากับ a แสดงโมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งได้ในภาพที่ 4.45 และโมเดลผลการวิเคราะห์หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ในภาพที่ 4.46



ภาพที่ 4.45 โมเดลการองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ



ภาพที่ 4.46 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ

จากภาพที่ 4.46 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของทุกตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = .005$, $df = 1$, $\chi^2 / df = .005$, $p - value = .941$, $GFI = 1.000$, $AGFI = 1.000$, $CFI = 1.000$, $RMR = .001$ และ $RMSEA = .000$ แสดงว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ สามารถแสดงค่าสถิติในตารางที่ 4.65

ตารางที่ 4.65 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd)

ตัวแปร	ปัจจัย	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R^2)	Model Fit		เกณฑ์สถิติ	
				ข้อสถิติ	ค่าสถิติ		
BU3	<---	greenbd	.696	.484	χ^2 / df	.005	< 3.00
BU5	<---	greenbd	.585	.342	p - value	.941	> .05
BU1	<---	greenbd	.636	.404	GFI	1.000	> 0.90
					AGFI	1.000	> 0.90
					CFI	1.000	> 0.95
					RMR	.001	< 0.08
					RMSEA	.000	< 0.08
Multivariate normal distribution test							
					Kurtosis	5.285	
					Critical ratio of kurtosis	9.733	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) ได้ในตารางที่ 4.66

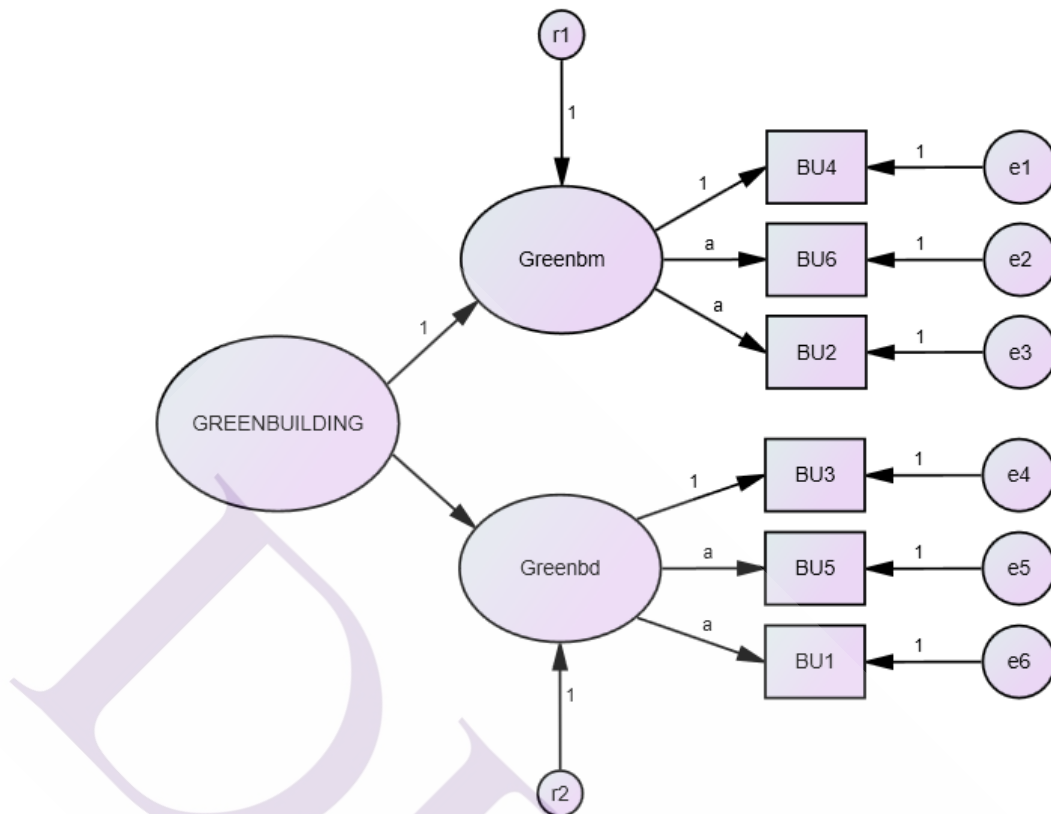
ตารางที่ 4.66 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd)

			Estimate	S.E.	C.R.	P
BU3	<---	greenbm	1.000			
BU5	<---	greenbm	.876	.103	8.483	***
BU1	<---	greenbm	.876	.103	8.483	***

จากตารางที่ 4.66 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี

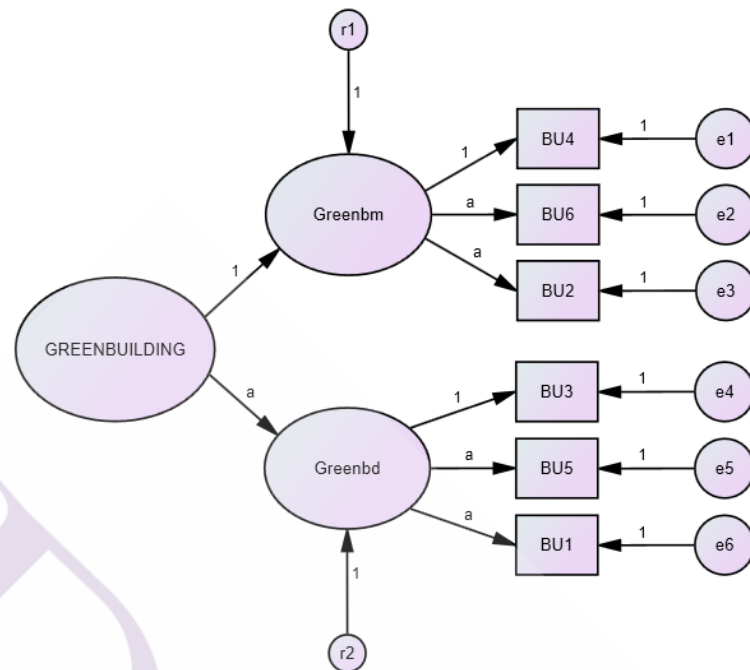
ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วยตัวแปร BU3 มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคารทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศในครัว มีค่า R^2 เท่ากับ .484 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบองค์ประกอบออกแบบอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสูงสุด รองลงมาคือตัวแปร BU1มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึ่งพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน มีค่า R^2 เท่ากับ .404 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบออกแบบอาคารสีเขียวและความปลอดภัย เป็นอันดับสอง และตัวแปร BU5 มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ มีค่า R^2 เท่ากับ .342 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบออกแบบอาคารสีเขียวและความปลอดภัย น้อยที่สุด และอธิบายได้ว่าปัจจัยองค์ประกอบออกแบบอาคารสีเขียวและความปลอดภัย อธิบายตัวแปรทั้งหมดได้โดยตรง

2.7.3 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Second Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) แสดงภาพโมเดลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.47

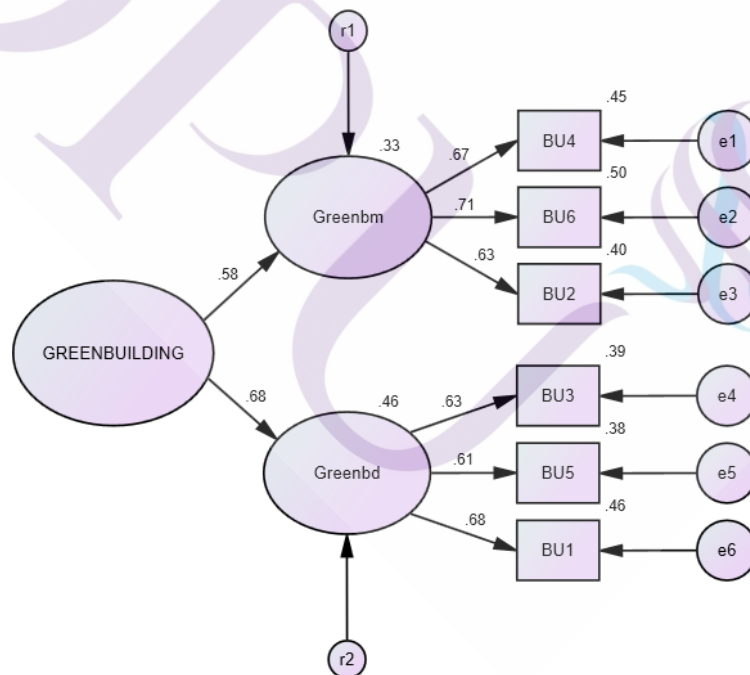


ภาพที่ 4.47 โมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) ก่อนปรับโมเดล

จากภาพที่ 4.47 เมื่อผู้วิจัยกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบอันดับหนึ่งองค์ประกอบ Greenbm เท่ากับ 1 โปรแกรม AMOS ไม่สามารถคำนวณได้ แนะนำให้กำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบเพิ่ม 1 เส้น ผู้วิจัยจึงกำหนดค่าน้ำหนักองค์ประกอบอันดับหนึ่ง Greenbm เท่ากับ 1 และ องค์ประกอบอันดับหนึ่ง Greenbd เท่ากับ a แสดงโมเดลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.48 และ โมเดลผลการวิเคราะห์หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบได้ในภาพที่ 4.49

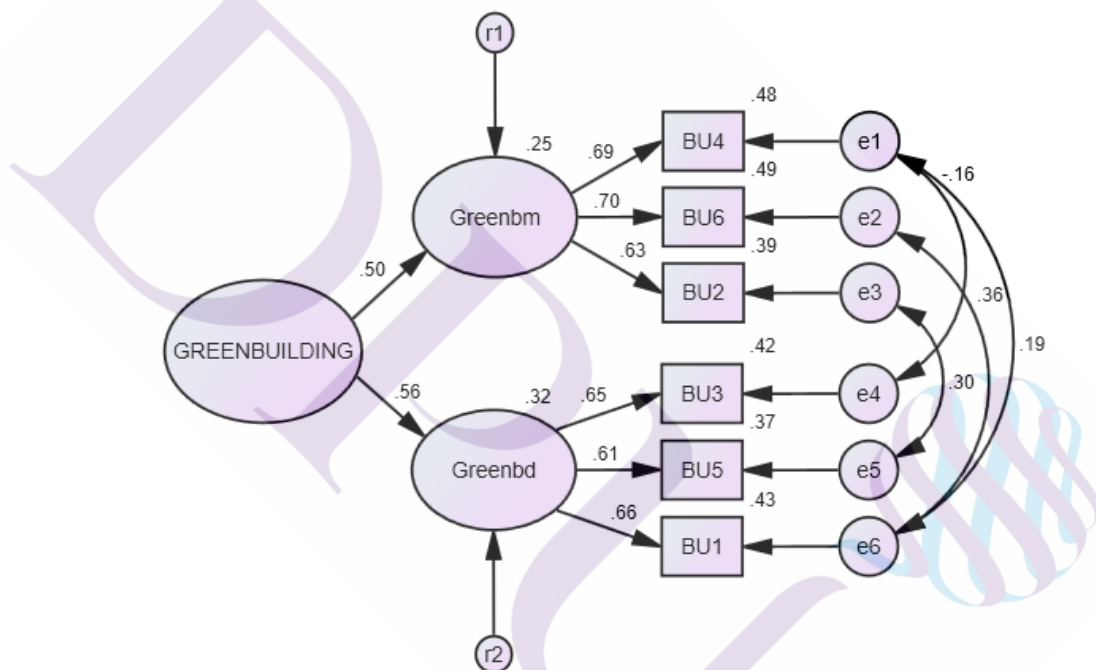


ภาพที่ 4.48 โมเดลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ



ภาพที่ 4.49 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) หลังปรับค่าน้ำหนักองค์ประกอบ

จากภาพที่ 4.49 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโมเดลที่ได้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปรสูงกว่า 0.5 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 66.804$, $df = 11$, $\chi^2 / df = 6.073$, $p - value = .000$, $GFI = .949$, $AGFI = .903$, $CFI = .886$, $RMR = .025$ และ $RMSEA = .112$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ต้องทำการตัดแปรโมเดล โดยพิจารณาจากค่าดัชนีตัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) ว่ามีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ BU2(e3)-BU5(e5) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ BU6(e2)-BU1(e6) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ BU4(e1)-BU1(e6) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ BU4(e1)-BU3(e4) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.50



ภาพที่ 4.50 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) หลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับได้ในตารางที่ 4.67

ตารางที่ 4.67 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) ก่อนปรับและหลังปรับโมเดล

ตัวแปร			ปัจจัย	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
				ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
Greenbm	<---	GREENBUILDIN G	.578	.502	.334	.253	χ^2 / df	6.073	.6514	< 3.00	
Greenbd	<---	GREENBUILDIN G	.676	.565	.458	.316	p - value	.000	.714	> .05	
BU4	<---	Greenbm	.669	.688	.448	.477	GFI	.949	.996	> 0.90	
BU6	<---	Greenbm	.706	.700	.498	.488	AGFI	.903	.989	> 0.90	
BU2	<---	Greenbm	.633	.627	.401	.392	CFI	.886	1.000	> 0.95	
BU3	<---	Greenbd	.627	.648	.393	.424	RMR	.025	.009	< 0.08	
BU5	<---	Greenbd	.613	.610	.375	.371	RMSEA	.112	.000	< 0.08	
BU1	<---	Greenbd	.676	.661	.457	.435	Multivariate normal distribution test				
								Kurtosis	18.480	18.480	
								Critical ratio of kurtosis	19.026	19.026	>1.96

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) จากการตัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.68

ตารางที่ 4.68 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) จากการตัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
Greenbm	<---	GREENBUILDING	1.000			
Greenbd	<---	GREENBUILDING	.992	.075	13.175	***
BU4	<---	Greenbm	1.000			
BU6	<---	Greenbm	.992	.075	13.175	***
BU2	<---	Greenbm	.992	.075	13.175	***
BU3	<---	Greenbd	1.000			

ตารางที่ 4.68 (ต่อ)

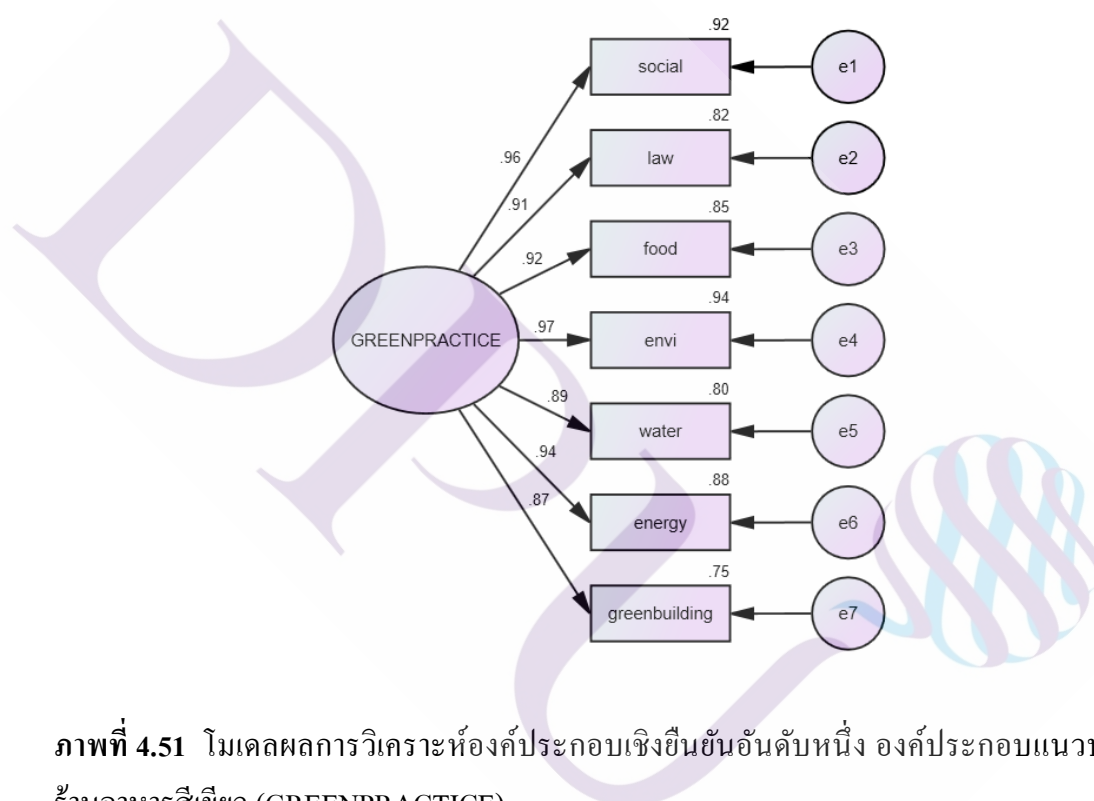
			Estimate	S.E.	C.R.	P
BU5	<---	Greenbd	.992	.075	13.175	***
BU1	<---	Greenbd	.992	.075	13.175	***

จากตารางที่ 4.68 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี หลังการปรับโมเดลพบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 4.560$, $df = 7$, $\chi^2 / df = 0.6514$, $p - value = .714$, $GFI = .996$, $AGFI = .989$, $CFI = 1.000$, $RMR = .009$ และ $RMSEA = .000$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วย องค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) มีค่า R^2 เท่ากับ .316 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวสูงสุด รองลงมาคือ การออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) มีค่า R^2 เท่ากับ .253 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวเป็นอันดับสอง สรุปได้ว่าในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียวสำคัญที่สุด รองลงมาคือองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว

ในข้อต่อไปผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งสำหรับ องค์ประกอบรวมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเพื่อทำการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง องค์ประกอบย่อย และวิเคราะห์อิทธิพลขององค์ประกอบย่อยต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเพื่อจัดลำดับความสำคัญขององค์ประกอบย่อย ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยด้วยคำสั่ง Compute variables ในโปรแกรม SPSS และตั้งชื่อเป็นตาม องค์ประกอบย่อยที่มีอยู่ จากนั้นทำการวิเคราะห์ต่อไป

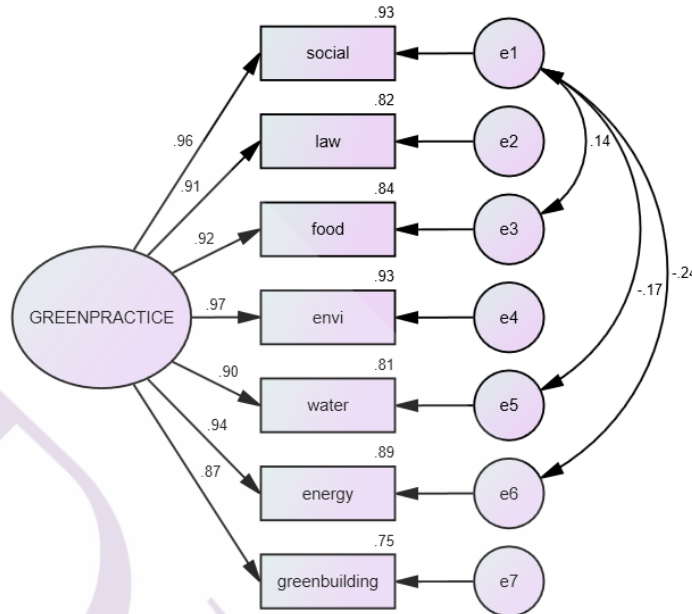
2.8 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง (First Order Confirmatory Factor Analysis) องค์ประกอบรวมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 7 องค์ประกอบ คือ 1) องค์ประกอบย่อยแนวปฏิบัติด้านสังคม (Social) 2) องค์ประกอบย่อยแนวปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ (Law) 3) องค์ประกอบย่อยแนวปฏิบัติด้านอาหาร (Food) 4) องค์ประกอบย่อยแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (Envi) 5) องค์ประกอบย่อยแนวปฏิบัติด้านการใช้ น้ำ (Water) 6) องค์ประกอบย่อยแนวปฏิบัติด้าน การใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (Energy) 7) องค์ประกอบย่อยแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว (Greenbuilding) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์ได้ในภาพที่ 4.51



ภาพที่ 4.51 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่ง องค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE)

จากภาพที่ 4.51 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โมเดลที่ได้มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบของตัวแปรสูงกว่า 0.8 และจากการพิจารณาค่าสถิติของโมเดล $\chi^2 = 32.535$, $df = 14$, $\chi^2 / df = 2.3239$, $p - value = .003$, $GFI = .977$, $AGFI = .955$, $CFI = .995$, $RMR = .001$ และ $RMSEA = .057$ แสดงว่าโมเดลยังไม่สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ต้องทำการดัดแปรโมเดล โดยพิจารณาจากค่าดัชนีดัดแปรโมเดล (Modification Indices : MI) ว่ามีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ Social (e1) - Food (e3) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ Social (e1) - Water

(e5) มีความสัมพันธ์ (Covariance) ระหว่างตัวแปรแฝงของ Social (e1) – Energy (e6) แสดงโมเดลผลการวิเคราะห์หลังปรับโมเดลได้ในภาพที่ 4.52



ภาพที่ 4.52 โมเดลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) หลังปรับโมเดล

จากผลการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) หลังปรับโมเดลหลังปรับโมเดล สามารถแสดงค่าสถิติของโมเดลก่อนปรับและหลังปรับได้ในตารางที่ 4.69

ตารางที่ 4.69 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับหนึ่งองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) ก่อนปรับและหลังปรับ โมเดล

ตัวแปร	องค์ประกอบ	Standardised Regression Weight	Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ		
			ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ			
Social	<---	GREENPRACTICE	.959	.963	.919	.927	χ^2 /df	2.3239	.7771	< 3.00
Law	<---	GREENPRACTICE	.907	.906	.823	.820	p - value	.003	.663	> .05
Food	<---	GREENPRACTICE	.922	.917	.850	.840	GFI	.977	.994	> 0.90
Envi	<---	GREENPRACTICE	.968	.966	.938	.933	AGFI	.955	.985	> 0.90
Water	<---	GREENPRACTICE	.895	.900	.800	.809	CFI	.995	1.000	> 0.95
Energy	<---	GREENPRACTICE	.937	.943	.878	.889	RMR	.001	.001	< 0.08

ตารางที่ 4.69 (ต่อ)

ตัวแปร	องค์ประกอบ	Standardised Regression Weight		Squared Multiple Correlations (R ²)		Model Fit			เกณฑ์สถิติ
		ก่อนปรับ	หลังปรับ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	ชื่อสถิติ	ก่อนปรับ	หลังปรับ	
Green building	<--- GREENPRACTICE	.866	.866	.750	.771	RMSEA	.057	.000	< 0.08
Multivariate normal distribution test									
		Kurtosis	65.544	65.544					
		Critical ratio of kurtosis	58.900	58.900	>1.96				

และสามารถแสดงค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) จากการตัดแปรโมเดลได้ในตารางที่ 4.70

ตารางที่ 4.70 ค่าสถิติของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) จากการตัดแปรโมเดล

			Estimate	S.E.	C.R.	P
Social	<---	GREENPRACTICE	1.000			
Law	<---	GREENPRACTICE	1.016	.028	36.202	***
Food	<---	GREENPRACTICE	1.010	.025	40.808	***
Envi	<---	GREENPRACTICE	.972	.019	49.912	***
Water	<---	GREENPRACTICE	.986	.030	33.055	***
Energy	<---	GREENPRACTICE	.913	.023	39.571	***
Greenbuilding	<---	GREENPRACTICE	.936	.030	30.908	***

จากตารางที่ 4.70 พบว่าค่า Regression weight ระหว่างตัวแปรแฝงกับตัวแปรสังเกตได้ (C.R.) ของโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) มีค่ามากกว่า 0.7 ตัวแปรสังเกตได้จึงมีค่าความเที่ยงสามารถร่วมกันอธิบายตัวแปรแฝงได้ดี หลังการปรับโมเดล พบว่าโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี โดยพิจารณาจากค่าสถิติ $\chi^2 = 8.549$, df

= 11, $\chi^2/df = .7771$, p - value = .663, GFI = .994, AGFI = .985, CFI = 1.000, RMR = .001 และ RMSEA = .000

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโมเดลตามสมมติฐานทางสถิติหลังตัดแปรโมเดลมีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างดี แสดงว่าโมเดลองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว (GREENPRACTICE) มีความเหมาะสมซึ่งประกอบด้วย องค์ประกอบย่อยแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (Envi) มีค่า R^2 เท่ากับ .933 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวสูงสุด รองลงมาคือ แนวปฏิบัติด้านสังคม (Social) มีค่า R^2 เท่ากับ .927 มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเป็นอันดับสอง อันดับสามคือแนวปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิง (Energy) มีค่า R^2 เท่ากับ .889 อันดับสี่คือแนวปฏิบัติด้านอาหาร (Food) มีค่า R^2 เท่ากับ .840 อันดับห้าคือแนวปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ (Law) มีค่า R^2 เท่ากับ .820 อันดับหกคือแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (Water) มีค่า R^2 เท่ากับ .809 อันดับสุดท้ายคือแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว (Greenbuilding) มีค่า R^2 เท่ากับ .751 สรุปได้ว่าในองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำคัญที่สุด รองลงมาคือองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร

3.1 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายในด้านประชากรศาสตร์

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการวิจัยกับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย จำนวน 407 ตัวอย่าง สอบถามในเรื่อง เพศ อายุ การศึกษา อาชีพในด้านการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ประเภทของร้านอาหารที่ผู้ประกอบธุรกิจทำ และรายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหาร แสดงข้อมูลสถิติปัจจัยประชากรศาสตร์ได้ในตารางที่ 4.71

ตารางที่ 4.71 จำนวนและค่าร้อยละปัจจัยประชากรศาสตร์ของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร

ลักษณะประชากรศาสตร์		จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ	ชาย	203	49.9
	หญิง	204	50.1
	รวม	407	100.0
อายุ	ต่ำกว่า 30 ปี	62	15.2
	31 – 40 ปี	181	44.5
	41 – 50 ปี	133	32.7
	51 – 60 ปี	29	7.1
	มากกว่า 61 ปี	2	.5
	รวม	407	100.0
ระดับการศึกษา	ต่ำกว่าปริญญาตรี	136	33.4
	ปริญญาตรี	238	58.5
	สูงกว่าปริญญาตรี	33	8.1
	รวม	407	100.0
อาชีพ	เจ้าของร้านอาหาร	236	58.0
	หุ้นส่วนร้านอาหาร	63	15.5
	ผู้บริหารร้านอาหาร	41	10.1
	ผู้จัดการร้านอาหาร	67	16.5
	รวม	407	100.0
ประสบการณ์การประกอบธุรกิจร้านอาหาร	ไม่เกิน 3 ปี	81	19.9
	4 – 6 ปี	165	40.5
	7 – 9 ปี	97	23.8
	10 ปีขึ้นไป	64	15.7
	รวม	407	100.0
ประเภทธุรกิจร้านอาหาร	ร้านกาแฟ เครื่องดื่ม	120	29.5
	ร้านอาหารทั่วไปขนาด 1-2 คูหา	183	45.0
	สวนอาหาร	65	16.0
	ภัตตาคาร	39	9.6
	รวม	407	100.0
รายได้ต่อเดือนของธุรกิจ	ไม่เกิน 1 ล้านบาท	252	61.9
	มากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท	73	17.9
	มากกว่า 2 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท	30	7.4
	มากกว่า 3 ล้านบาท	52	12.8
	รวม	407	100.0

ตารางที่ 4.71 (ต่อ)

ลักษณะประชากรศาสตร์		จำนวน (คน)	ร้อยละ
	มากกว่า 61 ปี	2	.5
	รวม	407	100.0
ระดับการศึกษา	ต่ำกว่าปริญญาตรี	136	33.4
	ปริญญาตรี	238	58.5
	สูงกว่าปริญญาตรี	33	8.1
	รวม	407	100.0
อาชีพ	เจ้าของร้านอาหาร	236	58.0
	หุ้นส่วนร้านอาหาร	63	15.5
	ผู้บริหารร้านอาหาร	41	10.1
	ผู้จัดการร้านอาหาร	67	16.5
	รวม	407	100.0
ประสบการณ์การประกอบธุรกิจร้านอาหาร	ไม่เกิน 3 ปี	81	19.9
	4 – 6 ปี	165	40.5
	7 – 9 ปี	97	23.8
	10 ปีขึ้นไป	64	15.7
	รวม	407	100.0
ประเภทธุรกิจร้านอาหาร	ร้านกาแฟ เครื่องดื่ม	120	29.5
	ร้านอาหารทั่วไปขนาด 1-2 คูหา	183	45.0
	สวนอาหาร	65	16.0
	ภัตตาคาร	39	9.6
	รวม	407	100.0
รายได้ต่อเดือนของธุรกิจ	ไม่เกิน 1 ล้านบาท	252	61.9
	มากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท	73	17.9
	มากกว่า 2 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท	30	7.4
	มากกว่า 3 ล้านบาท	52	12.8
	รวม	407	100.0

จากตารางที่ 4.73 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 407 คน จำแนกได้ดังนี้

1. เพศ พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชายเล็กน้อยคือ เพศหญิง 204 คน คิดเป็นร้อยละ 50.1 และเพศชาย 203 คน คิดเป็นร้อยละ 49.9

2. อายุ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่มีอายุ 31 – 40 ปี จำนวน 181 คน คิดเป็นร้อยละ 44.5 รองลงมาคืออายุ 41 – 50 ปี จำนวน 133 คน คิดเป็นร้อยละ 32.7 ถัดไปคืออายุต่ำกว่า 30 ปี

จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2 และน้อยที่สุดคืออายุมากกว่า 61 ปี มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.5

3. ระดับการศึกษา ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจำนวนมากสุดมีการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 238 คน คิดเป็นร้อยละ 58.5 รองลงมาคือการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 136 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 น้อยที่สุดคือสูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 8.1

4. อาชีพในธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจำนวนมากสุดเป็นเจ้าของร้านอาหาร จำนวน 236 คน คิดเป็นร้อยละ 58 รองลงมาคือเป็นผู้จัดการร้านอาหาร จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 16.5 อันดับสามคือเป็นหุ้นส่วนร้านอาหาร จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 15.5 และน้อยที่สุดคือผู้บริหารร้านอาหาร จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 10.1

5. ประสบการณ์การประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือทำงานร้านอาหาร ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจำนวนมากสุดมีประสบการณ์ทำธุรกิจร้านอาหาร 4 – 6 ปี จำนวน 165 คน คิดเป็นร้อยละ 40.5 รองลงมาคือมีประสบการณ์ 7-9 ปี จำนวน 97 คน คิดเป็นร้อยละ 23.8 อันดับสามคือ มีประสบการณ์ไม่เกิน 3 ปี มีจำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 19.9 น้อยที่สุดคือ มีประสบการณ์ 10 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 15.7

6. ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่ประกอบธุรกิจร้านอาหารทั่วไปขนาด 1-2 คูหา จำนวน 183 คน คิดเป็นร้อยละ 45 รองลงมาคือประกอบธุรกิจร้านอาหารกาแฟ เครื่องดื่ม จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 29.5 อันดับสามคือ ประกอบธุรกิจสวนอาหาร จำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 และน้อยที่สุดคือประกอบธุรกิจภัตตาคาร จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 9.6

7. รายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่มีรายได้ธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 1 ล้านบาท จำนวน 252 คน คิดเป็นร้อยละ 61.9 รองลงมาคือมีรายได้มากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 17.9 อันดับสามคือ มีรายได้มากกว่า 3 ล้านบาท จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 12.8 น้อยที่สุดคือมีรายได้มากกว่า 2 ล้านบาท แต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 7.4

3.2 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายในด้านทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ผู้วิจัยได้สอบถามถึงทัศนคติต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร มีข้อคำถามทั้งหมด 6 ข้อคำถาม สามารถแสดงค่าสถิติได้ในตารางที่ 4.72

ตารางที่ 4.72 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในด้านทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ตัวแปร	\bar{X}	S.D.	ความเบ้	ความโด่ง	ระดับความเห็นด้วย
1. ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสีสิ่งแวดล้อม	3.7	0.519	-1.709	3.304	มากที่สุด
2. ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มกำไร	3.29	0.796	-0.940	0.323	มากที่สุด
3. การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า	3.52	0.627	-1.175	1.402	มากที่สุด
4. การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม	3.39	0.770	-1.092	0.499	มากที่สุด
5. ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม	3.52	0.676	-1.355	1.640	มากที่สุด
6. ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	3.48	0.690	-1.270	1.456	มากที่สุด

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.72 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าตัวแปรสังเกตได้มีค่าความโด่ง (Kurtosis) หรือความสูงของการแจกแจงปกติมีค่าเป็นบวก โดยเฉลี่ยมีความโด่งมากกว่า 0 เล็กน้อย ยกเว้นตัวแปรการเป็นร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสีสิ่งแวดล้อมมีค่าความโด่งสูงมากกว่าปกติ ส่วนค่าความเบ้ (Skewness) มีการแจกแจงแบบปกติซึ่งควรมีค่าความเบ้อยู่ระหว่าง -3 ถึง +3 (Hair JR et al., n.d.,2010, p.79-82)แสดงว่าตัวแปรมีการแจกแจงแบบปกติ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) ของตัวแปรทั้งหมดมีส่วนเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยเล็กน้อย และพบว่าระดับความเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารต่อตัวแปรทั้ง 6 ตัวแปรอยู่ในระดับมากที่สุดทั้งหมดแสดงว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมีทัศนคติและค่านิยมที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในทางบวก

3.3 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ผู้วิจัยได้สอบถามถึงปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร มีข้อความทั้งหมด 14 ข้อ โดยจำแนกส่วนประสมทางการการตลาดสีเขียวประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ 2 ข้อคำถาม ราคา 2 ข้อคำถาม ช่องทางการจำหน่าย 2 ข้อคำถาม การส่งเสริมการตลาด 2 ข้อคำถาม บุคคล 2

คำถาม กระบวนการ 2 คำถาม และลักษณะทางกายภาพ 2 คำถาม โดยแสดงค่าสถิติได้ในตารางที่ 4.73

ตารางที่ 4.73 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ตัวแปร	\bar{X}	S.D.	ความเบ้	ความโด่ง	ระดับความเห็นด้วย
ผลิตภัณฑ์					
1. การเป็นร้านอาหารสีเขียวทำให้ได้เปรียบทางการตลาดมากกว่าคู่แข่ง	3.53	.657	-1.438	2.283	มากที่สุด
2. การเปลี่ยนเป็นวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์จะช่วยให้ลูกค้าเข้าร้านมากขึ้น	3.35	.703	-0.828	0.244	มากที่สุด
ราคา					
3. คุณภาพอาหารกับราคาควรมีความเหมาะสม ไม่คิดกำไรเกินควร	3.45	.671	-1.086	0.969	มากที่สุด
4. ลูกค้ายอมจ่ายค่าอาหารเพิ่มขึ้นสำหรับอาหารในร้านอาหารสีเขียว	3.45	.713	-1.224	1.235	มากที่สุด
ช่องทางจำหน่าย					
5. ร้านอาหารสีเขียวไม่จำเป็นต้องอยู่ใกล้ถนนส่งสาธารณะ	1.57	.708	1.087	0.746	น้อยที่สุด
6. ร้านอาหารสีเขียวควรใช้ช่องทางออนไลน์เพื่อเพิ่มยอดขาย	3.44	.736	-1.233	1.113	มากที่สุด
การส่งเสริมการตลาด					
7. การมีประกาศนียบัตรร้านอาหารสีเขียวเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารอยากเป็นร้านอาหารสีเขียว	3.45	.653	-1.060	1.135	มากที่สุด
8. ร้านอาหารสีเขียวต้องสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว	3.44	.713	-1.135	0.783	มากที่สุด
บุคคล					
9. พนักงานต้องได้รับการอบรมการฝึกปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม	3.53	.635	-1.114	0.673	มากที่สุด
10. ผู้เกี่ยวข้องต้องเข้าใจเป้าหมายการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	3.44	.688	-1.111	1.005	มากที่สุด

ตารางที่ 4.73 (ต่อ)

ตัวแปร	\bar{X}	S.D.	ความเบ้	ความโด่ง	ระดับความเห็นด้วย
กระบวนการ					
11. ควรทำการทบทวนเมนูขายอาหารทุก ครึ่งปี	3.53	.657	-1.239	0.982	มากที่สุด
12. การทำเนื้อตุ๋นใช้หม้อแรงดันดีกว่าตุ๋น หลายชั่วโมง	3.41	.724	-1.005	0.322	มากที่สุด
ลักษณะทางกายภาพ					
13. ร้านอาหารสี่เขียวควรมีพื้นที่สีเขียว	3.52	.619	-1.165	1.476	มากที่สุด
14. ร้านอาหารสี่เขียวควรตกแต่งด้วยวัสดุ ที่ไม่ทำลายธรรมชาติ	3.46	.700	-1.174	0.991	มากที่สุด

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.73 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าตัวแปรสังเกตได้มีค่าความโด่ง (Kurtosis) หรือความสูงของการแจกแจงปกติมีค่าเป็นบวก โดยเฉลี่ยมีความโด่งมากกว่า 0 เล็กน้อย ยกเว้นตัวแปรการเป็นร้านอาหารสี่เขียวทำให้ได้เปรียบทางการตลาดมากกว่าคู่แข่งมีค่าความโด่งสูงมากกว่าปกติ ส่วนค่าความเบ้ (Skewness) มีการแจกแจงแบบปกติซึ่งควรมีค่าความเบ้อยู่ระหว่าง -3 ถึง +3 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) ของตัวแปรทั้งหมดมีส่วนเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยเล็กน้อย และพบว่าระดับความเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารต่อตัวแปรอยู่ในระดับมากที่สุด ยกเว้นร้านอาหารสี่เขียวไม่จำเป็นต้องอยู่ใกล้ถนนส่งสาธารณะผู้ประกอบการธุรกิจมีระดับความเห็นอยู่ในระดับน้อยที่สุดแสดงว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความเห็นว่าร้านอาหารสี่เขียวต้องตั้งอยู่ใกล้ถนนส่งสาธารณะ สรุปโดยรวมผู้ประกอบการร้านอาหารมีความคิดเห็นว่าปัจจัยด้านการตลาดสี่เขียวมีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในทางบวก

3.4 ผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายนอกสิ่งแวดล้อมจุลภาคและมหภาคที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ผู้วิจัยได้สอบถามถึงปัจจัยภายนอกของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร มีข้อความทั้งหมด 15 ข้อคำถาม โดยจำแนกปัจจัยภายนอกสิ่งแวดล้อมจุลภาคประกอบด้วย ปัจจัยด้านชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมี 3 ข้อคำถาม ด้านลูกค้ามี 2 ข้อคำถาม ด้านคู่แข่งชั้นมี 2 ข้อคำถาม ด้านผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาดมี 2 ข้อคำถาม ปัจจัยภายนอกด้านมหภาค ประกอบด้วย

ด้านการเมืองมี 1 ข้อคำถาม ด้านเศรษฐกิจมี 1 ข้อคำถาม ด้านสังคมมี 1 ข้อคำถาม ด้านเทคโนโลยีมี 1 ข้อคำถาม ด้านกฎหมายมี 1 ข้อคำถาม ด้านสิ่งแวดล้อมมี 1 ข้อคำถาม โดยแสดงค่าสถิติได้ในตารางที่ 4.74

ตารางที่ 4.74 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ตัวแปร	\bar{X}	S.D.	ความเบ้	ความโด่ง	ระดับความเห็นด้วย
ด้านชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
1. ชุมชนบ่นเรื่องกลิ่นเหม็นและควันของทางร้าน ร้านจึงต้องรีบปรับปรุง	3.66	0.622	-1.831	2.854	มากที่สุด
2. ร้านอาหารไม่อยากปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวเพราะต้องลงทุนมาก	1.69	0.736	0.870	0.371	น้อยที่สุด
3. ร้านอาหารในไทยส่วนใหญ่ที่ปรับตัวเป็นร้านอาหารสีเขียวเพราะเจ้าของอยากทำเอง	1.51	0.691	1.357	1.802	น้อยที่สุด
ด้านลูกค้า					
4. ลูกค้ายังต้องการใช้หลอดพลาสติกอยู่ ร้านเลยต้องจัดหาไว้ให้	3.44	0.760	-1.371	1.549	มากที่สุด
5. ลูกค้าของร้านอาหารสีเขียวจำกัดเฉพาะผู้มีรายได้สูง ร้านอาหารทั่วไปเลยไม่อยากปรับเป็นร้านอาหารสีเขียว	3.39	0.766	-1.212	1.131	มากที่สุด
ด้านคู่แข่ง					
6. การเป็นร้านอาหารสีเขียวนำมาใช้เป็นจุดขายทางการตลาดได้	3.45	0.740	-1.335	1.504	มากที่สุด
7. ร้านอาหารคู่แข่งปรับตัวเป็นร้านอาหารสีเขียวแล้ว ร้านเราเลยต้องปรับบ้าง	3.44	0.692	-1.106	0.958	มากที่สุด
ด้านผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด					
8. อุปสรรคหนึ่งในการเป็นร้านอาหารสีเขียวคือขาดแคลนแหล่งวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์	3.39	0.801	-1.190	0.721	มากที่สุด
9. ผู้จัดส่งวัตถุดิบยังไม่เลิกใช้พลาสติกในการหุ้มห่อ ร้านอาหารจึงลดการใช้พลาสติกลงได้น้อย	3.31	0.904	-1.245	0.672	มากที่สุด

ตารางที่ 4.74 (ต่อ)

ตัวแปร	\bar{X}	S.D.	ความเบ้	ความโด่ง	ระดับความเห็นด้วย
ด้านการเมือง 10. ภาครัฐยังไม่มียุทธศาสตร์ ร้านอาหารสีเขียวอย่างชัดเจน ร้านอาหาร สีเขียวในไทยจึงไม่เกิด	3.42	0.711	-1.094	0.879	มากที่สุด
ด้านเศรษฐกิจ 11. ภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอยเป็นอุปสรรค ใหญ่ในการปรับปรุงร้านอาหารเป็น ร้านอาหารสีเขียว	3.53	0.680	-1.395	1.690	มากที่สุด
ด้านสังคม 12. ร้านอาหารพัฒนาเรื่องความสะอาด เพราะประชาชนตื่นตัวเรื่องความสะอาด และป้องกันโรค	3.49	0.694	-1.367	1.775	มากที่สุด
ด้านเทคโนโลยี 13. เทคโนโลยีที่ก้าวหน้าช่วยให้ ร้านอาหารลดการก่อขยะและมลพิษ ได้มากขึ้น	3.46	0.717	-1.296	1.467	มากที่สุด
ด้านกฎหมาย 14. ร้านอาหารสีเขียวในไทยมีเป็น จำนวนน้อยเพราะไม่มีกฎหมายบังคับ	3.49	0.665	-0.993	0.28	มากที่สุด
ด้านสิ่งแวดล้อม 15. สิ่งแวดล้อมที่แย่งลง โรคภัยใหม่ ๆ เป็นแรงกระตุ้นให้ร้านอาหารปรับเป็น ร้านอาหารสีเขียว	3.51	0.631	-1.037	0.544	มากที่สุด

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75
เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.74 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าตัวแปรสังเกตได้มีค่าความโด่ง (Kurtosis) หรือความสูงของการแจกแจงปกติมีค่าเป็นบวก โดยเฉลี่ยมีความโด่งมากกว่า 0 เล็กน้อย ยกเว้นตัวแปรชุมชนบ่นเรื่องกลิ่นเหม็นและควันของทางร้าน ร้านจึงต้องปรับปรุงมีค่าความโด่งสูงมากกว่าปกติ ส่วนค่าความเบ้ (Skewness) มีการแจกแจงแบบปกติซึ่งควรมีค่าความเบ้อยู่ระหว่าง -3 ถึง +3 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) ของตัวแปรทั้งหมดมีส่วนเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยเล็กน้อย และพบว่าระดับความเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารต่อตัวแปรอยู่ในระดับมากที่สุด 13 ตัวแปร และระดับความเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยน้อยที่สุด 2 ตัวแปรคือ ร้านอาหารไม่ยอมปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวเพราะต้องลงทุนมาก และ ตัวแปรร้านอาหารอาหารในไทยส่วนใหญ่ที่ปรับตัวเป็นร้านอาหารสีเขียวเพราะเจ้าของอยากทำเอง

ตอนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายใน ปัจจัยภายนอกของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

จากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันสามารถยืนยันองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยได้เป็น 7 องค์ประกอบหลักคือ

1. องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) มีองค์ประกอบย่อยเป็นองค์ประกอบการสร้างวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) มีตัวแปร 8 ตัวแปร องค์ประกอบความช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp) มีตัวแปร 3 ตัวแปร องค์ประกอบนโยบายร้านอาหารสีเขียว (Greenpolicy) มีตัวแปร 2 ตัวแปร องค์ประกอบการปฏิบัติต่อพนักงาน (Workertreat) มีตัวแปร 2 ตัวแปร และองค์ประกอบการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง (Fairtreat) มีตัวแปร 1 ตัวแปร

2. องค์ประกอบแนวปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ (LAW) มีองค์ประกอบย่อยเป็นองค์ประกอบการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ (Govpolicy) มีตัวแปร 2 ตัวแปร และองค์ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมาย (Lawenforce) มีตัวแปร 2 ตัวแปร

3. องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) มีองค์ประกอบย่อยเป็นองค์ประกอบประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) มีตัวแปร 4 ตัวแปร และองค์ประกอบการนำเสนอเมนูสีเขียว (Greenmenu) มีตัวแปร 3 ตัวแปร

4. องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) มีองค์ประกอบย่อยเป็นองค์ประกอบการจัดการขยะ (Garmanage) มีตัวแปร 6 ตัวแปร องค์ประกอบลดมลพิษ (Pollureduct) มีตัวแปร 2 ตัวแปร องค์ประกอบการใช้เทคโนโลยีลดขยะ (Garretech) มีตัวแปร 2 ตัวแปร และองค์ประกอบลดขยะต้นทาง (Garorireduct) มีตัวแปร 2 ตัวแปร

5. องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) มีองค์ประกอบย่อยเป็นองค์ประกอบการประหยัดน้ำ (Safewater) มีตัวแปร 4 ตัวแปร และองค์ประกอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) มีตัวแปร 4 ตัวแปร

6. องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้า เชื้อเพลิง (ENERGY) มีองค์ประกอบย่อยเป็นองค์ประกอบการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeefuel) มีตัวแปร 6 ตัวแปร องค์ประกอบการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) มีตัวแปร 4 ตัวแปร และองค์ประกอบการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง (Fuelrec) มีตัวแปร 3 ตัวแปร

7. องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว (GREENBUILDING) มีองค์ประกอบย่อยเป็นองค์ประกอบการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbbm) มีตัวแปร 3 ตัวแปร และองค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) มีตัวแปร 3 ตัวแปร

ผู้วิจัยทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบที่มีอยู่ จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐานต่อไป

4.1 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านประชากรศาสตร์ของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

การวิเคราะห์นี้เพื่อตอบสนองสมมติฐานงานวิจัยที่ 1-7 ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

4.1.1 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีเพศแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านต่าง ๆ แตกต่างกัน

4.1.1.1 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีเพศแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.75

ตารางที่ 4.75 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม	เพศ	t-test for Equality of Means			
		\bar{X}	S.D.	t	Sig
การสร้างวัฒนธรรมสีเขียว	ชาย	3.4557	.51871	.299	.915
	หญิง	3.4406	.49883		
การช่วยเหลือชุมชน	ชาย	3.4860	.55222	-.303	.579
	หญิง	3.5016	.48457		
การกำหนดนโยบายร้านอาหารสีเขียว	ชาย	3.6724	.48475	1.260	.855
	หญิง	3.6103	.50985		
การปฏิบัติต่อพนักงาน	ชาย	3.4591	.57590	-1.632	.108
	หญิง	3.5809	.48074		
การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง	ชาย	3.63	.595	1.543	.123
	หญิง	3.53	.599		

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.75 พบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมคือ การสร้างวัฒนธรรมสีเขียว การช่วยเหลือชุมชน การกำหนดนโยบายร้านอาหารสีเขียว การปฏิบัติต่อพนักงาน และการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องมีระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมโดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.1.1.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีเพศแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับได้ในตารางที่ 4.76

ตารางที่ 4.76 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ	เพศ	t-test for Equality of Means			
		\bar{X}	S.D.	t	Sig
การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ	ชาย	3.3990	.59569	-.093	.658
	หญิง	3.4044	.57829		
การปฏิบัติตามกฎหมาย	ชาย	3.5690	.54743	-.520	.423
	หญิง	3.5956	.48314		

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.76 พบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ คือ การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ และการปฏิบัติตามกฎหมายมีระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ โดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.1.1.3 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีเพศแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาหารแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.77

ตารางที่ 4.77 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร	เพศ	t-test for Equality of Means			
		\bar{X}	S.D.	t	Sig
การประกอบอาหารสีเขียว	ชาย	3.4963	.55762	-.715	.264
	หญิง	3.5331	.47713		
การนำเสนอเมนูสีเขียว	ชาย	3.4421	.49756	.328	.352
	หญิง	3.4265	.46303		

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.77 พบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารคือ การประกอบอาหารสีเขียว และการนำเสนอเมนูสีเขียวมีระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.1.1.4 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีเพศแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมสิ่งแวดล้อมได้ในตารางที่ 4.78

ตารางที่ 4.78 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม	เพศ	t-test for Equality of Means			
		\bar{X}	S.D.	t	Sig
การจัดการขยะ	ชาย	3.5107	.45450	1.311	.651
	หญิง	3.4526	.43886		
การลดมลพิษ	ชาย	3.5222	.56573	-.129	.723
	หญิง	3.5294	.56509		
การใช้เทคโนโลยีลดขยะ	ชาย	3.4507	.61543	-1.948	.006
	หญิง	3.5588	.49775		
การลดขยะต้นทาง	ชาย	3.4591	.57590	-1.632	.535
	หญิง	3.5809	.48074		

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.78 พบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมคือ การจัดการขยะ การลดมลพิษ การใช้เทคโนโลยีลดขยะ และการลดขยะต้นทางมีระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมโดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.1.1.5 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีเพศแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้ซ้ำแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.79

ตารางที่ 4.79 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ	เพศ	t-test for Equality of Means			
		\bar{X}	S.D.	t	Sig
การประหยัดน้ำ	ชาย	3.4655	.53991	.416	.852
	หญิง	3.4436	.52218		
การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ	ชาย	3.4889	.54404	.100	-1.205
	หญิง	3.5478	.43604		

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.79 พบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำคือ การประหยัดน้ำ และการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมีระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำโดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.1.1.6 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีเพศแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงได้ในตารางที่ 4.80

ตารางที่ 4.80 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง	เพศ	t-test for Equality of Means			
		\bar{X}	S.D.	t	Sig
การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง	ชาย	3.4565	.50672	-.620	.006
	หญิง	3.4845	.39828		
การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ	ชาย	3.5702	.49596	.400	.892
	หญิง	3.5515	.44782		

ตารางที่ 4.80 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานไฟฟ้า และเชื้อเพลิง	เพศ	t-test for Equality of Means			
		\bar{X}	S.D.	t	Sig
การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	ชาย	3.5255	.52420	.145	.714
	หญิง	3.5180	.51704		

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.80 พบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงคือ การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ และการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงมีระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงได้โดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.1.1.7 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีเพศแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาคารสีเขียวแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.81

ตารางที่ 4.81 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียว

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียว	เพศ	t-test for Equality of Means			
		\bar{X}	S.D.	t	Sig
การจัดการอาคารสีเขียว	ชาย	3.4105	.58309	-.539	.210
	หญิง	3.4395	.50084		
การออกแบบอาคารสีเขียว	ชาย	3.5255	.49838	-.648	.728
	หญิง	3.5572	.49019		

ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) 3.26-4.00 เห็นด้วยมากที่สุด 2.51-3.25 เห็นด้วยมาก 1.76-2.50 เห็นด้วยน้อย 1.00-1.75 เห็นด้วยน้อยสุด

จากตารางที่ 4.81 พบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารสีเขียวคือ การจัดการอาหารสีเขียวและการออกแบบอาหารสีเขียวมีระดับพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารสีเขียวโดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.1.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านต่าง ๆ แตกต่างกัน

4.1.2.1 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.82

ตารางที่ 4.82 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
วัฒนธรรมสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	2.093	4	.523	2.046	.087
	ภายในกลุ่ม	102.795	402	.256		
	รวม	104.888	406			
การช่วยเหลือชุมชน	ระหว่างกลุ่ม	2.655	4	.664	2.502	.042
	ภายในกลุ่ม	106.635	402	.265		
	รวม	109.290	406			
นโยบายสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.814	4	.203	.819	.513
	ภายในกลุ่ม	99.813	402	.248		
	รวม	100.627	406			
การปฏิบัติต่อพนักงาน	ระหว่างกลุ่ม	1.755	4	.439	1.563	.183
	ภายในกลุ่ม	112.904	402	.281		
	รวม	114.660	406			
การปฏิบัติอย่าง เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง	ระหว่างกลุ่ม	.069	4	.017	.048	.996
	ภายในกลุ่ม	145.086	402	.361		
	รวม	145.155	406			

จากตารางที่ 4.82 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดลอม ด้านสังคมโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดลอมวัฒนธรรมสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .087 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดลอมวัฒนธรรมสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดลอมการช่วยเหลือชุมชนมีค่า Sig. เท่ากับ .042 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดลอมการช่วยเหลือชุมชนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

พฤติกรรมสิ่งแวดลอมนโยบายสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .513 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดลอมนโยบายสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดลอมการปฏิบัติต่อพนักงานมีค่า Sig. เท่ากับ .183 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดลอมการปฏิบัติต่อพนักงานไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดลอมการปฏิบัติอย่างเป็นทางการต่อผู้เกี่ยวข้องมีค่า Sig. เท่ากับ .996 มากกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดลอมการปฏิบัติอย่างเป็นทางการต่อผู้เกี่ยวข้องไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดลอมการช่วยเหลือชุมชน แสดงได้ในตารางที่ 4.83

ตารางที่ 4.83 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่อายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดลอมการช่วยเหลือชุมชนด้วยวิธี LSD

ช่วงอายุ		ต่ำกว่า 30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51-60 ปี	มากกว่า 61 ปี
	\bar{X}	3.4946	3.5230	3.5088	3.2989	2.6667
ต่ำกว่า 30 ปี	3.4946	-	-.02840	-.01415	.19577	.82796*
Sig.			(.708)	(.858)	(.092)	(.026)
31-40 ปี	3.5230	.02840	-	.01425	.22417*	.85635*
Sig.		(.708)		(.809)	(.030)	(.020)

ตารางที่ 4.83 (ต่อ)

ช่วงอายุ		ต่ำกว่า 30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51-60 ปี	มากกว่า 61 ปี
	\bar{X}	3.4946	3.5230	3.5088	3.2989	2.6667
41-50 ปี	3.5088	-.01415	.01425	-	.20992*	.84211*
Sig.		(.858)	(.809)		(.047)	(.022)
51-60 ปี	3.2989	.19577	-.22417*	.20992*	-	.63218
Sig.		(.092)	(.030)	(.047)		(.094)
มากกว่า 61 ปี	2.6667	-.82796*	-.85635*	-.84211*	-.63218	-
Sig.		(.026)	(.020)	(.022)	(.094)	

จากตารางที่ 4.83 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชน พบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุต่ำกว่า 30 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการช่วยเหลือชุมชนมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุมากกว่า 61 ปี ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 31-40 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการช่วยเหลือชุมชนมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 51-60 ปี และมากกว่า 61 ปี และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 41-50 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการช่วยเหลือชุมชนมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 51-60 ปี และมากกว่า 61 ปี

4.1.2.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับได้ในตารางที่ 4.84

ตารางที่ 4.84 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ	ระหว่างกลุ่ม	2.580	4	.645	1.893	.111
	ภายในกลุ่ม	136.989	402	.341		
	รวม	139.569	406			
การปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ	ระหว่างกลุ่ม	2.010	4	0.503	1.906	0.109
	ภายในกลุ่ม	105.982	402	0.264		
	รวม	107.993	406			

จากตารางที่ 4.84 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐมีค่า Sig. เท่ากับ .111 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับมีค่า Sig. เท่ากับ 0.109 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับไม่แตกต่างกัน

4.1.2.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาหารแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารได้ในตารางที่ 4.85

ตารางที่ 4.85 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประกอบอาหารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	3.032	4	.758	2.871	.023
	ภายในกลุ่ม	106.130	402	.264		
	รวม	109.162	406			
การจัดเมนูสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.478	4	.120	.357	.839
	ภายในกลุ่ม	134.640	402	.335		
	รวม	135.119	406			

จากตารางที่ 4.85 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .023 น้อยกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการประกอบอาหารสีเขียวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .839 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการประกอบอาหารสีเขียวแสดงได้ในตารางที่ 4.86

ตารางที่ 4.86 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายกลุ่มอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติกรประกอบอาหารสีเขียวด้วยวิธี LSD

ช่วงอายุ		ต่ำกว่า 30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51-60 ปี	มากกว่า 61 ปี
	\bar{X}	3.5565	3.5829	3.4511	3.0000	3.5147
ต่ำกว่า 30 ปี	3.5565	-	-.02642	.10532	.22887*	.55645
Sig.					(.048)	
31-40 ปี	3.5829	.02642	-	.13175*	.25529*	.58287
Sig.				(.025)	(.013)	
41-50 ปี	3.4511	-.10532	-.13175*	-	.12354	.45113
Sig.			(.025)			
51-60 ปี	3.0000	-.22887*	-.25529*	-.12354	-	.32759
Sig.		(.048)	(.013)			
มากกว่า 61 ปี	3.5147	-.55645	-.58287	-.45113	-.32759	-
Sig.						

จากตารางที่ 4.86 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายกลุ่มด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติกรประกอบอาหารสีเขียวพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุต่ำกว่า 30 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติกรประกอบอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 51-60 ปี และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 31-40 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติกรประกอบอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 41-50 ปี และอายุระหว่าง 51-60 ปี

4.1.2.4 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้ในตารางที่ 4.87

ตารางที่ 4.87 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการขยะ	ระหว่างกลุ่ม	2.768	4	.692	3.548	.007
	ภายในกลุ่ม	78.400	402	.195		
	รวม	81.167	406			
การลดมลพิษ	ระหว่างกลุ่ม	1.318	4	.329	1.033	.390
	ภายในกลุ่ม	128.161	402	.319		
	รวม	129.479	406			
การใช้เทคโนโลยีลดขยะ	ระหว่างกลุ่ม	.963	4	.241	.762	.551
	ภายในกลุ่ม	127.027	402	.316		
	รวม	127.990	406			
การลดขยะต้นทาง	ระหว่างกลุ่ม	3.483	4	.871	2.663	.032
	ภายในกลุ่ม	131.456	402	.327		
	รวม	134.939	406			

จากตารางที่ 4.87 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .007 น้อยกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการขยะแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษมีค่า Sig. เท่ากับ .390 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .551 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดขยะต้นทางมีค่า Sig. เท่ากับ .032 น้อยกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการขยะแสดงได้ในตารางที่ 4.88

ตารางที่ 4.88 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่อายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการขยะด้วยวิธี LSD

ช่วงอายุ	\bar{X}	ต่ำกว่า 30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51-60 ปี	มากกว่า 61 ปี
		3.4651	3.5304	3.4699	3.3276	2.5833
ต่ำกว่า 30 ปี	3.4651	-	-.06533	-.00487	.13747	.88172*
Sig.						(.006)
31-40 ปี	3.5304	.06533	-	.06046	.20280*	.94705*
Sig.					(.022)	(.003)
41-50 ปี	3.4699	.00487	-.06046	-	.14234	.88659*
Sig.						(.005)
51-60 ปี	3.3276	-.13747	-.20280*	-.14234	-	.74425*
Sig.			(.022)			(.022)
มากกว่า 61 ปี	2.5833	-.88172*	-.94705*	-.88659*	-.74425*	-
Sig.		(.006)	(.003)	(.005)	(.022)	

จากตารางที่ 4.88 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการขยะพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุมากกว่า 61 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการขยะน้อยกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุต่ำกว่า

30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี และ 51-60 ปี นอกจากนี้ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 31-40 ปี ยังมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการขยะมากกว่าผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 51-60 ปี

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดขยะต้นทางแสดงได้ในตารางที่ 4.89

ตารางที่ 4.89 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่อายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางด้วยวิธี LSD

ช่วงอายุ	\bar{X}	ต่ำกว่า 30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51-60 ปี	มากกว่า 61 ปี
		3.6452	3.5193	3.4962	3.3103	2.7500
ต่ำกว่า 30 ปี	3.6452	-	.12582	.14892	.33482*	.89516*
Sig.					(.010)	(.030)
31-40 ปี	3.5193	-.12582	-	.02310	.20899	.76934
Sig.						
41-50 ปี	3.4962	-.14892	-.02310	-	.18590	.74624
Sig.						
51-60 ปี	3.3103	-.33482*	-.20899	-.18590	-	.56034
Sig.		(.010)				
มากกว่า 61 ปี	2.7500	-.89516*	-.76934	-.74624	-.56034	-
Sig.		(.030)				

จากตารางที่ 4.89 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดขยะต้นทางพบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 31-40 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดขยะต้นทางมากกว่าผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่อายุระหว่าง 51-60 ปี และมากกว่า 61 ปี

4.1.2.5 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้น้ำแตกต่างกันสามารถแสดงผลการ

วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้ในตารางที่ 4.90

ตารางที่ 4.90 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดน้ำ	ระหว่างกลุ่ม	1.284	4	.321	1.142	.336
	ภายในกลุ่ม	113.000	402	.281		
	รวม	114.284	406			
การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	1.902	4	.475	1.974	.098
	ภายในกลุ่ม	96.835	402	.241		
	รวม	98.737	406			

จากตารางที่ 4.90 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำมีค่า Sig. เท่ากับ .336 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .098 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

4.1.2.6 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงได้ในตารางที่ 4.91

ตารางที่ 4.91 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	.953	4	.238	1.151	.332
	ภายในกลุ่ม	83.193	402	.207		
	รวม	84.146	406			
การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	1.376	4	.344	1.553	.186
	ภายในกลุ่ม	89.056	402	.222		
	รวม	90.432	406			
การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	2.134	4	.533	1.992	.095
	ภายในกลุ่ม	107.647	402	.268		
	รวม	109.781	406			

จากตารางที่ 4.91 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .332 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .186 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .095 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

4.1.2.7 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาคารสีเขียวแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้ในตารางที่ 4.92

ตารางที่ 4.92 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	2.575	4	.644	2.210	.067
	ภายในกลุ่ม	117.111	402	.291		
	รวม	119.687	406			
การออกแบบอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.135	4	.284	1.165	.326
	ภายในกลุ่ม	97.919	402	.244		
	รวม	99.054	406			

จากตารางที่ 4.92 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .067 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .326 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่อายุแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

4.1.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านต่าง ๆ แตกต่างกัน

4.1.3.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกันสามารถ

แสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.93

ตารางที่ 4.93 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
วัฒนธรรมสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.394	2	.197	.762	.467
	ภายในกลุ่ม	104.494	404	.259		
	รวม	104.888	406			
การช่วยเหลือชุมชน	ระหว่างกลุ่ม	.049	2	.025	.091	.913
	ภายในกลุ่ม	109.241	404	.270		
	รวม	109.290	406			
นโยบายสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.266	2	.133	.534	.586
	ภายในกลุ่ม	100.361	404	.248		
	รวม	100.627	406			
การปฏิบัติต่อพนักงาน	ระหว่างกลุ่ม	.742	2	.371	1.316	.269
	ภายในกลุ่ม	113.917	404	.282		
	รวม	114.660	406			
การปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง	ระหว่างกลุ่ม	.731	2	.366	1.023	.360
	ภายในกลุ่ม	144.423	404	.357		
	รวม	145.155	406			

จากตารางที่ 4.93 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .467 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนมีค่า Sig. เท่ากับ .913 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .586 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานมีค่า Sig. เท่ากับ .269 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องมีค่า Sig. เท่ากับ .360 มากกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องไม่แตกต่างกัน

4.1.3.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับได้ในตารางที่ 4.94

ตารางที่ 4.94 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ	ระหว่างกลุ่ม	.059	2	.029	.085	.919
	ภายในกลุ่ม	139.510	404	.345		
	รวม	139.569	406			

ตารางที่ 4.94 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ	ระหว่างกลุ่ม	.114	2	.057	1.906	.808
	ภายในกลุ่ม	107.879	404	.267		
	รวม	107.993	406			

จากตารางที่ 4.94 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐมีค่า Sig. เท่ากับ .919 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับมีค่า Sig. เท่ากับ .808 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับไม่แตกต่างกัน

4.1.3.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาหารแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารได้ในตารางที่ 4.95

ตารางที่ 4.95 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประกอบอาหารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.712	2	.356	1.326	.267
	ภายในกลุ่ม	108.450	404	.268		
	รวม	109.162	406			

ตารางที่ 4.95 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดเมนูสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.482	2	.241	.724	.486
	ภายในกลุ่ม	134.637	404	.333		
	รวม	135.119	406			

จากตารางที่ 4.95 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .267 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .486 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวไม่แตกต่างกัน

4.1.3.4 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้ในตารางที่ 4.96

ตารางที่ 4.96 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการขยะ	ระหว่างกลุ่ม	.061	2	.031	.152	.859
	ภายในกลุ่ม	81.106	404	.201		
	รวม	81.167	406			

ตารางที่ 4.96 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การลดมลพิษ	ระหว่างกลุ่ม	.181	2	.090	.282	.754
	ภายในกลุ่ม	129.299	404	.320		
	รวม	129.479	406			
การใช้เทคโนโลยีลดขยะ	ระหว่างกลุ่ม	.553	2	.277	.877	.417
	ภายในกลุ่ม	127.437	404	.315		
	รวม	127.990	406			
การลดขยะต้นทาง	ระหว่างกลุ่ม	.864	2	.432	1.301	.273
	ภายในกลุ่ม	134.075	404	.332		
	รวม	134.939	406			

จากตารางที่ 4.96 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .859 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษมีค่า Sig. เท่ากับ .754 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .417 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดขยะต้นทางมีค่า Sig. เท่ากับ .273 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางไม่แตกต่างกัน

4.1.3.5 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้น้ำแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้ในตารางที่ 4.97

ตารางที่ 4.97 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดน้ำ	ระหว่างกลุ่ม	.691	2	.345	1.229	.294
	ภายในกลุ่ม	113.593	404	.281		
	รวม	114.284	406			
การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	.048	2	.024	.098	.096
	ภายในกลุ่ม	96.689	404	.244		
	รวม	98.737	406			

จากตารางที่ 4.97 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำมีค่า Sig. เท่ากับ .294 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .096 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

4.1.3.6 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงได้ในตารางที่ 4.98

ตารางที่ 4.98 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	.728	2	.364	1.763	.173
	ภายในกลุ่ม	83.418	404	.206		
	รวม	84.146	406			
การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	.697	2	.348	1.568	.210
	ภายในกลุ่ม	89.736	404	.222		
	รวม	90.432	406			
การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	.059	2	.029	.108	.898
	ภายในกลุ่ม	109.722	404	.272		
	รวม	109.781	406			

จากตารางที่ 4.98 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .173 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .210 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .898 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

4.1.3.7 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรม
 สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาคารสีเขียวแตกต่างกัน
 สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรม
 สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้ในตารางที่ 4.99

ตารางที่ 4.99 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม
 ปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.309	2	.655	2.234	.108
	ภายในกลุ่ม	118.378	404	.293		
	รวม	119.687	406			
การออกแบบอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.122	2	.061	.248	.780
	ภายในกลุ่ม	98.932	404	.245		
	รวม	99.054	406			

จากตารางที่ 4.99 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับพฤติกรรม
 สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way
 analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .108 มากกว่า .05
 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมจัดการ
 อาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .780 มากกว่า .05
 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการ
 ออกแบบอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

4.1.4 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมี
 พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านต่าง ๆ แตกต่างกัน

4.1.4.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกัน
 มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.100

ตารางที่ 4.100 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
วัฒนธรรมสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.933	3	.311	1.206	.307
	ภายในกลุ่ม	103.955	406	.258		
	รวม	104.888	406			
การช่วยเหลือชุมชน	ระหว่างกลุ่ม	2.021	3	.674	2.531	.057
	ภายในกลุ่ม	107.269	403	.266		
	รวม	109.290	406			
นโยบายสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.934	3	.311	1.259	.288
	ภายในกลุ่ม	99.692	403	.247		
	รวม	100.627	406			
การปฏิบัติต่อพนักงาน	ระหว่างกลุ่ม	1.452	3	.484	1.723	.162
	ภายในกลุ่ม	113.207	403	.281		
	รวม	114.660	406			
การปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง	ระหว่างกลุ่ม	.984	3	.328	.917	.433
	ภายในกลุ่ม	144.171	403	.358		
	รวม	145.155	406			

จากตารางที่ 4.100 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .307 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนมีค่า Sig. เท่ากับ .057 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .288 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานมีค่า Sig. เท่ากับ .162 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องมีค่า Sig. เท่ากับ .433 มากกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องไม่แตกต่างกัน

4.1.4.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับได้ในตารางที่ 4.101

ตารางที่ 4.101 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ	ระหว่างกลุ่ม	2.438	3	.813	2.388	.068
	ภายในกลุ่ม	137.131	403	.340		
	รวม	139.569	406			

ตารางที่ 4.101 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ	ระหว่างกลุ่ม	1.004	3	.335	1.260	.288
	ภายในกลุ่ม	106.989	403	.265		
	รวม	107.993	406			

จากตารางที่ 4.101 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐมีค่า Sig. เท่ากับ .068 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับมีค่า Sig. เท่ากับ .288 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับไม่แตกต่างกัน

4.1.4.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาหารแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารได้ในตารางที่ 4.102

ตารางที่ 4.102 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประกอบอาหารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.138	3	.046	.170	.917
	ภายในกลุ่ม	109.024	403	.271		
	รวม	109.162	406			

ตารางที่ 4.102 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดเมนูสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	3.074	3	1.025	3.128	.026
	ภายในกลุ่ม	132.044	403	.328		
	รวม	135.119	406			

จากตารางที่ 4.102 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .917 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .026 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวแสดงได้ในตารางที่ 4.103

ตารางที่ 4.103 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวด้วยวิธี LSD

ตำแหน่งอาชีพ	\bar{X}	เจ้าของร้าน	หุ้นส่วน	ผู้บริหาร	ผู้จัดการ
		3.4025	3.6138	3.4472	3.3234
เจ้าของร้าน	3.4025	-	-.21121*	-.04461	.07924
Sig.			(.010)		
หุ้นส่วน	3.6138	.21121*	-	.16660	.29037*
Sig.		(.010)			(.004)

ตารางที่ 4.103 (ต่อ)

ตำแหน่งอาชีพ	\bar{X}	เจ้าของร้าน	หุ้นส่วน	ผู้บริหาร	ผู้จัดการ
		3.4025	3.6138	3.4472	3.3234
ผู้บริหาร	3.4472	.04461	-.16660	-	.12377
Sig.					
ผู้จัดการ	3.3234	-.07916	-.29037*	-.12377	-
Sig.			(.044)		

จากตารางที่ 4.103 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารเป็นหุ้นส่วนร้านมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวมากกว่าเจ้าของร้าน และผู้จัดการร้าน

4.1.1.4 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกัน มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้ในตารางที่ 4.104

ตารางที่ 4.104 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการขยะ	ระหว่างกลุ่ม	1.427	3	.476	2.404	.067
	ภายในกลุ่ม	79.740	403	.198		
	รวม	81.167	406			
การลดมลพิษ	ระหว่างกลุ่ม	.374	3	.125	.389	.761
	ภายในกลุ่ม	129.105	403	.320		
	รวม	129.479	406			

ตารางที่ 4.104 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การใช้เทคโนโลยีลดขยะ	ระหว่างกลุ่ม	.901	3	.300	.952	.415
	ภายในกลุ่ม	127.089	403	.315		
	รวม	127.990	406			
การลดขยะต้นทาง	ระหว่างกลุ่ม	.069	3	.023	.069	.976
	ภายในกลุ่ม	134.869	403	.335		
	รวม	134.939	406			

จากตารางที่ 4.104 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .067 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษมีค่า Sig. เท่ากับ .761 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .415 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติลดขยะต้นทางมีค่า Sig. เท่ากับ .976 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางไม่แตกต่างกัน

4.1.4.5 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้น้ำแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้ในตารางที่ 4.105

ตารางที่ 4.105 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดน้ำ	ระหว่างกลุ่ม	.942	3	.314	1.117	.342
	ภายในกลุ่ม	113.342	403	.281		
	รวม	114.284	406			
การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	1.334	3	.445	1.840	.139
	ภายในกลุ่ม	97.403	403	.242		
	รวม	98.737	406			

จากตารางที่ 4.105 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำมีค่า Sig. เท่ากับ .342 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .139 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

4.1.4.6 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกัน มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงได้ในตารางที่ 4.106

ตารางที่ 4.106 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	1.098	3	.366	1.775	.151
	ภายในกลุ่ม	83.049	403	.206		
	รวม	84.146	406			
การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	1.582	3	.527	2.392	.068
	ภายในกลุ่ม	88.850	403	.220		
	รวม	90.432	406			
การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	.559	3	.186	.687	.560
	ภายในกลุ่ม	109.222	403	.271		
	รวม	109.781	406			

จากตารางที่ 4.106 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .151 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .068 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .560 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

4.1.4.7 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกัน มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาคารสีเขียวแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้ในตารางที่ 4.107

ตารางที่ 4.107 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.220	3	.407	1.383	.247
	ภายในกลุ่ม	118.467	403	.294		
	รวม	119.687	406			
การออกแบบอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.335	3	.112	.456	.713
	ภายในกลุ่ม	98.719	403	.245		
	รวม	99.054	406			

จากตารางที่ 4.107 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .247 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .713 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

4.1.5 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านต่าง ๆ แตกต่าง

4.1.5.1 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.108

ตารางที่ 4.108 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
วัฒนธรรมสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.810	3	.603	2.359	.071
	ภายในกลุ่ม	103.077	406	.256		
	รวม	104.888	406			
การช่วยเหลือชุมชน	ระหว่างกลุ่ม	1.387	3	.462	1.727	.161
	ภายในกลุ่ม	107.903	403	.268		
	รวม	109.290	406			
นโยบายสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.800	3	.267	1.076	.359
	ภายในกลุ่ม	99.827	403	.248		
	รวม	100.627	406			
การปฏิบัติต่อพนักงาน	ระหว่างกลุ่ม	4.138	3	1.379	5.030	.002
	ภายในกลุ่ม	110.522	406	.274		
	รวม	114.660	406			
การปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง	ระหว่างกลุ่ม	.981	3	.327	.914	.434
	ภายในกลุ่ม	144.174	403	.358		
	รวม	145.155	406			

จากตารางที่ 4.108 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสิทธิผลในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .071 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนมีค่า Sig. เท่ากับ .161 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .359 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานมีค่า Sig. เท่ากับ .002 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องมีค่า Sig. เท่ากับ .434 มากกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานแสดงได้ในตารางที่ 4.109

ตารางที่ 4.109 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสิทธิผลในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานด้วยวิธี LSD

ประสิทธิผล		ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
	\bar{X}	3.5370	3.6455	3.4639	3.3750
ไม่เกิน 3 ปี	3.5370	-	-.10842	.07312	.16204
Sig.					

ตารางที่ 4.109 (ต่อ)

ประสพการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.5370	3.6455	3.4639	3.3750
4-6 ปี	3.6455	.10842	-	.18154*	.27045*
Sig.				(.007)	(.001)
7-9 ปี	3.4639	-.07312	-.18154*	-	.08892
Sig.			(.007)		
10 ปีขึ้นไป	3.3750	-.16204	-.27045*	-.08892	-
Sig.			(.001)		

จากตารางที่ 4.109 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 7-9 ปี และ 10 ปีขึ้นไป

4.1.5.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับได้ในตารางที่ 4.110

ตารางที่ 4.110 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ	ระหว่างกลุ่ม	3.653	3	1.218	3.610	.013
	ภายในกลุ่ม	135.916	403	.337		
	รวม	139.569	406			

ตารางที่ 4.110 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามกฎหมาย	ระหว่างกลุ่ม	.629	3	.210	.787	.502
	ภายในกลุ่ม	107.364	403	.266		
	รวม	107.993	406			

จากตารางที่ 4.110 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐมีค่า Sig. เท่ากับ .013 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายมีค่า Sig. เท่ากับ .502 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐแสดงได้ในตารางที่ 4.111

ตารางที่ 4.111 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.4198	3.4970	3.3299	3.2422
ไม่เกิน 3 ปี	3.4198	-	-.07722	.08986	.17757
Sig.					
4-6 ปี	3.4970	.07722	-	.16707*	.25478*
Sig.				(.025)	(.003)

ตารางที่ 4.111 (ต่อ)

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.4198	3.4970	3.3299	3.2422
7-9 ปี	3.3299	-.08986	-.16707*	-	.08771
Sig.			(.025)		
10 ปีขึ้นไป	3.2422	-.17757	-.25478*	-.08771	-
Sig.			(.003)		

จากตารางที่ 4.111 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 7-9 ปี และ 10 ปีขึ้นไป

4.1.5.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาหารแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารได้ในตารางที่ 4.112

ตารางที่ 4.112 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประกอบอาหารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.946	3	.649	2.438	.064
	ภายในกลุ่ม	107.215	403	.266		
	รวม	109.162	406			

ตารางที่ 4.112 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดเมนูสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	3.882	3	1.294	3.974	.008
	ภายในกลุ่ม	131.237	403	.326		
	รวม	135.119	406			

จากตารางที่ 4.112 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .064 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .008 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวแสดงได้ในตารางที่ 4.113

ตารางที่ 4.113 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.5463	3.5758	3.4691	3.3867
ไม่เกิน 3 ปี	3.5463	-	-.02946	.07722	.15958
Sig.					
4-6 ปี	3.5758	.02946	-	.10669	.18904*
Sig.					(.013)

ตารางที่ 4.113 (ต่อ)

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.5463	3.5758	3.4691	3.3867
7-9 ปี	3.4691	-.07722	-.10669	-	.08235
Sig.					
10 ปีขึ้นไป	3.3867	-.15958	-.18904*	-.08235	-
Sig.			(.013)		

จากตารางที่ 4.113 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปีมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป

4.1.5.4 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้ในตารางที่ 4.114

ตารางที่ 4.114 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการขยะ	ระหว่างกลุ่ม	1.114	3	.371	1.869	.134
	ภายในกลุ่ม	80.053	403	.199		
	รวม	81.167	406			

ตารางที่ 4.114 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การลดมลพิษ	ระหว่างกลุ่ม	2.618	3	.873	2.772	.041
	ภายในกลุ่ม	126.861	403	.315		
	รวม	129.479	406			
การใช้เทคโนโลยีลดขยะ	ระหว่างกลุ่ม	4.720	3	1.573	5.144	.002
	ภายในกลุ่ม	123.270	403	.306		
	รวม	127.990	406			
การลดขยะต้นทาง	ระหว่างกลุ่ม	2.173	3	.724	2.199	.088
	ภายในกลุ่ม	132.766	403	.329		
	รวม	134.939	406			

จากตารางที่ 4.114 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสิทธิผลการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .134 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษมีค่า Sig. เท่ากับ .041 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .002 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสิทธิผลการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดขยะต้นทางมีค่า Sig. เท่ากับ .088 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษแสดงได้ในตารางที่ 4.115

ตารางที่ 4.115 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.5494	3.6000	3.4794	3.3750
ไม่เกิน 3 ปี	3.5494	-	-.05062	.07000	.17438
Sig.					
4-6 ปี	3.6000	.5062	-	.12062	.22500*
Sig.					(.007)
7-9 ปี	3.4794	-.07000	-.12062	-	.10438
Sig.					
10 ปีขึ้นไป	3.3750	-.17438	-.22500*	-.10438	-
Sig.			(.007)		

จากตารางที่ 4.115 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดมลพิษพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปีมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดมลพิษมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะแสดงได้ในตารางที่ 4.116

ตารางที่ 4.116 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีดขยะด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.4630	3.6182	3.4742	3.3125
ไม่เกิน 3 ปี	3.4630	-	-.15522*	-.01126	.15046
Sig.			(.039)		
4-6 ปี	3.6182	.15522*	-	.14396*	.30568*
Sig.		(.039)		(.043)	(.000)
7-9 ปี	3.4742	.01126	-.14396*	-	.16173
Sig.			(.043)		
10 ปีขึ้นไป	3.3125	-.15046	-.30568*	-.16173	-
Sig.			(.000)		

จากตารางที่ 4.116 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีดขยะพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปีมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีดขยะมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 3 ปี 7-9 ปี และ 10 ปีขึ้นไป

4.1.5.5 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้น้ำแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้ในตารางที่ 4.117

ตารางที่ 4.117 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดน้ำ	ระหว่างกลุ่ม	2.943	3	.981	3.551	.015
	ภายในกลุ่ม	111.341	403	.276		
	รวม	114.284	406			
การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	.572	3	.191	.783	.504
	ภายในกลุ่ม	98.165	403	.244		
	รวม	98.737	406			

จากตารางที่ 4.117 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำมีค่า Sig. เท่ากับ .015 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .504 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำแสดงได้ในตารางที่ 4.118

ตารางที่ 4.118 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.4815	3.5091	3.4665	3.2617
ไม่เกิน 3 ปี	3.4815	-	-.02761	.01499	.21976*
Sig.					(.013)
4-6 ปี	3.5091	.02761	-	.04264	.24737*
Sig.					(.002)
7-9 ปี	3.4665	-.01499	-.04260	-	.20478*
Sig.					(.016)
10 ปีขึ้นไป	3.2617	-.21976*	-.24737*	-.20478*	-
Sig.		(.013)	(.002)	(.016)	

จากตารางที่ 4.118 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไปมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำน้อยกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 3 ปี 4-6 ปี และ 7-9 ปี

4.1.5.6 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงได้ในตารางที่ 4.119

ตารางที่ 4.119 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	1.535	3	.512	2.496	.059
	ภายในกลุ่ม	82.611	403	.205		
	รวม	84.146	406			
การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	2,566	3	.855	3.923	.009
	ภายในกลุ่ม	87.866	403	.218		
	รวม	90.432	406			
การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	2.896	3	.965	3.639	.013
	ภายในกลุ่ม	106.885	403	.265		
	รวม	109.781	406			

จากตารางที่ 4.119 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .059 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .009 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสพการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .013 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพแสดงได้ในตารางที่ 4.120

ตารางที่ 4.120 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.5309	3.6439	3.5387	3.4180
ไม่เกิน 3 ปี	3.5309	-	-.11308	-.00780	.11290
Sig.					
4-6 ปี	3.6439	.11308	-	.10528	.22597*
Sig.					(.001)
7-9 ปี	3.5387	.00780	-.10528	-	.12069
Sig.					
10 ปีขึ้นไป	3.4180	-.11290	-.22597*	-.12069	-
Sig.			(.001)		

จากตารางที่ 4.120 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงแสดงได้ในตารางที่ 4.121

ตารางที่ 4.121 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.5761	3.5758	3.5052	3.3385
ไม่เกิน 3 ปี	3.5761	-	.00037	.07098	.23759*
Sig.					(.006)
4-6 ปี	3.5758	-.00037	-	.07060	.23722*
Sig.					(.002)
7-9 ปี	3.5052	-.07098	-.07060	-	.16661*
Sig.					(.045)
10 ปีขึ้นไป	3.3385	-.23759*	-.23722*	-.16661*	-
Sig.		(.006)	(.002)	(.045)	

จากตารางที่ 4.121 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงน้อยกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 3 ปี 4-6 ปี และ 7-9 ปี

4.1.5.7 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาคารสีเขียวแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้ในตารางที่ 4.122

ตารางที่ 4.122 ผลการวิเคราะห์ความสัมพัทธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.912	3	.304	1.032	.378
	ภายในกลุ่ม	118.774	403	.295		
	รวม	119.687	406			
การออกแบบอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	2.915	3	.972	4.074	.007
	ภายในกลุ่ม	96.138	403	.239		
	รวม	99.054	406			

จากตารางที่ 4.122 ผลการวิเคราะห์ความสัมพัทธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .378 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .007 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวแสดงได้ในตารางที่ 4.123

ตารางที่ 4.123 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์	\bar{X}	ไม่เกิน 3 ปี	4-6 ปี	7-9 ปี	10 ปีขึ้นไป
		3.5926	3.5859	3.5498	3.3490
ไม่เกิน 3 ปี	3.5926	-	.00673	.04276	.24363*
Sig.					(.003)
4-6 ปี	3.5859	-.00673	-	.03603	.23690*
Sig.					(.001)
7-9 ปี	3.5498	-.04276	-.03603	-	.20087*
Sig.					(.011)
10 ปีขึ้นไป	3.3490	-.24363*	-.23690*	-.20087*	-
Sig.		(.003)	(.001)	(.011)	

จากตารางที่ 4.123 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวน้อยกว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 3 ปี 4-6 ปี และ 7-9 ปี

4.1.6 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านต่าง ๆ แตกต่างกัน

4.1.6.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.124

ตารางที่ 4.124 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
วัฒนธรรมสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.340	3	.113	.437	.727
	ภายในกลุ่ม	104.548	403	.259		
	รวม	104.888	406			
การช่วยเหลือชุมชน	ระหว่างกลุ่ม	.591	3	.197	.730	.535
	ภายในกลุ่ม	108.700	403	.270		
	รวม	109.290	406			
นโยบายสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.247	3	.082	.331	.803
	ภายในกลุ่ม	100.379	403	.249		
	รวม	100.627	406			
การปฏิบัติต่อพนักงาน	ระหว่างกลุ่ม	.399	3	.133	.469	.704
	ภายในกลุ่ม	114.261	403	.274		
	รวม	114.660	406			
การปฏิบัติอย่าง เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง	ระหว่างกลุ่ม	.190	3	.063	.176	.913
	ภายในกลุ่ม	144.965	403	.360		
	รวม	145.155	406			

จากตารางที่ 4.124 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .727 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนมีค่า Sig. เท่ากับ .535 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .803 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานมีค่า Sig. เท่ากับ .704 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องมีค่า Sig. เท่ากับ .913 มากกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องไม่แตกต่างกัน

4.1.6.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐได้ในตารางที่ 4.125

ตารางที่ 4.125 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ	ระหว่างกลุ่ม	.624	3	.208	.604	.613
	ภายในกลุ่ม	138.944	403	.345		
	รวม	139.569	406			
การปฏิบัติตามกฎหมาย	ระหว่างกลุ่ม	.974	3	.325	1.223	.301
	ภายในกลุ่ม	107.019	403	.266		
	รวม	107.993	406			

จากตารางที่ 4.125 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐมีค่า Sig. เท่ากับ .613 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายมีค่า Sig. เท่ากับ .301 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายไม่แตกต่างกัน

4.1.6.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาหารแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารได้ในตารางที่ 4.126

ตารางที่ 4.126 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประกอบอาหารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.425	3	.475	1.777	.151
	ภายในกลุ่ม	107.736	403	.267		
	รวม	109.162	406			
การจัดเมนูสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	3.155	3	1.052	3.211	.023
	ภายในกลุ่ม	131.964	403	.327		
	รวม	135.119	406			

จากตารางที่ 4.126 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .151 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .023 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวแสดงได้ในตารางที่ 4.127

ตารางที่ 4.127 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวด้วยวิธี LSD

ประเภทของร้าน		ร้านกาแฟ เครื่องดื่ม	ร้านขนาด 1-2 คูหา	สวนอาหาร	ภัตตาคาร
	\bar{X}	3.3694	3.4608	3.5538	3.2308
ร้านกาแฟ เครื่องดื่ม	3.3694	-	-.09139	-.18440*	.13868
Sig.					
ร้านอาหารขนาด 1-2 คูหา	3.4608	.09139	-	-.9301	.23007*
Sig.					(.013)
สวนอาหาร	3.5538	.18440*	.09301	-	.32308*
Sig.		(.037)			(.006)
ภัตตาคาร	3.2308	-.13868	-.23007*	-.32308*	-
Sig.			(.013)	(.006)	

จากตารางที่ 4.127 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทขนาด 1-2 คูหามีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการ

ปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทภัตตาคาร และผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทสวนอาหารมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทร้านกาแฟและเครื่องดื่ม และประเภทภัตตาคาร

4.1.6.4 ผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้ในตารางที่ 4.128

ตารางที่ 4.128 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการขยะ	ระหว่างกลุ่ม	.638	3	.213	1.065	.364
	ภายในกลุ่ม	80.529	403	.200		
	รวม	81.167	406			
การลดมลพิษ	ระหว่างกลุ่ม	.429	3	.143	.446	.720
	ภายในกลุ่ม	129.050	403	.320		
	รวม	129.479	406			
การใช้เทคโนโลยีลดขยะ	ระหว่างกลุ่ม	.334	3	.111	.351	.788
	ภายในกลุ่ม	127.656	403	.317		
	รวม	127.990	406			
การลดขยะต้นทาง	ระหว่างกลุ่ม	.279	3	.093	.278	.841
	ภายในกลุ่ม	134.660	403	.334		
	รวม	134.939	406			

จากตารางที่ 4.128 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .364 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษมีค่า Sig. เท่ากับ .720 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษไม่แตกต่างกันอย่าง

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .788 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดขยะต้นทางมีค่า Sig. เท่ากับ .841 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางไม่แตกต่างกัน

4.1.6.5 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้น้ำแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้ในตารางที่ 4.129

ตารางที่ 4.129 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดน้ำ	ระหว่างกลุ่ม	.479	3	.160	.565	.638
	ภายในกลุ่ม	113.805	403	.282		
	รวม	114.284	406			

ตารางที่ 4.129 (ต่อ)

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	.498	3	.166	.680	.565
	ภายในกลุ่ม	98.239	403	.244		
	รวม	98.737	406			

จากตารางที่ 4.129 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำมีค่า Sig. เท่ากับ .638 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .565 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

4.1.6.6 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงได้ในตารางที่ 4.130

ตารางที่ 4.130 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	.652	3	.217	1.049	.371
	ภายในกลุ่ม	83.494	403	.207		
	รวม	84.146	406			
การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	.590	3	.197	.883	.450
	ภายในกลุ่ม	89.842	403	.223		
	รวม	90.432	406			
การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	.369	3	.123	.453	.715
	ภายในกลุ่ม	109.411	403	.271		
	รวม	109.781	406			

จากตารางที่ 4.130 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .371 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .450 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .715 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

4.1.6.7 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาคารสีเขียวแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้ในตารางที่ 4.131

ตารางที่ 4.131 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.382	3	.127	.430	.732
	ภายในกลุ่ม	119.305	403	.296		
	รวม	119.687	406			
การออกแบบอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.388	3	.463	1.910	.127
	ภายในกลุ่ม	97.665	403	.242		
	รวม	99.054	406			

จากตารางที่ 4.131 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .732 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .127 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

4.1.7 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านต่าง ๆ แตกต่างกัน

4.1.7.1 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ในตารางที่ 4.132

ตารางที่ 4.132 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
วัฒนธรรมสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	2.182	3	.727	2.853	.037
	ภายในกลุ่ม	102.706	406	.255		
	รวม	104.888	406			
การช่วยเหลือชุมชน	ระหว่างกลุ่ม	1.925	3	.642	2.409	.067
	ภายในกลุ่ม	107.365	403	.266		
	รวม	109.290	406			
นโยบายสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.511	3	.504	2.048	.107
	ภายในกลุ่ม	99.115	403	.246		
	รวม	100.627	406			
การปฏิบัติต่อพนักงาน	ระหว่างกลุ่ม	2.076	3	.692	2.477	.061
	ภายในกลุ่ม	112.584	406	.279		
	รวม	114.660	406			
การปฏิบัติอย่าง เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง	ระหว่างกลุ่ม	1.955	3	.652	1.834	.140
	ภายในกลุ่ม	143.199	403	.355		
	รวม	145.155	406			

จากตารางที่ 4.132 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .037 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนมีค่า Sig. เท่ากับ .067 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชนไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .107 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนโยบายสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานมีค่า Sig. เท่ากับ .061 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องมีค่า Sig. เท่ากับ .140 มากกว่า 0.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวแสดงได้ในตารางที่ 4.133

ตารางที่ 4.133 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวด้วยวิธี LSD

ประสพการณ์		ไม่เกิน 1 ล้านบาท	>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	>3 ล้านบาท
	\bar{X}	3.4053	3.4726	3.4375	3.6274
ไม่เกิน 1 ล้านบาท	3.4053	-	-.06734	-.03224	-.22215*
Sig.					(.004)
>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	3.4726	.06734	-	.03510	-.15480
Sig.					(.001)
>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	3.4375	.03224	-.03510	-	-.18990
Sig.					
>3 ล้านบาท	3.6274	.22215*	.15480	.18990	-
Sig.		(.004)			

จากตารางที่ 4.133 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท

4.1.7.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐได้ในตารางที่ 4.134

ตารางที่ 4.134 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ	ระหว่างกลุ่ม	2.956	3	.985	2.907	.035
	ภายในกลุ่ม	136.613	403	.339		
	รวม	139.569	406			
การปฏิบัติตามกฎหมาย	ระหว่างกลุ่ม	1.874	3	.625	2.373	.070
	ภายในกลุ่ม	106.118	403	.263		
	รวม	107.993	406			

จากตารางที่ 4.134 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐมีค่า Sig. เท่ากับ .035 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายมีค่า Sig. เท่ากับ .070 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐแสดงได้ในตารางที่ 4.135

ตารางที่ 4.135 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐด้วยวิธี LSD

ประสพการณ์		ไม่เกิน 1 ล้านบาท	>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	>3 ล้านบาท
	\bar{X}	3.3452	3.5068	3.3500	3.5577
ไม่เกิน 1 ล้านบาท	3.3452	-	-0.16161*	-0.00476	-0.21245*
Sig.			(.037)		(.017)
>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	3.5068	.16161*	-	.15685	-0.05084
Sig.		(.037)			
>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	3.3500	.00476	-0.15685	-	-0.20769
Sig.					
>3 ล้านบาท	3.5577	.21245*	.05084	.20769	-
Sig.		(.017)			

จากตารางที่ 4.135 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อ เดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐน้อยกว่าผู้ที่มีรายได้ ต่อเดือนมากกว่า 1 ล้าน แต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท และรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท

4.1.7.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาหารแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารได้ในตารางที่ 4.136

ตารางที่ 4.136 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหาร

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประกอบอาหารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.982	3	.661	2.484	.060
	ภายในกลุ่ม	107.180	403	.266		
	รวม	109.162	406			
การจัดเมนูสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	2.406	3	.802	2.436	.064
	ภายในกลุ่ม	132.713	403	.329		
	รวม	135.119	406			

จากตารางที่ 4.136 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .060 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .064 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวไม่แตกต่างกัน

4.1.7.4 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้ในตารางที่ 4.137

ตารางที่ 4.137 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการขยะ	ระหว่างกลุ่ม	1.251	3	.417	2.104	.099
	ภายในกลุ่ม	79.916	403	.198		
	รวม	81.167	406			
การลดมลพิษ	ระหว่างกลุ่ม	1.887	3	.629	1.987	.115
	ภายในกลุ่ม	127.592	403	.317		
	รวม	129.479	406			
การใช้เทคโนโลยีลดขยะ	ระหว่างกลุ่ม	3.619	3	1.206	3.909	.009
	ภายในกลุ่ม	124.371	403	.309		
	รวม	127.990	406			
การลดขยะต้นทาง	ระหว่างกลุ่ม	4.258	3	1.419	4.377	.005
	ภายในกลุ่ม	130.680	403	.324		
	รวม	134.939	406			

จากตารางที่ 4.137 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .099 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษมีค่า Sig. เท่ากับ .115 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมีค่า Sig. เท่ากับ .009 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรม

สิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดขยะต้นทางมีค่า Sig. เท่ากับ .005 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะต้นทางแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะแสดงได้ในตารางที่ 4.138

ตารางที่ 4.138 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์		ไม่เกิน 1 ล้านบาท	>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	>3 ล้านบาท
	\bar{X}	3.4504	3.6370	3.3833	3.6538
ไม่เกิน 1 ล้านบาท	3.4504	-	-.18659*	.06706	-.20345*
Sig.			(.012)		(.017)
>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	3.6370	.18659*	-	.25365*	-.01686
Sig.		(.012)		(.036)	
>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	3.3833	-.06706	-.25365*	-	-.27051*
Sig.			(.036)		(.034)
>3 ล้านบาท	3.6538	.20345*	.01686	.27051*	-
Sig.		(.017)		(.034)	

จากตารางที่ 4.138 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่เกิน 2 ล้านบาทมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท และไม่เกิน 2 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท

นอกจากนี้ผู้ที่มีการรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาทมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมากกว่าผู้ที่มีการรายได้ต่อเดือนมากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท และ มากกว่า 2 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมลดขยะต้นทางแสดงได้ในตารางที่ 4.139

ตารางที่ 4.139 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมลดขยะต้นทางด้วยวิธี LSD

ประสบการณ์		ไม่เกิน 1 ล้านบาท	>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	>3 ล้านบาท
	\bar{X}	3.4623	3.4589	3.6667	3.7404
ไม่เกิน 1 ล้านบาท	3.4623	-	.00340	-.20437	-.27808*
Sig.					(.001)
>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	3.4589	-.00340	-	-.20776	-.28148*
Sig.					(.007)
>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	3.6667	.20437	.20776	-	-.07372
Sig.					
>3 ล้านบาท	3.7404	.27808*	.28148*	.07372	-
Sig.		(.001)	(.007)		

จากตารางที่ 4.139 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมลดขยะต้นทางพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมลดขยะต้นทางมากกว่าผู้ที่มีการรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท และไม่เกิน 1 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท

4.1.7.5 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีการรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้น้ำแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม
สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้ในตารางที่ 4.140

ตารางที่ 4.140 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติ
ด้านการใช้น้ำ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดน้ำ	ระหว่างกลุ่ม	2.532	3	.844	3.044	.029
	ภายในกลุ่ม	111.752	403	.277		
	รวม	114.284	406			
การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	2.049	3	.683	2.847	.037
	ภายในกลุ่ม	96.688	403	.240		
	รวม	98.737	406			

จากตารางที่ 4.140 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม
สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำ โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way
analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำมีค่า Sig. เท่ากับ .029 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการ
ธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการ
ประหยัดน้ำแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี
Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

และพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .037 น้อยกว่า
.05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรม
สิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความ
แตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของ
ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการ
ประหยัดน้ำแสดงได้ในตารางที่ 4.141

ตารางที่ 4.141 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม การประหยัดน้ำด้วยวิธี LSD

ประสพการณ์		ไม่เกิน 1 ล้านบาท	>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	>3 ล้านบาท
	\bar{X}	3.3938	3.5308	3.5500	3.5865
ไม่เกิน 1 ล้านบาท	3.3938	-	-.13697	-.15615	-.19269*
Sig.					(.017)
>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	3.5308	.13697	-	-.01918	-.05572
Sig.					
>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	3.5500	.15615	.01918	-	-.03654
Sig.					
>3 ล้านบาท	3.5865	.19269*	.05572	.03654	-
Sig.		(.017)			

จากตารางที่ 4.141 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพแสดงได้ในตารางที่ 4.142

ตารางที่ 4.142 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพด้วยวิธี LSD

ประสพการณ์		ไม่เกิน 1 ล้านบาท	>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	>3 ล้านบาท
	\bar{X}	3.4851	3.5925	3.3917	3.6490
ไม่เกิน 1 ล้านบาท	3.4851	-	-.10735	.09345	-.16392*
Sig.					(.029)
>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	3.5925	.10735	-	.20080	-.05657
Sig.					
>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	3.3917	-.09345	-.20080	-	-.25737*
Sig.					(.022)
>3 ล้านบาท	3.6490	.16392*	.05657	.25737*	-
Sig.		(.029)		(.022)	

จากตารางที่ 4.142 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท และมากกว่า 2 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท

4.1.7.6 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงได้ในตารางที่ 4.143

ตารางที่ 4.143 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	3.191	3	1.064	5.295	.001
	ภายในกลุ่ม	80.955	403	.201		
	รวม	84.146	406			
การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	1.510	3	.503	2.281	.079
	ภายในกลุ่ม	88.923	403	.221		
	รวม	90.432	406			
การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	ระหว่างกลุ่ม	.540	3	.180	.664	.575
	ภายในกลุ่ม	109.241	403	.271		
	รวม	109.781	406			

จากตารางที่ 4.143 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .001 น้อยกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันอย่างน้อยสองกลุ่มมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ จึงต้องทำการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ต่อไป

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพมีค่า Sig. เท่ากับ .079 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงมีค่า Sig. เท่ากับ .575 มากกว่า .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้อันแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน

การทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้อันแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงแสดงได้ในตารางที่ 4.144

ตารางที่ 4.144 ผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่รายได้อันแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงด้วยวิธี LSD

ประเภทการ		ไม่เกิน 1 ล้านบาท	>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	>3 ล้านบาท
	\bar{X}	3.4041	3.5913	3.4944	3.6090
ไม่เกิน 1 ล้านบาท	3.4041	-	-.18722*	-.09034	-.20487*
Sig.			(.002)		(.003)
>1ล้าน ไม่ถึง 2 ล้านบาท	3.5913	.18722*	-	.09688	-.01765
Sig.		(.002)			
>2ล้าน ไม่ถึง 3 ล้านบาท	3.4944	.09034	-.09688	-	-.11453
Sig.					
>3 ล้านบาท	3.6090	.20487*	.01765	.11453	-
Sig.		(.003)			

จากตารางที่ 4.144 แสดงผลการทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD) ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้อันแตกต่างกันกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้อันมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมากกว่าผู้ที่มีรายได้อันไม่เกิน 1 ล้านบาท และผู้ที่มีรายได้อันมากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมากกว่าผู้ที่มีรายได้อันไม่เกิน 1 ล้านบาท

4.1.7.7 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันมีพฤติกรรม
สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านอาคารสีเขียวแตกต่างกัน

สามารถแสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม
สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้ในตารางที่ 4.145

ตารางที่ 4.145 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม
ปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การจัดการอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	1.614	3	.538	1.836	.140
	ภายในกลุ่ม	118.073	403	.293		
	รวม	119.687	406			
การออกแบบอาคารสีเขียว	ระหว่างกลุ่ม	.806	3	.269	1.102	.348
	ภายในกลุ่ม	98.248	403	.244		
	รวม	99.054	406			

จากตารางที่ 4.145 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ต่อเดือนกับพฤติกรรม
สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One way
analysis of variance) พบว่า

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .140 มากกว่า .05
ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการ
อาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .348 มากกว่า .05
ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกันจึงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการ
ออกแบบอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน

4.2 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมของผู้
ประกอบการธุรกิจร้านอาหารกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเท
ศไทย

การวิเคราะห์นี้เพื่อตอบสนองมติดูงานวิจัยที่ 8-14 ปัจจัยภายในทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย ทำการวิเคราะห์ด้วยสมการถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ด้วยวิธี Enter

4.2.1 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติดูงานข้อที่ 8 ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 5 องค์ประกอบคือ การสร้างวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) การช่วยเหลือชุมชน(Commuhelp) นโยบายสีเขียว (Greenpolicy) การปฏิบัติต่อพนักงาน (Workertreat) การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง (Fairtreat) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.146

ตารางที่ 4.146 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม						
R=.847, R ² =.717, Adjusted R ² =.713						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.094	9.851	.000		
ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	.127	.025	3.818	.000	.640	1.563
ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร	.322	.019	8.516	.000	.493	2.029
การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า	.204	.020	6.397	.000	.692	1.444

ตารางที่ 4.146 (ต่อ)

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม						
R=.847, R ² =.717, Adjusted R ² =.713						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
การตอบสนองนโยบายของภาครัฐ เรื่องสิ่งแวดล้อม	.266	.019	7.291	.000	.533	1.877
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการ จัดการด้านสิ่งแวดล้อม	.196	.019	6.134	.000	.694	1.442
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำ ธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	.184	.020	5.260	.000	.575	1.740

จากตารางที่ 4.146 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมในระดับสูง โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .847 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 71.7 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .094 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.322) การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.266) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.204) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.196) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.184) และร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.127) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้ง 6 ตัวแปร มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.2.2 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 9 ปัจจัยด้านทัศนคติ

ต่อสิ่งแวดลอมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดลอมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของ ภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดลอมประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และ ปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดลอมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ ประกอบด้วย องค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ (Govpolicy) และการปฏิบัติ ตามกฎหมาย (Lawenforce) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรม สิ่งแวดลอมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐจากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.147

ตารางที่ 4.147 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติ ต่อสิ่งแวดลอมกับพฤติกรรมสิ่งแวดลอมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดลอมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ $R=.793, R^2=.629, \text{Adjusted } R^2=.624$						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.116	7.524	.000		
ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษา สิ่งแวดลอม	.117	.031	3.067	.002	.640	1.563
ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหาร ประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร	.249	.023	5.737	.000	.493	2.029
การตอบสนองความต้องการเรื่อง สิ่งแวดลอมของลูกค้า	.196	.025	5.347	.000	.692	1.444
การตอบสนองนโยบายของภาครัฐ เรื่องสิ่งแวดลอม	.266	.023	6.380	.000	.533	1.877
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการ จัดการด้านสิ่งแวดลอม	.207	.023	5.649	.000	.694	1.442
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำ ธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	.191	.025	4.758	.000	.575	1.740

จากตารางที่ 4.147 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐในระดับสูง โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .793 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐได้ร้อยละ 62.9 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .116 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.266) ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุนเพิ่มพูนกำไร (.249) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.207) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.196) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.191) และร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.117) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.2.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 10 ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) และการจัดเมนูสีเขียว (Greenmenu) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.148

ตารางที่ 4.148 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร R=.814, R ² =.662, Adjusted R ² =.657						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.108	8.657	.000		
ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	.101	.029	2.792	.005	.640	1.563
ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร	.277	.022	6.690	.000	.493	2.029
การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า	.228	.023	6.528	.000	.692	1.444
การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม	.349	.022	8.777	.000	.533	1.877
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม	.166	.021	4.748	.000	.694	1.442
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	.112	.023	2.930	.004	.575	1.740

จากตารางที่ 4.148 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารในระดับสูงโดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .814 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารได้ร้อยละ 66.2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .108 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.349) ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.277) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.228) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.166) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.112) และร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.101) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation

Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.2.4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 11 ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 4 องค์ประกอบคือ การจัดการขยะ (Garmanage) และการลดมลพิษ (Pollureduct) การใช้เทคโนโลยีลดขยะ (Garretech) การลดขยะต้นทาง (Garorireduct) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.149

ตารางที่ 4.149 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม						
R=.823, R ² =.677, Adjusted R ² =.673						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.097	11.280	.000		
ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	.086	.026	2.409	.016	.640	1.563
ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร	.268	.020	6.634	.000	.493	2.029
การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า	.208	.021	6.082	.000	.692	1.444
การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม	.288	.019	7.397	.000	.533	1.877
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม	.230	.019	6.743	.000	.694	1.442

ตารางที่ 4.150 (ต่อ)

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม						
R=.823, R ² =.677, Adjusted R ² =.673						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำ ธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	.181	.021	4.835	.000	.575	1.740

จากตารางที่ 4.149 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมในระดับสูงโดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .823 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 67.7 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .097 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.288) ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.268) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.230) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.208) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.181) และร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.086) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.2.5 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 12 ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การประหยัดน้ำ (Safewater) และการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่

รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.150

ตารางที่ 4.150 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ						
R=.756, R ² =.571, Adjusted R ² =.565						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.122	8.284	.000		
ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	.138	.033	3.361	.001	.640	1.563
ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร	.270	.025	5.791	.000	.493	2.029
การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า	.116	.026	2.957	.003	.692	1.444
การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม	.215	.024	4.801	.000	.533	1.877
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม	.244	.024	6.195	.000	.694	1.442
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	.189	.026	4.376	.000	.575	1.740

จากตารางที่ 4.150 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .756 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 57.1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .122 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.270) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.244) การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.215) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.189) ร้านอาหาร

สีเขียวช่วยรักษาสีแวดล้อม (.138) และการตอบสนองความต้องการเรื่องสีแวดล้อมของลูกค้า (.116) ส่งผลต่อพฤติกรรมสีแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.2.6 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสีแวดล้อมกับพฤติกรรมสีแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 13 ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสีแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสีแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสีแวดล้อมประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสีแวดล้อมการใช้น้ำและเชื้อเพลิงประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 3 องค์ประกอบ คือ การประหยัดพลังงาน (Safeenfuel) การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Efenfuel) การจัดทำสถิติการใช้น้ำและเชื้อเพลิง (Fuelrec) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อย โดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่ได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสีแวดล้อมด้านการใช้น้ำและเชื้อเพลิง จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.151

ตารางที่ 4.151 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสีแวดล้อมกับพฤติกรรมสีแวดล้อมด้านการใช้น้ำและเชื้อเพลิง

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสีแวดล้อมด้านการใช้น้ำและเชื้อเพลิง						
R=.803, R ² =.605, Adjusted R ² =.640						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.098	12.882	.000		
ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสีแวดล้อม	.059	.026	1.593	.112	.640	1.563

ตารางที่ 4.151 (ต่อ)

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง						
R=.803, R ² =.605, Adjusted R ² =.640						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.098	12.882	.000		
ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร	.247	.020	5.817	.000	.493	2.029
การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า	.209	.021	5.827	.000	.692	1.444
การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม	.292	.020	7.162	.000	.533	1.877
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม	.285	.020	7.971	.000	.694	1.442
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	.140	.021	3.557	.000	.575	1.740

จากตารางที่ 4.151 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง 5 ตัวแปร มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ยกเว้นตัวแปรร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม มีค่า Sig. เท่ากับ .112 จึงไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .756 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ได้ร้อยละ 60.5 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .098 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.292) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.285) ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.247) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.209) และความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.140) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation

Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.2.7 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 14 ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) และการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่ได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.152

ตารางที่ 4.152 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย						
R=.730, R ² =.533, Adjusted R ² =.526						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.126	8.654	.000		
ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	.185	.034	4.337	.000	.640	1.563
ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร	.359	.025	7.381	.000	.493	2.029
การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า	.155	.027	3.771	.000	.692	1.444
การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม	.170	.025	3.625	.000	.533	1.877
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม	.192	.025	4.681	.000	.694	1.442

ตารางที่ 4.152 (ต่อ)

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย						
R=.730, R ² =.533, Adjusted R ² =.526						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว	.077	.027	1.707	.089	.575	1.740

จากตารางที่ 4.152 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย 5 ตัวแปร มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ยกเว้นตัวแปรความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .089 จึงไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .730 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ได้ร้อยละ 53.3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .025 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.359) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.192) ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม(.185) การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.170) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.155) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

การวิเคราะห์นี้เพื่อตอบสนองมาตรฐานงานวิจัยที่ 15-21 ปัจจัยภายในการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ทำการวิเคราะห์ด้วยสมการถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ด้วยวิธี Enter ทั้งนี้ตัวแปรอิสระการตลาดสีเขียวมีตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปรคือ 1.ผลิตภัณฑ์ 2.ราคา 3.ช่องทางการจำหน่าย 4.การส่งเสริมการขาย 5. บุคคล 6.กระบวนการ

7.ลักษณะทางกายภาพ แต่ละตัวแปรประกอบด้วยตัวแปรย่อย 2 ตัวแปร (ข้อความ) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรย่อยในแต่ละตัวแปรโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อตัวแปรที่มีอยู่ 7 แปร

4.3.1 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 15 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 5 องค์ประกอบคือ การสร้างวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) การช่วยเหลือชุมชน(Commuhelp) นโยบายสีเขียว (Greenpolicy) การปฏิบัติต่อพนักงาน (Workertreat) การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง (Fairtreat) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.153

ตารางที่ 4.153 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม R=.811, R ² =.658, Adjusted R ² =.652						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.111	8.514	.000		
ผลิตภัณฑ์	.033	.037	.705	.481	.398	2.511
ราคา	.071	.037	1.455	.147	.360	2.779
ช่องทางการจำหน่าย	.002	.027	.049	.961	.894	1.119
การส่งเสริมการขาย	.152	.037	3.066	.002	.349	2.867
บุคคล	.290	.038	6.056	.000	.373	2.678
กระบวนการ	.292	.035	6.320	.000	.402	2.488

ตารางที่ 4.153 (ต่อ)

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม						
R=.811, R ² =.658, Adjusted R ² =.652						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
ลักษณะทางกายภาพ	.119	.036	2.531	.012	.391	2.555

จากตารางที่ 4.153 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม 4 ตัวแปรคือ ตัวแปรการส่งเสริมการขาย มีค่า Sig. เท่ากับ .002 ตัวแปรบุคคล มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .012 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 3 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ราคา และช่องทางการจำหน่าย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .811 และสามารถรวมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 65.8 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .111 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรกระบวนการ (.292) บุคคล (.290) การส่งเสริมการขาย (.152) และลักษณะทางกายภาพ (.119) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมดมีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.3.2 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมาตรฐานข้อที่ 16 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ (Govpolicy) และการปฏิบัติตามกฎหมาย (Lawenforce) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐจากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.154

ตารางที่ 4.154 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาด สัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ						
R=.742, R ² =.550, Adjusted R ² =.542						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.137	7.121	.000		
ผลิตภัณฑ์	.031	.045	.584	.559	.398	2.511
ราคา	.138	.046	2.464	.014	.360	2.779
ช่องทางการจำหน่าย	.004	.033	.104	.917	.894	1.119
การส่งเสริมการขาย	.121	.045	2.128	.034	.349	2.867
บุคคล	.237	.047	4.318	.000	.373	2.678
กระบวนการ	.229	.043	4.330	.000	.402	2.488
ลักษณะทางกายภาพ	.120	.045	2.239	.026	.391	2.555

จากตารางที่ 4.154 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสี่เชิงซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปร มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ 5 ตัวแปรคือ ตัวแปรราคา มีค่า Sig. เท่ากับ .014 ตัวแปรบุคคล มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .026 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 2 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ช่องทางการจำหน่าย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .742 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐได้ร้อยละ 55.0 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .137 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรบุคคล (.237) กระบวนการ (.229) ราคา (.138) การส่งเสริมการขาย (.121) และลักษณะทางกายภาพ (.119) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation

Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.3.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 17 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) และการจัดเมนูสีเขียว (Greenmenu) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐานแสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.155

ตารางที่ 4.155 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร						
R=.759, R ² =.576, Adjusted R ² =.568						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.130	7.223	.000		
ผลิตภัณฑ์	.013	.043	.251	.802	.398	2.511
ราคา	.001	.043	.013	.990	.360	2.779
ช่องทางการจำหน่าย	.034	.032	.978	.329	.894	1.119
การส่งเสริมการขาย	.297	.043	5.378	.000	.349	2.867
บุคคล	.309	.045	5.785	.000	.373	2.678
กระบวนการ	.208	.040	4.046	.000	.402	2.488
ลักษณะทางกายภาพ	.055	.043	1.053	.293	.391	2.555

จากตารางที่ 4.155 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปร มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร 3 ตัวแปรคือ ตัวแปรส่งเสริมการ

ขาย มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรบุคคล มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 4 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจำหน่าย และลักษณะทางกายภาพ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .759 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารได้ร้อยละ 57.6 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .130 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรบุคคล (.309) การส่งเสริมการขาย (.297) กระบวนการ (.208) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระ ที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.3.4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมาตรฐานข้อที่ 18 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 4 องค์ประกอบคือ การจัดการขยะ (Garmanage) และการลดมลพิษ (Pollureduct) การใช้เทคโนโลยีลดขยะ (Garretech) การลดขยะต้นทาง (Garorireduct) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.156

ตารางที่ 4.156 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาด
 สัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม						
R=.789, R ² =.623, Adjusted R ² =.617						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.113	10.014	.000		
ผลิตภัณฑ์	-.017	.038	-.349	.727	.398	2.511
ราคา	.075	.038	1.468	.143	.360	2.779
ช่องทางการจำหน่าย	-.015	.027	-.450	.653	.894	1.119
การส่งเสริมการขาย	.162	.037	3.108	.002	.349	2.867
บุคคล	.294	.039	5.855	.000	.373	2.678
กระบวนการ	.282	.035	5.809	.000	.402	2.488
ลักษณะทางกายภาพ	.133	.037	2.718	.007	.391	2.555

จากตารางที่ 4.156 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสัมพันธ์ซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม 4 ตัวแปรคือ ตัวแปรส่งเสริมการขาย มีค่า Sig. เท่ากับ .002 ตัวแปรบุคคล มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .007 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 3 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ราคา และช่องทางการจำหน่าย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .789 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 62.3 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .113 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรบุคคล (.294) กระบวนการ (.282) การส่งเสริมการขาย (.162) ลักษณะทางกายภาพ (.133) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.3.5 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจ

ร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 19 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 7 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การประหยัดน้ำ (Safewater) และการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.157

ตารางที่ 4.157 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ						
R=.760, R ² =.577, Adjusted R ² =.570						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.130	6.922	.000		
ผลิตภัณฑ์	.118	.038	2.279	.023	.398	2.511
ราคา	.133	.038	2.458	.014	.360	2.779
ช่องทางการจำหน่าย	.024	.027	.699	.485	.894	1.119
การส่งเสริมการขาย	.089	.037	1.619	.106	.349	2.867
บุคคล	.139	.039	2.617	.009	.373	2.678
กระบวนการ	.254	.035	4.944	.000	.402	2.488
ลักษณะทางกายภาพ	.166	.037	3.182	.002	.391	2.555

จากตารางที่ 4.157 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ 5 ตัวแปรคือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ มีค่า Sig. เท่ากับ .023 ตัวแปรราคา มีค่า Sig. เท่ากับ .014 ตัวแปรบุคคล มีค่า Sig. เท่ากับ .009 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .002 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 2 ตัวแปร คือ

ตัวแปรช่องทางการจำหน่าย และตัวแปรการส่งเสริมการขาย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .760 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 57.7 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .130 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรกระบวนการ (.254) ลักษณะทางกายภาพ (.166) บุคคล (.139) ราคา (.133) และ ผลិតภัณฑ์ (.118) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

ทั้งนี้การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.3.6 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 20 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 3 องค์ประกอบ คือ การประหยัดพลังงาน (Safeenfuel) การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ (Efenfuel) การจัดทำสถิติการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (Fuelrec) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อย โดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่

ตารางที่ 4.158 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาด
ที่เกี่ยวข้องพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง						
R=.777, R ² =.603, Adjusted R ² =.596						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.112	10.663	.000		
ผลิตภัณฑ์	.107	.037	2.137	.033	.398	2.511
ราคา	.088	.037	1.674	.095	.360	2.779
ช่องทางการจำหน่าย	.012	.027	.364	.716	.894	1.119
การส่งเสริมการขาย	.148	.037	2.767	.006	.349	2.867
บุคคล	.258	.038	4.993	.000	.373	2.678
กระบวนการ	.196	.035	3.934	.000	.402	2.488
ลักษณะทางกายภาพ	.125	.037	2.479	.014	.391	2.555

จากตารางที่ 4.158 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดที่เกี่ยวข้องซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง 5 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ มีค่า Sig. เท่ากับ .033 ตัวแปรส่งเสริมการขาย มีค่า Sig. เท่ากับ .006 ตัวแปรบุคคล มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .014 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 2 ตัวแปร คือ ตัวแปรราคา และตัวแปรการส่งเสริมการขาย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .777 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 60.3 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .112 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรบุคคล (.258) กระบวนการ (.196) การส่งเสริมการขาย (.148) ลักษณะทางกายภาพ (.125) และ ผลิตภัณฑ์ (.107) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.3.7 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 21 ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) และการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.159

ตารางที่ 4.159 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย						
R=.725, R ² =.526, Adjusted R ² =.518						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.136	8.062	.000		
ผลิตภัณฑ์	.076	.045	1.383	.167	.398	2.511
ราคา	.228	.045	3.961	.000	.360	2.779
ช่องทางการจำหน่าย	.008	.033	.215	.830	.894	1.119
การส่งเสริมการตลาด	.075	.045	1.286	.199	.349	2.867
บุคคล	.117	.047	2.073	.039	.373	2.678
กระบวนการ	.217	.042	4.001	.000	.402	2.488
ลักษณะทางกายภาพ	.145	.045	2.631	.009	.391	2.555

จากตารางที่ 4.159 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย 4 ตัวแปรคือ ตัวแปรราคา มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรบุคคล มีค่า Sig. เท่ากับ .039 ตัวแปรกระบวนการ มี

ค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .009 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 3 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ตัวแปรช่องทางการจำหน่าย และตัวแปรการส่งเสริมการตลาด โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .725 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 52.6 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .136 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรราคา (.228) กระบวนการ (.217) ลักษณะทางกายภาพ (.145) และ บุคคล (.117) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

ทั้งนี้การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.3.8 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของตัวแปรการตลาดสีเขียวเกี่ยวกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว โดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรการตลาดสีเขียวในแต่ละแนวปฏิบัติเพื่อศึกษาถึงระดับของอิทธิพลของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านนั้น ๆ แสดงได้ในตารางที่ 4.160

ตารางที่ 4.160 ความสัมพันธ์ของตัวแปรการตลาดสีเขียวเกี่ยวกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว

ตัวแปรการตลาดสีเขียว	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว						
	สิ่งแวดล้อม (ขยะ มลพิษ)	สังคม	พลังงาน	อาหาร	กฎหมาย	น้ำ	อาคารสีเขียว
ผลิตภัณฑ์			(.107)*			(.118)*	
ราคา					(.138)*	(.133)*	(.228)*
ช่องทางการจำหน่าย							
การส่งเสริมการตลาด	(.162)*	(.152)*	(.148)*	(.297)*	(.121)*		
บุคคล	(.294)*	(.290)*	(.258)*	(.309)*	(.237)*	(.139)*	(.117)*

ตารางที่ 4.160 (ต่อ)

ตัวแปรการ ตลาดสีเขียว	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว						
	สิ่งแวดล้อม (ขยะ มลพิษ)	สังคม	พลังงาน	อาหาร	กฎหมาย	น้ำ	อาคารสีเขียว
กระบวนการ	(.282)*	(.292)*	(.196)*	(.208)*	(.229)*	(.254)*	(.217)*
ลักษณะทาง กายภาพ	(.133)*	(.119)*	(.125)*		(.119)*	(.166)*	(.145)*

* ตัวเลขในวงเล็บแสดงค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรการตลาดสีเขียวในแต่ละแนวปฏิบัติ

จากตารางที่ 4.160 สามารถแสดงค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรเรียงลำดับตามความสำคัญของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านต่าง ๆ ได้ดังนี้

แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรบุคคล (.294) กระบวนการ (.282) การส่งเสริมการตลาด (.162) และ ลักษณะทางกายภาพ (.133)

แนวปฏิบัติด้านสังคมได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรกระบวนการ (.292) บุคคล (.290) การส่งเสริมการตลาด (.152) และ ลักษณะทางกายภาพ (.119)

แนวปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิงได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรบุคคล (.258) กระบวนการ (.196) การส่งเสริมการตลาด (.148) และ ลักษณะทางกายภาพ (.125)

แนวปฏิบัติด้านอาหารได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรบุคคล (.309) การส่งเสริมการตลาด (.297) และกระบวนการ (.208)

แนวปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรบุคคล (.237) กระบวนการ (.229) ราคา (.138) และลักษณะทางกายภาพ (.119)

แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรกระบวนการ (.254) ลักษณะทางกายภาพ (.166) บุคคล (.139) ราคา (.138) และผลิตภัณฑ์ (.118)

แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรราคา (.228) กระบวนการ (.217) ลักษณะทางกายภาพ (.145) และบุคคล (.117)

4.4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

การวิเคราะห์นี้เพื่อตอบสมมติฐานงานวิจัยที่ 22-28 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ทำการวิเคราะห์ด้วยสมการถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ด้วยวิธี Enter ทั้งนี้ตัวแปรอิสระสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรคือ 1.ด้านชุมชนมี 1 ตัวแปร (1 ข้อคำถาม) 2. ด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมี 2 ตัวแปร (2 ข้อคำถาม) 3. ด้านลูกค้ามี 2 ตัวแปร (2 ข้อคำถาม) 4.ด้านคู่แข่งชั้นมี 2 ตัวแปร (2 ข้อคำถาม) 5.ด้านผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด มี 2 ตัวแปร (2 ข้อคำถาม) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรย่อยในแต่ละตัวแปรโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อตัวแปรที่มีอยู่ 5 ตัวแปร

4.4.1 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสมมติฐานข้อที่ 22 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 5 องค์ประกอบ คือ การสร้างวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) การช่วยเหลือชุมชน(Commuhelp) นโยบายสีเขียว (Greenpolicy) การปฏิบัติต่อพนักงาน (Workertreat) การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง (Fairtreat) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.161

ตารางที่ 4.161 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม $R=.816$, $R^2=.665$, Adjusted $R^2=.661$						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.663	9.055	.000		
ชุมชน	.262	.023	7.294	.000	.646	1.547
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	-.267	.039	-7.352	.000	.632	1.581
ลูกค้า	.077	.020	2.161	.031	.655	1.527
คู่แข่งชั้น	.321	.028	7.987	.000	.517	1.933
ผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด	.207	.030	5.141	.000	.516	1.936

จากตารางที่ 4.161 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .816 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 66.5 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .663 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ แสดงว่าตัวแปรคู่แข่งชั้น (.321) ชุมชน (.262) ผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.207) ลูกค้า (.077) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.267) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมตามลำดับ

ทั้งนี้การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.2 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐาน

ข้อที่ 23 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ (Govpolicy) และการปฏิบัติตามกฎหมาย (Lawenforce) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐจากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.162

ตารางที่ 4.162 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ						
R=.751, R ² =.564, Adjusted R ² =.558						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.813	8.182	.000		
ชุมชน	.261	.028	6.350	.000	.646	1.547
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	-.281	.048	-6.764	.000	.632	1.581
ลูกค้า	.104	.025	2.547	.011	.655	1.527
คู่แข่งชั้น	.210	.034	4.578	.000	.517	1.933
ผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด	.210	.036	4.579	.000	.516	1.936

จากตารางที่ 4.162 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับ และนโยบายของภาครัฐอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .751 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 56.4 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .813 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรชุมชน (.261) คู่แข่งขัน (.210) ผู้จัดจำหน่าย และตัวกลางทางการตลาด (.210) ลูกค้า (.104) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย(-.281) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต่ำกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 24 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) และการจัดเมนูสีเขียว (Greenmenu) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.163

ตารางที่ 4.163 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร						
R=.782, R ² =.612, Adjusted R ² =.607						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.751	7.884	.000		
ชุมชน	.249	.026	6.443	.000	.646	1.547
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	-.252	.044	-6.438	.000	.632	1.581
ลูกค้า	.105	.023	2.728	.007	.655	1.527
คู่แข่งชั้น	.289	.032	6.685	.000	.517	1.933
ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด	.197	.034	4.555	.000	.516	1.936

จากตารางที่ 4.163 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .782 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 61.2 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .751 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรคู่แข่งชั้น (.289) ชุมชน (.249) ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.197) ลูกค้า (.105) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย(-.252) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 25 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 4 องค์ประกอบคือ การจัดการขยะ (Garmanage) และการลดมลพิษ (Pollureduct) การใช้เทคโนโลยีลดขยะ (Garretech) การลดขยะต้นทาง (Garorireduct) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐานแสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.164

ตารางที่ 4.164 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม						
R=.793, R ² =.629, Adjusted R ² =.624						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.677	8.113	.000		
ชุมชน	.249	.023	6.582	.000	.646	1.547
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	-.239	.040	-6.260	.000	.632	1.581
ลูกค้า	.104	.021	2.774	.006	.655	1.527
คู่แข่ง	.301	.029	7.120	.000	.517	1.933
ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด	.209	.030	4.927	.000	.516	1.936

จากตารางที่ 4.164 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .793 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 62.9 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .677 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรคู่แข่ง (.301) ชุมชน (.249) ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.209) ลูกค้า (.104) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.239) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.5 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 26 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การประหยัดน้ำ (Safewater) และการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.165

ตารางที่ 4.165 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ						
R=.717, R ² =.514, Adjusted R ² =.508						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.843	5.735	.000		
ชุมชน	.159	.029	3.667	.000	.646	1.547
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	-.184	.050	-4.195	.000	.632	1.581
ลูกค้า	.061	.026	1.424	.155	.655	1.527

ตารางที่ 4.165 (ต่อ)

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ						
R=.717, R ² =.514, Adjusted R ² =.508						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
คู่แข่งชั้น	.314	.036	6.486	.000	.517	1.933
ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด	.242	.038	4.996	.000	.516	1.936

จากตารางที่ 4.165 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำได้ 4 ตัวแปร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ คือ ตัวแปรลูกค้า มีค่า Sig. เท่ากับ .155 ทั้งนี้มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .717 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 51.4 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .843 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร คู่แข่งชั้น (.314) ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.242) ชุมชน (.159) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.184) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.6 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 27 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงประกอบด้วยองค์ประกอบ

ย่อย 3 องค์ประกอบคือ การประหยัดพลังงาน (Safeenfuel) การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ (Efenfuel) การจัดทำสถิติการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (Fuelrec) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่สามารถให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.166

ตารางที่ 4.166 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง						
R=.770, R ² =.592, Adjusted R ² =.587						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.682	7.356	.000		
ชุมชน	.227	.024	5.711	.000	.646	1.547
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	-.212	.040	-5.288	.000	.632	1.581
ลูกค้า	.101	.021	2.552	.011	.655	1.527
คู่แข่ง	.303	.029	6.830	.000	.517	1.933
ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด	.218	.031	4.914	.000	.516	1.936

จากตารางที่ 4.166 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .770 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ได้ร้อยละ 59.2 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .682 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร คู่แข่ง (.303) ชุมชน (.227) ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.218) ลูกค้า (.101) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.212) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.7 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 28 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) และการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.167

ตารางที่ 4.167 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย						
R=.701, R ² =.492, Adjusted R ² =.485						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.851	6.915	.000		
ชุมชน	.241	.029	5.435	.000	.646	1.547
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	-.239	.050	-5.327	.000	.632	1.581
ลูกค้า	.048	.026	1.089	.277	.655	1.527
คู่แข่ง	.231	.036	4.672	.000	.517	1.933

ตารางที่ 4.167 (ต่อ)

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย						
R=.701, R ² =.492, Adjusted R ² =.485						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
ผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด	.219	.038	4.415	.000	.516	1.936

จากตารางที่ 4.167 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย 4 ตัวแปร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย คือ ตัวแปรลูกค้า มีค่า Sig. เท่ากับ .277 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .701 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ได้ร้อยละ 49.2 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .851 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร ชุมชน (.241) คู่แข่งขัน (.231) ผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.219) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.239) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.8 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคในแต่ละแนวปฏิบัติเพื่อศึกษาถึงระดับของอิทธิพลของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านนั้น ๆ แสดงได้ในตารางที่ 4.168

ตารางที่ 4.168 ความสัมพันธ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว

ปัจจัยภายนอก จุลภาค	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว						
	สิ่งแวดล้อม (ขยะ มลพิษ)	สังคม	พลังงาน	อาหาร	กฎหมาย	น้ำ	อาคารสีเขียว
ชุมชน	(.249)*	(.262)*	(.227)*	(.249)*	(.261)*	(.159)*	(.241)*
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	(-.239)*	(-.267)*	(-.212)*	(-.252)*	(-.281)*	(-.184)*	(-.239)*
ลูกค้า	(.104)*	(.077)*	(.101)*	(.105)*	(.104)*		
คู่แข่ง	(.301)*	(.321)*	(.303)*	(.289)*	(.210)*	(.314)*	(.231)*
ผู้จัดการ จำหน่าย	(.209)*	(.207)*	(.218)*	(.197)*	(.210)*	(.242)*	(.219)*

* ตัวเลขในวงเล็บแสดงค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคในแต่ละแนวปฏิบัติ

จากตารางที่ 4.168 สามารถแสดงค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรเรียงลำดับตามความสำคัญของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านต่าง ๆ ได้ดังนี้

แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่ง (.301) ชุมชน (.249) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.239) ผู้จัดการจำหน่าย (.209) และลูกค้า (.104)

แนวปฏิบัติด้านสังคมได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่ง (.321) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.267) ชุมชน (.263) ผู้จัดการจำหน่าย (.207) และลูกค้า (.077)

แนวปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิงได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่ง (.303) ชุมชน (.227) ผู้จัดการจำหน่าย (.218) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.212) และลูกค้า (.101)

แนวปฏิบัติด้านอาหารได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่ง (.289) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.252) ชุมชน (.249) ผู้จัดจำหน่าย (.197) และลูกค้า (.105)

แนวปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ชุมชน (.261) คู่แข่งขัน (.210) ผู้จัดจำหน่าย (.210) ตัวแปรผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.184) และลูกค้า (.104)

แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่ง (.314) ผู้จัดจำหน่าย (.242) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.184) และชุมชน (.159)

แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรชุมชน (.241) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.239) คู่แข่งขัน (.231) และผู้จัดจำหน่าย (.219)

4.5 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

การวิเคราะห์นี้เพื่อตอบสนองมติฐานงานวิจัยที่ 29-35 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ทำการวิเคราะห์ด้วยสมการถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ด้วยวิธี Enter ทั้งนี้ตัวแปรอิสระสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรคือ 1.ด้านการเมือง 2.ด้านเศรษฐกิจ 3.ด้านสังคม 4.ด้านเทคโนโลยี 5. ด้านกฎหมาย 6. ด้านสิ่งแวดล้อม

4.5.1 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 29 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 5 องค์ประกอบ คือ การสร้างวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) การช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp) นโยบายสีเขียว

(Greenpolicy) การปฏิบัติต่อพนักงาน (Workertreat) การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง (Fairtreat) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.169

ตารางที่ 4.169 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม						
R=.852, R ² =.727, Adjusted R ² =.723						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.089	8.196	.000		
การเมือง	.202	.019	5.858	.000	.576	1.735
เศรษฐกิจ	.207	.018	6.727	.000	.720	1.390
สังคม	.237	.018	7.421	.000	.671	1.491
เทคโนโลยี	.326	.017	10.680	.000	.732	1.366
กฎหมาย	.281	.019	8.612	.000	.641	1.560
สิ่งแวดล้อม	.127	.020	4.019	.000	.682	1.466

จากตารางที่ 4.169 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .852 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 72.7 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .089 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.326) กฎหมาย (.281) สังคม (.237) เศรษฐกิจ (.207) การเมือง (.202) และสิ่งแวดล้อม (.127) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation

Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.5.2 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมาตรฐานข้อที่ 30 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ (Govpolicy) และการปฏิบัติตามกฎหมาย (Lawenforce) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐจากนั้นทำการทดสอบสมมติฐานแสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.170

ตารางที่ 4.170 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ						
R=.775, R ² =.601, Adjusted R ² =.595						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.116	6.985	.000		
การเมือง	.193	.025	4.642	.000	.576	1.735
เศรษฐกิจ	.196	.023	5.274	.000	.720	1.390
สังคม	.250	.024	6.484	.000	.671	1.491
เทคโนโลยี	.281	.022	7.620	.000	.732	1.366
กฎหมาย	.228	.025	5.791	.000	.641	1.560
สิ่งแวดล้อม	.099	.026	2.602	.010	.682	1.466

จากตารางที่ 4.170 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับ และนโยบายของภาครัฐอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .775 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม ได้ร้อยละ 60.1 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .116 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.281) สังคม (.250) กฎหมาย (.228) เศรษฐกิจ (.196) การเมือง (.193) และสิ่งแวดล้อม (.099) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.5.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 31 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ คือ การประกอบอาหารสีเขียว (Greencook) และการจัดเมนูสีเขียว (Greenmenu) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.171

ตารางที่ 4.171 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร						
R=.805, R ² =.648, Adjusted R ² =.642						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.107	7.010	.000		
การเมือง	.169	.023	4.331	.000	.576	1.735
เศรษฐกิจ	.203	.021	5.813	.000	.720	1.390
สังคม	.268	.022	7.384	.000	.671	1.491
เทคโนโลยี	.303	.020	8.724	.000	.732	1.366
กฎหมาย	.253	.023	6.820	.000	.641	1.560
สิ่งแวดล้อม	.101	.024	2.813	.005	.682	1.466

จากตารางที่ 4.171 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .805 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 64.8 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .107 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.303) สังคม (.268) กฎหมาย (.253) เศรษฐกิจ (.203) การเมือง (.169) และสิ่งแวดล้อม (.101) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.5.4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 32 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 4 องค์ประกอบคือ การจัดการขยะ (Garmanage) และการลดมลพิษ (Pollureduct) การใช้เทคโนโลยีลดขยะ (Garretech) การลดขยะต้นทาง (Garorireduct) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ที่รวมได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐานแสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.172

ตารางที่ 4.172 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม						
R=.837, R ² =.701, Adjusted R ² =.696						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.091	9.535	.000		
การเมือง	.163	.019	4.513	.000	.576	1.735
เศรษฐกิจ	.165	.018	5.107	.000	.720	1.390
สังคม	.255	.018	7.635	.000	.671	1.491
เทคโนโลยี	.329	.017	10.292	.000	.732	1.366
กฎหมาย	.287	.020	8.398	.000	.641	1.560
สิ่งแวดล้อม	.155	.020	4.677	.000	.682	1.466

จากตารางที่ 4.172 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .837 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 70.1 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .091 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.329) กฎหมาย (.287) สังคม (.255) เศรษฐกิจ (.165) การเมือง (.163) และสิ่งแวดล้อม ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.5.5 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 33 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การประหยัดน้ำ (Safewater) และการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.173

ตารางที่ 4.173 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ						
R=.763, R ² =.583, Adjusted R ² =.577						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.116	7.718	.000		
การเมือง	.160	.025	3.752	.000	.576	1.735
เศรษฐกิจ	.132	.023	3.469	.001	.720	1.390
สังคม	.229	.024	5.820	.000	.671	1.491
เทคโนโลยี	.331	.022	8.759	.000	.732	1.366
กฎหมาย	.238	.025	5.913	.000	.641	1.560
สิ่งแวดล้อม	.133	.026	3.402	.001	.682	1.466

จากตารางที่ 4.173 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .763 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 58.3 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .116 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร เทคโนโลยี (.331) กฎหมาย (.238) สังคม (.229) การเมือง (.160) สิ่งแวดล้อม (.133) และเศรษฐกิจ (.132) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.5.6 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 34 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงประกอบด้วยการประกอบย่อย 3 องค์ประกอบคือ การประหยัดพลังงาน (Safeefuel) การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ (Efenfuel) การจัดทำสถิติการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (Fuelrec) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.174

ตารางที่ 4.174 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง						
R=.797, R ² =.635, Adjusted R ² =.629						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.096	11.419	.000		
การเมือง	.169	.021	4.251	.000	.576	1.735
เศรษฐกิจ	.195	.019	5.485	.000	.720	1.390
สังคม	.251	.020	6.811	.000	.671	1.491
เทคโนโลยี	.304	.018	8.617	.000	.732	1.366
กฎหมาย	.219	.021	5.800	.000	.641	1.560
สิ่งแวดล้อม	.148	.021	4.052	.000	.682	1.466

จากตารางที่ 4.174 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .797 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ได้ร้อยละ 63.5 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .096 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร เทคโนโลยี (.304) สังคม (.251) กฎหมาย (.219) เศรษฐกิจ (.195) การเมือง (.169) และสิ่งแวดล้อม (.148) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระ ที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.5.7 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เพื่อตอบสนองมติฐานข้อที่ 35 ปัจจัย

ด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปร และปัจจัยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบคือ การจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) และการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) ผู้วิจัยได้ทำการรวมตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบย่อยโดยใช้โปรแกรม SPSS คำสั่ง Compute variable และตั้งชื่อตัวแปรใหม่ทั้งหมดได้ให้เป็นชื่อองค์ประกอบพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย จากนั้นทำการทดสอบสมมติฐาน แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ได้ในตารางที่ 4.175

ตารางที่ 4.175 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคกับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

ตัวแปรตาม พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย						
R=.746, R ² =.557, Adjusted R ² =.550						
ตัวแปร	Beta	SE	t	Sig.	Tolerance	VIF
Constant		.118	8.142	.000		
การเมือง	.194	.025	4.417	.000	.576	1.735
เศรษฐกิจ	.191	.024	4.872	.000	.720	1.390
สังคม	.214	.024	5.253	.000	.671	1.491
เทคโนโลยี	.274	.022	7.051	.000	.732	1.366
กฎหมาย	.198	.026	4.752	.000	.641	1.560
สิ่งแวดล้อม	.136	.026	3.372	.001	.682	1.466

จากตารางที่ 4.177 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .746 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยได้ร้อยละ 55.7 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .118 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.274) สังคม (.214)

กฎหมาย (.198) การเมือง (.194) เศรษฐกิจ (.191) และสิ่งแวดล้อม (.136) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ตามลำดับ

ทั้งนี้ การทดสอบความสัมพันธ์กันเองของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตาม (Multicollinearity) โดยพิจารณาจากค่า Tolerance ต้องมากกว่า 0.1 และค่า Variance Inflation Factor (VIF) ต้องไม่เกิน 10 พบว่าตัวแปรทั้งหมด มีค่า Tolerance และ VIF เป็นไปตามที่กำหนด ดังนั้นตัวแปรอิสระจึงไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.5.8 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคในแต่ละแนวปฏิบัติเพื่อศึกษาถึงระดับของอิทธิพลของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านนั้น ๆ แสดงได้ในตารางที่ 4.176

ตารางที่ 4.176 ความสัมพันธ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว

ปัจจัยภายนอกมหภาค	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว						
	สิ่งแวดล้อม (ขยะ มลพิษ)	สังคม	พลังงาน	อาหาร	กฎหมาย	น้ำ	อาคารสีเขียว
การเมือง	(.163)*	(.202)*	(.169)*	(.169)*	(.193)*	(.160)*	(.194)*
เศรษฐกิจ	(.165)*	(.207)*	(.195)*	(-.203)*	(.196)*	(.132)*	(.191)*
สังคม	(.255)*	(.237)*	(.251)*	(.268)*	(.250)*	(.229)*	(.214)*
เทคโนโลยี	(.329)*	(.326)*	(.304)*	(.303)*	(.281)*	(.331)*	(.274)*
กฎหมาย	(.287)*	(.281)*	(.219)*	(.253)*	(.228)*	(.238)*	(.198)*
สิ่งแวดล้อม	(.155)*	(.127)*	(.148)*	(.101)*	(.099)*	(.133)*	(.136)*

* ตัวเลขในวงเล็บแสดงค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคในแต่ละแนวปฏิบัติ

จากตารางที่ 4.176 สามารถแสดงค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรเรียงลำดับตามความสำคัญของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านต่าง ๆ ได้ดังนี้

แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.329) กฎหมาย (.287) สังคม (.255) เศรษฐกิจ (.165) การเมือง (.163) และสิ่งแวดล้อม (.155)

แนวปฏิบัติด้านสังคมได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.362) กฎหมาย (.281) สังคม (.237) เศรษฐกิจ (.207) การเมือง (.202) และสิ่งแวดล้อม (.127)

แนวปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิงได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.304) สังคม (.251) กฎหมาย (.219) เศรษฐกิจ (.195) การเมือง (.169) สิ่งแวดล้อม (.148)

แนวปฏิบัติด้านอาหารได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.303) สังคม (.268) กฎหมาย (.253) เศรษฐกิจ (.203) การเมือง (.169) สิ่งแวดล้อม (.101)

แนวปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.281) สังคม (.250) กฎหมาย (.228) เศรษฐกิจ (.196) การเมือง (.193) และสิ่งแวดล้อม (.099)

แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.331) กฎหมาย (.228) สังคม (.229) การเมือง (.160) สิ่งแวดล้อม (.133) และ เศรษฐกิจ (.132)

แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.274) สังคม (.214) กฎหมาย (.198) การเมือง (.194) เศรษฐกิจ (.191) และสิ่งแวดล้อม (.136)

บทที่ 5

สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการบูรณาการงานวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องและการวิจัยเชิงคุณภาพทำการประชุมกลุ่มกับผู้เชี่ยวชาญเรื่องร้านอาหารและสิ่งแวดล้อมในประเทศไทยนำมาเป็นปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยเพื่อทำการวิจัยเชิงปริมาณเป็นอันดับถัดมาโดยทำการสอบถามผู้ประกอบการร้านอาหาร เมื่อได้ข้อมูลครบถ้วนจึงทำการยืนยันปัจจัยด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ และการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน ทำให้ได้ปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย จากนั้นจึงได้ทำการทดสอบสมมติฐานงานวิจัย ซึ่งผู้วิจัยคาดว่าผลที่ได้จะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ต้องการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว และภาครัฐภาคเอกชนที่ให้การส่งเสริมในเรื่องดังกล่าว ในบทนี้จึงเป็นการนำเสนอสรุปผลการศึกษาและอภิปรายผล ข้อจำกัดของการวิจัย และข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในครั้งต่อไป นำเสนอได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

ผู้วิจัยนำเสนอการสรุปผลออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ คือ การสรุปผลการศึกษาเชิงคุณภาพ และการสรุปผลการศึกษาเชิงปริมาณ

5.1.1 สรุปผลการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสนทนากลุ่ม (Focus group) ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อม ธุรกิจร้านอาหารและผู้บริโภค ได้ผลการวิจัยสามารถสรุปเป็นปัจจัยร้านอาหารสีเขียวที่ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มเห็นว่าควรเป็นปัจจัยที่เหมาะสมในการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย นำเสนอเป็น 7 หมวดปัจจัย คือ

5.1.1.1 แนวปฏิบัติด้านสังคม โดยรวมคือร้านอาหารต้องมีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อมและสังคม เผยแพร่ให้ทั้งลูกค้า พนักงาน ชุมชน คู่ค้า หุ่นส่วนผู้ถือหุ้น รับรู้เข้าใจถึงนโยบายและแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมให้ลูกค้า ชุมชนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า ช่วยเหลือชุมชนด้วยวิธีการต่าง ๆ มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น การชี้แจงบัญชี รับ จ่าย กำไร แก่ผู้ถือหุ้น หุ่นส่วน คู่ค้า กำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว พนักงานเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี

บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้ มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม จัดให้พนักงานมีส่วนร่วมในการรักษาสีเขียว

5.1.1.2 แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ และนโยบายของภาครัฐ ที่ประชุมกลุ่มมีความเห็นว่าร้านอาหารควรมีการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับต่าง ๆ ของภาครัฐอย่างครบถ้วน โดยเฉพาะเรื่องความปลอดภัย ความสะอาด สุขาภิบาลอาหาร รวมไปถึงการปฏิบัติตามนโยบายสิ่งแวดล้อมของภาครัฐ เช่น นโยบายการลดการใช้พลาสติก การงดใช้โฟม การปฏิบัติเพื่อป้องกันโรคโควิด -19

5.1.1.3 แนวปฏิบัติด้านอาหาร ได้ผลการวิจัยว่าร้านอาหารสีเขียวควรมีการควบคุมตั้งแต่ต้นทางถึงปลายทางคือ ต้องมีการวางแผนในการจัดซื้อและใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น วัตถุดิบตามฤดูกาล และคำนึงถึงจริยธรรม ศิลธรรม กฎหมายในการจัดหาวัตถุดิบ เช่น ไม่จัดหาวัตถุดิบต้องห้าม วัตถุดิบเป็นพิษ วัตถุดิบที่มาจากทารุณสัตว์ ใช้แรงงานเด็ก ต่อเนื่องไปถึงการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมทั้งคุณภาพอาหารและการใช้วัตถุดิบเป็นการป้องกันการเกิดขยะอาหารที่ไม่จำเป็น การลดการใช้พลังงาน การประกอบอาหารที่ต้องมีการวางแผนการตัดแต่ง การเก็บการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน ทั้งนี้การนำเสนอรายการอาหารของร้านอาหารสีเขียวเป็นสิ่งสำคัญเช่นกัน ควรเป็นรายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียวบ่งบอกถึงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม รวมไปถึงรายการอาหารทางเลือก เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารลดไขมัน อาหารที่ใช้วัตถุดิบเหลือใช้ การปฏิบัติสีเขียวนี้ยังรวมไปถึงบนโต๊ะอาหารที่ต้องนำเสนออาหารมีคุณภาพ รสชาติดี หน้าตาสวยงามเชิญชวนให้รับประทาน มีปริมาณเหมาะสมกับผู้บริโภค

5.1.1.4 แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม ในด้านนี้เน้นที่การกำจัด ลด ทั้งขยะต่าง ๆ มลพิษ กลิ่น แสง เสียง สารเคมี ต่าง ๆ ตั้งแต่ต้นทาง จึงต้องมีการวางแผนในการกำจัดและลด การลดขยะอาหาร การจัดเก็บวัตถุดิบอย่างถูกต้องไม่ให้เกิดการสูญเสีย การกำจัดไขมัน ของเสีย การกำจัดสารเคมีเป็นพิษ การจัดการอาหารเหลือ เช่น นำไปทำปุ๋ย ทำพลังงาน การลดบรรจุภัณฑ์หีบห่อตั้งแต่ต้นทางจัดส่งถึงปลายทาง การเลือกใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ควรจะนำระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ เข้ามาช่วยในการลดขยะและมลพิษ เช่น ระบบการกำจัดไขมัน ระบบย่อยสลายเศษอาหาร ที่สำคัญควรมีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านช่วยกันลดขยะต่าง ๆ การคัดแยกขยะ การนำขยะไปแปรรูปให้เกิดประโยชน์ และทำการจดบันทึก วิเคราะห์ ปริมาณขยะต่าง ๆ ขยะที่สามารถนำไปแปรรูปได้ และนำไปปรับปรุงแก้ไขให้ขยะเหลือน้อยที่สุด ซึ่งจุดหมายปลายทางคือการลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์เพื่อลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

5.1.1.5 แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ แยกออกได้เป็นสองประเภทคือน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และน้ำเสีย ทั้งสองประเภทมีข้อสรุปว่าควรมีระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพ ใช้น้ำอย่าง

ประหยัด คุ่มค่า เกิดน้ำเสียน้อย มีระบบกำจัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ ด้วยการณรงค์ ให้ความรู้ การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำต่าง ๆ และการจัดทำสถิติ การบันทึก วิเคราะห์การใช้น้ำ นำมาพัฒนาการ ลดการใช้น้ำต่อไป

5.1.1.6 แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง หมายถึงการลดการใช้พลังงาน ไฟฟ้า เชื้อเพลิงการประกอบอาหาร เชื้อเพลิงยานพาหนะในการขนส่ง และพลังงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมีระบบการจัดการพลังงาน ใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัด คุ่มค่า ลดการใช้ พลังงานและเชื้อเพลิง มีการวางแผนการใช้ประกอบกับการใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน เช่น หุงต้มเป็นเวลา ใช้หม้ออัดแรงดันแทนการเคี่ยวระยะเวลาาน ลดระยะทางการจัดส่งวัตถุดิบ อุปกรณ์เปิดปิดไฟแสงสว่างอัตโนมัติ และมีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง นำมา วิเคราะห์และวางแผนการลดการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงต่อไป

5.1.1.7 แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย โดยรวมคือการออกแบบ อาคาร การจัดสภาพแวดล้อม ให้ประหยัดพลังงาน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การออกแบบ อาคารให้รับแสงธรรมชาติ มีช่องทางลมพัดผ่าน ลดการใช้พลังงานแสงสว่าง ลดพลังงาน เครื่องปรับอากาศ มีพื้นที่สีเขียวต้นไม้ธรรมชาติ ใช้วัสดุการก่อสร้าง เฟอร์นิเจอร์ที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ไม้ใช้ไม้หวงห้าม ไม้หายาก วัสดุที่นำมาหมุนเวียนใช้ใหม่ได้ ในแนวปฏิบัตินี้ ยังรวมถึงการจัดการให้อาคารมีความปลอดภัย ระบบดับเพลิง ระบบแก๊ส ตลอดจนการฝึกอบรม พนักงาน การซักซ้อมเพื่อความปลอดภัย

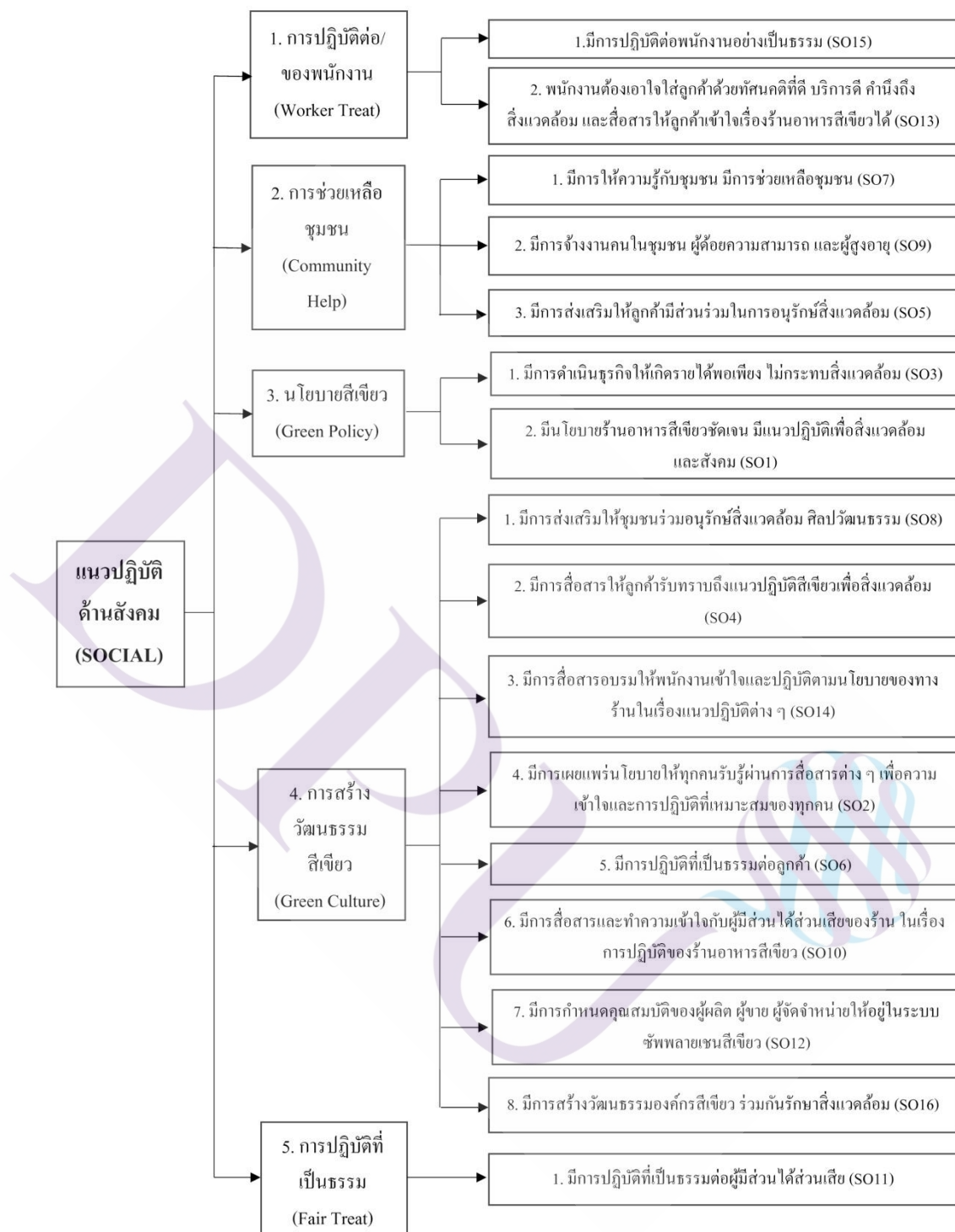
5.1.2 สรุปผลการวิจัยเชิงปริมาณ จากการบูรณาการผลการวิจัยเชิงคุณภาพเข้ากับงาน วรรณกรรมที่ศึกษาทำให้ได้แบบจำลองปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย นำไปสร้างเป็นเค้าโครงงานวิจัยเพื่อตรวจสอบสมมติฐานปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว จากนั้นนำไปสร้างเป็น แบบสอบถามกับผู้ประกอบธุรกิจในประเทศไทย รวบรวมข้อมูลนำมาวิเคราะห์ปัจจัย การประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ(Exploratory Factor Analysis : EFA) และทำการยืนยันปัจจัยที่ได้ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis : CFA) จากผลการวิเคราะห์ได้ปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหาร สีเขียวในประเทศไทยแล้วนำไปทดสอบสมมติฐานต่อไป

5.1.2.1 สรุปผลการวิเคราะห์ปัจจัยร้านอาหารสีเขียวด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Factor Analysis) ได้ทำการจัดองค์ประกอบปัจจัยย่อยตามความสำคัญในแต่ละองค์ประกอบหลัก และวิเคราะห์ความสำคัญแนวปฏิบัติในแต่ละองค์ประกอบย่อยในกรณีที่มีแนวปฏิบัติมากกว่า 2 แนวปฏิบัติ เนื่องจากองค์ประกอบย่อยที่มีแนวปฏิบัติ 2 แนวปฏิบัติ การวิเคราะห์ด้วย CFA

ไม่สามารถวิเคราะห์ได้ แนวปฏิบัติทั้งสองจึงมีความสำคัญเท่ากันในองค์ประกอบย่อยนั้นสรุปผลได้ดังนี้

5.1.2.1.1 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม (SOCIAL) สามารถแสดงแบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม องค์ประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญ และแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญในแต่ละองค์ประกอบย่อยได้ในภาพที่ 5.1





ภาพที่ 5.1 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม

จากภาพที่ 5.1 อธิบายได้ว่าองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคมให้ความสำคัญกับองค์ประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

1.1) องค์กรประกอบย่อยการปฏิบัติต่อพนักงานและการปฏิบัติของพนักงาน (Workertreat) มีความสำคัญสูงสุด ซึ่งในองค์กรประกอบย่อยนี้ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ

1.1.1) มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม

1.1.2) พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้

1.2) องค์กรประกอบย่อยการช่วยเหลือชุมชน (Commuhelp) ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ เรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

1.2.1) มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน

1.2.2) มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ

1.2.3) มีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

1.3) องค์กรประกอบย่อยนโยบายสีเขียว (Greenpolicy) ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ

1.3.1) มีการดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียง ไม่กระทบสิ่งแวดล้อม

1.3.2) มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม

1.4) องค์กรประกอบย่อยด้านวัฒนธรรมสีเขียว (Greencul) ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ เรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

1.4.1) มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม

1.4.2) มีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม

1.4.3) มีการสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ

1.4.4) มีการเผยแพร่นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ เพื่อความเข้าใจและการปฏิบัติที่เหมาะสมของทุกคน

1.4.5) มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า

1.4.6) มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว

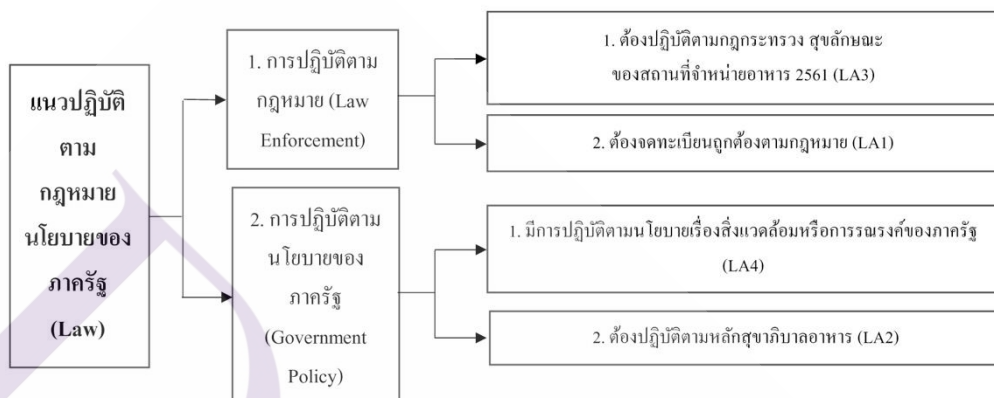
1.4.7) มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว

1.4.8) มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสีแวดล้อม

1.5) องค์กรประกอบย่อยการปฏิบัติที่เป็นธรรม (Fairtreat) มี 1 แนวปฏิบัติคือ

1.5.1) มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น การชี้แจงบัญชี รับ จ่าย กำไร แก่ผู้ถือหุ้น การไม่ติดสินบนลูกค้า

5.1.2.1.2 องค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ (LAW) สามารถแสดงแบบจำลองแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ องค์ประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญ และแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญในแต่ละองค์ประกอบย่อยได้ในภาพที่ 5.2



ภาพที่ 5.2 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติตามกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ

จากภาพที่ 5.2 อธิบายได้ว่าองค์ประกอบแนวปฏิบัติตามกฎหมายและนโยบายของภาครัฐ ประกอบด้วย

2.1) องค์ประกอบย่อยการปฏิบัติตามกฎหมาย (Lawenforce) มีอิทธิพลสูงสุด ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ

2.1.1) ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561

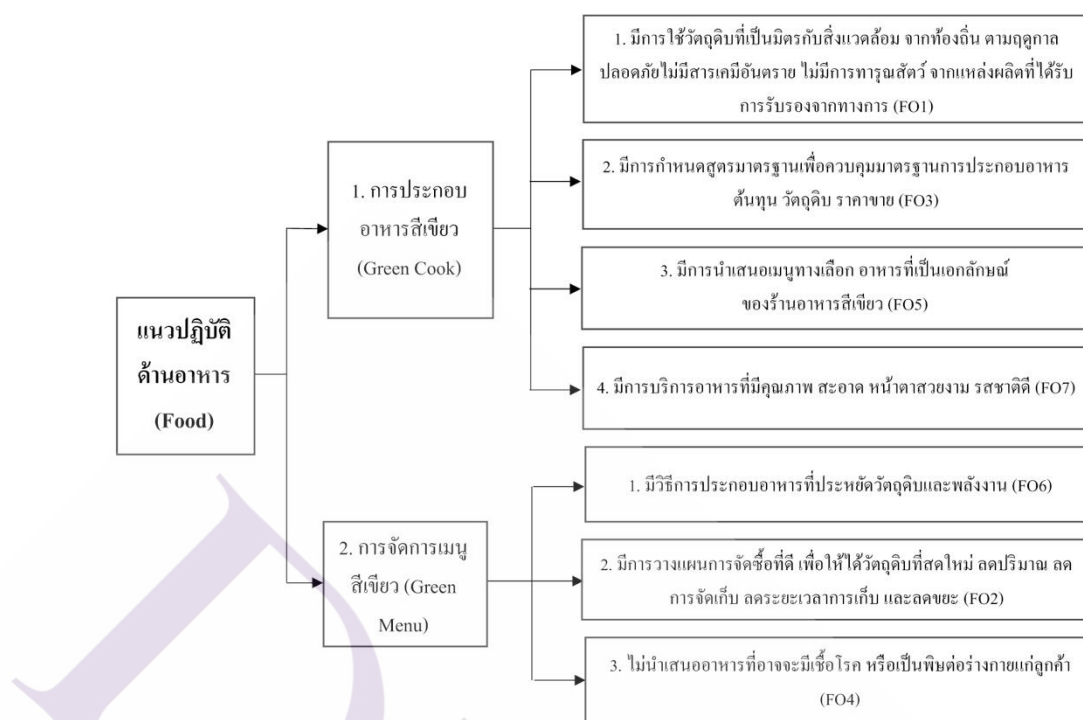
2.1.2) ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย

2.2) องค์ประกอบย่อยการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ (Govpolicy) มีอิทธิพลเป็นอันดับสอง ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ

2.2.1) มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการรณรงค์ของภาครัฐ

2.2.2) ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.1.2.1.3 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร (FOOD) สามารถแสดงแบบจำลองแนวปฏิบัติด้านอาหาร องค์ประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญ และแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญในแต่ละองค์ประกอบย่อยได้ในภาพที่ 5.3



ภาพที่ 5.3 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร

จากภาพที่ 5.3 อธิบายได้ว่าองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหารประกอบด้วย

3.1) องค์ประกอบย่อยการประกอบอาหารร้านอาหารสีเขียว (Greencook) มีอิทธิพลสูงสุด ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงตามลำดับความสำคัญ

3.1.1) มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัย ไม่มีสารเคมีอันตราย ไม่มีการทารุณสัตว์ จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ

3.2.2) มีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคาขาย

3.3.3) มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว

3.3.4) มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงามรสชาติดี

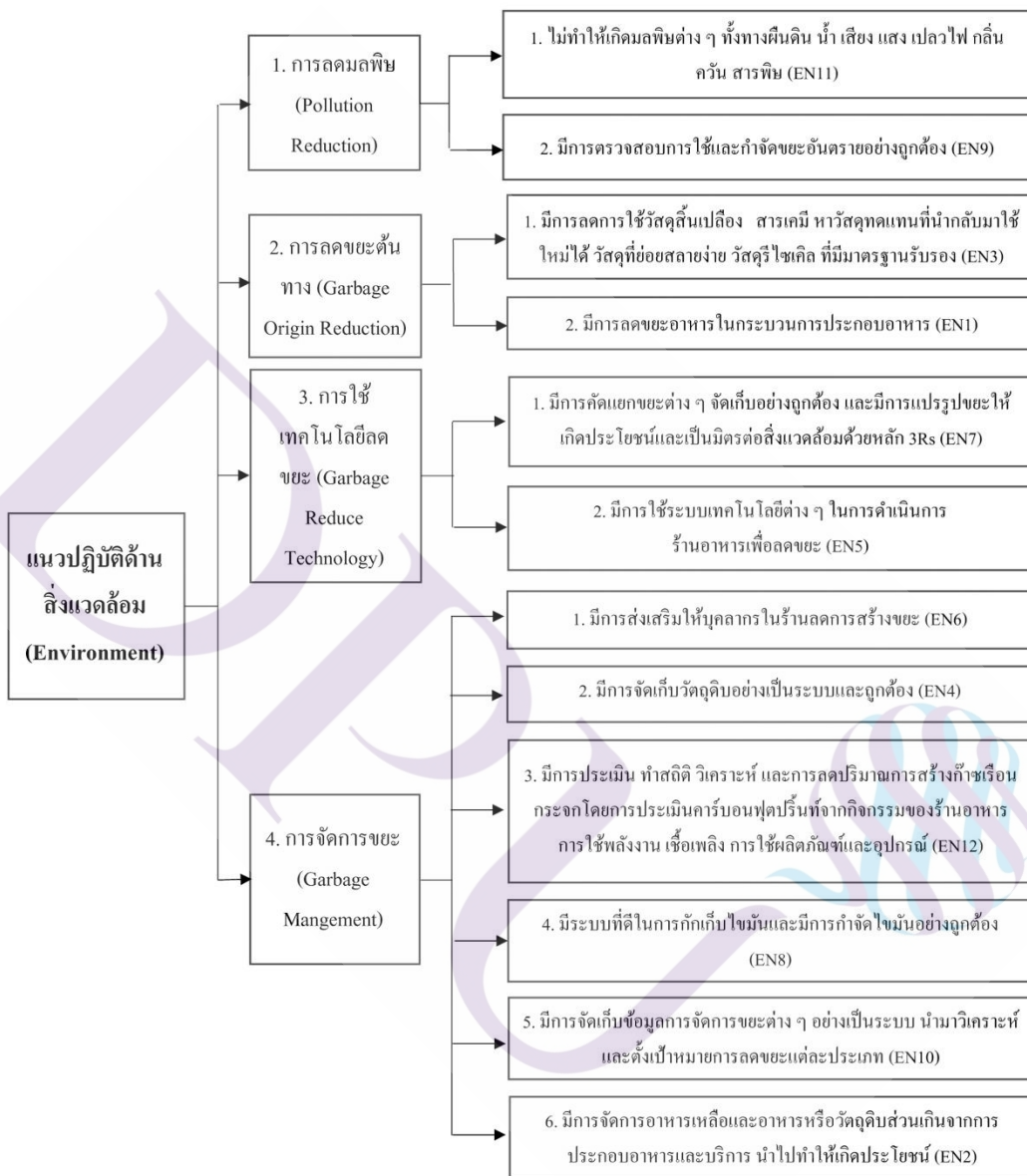
3.2) องค์ประกอบการจัดการเมนูร้านอาหารสีเขียว (Greenmenu) ประกอบด้วย

3.2.1) มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน

3.2.2) มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ

3.2.3) ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า

5.1.2.1.4 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENT) สามารถแสดงแบบจำลองแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม องค์ประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญ และแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญในแต่ละองค์ประกอบย่อยได้ในภาพที่ 5.4



ภาพที่ 5.4 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

จากภาพที่ 5.4 อธิบายได้ว่าองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมประกอบด้วย

4.1) องค์ประกอบย่อยการลดมลพิษ (Pollureduct) มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสูงสุด ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ

4.1.1) ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น ควัน สารพิษ

4.1.2) มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง

4.2) องค์กรประกอบย่อยการลดขยะต้นทาง (Garorireduct) มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมเป็นอันดับสอง ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ

4.2.1) มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี หาววัสดุทดแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง

4.2.2) มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร

4.3) องค์กรประกอบย่อยการใช้เทคโนโลยีลดขยะ (Garretech) มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสูงเป็นอันดับสาม ประกอบด้วยแนวปฏิบัติ

4.3.1) มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยหลัก 3Rs

4.3.2) มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ

4.4) องค์กรประกอบย่อยการจัดการขยะ (Garmanage) มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญคือ

4.4.1) มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ

4.4.2) มีการจัดเก็บวัสดุอย่างเป็นระบบและถูกต้อง

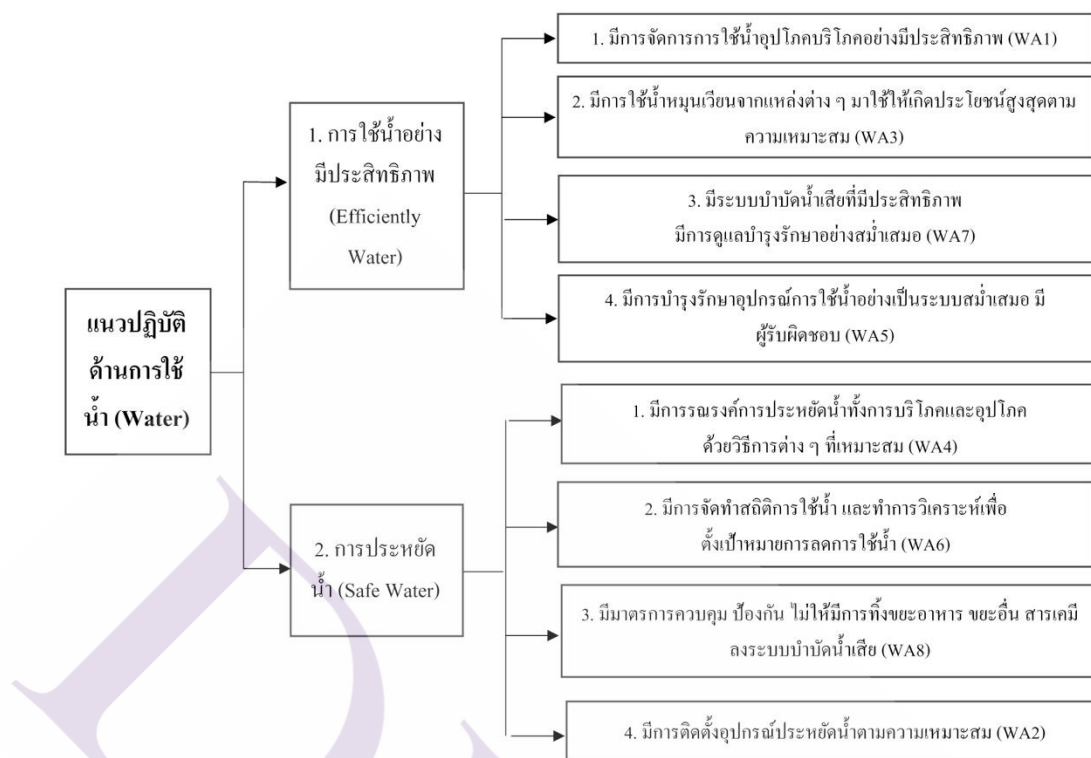
4.4.3) มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจก โดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง การใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์

4.4.4) มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง

4.4.5) มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท

4.4.6) มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัสดุคิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์

5.1.2.1.5 องค์กรประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ (WATER) สามารถแสดงแบบจำลองแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ องค์กรประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญ และแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญในแต่ละองค์กรประกอบย่อยได้ในภาพที่ 5.5



ภาพที่ 5.5 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

จากภาพที่ 5.5 อธิบายได้ว่าองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำประกอบด้วย

5.1) องค์ประกอบย่อยการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Effwater) ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญ

5.1.1) มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ

5.1.2) มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม

5.1.3) มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

5.1.4) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ

5.2) องค์ประกอบย่อย การประหยัดน้ำ(Safewater) ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญ

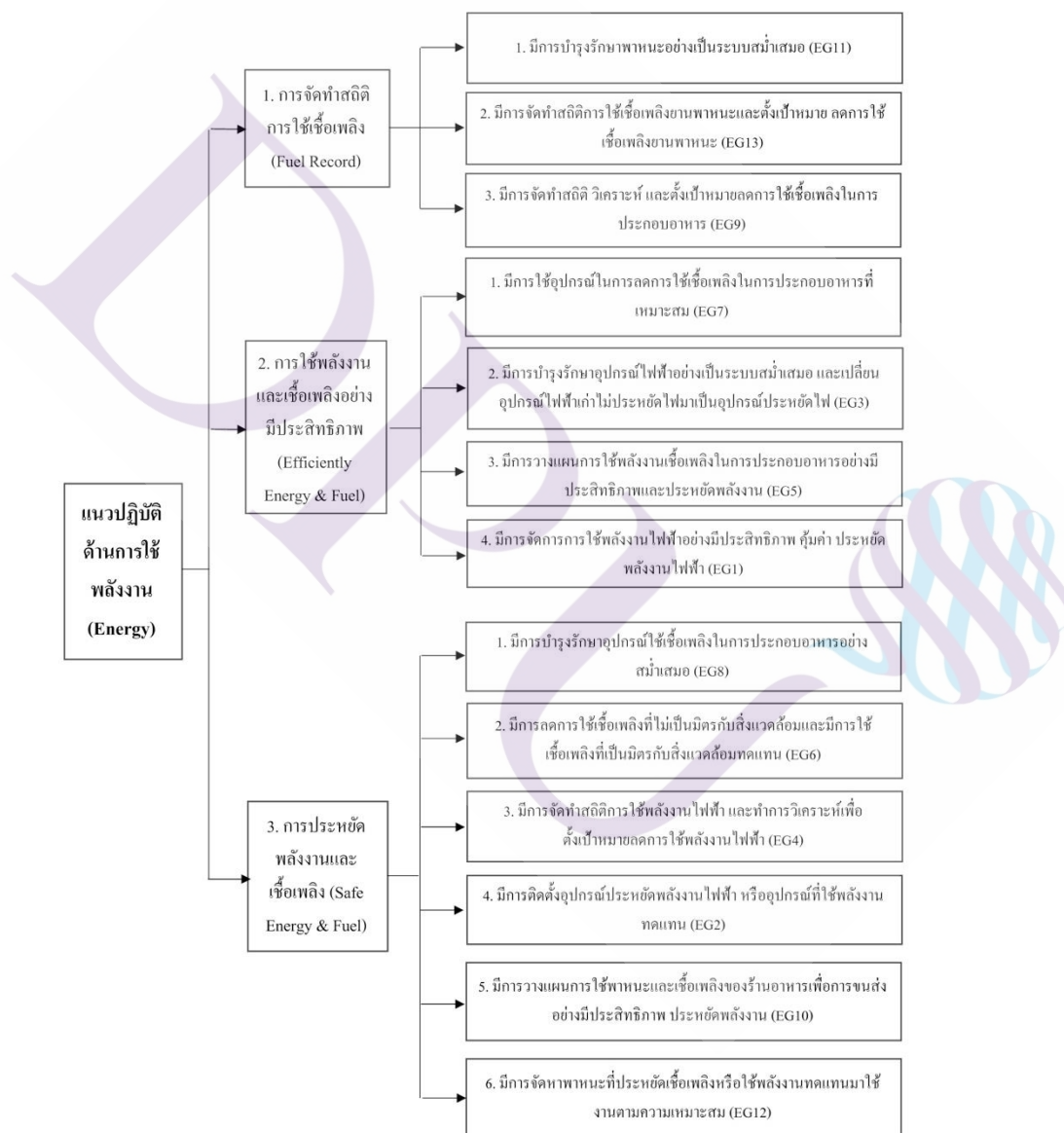
5.2.1) มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม

5.2.2) มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ

5.2.3) มีมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบ บำบัดน้ำเสีย

5.2.4) มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม

5.1.2.1.6 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง (ENERGY) สามารถแสดงแบบจำลองแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง องค์ประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญ และแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญในแต่ละองค์ประกอบย่อยได้ในภาพที่ 5.6



ภาพที่ 5.6 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง

จากภาพที่ 5.6 อธิบายได้ว่าองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ประกอบด้วย

6.1) องค์ประกอบย่อยการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง(Fuelrec) มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงสูงสุด ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญคือ

6.1.1) มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ

6.1.2) มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ

6.1.3) มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร

6.2) องค์ประกอบย่อยการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ (Effefuel) ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญ

6.2.1) มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม

6.2.2) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ

6.2.3) มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน

6.2.4) มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงานไฟฟ้า

6.3) องค์ประกอบย่อยการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง (Safeenfuel) ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญคือ

6.3.1) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ

6.3.2) มีการลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน

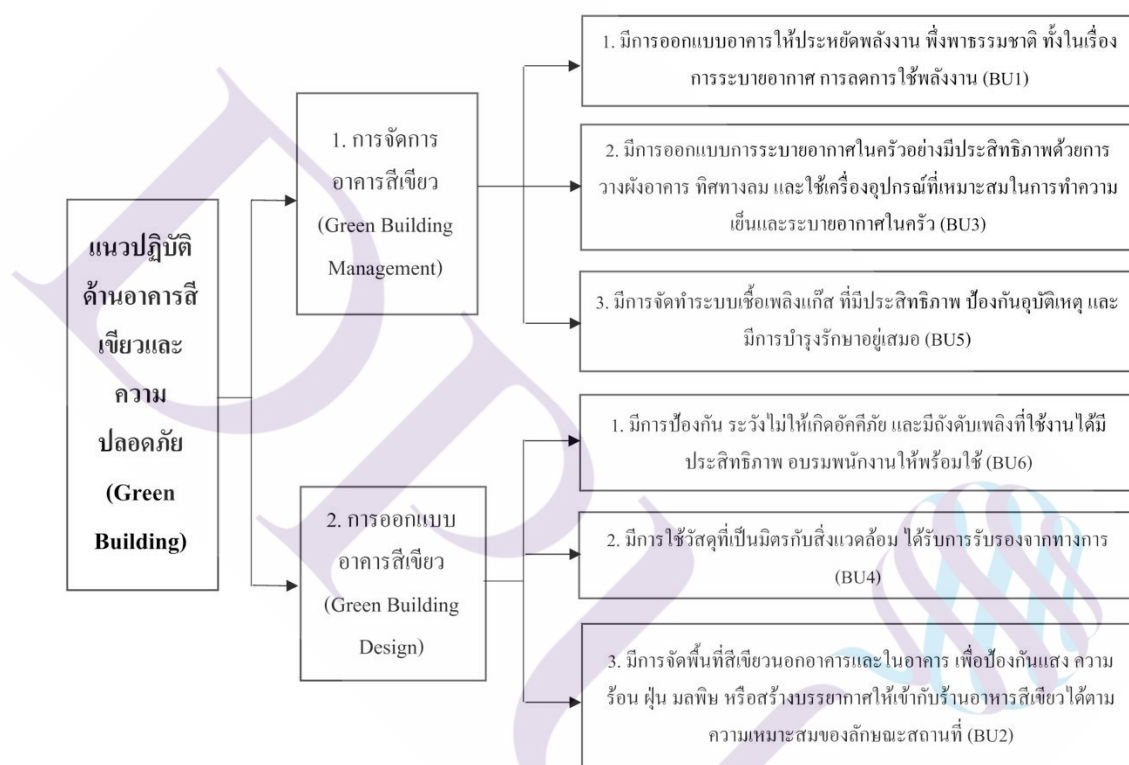
6.3.3) มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า

6.3.4) มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน

6.3.5) มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน

6.3.6) มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม

5.1.2.1.7 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย (GREEN BUILDING) สามารถแสดงแบบจำลองแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย องค์ประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญ และแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญในแต่ละองค์ประกอบย่อยได้ในภาพที่ 5.7



ภาพที่ 5.7 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

จากภาพที่ 5.7 อธิบายได้ว่าองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยประกอบด้วย

7.1) องค์ประกอบย่อยการจัดการอาคารสีเขียว (Greenbm) มีอิทธิพลต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวสูงสุด ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญ

7.1.1) มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึงพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน

7.1.2) มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศในครัว

7.1.3) มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงแก๊ส ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ ปลอดภัย

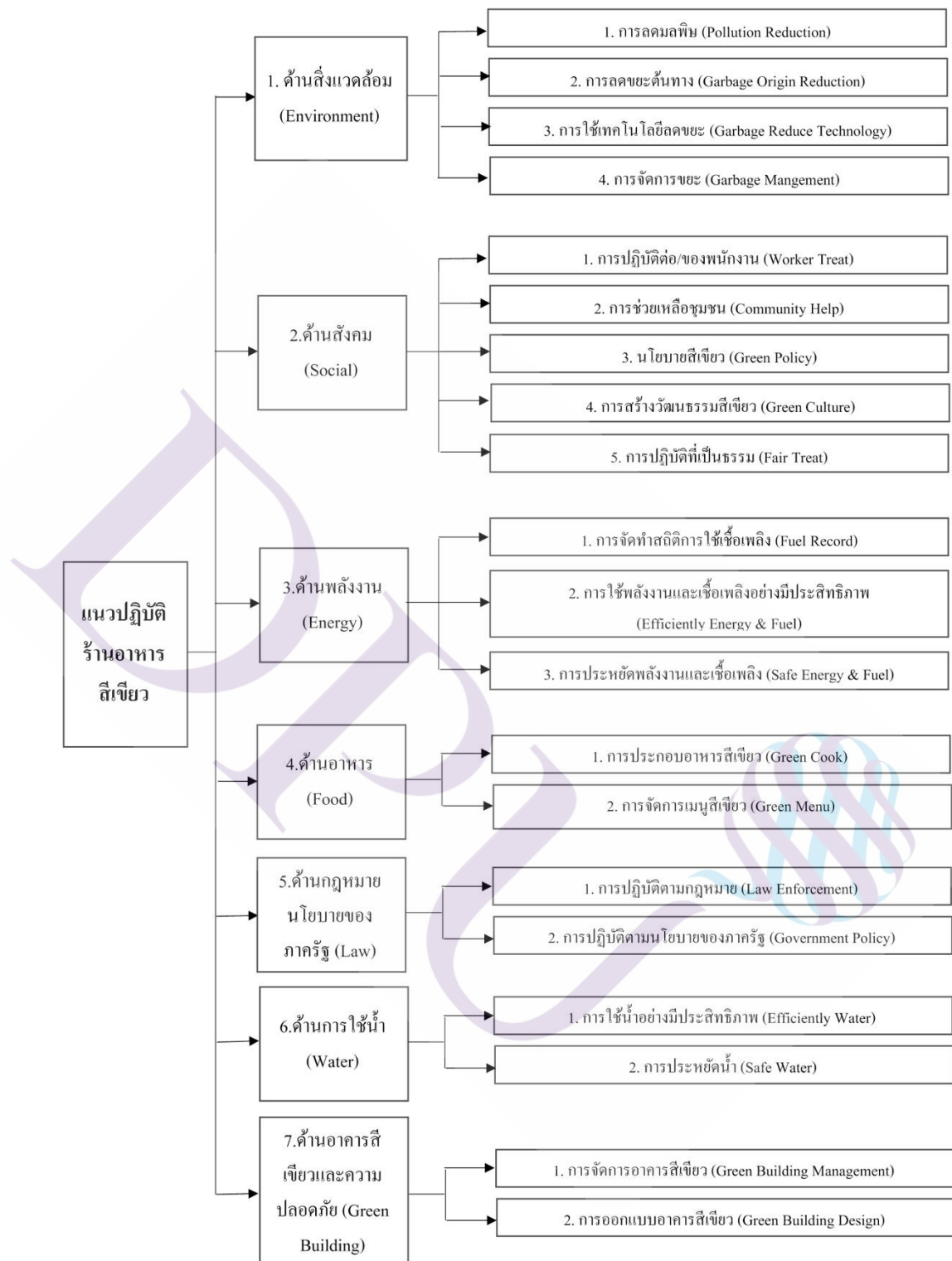
7.2) องค์ประกอบการออกแบบอาคารสีเขียว (Greenbd) มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยเป็นอันดับสอง ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญ

7.2.1) มีการป้องกัน ระวังไม่ให้เกิดอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ อบรมพนักงานให้พร้อมใช้

7.2.2) มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรองจากทางการ

7.2.3) มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่นมลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสมของลักษณะสถานที่

เมื่อได้ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันแต่ละองค์ประกอบแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ความสัมพันธ์และอิทธิพลขององค์ประกอบต่าง ๆ ต่อองค์ประกอบใหญ่แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน สามารถแสดงแบบจำลองแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว และองค์ประกอบย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญ ได้ในภาพที่ 5.8



ภาพที่ 5.8 แบบจำลององค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว

จากภาพที่ 5.8 อธิบายได้ว่าองค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวมีองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

1) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยเรียงตามลำดับความสำคัญดังนี้

- 1.1) การลดมลพิษ
- 1.2) การลดขยะต้นทาง
- 1.3) การใช้เทคโนโลยีลดขยะ
- 1.4) การจัดการขยะ

2) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยเรียงตามลำดับความสำคัญดังนี้

- 2.1) การปฏิบัติต่อพนักงานและการปฏิบัติของพนักงาน
- 2.2) การช่วยเหลือชุมชน
- 2.3) นโยบายสีเขียว
- 2.4) การสร้างวัฒนธรรมสีเขียว
- 2.5) การปฏิบัติที่เป็นธรรม

3) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านพลังงาน ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยเรียงตามลำดับความสำคัญดังนี้

- 3.1) การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง
- 3.2) การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.3) การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง

4) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหาร ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยเรียงตามลำดับความสำคัญดังนี้

- 4.1) การประกอบอาหารสีเขียว
- 4.2) การจัดการเมนูสีเขียว

5) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยเรียงตามลำดับความสำคัญดังนี้

- 5.1) การปฏิบัติตามกฎหมาย
- 5.2) การปฏิบัติตามนโยบายของภาครัฐ

6) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยเรียงตามลำดับความสำคัญดังนี้

6.1) การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ

6.2) การประหยัดน้ำ

7) องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยเรียงตามลำดับความสำคัญดังนี้

7.1) การจัดการอาคารสีเขียว

7.2) การออกแบบอาคารสีเขียว

5.1.2.2 สรุปผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

1) สรุปผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายในด้านประชากรศาสตร์ พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารเป็นเพศหญิง 204 คน คิดเป็นร้อยละ 50.1 และเพศชาย 203 คน คิดเป็นร้อยละ 49.9 มีอายุ 31 – 40 ปี จำนวน 181 คน คิดเป็นร้อยละ 44.5 รองลงมาคืออายุ 41 – 50 ปี จำนวน 133 คน คิดเป็นร้อยละ 32.7 ถัดไปคืออายุต่ำกว่า 30 ปี จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2 และน้อยที่สุดคืออายุมากกว่า 61 ปี มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.5 มีการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 238 คน คิดเป็นร้อยละ 58.5 รองลงมาคือการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 136 คน คิดเป็นร้อยละ 33.4 น้อยที่สุดคือสูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 8.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจำนวนมากสุดเป็นเจ้าของร้านอาหาร จำนวน 236 คน คิดเป็นร้อยละ 58 รองลงมาคือเป็นผู้จัดการร้านอาหาร จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 16.5 อันดับสามคือเป็นหุ้นส่วนร้านอาหาร จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 15.5 และน้อยที่สุดคือ ผู้บริหารร้านอาหาร จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 10.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจำนวนมากสุดมีประสบการณ์ทำธุรกิจร้านอาหาร 4 – 6 ปี จำนวน 165 คน คิดเป็นร้อยละ 40.5 รองลงมาคือมีประสบการณ์ 7-9 ปี จำนวน 97 คน คิดเป็นร้อยละ 23.8 อันดับสามคือ มีประสบการณ์ไม่เกิน 3 ปี มีจำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 19.9 น้อยที่สุดคือมีประสบการณ์ 10 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 15.7 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่ประกอบธุรกิจร้านอาหารทั่วไปขนาด 1-2 คูหา จำนวน 183 คน คิดเป็นร้อยละ 45 รองลงมาคือประกอบธุรกิจร้านอาหารกาแฟ เครื่องดื่ม จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 29.5 อันดับสามคือ ประกอบธุรกิจสวนอาหาร จำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 และน้อยที่สุดคือประกอบธุรกิจภัตตาคาร จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 9.6 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่มีรายได้ธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 1 ล้านบาท จำนวน 252 คน คิดเป็นร้อยละ 61.9 รองลงมาคือมีรายได้มากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 17.9 อันดับสามคือ มีรายได้มากกว่า 3 ล้านบาท จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 12.8 น้อยที่สุดคือมีรายได้มากกว่า 2 ล้านบาท แต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 7.4

2) สรุปผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายในด้านทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม พบว่าระดับความเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในด้านทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมเป็นไปในทางบวก

3) สรุปผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวประกอบด้วยความคิดเห็นต่อด้านผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคคล กระบวนการ และลักษณะทางกายภาพซึ่งมีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม พบว่าระดับความเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารด้านการตลาดสีเขียวที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมเป็นไปในทางบวก ยกเว้นร้านอาหารสีเขียวไม่จำเป็นต้องอยู่ใกล้การขนส่งสาธารณะผู้ประกอบธุรกิจมีระดับความเห็นอยู่ในระดับน้อยที่สุดแสดงว่าผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารมีความเห็นว่าร้านอาหารสีเขียวต้องตั้งอยู่ใกล้การขนส่งสาธารณะ

4) สรุปผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายนอกสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคประกอบด้วย ปัจจัยด้านชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ด้านลูกค้า ด้านคู่แข่ง ด้านผู้จัดจำหน่าย และด้านตัวกลางทางการตลาด พบว่าระดับความเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในด้านนี้ต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมเป็นไปในทางบวก ยกเว้นความคิดเห็นด้านชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องร้านอาหารสีเขียวต้องลงทุนมากและเจ้าของธุรกิจอยากทำร้านอาหารสีเขียวเองในระดับน้อยที่สุด

5) สรุปผลการวิเคราะห์ตัวแปรปัจจัยภายนอกสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคประกอบด้วย ด้านการเมือง ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม ด้านเทคโนโลยี ด้านกฎหมาย ด้านสิ่งแวดล้อม ด้านเศรษฐกิจ พบว่าระดับความเห็นของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในด้านนี้ต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมเป็นไปในทางบวก

5.1.2.3 สรุปผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานงานวิจัยปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

1) สรุปผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 1-7 ซึ่งมีสมมติฐานดังนี้

H1: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H2: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H3: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H4: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H5: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H6: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H7: ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย
จากการทดสอบสมมติฐานข้างต้นสามารถสรุปผลการทดสอบสมมติฐานได้ดังนี้

1.1) ปัจจัยประชากรศาสตร์ เพศ พบว่าผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมทั้ง 7 ด้านไม่แตกต่างกัน

1.2) ปัจจัยประชากรศาสตร์ อายุ ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีอายุแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมโดยรวมไม่แตกต่างกัน ยกเว้นในพฤติกรรมการช่วยเหลือชุมชน ผู้ที่มีอายุ 31-40 ปี และ 41-50 ปี มีพฤติกรรมการช่วยเหลือชุมชนมากกว่าผู้ที่มีอายุ 51-60 ปี และมากกว่า 61 ปี ด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน ด้านอาหารมีพฤติกรรมแตกต่างกันโดยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมการประกอบอาหารสีเขียวแตกต่างกันคือ ผู้ที่อายุต่ำกว่า 30 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมากกว่าผู้ที่อายุระหว่าง 51-60 ปี และผู้ที่อายุระหว่าง 31-40 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม มากกว่าผู้ที่อายุระหว่าง 41-50 ปี และอายุระหว่าง 51-60 ปี ด้านการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมมีพฤติกรรมแตกต่างกันโดยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดมลพิษและการใช้เทคโนโลยีลดขยะไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมการจัดการขยะและการลดขยะต้นทางแตกต่างกัน คือ ผู้ที่อายุมากกว่า 61 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการขยะน้อยกว่าทุกช่วงอายุ และผู้ที่อายุระหว่าง 31-40 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติลดขยะต้นทางมากกว่าผู้ที่อายุระหว่าง 51-60 ปี และมากกว่า 61 ปี ด้านการใช้น้ำมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน ด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน ด้านอาคารสีเขียวมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน

1.3) ปัจจัยประชากรศาสตร์ ระดับการศึกษา พบว่าผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมทั้ง 7 ด้านไม่แตกต่างกัน

1.4) ปัจจัยประชากรศาสตร์ ตำแหน่งอาชีพในร้านอาหาร พบว่าผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหาร

สีเขียวในประเทศไทยด้านสังคม กฎหมาย ไม่แตกต่างกัน ด้านอาหารมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกันโดยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวแตกต่างกันโดยผู้ที่เป็นหุ้นส่วนร้านมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมากกว่าเจ้าของร้าน และผู้จัดการร้าน ด้านการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมมีพฤติกรรมไม่แตกต่างกัน ด้านการใช้น้ำมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน ด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน ด้านอาคารสีเขียวมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน

1.5) ปัจจัยประชากรศาสตร์ ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกัน โดยมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานแตกต่างกัน คือ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงานมากกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 7-9 ปี และ 10 ปีขึ้นไป ด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกันโดยพฤติกรรมการปฏิบัติตามกฎหมายไม่แตกต่างกัน แต่การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐแตกต่างกันคือ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐมากกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 7-9 ปี และ 10 ปีขึ้นไป ด้านอาหารมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน โดยพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวแตกต่างกันคือ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป ด้านการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมมีพฤติกรรมแตกต่างกัน โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะและการลดขยะต้นทางไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมลดมลพิษและการใช้เทคโนโลยีลดขยะแตกต่างกัน คือ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการลดมลพิษมากกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป และผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมากกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 3 ปี 7-9 ปี และ 10 ปีขึ้นไป ด้านการใช้น้ำมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ คือ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดน้ำน้อยกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 3 ปี 4-6 ปี และ 7-9 ปี ด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัด

พลังงานและเชื้อเพลิงไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ และการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ คือ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป และผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงน้อยกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 3 ปี 4-6 ปี และ 7-9 ปี ด้านอาคารสีเขียวมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกันแต่การออกแบบอาคารสีเขียวแตกต่างกัน คือ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 10 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการออกแบบอาคารสีเขียวน้อยกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารไม่เกิน 3 ปี 4-6 ปี และ 7-9 ปี

1.6) ปัจจัยประชากรศาสตร์ ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคม ด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ ด้านการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม ด้านการใช้น้ำ ด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง และด้านอาคารสีเขียวไม่แตกต่างกัน ด้านอาหารมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประกอบอาหารสีเขียวไม่แตกต่างกัน แต่การจัดเมนูสีเขียวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ คือ ผู้ที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทขนาด 1-2 คูหามีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทภัตตาคาร และผู้ที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทสวนอาหารมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดเมนูสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทร้านกาแฟและเครื่องดื่ม และประเภทภัตตาคาร

1.7) ปัจจัยประชากรศาสตร์ รายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหาร พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยด้านสังคมแตกต่างกัน โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการช่วยเหลือชุมชน นโยบายสีเขียว การปฏิบัติต่อพนักงาน การปฏิบัติอย่างเป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้องไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ คือ พบว่า ผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมวัฒนธรรมสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท ด้านการปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามกฎหมายไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ คือ ผู้ที่มีรายได้ต่อ

เดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐน้อยกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 1 ล้าน แต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท และรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท ด้านอาหารมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน ด้านการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการขยะ การลดมลพิษ ไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม การใช้เทคโนโลยีลดขยะและการลดขยะต้นทางมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ คือ ผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่เกิน 2 ล้านบาทมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท และไม่เกิน 2 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท และผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้เทคโนโลยีลดขยะมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 1 ล้านบาท แต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท และ มากกว่า 2 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท ด้านการใช้น้ำ มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกัน คือ ผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมประหยัดน้ำมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท และผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท และมากกว่า 2 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท ด้านการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยที่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพและการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน แต่พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ คือ ผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท และผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 1 ล้านบาทแต่ไม่ถึง 2 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 1 ล้านบาท ด้านอาคารสีเขียวมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน

2) สรุปผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 8-14 ปัจจัยภายในทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย ซึ่งมีสมมติฐานดังนี้

H8: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H9: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H10: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H11: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H12: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H13: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H14: ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

จากการทดสอบสมมติฐานข้างต้นสามารถสรุปผลการทดสอบสมมติฐานได้ดังนี้

2.1) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 8 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมในระดับสูง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.322) การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.266) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.204) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.196) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.184) และร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.127) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมตามลำดับ

2.2) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 9 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐในระดับสูงสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐได้ร้อยละ 62.9 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.266) ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.249) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.207) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.196) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.191) และร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.117) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐตามลำดับ

2.3) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 10 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารในระดับสูง สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารได้ร้อยละ 66.2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.349) ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.277) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.228) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.166) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.112) และร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.101) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารตามลำดับ

2.4) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 11 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมในระดับสูง สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 67.7 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.288) ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.268) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.230) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.208) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.181) และร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.086) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมตามลำดับ

2.5) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 12 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 57.1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.270) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.244) การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.215) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.189) ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.138) และการตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.116) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

2.6) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 13 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง 5 ตัวแปร มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ยกเว้นตัวแปรร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม มีค่า Sig. เท่ากับ .112 จึงไม่มีอิทธิพลต่อ

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ได้ร้อยละ 60.5 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.292) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.285) ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.247) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.209) และความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว (.140) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ตามลำดับ

2.7) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 14 พบว่าปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย 5 ตัวแปร มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ยกเว้นตัวแปรความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียวมีค่า Sig. เท่ากับ .089 จึงไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ได้ร้อยละ 53.3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร ร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร (.359) ความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม (.192) ร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (.185) การตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม (.170) การตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า (.155) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ตามลำดับ

3) สรุปผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 15-21 ปัจจัยภายในการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในการเลือกแนวปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย ซึ่งมีสมมติฐานดังนี้

H15: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H16: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมายข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H17: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H18: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H19: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H20: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H21: ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

จากการทดสอบสมมติฐานข้างต้นสามารถสรุปผลการทดสอบสมมติฐานได้ดังนี้

3.1) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 15 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม 4 ตัวแปรคือ ตัวแปรการส่งเสริมการขาย มีค่า Sig. เท่ากับ .002 ตัวแปรบุคลากร มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .012 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 3 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ราคา และช่องทางการจำหน่าย สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 65.8 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรกระบวนการ (.292) บุคคล (.290) การส่งเสริมการขาย (.152) และลักษณะทางกายภาพ (.119) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมตามลำดับ

3.2) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 16 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ 5 ตัวแปรคือ ตัวแปรราคา มีค่า Sig. เท่ากับ .014 ตัวแปรบุคลากร มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .026 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 2 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ช่องทางการจำหน่าย สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐได้ร้อยละ 55.0 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรบุคคล (.237) กระบวนการ (.229) ราคา (.138) การส่งเสริมการขาย (.121) และลักษณะทางกายภาพ (.119) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐตามลำดับ

3.3) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 17 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหาร 3 ตัวแปรคือ ตัวแปรส่งเสริมการขาย มีค่า Sig. เท่ากับ .000

ตัวแปรบุคคล มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 4 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจำหน่าย และลักษณะทางกายภาพ สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารได้ร้อยละ 57.6 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรบุคคล (.309) การส่งเสริมการขาย (.297) กระบวนการ (.208) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารตามลำดับ

3.4) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 18 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม 4 ตัวแปรคือ ตัวแปรส่งเสริมการขาย มีค่า Sig. เท่ากับ .002 ตัวแปรบุคคลากร มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .007 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 3 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ราคา และช่องทางการจำหน่าย สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 62.3 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรบุคคล (.294) กระบวนการ (.282) การส่งเสริมการขาย (.162) ลักษณะทางกายภาพ (.133) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมตามลำดับ

3.5) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 19 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ 5 ตัวแปรคือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ มีค่า Sig. เท่ากับ .023 ตัวแปรราคา มีค่า Sig. เท่ากับ .014 ตัวแปรบุคคลากร มีค่า Sig. เท่ากับ .009 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .002 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 2 ตัวแปร คือ ตัวแปรช่องทางการจำหน่าย และตัวแปรการส่งเสริมการขาย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .760 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 57.7 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .130 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรกระบวนการ (.254) ลักษณะทางกายภาพ (.166) บุคลากร (.139) ราคา (.133) และ ผลิตภัณฑ์ (.118) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

3.6) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 20 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง 5 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ มีค่า Sig. เท่ากับ .033 ตัวแปรส่งเสริมการขาย มีค่า Sig. เท่ากับ .006 ตัวแปรบุคคลากร มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .014 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 2 ตัวแปร คือ

ตัวแปรราคา และตัวแปรการส่งเสริมการขาย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .777 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 60.3 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .112 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรบุคลากร (.258) กระบวนการ (.196) การส่งเสริมการขาย (.148) ลักษณะทางกายภาพ (.125) และ ผลិតภัณฑ์ (.107) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้้ำตามลำดับ

3.7) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 21 พบว่าปัจจัยภายในด้านการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย 4 ตัวแปร คือ ตัวแปรราคา มีค่า Sig. เท่ากับ .000 ตัวแปรบุคลากร มีค่า Sig. เท่ากับ .039 ตัวแปรกระบวนการ มีค่า Sig. เท่ากับ .000 และตัวแปรลักษณะทางกายภาพ มีค่า Sig. เท่ากับ .009 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมี 3 ตัวแปร คือ ตัวแปรผลิตภัณฑ์ ตัวแปรช่องทางการจำหน่าย และตัวแปรการส่งเสริมการขาย โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .725 และสามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 52.6 มีค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ .136 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรราคา (.228) กระบวนการ (.217) ลักษณะทางกายภาพ (.145) และ บุคลากร (.117) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้้ำตามลำดับ

4) สรุปผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 22-28 ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ซึ่งมีสมมติฐานดังนี้

H22: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H23: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H24: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H25: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H26: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H27: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H28: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

จากการทดสอบสมมติฐานข้างต้นสามารถสรุปผลการทดสอบสมมติฐานได้ดังนี้

4.1) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 22 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 66.5 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรคู่แข่งชั้น (.321) ชุมชน (.262) ผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.207) ลูกค้า (.077) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.267) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมตามลำดับ

4.2) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 23 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 56.4 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรชุมชน (.261) คู่แข่งชั้น (.210) ผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.210) ลูกค้า (.104) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย(-.281) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐตามลำดับ

4.3) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 24 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 61.2 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรคู่แข่งชั้น (.289) ชุมชน (.249) ผู้จัดจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.197) ลูกค้า (.105) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.252) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารตามลำดับ

4.4) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 25 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

ด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 62.9 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ แสดงว่าตัวแปรคู่แข่งชั้น (.301) ชุมชน (.249) ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.209) ลูกค้า (.104) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.239) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมตามลำดับ

4.5) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 26 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาด ระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำได้ 4 ตัวแปร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำ คือ ตัวแปรลูกค้า มีค่า Sig. เท่ากับ .155 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 51.4 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร คู่แข่งขัน (.314) ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.242) ชุมชน (.159) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.184) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

4.6) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 27 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาด ระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ได้ร้อยละ 59.2 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร คู่แข่งขัน (.303) ชุมชน (.227) ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.218) ลูกค้า (.101) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.212) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ตามลำดับ

4.7) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 28 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาด ระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย 4 ตัวแปร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ตัวแปรที่ไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย คือ ตัวแปรลูกค้า มีค่า Sig. เท่ากับ .277 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ได้ร้อยละ 49.2 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร ชุมชน (.241) คู่แข่งขัน (.231) ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด (.219) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.239) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ตามลำดับ

5) สรุปผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 29-35 ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในการเลือกแนวปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย ซึ่งมีสมมติฐานดังนี้

H29: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติด้านสังคมและนโยบายสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H30: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบ ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H31: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติด้านอาหารสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H32: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H33: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

H34: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารการปฏิบัติด้านการใช้พลังงานสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

H35: ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

จากการทดสอบสมมติฐานข้างต้นสามารถสรุปผลการทดสอบสมมติฐานได้ดังนี้

5.1) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 29 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 72.7 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.326) กฎหมาย (.281) สังคม (.237) เศรษฐกิจ (.207) การเมือง (.202) และสิ่งแวดล้อม (.127) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมตามลำดับ

5.2) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 30 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 60.1 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.281) สังคม (.250) กฎหมาย

(.228) เศรษฐกิจ (.196) การเมือง (.193) และสิ่งแวดล้อม (.099) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐตามลำดับ

5.3) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 31 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสังคมได้ร้อยละ 64.8 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.303) สังคม (.268) กฎหมาย (.253) เศรษฐกิจ (.203) การเมือง (.169) และสิ่งแวดล้อม (.101) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารตามลำดับ

5.4) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 32 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 70.1 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.329) กฎหมาย (.287) สังคม (.255) เศรษฐกิจ (.165) การเมือง (.163) และสิ่งแวดล้อม ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมตามลำดับ

5.5) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 33 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมได้ร้อยละ 58.3 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร เทคโนโลยี (.331) กฎหมาย (.238) สังคม (.229) การเมือง (.160) สิ่งแวดล้อม (.133) และเศรษฐกิจ (.132) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้น้ำตามลำดับ

5.6) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 34 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ได้ร้อยละ 63.5 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปร เทคโนโลยี (.304) สังคม (.251) กฎหมาย (.219) เศรษฐกิจ (.195) การเมือง (.169) และสิ่งแวดล้อม (.148) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านการใช้พลังงานตามลำดับ

5.7) สรุปการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 35 พบว่าปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวแปรมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาหารสีเขียวและความปลอดภัยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สามารถร่วมกันพยากรณ์พฤติกรรม

สิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ได้ร้อยละ 55.7 นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์แสดงว่าตัวแปรเทคโนโลยี (.274) สังคม (.214) กฎหมาย (.198) การเมือง (.194) เศรษฐกิจ (.191) และสิ่งแวดล้อม (.136) ส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ตามลำดับ

จากผลสรุปการทดสอบสมมติฐานข้างต้น สามารถสรุปผลการทดสอบสมมติฐานโดยย่อได้ดังนี้

1) สมมติฐานข้อที่ 1-7 ผลการวิจัยพบว่าตัวแปรด้านประชากรศาสตร์คือ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งอาชีพในร้านอาหาร ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร รายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหาร มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวทั้ง 7 ด้านโดยรวมไม่แตกต่างกัน ยกเว้น ตัวแปรอายุ ผู้ที่อายุน้อยมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมากกว่ากลุ่มอื่น ตัวแปรอาชีพ ผู้ที่เป็นหุ้นส่วนร้านมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมมากกว่ากลุ่มอื่น ตัวแปรประเภทของธุรกิจร้านอาหาร ประกอบธุรกิจร้านอาหารขนาด 1-2 คูหา มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดเมนูสีเขียวมากกว่ากลุ่มอื่น

2) สมมติฐานข้อที่ 8 – 14 ผลการวิจัยพบว่า ตัวแปรด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วยตัวแปรย่อย คือ ตัวแปรทัศนคติร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ร้านอาหารประหยัด ลดต้นทุน เพิ่มพูนกำไร ตัวแปรทัศนคติการตอบสนองนโยบายของภาครัฐเรื่องสิ่งแวดล้อม ตัวแปรทัศนคติการตอบสนองความต้องการเรื่องสิ่งแวดล้อมของลูกค้า ตัวแปรทัศนคติความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ตัวแปรทัศนคติความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว ตัวแปรทัศนคติร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม มีอิทธิพลโดยรวมต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมทั้ง 7 ด้าน ยกเว้น ตัวแปรทัศนคติร้านอาหารสีเขียวช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิง และตัวแปรทัศนคติความเชื่อมั่นของตัวบุคคลต่อการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียวไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

3) สมมติฐานข้อที่ 15 – 21 ผลการวิจัยพบว่า ตัวแปรด้านการตลาดสีเขียว คือ ผลตอบแทน ราคา ช่องทางการจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคคล กระบวนการ ลักษณะทางกายภาพ สิ่งแวดล้อม มีอิทธิพลโดยรวมต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมทั้ง 7 ด้าน ยกเว้น ตัวแปรผลตอบแทนไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติด้านสังคม กฎหมายและนโยบายของภาครัฐ อาหาร สิ่งแวดล้อม และอาคารสีเขียว ตัวแปรราคาไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติด้านสังคม อาหาร สิ่งแวดล้อม และพลังงานและเชื้อเพลิง ตัวแปรช่องทางการจำหน่ายไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติด้านสังคม กฎหมายและนโยบายของภาครัฐ อาหาร สิ่งแวดล้อม การใช้น้ำ

และอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ตัวแปรการส่งเสริมการตลาดไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำและอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ตัวแปรลักษณะทางกายภาพไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติด้านอาหาร

4) สมมติฐานข้อที่ 22 – 28 ผลการวิจัยพบว่า ตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรย่อยคือ ชุมชน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ลูกค้า คู่แข่งขัน ผู้จัดการจำหน่ายและตัวกลางทางการตลาด มีอิทธิพลโดยรวมต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมทั้ง 7 ด้าน ยกเว้นตัวแปรลูกค้าไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ และอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

5) สมมติฐานข้อที่ 29 – 35 ผลการวิจัยพบว่า ตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคซึ่งประกอบด้วยตัวแปรย่อยคือ การเมือง สังคม เศรษฐกิจ กฎหมาย เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมทั้ง 7 ด้าน

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

5.2.1 อภิปรายผลการวิจัยปัจจัยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย ซึ่งเป็นผลจากการบูรณาการการวิเคราะห์งานวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง การวิจัยเชิงคุณภาพซึ่งได้ผู้เชี่ยวชาญให้ความคิดเห็นในการประชุมกลุ่ม (Focus group) และการวิจัยเชิงปริมาณ สามารถสร้างแบบจำลองปัจจัยนี้ออกมาได้เป็น 7 องค์ประกอบใหญ่ และพิสูจน์ความถูกต้องและเหมาะสมด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (EFA) และการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) ผลที่ได้สอดคล้องกับแบบจำลองในเค้าโครงงานวิจัยที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น แต่ในกระบวนการวิเคราะห์ EFA และ CFA ได้ทำการจัดแนวปฏิบัติในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมกับข้อมูลเชิงประจักษ์ และผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์จัดลำดับความสำคัญของแต่ละองค์ประกอบในองค์ประกอบใหญ่เพื่อให้ได้แบบจำลองแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยที่เหมาะสมกับบริบทของสังคมไทยตามวัตถุประสงค์การวิจัย แบ่งออกเป็นแนวปฏิบัติ 7 แนวปฏิบัติ เรียงลำดับตามน้ำหนักความสำคัญคือ

- 1) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม
- 2) แนวปฏิบัติด้านสังคม
- 3) แนวปฏิบัติด้านพลังงาน
- 4) แนวปฏิบัติด้านอาหาร
- 5) แนวปฏิบัติด้านกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ
- 6) แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ
- 7) แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

จากผลการวิจัยที่ได้ในครั้งนี้นี้นำมาเปรียบเทียบกับงานวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องและแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวขององค์กรต่าง ๆ พบว่ามีความคล้ายคลึงและแตกต่างกันพอสมควรตามการให้ความสำคัญ สามารถอภิปรายผลการวิจัยตามลำดับความสำคัญขององค์ประกอบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยได้ดังนี้

5.2.1.1 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม มีความสำคัญต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเป็นอันดับหนึ่ง ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย การลดมลพิษ การลดขยะต้นทาง การใช้เทคโนโลยีลดขยะ และการจัดการขยะ ในแนวปฏิบัติแรกนี้แสดงว่าผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทยให้ความสำคัญกับการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมสูงที่สุด มุ่งเน้นการลดมลพิษและการลดขยะต่าง ๆ คล้ายคลึงกับผลที่ได้จากงานที่ศึกษาเรื่องแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวของ Tan and Yeap (2012), Nyheim (2012), Jeong and Jang (2010), Freeman (2011) และ Jaggermath and Khan (2015) ซึ่งทั้งหมดให้ความสำคัญกับการจัดการขยะของเสีย การหมุนเวียนนำมาใช้และการย่อยสลายเป็นอันดับต้น ๆ และยังเป็นไปในทำนองเดียวกันกับเกณฑ์ร้านอาหารสีเขียวของสมาคมร้านอาหารสีเขียว สหรัฐอเมริกา จัดเรื่องการลดขยะของเสีย และการนำกลับมาใช้ใหม่ไว้ในหมวดที่ 2 รองจากการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ แต่จัดเรื่องการลดใช้สารเคมีและมลพิษไว้ในหมวดที่ 7 จากทั้งหมด 8 หมวด (GRA, 2019) ขณะที่กรีนซีลจัดเรื่องการลดขยะและของเสียไว้ในหมวดที่ 2 รองจากการจัดซื้อวัตถุดิบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และแยกเรื่องการจัดการขยะ ของเสียพลังงาน น้ำ ไปไว้ในหมวดที่ 5 จากทั้งหมด 8 หมวด (Green Seal, 2019)

องค์ประกอบย่อยและแนวปฏิบัติย่อยในองค์ประกอบย่อย เรียงลำดับตามการให้ความสำคัญมีดังนี้

1) องค์ประกอบย่อยอันดับหนึ่งการลดมลพิษ ประกอบด้วย

1.1) ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่นควัน สารพิษจากรายละเอียดการวิจัยเชิงคุณภาพของผู้วิจัยระบุถึงมลพิษต่าง ๆ ของร้านอาหารประกอบด้วย การทำให้เกิดควัน กลิ่นจากการประกอบอาหาร จากขยะ การทำให้เกิดเสียงดัง เปิดไฟสว่างรบกวนชุมชน รวมถึงสารเคมีต่าง ๆ เช่น น้ำกรด ยาฆ่าแมลง ทำลายสิ่งแวดล้อมผิวดิน น้ำ การใช้น้ำมันคั่วทอดอาหารซ้ำเป็นภัยต่อสุขภาพผู้บริโภค และยังเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมด้วย

เกณฑ์ร้านอาหารสีเขียวของหน่วยงานต่าง ๆ ได้ระบุถึงการจัดการมลพิษต่าง ๆ ไว้เช่นกัน สมาคมร้านอาหารสีเขียวลงรายละเอียดถึงการตรวจสอบเครื่องทำความเย็นต้องไม่ใช้สารเคมีที่ทำให้เกิดก๊าซเรือนกระจก ตรวจสอบการใช้วัสดุ สารเคมีที่กลายเป็นขยะอันตรายได้ เช่น หลอดไฟ ซีเมนต์เตอรี อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ สารเคมีบริษัทกำจัดแมลง เสื้อผ้าของพนักงานต้องตัดเย็บจากผ้าแบบยั่งยืน แอลกอฮอล์ให้ความร้อนเป็นเอธานอล การปลูกพืชผักใช้เกษตรอินทรีย์ไม่ใช่

บูยเคมี หมึกพิมพ์ทำจากพืช และยังตรวจสอบการใช้ไฟส่องสว่างนอกร้านต้องไม่เกิน 50 วัตต์ ไม่สูบบุหรี่ในระยะ 25 ฟุตจากตัวร้าน (GRA, 2019) เช่นเดียวกับกรีนซีลห้ามสูบบุหรี่ในระยะ 25 ฟุต และตรวจสอบการใช้สารเคมีทำความสะอาด (Green Seal, 2019) สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนให้ความสำคัญการใช้สารเคมีทำความสะอาดต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (SRA, 2019) มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label กล่าวถึงการตรวจสอบใช้สารเคมีทำความสะอาด การล้างจาน การทำความสะอาดพื้นผิวโดยไม่ใช้สารเคมี (Nordic Swan, 2019) ส่วนเกณฑ์ของประกาศนียบัตรใบไม้เขียวกล่าวถึงเกณฑ์กว้าง ๆ ไม่ทำให้เกิดผลกระทบต่อระบบนิเวศ คุณภาพอากาศภายในอาคาร มลพิษทางอากาศและเสียง (มูลนิธิใบไม้เขียว, 2562) ไม่ได้กล่าวถึงมลพิษทางแสง ส่วนเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารให้มีการป้องกันติดตาม ตรวจสอบ ควัน กลิ่น เสียงจากการประกอบอาหาร การตรวจสอบการใช้สารเคมีในเครื่องทำความเย็นและถังดับเพลิงต้องไม่ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจก การใช้สารเคมีทำความสะอาดต่าง ๆ ต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) แต่ไม่ได้ระบุถึงมลพิษทางแสง และมลพิษอื่น ๆ ที่ไม่ได้เกิดจากการประกอบอาหารแต่เกิดจากกิจกรรมในร้านอาหาร เช่น เสียงดนตรี กระจกสะท้อนแสง การปล่อยควันจากชุดดูดอากาศ อย่างไรก็ตามคุณสมบัติของร้านอาหารที่จะเข้าร่วม โครงการนี้ได้ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยซึ่งระบุไว้ว่า ร้านอาหารต้องปลอดบุหรี่ เก็บแยกสารพิษอันตรายออกจากบริเวณ มีฉลากติด ไม่นำภาชนะใส่สารเคมีมาใส่อาหาร และตรวจสอบค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ ต้องสว่างเพียงพอ (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2561) ขณะที่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีการกำหนดถึงมาตรฐานด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมไว้เพิ่มเติมว่าสถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น ควัน กลิ่น และเสียง (สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, 2564) นอกจากนี้ผลการวิจัยครั้งนี้ยังสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินเพื่อความยั่งยืนทางพลังงานและสิ่งแวดล้อมสำหรับอาคารสร้างใหม่และอาคารปรับปรุงดัดแปลง ซึ่งกำหนดเกณฑ์ตรวจสอบในเรื่องพลังงานและบรรยากาศ คุณภาพของสภาวะแวดล้อมภายในอาคาร และการป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (สถาบันอาคารเขียวไทย, 2562)

ผลการวิจัยในเรื่องแนวปฏิบัติย่อยไม่ทำให้เกิดมลพิษนี้ยังเป็นไปในทิศทางเดียวกับผลการศึกษาต่าง ๆ มีงานของ Tan and Yeap (2012) ศึกษาร้านอาหารในมาเลเซียได้ข้อสรุปว่าร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการลดมลพิษ การใช้สารเคมี ในสหรัฐอเมริกา Hu et al. (2010) พบว่าผู้บริโภคสีเขียวให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวที่มีการเผยแพร่การปฏิบัติสีเขียวในเรื่องประสิทธิภาพการ การควบคุมมลพิษทางเสียง ทางอากาศ เช่นเดียวกับ Salzberg (2016) พบว่าร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญมากกับการจัดการมลพิษ ส่วน Jaggermath &

Khan (2015) การใช้ซัพพลายเชนสีเขียวเป็นประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมด้วยการลดการใช้พลังงานของเสีย ขยะ ลดมลพิษ งานวิจัยของวนิชยา พัฒนกำแหง (2554) กับร้านอาหารยั่งยืนซีแอนด์ซีทางร้านให้ความสำคัญกับนวัตกรรมลดการใช้สารเคมี ส่วนร้านอาหารสีเขียวในอิตาลีและธุรกิจจากงานวิจัยของ Dogan et al. (2015) ทั้งสองที่ให้ความสำคัญกับการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์สารเคมีที่มีสารตกค้างน้อย ลดการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม และ Jeong and Jang (2010) จัดแนวปฏิบัติที่ดีของร้านอาหารสีเขียว 5 ประการ หนึ่งในนั้นคือ การใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

โดยสรุปแนวปฏิบัติย่อยไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ จากผลการวิจัยครั้งนี้ หมายรวมถึงทุกกิจกรรมในร้านอาหารที่ก่อให้เกิดมลพิษทางอากาศ ผิวดิน น้ำ ซึ่งร้านอาหารควรหลีกเลี่ยงหรือไม่ทำให้เกิดมลพิษเลย

1.2) มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง ขยะอันตรายหมายถึงขยะ วัสดุที่ไม่ใช้แล้ว ผลิตภัณฑ์เสื่อมสภาพ หรือภาชนะบรรจุที่มีองค์ประกอบหรือปนเปื้อนวัตถุสารอันตรายที่มีลักษณะเป็นสารพิษ สารไวไฟ สารเคมีที่กัดกร่อนได้ สารกัมมันตรังสี และสารที่ทำให้เกิดโรค เช่น สารพิษจากยาฆ่าแมลง กระจกยาฆ่าแมลง น้ำยาล้างห้องน้ำ สารปรอทในหลอดฟลูออเรสเซนต์ สารไวไฟจากน้ำมันเชื้อเพลิง ภาชนะบรรจุ สารกัดกร่อนจากน้ำกรด น้ำยาทำความสะอาด แบตเตอรี่ (กรมควบคุมมลพิษ, 2549) จากรายละเอียดการสนทนากลุ่มในงานวิจัยเชิงคุณภาพครั้งนี้สรุปได้ว่าร้านอาหารต้องมีการตรวจสอบขยะอันตราย มีการจัดเก็บขยะอันตรายแยกประเภทการจัดเก็บ นำไปกำจัดอย่างถูกต้อง เช่น การจัดสถานที่ทิ้งขยะอันตรายอย่างเหมาะสมสำหรับขยะอันตรายแต่ละชนิด ไม่ก่อให้เกิดการรั่วไหลของสารพิษปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อมได้ การควบคุมไม่ให้มีการทิ้งขยะอันตรายรวมกับขยะทั่วไป การจัดหาผู้นำขยะอันตรายไปกำจัดอย่างถูกต้อง ในเรื่องการใช้และกำจัดขยะอันตรายนี้คล้ายคลึงกับเกณฑ์ตรวจสอบร้านอาหารสีเขียวของหลายองค์กร สมาคมร้านอาหารสีเขียว ของสหรัฐอเมริกาให้ตรวจสอบการใช้และกำจัดหลอดไฟ แบตเตอรี่ สีทา สารเคมีและขยะอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (GRA, 2019) และในหลักเกณฑ์ตรวจสอบอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของสำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2561) ให้เก็บแยกสารพิษอันตรายออกจากบริเวณ มีผลลาคิด ไม่นำภาชนะใส่สารเคมีมาใส่อาหาร ขณะที่กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2564) กล่าวถึงเรื่องนี้ในเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร รวมอยู่ในการจัดการขยะและของเสียให้มีการคัดแยกขยะประเภทต่าง ๆ รวมถึงขยะอันตรายนำไปจัดเก็บรอการจัดส่งและมีการกำจัดที่ถูกต้อง

ผลการวิจัยในข้อนี้เฉพาะเรื่องการใช้สารเคมีเป็นไปในทิศทางเดียวกับผลการศึกษาวนิชยา พัฒนกำแหง (2554), Dogan et al. (2015), Jeong and Jang (2010) Tan and Yeap (2012) และ

Wang (2012) ซึ่งให้ความสำคัญกับการลดการใช้สารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและเปลี่ยนมาเป็นสารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมแทน

2) องค์ประกอบย่อยอันดับสองการลดขยะต้นทางซึ่งประกอบด้วยขยะประเภทต่าง ๆ ดังนี้
 1. ขยะอินทรีย์ เช่น เศษอาหาร เศษผัก ผลไม้ย่อยสลายได้ 2. ขยะรีไซเคิล เช่น แก้ว กระดาษ พลาสติก โลหะ อลูมิเนียม หรือของที่นำไปขายได้ 3. ขยะทั่วไปที่ไม่สามารถนำไปรีไซเคิลได้ เช่น ถุงพลาสติก โฟม 4. ขยะอันตรายเป็นพิษต่อสิ่งมีชีวิตและสิ่งแวดล้อม เช่น แผงคอมพิวเตอร์ น้ำกรด ล้างท่อ ยาฆ่าแมลง หน้ากากอนามัย (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2561) การลดขยะต่าง ๆ ตั้งแต่ต้นทางจึงต้องควบคุมการใช้ ไม่ใช้มากเกินไป หรือเลิกใช้ไปเลย ในองค์ประกอบย่อยนี้ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติดังนี้

2.1) มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองและสารเคมี หาวัสดุทดแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง เช่น ลดการใช้ถุงพลาสติก กล่องโฟม ใต้อาหาร หลอดดูดน้ำพลาสติก ซึ่งไม่ย่อยสลายเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตและสิ่งแวดล้อม ลดการใช้กระดาษเอกสารซึ่งเป็นการลดขยะทั่วไปและยังลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากกระบวนการผลิตกระดาษได้ด้วย ลดการใช้น้ำยาล้างห้องน้ำ และอาจทดแทนด้วยวัสดุที่ย่อยสลายได้ เช่น เปลี่ยนกล่องโฟมเป็นกล่องชานอ้อย น้ำหมักชีวภาพแทนน้ำยาล้างห้องน้ำ การใช้กระดาษรีไซเคิล หลอดดูดน้ำจากกระดาษ ทั้งนี้การเลือกใช้วัสดุทดแทนย่อยสลายได้ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในเรื่องการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองและย่อยสลายไม่ได้นี้สอดคล้องกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวไม่ให้ใช้โฟม ตรวจสอบการนำวัสดุที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ตรวจสอบการใช้ ผ้าเช็ดปาก ผ้าเช็ดมือ การใช้บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ และวัสดุกระดาษที่สามารถนำมาแปรรูปใช้ใหม่ได้ (GRA, 2019) ส่วนสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนให้ความสำคัญกับการแปรรูปขยะนำมาใช้ใหม่ แนวทางการปฏิบัติในการลดขยะ เช่น ลดหีบ ห่อ หุ้ม จากผู้จัดส่งสินค้า หรือสั่งจำนวนมาก ไม่ใช้เครื่องปรุงที่แบ่งแยกอยู่ในซองเล็ก ไม่ใช้หลอด หรือ ภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ลดการใช้กระดาษ บริการไวน์และเบียร์แบบถัง ส่งคืนกล่องให้ผู้จัดส่งวัตถุดิบ นำขวดแก้วมาใช้ใหม่ กระดาษใช้ให้ครบสองหน้า ไม่ควรจัดหาภาชนะเคลือบไขมันมาใช้ กระดาษชำระเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (SRA, 2019) เช่นเดียวกับเกณฑ์ของกรีนซีลเนชั่น นโยบายการจัดซื้อที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การใช้กระดาษซ้ำ ส่วนมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ยกตัวอย่างแนวปฏิบัติในเรื่องนี้ เช่น การจัดซื้อหลอดไฟประหยัดพลังงาน กระดาษชำระ กระดาษถ่ายเอกสารที่มีฉลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่บริการน้ำดื่มบรรจุขวดไม่ใช้ภาชนะประเภทใช้ครั้งเดียวทิ้งในห้องอาหาร รวมถึงกระดาษเช็ดปาก ไม้จิ้มฟัน ถุงชา ภาชนะที่ขายไปพร้อมกับอาหาร ภาชนะที่มีเครื่องหมายเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมหรือเครื่องดื่ม หลอดและไม้คนเครื่องดื่มคอกเทล

(Nordic Swan, 2019) ส่วนกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2562) กำหนดในเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารว่าให้ร้านอาหารเลือกใช้วัสดุสิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร หลีกเลี่ยงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง มีบริการน้ำดื่ม เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดบรรจุภัณฑ์ มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารและเครื่องดื่มเอง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม เช่นเดียวกับเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยที่เน้นการใช้ภาชนะปลอดภัยเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ใช่โฟม (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2561) และยังคงคล้ายกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งกำหนดเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมไว้ไม่ให้สถานประกอบการใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม ให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ และเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือ ส่วนประกอบจากธรรมชาติ (สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, 2564)

ผลการศึกษาวิจัยยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ อูรีพี สุวรรณเดชา (2559) ให้งดใช้โฟม งดหีบห่อและใช้วัสดุรีไซเคิล ออกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) ให้ความสำคัญกับการคัดเลือกลินค้าเพื่อสิ่งแวดล้อมเข้ามาใช้ในร้าน ส่วนวนิชชา พัฒนกำแหง (2554) พบว่าร้านอาหารให้ความสำคัญกับการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระบบซัพพลายเชน Kasliwal and Agarwal (2016) เน้นเรื่องการลดขยะและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม Jeong and Jang (2010) มุ่งที่การรีไซเคิลการย่อยสลาย การใช้ภาชนะหมุนเวียน ส่วน Freeman (2011) ให้ร้านอาหารมีการปฏิบัติด้านขยะและของเสีย ลดใช้พลาสติกและกระดาษ Hilario (2014) พบว่าร้านอาหารให้ความสำคัญด้านการลดขยะ Tan and Yeap (2012) ได้ข้อสรุปว่าร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการรีไซเคิลและย่อยสลายขยะ Wang (2012) พบว่าร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม ใช้ภาชนะใส่อาหารที่ย่อยสลายได้ไม่ใช่โฟม Paranjpe (2016) ให้ลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง แยกขยะน้ำ ขยะแห้ง ลดการออกไปเสิร์ฟกระดาษ เก็บค่าถุงหิ้วถ้าลูกค้าต้องการถุงหิ้วใส่อาหารกลับบ้าน เปลี่ยนภาชนะพลาสติกเป็นฟอยล์ ใช้กระดาษรองจานแทนผ้ารองจาน และNyheim (2012) เน้นการใช้ผลิตภัณฑ์ย่อยสลายได้

2.2) มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพในครั้งนี้สรุปว่า ร้านอาหารต้องมีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร ตั้งแต่การสั่งซื้อตัดแต่ง เก็บ ประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การลดขยะอาหารในจานอาหาร ลดอาหารเหลือและอาหารส่วนเกิน จัดปริมาณให้พอเหมาะกับความต้องการของลูกค้า ลดการบริการเครื่องปรุงบนโต๊ะอาหาร ให้เฉพาะเมื่อลูกค้าร้องขอแนวปฏิบัตินี้เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวซึ่งเน้นการลดขยะอาหาร การบริจาดอาหารเหลือ การลดปริมาณอาหารให้พอกับ

ความต้องการของลูกค้า การบริการขนมปังเมื่อลูกค้าร้องขอ (GRA, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร ซึ่งให้หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

3) องค์ประกอบย่อยอันดับสามการใช้เทคโนโลยีลดขยะ ประกอบด้วย

3.1) มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การแยกส่วนที่เป็นน้ำออกจากขยะอาหารก่อนทิ้งเพื่อนำไปแยกกำจัด การคัดแยกขยะประเภทเปลือกผลไม้รสเปรี้ยวไปทำน้ำหมักชีวภาพ การคัดแยกเศษอาหารไปทำปุ๋ยหมัก หรือส่งเป็นอาหารสัตว์ การคัดแยกขวดน้ำพลาสติกส่งโรงงานรีไซเคิล การนำไขมันส่งเข้าโรงงานกำจัดโดยเฉพาะส่วนหนึ่งแปรรูปเป็นปุ๋ยได้ หรือน้ำมันใช้แล้วแปรรูปเป็นน้ำมันไบโอดีเซล มีสถานที่จัดเก็บขยะรอส่งกำจัด เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการนำขยะไปทำให้เกิดประโยชน์ การแปรรูปขยะนำมาใช้ใหม่ทั้งขยะพลาสติก แก้ว อลูมิเนียม กระดาษ ขยะอาหาร เช่น นำขยะอาหารไปเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ ทำปุ๋ย ผลิตไบโอดีเซล (GRA, 2019) เช่นเดียวกับกรีนซีลซึ่งเน้นการจัดการแปรรูปขยะที่สามารถนำมาใช้ใหม่ได้ ส่วนสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนให้ความสนใจเรื่องการค้าแยกขยะ (SRA, 2019) เหมือนกับเกณฑ์ของมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ที่เน้นการค้าแยกขยะ ให้คัดแยกออกเป็น แก้ว โลหะ ขยะอินทรีย์ กระดาษ กระดาษแข็ง พลาสติกแข็ง พลาสติกนุ่ม (Nordic Swan, 2019) และเป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารซึ่งให้ร้านอาหารมีการคัดแยกขยะเป็นขยะอินทรีย์ ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย ในที่พักขยะรอจัดส่ง นำขยะไปแปรรูปให้เกิดประโยชน์ หรือนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ในแนวทางปฏิบัติของเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระบุไว้เช่นเดียวกันว่าให้มีการแยกเศษอาหารออกจากมูลฝอยประเภทอื่น (สำนักงานสุขภาพอาหารและน้ำ, 2561) และยังพบในมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครกำหนดในเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตรายและมีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ (สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, 2564)

นอกจากนี้ผลการวิจัยครั้งนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Tan and Yeap (2012) และ Wang (2012) ซึ่งเน้นด้านการคัดแยกขยะและแปรรูปขยะ

3.2) มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ เช่น การใช้เครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับการสั่งอาหาร การสั่งอาหารทางออนไลน์เพื่อลดขยะกระดาษ ผู้เขียน

ควบคุมอุณหภูมิเหมาะสมในการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิดให้เก็บได้นาน หม้อทอดแรงดันสูงลดการใช้ น้ำมัน เครื่องหมักเศษอาหารให้เป็นปุ๋ย ระบบกักเก็บไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสีย

แนวปฏิบัติการใช้เทคโนโลยีลดขยะนี้คล้ายคลึงกับการศึกษาของ Nyheim (2012) ที่เน้นเรื่องนวัตกรรมในการลดขยะ และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารระบุเรื่องการมีระบบรับส่งอาหารที่ป้องกันความผิดพลาดในการทำอาหารผิดคำสั่ง เรื่องการแปรรูปขยะที่ต้องใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วย เช่น การทำปุ๋ยหมัก การหมักน้ำชีวภาพ การทำไบโอดีเซลจากน้ำมันใช้แล้ว การทำแก๊สชีวภาพจากขยะอาหาร การบำบัดไขมัน น้ำเสีย ให้เหลือขยะน้อยลงนำไปกำจัดอย่างถูกวิธีต่อไป รวมถึงได้น้ำทิ้งที่มีคุณภาพเหมาะสมกับการระบายลงลำรางสาธารณะ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ซึ่งในเกณฑ์ของกรีนซีล (Green Seal, 2019), มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label (Nordic Swan, 2019), สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA, 2019) และ สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA, 2019) ได้ระบุในเรื่องนี้ไว้เช่นเดียวกัน

4) องค์ประกอบย่อยอันดับสี่ การจัดการขยะ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

4.1) มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ เพื่อสร้างจิตสำนึกและพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมส่วนบุคคลในการรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างถาวรและต่อเนื่อง เช่น การแจกถ้วยน้ำประจำตัวให้พนักงาน การขอความร่วมมืองดนำถุงพลาสติก หรือภาชนะโฟมเข้ามาในร้านอาหาร การรณรงค์ให้พนักงานคัดอาหารพนักงานแต่พอดีและรับประทานให้หมดจาน การให้พนักงานทิ้งขยะให้ถูกที่และแยกประเภทถูกต้อง

4.2) มีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง ขยะในร้านอาหารส่วนหนึ่งมาจากการจัดเก็บที่ไม่ถูกต้อง เช่น เก็บปริมาณมากทับถมกัน เก็บในอุณหภูมิที่ไม่ถูกต้อง ไม่เก็บวัตถุดิบบางชนิดในภาชนะปิดสนิท ไม่มีระบบในการจัดเก็บ การเบิกจ่าย ทำให้วัตถุดิบสูญเสียบูดเน่ากลายเป็นขยะอาหาร จึงต้องมีการจัดการระบบในการจัดเก็บวัตถุดิบ ตามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญจากผลการวิจัยเชิงคุณภาพได้แนะนำให้ทำการตรวจคุณภาพวัตถุดิบ การตัดแต่ง การเก็บในที่อุณหภูมิเหมาะสม การแยกตู้เก็บ การเก็บสารเคมี การใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน (FIFO: First In First Out) หรือ ระบบหมดอายุก่อนใช้ก่อน (FEFO : First Expire First Out) ระบบ JIT (Just In Time) คือมีการจัดการซื้อได้พอดีกับสต็อกทั้งหมด ไม่ต้องสั่งของมาเก็บไว้ ซึ่งเป็นภาระในการจัดเก็บ และถ้าจัดเก็บไม่ดีวัตถุดิบเสียหายได้ นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงระบบการเก็บสต็อก อุณหภูมิ การเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิด ความเป็นระเบียบ ระบบในการเช็คยอดวัตถุดิบ การเบิก การจ่าย ผลการวิจัยเรื่องการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดขยะนี้สอดคล้องกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับ

สิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารได้กำหนดว่าร้านอาหารต้องมีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร และขยะหีบห่อ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

4.3) มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจกโดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง การใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ ในข้อนี้จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพผู้เชี่ยวชาญให้ความเห็นว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยยังให้ความสนใจในเรื่องนี้น้อยมาก เนื่องจากมีกรรมวิธีการประเมิน คำนวณคาร์บอนฟุตพริ้นท์ที่ค่อนข้างยุ่งยาก ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยเชิงปริมาณผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญกับเรื่องนี้ในระดับค่อนข้างน้อย อย่างไรก็ตามการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรม การใช้อุปกรณ์ การใช้พลังงาน การใช้ผลิตภัณฑ์สามารถทำได้โดยต้องได้รับคำแนะนำจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น องค์การบริหารก๊าซเรือนกระจก (2564) ในเรื่องนี้มีงานของ Szuchnicki (2009) ยกเรื่องการลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ขึ้นมาเป็นหัวข้อหลัก ปฏิบัติได้ด้วยการลดการใช้โฟม สารเคมี การจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่น และ Jaggernath and Khan (2015) ได้ผลว่าร้านอาหารควรปฏิบัติตามระบบซัพพลายเชนสีเขียวซึ่งประกอบด้วยการจัดซื้อสีเขียว การผลิตสีเขียว การดำเนินงานสีเขียว การออกแบบสีเขียว และ โลจิสติกส์ย้อนกลับคือการนำผลิตภัณฑ์กลับมาใช้ใหม่ ซึ่งในทุกขั้นตอนมีส่วนช่วยลดการสร้างก๊าซเรือนกระจก ในส่วนของเกณฑ์ร้านอาหารสีเขียวผลการวิจัยนี้เป็นไปในทิศทางเดียวกับมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ซึ่งให้ร้านอาหารประเมินปริมาณคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากการใช้เครื่องใช้ อุปกรณ์ (Nordic Swan, 2019) และสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนมีการกล่าวถึงคาร์บอนฟุตพริ้นท์ในเรื่องการบริการน้ำขวดต้องได้รับการรับรองมาตรฐานคาร์บอนฟุตพริ้นท์ (SRA, 2019)

4.4) มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง โดยทั่วไปร้านอาหารจะต้องมีถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมันตามข้อบังคับของกฎกระทรวงสาธารณสุข (2561) ทั้งนี้ร้านอาหารจะมีขยะไขมันที่เกิดจากการประกอบอาหารและการจัดล้างเกิดขึ้นทุกวันซึ่งถ้าปล่อยให้มีการสะสมจะทำให้ท่อระบายน้ำของร้านและสาธารณะตันได้ และยังเป็นแหล่งหมักหมมทำให้เกิดกลิ่นเหม็น เป็นแหล่งอาหารของแมลงและหนู และยังเป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคต่าง ๆ ด้วย ผู้ประกอบการธุรกิจจึงต้องให้ความสนใจดูแลรักษาการกักเก็บไขมันอย่างสม่ำเสมอและนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง โดยใส่ถุงแยกไม่ทิ้งรวมกับขยะทั่วไปให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปกำจัดต่อไป ผลการวิจัยข้อนี้มีส่วนคล้ายกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีระบบในการกำจัดไขมัน เช่น มีถังดักไขมัน บ่อดักไขมัน หรือ ถังบำบัดไขมัน และมีการบำรุงรักษา ดูแลอยู่เสมอ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

4.5) มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท ในความเห็นของผู้เชี่ยวชาญจากผลการวิจัยเชิงคุณภาพพบว่า แนวปฏิบัตินี้เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ควรละเลยเพื่อเป็นการประเมินการสร้างขยะของร้านอาหารในแต่ละประเภท สามารถนำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายให้บุคลากรช่วยกันลดขยะได้ต่อไป ผลการวิจัยในข้อนี้สอดคล้องกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารให้มีการชั่งน้ำหนักขยะแต่ละประเภทในแต่ละวัน โดยเฉพาะขยะเปียกหรือขยะอาหาร และส่งเสริมให้นำขยะเปียกไปทำปุ๋ยหรืออาหารสัตว์ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ซึ่งคล้ายคลึงกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนให้มีการติดตามชั่งน้ำหนักขยะของร้านอาหารในแต่ละวันเทียบกับปริมาณการผลิตอาหารของร้าน แบ่งเป็นขยะจากการเตรียมอาหาร ขยะจากบนโต๊ะอาหาร ขยะจากวัตถุดิบส่วนเกินและของเสีย และให้ติดตามวิธีการกำจัดขยะของผู้รับกำจัดขยะ รวมถึงเส้นทางการกำจัดขยะ (SRA, 2019) ขณะที่มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ได้ระบุรายละเอียดการวัดปริมาณขยะ ของเสียไม่ควรเกิน 0.80 กิโลกรัมต่อลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ 1 คน และให้บันทึก ตรวจสอบปริมาณขยะแต่ละประเภท ชั่งน้ำหนักขยะจากอาหารและจัดทำรายงาน (Nordic Swan, 2019)

4.6) มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์ แนวปฏิบัติย่อยสุดท้ายนี้ผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญน้อยที่สุดในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้อาหารเหลือจากการรับประทานของลูกค้าเป็นเรื่องที่เกิดขึ้นประจำในร้านอาหารซึ่งมาจากหลายสาเหตุ เช่น ลูกค้าสั่งมาปริมาณมากไป ร้านอาหารจัดปริมาณมากเกินไปจนการบริโภค คุณภาพรสชาติอาหารไม่ถูกใจลูกค้า การจัดการอาหารเหลือในแง่นี้จึงขึ้นกับการวิเคราะห์หาสาเหตุและกำหนดวิธีการเป้าหมายเพื่อลดอาหารเหลือที่เกิดขึ้น เช่น ปรับปริมาณอาหารให้พอดีกับการบริโภคของลูกค้า พนักงานบริการให้คำแนะนำในการสั่งอาหารให้ปริมาณพอดีแก่การรับประทานของลูกค้า การปรับปรุงสูตรการประกอบอาหาร การปรับปรุงคุณภาพ รสชาติ การจัดอาหารให้สวยงาม ในส่วนของวัตถุดิบและอาหารส่วนเกินซึ่งเกิดจากหลายสาเหตุเช่นกัน เช่น การจัดซื้อวัตถุดิบมาปริมาณมากเกินไปจนเกิดการบริการและการจัดเก็บ การตัดแต่งเกินความจำเป็น การประกอบอาหารมากเกินไปจนความต้องการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางการตลาดทั้งระดับจุลภาคและมหภาคทำให้ยอดขายของร้านอาหารไม่เป็นไปตามเป้าหมาย เกิดวัตถุดิบและอาหารส่วนเกิน ผู้ประกอบการจึงต้องทำการแก้ไขที่ต้นเหตุก่อน เพื่อลดวัตถุดิบและอาหารส่วนเกินให้เหลือน้อยที่สุด ทั้งนี้ในกรณีที่ยังมีอาหารเหลือ วัตถุดิบและอาหารส่วนเกินเกิดขึ้นหลีกเลี่ยงไม่ได้ แนวทางที่สามารถจัดทำได้คือ อาหารวัตถุดิบที่ยังมีคุณภาพดีจัดไปทำเป็นอาหารพนักงาน บริจาคให้องค์กรการกุศล ชุมชน วัด โรงเรียน

อาหารเหลือส่งเสริมให้ลูกค้านำกลับบ้าน ส่วนที่กลายเป็นขยะอาหารแต่ยังมีคุณภาพนำไปเป็นอาหารสัตว์ ส่วนที่เหลือนำไปทำปุ๋ย แปรรูปเป็นเชื้อเพลิง พลังงาน และสุดท้ายคือส่งกำจัดอย่างถูกวิธีที่แยกเป็นขยะอาหารไม่รวมกับขยะอื่น ผลการวิจัยในข้อนี้สอดคล้องกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564; กรีนซีล 2019; GRA, 2019; SRA, 2019; Nordic Swan, 2019) และมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, 2564) ซึ่งระบุในเรื่องการจัดการอาหารเหลือและอาหารส่วนเกินนี้ไว้เช่นเดียวกัน

เมื่อมองในภาพรวมแนวทางปฏิบัติในองค์ประกอบด้านสิ่งแวดล้อมนี้คือการใช้หลัก 3 Rs ประกอบด้วย ลดการใช้ (Reduce) นำกลับมาใช้ใหม่ (Reuse) และ นำไปแปรรูปกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) สอดคล้องกับการศึกษาของ DiPietro and Gregory (2013) และ Tan and Yeap (2012)

ทั้งนี้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) พบว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของแต่ละปัจจัยในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมนี้ ยืนยันว่ากระบวนการแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กันทุกขั้นตอน ขาดปัจจัยหนึ่งใดไม่ได้ อย่างไรก็ตามในทางปฏิบัติของร้านอาหารต่าง ๆ ในประเทศไทยอาจจะไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกกระบวนการ เช่น ร้านอาหารหนึ่งเน้นที่การจัดการขยะจากอาหารเหลือ นำไปแปรรูป แต่ไม่เน้นการจัดการขยะต้นทาง ยังส่งวัตถุดิบเหลือใช้ หรือไม่จัดการเรื่องวัสดุห่อหุ้มวัตถุดิบที่ทำจากพลาสติก บางร้านทำเกือบครบทุกแนวปฏิบัติ แต่ขาดการจัดทำสถิติ บันทึก วิเคราะห์ เนื่องจากไม่เห็นความสำคัญของการบันทึก และร้านอาหารในประเทศไทยส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสร้างก๊าซเรือนกระจกและคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ดังนั้นความสำคัญขององค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมนี้คือ การจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างครบวงจรทุกแนวปฏิบัติตามลำดับความสำคัญ ผลการวิจัยหลายเรื่องนี้อ้างถึงสะท้อนให้เห็นถึงการรับรู้ของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารและผู้บริโภคต่อองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมในทิศทางเดียวกับงานวิจัยครั้งนี้ แต่ส่วนใหญ่เป็นการเน้นที่แนวปฏิบัติใดปฏิบัติหนึ่งไม่ครบทุกปัจจัยดังที่แสดงในผลการวิจัยครั้งนี้

5.2.1.2 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านสังคม มีความสำคัญต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเป็นอันดับสอง ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 5 องค์ประกอบ เรียงลำดับตามการให้ความสำคัญได้ดังนี้

1) องค์ประกอบย่อยการปฏิบัติต่อพนักงานและการปฏิบัติของพนักงานมีความสำคัญสูงสุด จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพผู้ร่วมสนทนาให้ความคิดเห็นว่าพนักงานของร้านอาหารเป็นแรงสำคัญในการปรับเปลี่ยนร้านอาหารให้เป็นร้านอาหารสีเขียว ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจึงต้องให้ความสำคัญกับการปรับทัศนคติและพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมให้ตอบสนองต่อการปฏิบัติใน

ร้านอาหารสีเขียว และการปฏิบัติของพนักงานมีผลโดยตรงต่อการเป็นร้านอาหารสีเขียว ซึ่งประกอบด้วยแนวปฏิบัติดังนี้

1.1) มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรมโดยการชี้แจงและการปฏิบัติต่อพนักงานในส่วนที่มีผลต่อพนักงานอย่างตรงไปตรงมาเปิดเผย ไม่เอาเปรียบ เช่น การให้ผลตอบแทน การกำหนดระเบียบการทำงานที่เป็นไปตามกฎหมายแรงงาน สัญญาการจ้างงาน เงินเดือน สวัสดิการ การฝึกอบรม การให้ทุน การลงโทษ การให้โบนัส การปฏิบัติต่าง ๆ ในร้านอาหารสีเขียว เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อสร้างความเข้าใจ การยอมรับ และสร้างพฤติกรรมที่เหมาะสมกับการปฏิบัติในร้านอาหารสีเขียวของพนักงาน ผลการวิจัยในข้อนี้สอดคล้องกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนซึ่งระบุว่าให้มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม ในเรื่องเงินเดือน ทิป สภาพการทำงาน การคัดเลือกพนักงาน การรักษาสภาพการจ้างงาน การลงทุนในการฝึกอบรม การส่งเสริมให้เกิดอาสาสมัคร ส่งเสริมชั่วโมงทำงานที่ยืดหยุ่น การให้โบนัสอย่างสร้างสรรค์ และการส่งเสริมให้เกิดความภักดีของลูกค้าจากการปฏิบัติงานของพนักงาน (SRA, 2019)

1.2) พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้ ผลที่ได้นี้อาจพิจารณาได้ว่า พนักงานของร้านอาหารเป็นด่านหน้าของร้านอาหารซึ่งแสดงออกถึงความเป็นร้านอาหารสีเขียวที่ลูกค้าได้สัมผัสเมื่อแรกเข้า จะสร้างความประทับใจ หรือ สร้างความกระแ่งงำให้ลูกค้าได้เพียงใด เป็นผลต่อเนื่องในการใช้บริการของลูกค้าและการกลับมาใช้บริการ

แนวปฏิบัติในข้อนี้สอดคล้องกับผลการศึกษาของ Kim et al. (2015) ซึ่งพบว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการบริการที่ดีของพนักงานในร้านอาหารสีเขียว เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับงานของ อูรพี สุวรรณเดชา (2559) ระบุว่าพนักงานต้องคำนึงถึงการบริการและปัญหาสิ่งแวดล้อมมากกว่าการหวังผลตอบแทนของตัวเอง ขณะที่ Szuchnicki (2009) ได้ทำการสกัดปัจจัยและจัดกลุ่มการปฏิบัติสีเขียวออกเป็น 4 หมวดใหญ่ หนึ่งในนั้นคือ เรื่องของบุคลากร และงานของ Jaggemath and Khan (2015) พบว่าร้านอาหารต้องพัฒนาการบริการและเอาใจใส่ลูกค้า

2) องค์กรประกอบย่อการช่วยเหลือชุมชน มีความสำคัญรองลงมาทั้งนี้ด้วยเหตุที่ร้านอาหารสีเขียวเป็นส่วนหนึ่งของชุมชน จึงต้องมีส่วนร่วมกับชุมชน ให้ความสำคัญกับชุมชนและช่วยเหลือชุมชน ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญ ดังนี้

2.1) มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน เช่น การนำวัตถุดิบจากชุมชนมาประกอบอาหาร หรือ จำหน่ายในร้าน การฝึกอบรมให้กับชุมชน การบริจาคอาหาร การให้ความรู้กับสถานศึกษา แนวปฏิบัตินี้ปรากฏอยู่ในเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวกำหนดให้ร้านอาหารสีเขียวต้องมีการให้ความรู้แก่ชุมชน (GRA, 2019) ส่วนสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนเน้นการมีส่วน

ร่วมกับชุมชน การบริจจาคารกุศล กิจกรรมร่วมกับชุมชนให้พนักงานมีส่วนร่วม การจัดซื้อสินค้าจากชุมชน การร่วมมือกับองค์กรในชุมชน จัดทำเป็นโครงข่าย การจัดกิจกรรมร่วมกับสถานศึกษาในชุมชน (SRA, 2019) ส่วนเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร ได้จัดทำเกณฑ์ไว้ข้อหนึ่งให้ร้านอาหารสนับสนุนการนำผลิตภัณฑ์ชุมชนมาใช้หรือจำหน่ายในร้าน (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ในส่วนของงานวรรณกรรมพบว่า ผลการวิจัยในข้อนี้คล้ายคลึงกับการศึกษาของ วณิชยา พัฒนกำแหง (2554) ซึ่งได้ผลว่าร้านอาหารต้องมีนโยบายเพื่อความยั่งยืนและพัฒนาชีวิตคุณภาพของประชาชนในสังคม เช่น แหล่งเงินทุน พัฒนาหมู่บ้าน วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรปลอดสารพิษ ห้องสมุดของเล่น และงานของ อรุณี สุวรรณเดชา (2559) พบว่าร้านอาหารสีเขียวต้องมุ่งเน้นการพัฒนาชุมชน คำนึงกำไรสู่สังคม ร้านอาหารต้องรับผิดชอบต่อสังคม และผลการศึกษาของ Kasliwal and Agarwal (2016) ระบุว่าร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่สัมพันธ์กับชุมชน

2.2) มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารควรให้ความสำคัญจ้างแรงงานในชุมชนก่อนที่จะหาจากแหล่งอื่น แต่ทั้งนี้ขึ้นไปตามความเหมาะสมของสภาวะการณ์ของร้านอาหารนั้น ๆ จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพพบว่าร้านอาหารหลายร้านมีข้อจำกัดในการจ้างงานคนในชุมชน และผู้ด้อยโอกาส ไม่มีแหล่งแรงงานที่ต้องการ การปฏิบัติในข้อนี้จึงขึ้นอยู่กับข้อจำกัดในการจ้างงานของแต่ละร้านอาหาร เกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนได้ระบุไว้เช่นเดียวกันว่าร้านอาหารควรให้โอกาสคนด้อยโอกาสในชุมชน (SRA, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร กำหนดเกณฑ์ให้ร้านอาหารสีเขียวควรมีการจ้างงานพนักงานในภูมิภูลำเนาที่สถานประกอบการตั้งอยู่ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

2.3) มีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม การร่วมทำกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม การประหยัดพลังงาน การลดขยะอาหาร การลดมลพิษ โดยการเชิญชวนผ่านพนักงาน ติดป้ายประชาสัมพันธ์ การเผยแพร่ผ่านสื่อออนไลน์ ให้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น การให้คำแนะนำในการสั่งอาหารให้เพียงพอกับการรับประทาน ป้ายเชิญชวนให้ปิดน้ำเมื่อไม่ใช้น้ำในห้องน้ำ การประกาศความเป็นร้านอาหารสีเขียวผ่านสื่อออนไลน์เชิญชวนให้มาใช้บริการ ผลการวิจัยครั้งนี้เป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารซึ่งส่งเสริมให้ร้านอาหารจัดกิจกรรมกับผู้ใช้บริการในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

3) องค์กรประกอบย่อยอันดับสาม นโยบายสีเขียว คือ นโยบายการปฏิบัติต่าง ๆ ของร้านอาหารสีเขียว ประกอบด้วยแนวปฏิบัติตามความสำคัญ ดังนี้

3.1) มีการดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียง ไม่กระทบสิ่งแวดล้อม ร้านอาหารสีเขียว เน้นการดำเนินการธุรกิจที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด และพยายามรักษาสิ่งแวดล้อมให้มากที่สุดโดยที่ธุรกิจยังดำเนินไปได้ มีกำไรเพียงพอ ไม่เอาเปรียบสังคม ลูกค้า ผลการวิจัยในข้อนี้ คล้ายคลึงกับมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label มีข้อกำหนดว่าองค์กรต้องมั่นใจในนโยบายและการดำเนินงานที่สอดคล้องกับกระบวนการของมาตรฐานสิ่งแวดล้อม ไม่มีข้อขัดแย้งทั้งในสภาพแวดล้อมการทำงาน สภาพแวดล้อมภายนอกองค์กร การเงิน สุขอนามัย (Nordic Swan, 2019) และยังคงสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ออกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) ซึ่งระบุว่าร้านอาหารสีเขียวควรดำเนินธุรกิจให้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด และวนิชยา พัฒนกาแหง (2554) ได้ผลการศึกษาว่ารูปแบบของร้านอาหารแบบยั่งยืนต้องดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียง เอาใจใส่สิ่งแวดล้อม และมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด ผลการวิจัยครั้งนี้ยังคงสอดคล้องกับข้อสรุปของ Freeman (2011) ซึ่งทำการวิจัยถึงอุปสรรคในการปรับธุรกิจร้านอาหารแบบเดิมเป็นร้านอาหารสีเขียวพบว่าขึ้นกับนโยบายการลงทุน นโยบายการเป็นร้านอาหารสีเขียว ทั้งนี้มาจากการขาดความรู้และความเข้าใจในธุรกิจร้านอาหารสีเขียว

3.2) มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อมและสังคม ด้วยวิธีการต่าง ๆ อภิปรายได้ว่าร้านอาหารต้องมีนโยบายการปฏิบัติที่ชัดเจนในการปฏิบัติแต่ละด้าน เพื่อสร้างความเข้าใจและการปฏิบัติที่ถูกต้องของผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนให้ไปในทิศทางเดียวกัน และยังเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของร้านอาหารสีเขียวด้วย ผลการศึกษาค้นคว้านี้เป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2564), มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label (Nordic Swan, 2019) และ สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA, 2019) ซึ่งมีเนื้อหาให้ร้านอาหารมีการกำหนดนโยบาย เป้าหมายการบริการ การปฏิบัติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

4) องค์กรประกอบย่อยอันดับสี่ วัฒนธรรมสีเขียว ในองค์ประกอบนี้รวมเรื่องการสื่อสาร การปฏิบัติ การกำหนดคุณสมบัติของผู้เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียวประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

4.1) มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม ซึ่งเป็นการชักชวนให้ชุมชนร่วมทำกิจกรรมเพื่อสังคมและสืบสานศิลปวัฒนธรรมกับร้านอาหาร เช่น การช่วยกันเก็บขยะ การปลูกต้นไม้ การทำความสะอาดในชุมชน การร่วมงานบุญ การร่วมงานแข่งขันกีฬา งานสงกรานต์ สอดคล้องกับเกณฑ์ของมูลนิธิไบโม่เขียว (2562) ซึ่งระบุให้องค์กรมีการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม และคล้ายกับเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมสีเขียวซึ่งส่งเสริมในการมีส่วนร่วมกับชุมชนและท้องถิ่น (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) และมีส่วนคล้ายกับการศึกษาของ Remar

(2015) ที่พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ต้องการปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวควรเข้าร่วมโครงการเพื่อสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ

4.2) มีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อมด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ป้ายประกาศ ในเมนูใบปลิว การสื่อสารของพนักงาน การใช้สื่อออนไลน์ เพื่อสร้างความเข้าใจแก่ลูกค้าในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวที่มีการปฏิบัติในแต่ละเรื่องอย่างไรบ้าง เช่น การสื่อสารผ่านพนักงาน เรื่องราวของร้านอาหารสีเขียวในเมนู ในใบปลิว รายการอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม ป้ายประชาสัมพันธ์และสติ๊กเกอร์ในที่ต่าง ๆ การสื่อสารผ่านระบบออนไลน์ ในแนวปฏิบัติข้อนี้ได้ผลคล้ายกับเกณฑ์ของ สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน ที่กำหนดให้ร้านอาหารมีการสื่อสารแจ้งเดือนลูกค้าถึงปริมาณสารอาหารในอาหารแต่ละจาน (SRA, 2019) ส่วนกรีนซีล กำหนดให้ร้านอาหารต้องให้ข้อมูล ข่าวสาร มาตรฐานสิ่งแวดล้อม และการปฏิบัติที่รับผิดชอบต่อสังคมให้ลูกค้ารับทราบผ่านทางสื่อต่าง ๆ ในรายการอาหารควรระบุว่ารายการอาหารใดใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Seal, 2019) ขณะที่มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ให้องค์กรต้องสื่อสารกับลูกค้าถึงนโยบาย การปฏิบัติของร้าน (Nordic Swan, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารให้ร้านอาหารมีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับผู้ใช้บริการอย่างทั่วถึง (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) เช่นเดียวกับเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมสีเขียวที่เน้นในเรื่องการสื่อสารประชาสัมพันธ์การปฏิบัติสีเขียว (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ผลการศึกษารังนี้ยังสอดคล้องกับงานวรรณกรรมของ Kim et al. (2015), Kasliwal and Agarwal (2016) และ Paranjpe (2016) ซึ่งได้ผลการศึกษาในทิศทางเดียวกันว่าร้านอาหารต้องมีการสื่อสารกับลูกค้าเรื่องสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างดี

4.3) มีการสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ เช่น การลดขยะเศษอาหาร การบริการลูกค้า การแปรรูปขยะ เพื่อให้เกิดพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของพนักงานอย่างสม่ำเสมอ และปฏิบัติได้ถูกต้องเป็นไปในทิศทางเดียวกันตามแนวทางที่ร้านกำหนด ผลการศึกษารังนี้คล้ายคลึงกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA, 2019), กรีนซีล (Green Seal, 2019), มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label (Nordic Swan, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ซึ่งกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีการฝึกอบรมพนักงานในเรื่องการปฏิบัติสีเขียวและสิ่งแวดล้อม

4.4) มีการเผยแพร่นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ เป็นการประกาศว่าร้านอาหารนี้เป็นร้านอาหารสีเขียวและมีแนวนโยบายหลักเพื่อสิ่งแวดล้อมอย่างไรเพื่อสร้างความ

เข้าใจต่อทุกคน ซึ่งในที่นี้หมายถึงลูกค้า พนักงาน ชุมชน คู่ค้า หุ้นส่วน ผู้ถือหุ้น ทั้งนี้แนวปฏิบัติที่ได้จากผลการวิจัยสอดคล้องกับมาตรฐานของหลายหน่วยงานซึ่งกำหนดให้องค์กรต้องมีการประชาสัมพันธ์ สื่อสารเผยแพร่ นโยบาย การปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อมออกไปถึงทุกคนอย่างทั่วถึง ประกอบด้วยเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร โครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร (กนกวรรม กุลบุตร, 2554), (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564), มาตรฐานโรงแรมสีเขียว (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564), ประกาศนียบัตรใบไม้เขียว ผู้เกี่ยวข้อง (มูลนิธิใบไม้เขียว, 2562), สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA, 2019), กรีนซีล (Green Seal, 2019), มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label (Nordic Swan, 2019), และในส่วนของงานวรรณกรรมพบว่าผลการศึกษานี้สอดคล้องกับงานของ Freeman (2011), Kasliwal and Agarwal (2016), Kim et al. (2015), Remar (2015), และ Salzberg (2016) ซึ่งได้ผลว่าร้านอาหารสีเขียวควรมีการสื่อสารกับชุมชนและลูกค้าให้เข้าใจในเรื่องสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างดี

4.5) มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า แสดงราคาอาหารชัดเจน นำเสนออาหารที่มีคุณภาพเหมาะสมกับราคา รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ ปริมาณ เหมาะสมกับราคา การรับฟังความคิดเห็น การติชมของลูกค้าและนำมาปรับปรุงแก้ไข ผลการวิจัยในข้อนี้พบว่ายังไม่มีเกณฑ์ของหน่วยงานใดระบุไว้ รวมถึงงานวรรณกรรมต่าง ๆ ซึ่งในทางปฏิบัติของร้านอาหารแล้ว การปฏิบัติต่อลูกค้าอย่างเป็นธรรมเป็นเรื่องสำคัญที่ส่งผลต่อความภักดีของลูกค้าและการกลับมาใช้ซ้ำ รวมถึงการบอกต่อ

4.6) มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน ในที่นี้คือ ผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวว่ามีการปฏิบัติอย่างไร มีข้อจำกัดอย่างไร ประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสีเขียว สอดคล้องกับการศึกษาของ Jaggernath and Khan (2015) กล่าวถึงประโยชน์ขององค์กรในการนำทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียวมาใช้ในการดำเนินธุรกิจช่วยเพิ่มผลกำไรจากการลดต้นทุนในการผลิตและปฏิบัติการ พัฒนาการบริการ การใช้ทรัพยากรและสินทรัพย์ได้ประโยชน์สูงสุด และ Freeman (2011) ได้ทำการวิจัยถึงอุปสรรคในการปรับธุรกิจร้านอาหารแบบเดิมเป็นร้านอาหารสีเขียวพบว่าขึ้นกับนโยบายการลงทุน นโยบายการเป็นร้านอาหารสีเขียว ทั้งนี้มาจากการขาดความรู้และความเข้าใจในธุรกิจร้านอาหารสีเขียว ดังนั้นการทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียถึงประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสีเขียวซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่จะทำให้ร้านอาหารสามารถปฏิบัติเป็นร้านอาหารสีเขียวได้อย่างสมบูรณ์หรือไม่

4.7) มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว ทั้งนี้ด้วยในวงจรของซัพพลายเชนสีเขียวซึ่งมีทั้งผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จำหน่าย และร้านอาหาร ทุกส่วนจะต้องร่วมมือกันในการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวจึงจะ

เป็นไปได้โดยมีประสิทธิภาพ เช่น กำหนดว่าผักเกษตรอินทรีย์จากผู้ผลิตต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายต้องคัดเลือกผักเกษตรอินทรีย์ที่ตรงกับความต้องการของร้านอาหาร ไม่นำผักที่มียาฆ่าแมลงปนเปื้อนมาปลอมปน กำหนดระยะเวลาทางขนส่งจากร้านขายให้มาที่ร้านอาหารใกล้ที่สุดเพื่อประหยัดพลังงาน การไม่บรรจุผักในห่อพลาสติก การหมุนเวียนภาชนะในการส่งวัตถุดิบ ผลการวิจัยข้อนี้ได้ผลใกล้เคียงกับแนวปฏิบัติของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนซึ่งให้ความสำคัญกับเรื่องนี้เช่นเดียวกันคือให้มีการจัดทำสัญญากับผู้จัดส่งวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์นมต้องจัดหาจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการทารุณกรรมสัตว์ การเลี้ยงดูสัตว์ตามมาตรฐานและปลอดภัยชีววนะ ผู้จัดส่งวัตถุดิบอาหารทะเลจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองว่าไม่มีการละเมิดสิทธิมนุษยชน การใช้แรงงานทาส การจับปลาใกล้สูญพันธุ์ การจับปลาที่ทำลายสภาพแวดล้อม (SRA, 2019)

4.8) มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อม คือการสร้างให้บุคลากรขององค์กรหรือร้านอาหารพร้อมใจกันทำการปฏิบัติสีเขียวด้วยความสมัครใจ เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ด้วยการส่งเสริมให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อม มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสร้างทีมปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ผลการวิจัยที่ได้ในข้อนี้สอดคล้องกับมาตรฐานอุตสาหกรรมสีเขียวซึ่งกำหนดว่า วัฒนธรรมสีเขียว (Green Culture) คือการที่ทุกคนในองค์กรให้ความร่วมมือร่วมใจดำเนินงาน อย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในทุกด้านของการประกอบกิจการ จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมองค์กร (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2562)

5) องค์กรประกอบย่อยอันดับห้า การปฏิบัติที่เป็นธรรม ในที่นี้คือ ผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า มีเพียง 1 แนวปฏิบัติ ในองค์กรประกอบนี้คือ มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น การชี้แจงบัญชี รับ จ่าย ค่าไร แก่ผู้ถือหุ้น การไม่ติดสินบนคู่ค้า หรืออาจจะเรียกได้ว่า ธรรมภิบาลของร้านอาหารสีเขียว ยังไม่พบแนวปฏิบัติในงานวิจัยต่าง ๆ ซึ่งศึกษาในเรื่องผลกระทบต่อลูกค้าหรือชุมชนมากกว่า และไม่พบในเกณฑ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียว ซึ่งส่วนใหญ่เน้นเรื่องการปฏิบัติต่อสิ่งแวดล้อมและสังคมไม่ได้ลงรายละเอียดในเรื่องนี้

ทั้งนี้จากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) ยังพบอีกว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงเกือบทุกแนวปฏิบัติในแต่ละองค์ประกอบย่อย จึงอาจอธิบายได้ว่าแนวปฏิบัติด้านสังคมในแต่ละแนวปฏิบัติย่อยนี้ส่งผลซึ่งกันและกัน เช่น การสื่อสารให้พนักงาน ลูกค้า ชุมชน เข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวส่งผลต่อการปฏิบัติตัวของลูกค้า และความต้องการของลูกค้าต่อเรื่องสิ่งแวดล้อมส่งผลต่อการปฏิบัติของพนักงาน

5.2.1.3 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานมีความสำคัญต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเป็นอันดับสาม ในองค์ประกอบนี้หมายถึงการใช้พลังงานไฟฟ้าสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า เชื้อเพลิงสำหรับการประกอบอาหาร และเชื้อเพลิงสำหรับยานพาหนะ แหล่งพลังงานและเชื้อเพลิงสามารถจำแนกออกตามลักษณะการสูญเสียได้ 2 ประเภทคือ 1. พลังงานที่ใช้แล้วหมดไปคือพลังงานจากเชื้อเพลิงฟอสซิล เช่น ถ่านหิน น้ำมันดิบ ก๊าซหุงต้ม น้ำมันเบนซิน น้ำมันดีเซล และจากกระบวนการผลิตและการเผาไหม้ยังก่อให้เกิดมลพิษต่าง ๆ และสร้างก๊าซเรือนกระจก 2. พลังงานใช้ไม่หมด พลังงานหมุนเวียน พลังงานทดแทน เช่น พลังงานจากแสงอาทิตย์ พลังงานน้ำ พลังงานลม พลังงานนิวเคลียร์ และพลังงานชีวมวลหมายถึงพลังงานที่ได้จากซากสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ ทั้งพืช สัตว์ และขยะ เช่น ถ่านไม้ น้ำมันไบโอดีเซล เอทานอล พลังงานจากกลุ่มนี้ยังก่อให้เกิดมลพิษและก๊าซเรือนกระจกน้อยกว่าพลังงานจากเชื้อเพลิงฟอสซิล (กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน, 2553) ขณะที่กระทรวงพลังงาน (2563) ได้วางแผนพัฒนาพลังงานทดแทนและพลังงานทางเลือก พ.ศ. 2561-2580 ให้เพิ่มสัดส่วนการใช้พลังงานทดแทนและพลังงานทางเลือกให้อยู่ที่ร้อยละ 30 ในปี พ.ศ. 2580 ในองค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานนี้จึงมุ่งเน้นที่การควบคุมและลดการใช้พลังงานที่ใช้แล้วหมดไปและจัดหาพลังงานทดแทนประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 3 องค์ประกอบ เรียงลำดับตามการให้ความสำคัญได้ดังนี้

1) องค์ประกอบย่อยอันดับหนึ่ง การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง เพื่อเป็นข้อมูลในการวางแผนการใช้พลังงานให้ประหยัดพลังงานและมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

1.1) มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพผู้ร่วมสนทนาคือให้ความสำคัญกับการตรวจเช็คและดูแลระบบ อุปกรณ์ของพาหนะให้พร้อมให้อยู่เสมอเพื่อการประหยัดเชื้อเพลิงและใช้เชื้อเพลิงได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดมลพิษและเป็นการสิ้นเปลืองพลังงาน ไม่พบความสอดคล้องใดกับงานวรรณกรรมและเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1.2) มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพผู้ร่วมสนทนาระบุถึงการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะนี้ว่าให้จัดทำบันทึกการใช้พาหนะเพื่อการซื้อสินค้าหรือส่งสินค้าหรือเป้าหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของร้านอาหาร และตั้งเป้าหมายวางแผนลดการใช้เชื้อเพลิงพาหนะให้ลดลง เช่น จัดซื้อสินค้าส่งสินค้าในเส้นทางเดียวกัน ลดความถี่ ระยะทาง และการใช้พาหนะที่ไม่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร ไม่พบความสอดคล้องใดกับงานวรรณกรรมและเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1.3) มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร ทั้งนี้เพื่อเป็นการควบคุมและตรวจสอบการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารซึ่งเป็น

เชื้อเพลิงที่มาจากแหล่งฟอสซิลใช้แล้วหมดไป การจัดทำสถิตินี้ทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจสามารถวิเคราะห์ได้ว่าอัตราการใช้เชื้อเพลิงเป็นไปอย่างเหมาะสมต่อการบริการและจำนวนลูกค้า ถ้ามีอัตราการใช้เชื้อเพลิงที่มากผิดปกติจะได้วิเคราะห์ หาสาเหตุ แก้ไขลดการใช้เชื้อเพลิงลงให้เป็นไปตามเป้าหมาย ด้วยวิธีการประกอบอาหารที่ลดการใช้เชื้อเพลิง การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารประหยัดพลังงาน การเปลี่ยนรายการอาหารที่ใช้เวลาในการทำมากและไม่ประหยัดเชื้อเพลิงออกจากรายการอาหาร ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ซึ่งให้ร้านอาหารทำการรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร มีการติดตาม ทบทวน ตั้งเป้าหมายการลดการใช้เชื้อเพลิง

2) องค์ประกอบย่อยอันดับสอง การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

2.1) มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม เช่น หัวเตาแก๊สประหยัดเชื้อเพลิง ที่บังลมหัวเตาแก๊ส การใช้ไมโครเวฟในการอุ่นอาหาร การใช้หม้อทอดไร้น้ำมันแทนการทอดน้ำมันท่วม การใช้หม้ออัดแรงดันแทนการเคี่ยวเนื้อสัตว์ระยะเวลานาน ในผลการวิจัยข้อนี้คล้ายคลึงกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวที่กำหนดให้ร้านอาหารควรใช้อุปกรณ์ครัวที่ประหยัดเชื้อเพลิงได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (GRA, 2019) ส่วนสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนให้ร้านอาหารจัดเปลี่ยนอุปกรณ์เดิมเป็นอุปกรณ์ใหม่ที่ใช้เชื้อเพลิงน้อยลง (SRA, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารให้ตรวจสอบว่าร้านอาหารมีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัดหรือไม่ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

2.2) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดพลังงานมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดพลังงาน ร้านอาหารสีเขียวต้องจัดหาผู้รับผิดชอบในการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้า จัดทำตารางการบำรุงรักษา และควบคุมให้มีการบำรุงรักษาเป็นไปตามกำหนด เครื่องใช้ไฟฟ้าที่เก่า ไม่ประหยัดพลังงาน ควรจัดเปลี่ยนตามความเหมาะสมเป็นอุปกรณ์ที่ประหยัดพลังงาน พบความสอดคล้องกับผลวิจัยครั้งนี้ในเกณฑ์ของกรีนซีลที่ระบุให้บันทึกการบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและพลังงานอย่างอื่น (Green Seal, 2019)

2.3) มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และประหยัดพลังงานด้วยการวางแผนจัดขั้นตอนการประกอบอาหาร การจัดทำตารางการประกอบอาหารที่ต้องทำเป็นประจำ เช่น การนำอาหารแช่แข็งออกมาละลายในช่องเย็นปกติล่วงหน้าก่อนเวลาประกอบอาหาร การดื่มน้ำซุปรหนึ่งครั้งทีเพียงพอแก่การใช้ 2-3 วัน โดยแยกเก็บจัดเป็นส่วน

และสามารถนำไปตัดแปลงเป็นน้ำซุ้ปอื่น ๆ ได้ การอบขนมอบเป็นรอบ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารที่ทำให้มีการตรวจสอบการวางแผนการประกอบอาหารให้ประหยัดเชื้อเพลิง (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

2.4) มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงานไฟฟ้าโดยการวางแผนการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าต่าง ๆ อย่างเหมาะสม เช่น การปิดเปิดเครื่องปรับอากาศเป็นเวลา การณรงค้ปิดสวิทซ์ไฟฟ้าเมื่อไม่ใช้งาน

3) องค์ประกอบย่อยอันดับสาม คือ การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง ประกอบด้วยแนวปฏิบัติเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

3.1) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอโดยกำหนดผู้รับผิดชอบ และบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาดอบ หัวเตาแก๊สหลังการใช้งานทุกวัน การขัดกระทะไม่ให้เขม่าดำจับหนาเพื่อนำความร้อนที่รวดเร็ว การระมัดระวังในการประกอบอาหารไม่ให้อาหารตกลงหัวเตา

3.2) มีการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน โดยการลดการใช้อุปกรณ์ที่ใช้พลังงานจากแหล่งฟอสซิล และก่อให้เกิดมลพิษ เลือกใช้อุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทางเลือกและสร้างมลพิษน้อยกว่า เช่น เต้าไฟฟ้า ตู้อบแสงอาทิตย์ ใโบโอแก๊สจากขยะอาหาร ถ่านหินภูเขาไฟในการปิ้งย่าง เต้าแก๊สสำหรับการปิ้งย่างโดยเฉพาะ ผลการวิจัยข้อนี้สอดคล้องกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวที่ให้ตรวจสอบการใช้พลังงานทดแทน เช่น พลังงานแสงอาทิตย์ กังหันลม แก๊สเชื้อเพลิงจากการหมักขยะ เชื้อเพลิงจากการแปรรูปน้ำมันใช้แล้ว เช่นเดียวกับมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ให้ตรวจการใช้พลังงานจากฟอสซิล และการใช้พลังงานทดแทน (Nordic Swan, 2019)

3.3) มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า โดยการจดบันทึกหน่วยพลังงานไฟฟ้าและค่าไฟฟ้า การแยกมิเตอร์ส่วนใช้พลังงานไฟฟ้าต่าง ๆ นำข้อมูลที่ได้มาจัดทำสถิติ และวิเคราะห์การใช้ไฟฟ้าเปรียบเทียบกับจำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ วิเคราะห์ส่วนที่ใช้พลังงานไฟฟ้าสูง จัดทำเป้าหมายปริมาณการใช้พลังงานไฟฟ้าต่อจำนวนลูกค้า ลดการใช้พลังงานไฟฟ้า ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขลดการใช้พลังงานไฟฟ้าในส่วนต่าง ๆ ให้เป็นไปตามเป้าหมาย เช่น ปิดไฟแสงสว่างในบริเวณที่ไม่ได้ใช้งาน ลดจำนวนอุปกรณ์ไฟฟ้า พังพาแสงจากธรรมชาติแทนแสงสว่างจากพลังงานไฟฟ้า ผลการวิจัยข้อนี้เหมือนกับแนวปฏิบัติของกรีนซีล (Green Seal, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภท

ภัตตาคารและร้านอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ซึ่งให้ร้านอาหารรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า ทำการวิเคราะห์ ติดตามการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า

3.4) มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน เช่น การเปลี่ยนมาใช้หลอด LED แทนหลอดไฟฟ้าแบบเก่า การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีเครื่องหมายประหยัดไฟเบอร์ 5 การใช้ไฟแสงสว่างจากโซลาเซลล์ในจุดที่ติดตั้งได้ การติดตั้งเซ็นเซอร์ปิดเปิดไฟแสงสว่างเมื่อคนเดินผ่าน แนวปฏิบัติจากผลการวิจัยนี้เป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ซึ่งให้ร้านอาหารเลือกใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้าและอุปกรณ์ใช้พลังงานทดแทน และยังสอดคล้องกับงานของ อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) ซึ่งพบว่าร้านอาหารในไทยให้ความสำคัญกับการประหยัดพลังงานโดยใช้แผงโซลาเซลล์ ขณะที่ Wang (2012) ศึกษาพบว่าร้านอาหารในไต้หวันให้ความสำคัญกับอุปกรณ์ประหยัดพลังงานเช่น อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิห้อง การเปลี่ยนหลอดไฟเป็น LED การติดตั้งเซ็นเซอร์ปิดเปิดไฟเมื่อคนเดินผ่านในห้องน้ำ และการป้องกันการสูญเสียพลังงานในการปิดเปิดประตูร้าน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับการศึกษาของ Jeong and Jang (2010) และ Szuchnicki (2009) ที่เน้นในเรื่องการใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน

3.5) มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน เช่น การกำหนดเส้นทางในการขนส่งที่สั้นที่สุด กำหนดรอบและปริมาณสินค้าในการสั่งซื้อหรือจัดซื้อ ในผลการวิจัยข้อนี้คล้ายคลึงกับเกณฑ์ของหลายหน่วยงานซึ่งได้แนะนำแนวทางในเรื่องนี้ไว้หลายแนวทางประกอบด้วยมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ให้ลดจำนวนรอบของการขนส่งลงได้อย่างน้อย 25% ในรอบ 1 ปี พนักงานขับรถได้รับการอบรมการขับขี่พาหนะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมีจำนวนมากกว่า 50% (Nordic Swan, 2019) และมาตรฐานอาคารสีเขียวแนะนำให้เลือกที่ตั้งใกล้ระบบขนส่ง (สถาบันอาคารเขียวไทย, 2562)

3.6) มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม เช่น การใช้บริการขนส่งสินค้าหรือส่งอาหารใกล้ ๆ การใช้รถยนต์พลังงานไฮบริดหรือพลังงานไฟฟ้า รถสกูเตอร์ไฟฟ้าแทนรถใช้เชื้อเพลิงจากแหล่งฟอสซิล ซึ่งสอดคล้องกับเกณฑ์ของมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ที่ให้ตรวจสอบการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะของผู้ขนส่งเป็นเชื้อเพลิงที่ได้ฉลากเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากกว่า 50% (Nordic Swan, 2019) และสมาคมร้านอาหารสีเขียวให้ลดการใช้น้ำมันเชื้อเพลิง ตรวจสอบรูปแบบการนำส่งอาหารถึงบ้าน

ด้วยเท้า จักรยาน การใช้รถส่งที่ใช้เชื้อเพลิงจากการหมักขยะ รถที่ใช้เชื้อเพลิงทางเลือก การตัดหญ้า โดยเครื่องตัดหญ้าใช้แรงคน หรือ พลังงานไฟฟ้า (GRA, 2019)

ทั้ง 3 องค์ประกอบย่อยนี้ภาพรวมคือการวางแผนการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง ตามมาด้วยการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงให้คุ้มค่ามีประสิทธิภาพ และสุดท้ายคือประหยัดการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง

ทั้งนี้การวางแผนการลดการใช้พลังงานและเชื้อเพลิงนี้เป็นไปตามทฤษฎีซัพพลายเชนสีเขียว คือ 1) ลดการใช้พลังงาน 2) ลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ 3) ลดการก่อให้เกิดปัญหามลพิษ 4) เพิ่มการหมุนเวียนการใช้ทรัพยากร และยังสอดคล้องกับงานวิจัยต่าง ๆ ที่มุ่งเน้นการประหยัดและลดการใช้พลังงาน (Freeman, 2011; Nyheim, 2012; Dogan et al. 2015; Kasliwal and Agarwal, 2016 และ Salzberg, 2016) นอกจากนี้งานวิจัยของอีกหลายคนได้สรุปลงไปในรายละเอียดการประหยัดและลดการใช้พลังงานด้วยอุปกรณ์มีงานของ Jeong and Jang (2010), Wang (2012), ออกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559) ขณะที่ Tan and Yeap (2012), DiPietro and Gregory (2013), Hu et al. (2010) และ Szuchnicki (2009) พบว่าการประหยัดและลดการใช้พลังงานต้องมองถึงประสิทธิภาพการใช้พลังงานด้วย

และจากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) ยังพบอีกว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงเกือบทุกแนวปฏิบัติในแต่ละองค์ประกอบย่อย จึงอาจอธิบายได้ว่าแนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานในแต่ละแนวปฏิบัติย่อยนี้ส่งผลซึ่งกันและกัน เช่น การบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอสัมพันธ์กับการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม การจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสมมีความสัมพันธ์กับการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ

5.2.1.4 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาหารมีความสำคัญเป็นอันดับสี่ในองค์ประกอบใหญ่แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ เรียงลำดับตามการให้ความสำคัญได้ดังนี้

1) องค์ประกอบย่อยการประกอบอาหารร้านอาหารสีเขียว มีความสำคัญเป็นอันดับหนึ่ง ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

1.1) มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพได้คำอธิบายว่าเป็นวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สดใหม่โดยพิจารณาจากแหล่งผลิตในท้องถิ่น วัตถุดิบตามฤดูกาล วัตถุดิบผัก ผลไม้ สมุนไพร ทั้งนี้ต้องเป็นวัตถุดิบที่มีความปลอดภัยจากสารเคมี สารพิษอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค เป็นวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ หรือวัตถุดิบที่ไม่

มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMO) หรือวัตถุดิบที่ผลิตถูกต้องตามกฎหมาย จากแหล่งที่ไม่มีสารพิษ สัตว์ หรือทำลายพันธุ์ หรือใช้แรงงานผิดกฎหมาย และได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ เช่น IFOAM กรมปศุสัตว์ เครื่องหมาย Q เครื่องหมายเกษตรอินทรีย์

แนวปฏิบัตินี้สอดคล้องกับเกณฑ์ของหลายหน่วยงานซึ่งระบุรายละเอียดแตกต่างกันไป ประกอบด้วย สมาคมร้านอาหารสีเขียวให้ร้านอาหารมีการบริการอาหารด้วยวัตถุดิบแบบยั่งยืน (GRA, 2019) สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนให้ร้านอาหารจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่นและตามฤดูกาล จากแหล่งผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพื่อสนับสนุนธุรกิจท้องถิ่นลดค่าใช้จ่ายพลังงานในการขนส่ง กำหนดร้อยละของวัตถุดิบที่ผลิตในท้องถิ่นใช้ในส่วนผสมหลักของอาหารในร้านอย่างน้อยที่สุดร้อยละ 25 และยังส่งเสริมให้ร้านอาหารปลูกพืชผักสวนครัวของร้านหรือการผลิตวัตถุดิบเอง (SEA, 2019) ส่วนกรีนซีลให้ร้านอาหารจัดหาวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม หรือในท้องถิ่น (Green Seal, 2019) และมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label ให้ตรวจสอบข้อมูลต้นกำเนิดของวัตถุดิบเนื้อและปลา พันธุ์ที่อยู่ในภาวะอันตรายใกล้สูญพันธุ์ วัตถุดิบที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม สัดส่วนของการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นวัดจากรัศมีการขนส่งในระยะไม่เกิน 250 กิโลเมตรจากแหล่งผลิต (Nordic Swan, 2019) ยังมีโครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานคร สนับสนุนให้ร้านใช้ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (กนกวรรณ กุลบุตร, 2554) เช่นเดียวกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารให้ร้านอาหารเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม วัตถุดิบในท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลูกผัก เลี้ยงสัตว์เอง (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ส่วนมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย กำหนดเกณฑ์เพิ่มสำหรับมาตรฐานระดับดีมากร้านอาหารต้องใช้ผักและผลไม้ปลอดภัย เครื่องหมาย Q

นอกจากนี้ผลการวิจัยในข้อนี้ยังสอดคล้องกับงานของ อูร์พี สุวรรณเดชา (2559) และ Schubert et al. (2010) ซึ่งพบว่าผู้บริโภคต้องการให้ร้านอาหารบริการอาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เช่นเดียวกับงานของ Nyheim (2012) และ Szuchnicki (2009) ขณะที่ Kasliwal and Agarwal (2016) ระบุว่าร้านอาหารควรใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Wang (2012) และ Jeong and Jang (2010) ให้ความสำคัญมากต่อการนำเสนออาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ การเลือกใช้วัตถุดิบอาหารทะเลอย่างยั่งยืน และการไม่ใช้วัตถุดิบการเกษตรที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม

1.2) มีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร การใช้วัตถุดิบ ชนิด ปริมาณ ขั้นตอนการทำ การใช้อุปกรณ์ คุณภาพของอาหาร รสชาติ ปริมาณที่ได้ การจัดการ การเสิร์ฟ และสามารถควบคุมต้นทุนวัตถุดิบและราคาขายได้ สูตรมาตรฐานที่กล่าวถึงนี้คือ

การจัดทำปริมาณ น้ำหนัก ชนิดของส่วนผสมรวมถึงเครื่องปรุงในสูตรอาหารนั้น ๆ กำหนดวิธีการ ขั้นตอนในการประกอบอาหาร ระยะเวลาในการจัดทำ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดจาน การเสิร์ฟ ปริมาณอาหารสำเร็จที่ได้เสิร์ฟได้ที่ อาจมีรูปถ่ายของอาหารสำเร็จเพื่ออ้างอิงในการจัด จานของผู้ประกอบอาหารด้วย ผู้ประกอบอาหารที่ใช้สูตรมาตรฐานนี้จึงสามารถทำการศึกษา คำนวณปริมาณวัตถุดิบ และอาหารได้ตามความต้องการจากการทำนายการบริการตามระยะเวลาที่ กำหนด สามารถนำปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการนั้นไปทำการตรวจสอบกับการจัดเก็บและทำการ สั่งซื้อให้เหมาะสมได้ ขั้นตอนการประกอบอาหารและการใช้อุปกรณ์ที่กำหนดควรเป็นกระบวนการ ที่ประหยัดเวลาในการประกอบอาหารและพลังงาน ช่วยให้ผู้ประกอบอาหารสามารถทำอาหาร ออกมาได้ปริมาณ คุณภาพ ตามที่ต้องการเกิดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหารน้อยที่สุด แนวปฏิบัติที่ได้จากผลการวิจัยครั้งนี้เป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารซึ่งระบุไว้ว่าให้ร้านอาหารมีการจัดทำมาตรฐาน ขั้นตอนการปรุงอาหาร เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) และเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนระบุไว้ว่าให้ร้านอาหารลดอาหารที่มีกระบวนการ ปรุงซับซ้อนหลายขั้นตอน (SRA, 2019) และยังสอดคล้องกับการแนะนำของ BC Cook Articulation Committee (2015) ให้ใช้สูตรอาหารมาตรฐานเพื่อกำหนดมาตรฐานความคงที่ของอาหาร ปริมาณ และการจัดจาน

1.3) มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว ควรเป็น เมนูที่ใช้วัตถุดิบเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีคุณภาพ ไม่เป็นพิษ ดีต่อสุขภาพ รวมถึงอาหารมังสวิรัต อาหารคลีน (Clean food-อาหารที่ประกอบขึ้นจากผัก เนื้อสัตว์ แป้ง ไขมัน โดยผ่านกระบวนการ ปรุงแต่งอาหารน้อยที่สุดเพื่อคงคุณค่าอาหารตามธรรมชาติ และหลีกเลี่ยงสารก่อมะเร็ง มักจะเน้น ในส่วนของผักมากกว่าเนื้อสัตว์ และแป้งเป็นชนิดขัดสีแต่น้อย) อาหารวีแกน (Vegan food - อาหาร ที่เน้นการบริโภครวมแต่พืชผักอย่างเคร่งครัดไม่มีวัตถุดิบจากสัตว์เลย) และอาหารไขมันต่ำ ทั้งนี้ ร้านอาหารสีเขียวอาจจะนำเสนอเมนูที่เป็นการดัดแปลงวัตถุดิบส่วนเกิน หรือส่วนเหลือจากการ ประกอบอาหารนำมาเสนอเป็นอาหารจานใหม่ เช่น มีทบอลจากเศษเนื้อตัดแต่ง กระจุกสันหลัง หมูติดเนื้อต้มแช่ผลพลอยได้จากการต้มน้ำซุ๊ป เป็นต้น ผลการวิเคราะห์แนวปฏิบัตินี้ยังสอดคล้อง กับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวซึ่งให้มีรายการอาหารมังสวิรัตอย่างน้อย 1 รายการ อาหารที่ ประกอบจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ วัตถุดิบท้องถิ่น อาหารจากวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองว่า ปลอดภัยต่อมนุษย์ อาหารจากวัตถุดิบอาหารทะเลที่ยั่งยืน (GRA, 2019) เช่นเดียวกับเกณฑ์ของ สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนซึ่งให้ความสำคัญกับการนำเสนออาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบต่าง ๆ ในเมนูของทางร้านอาหาร เช่น เมนูที่ลดการบริโภคเนื้อสัตว์ เพิ่มการบริโภคผัก เมนูอาหารที่จำกัด

การใช้น้ำตาล เกลือ ไขมันอิ่มตัว และพลังงาน อาหารมังสวิรัติหรืออาหารจากผัก (Vegan) ในเมนูอย่างน้อย 25% เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ในรายการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ นอกจากนี้ยังส่งเสริมให้ร้านอาหารจัดเมนูตามฤดูกาล อาหารสำหรับเด็ก สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนยังคำนึงถึงสุขภาพของพนักงานด้วย โดยกำหนดให้มีการจัดอาหารให้พนักงานครบคุณค่าโภชนาการในหนึ่งมื้อ (SRA, 2019) ส่วนมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label กำหนดให้ร้านอาหารต้องมีรายการอาหารและเครื่องดื่มจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์บริการเป็นสัดส่วนหนึ่งของรายการอาหารปกติ เมนูอาหารมังสวิรัตอย่างน้อย 1 รายการ (Nordic Swan, 2019) ในเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารระบุไว้ว่าร้านอาหารควรสร้างสรรค์เมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ขณะที่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยกำหนดเกณฑ์เพิ่มเติมสำหรับมาตรฐานระดับดีมากให้มีการจัดบริการเมนูสุขภาพอย่างน้อย 1 เมนู และควรใช้เกลือ น้ำปลา ซีอิ๊วเสริม ไอโอดีน (สำนักงานสุขภาพอาหารและน้ำ, 2561)

ผลการวิจัยในข้อนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ(2559) ที่ให้ความสำคัญกับการนำเสนออาหารที่คัดสรรธรรมชาติ อูรพี สุวรรณเดชา (2559) เสนอแนะว่านักท่องเที่ยวต้องการให้ร้านอาหารปรุงรสชาติแบบอาหารพื้นเมือง และ Wang (2012) ระบุว่าร้านอาหารสีเขียวในไต้หวันให้ความสำคัญต่อการนำเสนอรายการอาหารของท้องถิ่น

1.4) มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงามรสชาติดี ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยซึ่งมุ่งเน้นถึงความสะอาดของอาหารในทุกขั้นตอนตั้งแต่การเตรียม จัดเก็บ ประกอบอาหาร และจัดเสิร์ฟ ให้อาหารปลอดภัยไม่มีเชื้อโรคหรือเป็นพิษต่อผู้บริโภค และจากแนวปฏิบัติในหัวข้อมีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีการนำเสนอเมนูทางเลือก มีคุณภาพ ไม่เป็นพิษ ดีต่อสุขภาพ ซึ่งมีเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องหลายเกณฑ์มีแนวปฏิบัติคล้ายคลึงเน้นเรื่องคุณภาพอาหารนี้ แต่ไม่ได้เน้นในเรื่องรสชาติและความสวยงามมารับประทาน อย่างไรก็ตามมีโครงการร้านอาหารสีเขียว กรุงเทพมหานครที่ได้ระบุไว้ว่าอาหารต้องมีรสชาติดี (กนกวรรณ กุลบุตร, 2554) ในส่วนของงานวรรณกรรมพบว่ามีการศึกษาของหลายท่านสอดคล้องกับผลวิจัยครั้งนี้ โดยเฉพาะในเรื่องการเน้นให้ร้านอาหารบริการอาหารที่สะอาด มีคุณภาพ อาหารจากวัตถุดิบแบบยั่งยืน อูรพี สุวรรณเดชา (2559), Hu et al. (2010), Nyheim (2012) และ Schubert et al. (2010) ส่วนในด้านรสชาติผลการวิจัยครั้งนี้เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับการศึกษาของ Kim et al. (2015) และ Tuver and Guzel (2017) ซึ่งพบว่าร้านอาหารสีเขียวต้องมีอาหารที่มีรสชาติดีด้วย ในส่วนของความสวยงามของอาหารเป็นไปตามการแนะนำของ Leer (2020) ที่ให้ร้านอาหารต้องออกแบบอาหารให้ดึงดูดผู้บริโภคให้อยากรับประทานอาหารแบบยั่งยืนให้มากขึ้น ผลการวิจัยใน

ข้อนี้จึงเป็นเสมือนการบอกว่าร้านอาหารสี่เขียวต้องจัดทำให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด และต้องมีความสวยงามเชิญชวนให้ลูกค้าอยากรับประทานอาหารแบบยั่งยืนด้วย

ทั้งนี้จากการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) ยังพบว่าปัจจัยมีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคาขายมีอิทธิพลทางตรงต่อปัจจัยมีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงาม รสชาติดี อาจอธิบายได้ว่าการกำหนดสูตรมาตรฐานคือการกำหนดส่วนผสม ปริมาณวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การจัดงานจึงส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพและหน้าตาของอาหารและรสชาติ

2) องค์ประกอบย่อยอันดับสอง การจัดการเมนูร้านอาหารสี่เขียว ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

2.1) มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน ผลการวิจัยเชิงคุณภาพระบุให้วางแผนการทำงาน ลดการตัดแต่งอาหาร หาวีธีใช้วัตถุดิบให้หมดไม่เหลือเศษ ลดขั้นตอนการประกอบอาหาร ทำตามสูตรอาหาร เลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร ควบคุมการใช้ความร้อนในการประกอบอาหารให้เหมาะสมเพื่อลดการใช้พลังงาน ซึ่งเป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารที่ให้มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ในส่วนเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสี่เขียวมีระบุไว้ว่าให้ร้านอาหารกรองน้ำมันใช้แล้วและนำกลับมาใช้ใหม่ (GRA, 2019) ขณะที่สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนตรวจสอบว่าร้านอาหารมีวิธีการอย่างไรในการลดขยะอาหารตั้งแต่การเตรียมจนถึงบนโต๊ะอาหาร (SRA, 2019)

2.2) มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี ผลการวิจัยเชิงคุณภาพระบุว่าเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ให้ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ ยกเว้นการจัดซื้อวัตถุดิบจำนวนมากสำหรับวัตถุดิบที่มีที่จัดเก็บและเก็บได้นานเพื่อประหยัดต้นทุน และวางแผนการใช้งานได้เหมาะสมกับการจัดเก็บ แนวปฏิบัตินี้สอดคล้องกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารซึ่งกำหนดให้มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร และลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ด้วย (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) และมีความคล้ายคลึงเล็กน้อยกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสี่เขียวที่เน้นการจัดซื้อวัตถุดิบให้มาจากท้องถิ่นเพื่อลดการใช้พลังงานในการขนส่งและขยะหีบห่อ (GRA, 2019) ส่วนสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนให้มีแนวทางปฏิบัติในการจัดซื้อเพื่อลดปริมาณขยะ (SRA, 2019)

2.3) ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า อาหารปิ้งย่างที่ไหม้ดำ การใช้สารเคมีที่เป็นอันตรายในอาหาร ในข้อนี้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยที่มุ่งเน้นให้ร้านอาหารบริการอาหารที่ปลอดภัย โดยกำหนดให้อาหารปรุงสำเร็จรอ

จำหน่ายเก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส เพื่อป้องกันอาหารบูดเสียจากการเพาะตัวของเชื้อโรคในอากาศ และถ้าเป็นอาหารประเภทสลัด ซูชิ ซึ่งไม่ได้รับการปรุงสุกต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เพราะเป็นอุณหภูมิที่เชื้อโรคกระจายพันธุ์ได้น้อย ยังต้องมีการตรวจการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในอาหารทั้งจากในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร ในส่วนของวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้ง ต้องสะอาด ไม้เน่าเสีย ไม่มีเชื้อรา (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2561) และยังเป็นไปในทิศทางเดียวกับมาตรฐาน Amazing Thailand Safety and Health Administration: SHA มีข้อระบุดังการจับเก็บเนื้อสัตว์ในอุณหภูมิที่เหมาะสม การบริการอาหารที่ปรุงสุกใหม่สะอาดปลอดภัยเพื่อป้องกันเชื้อโรคโควิด-19 (กรมการท่องเที่ยว, 2563) แนวปฏิบัติจากผลการวิจัยในครั้งนี้เป็นไปตามบริบทของการบริโภคในสังคมไทยที่ยังพบว่ามีการใช้สารเคมีที่อาจจะเป็นอันตรายในอาหารหลงเหลืออยู่แม้ว่าจะมีข้อห้ามจากทางการ เช่น กุ้งแห้งใส่สีแดงจัด สารกันบูดในอาหารปริมาณมากเกินไป การปิ้งย่างอาหารไหม้ดำมาก การใช้น้ำมันคั่วทอดอาหาร ซึ่งอาจเป็นสารก่อมะเร็งได้ แนวปฏิบัตินี้จึงมุ่งให้ร้านอาหารคัดเลือกอาหารที่ดีต่อสุขภาพนำเสนอต่อผู้บริโภคเท่านั้น

นอกจากนี้การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) ยังพบว่าปัจจัยการไม่นำเสนออาหารที่มีเชื้อโรค สารเคมีเป็นพิษ อาหารปิ้งย่างไหม้ดำมีอิทธิพลทางตรงต่อปัจจัยการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน อาจอธิบายได้ว่าแนวปฏิบัติในการใช้วัตถุดิบและพลังงานอย่างประหยัดนี้ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากแนวคิดการเลือกใช้วัตถุดิบและพลังงานที่เหมาะสมและยังต้องไม่เป็นอันตรายด้วย ทั้งนี้ปัจจัยเรื่องคุณภาพอาหารสอดคล้องกับงานวิจัยของ อูร์พี สุวรรณเดชา (2559), Hu et al. (2010), Kim et al. (2015), Nyheim (2012) และ Schubert et al. (2010)

5.2.1.5 องค์ประกอบแนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ มีความสำคัญต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเป็นอันดับห้า ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบเรียงลำดับตามการให้ความสำคัญได้ดังนี้

1) องค์ประกอบย่อยการปฏิบัติตามกฎหมาย มีความสำคัญสูงสุดในองค์ประกอบนี้ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติดังนี้

1.1) ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสาธารณสุข สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561 ซึ่งมุ่งเน้นในเรื่องอนามัยของอาหาร ความสะอาดและความปลอดภัยในร้านอาหาร (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561, 2561) การไม่ทำตามกฎกระทรวงฯ นี้ มีโทษจำหรือปรับตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 (2560)

1.2) ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย ขออนุญาตเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารกับสำนักงานเทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล หรือกรุงเทพมหานคร ในกรณีที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร เป็นการขอหนังสือรับรองการแจ้ง พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตรเป็นการขอรับใบอนุญาต และในกรณีที่มีการสะสมวัตถุดิบอาหารแห้ง อาหารสดจำนวนมากต้องขอใบอนุญาตสะสมอาหาร มีการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายสุรากับกรมสรรพสามิตในพื้นที่นั้น มีการแสดงดนตรี การเต้น การแสดงตลก ต้องขออนุญาตสำนักงานเขตหรือองค์ปกครองส่วนท้องถิ่น และต้องเสียภาษีส่วนบุคคลหรือนิติบุคคล ภาษีป้ายถ้ามีป้ายติดแสดง ถ้าร้านอาหารละเลยไม่ทำตามกฎหมายมีโทษจำคุกหรือปรับตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ถึง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 (2560)

ทั้งสองปัจจัยที่ประกอบขึ้นเป็นองค์ประกอบนี้เป็นข้อบังคับที่ร้านอาหารทุกร้านต้องปฏิบัติตาม ถ้าไม่ปฏิบัติตามมีความผิดตามกฎหมาย แต่ในสภาพเป็นจริงยังมีร้านอาหารจำนวนหนึ่งที่เปิดขึ้นมาโดยไม่ได้ปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศไทย ทำให้ขาดการควบคุมในข้อปัจจัยพื้นฐาน เช่น เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ความสะอาด ความปลอดภัย ดังนั้นร้านอาหารสีเขียวซึ่งเป็นร้านอาหารที่มีมาตรฐานในเรื่องต่าง ๆ มากกว่าร้านอาหารทั่วไปจึงต้องปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัดอย่างใดก็ตามประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายเรื่องสิ่งแวดล้อมที่บังคับใช้กับร้านอาหารอย่างชัดเจน เช่น เรื่องการควบคุมมลพิษ การควบคุมขยะ การปล่อยน้ำเสีย กฎข้อบังคับเหล่านี้มักแฝงอยู่ในกฎหมายอื่น ๆ ที่ไม่ได้ใช้บังคับตรงกับร้านอาหาร

2) องค์ประกอบย่อยอันดับสองการปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อย ดังนี้

2.1) มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการรณรงค์ของภาครัฐ เช่น การลดการใช้ถุงพลาสติก หลอดดูดน้ำพลาสติก ก่อถังโพน มาตรฐาน SHA ป้องกันโรคโควิด -19

2.2) ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ในองค์ประกอบนี้เป็นภาคสมัครใจของร้านอาหารที่จะปฏิบัติตามหรือไม่ก็ได้ เนื่องจากเป็นนโยบายและคำแนะนำ แต่ทั้งนี้หลักสุขาภิบาลอาหารได้ถูกนำไปผนวกไว้ในกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ด้วย ร้านอาหารจึงไม่สามารถเลือกปฏิบัติในเรื่องหลักสุขาภิบาลอาหารได้ ซึ่งเป็นไปตามผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยในการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) ว่าปัจจัยการปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีผลต่อปัจจัยการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แต่ในสภาพที่ปรากฏยังพบว่าร้านอาหารส่วนหนึ่งยังละเลยการปฏิบัติหรือไม่มีความรู้ในเรื่องหลักสุขาภิบาลอาหารจึงขาดการปฏิบัติในเรื่องนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2561) ได้จัดทำมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ

อ้อยขึ้นเพื่อส่งเสริมร้านอาหารปฏิบัติให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับดีและดีมากซึ่งมีการมอบประกาศนียบัตรเป็นรางวัลให้แก่ทางร้านอาหารทั่วประเทศ ในส่วนของกรุงเทพมหานคร จัดทำเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แบ่งมาตรฐานออกเป็นระดับดี ระดับดีมาก และระดับดีเลิศซึ่งมีข้อพิจารณาเรื่องการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเข้าไปด้วย (สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, 2564)

ส่วนเรื่องนโยบายสิ่งแวดล้อมของภาครัฐที่ชักชวนให้ประชาชนปฏิบัติตามมีความตื่นตัวขึ้นมากในกลุ่มผู้ปฏิบัติ เช่น การงดใช้หลอดพลาสติก งดใช้ถุงพลาสติก การปฏิบัติตามหลักการ Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA) เพื่อป้องกันการระบาดของโรคโควิด -19 ร้านอาหารสีเขียวจึงควรปฏิบัติตามนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมอย่างจริงจัง

ทั้งนี้ มีงานวิจัยของ Hilario (2014) ในฟิลิปปินส์ และในอิตาลีกับตุรกี Dogan et al. (2015) ที่สนใจเรื่องการปฏิบัติตามกฎหมายสิ่งแวดล้อมของร้านอาหารเช่นกันและพบว่าร้านอาหารให้ความสำคัญกับการปฏิบัติตามกฎหมายหรือไม่อยู่ที่การบังคับใช้

5.2.1.6 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ มีความสำคัญต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเป็นอันดับหก น้ำในร้านอาหารแบ่งออกได้เป็น

- น้ำเพื่อการบริโภคสำหรับลูกค้าและพนักงาน รวมถึงการประกอบอาหาร
- น้ำเพื่อการอุปโภค การใช้ชำระล้าง ในห้องน้ำ ห้องครัว ส่วนจัดล้าง ชักผ้า สวน
- น้ำเสียจากการประกอบอาหาร ห้องน้ำ การชะล้างซึ่งเป็นส่วนที่ทำให้เกิดมลพิษ

แหล่งน้ำมาจากน้ำประปา น้ำบาดาล น้ำจากแหล่งธรรมชาติ เช่น น้ำฝน น้ำลำธาร และน้ำหมุนเวียน เช่น น้ำจากการบำบัดน้ำเสียนำมาใช้ในโถสุขภัณฑ์ หรือ รดน้ำต้นไม้

ในองค์ประกอบนี้ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ เรียงลำดับตามการให้ความสำคัญได้ดังนี้

1) องค์ประกอบย่อยการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัตินี้เป็นอันดับหนึ่ง ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

1.1) มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพผู้ร่วมสนทนาให้คำแนะนำไว้ว่า การใช้น้ำต้องมีการวางแผนการใช้งาน เช่น รอบในการล้างจาน ระยะเวลาในการรดน้ำต้นไม้ การบริการน้ำดื่มขวดเล็กแทนขวดใหญ่เพื่อลดการสูญเสียน้ำ การดูพื้นแบบแห้งแทนการใช้น้ำล้างพื้น ผลการวิจัยในข้อนี้สอดคล้องกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวซึ่งแบ่งการตรวจสอบการใช้น้ำ อุปกรณ์การใช้น้ำ ออกเป็น 4 หมวดย่อย คือ 1) การใช้น้ำในสวน การกักเก็บน้ำจากธรรมชาติมาใช้ การคุมมิเตอร์ป้องกันการรั่วไหลของน้ำ 2) การใช้น้ำในครัว ดูอัตราการใช้น้ำ อุปกรณ์ในครัวที่ใช้น้ำ 3) การใช้น้ำในห้องน้ำ ตรวจสอบอุปกรณ์ประหยัดน้ำ

ถึงสามแบบย่อยสลายปฏิบัติ 4) การใช้น้ำอื่น ๆ เช่น เครื่องซักผ้า การบริการน้ำดื่มจากเหยือก การหมุนเวียนน้ำเสียบำบัดแล้วมาใช้ในระบบชะล้าง (GRA, 2019) และยังเป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนซึ่งให้ความสำคัญกับประสิทธิภาพการใช้น้ำรวมไว้ในหมวดของการใช้พลังงานและน้ำ (SRA, 2019) เช่นเดียวกับกรีนซีลกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีวิธีการใช้น้ำที่มีประสิทธิภาพ เช่น ไม่ใช้วิธีการละลายเนื้อแช่แข็งด้วยวิธีน้ำไหล การเช็คงานก่อนเข้าเครื่องล้าง ใช้เครื่องล้างจานเมื่อภาชนะเต็มเครื่องเท่านั้น เช็ดพื้นด้วยวิธีแห้งแทนเปียก (Green Seal, 2019) ส่วนมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco label ให้ความสำคัญกับประสิทธิภาพการใช้น้ำ จัดไว้เป็นหมวดที่ 2 ในทั้งหมด 8 หมวด เช่น ตรวจสอบใช้เครื่องล้างจาน อุปกรณ์ประหยัดน้ำ ห้องอาบน้ำ ห้องน้ำ (Nordic Swan, 2019) ยังมีมาตรฐานอาคารสีเขียวระบุให้องค์กรต้องมีการบริหารจัดการน้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (สถาบันอาคารเขียวไทย, 2562) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีการจัดการการใช้น้ำ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

1.2) มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม แหล่งน้ำหมุนเวียนในที่นี้หมายถึงน้ำจากแหล่งน้ำต่าง ๆ ที่สามารถนำมาหมุนเวียนใช้ใหม่ได้ทั้งในการอุปโภคและบริโภคตามสภาพของน้ำ มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น บ่อ สระน้ำ น้ำตก น้ำฝน น้ำบาดาล มีการกักเก็บไว้ แหล่งน้ำจากระบบสาธารณสุขโลก เช่น น้ำประปา น้ำบาดาล และแหล่งน้ำเหลือใช้จากการบริโภค อุปโภค น้ำเสียซึ่งได้รับการบำบัดแล้ว น้ำจากแหล่งต่าง ๆ นี้ต้องนำมาหมุนเวียนใช้ให้เต็มประสิทธิภาพ ไม่ทิ้งเปล่า เช่น การกักเก็บน้ำธรรมชาติไว้ในบ่อ ฝัก ถึง นำมาใช้เพื่อการอุปโภคบริโภค น้ำที่เหลือจากการใช้ถ้ายังเป็นน้ำคุณภาพดี เช่น น้ำดื่มเหลือจากลูกค้า สามารถนำไปใช้เป็นน้ำเพื่อการทำความสะอาด หรือ รดน้ำต้นไม้ ส่วนน้ำที่เหลือจากการใช้กลายเป็นน้ำเสียนำเข้าสู่ระบบบำบัดให้มีคุณภาพดีนำมาเป็นน้ำสำหรับการชำระล้างและรดน้ำต้นไม้ แนวปฏิบัตินี้ที่ได้จากผลการวิจัยมีความคล้ายคลึงกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียว ซึ่งระบุให้มีการหมุนเวียนน้ำเสียบำบัดแล้วมาใช้ในระบบชะล้างและตรวจสอบการใช้น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ การกักเก็บน้ำฝน ระบบการกรองน้ำฝนมาใช้อุปโภคบริโภค (GRA, 2019)

1.3) มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ ในเรื่องการบำบัดน้ำเสียร้านอาหารนี้ได้บังคับใช้ไว้ในกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติตามคือ ต้องจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ระบายน้ำดี ไม่มีเศษอาหาร แยกเศษอาหาร แยกไขมันก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ระบบระบายน้ำ ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561, 2561) ยึดตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2538) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุม

อาคาร พ.ศ. 2522 (กฎกระทรวง, 2538) ระบุให้อาคารประเภทต่าง ๆ รวมถึงร้านอาหาร ภัตตาคาร ต้องมีการบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยน้ำออกสู่สาธารณะให้ได้คุณภาพตามที่กำหนดไว้ ในทางปฏิบัติของร้านอาหารจะติดตั้งค้ไขมนใ้ถังล้างจาน หรือเป็นบ่อดักไขมันนอกอาคารและค้ไขมน้ำเสียจากการประกอบอาหาร ก่อนปล่อยออกสู่ลำรางสาธารณะ ซึ่งต้องการการดูแลค้ไขมน้ำเป็นระยะ และมีระบบการไหลของน้ำที่ค้ไขมน้ำไม่อุดตัน ร้านขนาดใหญ่อาจมีบ่อบำบัดน้ำเสียแยกออกจากตัวอาคารเพิ่มขึ้นมาอีกหนึ่งระบบ และถ้าเป็นระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดน้ำจนได้น้ำที่มีคุณภาพ ใส ไม่มีกลิ่น มีค่าออกซิเจนในน้ำตามกำหนด ก็สามารถนำมาใช้เป็นแหล่งน้ำหมุนเวียนได้ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารระบุไว้ว่าร้านอาหารต้องมีการบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยสู่นอกสถานประกอบการ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) ยังพบในเกณฑ์ของอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2561) และมาตรฐานอาคารสีเขียวซึ่งระบุให้อาคารต้องมี มีระบบบำบัดน้ำเสีย (สถาบันอาคารเขียวไทย, 2562)

1.4) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ จากผลการวิจัยเชิงคุณภาพพบว่าร้านอาหารควรให้ความสำคัญกับอุปกรณ์การใช้น้ำให้อยู่ในสภาพดีไม่มีน้ำรั่วไหล เช่น ท่อน้ำแตกใต้ดิน ก๊อกน้ำปิดไม่สนิท ซึ่งทำให้เกิดการสูญเสียน้ำ จึงควรมีผู้รับผิดชอบในการดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำต่าง ๆ อย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ ซ่อมแซมอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ ซึ่งแนวปฏิบัตินี้เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับเกณฑ์ของหน่วยงานต่าง ๆ ที่ระบุเรื่องการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำไว้ ประกอบด้วย สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA, 2019), กรีนซีล (Green Seal, 2019), มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label (Nordic Swan, 2019), สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA, 2019), และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

2) องค์ประกอบย่อยอันดับสองคือ แนวปฏิบัติการประหยัดน้ำ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

2.1) มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสมทั้งการรณรงค์ในกลุ่มพนักงานและลูกค้าเพื่อสร้างจิตสำนึกและก่อให้เกิดพฤติกรรมประหยัดน้ำอย่างต่อเนื่อง เช่น การประชุมพนักงานประจำวัน การติดป้าย สติกเกอร์ ปิดน้ำเมื่อไม่ใช้ การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำต่าง ๆ เป็นการรณรงค์การประหยัดน้ำด้วยการปฏิบัติ การจัดบริการน้ำดื่มให้ลูกค้าจากเหยือกแทนขวด ผลการวิจัยข้อนี้สอดคล้องกับแนวปฏิบัติของเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียวของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนระบุให้ร้านอาหารต้องมีนโยบายลดการใช้น้ำ

และมีการสื่อสารอธิบายกับลูกค้าและพนักงานให้ลดการใช้ (SRA, 2019) เช่นเดียวกับกรีนซีล กำหนดให้ร้านอาหารต้องให้ข้อมูล ข่าวสาร มาตรฐานสิ่งแวดล้อม และการปฏิบัติที่รับผิดชอบต่อสังคมให้ลูกค้ารับทราบผ่านทางสื่อต่าง ๆ ซึ่งรวมถึงเรื่องการประหยัดน้ำ (Green Seal, 2019) ส่วนมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco Label มีข้อกำหนดให้ทำการสื่อสารกับลูกค้าและพนักงานในเรื่องนี้เช่นกัน (Nordic Swan, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหารให้ตรวจสอบกิจกรรมของทางร้านในการเชิญชวนให้ลูกค้าและพนักงานประหยัดน้ำ

2.2) มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำโดยการบันทึกตัวเลขการใช้น้ำ ค่าใช้น้ำในแต่ละเดือน และทำการคิดมิเตอร์น้ำในแต่ละส่วนการใช้งาน เช่น ห้องพักพนักงาน ครัว ส่วนจัดล้าง เพื่อการวิเคราะห์ และประเมินการใช้น้ำในแต่ละส่วน ถ้ามีการรั่วไหล หรือการใช้น้ำผิดปกติจะได้แก้ไขได้ทันที และควรจัดทำสถิติการใช้น้ำโดยรวมของทั้งร้านนำมาเปรียบเทียบกับจำนวนลูกค้าในแต่ละเดือน จัดทำเป็นเป้าหมายค่ามาตรฐานการใช้น้ำที่ควรจะเป็นต่อลูกค้า 1 ท่าน กำหนดเป้าหมายการใช้น้ำไม่ให้เกินค่ามาตรฐาน และทำการลดการใช้น้ำด้วยวิธีการต่าง ๆ การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำให้การใช้น้ำลดลงเป็นไปตามค่ามาตรฐานที่ตั้งเป้าหมายไว้ ผลการวิจัยในข้อนี้มีส่วนคล้ายกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวกำหนดให้มีการตรวจสอบอัตราการใช้น้ำใน 4 ส่วนคือ ส้วม ครัว ห้องน้ำ และอื่น ๆ ควรจะมีอัตราการใช้น้ำที่ลดลงเมื่อเทียบกับอัตราการใช้น้ำเดิมในช่วงระยะเวลาหนึ่ง (GRA, 2019) ยังมีเกณฑ์ของกรีนซีลระบุให้มีการบันทึกการประหยัดน้ำ (Green Seal, 2019) ส่วนมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco label ให้ทำการวัดปริมาณการใช้น้ำของร้านอาหารเทียบกับจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ ไม่ควรเกิน 45 ลิตรต่อลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ 1 คน (Nordic Swan, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหารให้มีการรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้น้ำเปรียบเทียบกับจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้น้ำหรืออนุรักษ์น้ำ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

2.3) มีมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย โดยหลักการวิธีปฏิบัติที่ร้านอาหารควรทำคือคัดแยกเศษอาหารออกจากขยะอาหาร ก่อนหน้าเสิร์ฟลงท่อน้ำทิ้งเข้าระบบบำบัด การเขี่ยจานชาม กระดาษที่เปื้อนเศษอาหาร ไขมัน ก่อนทำการล้าง เพื่อป้องกันการอุดตันของท่อ การสะสมไขมันในท่อ และทำให้เกิดกลิ่นเหม็น ในกรณีที่ร้านอาหารใช้ระบบถังดักไขมันที่มีจุลินทรีย์ในการย่อยสลายไขมันและกากอาหารควรหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีที่เป็นกรดรุนแรงในการล้างทำความสะอาดทำให้จุลินทรีย์ตายได้ และไม่ทิ้งขยะสารเคมี ลงตำราลงระบาย ร้านอาหารจึงต้องจัดทำมาตรการ การบังคับและขอความร่วมมือพนักงาน

ในการปฏิบัติข้อนี้อย่างสม่ำเสมอ พบความสอดคล้องของผลการวิจัยในข้อนี้กับเกณฑ์ของอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งกำหนดว่าร้านอาหารต้องมีท่อหรือรางระบายน้ำระบายได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2561) นอกจากนี้ยังมีส่วนคล้ายกับเกณฑ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในด้านของข้อกำหนดการคัดแยกขยะก่อนทิ้งแต่ไม่ได้ระบุรายละเอียดเหมือนแนวปฏิบัติในข้อนี้ซึ่งปรากฏในเกณฑ์ของเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564), มาตรฐานอาคารสีเขียว (สถาบันอาคารเขียวไทย, 2562), สมาคมร้านอาหารสีเขียว (GRA, 2019), กรีนซีล (Green Seal, 2019), มาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco label (Nordic Swan, 2019) และ สมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (SRA, 2019)

2.4) มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม เช่น ก๊อกน้ำเพิ่มอากาศช่วยน้ำไหลแรงแต่ปริมาณน้ำลดลง โถชักโครกประหยัดน้ำ โถปัสสาวะมีเซนเซอร์ปล่อยน้ำล้างอัตโนมัติ ผลการวิจัยในข้อนี้เป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวซึ่งเน้นที่การตรวจสอบการใช้น้ำและการใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำในส่วนต่าง ๆ ทั้งในสวน ครีว ห้องน้ำ และส่วนอื่น ๆ เช่น เครื่องครัวใช้น้ำที่ได้เครื่องหมาย Energy Star โถปัสสาวะที่ไม่ต้องใช้น้ำ อุปกรณ์ปล่อยน้ำด้วยระบบแสงหรือไม่ต้องสัมผัส เครื่องซักผ้าที่ได้ Energy Star (GRA, 2019) ส่วนเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนให้ตรวจสอบวิธีการลดการใช้น้ำด้วยอุปกรณ์ประหยัดน้ำ เช่น ติดตั้งก๊อกน้ำ สุขภัณฑ์ประหยัดน้ำ หรือไม่ใช้น้ำ (SRA, 2019) ในเกณฑ์ของกรีนซีลกล่าวถึงการใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำไว้ด้วยเช่นกันในส่วนของครีว การล้าง ห้องน้ำ (Green Seal, 2019) ยังมีมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม The Nordic Swan Eco label กำหนดให้มีการตรวจการใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำในครีว ห้องอาบน้ำ และห้องน้ำ (Nordic Swan, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารระบุให้ร้านอาหารควรมีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

จากการผลวิเคราะห์ในหมวดนี้จะเห็นได้ว่าแนวปฏิบัติอันดับแรกมุ่งเน้นในเรื่องการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพคุ้มค่าทั้งน้ำดื่ม น้ำใช้ และระบบการบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ ปล่อยน้ำดีสู่แหล่งระบายสาธารณะ ขณะที่ในแนวปฏิบัติอันดับสองเน้นในเรื่องเป้าหมายการประหยัดน้ำด้วยการใช้อุปกรณ์และการจัดการกระบวนการการใช้น้ำ ทั้งนี้จากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) พบว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของทั้งสององค์ประกอบย่อยเกือบทุกปัจจัย ยกเว้นตัวแปรแฝงปัจจัยการตรวจคัดกรองน้ำที่ไม่มีความสัมพันธ์กับตัวแปรแฝงใด ความสัมพันธ์ที่ปรากฏนี้อาจบ่งชี้ว่าทั้งสององค์ประกอบย่อยมีความสัมพันธ์ขึ้นแก่กันและกัน เช่น การจัดทำสถิติการใช้น้ำ การตั้งเป้าหมายลดการใช้น้ำมีส่วนสัมพันธ์กับการบำรุงรักษาอุปกรณ์การ

ใช้น้ำอย่างเป็นระบบ คือถ้าอุปกรณ์การใช้น้ำขาดการบำรุงรักษา น้ำรั่ว สถิติการใช้น้ำก็จะสูง ขณะเดียวกันถ้าไม่ได้ทำสถิติการใช้น้ำไว้ก็จะขาดการวิเคราะห์ การตั้งเป้าหมายลดการใช้น้ำ ทำให้ละเลยเรื่องการบำรุงรักษาอุปกรณ์ ผลการวิเคราะห์เรื่องการใช้น้ำของการวิจัยครั้งนี้มีส่วนสอดคล้องกับการศึกษาของ Hilario (2014) ซึ่งพบว่าร้านอาหารให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์น้ำ และParanjpe (2016) ที่พบว่าผู้บริหารและผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารเห็นพ้องในการลดการบริโภคน้ำขวดมาใช้เหยือกแทน และยังเป็นในทิศทางเดียวกันกับการศึกษาของ Wang (2012) ได้ผลจากการศึกษาว่าร้านอาหารให้ความสำคัญกับการประหยัดน้ำเช่น บริการน้ำจากเหยือกเมื่อลูกค้าร้องขอ และใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ เช่นเดียวกับ Dogan et al. (2015) ซึ่งพบว่าร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับการประหยัดน้ำ ขณะที่ Salzberg (2016) ทำการศึกษากับร้านอาหารและพบว่าร้านอาหารให้ความสำคัญกับห้องน้ำมากที่สุด ผลการศึกษของผู้วิจัยข้อนี้ยังคล้ายกับ Tan and Yeap (2012) ที่ศึกษาเรื่องแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวจัดเรื่องประสิทธิภาพการใช้น้ำและการประหยัดน้ำไว้ในลำดับที่ 3 จากทั้งหมด 5 แนวปฏิบัติ Jeong and Jang (2010) มีผลการศึกษาสนับสนุนผลการวิจัยในข้อนี้เช่นกัน โดยระบุว่าแนวปฏิบัติที่ดีของร้านอาหารสีเขียวควรมีการใช้อุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพในการประหยัดพลังงานและน้ำไว้ในลำดับที่ 2 จาก 5 แนวปฏิบัติ ส่วน Szuchnicki (2009) จัดเรื่องการอนุรักษ์น้ำไว้รวมกับการอนุรักษ์พลังงาน การใช้วัสดุ ทรัพยากรเป็นลำดับที่ 2 จาก 4 แนวปฏิบัติใหญ่ ส่วน Freeman (2011) จัดการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวออกเป็น 8 หมวด การใช้น้ำอยู่ในหมวดที่ 5

และจากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (CFA) ยังพบอีกว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงเกือบทุกแนวปฏิบัติในแต่ละองค์ประกอบย่อย จึงอาจอธิบายได้ว่าแนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำในแต่ละแนวปฏิบัติย่อยนี้ส่งผลซึ่งกันและกัน เช่น การจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้น้ำมีความสัมพันธ์กับการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ การจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ และประหยัดน้ำมีความสัมพันธ์กับการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม ยกเว้นการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม ตัวแปรแฝงไม่มีความสัมพันธ์กับตัวแปรแฝงอื่น

5.2.1.7 องค์ประกอบแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว เป็นองค์ประกอบที่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารให้ความสำคัญน้อยที่สุดประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 2 องค์ประกอบ เรียงลำดับตามการให้ความสำคัญได้ดังนี้

1) องค์ประกอบย่อยอันดับหนึ่ง การจัดการอาคารสีเขียวประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อย เรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

1.1) มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึงพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน ทั้งนี้ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในบริเวณที่สามารถพึงพาธรรมชาติได้ควรออกแบบอาคารให้ลดการใช้พลังงานทั้งพลังงานในการสร้างความเย็น การระบายอากาศ พลังงานในการให้แสงสว่าง ด้วยการออกแบบอาคารให้มีทิศทางของลมและความเย็นถ่ายเทได้ มีการกั้นความร้อนจากภายนอกด้วยต้นไม้ การใช้แสงสว่างจากภายนอกเข้ามาในอาคารแต่ถ้ามีการใช้เครื่องปรับอากาศต้องไม่รบกวนการทำงานของเครื่องปรับอากาศ ในกรณีที่ร้านอาหารตั้งอยู่ในอาคารที่ไม่สามารถออกแบบอาคารให้พึงพาธรรมชาติได้ ให้ปรับการใช้พลังงานแสงสว่างและความเย็นให้น้อยลงและใช้ได้เต็มประสิทธิภาพ เช่น การกั้นห้องเป็นสัดส่วน การติดตั้งม่านอากาศตรงประตูเข้า การติดตั้งเครื่องปรับอากาศให้สามารถกระจายความเย็นได้อย่างทั่วถึง และไม่ทำงานหนัก การใช้ไฟแสงสว่างส่องเฉพาะที่ การใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้าต่าง ๆ สอดคล้องกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารที่ให้ร้านอาหารควรมีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกให้มีการพึงพาธรรมชาติ (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

1.2) มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศในครัว เนื่องจากในครัวมีการประกอบอาหารเป็นแหล่งสะสมความร้อน ควันและกลิ่นซึ่งส่งผลต่อบรรยากาศการทำงานและสุขภาพของพนักงาน อีกทั้งยังก่อให้เกิดกลิ่นควันรื้อไหลเข้าบริเวณบริการและชุมชนทำให้เกิดความรำคาญได้ ร้านอาหารจึงต้องมีระบบระบายอากาศ สร้างความเย็น ลดความร้อน ควันและกลิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ ในส่วนของระบบดูดอากาศโดยทั่วไปใช้ดูดดูดอากาศดูดกลิ่น ควัน ความร้อนเหนือเตาประกอบอาหาร ต่อท่อออกไปด้านนอกหันไปนทิศทางที่ไม่เข้าชุมชน หรือทำการดูดลงบ่อบำบัดด้วยน้ำกำจัดเป็นน้ำเสียต่อไป อาจจะใช้พัดลมดูดอากาศแต่มีประสิทธิภาพต่ำกว่าดูดดูดอากาศ ส่วนของการสร้างความเย็นโดยทั่วไปใช้โครงสร้างของอาคาร เช่น หลังคาสูง มีทางลมพัดผ่านแต่ต้องระวังเรื่องของแมลงและสัตว์รำคาญในกรณีที่เป็นครัวเปิด การต่อท่อจากเครื่องทำความเย็นเข้ามาในอาคาร การใช้เครื่องปรับอากาศแต่มีข้อจำกัดว่าต้องมีระบบดูดความร้อนที่มีประสิทธิภาพ ทิศทางการติดตั้งเครื่องปรับอากาศต้องไม่เป่าลมเย็นเข้าเตาโดยตรง และไม่เป่าหรือดูดความร้อนจากเตาให้กระจาย การใช้เครื่องปรับอากาศในครัวเครื่องปรับอากาศยังต้องทำงานหนัก ใช้พลังงานไฟฟ้าจำนวนมาก และต้องบำรุงดูแลรักษาบ่อยกว่าปกติ

1.3) มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงแก๊ส ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ ปลอดภัย ร้านอาหารมีโอกาสเกิดอัคคีภัยสูงจากการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร การกักเก็บเชื้อเพลิง จึงต้องมีการจัดทำมาตรการเพื่อความปลอดภัยป้องกันอัคคีภัย เช่น การ

จัดเก็บถังแก๊สให้ห่างจากบริเวณประกอบอาหาร การติดตั้งวาล์วแก๊ส การเดินท่อแก๊ส การกำหนดผู้รับผิดชอบในการดูแลระบบเชื้อเพลิง การบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ การตรวจสอบความปลอดภัยของระบบเชื้อเพลิง

2) องค์ประกอบย่อยอันดับสอง การออกแบบอาคารสีเขียว ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้

2.1 มีการป้องกัน ระวัง ไม่ให้เกิดอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้เหมาะสมกับประเภทของอัคคีภัย จัดวางในที่ที่เหมาะสม เข้าถึงง่าย มีการบำรุงรักษา การฝึกอบรมพนักงานให้มีความพร้อมเมื่อเกิดอัคคีภัย เป็นไปในทิศทางเดียวกับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารซึ่งจัดเรื่องความปลอดภัยไว้เป็นหัวข้อหนึ่งในหมวดการบริหารจัดการ โดยมีการตรวจสอบอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย การอบรมป้องกันอัคคีภัย (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564) เช่นเดียวกับเกณฑ์ของประกาศนียบัตรใบไม้เขียว (มูลนิธิใบไม้เขียว, 2561), อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2561) และกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561, 2561) ที่กำหนดเรื่องการป้องกันอัคคีภัยไว้เป็นเกณฑ์สำคัญ

2.2) มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ใช้ไม้หวงห้าม ใช้วัสดุที่รีไซเคิลได้ วัสดุรีไซเคิล วัสดุที่ได้รับการรับรองว่าเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ เช่น การใช้ไม้เชิงเกษตร ไม้อัด ไม้เก่านำมาใช้ใหม่ วัสดุที่มีความทนทาน สีทาและวัสดุที่ไม่มีสารระเหยอันตราย ผลการวิจัยในข้อนี้สอดคล้องกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารสีเขียวซึ่งกำหนดให้ร้านอาหารใช้วัสดุก่อสร้างอาคารและเครื่องเรือนอย่างยั่งยืน คือใช้วัสดุก่อสร้าง เฟอร์นิเจอร์ หน้าต่าง พรม สี อุปกรณ์ครัว ห้องน้ำ เครื่องใช้สำนักงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และหมูนเวียนนำกลับมาใช้ใหม่ได้ (GRA, 2019) และยังสอดคล้องกับเกณฑ์ของสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนที่กำหนดให้ใช้วัสดุ เฟอร์นิเจอร์ที่ทำจากวัสดุที่สามารถนำไปแปรรูปทำใหม่ได้ มีมาตรฐานรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ มีการใช้สีที่มีค่า VOC ต่ำ (สารประกอบอินทรีย์ระเหยง่าย) (SRA, 2019) เช่นเดียวกับเกณฑ์ของกรีนซีลที่ให้ความสำคัญกับการใช้สีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Seal, 2019) และเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารซึ่งกำหนดให้ร้านอาหารควรมีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2564)

2.3) มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสมของลักษณะสถานที่

ผลการวิจัยแนวปฏิบัติอาคารสีเขียวนี้ยังคงคล้ายคลึงกับเกณฑ์การประเมินเพื่อความยั่งยืนทางพลังงานและสิ่งแวดล้อมสำหรับอาคารสร้างใหม่และอาคารปรับปรุงตัดแปลง (สถาบันอาคารเขียวไทย, 2562) ซึ่งแบ่งออกเป็น 8 หมวดประกอบด้วย

- หมวดที่ 1 การบริหารจัดการอาคาร (Building Management หรือ BM)
- หมวดที่ 2 ผังบริเวณและภูมิทัศน์ (Site and Landscape หรือ SL)
- หมวดที่ 3 การประหยัดน้ำ (Water Conservation หรือ WC)
- หมวดที่ 4 พลังงานและบรรยากาศ (Energy and Atmosphere หรือ EA)
- หมวดที่ 5 วัสดุและทรัพยากร (Material and Resources หรือ MR)
- หมวดที่ 6 คุณภาพของสภาวะแวดล้อมภายในอาคาร (Indoor Environmental Quality หรือ IE)
- หมวดที่ 7 การป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental Protection หรือ EP)
- หมวดที่ 8 นวัตกรรมการออกแบบ (Green Innovation in Design หรือ GI)

ซึ่งในแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยนี้ได้จัดเรื่องการประหยัดน้ำไว้ในแนวปฏิบัติการใช้ น้ำ พลังงานอยู่ในแนวปฏิบัติการใช้พลังงาน บรรยากาศ คุณภาพของสภาวะแวดล้อมภายในอาคาร และการป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมไว้ในแนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

ทั้งนี้โดยภาพรวมองค์ประกอบอาคารสีเขียวนี้อาจแยกออกได้เป็นสองส่วนคือ อาคารสีเขียวที่ช่วยให้ร้านอาหารประหยัดพลังงาน มีพื้นที่สีเขียว ป้องกันมลพิษ การใช้วัสดุก่อสร้างตกแต่งที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และหัวใจของร้านอาหารคือครัวที่มีพื้นที่เหมาะสมกับให้พนักงานทำงานได้อย่างสะดวกเต็มประสิทธิภาพ ส่วนที่สองคือความปลอดภัยในอาคารซึ่งเกี่ยวพันกับการออกแบบอาคารและการปฏิบัติของพนักงาน ทั้งนี้ในส่วนของระบบแก๊ส การป้องกันอัคคีภัย ถึงดับเพลิงเป็นข้อบังคับรวมอยู่ในกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561, 2561) จึงเป็นข้อบังคับที่ร้านอาหารต้องปฏิบัติตาม แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับกรออกแบบอาคาร การตกแต่งด้วยว่าเตรียมพื้นที่ ช่องทางสำหรับเรื่องนี้ไว้อย่างไร เช่น การออกแบบอาคารที่ไม่เว้นพื้นที่สำหรับการวางถังแก๊สนอกตัวอาคาร การออกแบบห้องครัวที่แคบ ช่องทางเดินสวนทางกันไม่ได้ ซึ่งอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุเมื่อเกิดอัคคีภัยหรืออุบัติเหตุอื่นขึ้นได้ และเมื่อพิจารณาจากผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบเชิงยั่งยืนพบว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงของปัจจัยในแต่ละองค์ประกอบย่อย แสดงว่าการปฏิบัติแต่ละปัจจัยในองค์ประกอบอาคารสีเขียวนี้มีส่วนสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน ทั้งนี้แนวปฏิบัติเรื่องอาคารสีเขียวที่ได้จากผลการวิจัยครั้งนี้เมื่อเปรียบเทียบกับผลการวิจัยครั้งนี้กับงานวิจัยต่าง ๆ มีความสอดคล้องกัน แต่ให้ความสนใจปัจจัยต่าง ๆ แตกต่างกันเล็กน้อย ในงานของ ออกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์

และคณะ (2559) พบว่าร้านอาหารให้ความสำคัญกับโครงสร้าง วัสดุอาคารเพื่อการประหยัดพลังงาน Schmidt (2015) มุ่งเน้นไปที่ประโยชน์ของการปฏิบัติตามมาตรฐานอาคารสีเขียวคือ ช่วยให้ประหยัดพลังงาน เกิดขยะน้อย และลดต้นทุน ขณะที่ Tan and Yeap (2012) ให้ความสำคัญกับการเลือกใช้วัสดุในอาคารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและยั่งยืน Freeman (2011) มองในภาพรวมคือการออกแบบอาคารและการก่อสร้าง และการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์และส่วนประกอบ

และจากผลการวิเคราะห์ห้อยคล้องประกอบเชิงยืนยัน (CFA) ยังพบอีกว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงในแต่ละองค์ประกอบย่อย จึงอาจอธิบายได้ว่าแนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวในแต่ละแนวปฏิบัติย่อยนี้ส่งผลซึ่งกันและกัน เช่น การออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พังพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงานมีความสัมพันธ์กับการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศในครัว

5.2.2 อภิปรายผลการวิจัยการทดสอบสมมติฐานการวิจัย

5.2.2.1 อภิปรายผลการวิจัยการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 1-7 ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในการเลือกแนวปฏิบัติธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

จากผลการวิจัยพบว่าปัจจัยประชากรศาสตร์ เพศของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร ชาย หรือ หญิง มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวทั้ง 7 ด้านไม่แตกต่างกัน แตกต่างไปจากงานวรรณกรรมที่ได้ทบทวนของ Ekinci and Aytakin (2014), Fisher et al. (2012), Kwok et al. (2016) และ Nastu (2008) ซึ่งระบุว่าผู้หญิงให้ความสำคัญในเรื่องสิ่งแวดล้อมมากกว่าผู้ชาย

ผลการวิจัยปัจจัยประชากรศาสตร์ ด้านอายุ มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยรวมไม่แตกต่างกัน ยกเว้นในบางพฤติกรรม คือ พฤติกรรมช่วยเหลือชุมชน การประกอบอาหารร้านอาหารสีเขียว พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการลดขยะ การจัดการขยะ ที่ผู้มีอายุน้อย คือต่ำกว่า 30 ปี และ 31-40 ปี มีพฤติกรรมในด้านที่กล่าวถึงมากกว่าผู้ที่มีอายุมากกว่า ผลโดยรวมของการวิจัยในข้อนี้จึงสอดคล้องกับงานของ Fisher et al. (2012) ที่พบว่าอายุไม่มีผลอย่างมีนัยสำคัญต่อการเลือกใช้สินค้าสีเขียว ในส่วนพฤติกรรมย่อยเป็นไปในทิศทางเดียวกับงานของ Kwok et al. (2016) และ Schubert et al. (2010) พบว่าผู้ที่อายุน้อยให้ความสำคัญอาหารสุขภาพมากกว่าผู้สูงอายุ วรรณกรรมที่ได้ผลต่างออกไปมีของ Trandafilovic et al. (2017) ระบุว่าอายุมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ขณะที่ Ekinci and Aytakin (2014), Hu et al. (2010) และ Nastu (2008) ได้ผลวิจัยว่าผู้ที่อายุมากขึ้นให้ความสำคัญกับอาหารและสินค้าสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีอายุน้อย

ผลการวิจัยปัจจัยประชากรศาสตร์ ระดับการศึกษาที่แตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ทั้ง 7 ด้านไม่แตกต่างกัน งานของ Kwok et al. (2016) และ Schubert et al. (2010) จึงสนับสนุนผลการวิจัยในข้อนี้ แต่ตรงข้ามกับงานวิจัยของอีกหลายท่านคือ Trandafilovic et al. (2017), Ekinici and Aytekin (2014), Hu et al. (2010) และ DiPietro et al. (2013) ซึ่งได้ผลการศึกษาน่าสนใจเดียวกันว่า การศึกษาที่สูงขึ้นมีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม ความสนใจร้านอาหารสีเขียวและการเลือกใช้สินค้าสีเขียว

ผลการวิจัยปัจจัยประชากรศาสตร์ ตำแหน่งอาชีพในร้านอาหาร พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีตำแหน่งอาชีพในร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยโดยรวมไม่แตกต่างกัน ยกเว้นพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการเมนูสีเขียวที่แตกต่างกัน โดยผู้ที่เป็นหุ้นส่วนร้านมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมนี้มากกว่าเจ้าของร้าน และผู้จัดการร้าน ซึ่งในการทบทวนวรรณกรรมยังไม่มีวรรณกรรมใดที่ศึกษาความสัมพันธ์ในเรื่องนี้

ผลการวิจัยปัจจัยประชากรศาสตร์ ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยโดยรวมไม่แตกต่างกัน ยกเว้นในบางด้านคือ ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร 4-6 ปี มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในบางด้านมากกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหารมากกว่า ประกอบด้วย พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติต่อพนักงาน การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ การจัดการเมนูสีเขียว การลดมลพิษ การใช้เทคโนโลยีลดขยะ การปฏิบัติกรลดมลพิษ การประหยัดน้ำ การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง และการออกแบบอาคารสีเขียว ซึ่งในการทบทวนวรรณกรรมยังไม่มีวรรณกรรมใดที่ศึกษาความสัมพันธ์ในเรื่องนี้

ผลการวิจัยปัจจัยประชากรศาสตร์ ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยโดยรวมไม่แตกต่างกัน มีแตกต่างกันเฉพาะด้านอาหารคือ ผู้ที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทขนาด 1-2 คูหา มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการจัดการเมนูสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทภัตตาคาร และผู้ที่มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทสวนอาหารมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติการจัดการเมนูสีเขียวมากกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทร้านกาแฟและเครื่องดื่ม และประเภทภัตตาคาร ซึ่งในการทบทวนวรรณกรรมยังไม่มีวรรณกรรมใดที่ศึกษาความสัมพันธ์ในเรื่องนี้

ผลการวิจัยปัจจัยประชากรศาสตร์ รายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหาร พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหารแตกต่างกันมีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมในการเลือกแนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย โดยรวมไม่แตกต่างกัน มีที่แตกต่างกันคือในด้านวัฒนธรรมสีเขียว การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ การใช้เทคโนโลยีลดขยะ การลดขยะต้นทาง การประหยัดน้ำ การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง โดยผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3 ล้านบาท มีพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมโดยรวมมากกว่ากลุ่มที่มีรายได้น้อยกว่า คล้ายกับการศึกษาของ Hu et al. (2010) ซึ่งพบว่า ผู้ที่มีรายได้สูงให้ความสำคัญกับร้านอาหารสีเขียวมากกว่าผู้ที่มีรายได้ต่ำ ส่วนผลการศึกษาโดยรวมเป็นไปในทิศทางเดียวกับงานของ Kwok et al. (2016) และ Schubert et al. (2010) ที่ระบุว่า รายได้ที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อความสนใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว

5.2.2.2 อภิปรายผลการวิจัยการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 8-14 ปัจจัยภายในทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในการเลือกแนวปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยในระดับสูง โดยเฉพาะในด้านสังคม ด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ ด้านอาหาร ด้านสิ่งแวดล้อม ด้านการใช้น้ำ ด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย ผลการวิจัยครั้งนี้จึงสอดคล้องกับการทบทวนวรรณกรรมต่าง ๆ ซึ่งได้ผลในทำนองเดียวกันว่าทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมมีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม มีงานของ Chen et al. (2015), DiPietro et al. (2013), Ford and Gilg (2005), Kasim and Ismail (2012), Lita et al. (2014), Salzberg (2016), Shen (2017), Tan and Yeap (2012) และ Tan et al. (2019) จึงอภิปรายได้ว่าทัศนคติของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยต่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลอย่างสูงต่อการประกอบการธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

5.2.2.3 อภิปรายผลการวิจัยการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 15-21 ปัจจัยภายในการตลาดสีเขียวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในการเลือกแนวปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย จากผลการวิจัยสามารถอภิปรายความสัมพันธ์ของตัวแปรการตลาดสีเขียวกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรการตลาดสีเขียวในแต่ละแนวปฏิบัติซึ่งแสดงค่าไว้ในวงเล็บหลังตัวแปรเพื่อศึกษาถึงระดับของอิทธิพลของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านนั้น ๆ แสดงได้ดังนี้

แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรบุคคล (.294) กระบวนการ (.282) การส่งเสริมการตลาด (.162) และ ลักษณะทางกายภาพ (.133)

แนวปฏิบัติด้านสังคมได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรกระบวนการ (.292) บุคคล (.290) การส่งเสริมการตลาด (.152) และ ลักษณะทางกายภาพ (.119)

แนวปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิงได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรบุคคล (.258) กระบวนการ (.196) การส่งเสริมการตลาด (.148) และ ลักษณะทางกายภาพ (.125)

แนวปฏิบัติด้านอาหารได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรบุคคล (.309) การส่งเสริมการตลาด (.297) และกระบวนการ (.208)

แนวปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรบุคคล (.237) กระบวนการ (.229) ราคา (.138) และลักษณะทางกายภาพ (.119)

แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรกระบวนการ (.254) ลักษณะทางกายภาพ (.166) บุคคล (.139) ราคา (.138) และผลิตภัณฑ์ (.118)

แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้รับอิทธิพลของตัวแปรด้านการตลาดสีเขียวตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรราคา (.228) กระบวนการ (.217) ลักษณะทางกายภาพ (.145) และบุคคล (.117)

จากผลการวิจัยนี้อภิปรายได้ว่าตัวแปรที่มีอิทธิพลในระดับสูงต่อแนวปฏิบัติโดยรวมคือ ตัวแปรบุคคล กระบวนการ และการส่งเสริมการตลาด ยกเว้นแนวปฏิบัติด้านใช้น้ำได้รับอิทธิพลระดับสูงจากตัวแปรกระบวนการและลักษณะทางกายภาพ แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้รับอิทธิพลระดับสูงจากตัวแปรราคา และกระบวนการ อย่างไรก็ตามจะเห็นได้ว่าตัวแปรกระบวนการมีอิทธิพลต่อทุกแนวปฏิบัติมากหรือน้อยตามองค์ประกอบตัวแปรร่วม ทั้งนี้ตัวแปรกระบวนการมุ่งเน้นวิสัยทัศน์และปรัชญาขององค์กรในการปฏิบัติสีเขียวในทุกกิจกรรมเป็นการผลิตที่ยั่งยืนยังประโยชน์ให้ทั้งองค์กรและสิ่งแวดล้อม จึงส่งผลต่อแนวปฏิบัติทุกด้านโดยรวมในระดับมาก เนื่องจากการกำหนดกระบวนการปฏิบัติสีเขียวในแนวปฏิบัติแต่ละด้านนั่นเอง ในงานวิจัยที่ ทบทวนตัวแปรกระบวนการนี้เป็นการศึกษาถึงความต้องการของผู้บริโภคต่อกระบวนการปฏิบัติสีเขียวซึ่งได้ผลออกมาทางบวกว่าผู้บริโภคต้องการกระบวนการปฏิบัติสีเขียวที่มีคุณภาพ ประกอบด้วยงานวิจัยของ อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559); Chen et al. (2015); DiPietro et al. (2013), และ Salzberg (2016)

ส่วนตัวแปรบุคคลในร้านอาหารคือ ผู้มีส่วนร่วมในงานบริการนั้น ทั้งเจ้าของ ผู้บริหาร พนักงาน รวมไปถึงผู้บริโภคร่วมด้วย ตัวแปรบุคคลจึงต้องเป็นคนที่เข้าใจ มีความรู้ในเรื่องสิ่งแวดล้อม และการปฏิบัติตามกระบวนการปฏิบัติสีเขียวที่กำหนดส่งผลกระทบต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวทั้ง 7 ด้าน งานวิจัยของ Chen et al. (2015) และ Scozzafava et al. (2017) เป็นการศึกษาถึงความต้องการของผู้บริโภคต่อการบริการของบุคคลในร้านอาหารสีเขียว ซึ่งสนับสนุนผลการวิจัยครั้งนี้ว่าตัวแปรบุคคลมีผลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว และงานวิจัยของ Salzberg (2016) และ Lin and Chen (2018) ระบุตรงถึงผู้บริหารและพนักงานของร้านอาหารสีเขียวในสหรัฐอเมริกาต้องมีความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อม ส่งผลต่อการพัฒนาพฤติกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ในทางกลับกันบุคคลเป็นผู้กำหนดกระบวนการด้วย เช่น เจ้าของร้านเป็นผู้กำหนดกระบวนการบริการงดบริการไม่จิ้มฟัน แต่ผู้บริโภคยังต้องการไม่จิ้มฟัน จึงต้องกำหนดกระบวนการการบริการไม่จิ้มฟันใหม่ เป็นให้เมื่อผู้บริโภคร้องขอ

ตัวแปรการส่งเสริมการตลาดสีเขียวเป็นการให้ผู้บริโภคได้รับรู้ถึงตัวตนของสินค้าผ่านสื่อต่าง ๆ และตัวบุคคล เน้นให้ผู้รับสารเข้าใจถึงลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์และบริการสีเขียว คุณสมบัติที่ผู้บริโภคจะได้รับให้ชัดเจน จึงมีอิทธิพลมองเห็นก่อนข้างชัดในด้านแนวปฏิบัติสิ่งแวดล้อม สังคม พลังงานและเชื้อเพลิง อาหาร เพราะเป็นการเผยแพร่ตัวตนของร้านอาหารสีเขียวผ่านการปฏิบัติที่ผู้บริโภคมองเห็นเข้าใจได้ง่าย เช่น การส่งเสริมให้มีอาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ การส่งเสริมให้ลูกค้ารับกล้าพันธุ์ไม้จากร้านกลับบ้าน การใช้รถยนต์พลังงานไฟฟ้า รับส่งลูกค้าจากที่จอดรถ งานวิจัยของ Chen et al. (2015), DiPietro et al. (2013), Freeman (2011), Hu et al. (2010), Jeong and Jang (2010), Paranjpe (2016) และ Szuchnicki (2009) ได้ผลวิจัยสนับสนุนในเรื่องนี้ว่าการส่งเสริมการตลาด การประชาสัมพันธ์ การปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวให้ผู้บริโภคเข้าใจเป็นสิ่งสำคัญ ในส่วนของอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับและนโยบายของภาครัฐ อาจพิจารณาได้ว่าร้านอาหารเป็นส่วนหนึ่งของสังคม การส่งเสริมการตลาดใด ๆ จึงต้องกระทำด้วยความเหมาะสมตามกฎหมาย ข้อบังคับ หรือนโยบายของภาครัฐในเรื่องนั้น ๆ ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดคือ ร้านต้องการส่งเสริมการตลาดว่าเป็นร้านที่เคร่งครัดป้องกันโรคโควิด-19 อย่างเป็นมาตรฐาน จึงปฏิบัติตามนโยบายของภาครัฐเรื่องมาตรการป้องกันโรคโควิด-19 เพื่อให้ได้เครื่องหมายมาตรฐาน SHA มาติดที่หน้าร้าน เป็นการส่งเสริมการตลาด

ตัวแปรลักษณะทางกายภาพ เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคมองเห็น สัมผัสได้ และเป็นภาพลักษณ์ขององค์กรนั้นที่มีการปฏิบัติสีเขียว รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ลักษณะทางกายภาพจึงเป็นตัวส่งผลโดยตรงต่อแนวปฏิบัติ เช่น การไม่มีพื้นที่กักเก็บขยะนอกอาคาร ทำให้แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมต้องมีการกำจัดขยะวันต่อวัน การมีบ่อกักเก็บน้ำฝน ทำให้ต้องวางแนวปฏิบัติในการใช้น้ำฝนให้

คุ้มค่า การวางผังให้ครัวเป็นครัวเปิดจึงต้องวางแผนปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวเปิดช่องทางลม จัดระบบดับเพลิง การวางผังครัวที่มีขนาดเล็กจึงต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัด งานวิจัยของ Chen et al. (2015) มองในมุมมองของผู้บริโภคถึงความสำคัญของตัวแปรนี้ต่อแนวปฏิบัติ ด้านอาคารสีเขียว และ กนกวรรณ กุลบุตร (2554) เห็นความสำคัญของตัวแปรนี้เช่นเดียวกันต่อ ความสะอาดของร้าน

ตัวแปรผลิตภัณฑ์ของร้านอาหารคือการบริการ อาหาร และตัวร้านอาหาร ในการผลิต อาหารต้องมีกระบวนการผลิตจนถึงผลผลิตสุดท้ายที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ในทางปฏิบัติทั่วไป ของร้านอาหาร การบริการอาหารจึงเป็นเสมือนตัวแทนของร้าน โดยเฉพาะร้านอาหารสีเขียวอาหาร จะเป็นตัวบ่งบอกเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว เป็นสิ่งที่ผู้บริโภครับรู้และสัมผัสได้ ส่งผล โดยตรงต่อแนวปฏิบัติต่าง ๆ มากหรือน้อยตามบริบท การทบทวนงานวิจัยต่าง ๆ บ่งชี้ถึง ความสำคัญของตัวแปรนี้ต่อการปฏิบัติสีเขียวและการมาใช้บริการของผู้บริโภค ประกอบด้วยงาน ของ กนกวรรณ กุลบุตร (2554); DiPietro and Gregory (2013); Ford and Gilg (2005); Sao (2014) และ Scozzafava et al. (2017)

ทั้งนี้ตัวแปรผลิตภัณฑ์มีอิทธิพลร่วมกับตัวแปรที่มีอิทธิพลมากกว่าต่อแนวปฏิบัติที่อ้าง ถึงในผลวิจัย เช่น การออกแบบอาหารที่ต้องมีการคุ้นเคยระยะเวลาานเปลืองเชื้อเพลิง แต่ตัวแปร กระบวนการมีเป้าประสงค์ต้องการลดการใช้เชื้อเพลิงจึงมีผลร่วมกับตัวแปรผลิตภัณฑ์ต่อแนว ปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิงให้ใช้กระบวนการที่ประหยัดเชื้อเพลิงโดยการใช้หม้ออัดแรงดัน ประหยัดระยะเวลาและเชื้อเพลิงแทนการเคี้ยว

ตัวแปรราคาของการบริการอาหารในร้านอาหารมีส่วนในการกำหนดการบริการด้าน อาหารโดยตรง เนื่องจากเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคเห็น สัมผัส และตัดสินใจในการซื้อบริการหรือไม่ ราคา อาหารของร้านอาหารสีเขียวจึงเป็นเสมือนตัวแปรที่บ่งบอกคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ภาพลักษณ์ของ ร้านอาหาร รูปแบบของร้าน อาหารสีเขียว ควรมีลักษณะอย่างไร ส่งผลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวร่วมกับตัวแปรอื่น ทั้งนี้งานวิจัยที่ทบทวนเห็นสอดคล้องถึงความสำคัญของตัวแปรราคาที่ต้อง สัมพันธ์กับคุณภาพ การบริการ ภาพลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียวส่งผลต่อการมาใช้บริการของ ผู้บริโภคซึ่งจะเห็นได้จากแนวปฏิบัติต่าง ๆ ในร้านอาหารสีเขียว ซึ่งมีงานวิจัยของ กนกวรรณ กุลบุตร (2554); อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์ และคณะ (2559); Hu et al. (2010); Kim et al. (2015); Schubert et al. (2010) และ Scozzafava et al. (2017)

ตัวแปรช่องทางการจำหน่าย ไม่มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวทั้ง 7 แนว ปฏิบัติ ช่องทางการจำหน่ายเป็นได้ทั้งช่องทางการจำหน่ายทางกายภาพ (Physical) และช่องทางการ จำหน่ายเสมือนจริง (Virtual) หรือช่องทางการซื้อขายออนไลน์ ในด้านของการตลาดสีเขียวเน้นช่อง

ทางการจำหน่ายควรเป็นช่องทางที่ผู้บริโภคและผู้ผลิตเข้าถึงง่าย ประหยัดค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในกระบวนการซื้อและขาย ซึ่งหมายถึงสถานที่ตั้งร้านอาหารผู้บริโภคเข้าถึงง่าย ไม่ไกลจากแหล่งวัตถุดิบ แต่จากผลการวิจัยพบว่าตัวแปรนี้ไม่มีความสัมพันธ์กับการเลือกแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ซึ่งอาจอธิบายได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความเห็นว่าแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเป็นอิสระจากตัวแปรสถานที่ สามารถเลือกใช้ช่องทางการขายอื่นได้เช่นช่องทางการขายออนไลน์

5.2.2.4 อภิปรายผลการวิจัยการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 22 – 28 ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการร้านอาหารในการเลือกแนวปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย จากผลการวิจัยสามารถอภิปรายความสัมพันธ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคในแต่ละแนวปฏิบัติซึ่งแสดงค่าไว้ในวงเล็บหลังตัวแปรเพื่อศึกษาถึงระดับของอิทธิพลของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านนั้น ๆ แสดงได้ดังนี้

แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่งชั้น (.301) ชุมชน (.249) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.239) ผู้จัดการจำหน่าย (.209) และลูกค้า (.104)

แนวปฏิบัติด้านสังคมได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่งชั้น (.321) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.267) ชุมชน (.263) ผู้จัดการจำหน่าย (.207) และลูกค้า (.077)

แนวปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิงได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่งชั้น (.303) ชุมชน (.227) ผู้จัดการจำหน่าย (.218) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.212) และลูกค้า (.101)

แนวปฏิบัติด้านอาหารได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่งชั้น (.289) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.252) ชุมชน (.249) ผู้จัดการจำหน่าย (.197) และลูกค้า (.105)

แนวปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ชุมชน (.261) คู่แข่งชั้น (.210) ผู้จัดการจำหน่าย (.210) ตัวแปรผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.184) และลูกค้า (.104)

แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรคู่แข่งชั้น (.314) ผู้จัดการจำหน่าย (.242) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.184) และชุมชน (.159)

แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรชุมชน (.241) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (-.239) คู่แข่งขัน (.231) และผู้จัดการจำหน่าย (.219)

จากผลการวิจัยนี้อภิปรายได้ว่าตัวแปรที่มีอิทธิพลในระดับสูงต่อแนวปฏิบัติโดยรวมคือตัวแปรคู่แข่งชั้น ชุมชน ทั้งนี้ตัวแปรคู่แข่งชั้นเป็นแรงผลักดันให้องค์กรต้องปรับตัวให้ชนะคู่แข่งหรือมีจุดได้เปรียบ จุดแตกต่างจากคู่แข่ง เพื่อการแข่งขันกลุ่มลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการ จึงส่งผลโดยตรงต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในทุกด้าน เช่น คู่แข่งมีวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์มาบริการทางร้านก็ต้องจัดหาบริการบ้าง คู่แข่งปรับปรุงการตกแต่งร้านให้มีสีเขียวต้นไม้มากขึ้น ทางร้านก็ต้องพิจารณาปรับแต่งให้สวยหรือดีกว่า ผลการวิจัยครั้งนี้จึงสอดคล้องกับงานของ Nyheim (2012) และ Sao (2014) ระบุว่าคู่แข่งของร้านอาหารที่ประกอบธุรกิจสีเขียวแล้วเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารอื่นต้องประกอบธุรกิจสีเขียว Tan and Yeap (2012) เห็นว่าร้านอาหารที่มีกระบวนการสีเขียวสามารถนำไปเป็นกลยุทธ์แข่งขันในตลาดแบบเฉพาะเจาะจงได้ (Niche market) ขณะที่ Kasim and Ismail (2012) ได้ผลเพิ่มเติมว่า แรงผลักดันจากคู่แข่งไม่เพียงพอต่อการพัฒนาเป็นร้านอาหารสีเขียว ซึ่งเป็นไปในทิศทางเดียวกับการวิจัยครั้งนี้ที่พบว่าตัวแปรสิ่งแวดล้อมจุลภาคมีอิทธิพลร่วมกันต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว

ตัวแปรชุมชนมีความสำคัญต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารเช่นเดียวกัน ผลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวของตัวแปรเหล่านี้พบเห็นได้ชัดเจน เช่น ชุมชนต้องการร้านอาหารที่สะอาด ไม่มีขยะ ไม่ส่งกลิ่นคาว ไม่ก่อมลพิษ ร้านอาหารก็ต้องสนองตอบชุมชน แต่อาจจะยังไม่ได้จัดทำ ต้องรออิทธิพลจากตัวแปรอื่นซึ่งส่งผลร่วมกัน เป็นไปในทำนองเดียวกับการวิจัยของ Kasim and Ismail (2012) ได้ผลว่าแรงผลักดันจากภาคประชาชนในมาเลเซียเรื่องสิ่งแวดล้อมต่อร้านอาหารยังไม่เพียงพอต่อการพัฒนาเป็นร้านอาหารสีเขียว

ในส่วนตัวแปรผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีอิทธิพลสูงต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเช่นกัน ถ้าผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความเห็นว่าร้านอาหารสีเขียวควรจะทำอย่างไรร้านอาหารก็ต้องนำมาพิจารณา ซึ่งอาจจะเป็นผลทางบวกหรือลบต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวก็ได้ มีข้อสังเกตว่าค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ตัวแปรผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีค่าติดลบ จากการทบทวนงานวิจัย Freeman (2011) และ Salzberg (2016) ได้พบว่า แรงผลักดันจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเมื่อเห็นประโยชน์ถ้าธุรกิจเป็นสีเขียวจะเกิดประโยชน์ในด้านต่าง ๆ ดังนั้นถ้าการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม

ใดให้ประโยชน์ทางธุรกิจก็จะได้รับการปฏิบัติ ในทางกลับกันถ้าการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อมใดไม่ก่อให้เกิดประโยชน์ทางธุรกิจอาจจะได้รับการละเลยไม่ปฏิบัติ เช่น การจะเปลี่ยนกล่องพลาสติกใส่อาหารมาเป็นกล่องกระดาษใส่อาหาร แต่พบว่ากล่องกระดาษมีราคาแพงกว่า และเมื่อสัมผัสอาหารเป็นเวลานานจะมีรอยขึ้นซึม กระดาษยุ่ย ผู้บริหารจึงยังไม่เปลี่ยน เพราะต้นทุนสูงขึ้น และไม่ตอบสนองการใช้งาน

ในส่วนของตัวแปรลูกค้ามีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในระดับรองลงมา จากตัวแปรอื่น ทั้งนี้ร้านอาหารสีเขียวต้องตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่ไม่ขัดกับแนวปฏิบัติสีเขียว เช่น ลูกค้าต้องการอาหารที่ลดไขมัน อาหารสุขภาพ ลูกค้าต้องการร้านที่มีมาตรการ SHA เข้มข้น ลูกค้าต้องการรู้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ เป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหาร ขวนขวายปฏิบัติตาม มีการวิจัยต่าง ๆ ที่สนับสนุนเรื่องความต้องการแนวปฏิบัติสีเขียว และเป็นแรงผลักดันให้ร้านเป็นร้านอาหารสีเขียวนี้ มีงานของ กนกวรรณ กุลบุตร (2554); Cao et al. (2013); DiPietro et al. (2013); Ford and Gilg (2005); Hu et al. (2010); Jeang and Jang (2010); Kim et al. (2015); Sao (2014); Schubert et al. (2010) และ Szuchnicki (2009)

ตัวแปรผู้จัดการหน้าและตัวกลางทางการตลาดมีส่วนในการปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม เช่นกัน เช่น การจัดหาวัตถุดิบตามร้านอาหารสีเขียวต้องการ การลดขยะพลาสติกห่อหุ้มอาหาร การจัดหาต้นไม้ในการตกแต่งร้านอาหาร การจัดรอบการขนส่งเพื่อลดการใช้เชื้อเพลิงในการขนส่ง การวิจัยของ Ford and Gilg (2005), Kasim and Ismail (2012) และ Nyheim (2012) มีผลวิจัยในทิศทางเดียวกันว่า ร้านอาหารสีเขียวให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดหาวัตถุดิบของลูกค้า

5.2.2.5 อภิปรายผลการวิจัยการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 29 – 35 ปัจจัยภายนอกด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดมหภาคมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในการเลือกแนวปฏิบัติต่าง ๆ สำหรับร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย จากผลการวิจัยสามารถอภิปรายความสัมพันธ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคกับแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคในแต่ละแนวปฏิบัติซึ่งแสดงค่าไว้ในวงเล็บหลังตัวแปรเพื่อศึกษาถึงระดับของอิทธิพลของตัวแปรต่อแนวปฏิบัติด้านนั้น ๆ แสดงได้ดังนี้

แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.329) กฎหมาย (.287) สังคม (.255) เศรษฐกิจ (.165) การเมือง (.163) และสิ่งแวดล้อม (.155)

แนวปฏิบัติด้านสังคมได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.362) กฎหมาย (.281) สังคม (.237) เศรษฐกิจ (.207) การเมือง (.202) และสิ่งแวดล้อม (.127)

แนวปฏิบัติด้านพลังงานและเชื้อเพลิงได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.304) สังคม (.251) กฎหมาย (.219) เศรษฐกิจ (.195) การเมือง (.169) สิ่งแวดล้อม (.148)

แนวปฏิบัติด้านอาหารได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.303) สังคม (.268) กฎหมาย (.253) เศรษฐกิจ (.203) การเมือง (.169) สิ่งแวดล้อม (.101)

แนวปฏิบัติด้านกฎหมาย ข้อบังคับและนโยบายได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.281) สังคม (.250) กฎหมาย (.228) เศรษฐกิจ (.196) การเมือง (.193) และสิ่งแวดล้อม (.099)

แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.331) กฎหมาย (.228) สังคม (.229) การเมือง (.160) สิ่งแวดล้อม (.133) และ เศรษฐกิจ (.132)

แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวได้รับอิทธิพลของตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคตามลำดับจากผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ ดังนี้ ตัวแปรเทคโนโลยี (.274) สังคม (.214) กฎหมาย (.198) การเมือง (.194) เศรษฐกิจ (.191) และสิ่งแวดล้อม (.136)

จากผลการวิจัยอภิปรายได้ว่าตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาคที่มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวทั้ง 7 ด้านมากที่สุดคือ ตัวแปรเทคโนโลยี อภิปรายได้ว่าเทคโนโลยีในปัจจุบันซึ่งถูกบรรจุอยู่ในอุปกรณ์ ระบบต่าง ๆ ช่วยให้งานต่าง ๆ ของร้านอาหารง่ายขึ้น จึงมีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวต่าง ๆ เทคโนโลยีในร้านอาหาร เช่น ระบบ POS ในการช่วยร้านอาหารจัดระบบการขาย สั่งซื้อ จัดเก็บ ซึ่งเกี่ยวพันกับแนวปฏิบัติทั้งด้านสิ่งแวดล้อม การใช้งาน เชื้อเพลิง การประกอบอาหาร การใช้น้ำ หรืออุปกรณ์เตาไฟฟ้าแบบฝังโต๊ะหน้าจอสัมผัส ซึ่งราคาถูกลงช่วยให้ร้านสุกักตักสินใจสามารถเปลี่ยนเตาแก๊สกระป๋องมาเป็นเตาไฟฟ้าได้ง่ายขึ้นตามข้อบังคับของกฎหมาย และยังเป็นการประหยัดเชื้อเพลิง ลดมลพิษ เทคโนโลยีเครื่องสร้างลมเย็นที่

สามารถแปรอากาศร้อนภายนอกอาคารให้กลายเป็นลมเย็นเป่ามาตามท่อเข้ามาในครัว ทดแทนการใช้เครื่องปรับอากาศ ช่วยให้การออกแบบอาคารสีเขียวเหมาะสมกับห้องครัวมากขึ้น ประหยัดพลังงาน บุคลากรทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ หรือ เทคโนโลยีในด้านการผลิต เช่น การปลูกผักเกษตรอินทรีย์ เทคโนโลยีการเก็บเกี่ยว ซึ่งผลการวิจัยของ Oraman et al. (2018) บ่งชี้ว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ คือ เทคโนโลยีในการผลิต การเก็บ การยืดอายุของอาหารเกษตรอินทรีย์ ผลการวิจัยครั้งนี้ยังสอดคล้องกับงานของ Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman (2012) ที่ระบุว่าอิทธิพลของเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าขึ้นมีผลต่อการผลิตอาหารฟาสต์ฟู้ดและอนามัยของอาหาร

ตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยรวมในระดับรองลงมาคือ ตัวแปรกฎหมาย สังคม การเมือง เศรษฐกิจ อิทธิพลน้อยที่สุดคือตัวแปรสิ่งแวดล้อม อภิปรายได้ว่ากฎหมายเป็นข้อบังคับที่ประชาชนต้องปฏิบัติตามจึงส่งผลโดยตรงต่อทุกแนวปฏิบัติ เช่น กฎหมายสิ่งแวดล้อม การก่อสร้าง กฎหมายเกี่ยวกับแรงงาน กฎหมายเกี่ยวกับการผลิตอาหาร Sao (2014) ได้สรุปว่า แรงกดดันหรือส่งเสริมให้องค์กรก้าวเข้าสู่การเป็นองค์กรสีเขียวขึ้นกับแรงกดดันจากภาครัฐ (Government pressure) นโยบายและกฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมเป็นแรงกดดันให้องค์กรต้องปฏิบัติตาม เช่นเดียวกับ Salzberg (2016) และ Nyheim (2012) ได้ผลการวิจัยสนับสนุนผลการวิจัยครั้งนี้ว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจะพัฒนาร้านเป็นร้านอาหารสีเขียวได้ต้องได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐ แต่งานวิจัยของ Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman (2012) ในปากีสถาน ได้ผลกลับกันว่าปัจจัยด้านการเมืองเป็นสิ่งที่ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดให้ความสนใจน้อยเนื่องจากประชาชนเลิกให้ความสำคัญปัจจัยด้านการเมืองและการทหาร ส่วนตัวแปรสังคมนั้นเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารปรับตัวเป็นร้านอาหารสีเขียวเช่นกัน สังคมยุคปัจจุบันเป็นสังคมที่มีการสื่อสารอย่างรวดเร็ว สังคมต้องการอะไรล้วนแต่เป็นแรงผลักดันให้ส่วนที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนั้นต้องพิจารณาปฏิบัติตามสนองตอบความต้องการของสังคม Oraman et al. (2018) ได้ผลสอดคล้องว่าเนื่องจากประชาชนให้ความสนใจเรื่องสุขภาพจึงเป็นอิทธิพลให้เกิดอุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ในตุรกี Sao (2014) ทำการวิจัยในอินเดียสรุปได้ว่าร้านอาหารต้องมีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อมเพราะองค์กรเป็นส่วนหนึ่งของสังคม ส่วนตัวแปรเศรษฐกิจเป็นตัวแปรที่เห็นได้ชัดเมื่อเศรษฐกิจในระดับมหภาคดีหรือไม่ดีย่อมส่งผลต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคล การลงทุนจะทำหรือไม่ทำ จะปรับปรุงหรือไม่ ผลการวิจัยครั้งนี้จึงคล้ายคลึงกับงานของ Sao (2014) ซึ่งได้ผลว่าการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจเป็นโอกาสสำหรับองค์กรที่จะสร้างความแตกต่างและความได้เปรียบทางการตลาดในการเป็นองค์กรสีเขียว Oraman et al. บอกว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ คือค่าแรงงานในภูมิภาคและระบบเศรษฐกิจที่มีเสถียรภาพ และ Mashhadi and Ijaz-Ur-Rehman ได้ผลวิจัยว่าปัจจัยด้านเศรษฐกิจซึ่งปรับตัวดีขึ้นมีผลต่อการเข้าใช้บริการร้านอาหาร

ตัวแปรที่ส่งผลกระทบต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเป็นตัวแปรสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นสิ่งที่อยู่รอบตัวของมนุษย์ ทั้งอากาศ น้ำ ดิน ไม้ สัตว์ สิ่งก่อสร้าง สภาพสิ่งแวดล้อมโดยรวมที่มีมลพิษ อากาศร้อนขึ้น ขยะล้นเมือง จึงเป็นจุดเริ่มต้นให้สังคม การเมือง ให้ความสนใจสิ่งแวดล้อม กลายเป็นนโยบาย กฎหมาย ข้อบังคับต่าง ๆ เพื่อสิ่งแวดล้อม และส่งผลกระทบต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในที่สุด

5.3 ข้อเสนอแนะจากแบบสอบถาม

จากแบบสอบถามที่ได้รับการตอบกลับจากผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจำนวน 407 ชุด มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.47 ของผู้ตอบแบบสอบถาม สามารถแบ่งออกตามปัจจัยที่เกี่ยวข้องได้ดังนี้

1) ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ ด้านรายได้ของธุรกิจซึ่งส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นว่า “การจะเป็นร้านอาหารสีเขียวควรทำตามความสามารถ ทำให้ได้มากที่สุด ตามกำลังทรัพย์และเป้าหมายระยะยาว” ซึ่งจากผลการวิจัยครั้งนี้พบว่าปัจจัยด้านรายได้ของธุรกิจมีผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวโดยรวมไม่แตกต่างกันมีแตกต่างเฉพาะบางระดับรายได้และแนวปฏิบัติเท่านั้น อภิปรายได้ว่าการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวไม่จำเป็นต้องใช้เงินทุนที่สูงขึ้นอยู่กับการวางแผนเป้าหมายและนโยบายในการปฏิบัติ

2) ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับมหภาค กฎหมายของภาครัฐ ซึ่งส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นว่า “ควรมีการออกแบบกระบวนการร่วมกันหรือมีกฎหมายควบคุมการใช้ทรัพยากรและการจัดการของเสียต่าง ๆ สำหรับธุรกิจอาหารอย่างจริงจัง โดยเฉพาะอย่างยิ่งร้านและแอปพลิเคชันบริการจัดส่งอาหารซึ่งสร้างขยะอย่างมากในปัจจุบัน” จากผลการวิจัยครั้งนี้ปรากฏอย่างชัดเจนว่าตัวแปรกฎหมายมีผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวเกือบทุกด้าน เป็นสิ่งที่สังคมไทยต้องปฏิบัติตาม ดังนั้นภาครัฐจึงต้องมีนโยบายและออกกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อมล่วงหน้าก่อนจะเกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตามที่ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็น ควรมีการบูรณาการกฎหมายสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารเข้ามาบังคับใช้กับร้านอาหารและกำหนดแนวทางปฏิบัติอย่างชัดเจน

3) ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาค ผู้จัดจำหน่าย ซึ่งส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นว่า “การจะเป็นร้านสีเขียวมีองค์ประกอบมากโดยเฉพาะวัตถุดิบยังราคาสูงมากทำให้เกิดการแข่งขันได้ยาก” จาก

ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่าตัวแปรผู้จัดจำหน่ายมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวด้านนโยบายของร้านอาหารสีเขียว ในข้อเท็จจริงพบว่ามีผู้จัดจำหน่ายสินค้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้นแต่ยังอยู่ในระดับราคาที่สูงกว่าสินค้าทั่วไปจึงทำให้ผู้ประกอบการที่ต้องการใช้สินค้าดังกล่าวเพื่อสร้างร้านอาหารสีเขียวและเกิดความแตกต่างในตลาดต้องขายการบริการในราคาที่สูงกว่าร้านอาหารปกติทำให้แข่งขันได้ยาก

4) ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียว การส่งเสริมการตลาดซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นว่า “ควรสร้างความตระหนัก องค์กรความรู้ให้ผู้บริโภคหรือลูกค้าที่มาใช้บริการอย่างสม่ำเสมอว่าหากเขาปฏิบัติตามแนวทางร้านอาหารสีเขียวแล้วโลก สังคม ตนเอง จะได้ประโยชน์อย่างไรบ้าง เพื่อสร้างแรงจูงใจที่ดีและการมีส่วนร่วมให้แก่ผู้บริโภค” และอีกท่านหนึ่งแสดงความคิดเห็นว่า “ต้องรณรงค์ให้ความรู้อย่างเพียงพอ ความสนใจการเป็นร้านอาหารสีเขียวจะต้องมีแรงจูงใจการลดต้นทุนเป็นเรื่องหลักสิ่งแวดล้อมเป็นเรื่องรอง จึงจะเรียกร้องความสนใจได้ในปัจจุบัน” จากผลการวิจัยพบว่าตัวแปรการส่งเสริมการตลาดเป็นตัวแปรที่มีอิทธิพลสูงต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจึงต้องให้ความสำคัญในการประชาสัมพันธ์ การสร้างภาพลักษณ์ ข้อเท็จจริงพบว่ามีร้านอาหารในประเทศไทยจำนวนน้อยมากที่ให้ความสนใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว และไม่รู้ว่แนวทางปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวต้องทำอะไรบ้าง การสร้างความเข้าใจในเรื่องร้านอาหารสีเขียวและประโยชน์ที่ทุกภาคส่วนจะได้รับจากร้านอาหารสีเขียวจึงจะเกิดร้านอาหารสีเขียวได้อย่างยั่งยืนในประเทศไทย

5.4 ข้อจำกัดการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยมุ่งเน้นเฉพาะการสร้างแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย และศึกษาความสัมพันธ์ของตัวแปรต่าง ๆ กับพฤติกรรมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในวงกว้าง จึงทำให้การศึกษาในรายละเอียดของแต่ละแนวปฏิบัติจำกัดลง เนื่องจากจะทำให้ขอบเขตการวิจัยขยายเกินวัตถุประสงค์ ซึ่งในทางปฏิบัติของร้านอาหารในประเทศไทยควรมีรายละเอียด ข้อกำหนดในแต่ละแนวปฏิบัติเพิ่มเติม

5.5 ข้อเสนอแนะ

5.5.1 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติ

5.5.1.1 การสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของร้านอาหารสีเขียวและการบริโภคที่ยั่งยืนต่อประชาชน

เป็นข้อเท็จจริงที่ปรากฏว่าในการรับรู้ของประชาชนและร้านอาหารในประเทศไทยเอง ส่วนใหญ่ยังไม่ตระหนักและมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องร้านอาหารสีเขียวและการบริโภคที่ยั่งยืน การตื่นตัวในภาคสังคมทั้งสองส่วนต่อเรื่องดังกล่าวจึงมีค่อนข้างน้อย ทั้งนี้สมัชชาโลกว่าด้วย สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาได้อธิบายความหมายของ “การผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืน” (Sustainable Production and Consumption) ว่า “การผลิตและการบริโภคที่สามารถตอบสนองความ จำเป็นของคนรุ่นปัจจุบันได้อย่างต่อเนื่อง โดยไม่สร้างข้อจำกัดต่อความจำเป็นของคนในรุ่นถัดไป ภายใต้สภาวะที่มีอยู่อย่างจำกัดของทรัพยากรธรรมชาติ ที่ต้องสงวนรักษาไว้ใช้ประโยชน์และลด ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้น” (สถาบันเทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน, 2564) ในส่วนของร้านอาหารสีเขียวคือการผลิตอย่างยั่งยืนนั่นเอง พฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคย่อมส่งผลต่อการปฏิบัติของร้านอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค เป็นไปตามผลการวิจัยครั้งนี้ที่พบว่าตัวแปรสิ่งแวดล้อมทางการตลาดระดับจุลภาคคือ ชุมชนและลูกค้ามี อิทธิพลต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ถ้าผู้บริโภคจำนวนมากมีการบริโภคที่ยั่งยืนก็ย่อมส่งผลให้ ร้านอาหารปรับเปลี่ยนเป็นร้านอาหารสีเขียวได้จำนวนมากเป็นเงาตามตัว ขณะที่ปัจจุบันร้านอาหาร จำนวนมากยังไม่รู้จักร้านอาหารสีเขียวและไม่เห็นความจำเป็นในการปรับตัวเป็นร้านอาหารสีเขียว

ดังนั้นทั้งผู้บริโภคและผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจึงต้องตระหนักถึงความสำคัญของ ร้านอาหารสีเขียวและการบริโภคที่ยั่งยืน จากผลการวิจัยครั้งนี้จะเห็นได้ว่าร้านอาหารสีเขียวไม่ได้ เป็นเพียงแค่ร้านอาหารที่มีแนวปฏิบัติไม่กระทบสิ่งแวดล้อมเท่านั้นแต่ยังรวมไปถึงการส่งเสริม สุขภาพพลานามัยและอนามัยของประชาชน การส่งเสริมให้บุคคลมีการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณภาพ ได้รับการปฏิบัติที่เป็นธรรม รวมถึงการลดต้นทุนเพิ่มผลกำไรของทางร้านอาหารเองจากแนวปฏิบัติ ที่ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียงและหลัก 3Rs คือ ลดการใช้ (Reduce) นำกลับมาใช้ใหม่หรือใช้ซ้ำ (Reuse) และแปรรูปนำมาใช้ใหม่ (Recycle) ส่วนความสำคัญของการบริโภคที่ยั่งยืนนั้นย่อมส่งผล ต่อผู้บริโภคเองในการประหยัดการซื้อ การบริโภคที่ไม่จำเป็น ได้สุขภาพพลานามัยอนามัยจากการ บริโภคอาหารที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและยังได้รักษาทรัพยากรธรรมชาติให้คงอยู่กับรุ่นลูก รุ่นหลานต่อไป

การสร้างความตระหนักในเรื่องการบริโภคที่ยั่งยืนและร้านอาหารสีเขียวซึ่งจะส่งผลต่อ พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของทั้งผู้บริโภคและผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารนี้เป็นหน้าที่ของทุกภาคส่วน ตั้งแต่หน่วยเล็กที่สุดของสังคมคือปัจเจกบุคคลไปจนถึงระดับองค์กร และหน่วยใหญ่ที่สุดของ สังคมคือประเทศซึ่งขึ้นอยู่กับหลายปัจจัยและวิธีการ เช่น การให้ความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อมแก่ ประชาชนทุกวัยทุกกลุ่ม พิษภัยของขยะและมลพิษ ประโยชน์ของการบริโภคที่ยั่งยืน ความสำคัญ ของร้านอาหารสีเขียว นโยบายด้านสิ่งแวดล้อมระดับประเทศและระดับองค์กร กิจกรรมด้าน

สิ่งแวดล้อม ความเป็นผู้นำด้านสิ่งแวดล้อมของภาครัฐและเอกชน ฯ ซึ่งผู้วิจัยจะได้นำเสนอข้อเสนอแนะต่อบทบาทของแต่ละภาคส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

5.5.1.2 การจัดทำมาตรฐานร้านอาหารสีเขียว

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นหน่วยงานที่มีบทบาทหลักในการดำเนินการส่งเสริมจัดทำมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยและตรวจสอบให้การรับรองร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ ฯ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานของโครงการ ฯ โดยแบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับทองแดง ระดับเงิน และระดับทอง โดยมีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนส่งผู้แทนร่วมเป็นกรรมการ อาทิ การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย, สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, กรมควบคุมมลพิษ, กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, กรมการท่องเที่ยว, องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย, สถาบันอาหาร, มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, มหาวิทยาลัยมหิดล, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สมาคมภัตตาคารไทย, สมาคมธุรกิจร้านอาหารและผู้เชี่ยวชาญด้านร้านอาหารและสิ่งแวดล้อม ซึ่งผู้วิจัยร่วมเป็นหนึ่งในคณะกรรมการนี้ด้วย จากผลการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอการเปรียบเทียบเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมและแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัย แสดงได้ในตารางที่ 5.1 ดังนี้

ตารางที่ 5.1 เปรียบเทียบแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้กับเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
 ตัวเลขในวงเล็บ () คือลำดับข้อในเกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจาก ผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม คุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
1. ด้านสิ่งแวดล้อม				
1.1 การลดมลพิษ	1.1.1 ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่นควัน สารพิษ	(33) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ คัดวันและกลิ่นจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง (หมวดที่ 3) (34) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหาร และการดำเนินงานของร้านอาหารเป็น	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ มีการป้องกันไม่ให้เกิดควัน กลิ่น และเสียงจากการดำเนินงานของร้านอาหาร	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุไม่ทำให้เกิดมลพิษทุกประเภท

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
1.1 การลดมลพิษ		เหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญ ทั้ง ใน สถานที่ประกอบการ และชุมชนข้างเคียง (หมวดที่ 3)		
	1.1.2 มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง	(30) คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานที่ประกอบการ เช่น ขยะอันตรายชุมชน (หมวดที่ 3)	มีการคัดแยกขยะ (ตรวจสอบ) ขยะต่าง ๆ โดยมีขยะอันตรายเป็นประเภทหนึ่ง	จากผลการวิจัยผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญกับขยะอันตรายในระดับมาก
1.2 การลดขยะต้นทาง	1.2.1 มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี ภาชนะพลาสติกแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง	(4) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ (หมวดที่ 1) (13) เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 2)	ทั้งสองเกณฑ์ให้ความสำคัญกับการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี และใช้วัสดุทดแทนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุถึงขยะต้นทางหมายถึงขยะทุกประเภทคือ 1. ขยะอินทรีย์ 2. ขยะรีไซเคิล 3. ขยะทั่วไป 4. ขยะอันตราย จึงต้องมี

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
		<p>(14) เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น สารทำความสะอาด ยีน สารดับเพลิง (หมวดที่ 2)</p> <p>(16) มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร (หมวดที่ 2)</p> <p>(17) หลีกเลี่ยงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง (หมวดที่ 2)</p> <p>(18) มีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่มที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ (หมวดที่ 2)</p>		<p>มาตรการควบคุมลดขยะต้นทางทุกประเภท</p>

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารที่เขียนจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
		(20) เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 2)		
	1.2.2 มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร	(3) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (หมวดที่ 1) (15) มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด (หมวดที่ 2) (10) ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ (หมวดที่ 1)	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ระบุถึงการลดขยะอาหารในกระบวนการเลือกซื้อ การรับคำสั่งอาหาร และปริมาณอาหาร	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุให้ร้านอาหารมีการลดขยะอาหารทุกขั้นตอน คือตั้งแต่การตั้งชื่อ ตัดแต่ง เก็บประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การลดขยะอาหารในจานอาหาร ลดอาหารเหลือและอาหารส่วนเกิน จัดปริมาณให้พอเหมาะกับความต้องการของลูกค้า ลดการบริการเครื่องปรุงบนโต๊ะอาหาร

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
<p>1.3 การใช้เทคโนโลยีลดขยะ</p>	<p>1.3.1 มีการคัดแยกขยะต่างๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยหลัก 3Rs</p>	<p>(29) จัดให้มีที่พักขยะเพื่อการส่งกำจัด (หมวดที่ 3)</p> <p>(30) คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ (หมวดที่ 3)</p> <p>(32) มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย (หมวดที่ 3)</p> <p>(45) มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสถานประกอบการท้องถิ่น หรือชุมชน อย่างต่อเนื่อง (หมวดที่ 4)</p>	<p>ทั้งสองเกณฑ์กำหนดเรื่องการคัดแยกขยะ การจัดเก็บ กำจัด และแปรรูปเหมือนกัน</p>	

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารที่เจียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	-มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ	(15) มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด ใช้ระบบ Point of Sales (POS) ใช้กระดาษสองหน้า (Reuse) การอ่านทวนรายการอาหาร การขานชื่อเมนูในห้องครัว มีใบเสียบแสดงให้ชัดเจนในถาดอาหารพร้อมเสิร์ฟ (หมวดที่ 2)		เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุถึงการใช้เทคโนโลยีเข้ามาลดขยะโดยตรง แต่กล่าวถึงในส่วนของการลดขยะอาหาร ไม่ทำให้เกิดคำสั่งผิดพลาด ทำให้เกิดขยะอาหาร
1.4 การจัดการขยะ	1.4.1 มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุในเรื่องนี้

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	1.4.2 มีการจัดเก็บวัสดุคืบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง	(5) มีวิธีการจัดเก็บวัสดุคืบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (หมวดที่ 1) (6) มีวิธีการจัดเก็บวัสดุคืบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ (หมวดที่ 1)	ในข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีแนวปฏิบัติคล้ายคลึงกัน	
	1.4.3 มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจกโดยการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมของร้านอาหาร การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุในเรื่องนี้

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารที่เขียนจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	<p>การใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์</p> <p>1.4.4 มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง</p>	<p>(28) มีการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นภายนอกอาคารและมีการดูแลรักษาก่อนปล่อยสู่ภายนอกสถานประกอบการ มีถังดักไขมันพร้อมตะแกรงดักเศษอาหาร การทำความสะอาดถังไขมัน มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับห้องน้ำของสถานประกอบการ ให้มีถังเกรอะ บ่อเกรอะ (Septic Tank)</p>	<p>ในข้อนี้เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมรวมไว้ในข้อ (28) การบำบัดน้ำเสีย</p>	<p>ผลงานวิจัยครั้งนี้จัดแยกการกักเก็บไขมันและกำจัดออกมาเป็นหัวข้อหนึ่งตามที่ผู้เชี่ยวชาญและผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารให้ความสำคัญ</p>

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
		เพื่อรับสิ่งปฏิกูลจากห้องน้ำห้องส้วม แยกจากส่วนของการประกอบอาหาร (หมวดที่ 3)		
	1.4.5 มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท	(31) ชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า (หมวดที่ 3)	ทั้ง สอง เกณฑ์ มีความคล้ายคลึงกัน	
	1.4.6 มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการนำไปทำให้เกิดประโยชน์	(46) มีการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์ กับ สถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม (หมวดที่ 4)	ข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความคล้ายคลึงกัน	

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
2. ด้านสังคม				
2.1 การปฏิบัติต่อพนักงานและการปฏิบัติของพนักงาน	2.1.1 มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรมชาติ	(39) มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 4)	ให้ความสำคัญกับความคิดเห็นของพนักงาน	จากผลการวิจัยครั้งนี้ การปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรมชาติทั้งในด้านผลตอบแทนการทำงาน การแสดงความคิดเห็น
	2.1.2 พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุในข้อนี้

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจาก ผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสี่ เขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม คุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
2.2 การช่วยเหลือ ชุมชน	2.2.1 มีการให้ความรู้กับ ชุมชน มีการช่วยเหลือ ชุมชน	(44) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ใน ชุมชนเพื่อนำมาจำหน่าย ภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ ผู้ให้บริการ (หมวดที่ 4)	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม ฯ เน้น การช่วยเหลือชุมชนด้วยการ นำสินค้าในชุมชนมาจำหน่าย หรือเป็นของสมนาคุณ	ผลการวิจัยครั้งนี้เน้นการ ช่วยเหลือชุมชนรวมทั้งการ ให้ความรู้ การซื้อสินค้า การ บริจาค การช่วยเหลือใน รูปแบบมีส่วนร่วม
	2.2.2 มีการจ้างงานคนใน ชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ	(43) มีการจ้างงานพนักงานที่มี ภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถาน ประกอบการตั้งอยู่ (หมวดที่ 4)	มีการจ้างงานคนในชุมชน	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่มี การส่งเสริมการจ้างงานผู้ด้อย ความสามารถและผู้สูงอายุ
	2.2.3 มีการส่งเสริมให้ ลูกค้ามีส่วนร่วมในการ อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	(40) มีการจัดกิจกรรมหรือขอ ความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อ สร้างการมีส่วนร่วมในการ บริการ ที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 4)	ทั้งสองเกณฑ์คล้ายคลึงกัน	

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจาก ผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสี เขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม คุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
2.3 นโยบายสีเขียว	2.3.1 มีการดำเนินธุรกิจให้ เกิดรายได้พอเพียง ไม่ กระทบสิ่งแวดล้อม	ข้อ (35) มีแนวทางหรือ เป้าหมายด้านการบริการที่เป็น มิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 4)	ใน 2 ข้อนี้ เกณฑ์ของกรม ส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม รวมอยู่ในข้อ (35)	ผลการวิจัยระบุให้ร้านอาหาร สีเขียวกำหนดนโยบายการ ดำเนินงานอย่างชัดเจนและ ดำเนินธุรกิจที่เกิดรายได้ พอเพียง ไม่กระทบต่อ สิ่งแวดล้อม
	2.3.2 มีนโยบายร้านอาหาร สีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติ เพื่อสิ่งแวดล้อม และสังคม			
2.4 การสร้าง วัฒนธรรมสีเขียว	2.4.1 มีการส่งเสริมให้ ชุมชนร่วมอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อมศิลปวัฒนธรรม			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุในข้อนี้
	2.4.2 มีการสื่อสารให้ลูกค้า รับทราบถึงแนวปฏิบัติสี เขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม	(38) มีการสื่อสารด้านการ บริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน และผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง (หมวดที่ 4)	ทั้งสองข้อนี้เกณฑ์ของกรม ส่งเสริมฯ ระบุให้มีการ สื่อสารถึงแนวปฏิบัติ ร้านอาหารสีเขียวทั้งพนักงาน และลูกค้า	ผลการวิจัยครั้งนี้จัดแยกการ สื่อสารเรื่องสิ่งแวดล้อมนี้ต่อ ลูกค้าและพนักงานออกจาก กัน

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	2.4.3 มีการสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่างๆ	(37) มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน (หมวดที่ 4)		
	2.4.4 มีการเผยแพร่นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่างๆ เพื่อความเข้าใจและการปฏิบัติที่เหมาะสมของทุกคน	(37) มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน (หมวดที่ 4) (38) มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง (หมวดที่ 4)	ทั้งสองเกณฑ์ระบุให้มีการเผยแพร่ให้พนักงานผู้ให้บริการรับรู้ถึงการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุถึงภาพรวมของการเผยแพร่ นโยบายของร้านอาหารสีเขียวโดยตรงซึ่งเทียบเคียงได้ในเรื่องการสื่อสารเรื่องร้านอาหารสีเขียวต่อลูกค้าและผู้มาใช้บริการ

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	2.4.5 มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุถึงการปฏิบัตินี้ไว้ในเกณฑ์
	2.4.6 มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียว			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุถึงการปฏิบัตินี้ไว้ในเกณฑ์
	2.4.7 มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว	(2) เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือ ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้ (หมวดที่ 1)	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ระบุให้เลือกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุให้ตรวจสอบถึงคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขายด้วย

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	2.4.8 มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสีเขียวสิ่งแวดล้อม	(36) มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน (หมวดที่ 4)	เกณฑ์ของการส่งเสริมให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของพนักงาน	ผลการวิจัยครั้งนี้เน้นในภาพรวมของการสร้างวัฒนธรรมสีเขียวในองค์กร ซึ่งรวมการสร้างจิตสำนึกและการปฏิบัติต่าง ๆ ของบุคคลในองค์กร
2.5 การปฏิบัติที่เป็นธรรม	- มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น การชี้แจงบัญชี รับ จ่าย กำไร แก่ผู้ถือหุ้น การไม่คิดสินบนคู่ค้า			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุแนวปฏิบัตินี้ในเกณฑ์

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจาก ผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารที่ เชี่ยวชาญผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม คุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
3. ด้านพลังงาน				
3.1 การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	3.1.1 มีการบำรุงรักษา ยานพาหนะอย่างเป็นระบบ สม่ำเสมอ			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุแนวปฏิบัตินี้ใน เกณฑ์
	3.1.2 มีการจัดทำสถิติการ ใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ และตั้งเป้าหมายลดการใช้ เชื้อเพลิงยานพาหนะ	(24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือ สถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/ เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อ จำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ใน การติดตามการใช้หรือลดการ ใช้พลังงาน (หมวดที่ 3)	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ให้มี การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง	ผลการวิจัยครั้งนี้ให้แยกการ จัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง พาหนะ ออกจากเชื้อเพลิงการ ประกอบอาหาร และพลังงาน ไฟฟ้า
	3.1.3 มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์และตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงในการ ประกอบอาหาร	(24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือ สถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/ เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อ จำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ใน	ทั้งสองเกณฑ์มีการจัดทำสถิติ และตั้งเป้าหมายการลดการใช้ พลังงานเหมือนกัน	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ รวม การใช้พลังงาน ไฟฟ้าและ เชื้อเพลิงไว้ด้วยกัน ไม่ได้แยก ประเภท

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
		การติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน (หมวดที่ 3)		
3.2 การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ	3.2.1 มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม	(21) มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้ (หมวดที่ 3)	ใน 3 ข้อนี้ เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมรวมอยู่ในข้อ (21) และ (23)	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้แยกประเภทของพลังงาน และกิจกรรมในการลดการใช้พลังงานและเชื้อเพลิง
	3.2.2 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ	(23) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด (หมวดที่ 3)		
	3.2.3 มีการวางแผนการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบ			

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	<p>อาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน</p> <p>3.2.4 มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่าประหยัดพลังงานไฟฟ้า</p>			
3.3 การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง	3.3.1 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ			ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุการลดการใช้เชื้อเพลิงโดยเฉพาะที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และให้คู่มือรักษาอุปกรณ์ในการใช้เชื้อเพลิงเพื่อประหยัดเชื้อเพลิงด้วย
	3.3.2 มีการลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีการใช้	(23) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด (หมวดที่ 3)	ทั้งสองเกณฑ์มีเป้าหมายการลดการใช้เชื้อเพลิงเหมือนกัน	

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน			
	3.3.3 มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้าและทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า	(24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน (หมวดที่ 3)	มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้าและกำหนดเป้าหมายคล้ายกันทั้งสองเกณฑ์	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมรวมการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิงไว้ด้วยกัน
	3.3.4 มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน	(22) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน (หมวดที่ 3)	ในข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความคล้ายคลึงกัน	
	3.3.5 มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของ			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุในข้อนี้

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจาก ผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสี่ เขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม คุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	ร้านอาหารเพื่อการขนส่ง อย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน			
	3.3.6 มีการจัดหาพาหนะที่ ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้ พลังงานทดแทนมาใช้งาน ตามความเหมาะสม			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุในข้อนี้
4. ด้านอาหาร				
4.1 การประกอบ อาหารสีเขียว	4.1.1 มีการใช้วัตถุดิบที่เป็น มิตรกับสิ่งแวดล้อม จาก ท้องถิ่น ตามฤดูกาล ปลอดภัยไม่มีสารเคมี อันตราย ไม่มีการทารุณ	(1) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 1) (2) เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิต ที่มีความเป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรอง	ในข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความ คล้ายคลึงกัน	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ แยก การเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็น มิตรกับสิ่งแวดล้อมซึ่งระบุไว้ ในรายละเอียดว่าเป็นวัตถุดิบ จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล ออก จากการใช้วัตถุดิบจากแหล่ง

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	สัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ	มาตรฐานที่เชื่อถือได้ (หมวดที่ 1)		ผลิตที่ได้รับการรับรองจากทางการ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองทางเกษตรอินทรีย์ วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองว่าไม่มีการทารุณสัตว์
	4.1.2 มีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคาขาย	(8) มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน (หมวดที่ 1)	ทั้งสองเกณฑ์พิจารณาถึงมาตรฐานขั้นตอนการประกอบอาหารเพื่อลดการใช้ทรัพยากร	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุชัดเจนถึงการกำหนดสูตรมาตรฐาน เพื่อลดการใช้ทรัพยากร ควบคุมต้นทุน และวัตถุดิบ
	4.1.3 มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็น	(7) มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด (หมวดที่ 1)	ทั้งสองเกณฑ์พิจารณาการนำเสนอเมนูที่นำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ระบุเฉพาะเมนูที่นำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด แต่ใน

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	เอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว			ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุรายละเอียดเมนูทางเลือกเป็นอาหารประเภทต่าง ๆ เพิ่มเติม เช่น อาหารสุขภาพ อาหารลดไขมัน อาหารสำหรับเด็ก อาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ฯ
	4.1.4 มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงามรสชาติดี	(9) หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งงานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ (หมวดที่ 1)	ทั้งสองเกณฑ์พิจารณาการตกแต่งงานอาหาร	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ พิจารณาเฉพาะการตกแต่งงานด้วยวัตถุดิบที่ต้องรับประทานได้ทั้งหมด แต่ผลการวิจัยครั้งนี้พิจารณาทั้งการจัดงาน หน้าตาของ

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
				อาหาร การใช้วัตถุดิบ และรสชาติของอาหาร
4.2 การจัดการเมนูสีเขียว	4.2.1 มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน	(8) มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน (หมวดที่ 1)	ทั้งสองเกณฑ์พิจารณาวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน	
	4.2.2 มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจืดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ	(3) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร โดยเฉพาะที่จำเป็น เลือกซื้อของที่มีคุณภาพ ลดการคัดทิ้ง เกิดเป็นขยะ เลือกซื้อวัตถุดิบหรือสินค้าเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร	ทั้งสองเกณฑ์มีความคล้ายคลึงกัน	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ พิจารณาการวางแผนการเลือกซื้อ ส่วนผลการวิจัยครั้งนี้ระบุนรายละเอียดในการวางแผนให้ใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ ระยะเวลาในการซื้อ เพื่อลดปริมาณ ลดการจืดเก็บ และลดขยะอาหาร

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารที่เขียนจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	4.2.3 ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า		เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุไว้โดยตรง แต่อยู่ในคุณสมบัติพื้นฐานของผู้เข้าร่วมโครงการ	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุในเรื่องอาหารปลอดภัยไว้ในแนวปฏิบัติเพื่อป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษได้อย่างจริงจังและต่อเนื่อง
5. ด้านกฎหมาย นโยบายของภาครัฐ				
5.1 การปฏิบัติตามกฎหมาย	5.1.1 ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561		เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ระบุไว้โดยตรง แต่อยู่ในคุณสมบัติพื้นฐานของผู้เข้าร่วมโครงการ	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุในเรื่องการปฏิบัติตามกฎหมายไว้ในแนวปฏิบัติเพื่อเป็นการตรวจสอบ กระตุ้นและติดตามร้านอาหารได้อย่างต่อเนื่อง
	5.1.2 ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย			

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
5.2 การปฏิบัติตามนโยบายของภาครัฐ	5.2.1 มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการรณรงค์ของภาครัฐ			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมไม่ได้กำหนดข้อนี้
	5.2.2 ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร		ไม่ได้มีเกณฑ์กำหนดโดยตรง แต่อยู่ในคุณสมบัติพื้นฐานของผู้เข้าร่วมโครงการ	ผลการวิจัยครั้งนี้ผู้ประกอบการให้ความสำคัญของการกำหนดแนวปฏิบัตินี้
6. ด้านการใช้น้ำ				
6.1 การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ	6.1.1 มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภค บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ	(25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล (หมวดที่ 3)	ทั้งสองเกณฑ์ให้มีการจัดการการใช้น้ำ	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุเป็นการจัดการการใช้น้ำโดยแยกการใช้น้ำออกเป็นการใช้น้ำเพื่อการอุปโภคในครัว ห้องน้ำส้วน และการใช้น้ำเพื่อการบริโภค การบริการน้ำดื่ม เครื่องกรองน้ำ ส่วนเกณฑ์

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจาก ผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารที่ เขียนจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม คุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
				ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้ จัดทำเกณฑ์ข้อนี้ไว้โดยตรง แต่ระบุถึงการดำเนินกิจกรรม ลดการใช้น้ำและดูแลอุปกรณ์ การใช้น้ำในข้อ (25)
	6.1.2 มีการใช้น้ำหมุนเวียน จากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้ เกิดประโยชน์สูงสุดตาม ความเหมาะสม			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้กำหนดในข้อนี้
	6.1.3 มีระบบบำบัดน้ำเสีย ที่มีประสิทธิภาพมีการดูแล บำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ	(28) มีการบำบัดน้ำเสียหรือ ระบบบำบัดเบื้องต้นภายนอก อาคารและมีการดูแลรักษา ก่อน ป ล ่ อ ย สู่ น อ ก ส ถ า น ประกอบการ (หมวดที่ 3)	ข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความ คล้ายคลึงกัน	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุเพิ่มถึง การบำรุงรักษาระบบบำบัด น้ำเสียด้วย

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	6.1.4 มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ	(25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล (หมวดที่ 3)	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ระบุให้มีการตรวจสอบอุปกรณ์การใช้น้ำไม่ให้รั่วไหล	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมรวมการจัดทำกิจกรรมลดการใช้น้ำและการดูแลรักษาอุปกรณ์ไว้ในข้อเดียวกัน
6.2 การประหยัดน้ำ	6.2.1 มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่างๆ ที่เหมาะสม	(25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล (หมวดที่ 3)	ข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความคล้ายคลึงกัน	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ รวมการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำและการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำไว้ในข้อเดียวกัน ไม่ได้แยกประเภทของการใช้น้ำ
	6.2.2 มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำและทำการวิเคราะห์	(27) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ใน	ข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความคล้ายคลึงกัน	

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้ น้ำ	การติดตามการใช้หรือนุรักษ์ น้ำ (หมวดที่ 3)		
	6.2.3 มีมาตรการควบคุม ป้องกันไม่ให้เกิดการทิ้งขยะ อาหาร ขยะอื่น สารเคมีลง ระบบบำบัดน้ำเสีย		เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้กำหนดข้อนี้ไว้ แต่อาจ จัดรวมอยู่ในข้อ (28) มีระบบ บำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัด น้ำเสียได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งอาจหมายถึงรวมถึงการไม่มี เศษขยะในระบบบำบัดน้ำเสีย ด้วย	ควรเพิ่มเกณฑ์ในข้อนี้ซึ่ง สัมพันธ์กับเรื่องการคัดแยก ขยะและการลดมลพิษ คือ ควรคัดแยกเศษอาหารและ ขยะอื่นออกก่อนทิ้งลงระบบ บำบัดน้ำเสีย และการไม่สร้าง มลพิษโดยการทิ้งสารเคมีลง ระบบบำบัดน้ำเสีย
	6.2.4 มีการติดตั้งอุปกรณ์ ประหยัดน้ำตามความ เหมาะสม	(27) มีการใช้เทคโนโลยีหรือ อุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ (หมวดที่ 3)	ข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความ คล้ายคลึงกัน	

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจาก ผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารดี เยี่ยมจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม คุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
7. ด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย				
7.1 การจัดการอาคารสีเขียว	7.1.1 มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึ่งพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน	(11) มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึ่งพาธรรมชาติ (หมวดที่ 2)	ข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความคล้ายคลึงกัน	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ให้มีความสำคัญกับการจัดสภาพแวดล้อม ไม่ได้กำหนดเรื่องการจัดสภาพแวดล้อมเพื่อประหยัดพลังงานและระบายอากาศโดยตรง
	7.1.2 มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความ			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้กำหนดในข้อนี้

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	เย็นและระบายอากาศในครัว			
	7.1.3 มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงแก๊สที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ			เกณฑ์ของกรมส่งเสริมฯ ไม่ได้กำหนดในข้อนี้
7.2 การออกแบบอาคารสีเขียว	7.2.1 มีการป้องกันระวางไม่ให้เกิดอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ อบรมพนักงานให้พร้อมใช้	(41) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย (หมวดที่ 4) (42) มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด (หมวดที่ 4)	ในข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความคล้ายคลึงกัน	ผลการวิจัยครั้งนี้รวมเรื่องอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยและการอบรมพนักงานไว้ด้วยกัน

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจากผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	7.2.2 มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรองจากทางการ	(12) มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 2)	ในข้อนี้ทั้งสองเกณฑ์มีความคล้ายคลึงกัน	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุรายละเอียดการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การใช้วัสดุรีไซเคิล วัสดุที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ วัสดุเชิงเกษตร วัสดุที่มีความทนทานนำมาใช้ใหม่ได้ สีและวัสดุที่ไม่มีสารระเหยอันตราย
	7.2.3 มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับ	(11) มีพื้นที่สีเขียวภายนอกอาคาร มีต้นไม้ลดฝุ่น หรือดูดสารพิษได้ (หมวดที่ 2)	ทั้งสองเกณฑ์ระบุให้มีการจัดพื้นที่สีเขียว	ผลการวิจัยครั้งนี้ระบุการจัดพื้นที่สีเขียวทั้งภายนอกและภายในอาคาร

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หัวข้อตามแนวปฏิบัติจาก ผลการวิจัยครั้งนี้	แนวปฏิบัติร้านอาหารสี่ เขียวจากผลการวิจัยครั้งนี้	เกณฑ์ของกรมส่งเสริม คุณภาพสิ่งแวดล้อม	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง
	ร้านอาหารสี่เขียวได้ตาม ความเหมาะสมของ ลักษณะสถานที่			

จากตารางที่ 5.1 สามารถสรุปและนำเสนอข้อเสนอแนะการจัดทำเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยของกรมส่งเสริมฯ โดยปรับตามแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยที่ได้จากผลการวิจัยในครั้งนี้และนำเสนอข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและการตรวจสอบในแต่ละแนวปฏิบัติดังนี้

ข้อเสนอแนะการจัดทำมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

ตัวเลขใน () คือลำดับข้อเกณฑ์ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม

1) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยดังนี้

1.1) การลดมลพิษ

1.1.1) ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น ควัน สารพิษ

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(33) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ควันและกลิ่นจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง (หมวดที่ 3)

(34) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหาร และการดำเนินงานของร้านอาหารเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการใช้สารเคมี สารพิษ วิธีการกำจัดสารเคมี สารพิษ การป้องกันไม่ให้เกิดมลพิษในผิวดิน แหล่งน้ำ ทางระบายน้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่นจากการประกอบอาหารและการดำเนินอื่น ๆ ของร้านอาหารที่ก่อให้เกิดมลพิษต่าง ๆ และเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง

1.1.2) มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้อง

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(30) คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ เช่น ขยะอันตราย ชุมชน (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตรายอย่างถูกต้องแยกออกจาก การคัดแยกขยะแต่ละประเภท ทั้งนี้ผลจากการวิจัยครั้งนี้ระบุว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารให้ความสนใจในเรื่องขยะอันตรายในระดับมาก ซึ่งขยะอันตรายหมายถึงขยะ วัสดุที่ไม่ใช้แล้ว ผลิตภัณฑ์เสื่อมสภาพ หรือภาชนะบรรจุที่มีองค์ประกอบหรือปนเปื้อนวัตถุ สารอันตรายที่มีลักษณะเป็น สารพิษ สารไวไฟ สารเคมีที่กัดกร่อนได้ สารกัมมันตรังสี และสารที่ทำให้เกิดโรค จึงควรมีการ ตรวจสอบการใช้และการกำจัดวัสดุ อุปกรณ์ที่เป็นขยะอันตรายโดยเคร่งครัด เช่น สารพิษจากยาฆ่าแมลง กระจก ยางฆ่าแมลง น้ำยาล้างห้องน้ำ สารปรอทในหลอดฟลูออเรสเซนต์ สารไวไฟจาก น้ำมันเชื้อเพลิง ภาชนะบรรจุ สารกัดกร่อนจากน้ำกรด น้ำยาทำความสะอาด แบตเตอรี่ หนังกา กอนามัย

1.2) การลดขยะต้นทาง

1.2.1) มีการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี หัววัสดุทดแทนที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

- (4) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ (หมวดที่ 1)
- (13) เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 2)
- (14) เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น สารทำความสะอาด สารดับเพลิง (หมวดที่ 2)
- (16) มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร (หมวดที่ 2)
- (17) หลีกเลี่ยงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง (หมวดที่ 2)
- (18) มีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ (หมวดที่ 2)
- (20) เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 2)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง สารเคมี โดยแยกประเภทย่อยออกเป็น เครื่องใช้และเอกสารสำนักงาน วัสดุสิ้นเปลืองในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ สารเคมี และมีการจัดหาวัสดุทดแทนที่ย่อยสลายง่าย วัสดุรีไซเคิล ที่มีมาตรฐานรับรอง เครื่องหมายมาตรฐานรับรองการเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

1.2.2) มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

- (3) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (หมวดที่ 1)
- (15) มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด (หมวดที่ 2)

(10) ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่องานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร โดยแยกประเภทย่อยออกเป็น

- การลดขยะอาหารในขั้นตอนการการสั่งซื้อ ตัดแต่ง จัดเก็บ
- การรับคำสั่งอาหาร
- การประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การจัดจานอาหาร ปริมาณอาหาร
- อาหารเหลือและอาหารส่วนเกิน

1.3) การใช้เทคโนโลยีลดขยะ

การใช้เทคโนโลยีนี้หมายถึงสิ่งที่มีมนุษย์พัฒนาขึ้น เพื่อช่วยในการทำงานหรือแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร วัสดุ หรือ กระบวนการต่าง ๆ

1.3.1) มีการคัดแยกขยะต่าง ๆ จัดเก็บอย่างถูกต้อง และมีการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยหลัก 3Rs

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(29) จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด (หมวดที่ 3)

(30) คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ (หมวดที่ 3)

(32) มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย (หมวดที่ 3)

(45) มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสถานประกอบการ ท้องถิ่น หรือชุมชน อย่างต่อเนื่อง (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการคัดแยกขยะต่าง ๆ การจัดเก็บอย่างถูกต้อง และการแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยหลัก 3Rs โดยตรวจสอบ

- การคัดแยกขยะแต่ละประเภท
- การจัดที่พักขยะที่ถูกต้อง
- การส่งกำจัด
- การนำวัสดุที่ยังใช้ได้นำกลับมาใช้ใหม่
- การแปรรูปขยะที่สามารถแปรรูปได้นำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ทั้งในสถานประกอบการ ท้องถิ่น และชุมชน (3 Rs)

1.3.2) มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(15) มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด ใช้ระบบ Point of Sales (POS) ใช้กระดาษสองหน้า (Reuse) การอ่านทวนรายการอาหาร การขานชื่อเมนูในห้องครัว มีใบเทียบแสดงให้ชัดเจนในถาดอาหารพร้อมเสิร์ฟ (หมวดที่ 2)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ โดยแยกประเภทย่อยออกเป็น

- เทคโนโลยีการลดขยะในสำนักงาน เช่น การใช้ระบบ POS การสั่งอาหารออนไลน์

- เทคโนโลยีลดขยะในกระบวนการด้านอาหาร เช่น ผู้เขียนควบคุมอุณหภูมิเหมาะสมในการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิดให้เก็บได้นาน หม้อทอดแรงดันสูงลดการใช้น้ำมัน

- เทคโนโลยีลดขยะในการกำจัดขยะ เช่น เครื่องหมักเศษอาหารให้เป็นปุ๋ย

- เทคโนโลยีในการลดมลพิษ เช่น ระบบกำจัดไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบคัดวัน

กำจัดกลิ่น

1.4) การจัดการขยะ

1.4.1) มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานนี้เพื่อสร้างจิตสำนึกและพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมส่วนบุคคลในการรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างถาวรและต่อเนื่อง เช่น การแจกถ้วยน้ำประจำตัวให้พนักงาน การขอความร่วมมือคนนำถุงพลาสติก หรือภาชนะโฟมเข้ามาในร้านอาหาร การรณรงค์ให้พนักงานตักอาหารพนักงานแต่พอดีและรับประทานให้หมดจาน การให้พนักงานทิ้งขยะให้ถูกที่และแยกประเภทถูกต้อง

1.4.2) มีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(5) มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (หมวดที่ 1)

(6) มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

- การตรวจคุณภาพวัตถุดิบ การตัดแต่ง

- การเก็บในที่อุณหภูมิเหมาะสม การแยกตู้เก็บ การเก็บสารเคมี

- ระบบการจัดเก็บและเบิกจ่าย เช่น การใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน (FIFO : First In First Out) หรือ ระบบหมดอายุก่อนใช้ก่อน (FEFO : First Expire First Out) ระบบ JIT (Just In Time)

1.4.3) มีการประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลดปริมาณการสร้างก๊าซเรือนกระจก

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานนี้เพื่อเป็นการสร้างพื้นฐาน ความคุ้นเคยให้แก่ร้านอาหารในการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์สอดคล้องกับเป้าหมายของประเทศไทยที่ต้องการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก 25% ในปี 2573 (ชัยศ ยงศ์เจริญชัย, 2565) แต่จากผลการวิจัยพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสนใจเรื่องนี้น้อยมาก เนื่องจากไม่เข้าใจการวัดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ จึงควรมีการให้ความรู้คำแนะนำ การปฏิบัติในเรื่องนี้จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องซึ่งผู้วิจัยจะได้นำเสนอข้อเสนอแนะในลำดับถัดไป ทั้งนี้การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์สามารถประเมินได้จากกิจกรรมในร้านอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ และวัสดุผลิตภัณฑ์ซึ่งพบว่าในต่างประเทศมีมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม *The Nordic Swan Eco Label* ประเมินปริมาณคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากการใช้เครื่องใช้ อุปกรณ์ (Nordic Swan, 2019) และสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืนกำหนดการบริการน้ำขวดต้องได้รับการรับรองมาตรฐานคาร์บอนฟุตพริ้นท์ (SRA, 2019)

1.4.4) มีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(28) มีการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นภายนอกอาคารและมีการดูแลรักษา ก่อนปล่อยสู่นอกสถานประกอบการ มีถังดักไขมันพร้อมตะแกรงดักเศษอาหาร การทำความสะอาด ถังดักไขมัน มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับห้องน้ำของสถานประกอบการ ให้มีถังเกรอะ บ่อเกรอะ (Septic Tank) เพื่อรับสิ่งปฏิกูลจากห้องน้ำห้องส้วม แยกจาก ส่วนของการประกอบอาหาร(หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานนี้แยกออกจากระบบบำบัดน้ำเสีย ทั้งนี้กฎกระทรวงสาธารณสุข (2561) กำหนดให้ร้านอาหารต้องมีบ่อดักไขมัน แต่จากสภาพที่เป็นจริงร้านอาหารหลายร้านยังไม่มีบ่อดักไขมันและระบายน้ำจากการประกอบอาหารลงสู่รางสาธารณะ และร้านที่มีบ่อดักไขมันจำนวนหนึ่งไม่ได้ทำการดูแลบำรุงรักษาถังดักไขมันได้อย่างถูกต้องหรือละเลยการดูแลจึงทำให้ร้านอาหารประสบปัญหาเกี่ยวกับไขมันอุดตันท่อส่งกลิ่นเหม็นและทำให้เกิดมลพิษ ผลการวิจัยในครั้งนี้จึงพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญกับเรื่องนี้

ทำการตรวจสอบดังนี้

- การติดตั้งถังดักไขมันแบบลอยตัว หรือถังดักไขมันใต้ดินที่ได้มาตรฐานในจุดที่เหมาะสม มีระบบการติดตั้ง วางท่อน้ำเข้าและน้ำออกได้ถูกต้อง

- การดูแลรักษาถังดักไขมัน ระยะเวลาการตัดไขมัน การบำรุงรักษาถังดักไขมัน

- การกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง เช่น การนำไปทำปุ๋ยหมัก การแยกถุงไขมัน การส่งกำจัดอย่างถูกต้อง

1.4.5) มีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(31) ชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและการตรวจสอบการจัดการขยะเพื่อเป็นการประเมินการสร้างขยะของร้านอาหารในแต่ละประเภท สามารถนำมาวิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายการลดขยะตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง ส่งเสริมการนำวัสดุที่ยังใช้ได้นำกลับไปใช้ใหม่ และการแปรรูปขยะรีไซเคิลให้เกิดประโยชน์ ทั้งนี้ควรจัดทำมาตรฐานกลางการสร้างขยะต่อการใช้บริการของลูกค้า 1 คนสำหรับร้านอาหารประเภทต่าง ๆ ขึ้นมาเป็นตัวเลขอ้างอิงได้ พบว่าในมาตรฐานฉลากสิ่งแวดล้อม *The Nordic Swan Eco Label* ได้ระบุรายละเอียดการวัดปริมาณขยะ ของเสียไม่ควรเกิน 0.80 กิโลกรัมต่อลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ 1 คน (Nordic Swan, 2019) ซึ่งในประเทศไทยกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมสามารถรวบรวมสถิติการสร้างขยะนี้และจัดทำมาตรฐานอ้างอิงได้

1.4.6) มีการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินจากการประกอบอาหารและบริการ นำไปทำให้เกิดประโยชน์

ในที่นี้อาหารเหลือคืออาหารที่ประกอบอาหารเสร็จแล้วและเหลือจากการจัดบริการ เช่น อาหารเหลือจากบุฟเฟต์ ข้าวหุงแล้วแต่นำไปบริการไม่หมด และอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินคือส่วนของอาหารหรือวัตถุดิบที่มีปริมาณมากเกินการประกอบอาหาร เช่น เศษเนื้อสัตว์ ผักที่ตัดแต่งออก ใต้ออกที่สั่งมาสต็อกมากเกินปริมาณการบริการและใกล้หมดอายุ ทั้งนี้อาหารเหลือและส่วนเกินที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ต้องยังมีสภาพดี รับประทานได้ ไม่เน่าเสีย มีเชื้อโรค

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(46) มีการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและการตรวจสอบการจัดการอาหารเหลือและอาหารหรือวัตถุดิบส่วนเกินซึ่งในข้อนี้จะสัมพันธ์กับข้อ 1.4.5 เมื่อไม่มีการจัดการอาหารเหลือและส่วนเกินจะกลายเป็นขยะอาหาร การตรวจสอบจึงต้องทำการลดอาหารเหลือและส่วนเกินตั้งแต่ต้นทาง การตัด

แต่ง การประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การนำอาหารเหลือและส่วนเกินไปใช้ให้เกิดประโยชน์กับร้านอาหารเอง ชุมชน และสาธารณประโยชน์อื่น ๆ

2) แนวปฏิบัติด้านสังคม ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยดังนี้

2.1) การปฏิบัติต่อพนักงานและการปฏิบัติของพนักงาน

2.1.1) มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม

เนื่องจากพนักงานเป็นกำลังสำคัญของร้านอาหารทั้งในการบริการ การปรับเปลี่ยนเป็นร้านอาหารสีเขียวและเป็นผู้มีความสัมพันธ์โดยตรงกับลูกค้า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจึงต้องให้ความสำคัญกับการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อพนักงานเพื่อสร้างความเข้าใจ การปฏิบัติที่สอดคล้องกับแนวทางของร้านอาหารสีเขียว

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(39) มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติต่อพนักงานในส่วนที่มีผลต่อพนักงานอย่างตรงไปตรงมาเปิดเผย ไม่เอาเปรียบ เช่น การให้ผลตอบแทน การกำหนดระเบียบการทำงานที่เป็นไปตามกฎหมายแรงงาน สัญญาการจ้างงาน เงินเดือน สวัสดิการ การฝึกอบรม การให้ทุน การลงโทษ การให้โบนัส การปฏิบัติต่าง ๆ ในร้านอาหารสีเขียว รวมถึงการรับฟังความคิดเห็น ข้อเสนอแนะของพนักงาน

2.1.2) พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้

เนื่องจากพนักงานของร้านอาหารเป็นด่านหน้าของร้านอาหารซึ่งแสดงออกถึงความเป็นร้านอาหารสีเขียวที่ลูกค้าได้สัมผัสเมื่อแรกเข้า จะสร้างความประทับใจ หรือ สร้างความกระแงงให้ลูกค้าได้เพียงใด เป็นผลต่อเนื่องในการใช้บริการของลูกค้าและการกลับมาใช้บริการ

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติของพนักงานทั้งในส่วน of ทัศนคติ ความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องร้านอาหารสีเขียว แนวปฏิบัติ และสิ่งแวดล้อม สามารถสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจได้

2.2) การช่วยเหลือชุมชน

2.2.1) มีการให้ความรู้กับชุมชน มีการช่วยเหลือชุมชน

เนื่องจากร้านอาหารสีเขียวเป็นส่วนหนึ่งของชุมชน จึงต้องมีส่วนร่วมร่วมกับชุมชน ให้ความสำคัญกับชุมชนและช่วยเหลือชุมชน

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(44) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ผู้ใช้บริการ (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติที่เป็นการให้ความรู้กับชุมชน และการช่วยเหลือชุมชน เช่น การนำวัตถุดิบจากชุมชนมาประกอบอาหาร หรือ จำหน่ายในร้าน การฝึกอาชีพให้กับชุมชน การบริจาคอาหาร การให้ความรู้กับสถานศึกษา

2.2.2) มีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารควรให้ความสำคัญจ้างแรงงานในชุมชนก่อนที่จะหาจากแหล่งอื่น และเปิดโอกาสให้ผู้ด้อยความสามารถ ผู้สูงอายุ เป็นการตอบแทนสังคม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(43) มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่ (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ ทั้งนี้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารควรเปิดโอกาสให้คนกลุ่มนี้ก่อนเพื่อเป็นการตอบแทนสังคม แต่จากผลการวิจัยพบว่าการปฏิบัติของร้านอาหารในเขตเมืองโดยเฉพาะกรุงเทพมหานครไม่สามารถหาแหล่งงานคนในชุมชนได้ ส่วนการจ้างงานผู้ด้อยความสามารถและผู้สูงอายุขึ้นอยู่กับนโยบายของทางร้าน ซึ่งควรส่งเสริมให้เป็นนโยบายหนึ่งของร้านอาหารสีเขียว

2.2.3) มีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(40) มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมโดยการเชิญชวนผ่านพนักงาน ดิจิทัลประชาสัมพันธ์ การเผยแพร่ผ่านสื่อออนไลน์ สิ่งแวดล้อม เช่น การให้คำแนะนำในการสั่งอาหารให้เพียงพอกับการรับประทาน ป้ายเชิญชวนให้ปิดน้ำเมื่อไม่ใช้น้ำในห้องน้ำ

2.3) นโยบายสีเขียว คือ นโยบายการปฏิบัติต่าง ๆ ของร้านอาหารสีเขียว

2.3.1) มีการดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียง ไม่กระทบสิ่งแวดล้อม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(35) มีแนวทางหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการดำเนินงานต่าง ๆ ที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งในสภาพแวดล้อมการทำงาน และสภาพแวดล้อมภายนอก ตลอดจนสุขภาพอนามัยของบุคลากร ลูกค้า และคนในชุมชน พิจารณาจากการปฏิบัติต่าง ๆ ในร้านอาหาร เช่น การปฏิบัติในส่วนครัว การล้าง การบริการ การเงิน การตั้งราคาอาหาร การคิดต้นทุน การใช้วัตถุดิบ

2.3.2) มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจน มีแนวปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อมและสังคม ด้วยวิธีการต่าง ๆ

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(35) มีแนวทางหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบนโยบายการปฏิบัติที่ชัดเจนในการปฏิบัติแต่ละด้าน เพื่อสร้างความเข้าใจและการปฏิบัติที่ถูกต้องของผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนให้ไปในทิศทางเดียวกัน มีการประกาศให้ทุกคนรับรู้

2.4) วัฒนธรรมสีเขียว

2.4.1) มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการส่งเสริมชุมชนให้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและศิลปวัฒนธรรม แบ่งย่อยเป็นตัวเล็อกกิจกรรมที่อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม หรือศิลปวัฒนธรรม

2.4.2) มีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อมด้วยวิธีการต่าง ๆ

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(38) มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการสื่อสารกับลูกค้าให้รับทราบถึงแนวปฏิบัติสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อมด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ป้ายประกาศ ในเมนูใบปลิว การสื่อสารของพนักงาน การใช้สื่อออนไลน์

2.4.3) มีการสื่อสารอบรมให้พนักงานเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้านในเรื่องแนวปฏิบัติต่าง ๆ

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(37) มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการสื่อสารอบรมกับพนักงานผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น การอบรม การพูดคุย การประชุม ป้ายประกาศ เว็บไซต์ สื่อสังคมออนไลน์ต่าง ๆ

2.4.4) มีการเผยแพร่นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ

ในที่นี้หมายถึงนอกจากลูกค้า พนักงานแล้วยังต้องสื่อสารกับ ชุมชน คู่ค้า หุ่นส่วน ผู้ถือหุ้น ให้รับรู้ว่าร้านอาหารนี้เป็นร้านอาหารสีเขียวและมีแนวนโยบายหลักเพื่อสิ่งแวดล้อม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(37) มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน (หมวดที่ 4)

(38) มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการเผยแพร่นโยบายให้ทุกคนรับรู้ผ่านการสื่อสารต่าง ๆ เช่น การพูดคุย การประชุม ป้ายประกาศ เว็บไซต์ สื่อสังคมออนไลน์ต่าง ๆ

2.4.5) มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า

การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้านี้หมายถึงการไม่เอาัดเอาเปรียบลูกค้า นำเสนออาหารที่มีคุณภาพเหมาะสมกับราคา รับฟัง ความคิดเห็นของลูกค้า และนำมาปรับปรุงแก้ไข

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า เช่น การแสดงราคาอาหารชัดเจน การบริการอาหารที่มีคุณภาพ ปริมาณ เหมาะสมกับราคา การรับฟังความคิดเห็น การติชมของลูกค้าและนำมาปรับปรุงแก้ไข

2.4.6) มีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน

ในที่นี้คือ ผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า ในเรื่องการปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวว่า มีการปฏิบัติอย่างไร มีข้อจำกัดอย่างไร ประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสีเขียว

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้าน เช่น รายงานการประชุม การสัมภาษณ์หุ้นส่วน คู่ค้า

2.4.7) มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว

ทั้งนี้อุปสรรคอย่างหนึ่งของการเป็นร้านอาหารสีเขียวคือการจัดหาวัตถุดิบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจากผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่าย การแสวงหา คัดเลือก และตรวจสอบคุณสมบัติจึงเป็นสิ่งสำคัญในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(2) เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือ ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้ (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว เช่น การสำรวจสภาพการจัดส่งวัตถุดิบ การสรรหาผู้จัดจำหน่าย เครื่องหมายรับรอง ประกาศนียบัตรรับรองวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การคัดเลือกผักเกษตรอินทรีย์ของผู้ค้า การคัดเลือกวัตถุดิบเนื้อสัตว์จากแหล่งที่ได้รับการรับรอง ไม่ทารุณสัตว์ ไม่ทำลายพันธุ์

2.4.8) มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรสีเขียว ร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อม

ในที่นี้วัฒนธรรมองค์กรสีเขียวหมายถึงการสร้างให้บุคลากรขององค์กรหรือร้านอาหารพร้อมใจกันทำการปฏิบัติสีเขียวด้วยความสมัครใจ เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ด้วยการส่งเสริมให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อม มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสร้างทีมปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(36) มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติ กิจกรรมของบุคลากรในร้านอาหารที่ทำเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อมจนเป็นนิสัย เช่น การไม่ใช้ถุงพลาสติก การใช้แก้วน้ำประจำตัว การมีหน้าที่รับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม

2.5) การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ในที่นี้คือการไม่เอาเปรียบผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า ไม่ปกปิด เปิดเผยตรงไปตรงมา

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น การชี้แจงบัญชี รับ จ่าย กำไร แก่ผู้ถือหุ้น การไม่คิดสินบนคู่ค้า

3) แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยดังนี้

3.1) การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิง

3.1.1) มีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ

ทั้งนี้ด้วยสภาวะการณปัจจุบันที่มีมลพิษจากยานยนต์ในท้องถนนเพิ่มขึ้น และการเพิ่มขึ้นของการจัดส่งอาหารเดลิเวอรี่ของร้านอาหาร จึงควรเพิ่มการตรวจสอบการบำรุงรักษาพาหนะเพื่อการประหยัดเชื้อเพลิงและใช้เชื้อเพลิงได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดมลพิษ เป็นการสิ้นเปลืองพลังงาน และยังประหยัดค่าบำรุงรักษา ซ่อมแซม

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ เช่น การตรวจเช็คประจำวัน ประจำสัปดาห์ การตรวจเครื่องยนต์ ควันไอเสีย อุปกรณ์คววที่ต้องซ่อมแซม การเปลี่ยนถ่ายน้ำมันเครื่อง รอบการนำพาหนะเข้าเช็คเครื่องยนต์

3.1.2) มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะและตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ

ทั้งนี้เพื่อเป็นการติดตามการใช้พาหนะ ลดการใช้เชื้อเพลิง ลดการเกิดมลพิษ โดยกำหนดเป้าหมายการใช้เชื้อเพลิงที่เหมาะสมกับการใช้พาหนะเพื่อการซื้อสินค้าหรือส่งสินค้าหรือเป้าหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของร้านอาหาร

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการแยกเฉพาะการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงยานพาหนะ และตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิง เช่น การเก็บสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะประจำวัน ประจำเดือน ความเหมาะสมการใช้เชื้อเพลิงกับปริมาณงาน การตั้งเป้าหมายรอบการจัดซื้อสินค้า การส่งสินค้า ในเส้นทางเดียวกัน การลดความถี่ การลดระยะทาง

3.1.3) มีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร

ทั้งนี้เพื่อเป็นการติดตามการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร และการตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารลง

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบแยกเฉพาะการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร เช่น ปริมาณแก๊สที่ใช้ในแต่ละวัน แต่ละเดือน อัตราส่วนการใช้เชื้อเพลิงประกอบอาหารที่เหมาะสมกับผู้มาใช้บริการ และอาหารที่บริการ การตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงประกอบอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารประหยัดพลังงาน การเปลี่ยนรายการอาหารที่ใช้เวลาในการทำมากและไม่ประหยัดเชื้อเพลิงออกจากรายการอาหาร

3.2) การใช้พลังงานและเชื้อเพลิงอย่างมีประสิทธิภาพ

3.2.1) มีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(21) มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้ (หมวดที่ 3)

(23) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบแยกเฉพาะการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร เช่น หัวเตาแก๊สประหยัดเชื้อเพลิง ที่บังลมหัวเตาแก๊ส การใช้ไมโครเวฟในการอุ่นอาหาร การใช้หม้อทอดไร้น้ำมันแทนการทอดน้ำมันท่วม การใช้หม้ออัดแรงดันแทนการเคี่ยวเนื้อสัตว์ระยะเวลานาน

3.2.2) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดพลังงานมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดพลังงาน

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(21) มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้ (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบแยกเฉพาะการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดพลังงานมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดพลังงาน เช่น การตรวจอุปกรณ์ไฟฟ้าประจำวัน การตรวจเช็คอุปกรณ์ไฟฟ้าประจำเดือน ตารางการบำรุงรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้า แผนการเปลี่ยนหลอดไฟลูออเรสเซนต์ที่เป็นแอลอีดี

3.2.3) มีการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(21) มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้ (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบแยกเฉพาะการวางแผนการใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน เช่น การนำอาหารแช่แข็งออกมาละลายในช่องเย็นปกติล่วงหน้าก่อนเวลาประกอบอาหาร การคั้นน้ำซุปรี่หนึ่งครั้งที่ใช้เพียงพอก่อนการใช้ 2-3 วัน โดยแยกเก็บจัดเป็นส่วนและสามารถนำไปดัดแปลงเป็นน้ำซุปรี่อื่น ๆ ได้ การอบขนมอบเป็นรอบ

3.2.4) มีการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงาน

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(21) มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้ (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบแยกเฉพาะการจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ คุ่มค่า ประหยัดพลังงาน เช่น การปิดเปิดเครื่องปรับอากาศเป็นเวลา การณรงค์ปิดสวิตซ์ไฟฟ้าเมื่อไม่ใช้งาน

3.3) การประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิง

3.3.1) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอโดยกำหนดผู้รับผิดชอบ และบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาดเตาอบ หัวเตาแก๊สหลังการใช้งานทุกวัน การขัดกระทะไม่ให้เขม่าดำจับหนาเพื่อนำความร้อนที่รวดเร็ว การระมัดระวังในการประกอบอาหารไม่ให้อาหารตกลงหัวเตา

3.3.2) มีการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(23) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบแยกเฉพาะการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทน เช่น การใช้เตาไฟฟ้าเล็กสำหรับอุ่นขนมปัง ตู้อบแสงอาทิตย์ ใบบิโอแก๊สจากขยะอาหาร ถ่านหินภูเขาไฟในการปิ้งย่าง เตาแก๊สสำหรับการปิ้งย่างโดยเฉพาะ

3.3.3) มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบแยกเฉพาะการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้า เช่น การจดบันทึกหน่วยพลังงานไฟฟ้าและค่าไฟฟ้า การแยกมิเตอร์ส่วนใช้พลังงานไฟฟ้าต่าง ๆ นำข้อมูลที่ได้มาจัดทำสถิติ และวิเคราะห์การใช้ไฟฟ้าเปรียบเทียบกับจำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ วิเคราะห์ส่วนที่ใช้พลังงานไฟฟ้าสูง จัดทำเป้าหมายปริมาณการใช้พลังงานไฟฟ้าต่อจำนวนลูกค้า ลดการใช้พลังงานไฟฟ้า ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขลดการใช้พลังงานไฟฟ้าในส่วนต่าง ๆ ให้เป็นไปตามเป้าหมาย

3.3.4) มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(22) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน เช่น การเปลี่ยนมาใช้หลอด LED แทนหลอดไฟฟ้าแบบเก่า การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีเครื่องหมายประหยัดไฟเบอร์ 5 การใช้ไฟแสงสว่างจากโซลาเซลล์ในจุดที่ติดตั้งได้ การติดตั้งเซ็นเซอร์ปิดเปิดไฟแสงสว่างเมื่อคนเดินผ่าน

3.3.5) มีการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการวางแผนการใช้พาหนะและเชื้อเพลิงของร้านอาหารเพื่อการขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน พลังงาน เช่น การกำหนดเส้นทางในการขนส่งที่สั้นที่สุด กำหนดรอบและปริมาณสินค้าในการสั่งซื้อหรือจัดซื้อ

3.3.6) มีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม เช่น การขี่จักรยานไปซื้อสินค้าหรือส่งอาหารใกล้ ๆ การใช้รถยนต์พลังงานไฮบริดหรือพลังงานไฟฟ้า รถสกูตเตอร์ไฟฟ้าแทนรถใช้เชื้อเพลิงจากแหล่งฟอสซิล

4) แนวปฏิบัติด้านอาหาร

4.1) การประกอบอาหารร้านอาหารสีเขียว

4.1.1) มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จากท้องถิ่น ตามฤดูกาล

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(1) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 1)

(2) เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้ (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยพิจารณาจากแหล่งผลิตในท้องถิ่นเป็นอันดับแรก และวัตถุดิบตามฤดูกาล ทั้งนี้ต้องเป็นวัตถุดิบที่มีความ

ปลอดภัยจากสารเคมี สารพิษอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค เป็นวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ หรือ วัตถุดิบที่ไม่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMO) หรือวัตถุดิบที่ผลิตถูกต้องตามกฎหมาย จากแหล่งที่ไม่มีการทารุณสัตว์ หรือทำลายพันธุ์ หรือใช้แรงงานผิดกฎหมาย และได้การรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือ

4.1.2) มีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร ต้นทุน วัตถุดิบ ราคาขาย

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(8) มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมมาตรฐานการประกอบอาหาร โดยมีการกำหนดการใช้วัตถุดิบ ชนิด ปริมาณ ขั้นตอนการทำ การใช้อุปกรณ์ คุณภาพของอาหาร รสชาติ ปริมาณที่ได้ การจัดการ การเสิร์ฟ

4.1.3) มีการนำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(7) มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียว เช่น เมนูที่ใช้วัตถุดิบเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อาหารมังสวิรัต อาหารคลีน อาหารวีแกน อาหารไขมันต่ำ อาหารสำหรับเด็ก อาหารสมุนไพร เมนูที่เป็นการดัดแปลงวัตถุดิบส่วนเกินนำมาเสนอเป็นอาหารจานใหม่

4.1.4) มีการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงามรสชาติดี

จากงานวิจัยครั้งนี้พบว่าคุณภาพ ความสะอาด หน้าตา และรสชาติของอาหารเป็นองค์ประกอบรวมที่จะชักจูงให้ผู้บริโภคเข้ามาใช้บริการร้านอาหารสีเขียวมากขึ้น

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(9) หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการบริการอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด หน้าตาสวยงาม รสชาติดี ซึ่งมาตรฐานนี้มีความสัมพันธ์กับการใช้สูตรมาตรฐานซึ่งเป็นการควบคุมคุณภาพอาหาร

การใช้วัตถุดิบ การจัดแต่ง และรสชาติอาหาร จึงควรทำการตรวจสอบตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ การประกอบอาหาร การจัดงาน รสชาติของอาหาร และความคิดเห็นโดยรวมของผู้บริโภค

4.2) การจัดการเมนูร้านอาหารสี่เขียว

4.2.1) มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(8) มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน เมนูที่มีขั้นตอนการปรุงน้อย มีวิธีการควบคุมการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร มีวิธีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะในการประกอบอาหาร (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน โดยตรวจสอบการวางแผนการทำงาน ลดการตัดแต่งอาหาร หาวิธีใช้วัตถุดิบให้หมดไม่เหลือเศษ ลดขั้นตอนการประกอบอาหาร ควบคุมการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร ควบคุมอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะในการประกอบอาหารทำตามสูตรอาหาร เลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร ควบคุมการใช้ความร้อนในการประกอบอาหารให้เหมาะสมเพื่อลดการใช้พลังงาน

4.2.2) มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี

มาตรฐานนี้เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณ ลดการจัดเก็บ ลดระยะเวลาการเก็บ ยกเว้นการจัดซื้อวัตถุดิบจำนวนมากสำหรับวัตถุดิบที่มีที่จัดเก็บและเก็บได้นานเพื่อประหยัดต้นทุน และวางแผนการใช้งานได้เหมาะสมกับการจัดเก็บ

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(3) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ซื้อเฉพาะที่จำเป็น เลือกซื้อของที่มีคุณภาพ ลดการคัดทิ้งเกิดเป็นขยะ เลือกซื้อวัตถุดิบหรือสินค้าเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (หมวดที่ 1)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการวางแผนการจัดซื้อที่ดีให้ปริมาณการจัดซื้อ ระยะเวลาการจัดเก็บวัตถุดิบสัมพันธ์กับการบริการ โดยตรวจสอบหลักฐานการจัดซื้อ การจัดเก็บวัตถุดิบสภาพวัตถุดิบ

4.2.3) ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า

มาตรฐานนี้เพื่อป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในผู้บริโภค จากสถิติของกรมควบคุมโรค (2564) ในปี 2563 มีผู้ป่วยเป็นโรคอาหารเป็นพิษถึง 87,093 ราย และเสียชีวิต 1 ราย จึงควรเป็นหน้าที่หนึ่งของร้านอาหารสี่เขียวตามผลการวิจัยที่จะไม่นำเสนออาหารที่เป็นพิษต่อผู้บริโภค

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้ อย่างไรก็ตาม มาตรฐานนี้อยู่ในเกณฑ์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2561) แล้วซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของผู้เข้าร่วมโครงการกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม แต่การแยกเกณฑ์นี้ออกมาให้ชัดเจนและเห็นความสำคัญเป็นการป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค หรือเป็นพิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า โดยตรวจสอบวัตถุดิบไม่เน่าเสีย การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ อุณหภูมิในการจัดเก็บ วิธีการประกอบอาหาร อาหารปิ้งย่างอบที่ไหม้ดำ การใช้สารเคมีที่เป็นอันตรายในอาหาร อุณหภูมิของอาหาร อุณหภูมิในการจัดบริการอาหาร การตรวจการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

5) แนวปฏิบัติตามนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยดังนี้

5.1) การปฏิบัติตามกฎหมาย

5.1.1) ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสาธารณสุข สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561

ในสภาพความเป็นจริงพบว่าร้านอาหารหลายร้านยังละเลยการปฏิบัติตามกฎกระทรวงฯ นี้ แม้ว่าจะเป็นกฎหมายบังคับใช้ที่ทุกร้านอาหารต้องปฏิบัติตาม มีโทษจำหรือปรับตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 (2560) มาตรฐานนี้จึงเป็นการเข้มงวดตรวจสอบให้ร้านอาหารปฏิบัติอย่างเคร่งครัดเพื่ออนามัยของอาหาร ความสะอาดและความปลอดภัยในร้านอาหาร

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้ อย่างไรก็ตาม มาตรฐานนี้อยู่ในคุณสมบัติพื้นฐานของผู้เข้าร่วมโครงการกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม แต่ควรจัดทำมาตรฐานนี้เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎกระทรวงสาธารณสุข สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561 ซึ่งเป็นการตรวจสภาพร้านอาหารในเรื่องอนามัย ความสะอาด และความปลอดภัย

5.1.2) ต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย

กฎหมายบังคับให้ร้านอาหารต้องขออนุญาตเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ขออนุญาตสะสมอาหาร ขออนุญาตจำหน่ายสุรา การแสดงดนตรี การเสียามณี ถ้าร้านอาหารละเลยไม่ทำตามกฎหมายมีโทษจำคุกหรือปรับตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 (2560) ซึ่งในสภาพความเป็นจริงพบว่ามีร้านอาหารหลายร้านที่ละเลย

ไม่ปฏิบัติตามในเรื่องนี้ มาตรฐานนี้จึงจัดทำเพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้ อย่างไรก็ตาม มาตรฐานนี้อยู่ในคุณสมบัติพื้นฐานของผู้เข้าร่วมโครงการกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม แต่ควรจัดทำมาตรฐานนี้เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการขอใบอนุญาตต่าง ๆ ของร้านอาหารให้มืออย่างถูกต้อง

5.2) การปฏิบัติตามนโยบายภาครัฐ

5.2.1) มีการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐ

ในสภาวะการณปัจจุบันพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสนใจกับเรื่องสิ่งแวดล้อมมากขึ้นแต่ยังเป็นจำนวนน้อยอยู่ นโยบายสิ่งแวดล้อมของภาครัฐจึงเป็นสิ่งสำคัญในการชักชวนให้ประชาชนปฏิบัติตามมีความตื่นตัวขึ้นมากในกลุ่มผู้บริโภค เช่น การงดใช้หลอดพลาสติก งดใช้ถุงพลาสติก การปฏิบัติตามหลักการ Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA) เพื่อป้องกันการระบาดของโรคโควิด -19 มาตรฐานนี้จึงจัดทำเพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารมีความตื่นตัวและรับเอา นโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐเข้ามาปฏิบัติอย่างจริงจัง

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้ อย่างไรก็ตาม พบว่ามีเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องในเรื่องลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐ เช่น มาตรฐาน SHA การลดการใช้ถุงพลาสติก การงดใช้โฟม

5.2.2) ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

หลักสุขาภิบาลอาหารได้ถูกนำไปผนวกไว้ในกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561ด้วย ร้านอาหารจึงไม่สามารถเลือกปฏิบัติในเรื่องหลักสุขาภิบาลอาหารได้ แต่ในสภาพที่ปรากฏยังพบว่าร้านอาหารส่วนหนึ่งยังละเลยการปฏิบัติหรือไม่มีความรู้ในเรื่องหลักสุขาภิบาลอาหารจึงขาดการปฏิบัติในเรื่องนี้ มาตรฐานนี้จึงจัดทำเพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัด

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้ อย่างไรก็ตาม มาตรฐานนี้อยู่ในคุณสมบัติพื้นฐานของผู้เข้าร่วมโครงการกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม แต่ควรจัดทำมาตรฐานนี้เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารซึ่งแบ่งแยกออกเป็น การตรวจบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร การตรวจอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การตรวจเชื้อปนเปื้อนในอาหาร

6) แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยดังนี้

6.1) การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ

6.1.1) มีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ มีการวางแผนการใช้งานทั้งน้ำอุปโภคและบริโภค โดยแบ่งการตรวจสอบออกเป็น

- น้ำที่ใช้เพื่อการบริโภคสำหรับลูกค้า พนักงาน และการประกอบอาหาร

- น้ำเพื่อการอุปโภค การชำระล้าง ในห้องน้ำ ห้องครัว ส่วนจัดล้าง ชักผ้า สวน

การตรวจสอบประสิทธิภาพการใช้น้ำ เช่น รอบในการล้างจาน ระยะเวลาในการรดน้ำต้นไม้ การบริการน้ำดื่มขวดเล็กแทนขวดใหญ่ การถูพื้นแบบแห้งแทนการใช้น้ำล้างพื้น การเช็คจานก่อนเข้าเครื่องล้าง ใช้เครื่องล้างจานเมื่อภาชนะเต็มเครื่อง การใช้น้ำในห้องน้ำ เป็นต้น

6.1.2) มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม

แหล่งน้ำหมุนเวียนในที่นี้หมายถึงน้ำจากแหล่งน้ำต่าง ๆ ที่สามารถนำมาหมุนเวียนใช้ใหม่ได้ทั้งในการอุปโภคและบริโภคตามสภาพของน้ำ จากแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น บ่อ สระน้ำ น้ำตก น้ำฝน น้ำบาดาล มีการกักเก็บไว้ แหล่งน้ำจากระบบสาธารณสุขอุปโภค เช่น น้ำประปา น้ำบาดาล และแหล่งน้ำเหลือใช้จากการบริโภค อุปโภค น้ำเสียซึ่งได้รับการบำบัดแล้ว

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสม เช่น การกักเก็บน้ำธรรมชาติไว้ในบ่อ โถง ถัง นำมาใช้เพื่อการอุปโภคบริโภค น้ำดื่มเหลือจากลูกค้านำไปชะล้างพื้น หรือ รดน้ำต้นไม้ น้ำเสียที่บำบัดให้มีคุณภาพดีนำมาเป็นน้ำสำหรับการชำระล้างและรดน้ำต้นไม้

6.1.3) มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

การบำบัดน้ำเสียร้านอาหารนี้ได้บังคับใช้ไว้ในกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ร้านอาหารต้องปฏิบัติตาม ในสภาพปฏิบัติจริงพบว่าร้านอาหารหลายร้านมีการติดตั้งถังดักไขมันไว้ในร้าน หรือนอกร้าน ก่อนปล่อยน้ำเสียออกสู่สาธารณะ และหลายร้านไม่ได้ดูแลรักษาถังดักไขมัน ไม่สามารถใช้งานได้ หรือไม่ได้ติดตั้งถังดักไขมัน ร้านอาหารขนาดใหญ่อาจมีระบบบำบัดน้ำเสียภายนอกอาคารซึ่งอาจขาดการดูแลรักษาเช่นกัน มาตรฐานนี้จึงจัดทำเพื่อตรวจสอบกระตุ้นให้ร้านอาหารมีการจัดการน้ำเสียได้อย่างถูกต้อง

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(28) มีการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นภายนอกอาคารและมีการดูแลรักษา ก่อนปล่อยสู่ภายนอกสถานประกอบการ (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ เช่น การตรวจสอบถังดักไขมัน น้ำระบายจากส่วนจัดล้าง ครีว ระบบบำบัดน้ำเสีย ค่าน้ำเสียก่อนปล่อยออกสู่สาธารณะ

6.1.4) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบ

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบเฉพาะการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ มีผู้รับผิดชอบดูแลอุปกรณ์การใช้น้ำให้อยู่ในสภาพดีไม่มีน้ำรั่วไหล เช่น ท่อน้ำแตกได้ดิน ก๊อกน้ำปิดไม่สนิท ซึ่งทำให้เกิดการสูญเสียน้ำ จึงควรมีผู้รับผิดชอบในการดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำต่าง ๆ อย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ ซ่อมแซมอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ

6.2) แนวปฏิบัติการประหยัดน้ำ

6.2.1) มีการรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสมทั้งการรณรงค์ในกลุ่มพนักงานและลูกค้าเพื่อสร้างจิตสำนึกและก่อให้เกิดพฤติกรรมประหยัดน้ำอย่างต่อเนื่อง

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบเฉพาะ การรณรงค์การประหยัดน้ำทั้งการบริโภคและอุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การประชุมพนักงานประจำวัน การติดป้าย สติกเกอร์ ปิดน้ำเมื่อไม่ใช้ การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำต่าง ๆ เป็นการรณรงค์การประหยัดน้ำด้วยการปฏิบัติ การจัดบริการน้ำดื่มให้ลูกค้าจากเหยือกแทนขวด

6.2.2) มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ
เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(27) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้น้ำหรือนุรักษ์น้ำ (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ โดยการบันทึกการใช้น้ำ ทำการติดมิเตอร์น้ำในแต่ละส่วนการใช้งาน เช่น ห้องพักพนักงาน ครัว ส่วนจัดล้าง เพื่อการวิเคราะห์ และประเมินการใช้น้ำในแต่ละส่วน ถ้ามีการรั่วไหล หรือการใช้น้ำผิดปกติจะได้แก้ไขได้ทันที และจัดทำสถิติการใช้น้ำโดยรวมของทั้งร้านนำมาเปรียบเทียบกับจำนวนลูกค้าในแต่ละเดือน จัดทำเป็นเป้าหมายค่ามาตรฐานการใช้น้ำที่ควรจะเป็นต่อลูกค้า 1 คน ทั้งนี้มาตรฐานหลากหลายแวดล้อม *The Nordic Swan Eco label* ให้ทำการวัดปริมาณการใช้น้ำของร้านอาหารเทียบกับจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ ไม่ควรเกิน 45 ลิตรต่อลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ 1 คน (Nordic Swan, 2019) มาตรฐานนี้จึงควรจัดทำค่าการใช้น้ำมาตรฐานต่อลูกค้าคนขึ้นมาอ้างอิง

6.2.3) มีมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย

ในสภาพที่ปรากฏจริงพบว่าในร้านอาหารมีการละเลยทิ้งขยะ เศษอาหารลงในลำรางระบายน้ำ การไม่กำจัดเศษอาหารออกก่อนการชะล้าง ทำให้ระบบบำบัดน้ำเสีย ท่ออุดตัน ส่งกลิ่นเหม็นหรือมีการทิ้งสารเคมีอันตรายลงในระบบบำบัดน้ำเสียซึ่งทำให้เกิดมลพิษต่อผืนดินและแหล่งน้ำ มาตรฐานนี้จึงเป็นการตรวจสอบและกระตุ้นให้ร้านอาหารจัดทำมาตรการ การบังคับและขอความร่วมมือพนักงานในการปฏิบัติข้อนี้อย่างสม่ำเสมอ

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบมาตรการควบคุม ป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะอาหาร ขยะอื่น สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย เช่น การคัดแยกเศษอาหารออกจากขยะอาหารก่อนเทน้ำเสียลง

ท่อน้ำทิ้ง การเช็ดจานชาม กระจกที่เปื้อนเศษอาหาร ไขมัน ก่อนทำการล้าง ไม่ทิ้งขยะ สารเคมี ลง
ลำรางระบาย การจัดเก็บขยะในลำรางระบาย

6.2.4) มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(27) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ (หมวดที่ 3)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม เช่น
เช่น ก๊อกน้ำเพิ่มอากาศช่วยน้ำไหลแรงแต่ปริมาณน้ำลดลง โถชักโครกประหยัดน้ำ โถปัสสาวะมี
เซนเซอร์ปล่อยน้ำล้างอัตโนมัติ

7) แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว ประกอบด้วยแนวปฏิบัติย่อยดังนี้

7.1) การจัดการอาคารสีเขียว

7.1.1) มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึงพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการ
ระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(11) มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึงพาธรรมชาติ (หมวดที่ 2)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พึงพาธรรมชาติ
ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน เช่น การออกแบบอาคารให้ลดการใช้พลังงาน
มีการระบายอากาศที่ดี การกั้นความร้อนจากภายนอกด้วยต้นไม้ การใช้แสงสว่างจากภายนอกเข้ามา
ในอาคารแต่ต้องไม่รบกวนการทำงานของเครื่องปรับอากาศ การกั้นห้องเป็นสัดส่วนลดการใช้
เครื่องปรับอากาศ การติดตั้งม่านอากาศตรงประตูเข้า การติดตั้งเครื่องปรับอากาศให้สามารถ
กระจายความเย็นได้อย่างทั่วถึง และไม่ทำงานหนัก การใช้ไฟแสงสว่างส่องเฉพาะที่

7.1.2) มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื่องจากในครัวมีการประกอบอาหารเป็นแหล่งสะสมความร้อน คิว้นและกลิ่นซึ่งส่งผล
ต่อบรรยากาศการทำงานและสุขภาพของพนักงาน อีกทั้งยังก่อให้เกิดกลิ่นคาวรั้วไหลเข้าบริเวณ
บริการและชุมชนทำให้เกิดความรำคาญได้ มาตรฐานนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อตรวจสอบและส่งเสริมให้
ร้านอาหารจัดการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพ

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำความเย็นและระบายอากาศในครัว เช่น การทำหลังคาครัวให้สูง มีฉนวนกันความร้อน มีทางลมพัดผ่าน การใช้เครื่องทำลมเย็นต่อท่อลมเย็นเข้าในครัวแทนการใช้เครื่องปรับอากาศ การใช้ชุดดูดอากาศที่มีประสิทธิภาพ ไม่หันท่อระบายเข้าสู่ชุมชน

7.1.3) มีการจัดทำระบบเชื้อเพลิงแก๊ส ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ ปลอดภัย

ร้านอาหารมีโอกาสเกิดอัคคีภัยสูงจากการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร การกักเก็บเชื้อเพลิง จึงต้องมีการจัดทำมาตรฐานนี้ขึ้น

ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการจัดทำระบบเชื้อเพลิงแก๊ส ที่มีประสิทธิภาพ ป้องกันอุบัติเหตุ และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ ปลอดภัย เช่น การจัดเก็บถังแก๊สให้ห่างจากบริเวณประกอบอาหาร การติดตั้งวาล์วแก๊ส การเดินท่อแก๊ส การกำหนดผู้รับผิดชอบในการดูแลระบบเชื้อเพลิง การบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ การตรวจสอบความปลอดภัยของระบบเชื้อเพลิง

7.2) การออกแบบอาคารสีเขียว

7.2.1) มีการป้องกัน ระวังไม่ให้เกิดอัคคีภัย

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(41) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย (หมวดที่ 4)

(42) มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด (หมวดที่ 4)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการป้องกันระวังไม่ให้เกิดอัคคีภัย โดยการตรวจสอบการติดตั้งถังดับเพลิงที่ใช้งานได้เหมาะกับประเภทของอัคคีภัย จัดวางในที่ที่เหมาะสม เข้าถึงง่าย มีการบำรุงรักษา การฝึกอบรมพนักงานให้มีความพร้อมเมื่อเกิดอัคคีภัย การไม่สะสมวัสดุที่อาจเป็นเชื้อไฟ

7.2.2) มีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(12) มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (หมวดที่ 2)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการใช้วัสดุก่อสร้าง เฟอร์นิเจอร์ หน้าต่าง พรม สี อุปกรณ์ครัว ห้องน้ำ เครื่องใช้สำนักงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และหมุนเวียนนำกลับมาใช้ใหม่ เช่น การไม่ใช้ไม้หวงห้าม การใช้ไม้เชิงเกษตร ไม้อัด ใช้วัสดุรีไซเคิล วัสดุรีไซเคิล วัสดุที่ได้รับการรับรองว่าเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ การใช้สีที่มีค่า VOC ต่ำ

7.2.3) มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เพื่อป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสมของลักษณะสถานที่

สถานที่ตั้งของร้านอาหารในประเทศไทยมีทั้งที่อยู่ในอาคารและนอกอาคาร การจัดพื้นที่สีเขียวเพื่อการสร้างบรรยากาศและป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ จึงไม่สามารถกระทำได้ทุกร้าน อย่างไรก็ตามร้านอาหารที่อยู่ในอาคารมีข้อบังคับห้ามปลูกต้นไม้ หรือไม่สามารถปลูกต้นไม้ได้ อาจจัดวางต้นไม้กระถาง ไม้พอกอากาศ ไม้ประดับขนาดเล็กแทนได้ตามความเหมาะสม

เกณฑ์มาตรฐานของกรมส่งเสริมฯ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัตินี้

(11) มีพื้นที่สีเขียวภายนอกอาคาร มีต้นไม้ลดฝุ่น หรือดูดสารพิษได้ (หมวดที่ 2)

ข้อเสนอแนะรายละเอียดการจัดทำมาตรฐานและตรวจสอบ

จัดทำมาตรฐานและตรวจสอบการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร เช่น แนวการปลูกต้นไม้เพื่อกันแสง ฝุ่น ควัน ความร้อน ไม้ประดับในอาคาร สวนแนวตั้ง

5.5.1.3 การตรวจสอบรับรองและควบคุมมาตรฐานร้านอาหารสีเขียว

จากข้อมูลของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2565) มีจำนวนร้านอาหารทั่วประเทศที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร (ร้านอาหารสีเขียว) และผ่านมาตรฐานจำนวนรวมในปี พ.ศ. 2562 - 2564 มีทั้งหมด 35 ร้าน ซึ่งนับว่าเป็นจำนวนน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนร้านอาหารที่จดทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า (2562) จำนวน 14,413 ร้าน กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมเป็นหน่วยงานที่มีบทบาทหลักในการดำเนินการส่งเสริม จัดทำมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย และตรวจสอบ ให้การรับรองร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานของโครงการฯ โดยแบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับทองแดง ระดับเงิน และระดับทอง โดยมีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนส่งผู้แทนร่วมเป็นกรรมการ อาทิ การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย, สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, กรมควบคุมมลพิษ, กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, กรมการท่องเที่ยว, องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย, สถาบันอาหาร, มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, มหาวิทยาลัยมหิดล, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สมาคมภัตตาคารไทย, สมาคมธุรกิจร้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญด้านร้านอาหารและสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตามการดำเนินงานของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมที่ดำเนินงานโครงการฯ ตามงบประมาณ

ในแต่ละปี ทำให้มีข้อจำกัดในการส่งเสริมให้เกิดร้านอาหารสีเขียวได้จำนวนมากและอย่างรวดเร็ว ประกอบกับสภาวะการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 ทำให้การดำเนินงานโครงการเกิดความล่าช้าและยากลำบากในการตรวจสอบร้านอาหารเนื่องจากร้านอาหารเลิกกิจการหรือปิดทำการ และต้องป้องกันการติดต่อโรคโควิด - 19 แม้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสนใจเรื่องสิ่งแวดล้อมและอนามัยเพิ่มขึ้นจากความตื่นตัวเพื่อป้องกันโรคโควิด - 19 แต่ก็ยังมีความตื่นตัวน้อยในเรื่องร้านอาหารสีเขียว

จากการทบทวนงานวรรณกรรมของงานวิจัยครั้งนี้พบว่าในต่างประเทศ บทบาทการส่งเสริม ควบคุม และจัดทำมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวมีทั้งที่เป็นของหน่วยงานเอกชนและหน่วยงานอิสระของภาครัฐ และในสหรัฐอเมริกาไม่ได้มีเพียงหน่วยงานเดียวที่รับหน้าที่นี้ แต่หน่วยงานที่มีบทบาทนำสุดคือสมาคมร้านอาหารสีเขียว (Green Restaurant Association) เป็นองค์กรอิสระที่ไม่แสวงผลกำไร ก่อตั้งปี ค.ศ. 1990 มีสมาชิกร้านอาหารสีเขียวจำนวนมากในสหรัฐอเมริกา ดำเนินการส่งเสริมให้เกิดร้านอาหารสีเขียว การบริโภคสีเขียว การให้ความรู้เรื่องสิ่งแวดล้อม ใช้วิธีการในการให้ร้านอาหารสมัครเป็นสมาชิกและดำเนินการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐานที่ตั้งไว้ ค่าใช้จ่ายมาจากการสนับสนุนของสมาชิกและการระดมทุนบริจาค (GRA, 2019) นอกจากนี้ในสหรัฐอเมริกายังมีองค์กรกรีนซีล (Green Seal) เป็นองค์กรอิสระที่ไม่แสวงผลกำไร เช่นกัน ก่อตั้งในปี ค.ศ. 1989 มีหน้าที่จัดสร้างมาตรฐาน และส่งเสริมให้การรับรองผลิตภัณฑ์และงานบริการหลายประเภท ขอบข่ายทำงานในทั่วโลก แต่มีสำนักงานใหญ่อยู่ในสหรัฐอเมริกา หนึ่งในงานบริการที่กรีนซีลจัดทำมาตรฐานคือร้านอาหารสีเขียว (Green Seal, 2019) ส่วนในสหราชอาณาจักรเป็นขององค์กรอิสระไม่แสวงผลกำไรคือสมาคมร้านอาหารแบบยั่งยืน (Sustainable Restaurant Association) ก่อตั้งในปี ค.ศ. 2009 มีขอบข่ายการทำงานในประเทศในเครือจักรภพอังกฤษ (SRA, 2019) ในส่วนของประเทศในเครือสแกนดิเนเวียมีหน่วยงานสังกัดภาครัฐใช้ชื่อว่า The Nordic Ecolabel หรือ Nordic Swan เป็นผู้จัดทำมาตรฐานและให้การรับรองผลิตภัณฑ์และงานบริการเพื่อสิ่งแวดล้อมหลายประเภท รวมทั้งร้านอาหารสีเขียว มีขอบข่ายการทำงานในประเทศในเครือสแกนดิเนเวีย (Nordic Swan, 2019)

ในมุมมองของผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอแนะว่ากรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมควรกระจายบทบาทจากกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมไปยังหน่วยงานและองค์กรอิสระอื่น ๆ ด้วยให้เป็นหน่วยร่วมในการทำงาน เช่น สมาคมภัตตาคารไทย, สมาคมธุรกิจร้านอาหาร, สมาคมโรงแรม (ร้านอาหารในโรงแรม), สถาบันอาหาร, สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย, มูลนิธิใบไม้เขียว, สถาบันการศึกษาต่าง ๆ, สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, กรมพัฒนาธุรกิจการค้า และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ โดยที่กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมทำ

หน้าที่เป็นหน่วยงานกลางส่งเสริมให้หน่วยงานอื่น ๆ มีบทบาทเพิ่มขึ้นทั้งในด้านการส่งเสริมการจัดทำมาตรฐาน การตรวจสอบ การควบคุม แต่เป็นไปตามมาตรฐานและวิธีการที่กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมกำหนด

5.5.2 ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงาน

5.5.2.1 ภาครัฐ

5.5.2.1.1 รัฐบาล

ในส่วนของรัฐบาลได้มีการจัดทำแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561 - 2580 ซึ่งมีวิสัยทัศน์ประเทศคือ "ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง" ประกอบด้วยหลายยุทธศาสตร์ ประเด็นหนึ่งคือสร้างการเติบโตอย่างยั่งยืนบนสังคมเศรษฐกิจสีเขียวประกอบด้วย การเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจฐานชีวภาพ อนุรักษ์ฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพ อนุรักษ์ฟื้นฟูแหล่งน้ำธรรมชาติ รักษาและเพิ่มพื้นที่สีเขียว และส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2564) แม้ว่ารัฐบาลมีการจัดทำแผนยุทธศาสตร์แล้วนี้ก็ตาม แต่ในทางปฏิบัติพบว่าภาคประชาชนยังขาดความตระหนักและตื่นตัวในเรื่องนี้ ตัวอย่างในการสร้างความตื่นตัวให้แก่ประชาชนในเรื่องนี้ของภาครัฐที่สาธารณประชาชนจีนได้ออกโครงการ "Clean Plate" หรือรณรงค์ให้เกลี้ยงจาน รณรงค์ให้คนจีนสั่งอาหารให้น้อยลง และให้ร้านอาหารลดราคาร่วมมือในการรณรงค์ เช่น ลูกค้าที่มาเป็นกลุ่มให้สั่งอาหารน้อยกว่าจำนวนคนที่มา 1 จาน เรียกว่าระบบ N-1 เพื่อสร้างความตื่นตัวในประชาชนให้ตระหนักถึงปัญหาขยะอาหารและความมั่นคงทางด้านอาหาร ซีซีทีวี สื่อทางการของรัฐบาลจีนยังรณรงค์ต่อต้านการไลฟ์สตรีม โชว์การรับประทานอาหารที่โชว์ความอุดมสมบูรณ์เต็มโต๊ะ (ฐานเศรษฐกิจ, 2563)

ดังนั้นรัฐบาลควรกำหนดนโยบายระดับประเทศจัดทำ โครงการ การรณรงค์ การให้ความรู้ เรื่องร้านอาหารสีเขียว ส่งเสริมให้ร้านอาหารปรับเปลี่ยนเป็นร้านอาหารสีเขียวและตั้งเป้าหมายในอนาคตให้เป็นแนวปฏิบัติที่ร้านอาหารทั่วประเทศนำไปปฏิบัติตามด้วยความสมัครใจ ซึ่งจะส่งผลดีต่อประเทศชาติในหลายมิติทั้งด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ด้านสุขภาพอนามัยของประชาชน ด้านเศรษฐกิจ ทั้งนี้ควรทำการรณรงค์ควบคู่กับการให้ความรู้ การส่งเสริมการบริโภคที่ยั่งยืนแก่ประชาชนอย่างต่อเนื่องเป็นรูปธรรม และให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารและการบริโภคของประชาชนจัดทำนโยบาย แผนปฏิบัติงานของหน่วยงานให้สอดคล้องกับนโยบายระดับชาติต่อไป ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะมีบทบาทที่ส่งเสริมซึ่งกันและกัน ทั้งนี้รัฐบาลอาจมีนโยบายให้ผลตอบแทนแก่ร้านอาหารที่สามารถปรับเปลี่ยนเป็นร้านอาหารสีเขียวได้ตาม

มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวที่กำหนด เช่น การลดการจัดเก็บภาษีรายได้ การให้รางวัลร้านอาหารสีเขียวระดับประเทศ การเผยแพร่ร้านอาหารสีเขียวในระดับโลก

5.5.2.1.2 กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (2565) เป็นกระทรวง ๑ ที่มีบทบาทหลักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและส่งเสริมให้เกิดร้านอาหารสีเขียวมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและมีบทบาทโดยตรงต่อร้านอาหารสีเขียวหลายหน่วยงาน ผู้วิจัยขอนำเสนอข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดังนี้

1) กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ในฐานะที่เป็นหน่วยงานจัดทำมาตรฐานร้านอาหารสีเขียว ให้ความรู้ ส่งเสริม ตรวจสอบ และควบคุมมาตรฐานร้านอาหารสีเขียว ควรพิจารณาปรับปรุงพัฒนามาตรฐานร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยตามข้อเสนอแนะในหัวข้อ 5.5.1.2 เพื่อสร้างมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวให้ครอบคลุมทุกมิติ และควรเร่งรีบทำการประชาสัมพันธ์ เชิญชวนร้านอาหารให้เข้าร่วมโครงการร้านอาหารสีเขียว ทำการตรวจสอบและควบคุมมาตรฐาน โดยการกระจายบทบาทในการส่งเสริม ตรวจสอบ และควบคุมนี้ให้หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังที่ได้กล่าวมาแล้วในหัวข้อ 5.5.1.3 เพื่อสร้างความตื่นตัว ตระหนักแก่ร้านอาหารและประชาชนต่อปัญหาสิ่งแวดล้อม และเพิ่มประสิทธิภาพการสร้างร้านอาหารสีเขียวให้มีจำนวนมากขึ้นทันการกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไปในทางลบเพิ่มขึ้นทุกขณะ

2) กรมควบคุมมลพิษ ในฐานะที่มีบทบาทในการให้ความรู้ เผยแพร่ จัดทำแผนงาน ติดตาม ตรวจสอบ กำหนดมาตรฐานการควบคุมมลพิษประเภทต่าง ๆ ในประเทศไทย ในส่วนของร้านอาหารซึ่งมีการสร้างมลพิษต่าง ๆ จำนวนมากและขาดการควบคุมอย่างเคร่งครัด กรมควบคุมมลพิษควรกำหนดมาตรฐานเบื้องต้นในการควบคุมมลพิษในร้านอาหารได้แก่ มลพิษทางผิวดิน ทางน้ำ ทางอากาศ (แสง คาร์บอน กลิ่น ฝุ่นละออง ความร้อน ความชื้น) ทางเสียง และอื่น ๆ รวมทั้งบทกำหนดลงโทษตามกฎหมายถ้าร้านอาหารละเลยไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานการควบคุมมลพิษขั้นพื้นฐานนี้ และทำการเผยแพร่ความรู้ แนวทางปฏิบัติควบคุมมลพิษต่าง ๆ นี้ให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร และนำมาตรฐานนี้จัดเป็นมาตรฐานหนึ่งของร้านอาหารสีเขียว เพื่อการปฏิบัติของร้านอาหารที่เป็นไปในทิศทางเดียวกันทั่วประเทศ

3) สำนักงานสิ่งแวดล้อมภาคที่ 1-16 ขึ้นกับสำนักงานปลัดกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มีบทบาทในการจัดทำแผนจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อมในระดับภาค เพื่าระวัง ตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม ส่งเสริม เชื่อมโยงเครือข่ายด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม ดำเนินการตามกฎหมายสิ่งแวดล้อม และสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จึงเป็นหน่วยงานที่มีบทบาทโดยตรงต่อการส่งเสริมการสร้างร้านอาหารสีเขียวให้เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว และแพร่หลาย

ควรจัดทำแผนการส่งเสริมการสร้างร้านอาหารสีเขียวในพื้นที่ที่รับผิดชอบตามมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมอย่างเร่งด่วน ทำการประสานเชื่อมโยงหน่วยงานร้านอาหารในพื้นที่ ชักชวน ตำรวจ ตรวจสอบ ควบคุม และเผยแพร่การส่งเสริมนี้ให้ประชาชนรับรู้ เพื่อสร้างความตื่นตัวและตระหนักในเรื่องร้านอาหารสีเขียว สิ่งแวดล้อม และการบริโภคที่ยั่งยืน

4) องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน) เป็นองค์การที่มีบทบาทหนึ่งในการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพให้คำแนะนำแก่หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนเกี่ยวกับการจัดการก๊าซเรือนกระจก เผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการจัดการก๊าซเรือนกระจก องค์การฯ จึงควรจัดทำการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์การจัดการก๊าซเรือนกระจกนี้ต่อร้านอาหารและประชาชน ให้มีความรู้และความเข้าใจมากขึ้นต่อวิธีการในการควบคุมและลดการสร้างก๊าซเรือนกระจกในระดับครัวเรือนและร้านอาหาร และจัดทำวิธีการนี้ให้เป็นส่วนหนึ่งของมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมต่อไป

5.5.2.1.3 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีบทบาทหลักในการพัฒนานโยบาย แผนงานหลัก เกณฑ์มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำของประเทศ เผยแพร่และพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำแก่หน่วยงานต่าง ๆ และชุมชน ทั้งนี้เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารเป็นมาตรฐานพื้นฐานและเป็นข้อบังคับในกฎกระทรวงสาธารณสุข ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561 ซึ่งร้านอาหารต้องปฏิบัติตาม และยังเป็นแนวปฏิบัติหนึ่งในผลการวิจัยครั้งนี้ แต่จากสภาพจริงของร้านอาหารจำนวนหนึ่งยังพบว่ามีกรณีละเลยข้อปฏิบัติเรื่องสุขาภิบาลอาหารหลายประการ เช่น ความสกปรกในร้านอาหาร การวางวัตถุดิบอาหารกับพื้นทางเดิน การละเลยการกำจัดไขมัน การปล่อยน้ำเสียที่ไม่ได้รับการบำบัดลงลำรางสาธารณะ การทิ้งขยะไม่เป็นที่ การเป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค และสัตว์พาหะนำโรค การบริการอาหารที่เป็นพิษ เป็นต้น ที่ผ่านมามีพบว่ามีสำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้ทำการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ตรวจสอบ ควบคุม งานสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารอย่างต่อเนื่องโดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเอง และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีข้อกำหนดให้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่จะเปิดร้านอาหารต้องขออนุญาตต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น บุคลากรต้องได้รับการอบรมผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร แต่เนื่องจากการสร้างความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวนมากและกระจายอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศจึงเป็นเรื่องยากลำบากที่จะติดตาม ควบคุมให้บุคลากรของร้านอาหารกระทำการตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้ตลอดเวลา สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจึงควรเร่งรัดทำการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานสุขาภิบาลร้านอาหารทำการติดตาม ดูแล ควบคุมให้ร้านอาหารปฏิบัติ

ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัดผ่านหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรุงเทพมหานคร สาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

นอกจากนี้พบว่าในมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารของสำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำยังได้เพิ่มเรื่องการใช้ภาชนะปลอดภัยเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ใช่โฟม และใช้ผักและผลไม้ปลอดภัยเครื่องหมาย Q เข้ามาในเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมากด้วย ซึ่งทั้งสองข้อนี้เป็นส่วนหนึ่งของแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวจากผลการวิจัยในครั้งนี้ด้วย สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำจึงอาจแนะนำมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมเข้ามาผนวกใช้กับหลักสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร ทำการเผยแพร่ไปพร้อมกัน สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำยังอาจเพิ่มบทบาทในฐานะหน่วยงานร่วมกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมทำการตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวไปด้วย

5.5.2.1.4 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นการกระจายอำนาจทางการปกครองสู่ท้องถิ่น ให้ประชาชนในท้องถิ่นนั้นได้มีส่วนร่วม (วสันต์ เหลืองประภัสร์, 2547) ปัจจุบันประเทศไทยมีรูปแบบการปกครองท้องถิ่น 5 รูปแบบคือ

- 1) กรุงเทพมหานคร
- 2) เมืองพัทยา
- 3) เทศบาล
- 4) องค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.)
- 5) องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.)

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจึงเป็นหน่วยงานที่ใกล้ชิดกับประชาชนมากที่สุดและยังมีหน้าที่ส่งเสริม บริการ ด้านสาธารณสุข สุขภาพ และสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมแก่ประชาชนซึ่งเป็นการกระจายอำนาจมาจากส่วนกลางให้ท้องถิ่นรับผิดชอบ ถ้ารัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการสร้างร้านอาหารสีเขียวเพื่อประโยชน์แก่สิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชนอย่างจริงจัง องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจะเป็นหน่วยงานที่สามารถเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เรื่องร้านอาหารสีเขียวและการบริโภคที่ยั่งยืน ไปสู่กลุ่มเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกระตุ้นกลุ่มเป้าหมายให้เกิดการรับรู้ สร้างความตระหนัก นำไปสู่การปฏิบัติตามแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวได้อย่างทั่วถึงต่อไป

ในส่วนของกรุงเทพมหานครซึ่งเป็นศูนย์กลางความเจริญของประเทศและเป็นตัวอย่างการปฏิบัติให้แก่องค์กรส่วนท้องถิ่นอื่น ๆ ได้มีการจัดทำมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจัดระดับร้านอาหารที่ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์ออกเป็น 3 ระดับ คือ ดี ดีมาก และดีเลิศ ในระดับดีเลิศเพิ่มเกณฑ์ด้านร้านอาหารสีเขียวเข้ามา คือ การไม่สร้างมลพิษ การงดใช้โฟม การเลิกใช้วัตถุพิษที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การคัดแยกขยะ การนำขยะไปใช้ให้เกิดประโยชน์ การใช้

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการส่งเสริมการตลาดใช้ภาษาประเภทใช้ครั้งเดียวทิ้ง (สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, 2564) กรุงเทพมหานครจึงควรเป็นองค์กรผู้นำที่ส่งเสริมการสร้างร้านอาหารสีเขียวอย่างจริงจังจึงดำเนินบทบาทร่วมกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมในการส่งเสริมการใช้มาตรฐานร้านอาหารสีเขียว

5.5.2.1.5 กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ มีอำนาจและหน้าที่หลักในการพัฒนาผู้ประกอบการและสถาบันการค้า ส่งเสริมธุรกิจค้าส่งและค้าปลีก ธุรกิจบริการ (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์, 2565) ซึ่งร้านอาหารจัดเป็นธุรกิจบริการที่ต้องจดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์ กรมพัฒนาธุรกิจการค้าจึงสามารถส่งเสริมให้ร้านอาหารนำแนวทางปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวไปใช้ได้โดยตรง โดยสามารถทำการแนะนำการปฏิบัติได้ตั้งแต่ขั้นตอนการจดทะเบียนพาณิชย์ และยังสามารมีบทบาทร่วมกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ในการเชิญชวน อบรม พัฒนา คัดกรอง ตรวจสอบ ควบคุมร้านอาหารที่ขอเข้ารับการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวได้อย่างรวดเร็วเนื่องจากมีฐานข้อมูลของร้านอาหารต่าง ๆ อยู่แล้ว ทั้งนี้กรมพัฒนาธุรกิจการค้ายังเป็นหน่วยงานที่จัดทำมาตรฐานร้านอาหาร Thai Select บังบอกถึงเอกลักษณ์มาตรฐานอาหารรสชาติไทยแท้ และทำการส่งเสริมเผยแพร่ไประดับนานาชาติ มีชื่อเสียงไปทั่วโลก ซึ่งกรมพัฒนาธุรกิจการค้าอาจร่วมมือกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ผลักดันให้มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวของประเทศไทยเป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติอีกหนึ่งมาตรฐานเช่นกัน

5.5.2.1.6 การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย การไฟฟ้านครหลวง และการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค ทั้ง 3 หน่วยงานมีนโยบายและกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่อง เช่น การส่งเสริมการเปลี่ยนหลอดไฟไส้และหลอดฟลูออเรสเซนต์เป็นหลอดแอลอีดี การส่งเสริมอาคารประหยัดพลังงาน การส่งเสริมการลดก๊าซเรือนกระจก เป็นต้น การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย ยังร่วมเป็นคณะกรรมการ โครงการการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหารของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมด้วย ซึ่งหน่วยงานทั้ง 3 แห่ง สามารถเพิ่มบทบาทในการส่งเสริมร้านอาหารสีเขียวได้โดยตรง ด้วยการให้ความรู้ การแนะนำ จัดโครงการสำหรับร้านอาหารในการส่งเสริมให้ร้านอาหารเลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าประหยัดพลังงาน หรืออุปกรณ์ใช้พลังงานทางเลือกที่เหมาะสม การจัดการให้ประหยัดพลังงาน การปฏิบัติของร้านอาหารเพื่อการประหยัดพลังงาน ในฐานะผู้เชี่ยวชาญด้านพลังงาน

5.5.2.2 ภาคเอกชน

5.5.2.2.1 ร้านอาหาร

ข้อเสนอแนะต่อผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในฐานะปัจเจกบุคคลจะต้องสร้างความตระหนัก ตื่นตัวในส่วนของตนเองด้วยการเปิดรับองค์ความรู้ต่าง ๆ ในเรื่องนี้ รับรู้ถึงประโยชน์ในการเป็นร้านอาหารสีเขียวทั้งในด้านอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม สุขภาพ อนามัย ชุมชน สังคม และเศรษฐกิจพอเพียง และลงมือปฏิบัติในชีวิตประจำวัน เช่น การบริโภคแต่พอเพียง การรับประทานอาหารเน้นผักมากกว่าโปรตีนและไขมัน การคัดแยกขยะ การนำเศษอาหารไปหมักทำปุ๋ย เป็นต้น ซึ่งจะนำไปสู่ความตระหนักและการปฏิบัติในระดับที่สูงขึ้น รวมถึงการชักชวนคนรอบข้างและคนในสังคมให้ปฏิบัติตาม อย่างไรก็ตาม จากผลการวิจัยครั้งนี้พบว่าพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารได้รับแรงกระตุ้นจากหลายปัจจัยทั้งปัจจัยภายใน เช่น อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร ปัจจัยภายในด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมของตัวเอง ปัจจัยภายในด้านส่วนประสมทางการตลาดสีเขียว ปัจจัยภายนอกทั้งระดับจุลภาคและมหภาค เช่น คู่แข่ง ลูกค้า การเมือง เศรษฐกิจ การกระตุ้นให้ปัจเจกบุคคลตระหนักและตื่นตัวในเรื่องนี้จึงขึ้นกับปัจจัยภายในของตัวเอง และแรงกระตุ้นทั้งจากภาครัฐ ภาคเอกชนด้วย

5.5.2.2.2 สมาคม ชมรมที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารมีอยู่หลายองค์กร เช่น สมาคมภัตตาคารไทย สมาคมร้านอาหารไทยและสตรีทฟู้ด สมาคมธุรกิจร้านอาหาร สมาคมเชฟประเทศไทย สมาคมโรงแรมไทย (ร้านอาหารในโรงแรม) ชมรมพ่อครัวไทยเกาะสมุย ชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงใหม่ ชมรมร้านอาหารจังหวัดสมุทรสาคร ฯ

สมาคมและชมรมเหล่านี้ต่างล้วนมีบทบาทในการเป็นการรวมกลุ่มของคนในอาชีพและทำหน้าที่เป็นเสมือนตัวแทนของสมาชิกในกลุ่ม เป้าประสงค์โดยรวมเพื่อการพัฒนาในสาขาอาชีพยกระดับมาตรฐานอาชีพ สมาคมและชมรมเหล่านี้จึงควรให้ความสนใจ ตระหนักถึงความจำเป็นของการสร้างให้เกิดร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยให้มีจำนวนมากขึ้นเพื่อผลที่ดีต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพอนามัยของประชาชน และการพัฒนาธุรกิจของร้านอาหาร จัดทำเป็นนโยบายขององค์กร ทำการเผยแพร่ ให้ความรู้ ชักชวนแก่สมาชิก และเป็นหน่วยตรวจสอบ ควบคุมร่วมกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม

อนึ่งอาจมีการส่งเสริมให้จัดตั้งสมาคมร้านอาหารสีเขียวหรือชมรมร้านอาหารสีเขียวขึ้นมา จากข้อมูลของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (2565) มีจำนวนร้านอาหารสีเขียว ณ สิ้นปี 2564 ทั้งหมด 35 ร้าน ซึ่งเป็นจำนวนเพียงพอที่ควรได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานเอกชนหรือผู้ประกอบการร้านอาหารสีเขียวเองจัดตั้งสมาคมร้านอาหารสีเขียวประเทศไทยขึ้น เพื่อเป็นศูนย์กลางในการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างร้านอาหารสีเขียว การส่งเสริมชักชวนให้ร้านอาหารอื่นเข้ามาร่วมพัฒนาเป็นร้านอาหารสีเขียว การร่วมเป็นหน่วยร่วมตรวจสอบ ควบคุมร้านอาหารสีเขียวให้เป็นไปตามมาตรฐานร้านอาหารสีเขียว ในอนาคตสมาคมร้านอาหารสีเขียว

ประเทศไทยจึงอาจจะเป็นกำลังหลักในการขยายจำนวนร้านอาหารสีเขียวและเป็นตัวแทนของร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

5.5.2.2.3 หอการค้าไทย จัดตั้งขึ้นตามพระราชบัญญัติหอการค้า พ.ศ. 2509 มีบทบาทในการส่งเสริมวิสาหกิจต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ทางการค้าทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ มีสมาชิกเป็นบริษัทการค้าทุกระดับ นอกจากบทบาทด้านส่งเสริมการค้าแล้ว หอการค้ายังมีบทบาทในด้านการพัฒนาสังคมโดยเฉพาะการส่งเสริมการทำธุรกิจแบบยั่งยืน การยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง (หอการค้าไทย, 2565) การประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวเป็นการประกอบธุรกิจที่ยึดหลักดังกล่าว จึงควรได้รับการส่งเสริมจากหอการค้าไทยเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักกระทำการได้อย่างแพร่หลายโดยเครือข่ายสมาชิกการค้าระดับใหญ่มากมาย เช่น เมืองไทยประกันชีวิต ทู ซิฟิกรูป ศรีไทย ห้างโลตัส ธนาคารไทยพาณิชย์ ไทยน้ำทิพย์ ฯ อันจะเป็นการช่วยให้การส่งเสริมการสร้างร้านอาหารสีเขียวให้เกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็วเป็นที่รู้จักของสาธารณชน ทำการเชิดชูร้านอาหารสีเขียวดีเด่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ ยังเป็นการสร้างความตระหนักต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชนได้เป็นอย่างดี

5.5.2.2.4 สถาบันอาคารเขียวไทย (2562) ได้จัดทำเกณฑ์มาตรฐานอาคารสีเขียวของไทย TREES-NC หรือ Thai's Rating for Energy and Environmental Sustainability for New Construction and Major Renovation เป็นเกณฑ์การประเมินเพื่อความยั่งยืนทางพลังงานและสิ่งแวดล้อมสำหรับอาคารสร้างใหม่และอาคารปรับปรุงดัดแปลงแบ่งออกเป็น 8 หมวด ได้แก่

หมวดที่ 1 การบริหารจัดการอาคาร (Building Management หรือ BM)

หมวดที่ 2 ผังบริเวณและภูมิทัศน์ (Site and Landscape หรือ SL)

หมวดที่ 3 การประหยัดน้ำ (Water Conservation หรือ WC)

หมวดที่ 4 พลังงานและบรรยากาศ (Energy and Atmosphere หรือ EA)

หมวดที่ 5 วัสดุและทรัพยากร (Material and Resources หรือ MR)

หมวดที่ 6 คุณภาพของสภาวะแวดล้อมภายในอาคาร (Indoor Environmental Quality หรือ IE)

หมวดที่ 7 การป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental Protection หรือ EP)

หมวดที่ 8 นวัตกรรมการออกแบบ (Green Innovation in Design หรือ GI)

ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถศึกษารายละเอียดมาตรฐานอาคารสีเขียวของไทยนี้ มาปรับใช้กับร้านอาหารได้ อย่างไรก็ตามสถาบันอาคารเขียวไทยควรจัดทำข้อเสนอแนะหรือมาตรฐานอาคารสีเขียวสำหรับร้านอาหารประเภทต่าง ๆ ทั้งร้านกาแฟ เครื่องดื่ม ร้านอาหารขนาด

1-2 คูหา สวนอาหาร กัดตาการ ทำการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ไปยังร้านอาหารเพื่อความเข้าใจและการนำไปปรับใช้ได้อย่างแพร่หลาย ซึ่งมาตรฐานนี้ควรครอบคลุมทั้งส่วนบริการและส่วนครัว

อนึ่งสถาบันอาหารเที่ยวไทยยังสามารถมีบทบาทในการเป็นหน่วยร่วมกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมในการชักชวน ตรวจสอบ ควบคุม มาตรฐานร้านอาหารสีเขียว และนำมาตรฐานอาหารเขียวสำหรับร้านอาหารเข้าผนวกกับมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวได้ด้วย

5.5.2.2.5 สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย ได้จัดทำฉลากเขียว (Green Label or Eco-Label) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ที่ทำหน้าที่อย่างเดียวกัน โดยที่คุณภาพยังอยู่ในระดับมาตรฐานที่กำหนด ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ หมายถึง สินค้าและบริการหลายประเภท (มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย, 2562) ทั้งนี้สถาบันสิ่งแวดล้อมไทยควรจัดทำรายการผลิตภัณฑ์ฉลากเขียวที่ร้านอาหารต้องการทำการเผยแพร่โดยตรงต่อร้านอาหารเพื่อการเผยแพร่ที่รวดเร็วและมีประสิทธิผลมากขึ้น และควรทำการขยายการรับรองฉลากเขียวแก่ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ใช้ในร้านอาหารและทำการเผยแพร่แก่ร้านอาหารต่อไป เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ร้านอาหารสีเขียว

อนึ่งสถาบันสิ่งแวดล้อมไทยยังได้ร่วมเป็นคณะกรรมการโครงการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทกัดตาการและร้านอาหาร (ร้านอาหารสีเขียว) ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมมาตั้งแต่ต้นและอาจเพิ่มบทบาทให้มากขึ้นในการเป็นหน่วยร่วมกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมในการชักชวน ตรวจสอบ ควบคุม มาตรฐานร้านอาหารสีเขียวได้เช่นเดียวกับหน่วยงานอื่น

5.5.2.3 ภาคการศึกษา

5.5.2.3.1 การศึกษาขั้นพื้นฐานหมายความว่าการศึกษาชั้นปีที่หนึ่งถึงชั้นปีที่สิบสองหรือ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึง มัธยมศึกษาปีที่ 6 เริ่มเรียนสำหรับเด็กที่อายุย่างเข้าปีที่ 7 (พระราชบัญญัติการศึกษาภาคบังคับ พ.ศ. 2545, 2545) ประกอบด้วยสาระการเรียนรู้แกนกลาง 8 กลุ่มสาระการเรียนรู้ ได้แก่ 1) ภาษาไทย 2) คณิตศาสตร์ 3) วิทยาศาสตร์ 4) สังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม 5) สุขศึกษาและพลศึกษา 6) ศิลปะ 7) การงานอาชีพและเทคโนโลยี และ 8) ภาษาต่างประเทศ

การที่จะสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของร้านอาหารสีเขียวหรือการผลิตที่ยั่งยืนและการบริโภคที่ยั่งยืนจำเป็นจะต้องปลูกฝัง สร้างจิตสำนึก และสร้างพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมตั้งแต่วัยเด็กผ่านการอบรมเรียนรู้ในครอบครัวและการศึกษาขั้นพื้นฐาน

เมื่อพิจารณาเนื้อหาสาระ การเรียนรู้ และกิจกรรมในกลุ่มสาระการเรียนรู้ที่ 4) สังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม ระบุในเรื่อง

- ประวัติศาสตร์

- ศาสนา ศิลปกรรม จริยธรรม หน้าที่พลเมือง วัฒนธรรม และการดำเนินชีวิตในสังคม
- เศรษฐศาสตร์
- ภูมิศาสตร์

และกลุ่มสาระการเรียนรู้ที่ 5) สุขศึกษาและพลศึกษา

จากการศึกษาตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลางของทั้งสองกลุ่มสาระการเรียนรู้ พบว่าในเนื้อหาในกลุ่มสาระการเรียนรู้ที่ 4) มีเนื้อหาในเรื่องการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม การอยู่ร่วมกันในสังคม ศิลปะวัฒนธรรม และเศรษฐกิจพอเพียง (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2551) ส่วนเนื้อหาในกลุ่มสาระการเรียนรู้ที่ 5) มีเนื้อหาในเรื่องโภชนาการ การบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2551) อย่างไรก็ตามผู้วิจัยขอเสนอแนะให้เน้นให้นักการเรียนรู้เรื่องการแปรเปลี่ยนของสิ่งแวดล้อม การผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืนเข้าในเนื้อหาทั้งสองกลุ่มสาระการเรียนรู้ เน้นในเรื่องการเรียนรู้และปฏิบัติในชีวิตประจำวันของเด็ก และอาจเชื่อมโยงไปกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่น ๆ ที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้อง เช่น การฝึกปฏิบัติการงานอาชีพ ด้วยการปลูกผักแบบเกษตรอินทรีย์ การจัดการขยะ การทำปุ๋ยหมักจากเศษอาหาร การประกอบอาหารด้วยวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์และหลักโภชนาการ การสร้างสรรค์อาหารจากวัตถุดิบส่วนเกิน การทำน้ำยาชำระล้างจากเศษผลไม้แทนการใช้สารเคมี การจัดเมนูอาหารที่ครบคุณค่าแต่ประหยัด การสร้างห้องเรียนจำลองร้านอาหารสีเขียว เป็นต้น

เมื่อนักเรียนเกิดความคุ้นเคยและมีทัศนคติที่ดีต่อการปฏิบัติพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมเพื่อการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนในโรงเรียนแล้ว ย่อมนำไปสู่พฤติกรรมนี้ไปปฏิบัติต่อในครอบครัวและชุมชนเป็นการส่งเสริมให้เกิดการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนได้อย่างถาวร

5.5.2.3.2 อาชีวศึกษา หมายถึงกระบวนการศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในด้าน วิชาชีพระดับฝีมือ ระดับเทคนิค และระดับเทคโนโลยี โดยจัดหลักสูตร 3 ระดับคือ 1) ประกาศนียบัตรวิชาชีพ 2) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง 3) ปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ (พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551, 2551) ในส่วนของหลักสูตรการเรียนของอาชีวศึกษามีหลายสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมร้านอาหารสีเขียวและการบริโภคที่ยั่งยืน เช่น อุตสาหกรรมการผลิต คหกรรมด้านอาหาร เกษตรกรรม ประมง อุตสาหกรรมท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ ศิลปกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างออกแบบ

การจัดหลักสูตรการศึกษาอาชีวศึกษาเพื่อส่งเสริมร้านอาหารสีเขียวและการบริโภคที่ยั่งยืนนี้จึงสามารถจัดทำหลักสูตรได้ในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง เช่น การประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว การผลิตวัสดุเครื่องใช้ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การประกอบอาหารแบบยั่งยืน การทำ

ประมงแบบยั่งยืน การเกษตรแบบยั่งยืน การท่องเที่ยวชุมชนร้านอาหารแบบยั่งยืน การออกแบบ และการก่อสร้างร้านอาหารสีเขียวและครัว เป็นต้น

นักศึกษาอาชีวศึกษาที่ได้รับการศึกษาในเรื่องนี้ย่อมมีทัศนคติและพฤติกรรม สิ่งแวดล้อมที่ดีต่อสิ่งแวดล้อมสามารถนำไปประกอบอาชีพและปฏิบัติในชีวิตประจำวัน เกิดการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนรวมถึงการส่งเสริมร้านอาหารสีเขียวอย่างต่อเนื่อง

5.5.2.2.3 อุดมศึกษา หมายถึง การศึกษาในระดับที่สูงกว่าการศึกษาขั้นพื้นฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการศึกษาแห่งชาติ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและเผยแพร่องค์ความรู้และ นวัตกรรม ผลิตและพัฒนากำลังคนในด้านวิชาการและวิชาชีพชั้นสูง (พระราชบัญญัติการ อุดมศึกษา พ.ศ. 2562, 2562) ด้วยความหมายนี้สถาบันอุดมศึกษาจึงควรเป็นแหล่งรวบรวมความรู้ ตั้งกระทะและพัฒนาต่อยอดหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียว การผลิตและการบริโภคที่ ยั่งยืน ผู้วิจัยขอเสนอแนะให้มีการจัดการศึกษาการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวขึ้นอย่าง ครอบคลุมในสถาบันอุดมศึกษาซึ่งอาจแยกการจัดการศึกษาด้านที่เหมาะสมไปในสาขาวิชาที่ เกี่ยวข้องได้ มีองค์ความรู้ครบในทุก ๆ ด้านที่สัมพันธ์กับการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว เช่น การศึกษาผู้บริโภคสีเขียว การบริโภคที่ยั่งยืน สภาพแวดล้อมทางการตลาด การพัฒนาที่ยั่งยืน การ ผลิตที่ยั่งยืน เศรษฐกิจพอเพียง ระบบซัพพลายเชนสีเขียวของร้านอาหาร มาตรฐานแนวปฏิบัติของ ร้านอาหารสีเขียว การจัดการอาคารสีเขียว การจัดการครัว การประกอบอาหารสีเขียว การจัดการ มลพิษ การจัดการขยะ ความสัมพันธ์กับชุมชน เป็นต้น

การจัดการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารสีเขียวนี้จึงจะเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ ร้านอาหารสีเขียวได้อย่างต่อเนื่องและส่งเสริมให้เกิดการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน ได้อย่าง แพร่หลายต่อไป

5.5.2.2.4 โรงเรียนนอกระบบ หมายความว่า โรงเรียนที่จัดการศึกษาโดยมีความ ยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและ ประเมินผลซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา (พระราชบัญญัติโรงเรียนเอกชน พ.ศ. 2550 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2554, 2554) โดยแบ่งออกเป็น 1) ประเภทสอนศาสนา 2) ประเภทศิลปะและกีฬา 3) ประเภทวิชาชีพ 4) ประเภททกววิชา 5) ประเภทสร้างเสริมทักษะชีวิต

ประชาชนทั่วไปรู้จักโรงเรียนนอกระบบในฐานะ โรงเรียนสอนหลักสูตรระยะสั้นซึ่งมี ความยืดหยุ่นในการเรียนการสอนตามความหมาย หวังผลให้ผู้เรียนสำเร็จการศึกษาในระยะเวลา อันรวดเร็ว โดยเฉพาะ โรงเรียนนอกระบบประเภทวิชาชีพซึ่งมีหลายสาขาอาชีพ ประชาชนทั่วไป สามารถสมัครเข้าเรียนและนำวิชาที่เรียนไปประกอบอาชีพได้ทันที โรงเรียนนอกระบบประเภท วิชาชีพที่มีเนื้อหาหลักสูตรสัมพันธ์กับการส่งเสริมร้านอาหารสีเขียวได้แก่ การตลาด โรงแรมและ

การท่องเที่ยว ธุรกิจร้านอาหาร การประกอบอาหาร ผู้วิจัยจึงขอเสนอแนะให้โรงเรียนนอกระบบ ประเภทวิชาชีพที่กล่าวถึงหรือโรงเรียนนอกระบบประเภทอื่น ๆ ที่ตระหนักถึงความสำคัญของการเกิดและคงอยู่ของร้านอาหารสีเขียวในสังคมไทย ได้นำแนวคิดและแนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวเข้าไปสอดแทรกอยู่ในการเรียนการสอน ซึ่งจะเป็นการเผยแพร่แนวปฏิบัติต่าง ๆ ของร้านอาหารสีเขียวไปยังกลุ่มเป้าหมายผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้เรียนได้อย่างรวดเร็วและนำไปปฏิบัติใช้ได้ทันที เช่น การให้ความรู้เรื่องการใช้ภาชนะแบบย่อยสลายได้ การหลีกเลี่ยงการใช้ถุงพลาสติกใส่อาหาร การใช้วัตถุดิบส่วนเกินจากการตัดแต่งไปตัดแปลงทำอาหาร การคำนวณต้นทุนอาหารให้ได้สัดส่วนกับราคาขายตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง การนำเสนออาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารสีเขียวเพื่อการท่องเที่ยว เป็นต้น

5.5.2 ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

1) ในส่วนการวิจัยเชิงคุณภาพครั้งนี้ ผู้วิจัยกำหนดผู้เข้าร่วมการสนทนากลุ่ม (Focus Group) เป็นตัวแทนร้านอาหารที่สนใจด้านสิ่งแวดล้อม และผู้เชี่ยวชาญด้านสิ่งแวดล้อม ทำให้ได้ข้อมูลเชิงลึกในระดับหนึ่ง ในการวิจัยเชิงคุณภาพครั้งต่อไปควรจะทำการศึกษากับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานร้านอาหารสีเขียวจากกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมแล้วด้วย จะทำให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยที่ปฏิบัติอยู่แล้ว

2) ในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มประชากรเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย ไม่ได้กำหนดเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยโดยตรง ด้วยเหตุผล 2 ประการ คือ 1. ผู้วิจัยต้องการทราบความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารทุกประเภทต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย 2. ช่วงที่ผู้วิจัยเริ่มทำงานวิจัยนี้ โครงการเกณฑ์การบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพิ่งเริ่มจัดทำในปี 2562 ปริมาณร้านอาหารสีเขียวที่ผ่านเกณฑ์มีจำนวนน้อยไม่เพียงพอต่อการทำวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยจึงยังไม่ได้รวมร้านอาหารสีเขียวเข้าในกลุ่มตัวอย่างโดยตรง แต่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวนหนึ่งในประชากร ดังนั้นในการวิจัยครั้งต่อไปถ้ามีปริมาณของร้านอาหารสีเขียวที่ผ่านเกณฑ์นี้เพียงพอกับกลุ่มตัวอย่าง จึงควรทำการวิจัยเชิงปริมาณกับกลุ่มร้านอาหารสีเขียวโดยเฉพาะเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีการปฏิบัติกันอยู่ และข้อเสนอแนะจากร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

3) ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยมุ่งเน้นศึกษาเฉพาะแนวปฏิบัติใหญ่และแนวปฏิบัติย่อยของร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยในแง่มุมโครงสร้าง ไม่ได้ลงลึกรายละเอียดการปฏิบัติในแต่ละแนวปฏิบัติย่อย การวิจัยครั้งต่อไปจึงอาจมุ่งเน้นรายละเอียดการปฏิบัติที่ร้านอาหารสีเขียวควรทำซึ่งอาจจะเจาะจงศึกษาเฉพาะแนวปฏิบัติที่ต้องการก็ได้ หรือทำทุกแนวปฏิบัติ เพื่อเป็นข้อมูลในการสร้างเกณฑ์ปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยอย่างสมบูรณ์

4) ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยศึกษาตัวแปรต้นหลายกลุ่มซึ่งมีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว ผลที่ได้จึงได้ในภาพในวงกว้างถึงอิทธิพลโดยรวมของแต่ละปัจจัยต่อพฤติกรรมดังกล่าว ในการวิจัยครั้งต่อไปเพื่อให้ทราบถึงอิทธิพลของปัจจัยแต่ละปัจจัยอย่างละเอียดต่อแนวปฏิบัติร้านอาหารสีเขียว จึงควรทำการศึกษาเฉพาะตัวแปรต้นที่ต้องการเพื่อให้ได้ผลการวิจัยที่ลงลึกรายละเอียดได้มากขึ้น





บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. (2561). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก. หน้า 19-25.
- กนกวรรณ กุลบุตร. (2554). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่ร้านอาหารสีเขียวของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร [สารนิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. <https://www.swu.ac.th/>.
- กมลินทร์ พิณจิววาล, กิตติภูมิ เนียมหอม, และ พันธุ์ราช พงศา. (2559). รายงานวิจัยในลักษณะ Quick Research ประเด็นเร่งด่วนของประชาคมอาเซียน เรื่อง การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable development). สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา (องค์การมหาชน). <https://dl.parliament.go.th/handle/lirt/506823>.
- กรมการท่องเที่ยว. (2563). คู่มือการปฏิบัติตามมาตรการก่อนปรนกิจการและกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-2019). https://www.thailandsha.com/file/COVID-19_th.pdf.
- กรมควบคุมมลพิษ. (2549). สรุปสถานการณ์มลพิษของประเทศไทย พ.ศ. 2549. <https://www.pcd.go.th/publication/3546/>
- กรมควบคุมมลพิษ. (2551). คู่มือแนวทางการจัดการน้ำมันและไขมันจากบ่อคักไขมันและการนำไปใช้ประโยชน์สำหรับร้านอาหาร. http://infofile.pcd.go.th/water/manual_Restaurant09.pdf?CFID=55279&.
- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2562). ธุรกิจร้านอาหาร. https://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic/2562/T26/T26_201902.pdf.
- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า (2565). อำนวย หน้าที่. https://www.dbd.go.th/download/personal_file/structure_dbd/pdf/dbd_duty.pdf.
- กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน, 2553. คู่มือฝึกอบรมเทคโนโลยีพลังงานทดแทน. <http://e-lib.dede.go.th/mm-data/BibA11006.pdf>.
- กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. (2560). เกณฑ์การประเมินผลิตภัณฑ์หรือวัสดุที่ผลิตจากวัสดุเหลือใช้ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (G-Upcycle) <https://datacenter.deqp.go.th/service-portal/g-green/gupcycle/ดาวน์โหลดเอกสาร/>.
- กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. (2562). การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร. <https://www.deqp.go.th/>

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. (2564). การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภท โรงแรม (Green hotel). <https://datacenter.deqp.go.th/service-portal/green/greenhotel/derivation/>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. (2565). การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมประเภทภัตตาคาร และร้านอาหาร (Green restaurant). <https://datacenter.deqp.go.th/service-portal/green/greenrestaurant/aboutg-restaurant/>.

กรมอนามัย, ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข. (2561). คู่มือพระราชบัญญัติกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม. ผู้แต่ง.

กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2565). เกี่ยวกับหน่วยงาน. <http://reo13.mnre.go.th/th/about/content/1293>.

กระทรวงพลังงาน (2563), แผนพัฒนาพลังงานทดแทนและพลังงานทางเลือก พ.ศ. 2561-2580, https://www.dede.go.th/download/Plan_62/20201021_TIEB_AEDP2018.pdf.

กระทรวงอุตสาหกรรม. (2562). ข้อกำหนดอุตสาหกรรมสีเขียว. <http://greenindustry.diw.go.th/index.php/th/about-2/green-industry-condition>.

กรัณย์พัฒน์ อิมประเสริฐ, และ อมรา รัตตากร. (2559). แนวคิดการตลาดสีเขียวเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อม. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี, 10(2), 107-124. <http://arcbs.bsru.ac.th/journal/File67074.pdf>.

กินอาหารให้หมดจาน แคมเปญใหม่ของ ปชท.สีจิ้นผิง. (2563, 13 สิงหาคม). ฐานเศรษฐกิจ. <https://www.thansettakij.com/world/445429>

ชัยศ ชงค์เจริญชัย. (2565, 27 ตุลาคม). โลกร้อน: ไทยจะประกาศลดก๊าซเรือนกระจก 25% ในที่ประชุม COP 26 แต่นักสิ่งแวดล้อมว่าน้อยไป. บีบีซีนิวส์. <https://www.bbc.com/thai/international-59059419>.

นิรมล สุธรรมกิจ. (2562). สินค้าสีเขียว (Green product) คืออะไร. Pro-Green ศูนย์วิจัยนโยบายด้านเศรษฐกิจสีเขียว. <https://progreencenter.org/2016/02/22/สินค้าสีเขียว-green-product-คืออะไร/>.

ปริยาพร พรหมพิทักษ์. (2558). คนเราตัดสินใจเพื่อสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร. กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. https://datacenter.deqp.go.th/media/images/8/BE/หนังสือ_คนตัดสินใจเพื่อสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร.pdf.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- มูลนิธิใบไม้เขียว. (2562). *Green Leaf Foundation: Green Leaf Standard for ASEAN*.
http://www.greenleafthai.org/th/green_standard/.
- มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย. (2562). *ฉลากเขียว*. <http://www.tei.or.th/greenlabel/index.html>.
- วณิชยา พัฒนกำแหง. (2554). *การสร้างธุรกิจอย่างยั่งยืนของร้านอาหารซีเอ็นดีซีสาขาราชบุรีใน
 ฐานะผู้ประกอบการทางสังคม [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยศิลปากร].
 มหาวิทยาลัยศิลปากร. <http://www.sure.su.ac.th/xmlui/handle/123456789/12187>.*
- วสันต์ เหลืองประภัสร์. (2547). *สารานุกรมการปกครองท้องถิ่นไทย*. สถาบันพระปกเกล้า.
- สถาบันเทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. (2564). *ข้อมูลเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน*.
<https://www.nstda-tiis.or.th/our-rd-activities/sd-data/>.
- สถาบันอาคารเขียวไทย. (2562). *เกณฑ์การประเมินความยั่งยืนทางพลังงานและสิ่งแวดล้อมสำหรับการ
 การเตรียมความพร้อมการก่อสร้างและอาคารปรับปรุงใหม่*.
http://www.tgbi.or.th/uploads/trees/141001_TREES%20PRE%20NC.pdf.
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. (2551). *ตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลาง กลุ่ม
 สาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้น
 พื้นฐาน พุทธศักราช 2551*.
http://www.thaischool.in.th/_files_school/50106880/data/50106880_1_20120501-170150.pdf.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2564). *ยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. 2561 -
 2580 (ฉบับย่อ)*.
https://drive.google.com/file/d/12scnWUn0XxmgoxpJ_b1CrLILbkMqATaF/view.
- สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์. (2562). *บริการตรวจรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ –
 สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์*. <http://actorganic-cert.or.th/th/ourservice-th/service/>.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2558). *คู่มือการแสดงเครื่องหมายรับรอง
 มาตรฐานสินค้าเกษตร*. <https://www.opsmoac.go.th/rayong-manual-files-402891791805>.
- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2564). *เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน*.
<https://sdgs.nesdc.go.th/เกี่ยวกับ-sdgs/>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- สำนักงานสิ่งแวดล้อมภาคที่ 16. (2557). *การจัดการขยะด้วยแนวคิด 7 R*.
<http://reo16.mnre.go.th/reo16/knowledge/detail/198>.
- สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (2561). *คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"*. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/>.
- สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. (2564). *เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร*.
http://foodsafety.bangkok.go.th/assets/uploads/document/document/20210304_86193.pdf.
- เสรี ชัดเข้ม. (2547). การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน. *วารสารวิจัยและวัดผลการศึกษา*, 2(1), 15-42.
- หอการค้าไทย. (2565). *หอการค้าไทย*. <https://thaichamber.org/home>.
- อกนิษฐ์ ชัยเฉลิมศักดิ์, ปาลิตา พรณรัตน์, ประทุม สุดใจ, ณัฐจิรา อิมวิเศษ, และ พิทักษ์ ศิริวงศ์. (2559). การให้ความหมาย รูปแบบและกลยุทธ์ ในการดำเนินธุรกิจสีเขียวของร้าน ออเรนจ์เจอร์รี่ คาเฟ่. *Veridian E-Journal, Silpakorn University (Humanities, Social Sciences and Arts)*, 9(1), 223-236.
- องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก. (2564). *ความรู้ด้านก๊าซเรือนกระจก*.
<http://www.tgo.or.th/2020/index.php/th/page/ปรากฏการณ์ก๊าซเรือนกระจก-319>.
- อนันตชัย ยุธประดม, จรัสวรรณ กิตติสุนทรากุล, วิชญ์พล บุญชาวชิระชัย, เสาวพร วิฑยะถาวร, นริรัตน์ สันธชาติ, และ จิวิศสา ติทยานนท์. (2557). *ไขความหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน*. ศูนย์พัฒนาความรับผิดชอบต่อสังคม, ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย.
<https://www.setsustainability.com/download/rbp1ocghkitz7e8>.
- อรรถพล ธรรมไพบุลย์, นุช สัทธาจักรมงคล, และ ลาวรรณ อนันต์ชลาสัย. (2559). การรับรู้เกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานสีเขียวและผลกระทบต่อภาพลักษณ์องค์กร. *วารสารธุรกิจปริทัศน์*, 8(2), 109-128.
- อุรพี สุวรรณเดชา. (2559). *การรับรู้เกี่ยวกับร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลต่อความตั้งใจซื้อของนักท่องเที่ยวอาเซียนในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท]. มหาวิทยาลัยบูรพา. http://digital_collect.lib.buu.ac.th/dcms/files/57710082.pdf.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- พระราชบัญญัติการศึกษาภาคบังคับ พ.ศ. 2545. (2545).
- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560. (2560).
- พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551. (2551).
- พระราชบัญญัติการอุดมศึกษา พ.ศ. 2562. (2562).
- พระราชบัญญัติโรงเรียนเอกชน พ.ศ. 2550 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2554. (2554).
- A Greener World. (2019). Certified animal welfare approved by *AGW*.
<https://agreenerworld.org/certifications/animal-welfare-approved/>.
- Afthanorhan, W. (2013). A comparison of partial least square structural equation modeling (PLS-SEM) and covariance based structural equation modeling (CB-SEM) for confirmatory factor analysis. *International Journal of Engineering Science and Innovative Technology (IJESIT)*, 2(5), 198-205.
https://www.ijesit.com/Volume%202/Issue%205/IJESIT201305_27.pdf
- BC Cook Articulation Committee. (2015). *Basic kitchen and food service management*.
<https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/>.
- Bradford, A. (2018). *Pollution facts & types of pollution*. Live Science.
<https://www.livescience.com/22728-pollution-facts.html>.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101.
- BREEAM. (2019). *BREEAM: The world's leading sustainability assessment method for master planning projects, infrastructure and buildings*. <https://www.breeam.com/>.
- British Lion Quality. (2019). *Lion egg farms*. <https://www.egginfo.co.uk>.
- Cao and Partlow. (2013). Green practices in upscale foodservice operations: Customer perceptions and purchase intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 25(5), 779–796.
- Chang, L. (1994). A psychometric evaluation of 4-point and 6-point Likert-type scales in relation to reliability and validity. *Applied Psychological Measurement*, 18(28), 205-215.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Chen, C.-T., Cheng, C.-C., & Hsu, F.-S. (2015). GRSERV scale: An effective tool for measuring consumer perceptions of service quality in green restaurants. *Total Quality Management & Business Excellence*, 26(3–4), 355–367.
- Chen, M.-F., & Tung, P.-J. (2014). Developing an extended theory of planned behavior model to predict consumers' intention to visit green hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 36, 221–230. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2013.09.006>.
- Cochran, W. (1977). *Sampling techniques* (3rd ed.). John Wiley & Sons.
- Consortium for Energy Efficiency. (2019). *CEE program resources*. <https://www.cee1.org/content/cee-program-resources>.
- Cronbach, L. J. (1951). Coefficient alpha and the internal structure of tests. *Psychometrika*, 16, 297–334.
- Dangelico, R. M., & Vocalelli, D. (2017). “Green Marketing”: An analysis of definitions, strategy steps, and tools through a systematic review of the literature. *Journal of Cleaner Production*, 165, 1263–1279. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.07.184>.
- De Groot, J. I. M., & Steg, L. (2009). Mean or green: Which values can promote stable pro-environmental behavior? *Conservation Letters*, 2(2), 61–66. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1755-263X.2009.00048.x>.
- Devi J. T., Pudaruth, S., & Noyaux, M. E. (2012). Analysing the impact of green marketing strategies on consumer purchasing patterns in Mauritius. *World Journal of Entrepreneurship, Management and Sustainable Development*, 8(1), 36–59. <https://doi.org/10.1108/20425961211221615>.
- Digby, C. L. B. (2013). The influences of socio-demographic factors, and non-formal and informal learning participation on adult environmental behaviors. *International Electronic Journal of Environmental Education*, 3(1), 37–55. <https://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ1104862.pdf>.
- DiPietro, R. B., Cao, Y., & Partlow, C. (2013). Green practices in upscale foodservice operations: Customer perceptions and purchase intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 25(5), 779–796.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- DiPietro, R. B., & Gregory, S. (2013). A comparative study of customer perceptions regarding green restaurant practices: Fast food vs. upscale casual. *Hospitality Review*, 30(1), 47–52.
- Dogan, H., Nebioglu, O., & Demirag, M. (2015). A comparative study for green management practices in Rome and Alanya restaurants from managerial perspectives. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 3-11.
- Ekinci, G., & Aytekin, M. (2014). Demographic characteristics of consumer buying behavior effects of environmentally friendly products and an application in Gaziantep. *The Business & Management Review*, 5(1), 72-82.
- Energy Star. (2019). *The simple choice for energy efficiency*. <https://www.energystar.gov/>.
- EPA. (2021). *Global greenhouse gas emissions data*. <https://www.epa.gov/ghgemissions/global-greenhouse-gas-emissions-data>.
- EPD. (2019). *The International EPD System Manufacturers & service providers bring with our EPD Services credible environmental performance data for a wide range of products & services to market*. <https://www.environdec.com/about-us/global-house-of-epd>
- Fairtrade. (2019). *Fairtrade international*. <https://www.fairtrade.net/>.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2021). *Food loss and food waste*. <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/flw-data>.
- Fishbein, M., & Ajzen, I. (1975). *Belief, attitude, intention, and behavior: An introduction to theory and research*. <http://people.umass.edu/aizen/f&a1975.html>.
- Fisher, C., Bashyal, S., & Bachman, B. (2012). Demographic impacts on environmentally friendly purchase behaviors. *Journal of Targeting, Measurement and Analysis for Marketing*, 20(3), 172–184.
- Ford, N., & Gilg, A. (2005). Green consumption or sustainable lifestyles? Identifying the sustainable consumer. *Futures*, 37(6), 481-504.
- Forest Stewardship Council. (2019). *About FSC*. <https://fsc.org/en>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Freeman, E. M. (2011). *Restaurant industry sustainability: Barriers and solutions to sustainable practice indicators* [Master's thesis, Arizona State University]. Arizona State University.
https://www.researchgate.net/publication/268359635_Restaurant_Industry_Sustainability_Barriers_and_Solutions_to_Sustainable_Practice_Indicators.
- Gill, P., Stewart, K., Treasure, E., & Chadwick, B. (2008). Methods of data collection in qualitative research: Interviews and focus groups. *British Dental Journal*, 204(6), 291–295.
- Ginsberg, J. M., & Bloom, P. N. (2004). Choosing the right green marketing strategy. *MIT Sloan management Review*, Fall.
https://www.academia.edu/5130041/Choosing_the_Right_Green_Marketing_Strategy.
- Gittell, R., Magnusson, M., & Merenda, M. (2012). *Green marketing strategy and the four P's of Marketing*. https://saylordotorg.github.io/text_the-sustainable-business-case-book/s10-01-green-marketing-strategy-and-t.html.
- GLOBALG. A. P. (2019). *GLOBALG. A. P.* https://www.globalgap.org/uk_en/.
- Green Restaurant Association. (2019). *Green Restaurant Association certification standards*.
<https://www.dinegreen.com/certification-standards>.
- Green Seal. (2019). *Green Seal*. <https://greenseal.org/>.
- Hair J. R., Joseph, F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2010). *Multivariate data analysis* (7th ed.). Pearson Prentice Hall.
- Hanaysha, J. (2016). Physical environment as a key success factor for building strong brand equity: A study on restaurant industry. *Journal of Research in Business, Economics and Management (JRBEM)*, 5(5), 686-693.
- HFAC. (2019). *Humane Farm Animal Care the administrator of the Certified Humane program*. Certified Humane. <https://certifiedhumane.org/>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Hilario, J. S. (2014). Responsiveness of fast-food chain managers along Far Eastern University (FEU- Manila) towards the implementation of green practices in restaurants. *International Research Journal of Public and Environmental Health*, 1(9), 183-191. <https://journalissues.org/wp-content/uploads/2014/11/Hilario.pdf>.
- Hooper, D., Coughlan, J., & Mullen, M. (2008). Structural equation modelling: Guidelines for determining model fit. *Electronic Journal of Business Research Methods*, 6(1), 53-60.
- Hu, H.-H., Parsa, H. G., & Self, J. (2010). The dynamics of green restaurant patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3), 344–362.
- IUCN. (2019). *International Union for Conservation of Nature*. <https://www.iucn.org>.
- Jaggernath, R., & Khan, Z. (2015). Green supply chain management. *World Journal of Entrepreneurship, Management and Sustainable Development*, 11(1), 37-47. <https://doi.org/10.1108/WJEMSD-06-2014-0018>.
- Jain, S. (2019). *Factors influencing consumer behaviour and 7P of green marketing*. https://www.academia.edu/28065419/FACTORS_INFLUENCING_CONSUMER_BEHAVIOUR_AND_7Ps_OF_GREEN_MARKETING.
- Jeong, E. H., & Jang, S. C. (2010). Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective? *Caesars Hospitality Research Summit. Paper 13*. <http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13>.
- Kapoor, P. (2014). Emerging trend of green marketing. *Journal of Commerce Arts and Science*, 5(6). 248–25-. https://www.academia.edu/9903879/Emerging_Trend_of_Green_Marketing.
- Kasim, A., & Ismail, A. (2012). Environmentally friendly practices among restaurants: Drivers and barriers to change. *Journal of Sustainable Tourism*, 20(4), 551–570.
- Kasliwal, N., & Agarwal, S. (2016). *Green marketing initiatives and sustainable issues in hotel industry*. <http://dx.doi.org/10.4018/978-1-5225-0143-5>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Kim, S., Yoon, J., & Shin, J. (2015). Sustainable business-and-industry foodservice: Consumers' perception and willingness to pay a premium in South Korea. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 27(4), 648–669.
- Kirimi, C. G. (2014). *The influence of green marketing mix strategies on performance of fast moving consumer goods companies in Nairobi County* [Master's thesis, University of Nairobi]. University of Nairobi. <http://erepository.uonbi.ac.ke/handle/11295/74789>.
- Kollmuss, A., & Agyeman, J. (2002). Mind the gap: Why do people act environmentally and what are the barriers to pro-environmental behavior? *Environmental Education Research*, 8(3), 239–260. <https://doi.org/10.1080/13504620220145401>.
- Kotler, P., Wong, V., Saunders, J., & Gary, A. (2005). *Principle of marketing* (4th ed.). Pearson education. <http://library.wbi.ac.id/repository/212.pdf>.
- Kotler, P. (2000). *Marketing management* [Millennium ed.] Pearson Education Company. https://www.researchgate.net/publication/235362523_Marketing_Management_The_Millennium_Edition.
- Kwok, L., Huang, Y-K., & Hu, L. (2016). Green attributes for restaurant: What really matters to consumers?. *International Journal of Hospitality Management*, 55, 107-117.
- Larashati, H., Hudrasyah, H., & Chandra, N. (2012). 7Ps of green marketing as factors influencing willingness to buy towards environmentally friendly beauty products. In *Proceedings of the International Conference on Business Management & Information systems, 2012* (pp. 276-282). https://www.researchgate.net/publication/322757065_7Ps_of_Green_Marketing_as_Factors_Influencing_Willingness_to_Buy_Towards_Environmentally_Friendly_Beauty_Products.
- Lee, H., Kurisu, K., & Hanaki, K. (2013). Influential factors on pro-environmental behaviors : A case study in Tokyo and Seoul. *Low Carbon Economy*, 4, 104-116. <http://dx.doi.org/10.4236/lce.2013.43011>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Lee, S., & Jeong, M. (2011). Effects of e-service scape on consumers' flow experiences. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 3(1), 47-59.
<http://dx.doi.org/10.1108/17579881211206534>.
- Leer, J. (2020). Designing sustainable food experiences: Rethinking sustainable food tourism. *International Journal of Food Design*, 5(1&2), 65-82.
https://doi.org/10.1386/ijfd_00010_1.
- Leerattanakorn, N. (2015). Green consumer behavior: Chiang Mai Thailand. In *Proceedings of International Academic Conferences 2704658*. International Institute of Social and Economic Sciences. <https://ideas.repec.org/p/sek/iacpro/2704658.html>.
- Lin, Y.-H., & Chen, H.-C. (2018). Critical factors for enhancing green service innovation: Linking green relationship quality and green entrepreneurial orientation. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 9(2), 188–203.
- Lita, R. P., Surya, S., Ma' ruf, M., & Syahrul, L. (2014). Green attitude and behavior of local tourists towards hotels and restaurants in West Sumatra, Indonesia. *Procedia Environment Sciences*, 20, 261-270.
- Lu, R., Zhao, X., Li, J., Niu, P., Yang, B., Wu, H., Wang, W., Song, H., Huang, B., Zhu, N., Bi, Y., Ma, X., Zhan, F., Wang, L., Hu, T., Zhou, H., Hu, Z., Zhou, W., Zhao, L., ... Tan, W. (2020). Genomic characterisation and epidemiology of 2019 novel coronavirus: Implications for virus origins and receptor binding. *The Lancet*, 395(10224), 565–574.
[https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)30251-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)30251-8).
- Maqin, R. A., & Hendri, N. (2017). Comparative analysis: The effect of macro and micro environment on marketing strategy and marketing performance of small medium enterprises (survey on group of small medium enterprises of food and non-food products in Cianjur Regency, West Java, Indonesia). *International Review of Management and Marketing*, 7(5), 70-76.
- Marine Conservation Society. (2019). *Home*. <https://www.mcsuk.org/>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Mashhadi, A. H., & Ijaz-Ur-Rehman, Q. (2012). Impact of external environment on the performance of the fast food industry. *International Journal of Management, Economics and Social Sciences*, 1(1), 19–25.
- Mark W. Johnston, A. Parasuraman, Charles M., Futrell and Jeffrey Sager. (1988). Performance and job satisfaction effects on salesperson turnover: A replication and extension. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/0148296388900811>
- Marine Stewardship Council. (2019). *Sustainable fishing*. <https://www.msc.org/>.
- Meyer, H. (2018). *Creating shared value (CSV), Operationalising CSV beyond the firm*. University of Cambridge. <https://www.sipotra.it/wp-content/uploads/2018/03/Creating-Shared-Value-CSV-Operationalising-CSV-Beyond-The-Firm.pdf>.
- Mhlanga, O. (2018). The fast food industry in South Africa: The micro- environment and its influence. *Tourism and Leisure*, 7, 1–16. https://www.ajhtl.com/uploads/7/1/6/3/7163688/article_20_vol_7_4_2018.pdf.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Sage Publications.
- Monterey Bay Aquarium. (2019). *Seafood watch—Official site of the Monterey Bay Aquarium’s Sustainable Seafood Program*. <https://www.seafoodwatch.org/>.
- Nastu, P. (2008). Older demographics biggest users of green products. *Environment + energy leader*. <https://www.environmentalleader.com/2008/09/older-demographics-biggest-users-of-green-products>.
- National Aeronautics and Space Administration. (2021). *Climate change evidence: How do we know? Climate change: Vital signs of the planet*. <https://climate.nasa.gov/evidence>.
- Nielsen. (2014). *Doing well by doing good*. <https://www.nielsen.com/wp-content/uploads/sites/3/2019/04/Nielsen-Global-Corporate-Social-Responsibility-Report-June-2014.pdf>.
- Nordic Swan. (2019). *The Nordic Swan Ecolabel*. <http://www.nordic-ecolabel.org/product-groups/>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Nyheim, P. (2012). *Factors that lead to environmentally sustainable practices in the restaurant industry: A qualitative analysis of two green restaurant innovators* [Doctoral dissertation, the Pennsylvania State University]. The Pennsylvania State University. https://etda.libraries.psu.edu/files/final_submissions/7508.
- Ocean Wise. (2019). *Ocean Wise Seafood*. <http://seafood.ocean.org/>.
- Oraman, Y., Unakıtan, G., Konyalı, S., & Basaran, B. (2018). What external and internal factors affect organic food sector? *New Knowledge Journal of Science*, 7(2), 33-44.
- Paranjpe, S. (2016). *A study on consumer preference of green restaurants in Pune*. 9. https://www.academia.edu/24872193/A_study_on_consumer_preference_of_green_restaurants_in_Pune.
- Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360, 6392. <https://science.sciencemag.org/content/360/6392/987/tab-pdf>.
- Rainforest Alliance. (2019). *Rainforest Alliance*. <https://www.rainforest-alliance.org/home>.
- Red Tractor. (2019). *Red Tractor assured food standards*. <https://www.redtractor.org.uk/>.
- Remar, D. A. (2015). *The effects of environmental consciousness and menu information on consumers' perceptions of restaurant image and purchase behavior related to local foods* [Doctoral dissertation, University of South Carolina]. University of South Carolina. <https://scholarcommons.sc.edu/etd/3657>.
- Ritchie, H., & Roser, M. (2020). *Environmental impacts of food production*. OurWorldInData.org. <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>.
- Rovinelli, R. J., & Hambleton, R. K. (1977). On the use of content specialists in the assessment of criterion-referenced test item validity. *Tijdschrift voor Onderwijsresearch*, 2(2), 49-60.
- Royal Society for Prevention of Cruelty to Animals. (2019). *The largest animal welfare charity in the UK*. <https://www.rspca.org.uk>.
- Safina Center. (2019). *The Safina Center: Inspiration, information, action*. <http://safinacenter.org/>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Salzberg, A. (2016). *Adopting sustainability innovations in restaurants: An evaluation of the factors influencing owner-managers' decisions in Richmond, Virginia* [Doctoral dissertation, Virginia Commonwealth University]. Virginia Commonwealth University. <https://scholarscompass.vcu.edu/etd/4575/>.
- Samnani, A. (2014). Macro-environmental factors effecting fast food industry. *Food Science and Quality Management*, 31, 37-41.
- Sandra I. R., Matthew S. R., Samantha C. S., & Elizabeth H.T. (2002). *Sustainability assessment and reporting for the University of Michigan's Ann Arbor Campus*. University of Michigan Ann Arbor, Report No. CSS02-04. http://css.umich.edu/sites/default/files/css_doc/CSS02-04.pdf.
- Sandu, R.-M. (2014). Green: marketing, product and consumers. *SEA - Practical Application of Science*, 2(3), 555-562. http://seaopenresearch.eu/Journals/articles/SPAS_5_78.pdf.
- Sao, A. (2014). Research paper on green marketing. *IOSR Journal of Business and Management*, 16(5), 52-57.
- Sawitri, D. R., Hadiyanto, H., & Hadi, S. P. (2015). Pro-environmental behavior from a social cognitive theory perspective. *Procedia Environmental Sciences*, 23, 27-33. <https://doi.org/10.1016/j.proenv.2015.01.005>.
- Schmidt, S. (2015). *Greening restaurant design: A study of the implementation of LEED certification in restaurant design* [Master's thesis, University of Nebraska-Lincoln]. University of Nebraska-Lincoln. http://digitalcommons.unl.edu/arch_id_theses/13.
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). Exploring consumer perceptions of green restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286-300.
- Scozzafava, G., Contini, C., Romano, C., & Casini, L. (2017). Eating out: Which restaurant to choose?. *British Food Journal*, 119(8), 1870-1883.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Shen, Y.-P. (2017). Consumption intentions toward green restaurants: Application of theory of planned behavior and altruism. *International Journal of Management, Economics and Social Sciences*, 6(3), 121-143. https://www.academia.edu/35079434/Consumption_Intentions_toward_Green_Restaurants_Application_of_Theory_of_Plan ned_Behavior_and_Altruism.
- Stansfeld and Matheson. (2003). *Noise pollution: non-auditory effects on health*. <https://academic.oup.com/bmb/article/68/1/243/421340>
- Szuchnicki, A. L. (2009). *Examining the influence of restaurant green practices on customer return intention* [Doctoral dissertation, University of Nevada Las Vegas]. University of Nevada Las Vegas. <http://dx.doi.org/10.34917/1392498>.
- Tabachnick, B. G., & Fidell, L. (2013). *Using multivariate statistics* (6th rd). Pearson Education.
- Tan, B. C., Lau, T. C., Yong, G. F., Khan, N., & Nguyen, T. P. L. (2019). A qualitative study of green practices adoption for restaurants in Malaysia. *Social Responsibility Journal*, 15(8), 1087-1099.
- Tan, B.-C., & Yeap, P.-F. (2012). What drives green restaurant patronage intention?. *International Journal of Business and Management*, 7(2), 215. <https://doi.org/10.5539/ijbm.v7n2p215>.
- The Sustainable Restaurant Association. (2019). *The Sustainable Restaurant Association*. <https://thesra.org/>
- Trandafilovic, I., Conic, V., & Blagojevic, A. (2017). Impact of demographic factors on environmentally conscious purchase behavior. *Ekonomika Poljoprivrede*, 64(4), 1365–1377. <https://doi.org/10.5937/ekoPolj1704365T>.
- TRSA. (2019). *About TRSA*. <https://www.trsa.org/about/>.
- Tuver, I. F., & Guzel, B. (2017). In a "green" restaurant, what makes the customers satisfied? The restaurant attributes of Trip Advisor reviewers. *Kastamonu University Journal of faculty of Economic and Administrative Sciences*, 18(1), 177-189.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- United Nations. (1987). *Report of the World Commission on Environment and Development: Our common future*. <http://www.ask-force.org/web/Sustainability/Brundtland-Our-Common-Future-1987-2008.pdf>.
- United Nations. (2018). *The sustainable development goals report 2018-EN*. <https://unstats.un.org/sdgs/report/2018>.
- United Nation Environment Programme. (2021). *About Montreal Protocol*. <https://www.unep.org/ozonaction/who-we-are/about-montreal-protocol>.
- U.S. Green Building. (2019). *U.S. Green Building*. <https://www.usgbc.org/about/brand>.
- Van Lange, P., Kruglanski, A., & Higgins, E. (2012). *Handbook of theories of social psychology: Volume 1* (pp. 438–459). Sage Publications. <http://dx.doi.org/10.4135/9781446249215.n22>.
- Vaccaro, V. L., & Cohn, D. Y. (2019). The evolution of business models and marketing strategies in the music industry. *The International Journal on Media Management*, 6(1&2), 46–58, 13. https://www.researchgate.net/publication/228963617_The_Evolution_of_Business_Models_and_Marketing_Strategies_in_the_Music_Industry.
- Vaibhav, R., Bhalerao, V., & Deshmukh, A. (2015). Green marketing: Greening the 4 Ps of marketing. *International Journal of Knowledge and Research in Management and E-Cpmmerce*, 5, 5-8. https://www.researchgate.net/publication/310345086_Green_Marketing_Greening_the_4_Ps_of_Marketing.
- Voon, B. H. (2012). Role of service environment for restaurants: The youth customers' perspective. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 38, 388–395. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.03.361>.
- Wang, R. (2012). Investigations of important and effective effects of green practices in restaurants. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 40, 94-98. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.03.166>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

Warrink, D. (2018). The marketing mix in a marketing 3.0 context. *International Journal of Innovation and Economic Development*, 4(4), 7–30.

<https://doi.org/10.18775/ijied.1849-7551-7020.2015.44.2001>.

Weetman, C. (2016). *A circular economy handbook for business and supply chains: Repair, remake, redesign, rethink*. Kogan Page Publishers.

Yan, Y., & Yazdanifard, R. (2014). The concept of green marketing and green product development on consumer buying approach. *Global Journal of Commerce & Management Perspective*, 3, 33-38.

https://www.researchgate.net/publication/268747494_.

ZeroWaste Switzerland. (2021). *The Zero Waste initiative, the 5 R method*.

<https://zerowasteswitzerland.ch/en/about-us/zero-waste-initiative/>.





ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
การสรุปแก่นสาระการสนทนากลุ่ม
(Focus Group)



การสรุปแก่นสาระการสนทนากลุ่ม
การวิจัยเชิงคุณภาพเรื่องปัจจัยการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย
 วันที่ 20 มกราคม 2563
 ณ ห้อง 155 ชั้น 5 อาคาร 1
 วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี
 มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

1. ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) จำนวน 13 คน

ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม	สัญลักษณ์
1. ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 1	รอ 1
2. ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 2	รอ 2
3. ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารคนที่ 3	รอ 3
4. ผู้บริโภคนคนที่ 1	ผบ 1
5. ผู้บริโภคนคนที่ 2	ผบ 2
6. ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 1	สล 1
7. ผู้เชี่ยวชาญเรื่องสิ่งแวดล้อมภาครัฐคนที่ 2	สล 2
8. ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 1	ชร 1
9. ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจร้านอาหารภาครัฐคนที่ 2	ชร 2
10. ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 1	สช 1
11. ผู้บริหารสมาคมด้านธุรกิจบริการคนที่ 2	สช 2
12. นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยเอกชน	ชบ 1
13. นักวิชาการสาขาธุรกิจบริการในมหาวิทยาลัยรัฐ	ชบ 2

2. หัวข้อในการสนทนา

แนวปฏิบัติของร้านอาหารสีเขียวใน 7 หมวด

หมวดที่ 1 แนวปฏิบัติด้านสังคม

- 1.1) นโยบายของร้านอาหารสีเขียว
- 1.2) การปฏิบัติต่อลูกค้า
- 1.3) การปฏิบัติต่อชุมชน
- 1.4) การปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า)
- 1.5) การปฏิบัติต่อพนักงาน และการปฏิบัติของพนักงาน

หมวดที่ 2 แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ และนโยบายของภาครัฐ

- 2.1) การปฏิบัติตามกฎหมาย
- 2.1) การปฏิบัติตามนโยบายของภาครัฐ

หมวดที่ 3 แนวปฏิบัติด้านอาหาร

- 3.1) การจัดการอาหารอย่างยั่งยืน
- 3.2) การจัดเมนู
- 3.3) การประกอบอาหาร

หมวดที่ 4 แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม

- 4.1) การลดปริมาณขยะอาหาร
- 4.2) การลดปริมาณขยะอื่น ๆ
- 4.3) การจัดการขยะ
- 4.4) การจัดการมลพิษ

หมวดที่ 5 แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ

- 5.1) การใช้น้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค
- 5.2) การจัดการน้ำเสีย

หมวดที่ 6 แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน

- 6.1) การใช้พลังงานไฟฟ้า
- 6.2) การใช้พลังงานแก๊ส และ เชื้อเพลิงอื่น
- 6.3) การใช้พลังงาน เชื้อเพลิงพาหนะ

หมวดที่ 7 แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียวและความปลอดภัย

- 7.1) การออกแบบอาคารสีเขียว
- 7.2) การใช้วัสดุอาคาร เฟอร์นิเจอร์ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- 7.3) การป้องกันอัคคีภัย

3. การสรุปแก่นสาระการสนทนากลุ่ม

ตารางที่ ก 1 สรุปแก่นสาระการสนทนากลุ่ม

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
หมวดที่ 1 หัวข้อสนทนาในหมวดแนวปฏิบัติด้านสังคม				
1.1) หัวข้อสนทนาเรื่องนโยบายของร้านอาหารสีเขียว				
1.1.1) การกำหนดนโยบายร้านอาหารสีเขียว				
ทร 1	เจ้าของต้องมีนโยบายการจัดทำร้านอาหารสีเขียวอย่างชัดเจนในทุก ๆ ด้าน พนักงานต้องเข้าใจและปฏิบัติตามนโยบายของทางร้าน	- มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจนครบทุกด้าน	- มีความเข้าใจเรื่องสิ่งแวดล้อม - การปฏิสัมพันธ์กับชุมชนและสังคม	- มีนโยบายร้านอาหารสีเขียวชัดเจนครบในทุก ๆ ด้าน
สล 1	ต้องเข้าใจว่าสิ่งแวดล้อมหมายถึงอะไรบ้าง มีสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมที่คนสร้างขึ้น ทวีปเรานี้ถึงต้นไม้แม่น้ำลำธาร ไม่ค่อยมีใครนึกถึงพื้นดิน ท่อระบายน้ำ อากาศ ปั้งไก่อ้วน โขมงนี้ก็ทำให้อากาศเสียแล้ว เราต้องนึกถึงทุก ๆ ส่วน			- สิ่งแวดล้อม - สังคม - ชยะ - มลพิษ

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
สธ 2	นโยบายหลัก ๆ น่าจะเป็นด้านสิ่งแวดล้อม และสังคม สิ่งแวดล้อมทำยังไงถึงจะลดขยะ มลพิษ ส่วนสังคมก็ทำพวก CSR ต่าง ๆ แล้วไม่ทำให้ชุมชนเขาเดือดร้อน บางร้านไปทำขยะเหม็น			
สธ 1	ไล่ไปที่ละด้าน สิ่งแวดล้อมต้องทำอะไรบ้าง ขยะ เห็นชัด ๆ การลดขยะ ทั้งขยะ ประหยัดน้ำ ประหยัดไฟ ใช้ให้คุ้ม กับลูกค้า พนักงาน			
ธธ 2	เสริมว่าคน พนักงาน ลูกค้า ชุมชนที่เราอยู่ ไปจนถึงระดับประเทศ ต้องคำนึงถึงหมด เราทำร้านสะอาด สวย แต่ไม่ดูแลคนรอบข้างไม่ได้			
1.1.2) การเผยแพร่นโยบายร้านอาหารสีเขียว				
ธบ 1	การมีนโยบาย เขียนไว้ คิดไว้แต่ไม่ทำตามมันก็ไม่มีความหมาย ต้องมีการปฏิบัติจริง ถอดนโยบายมาเป็นการปฏิบัติ บอกพนักงาน หุ่นส่วน ทำอะไรบ้าง แล้วต้องทำต่อเนื่องจริงจัง	- ร้านอาหารต้องมีการเผยแพร่ นโยบายสีเขียว - ผู้เกี่ยวข้องต้องเข้าใจนโยบาย สีเขียว นำไปปฏิบัติได้จริง	- เผยแพร่ นโยบายผ่าน ช่องทางการสื่อสารต่าง ๆ	- ร้านอาหารต้องมีการ เผยแพร่ นโยบายสีเขียว ให้ทุกคนรับรู้ เข้าใจ ปฏิบัติได้ตามนโยบาย

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 2	ทางร้านมีนโยบายห้ามพนักงานนำถุงก๊อบแก๊บเข้าร้าน ประกาศว่าจะปรับถูกละบาท พนักงานเขาก็ทำตามไม่มีใครฝ่าฝืน กลัวโดนปรับ			- เผยแพร่ นโยบายผ่านช่องทางสื่อสารต่างๆ
ธบ 2	เห็นด้วยว่าร้านอาหารสีเขียวต้องประกาศให้ทุกคนรับรู้ว่าต่อไปนี่เราเป็นร้านอาหารสีเขียวแล้ว กับลูกค้า พนักงาน ซัพพลายเออร์ เขาจะได้เข้าใจ และรู้ข้อจำกัดของเรา			
สธ 1	การประกาศต้องทำทุกช่องทาง ร้านเล็ก ๆ จะเป็นการพูดคุย ติดป้ายสักแผ่นสองแผ่น ง่ายมากก็ประกาศในสื่อออนไลน์ที่เราทำอยู่ เป็นร้านอาหารสีเขียวแล้ว			
1.2) หัวข้อสนทนาเรื่องการปฏิบัติต่อลูกค้า				
1.2.1) การสื่อสารกับลูกค้า				
ผบ 1	ในประเทศไทยเรื่องร้านอาหารสีเขียวยังเป็นเรื่องใหม่ เขาบอกเขียว ๆ เราก็ไม่รู้ว่ายเขียวยังไง เขียวจริงไม่จริง	- ร้านอาหารต้องมีการสื่อสารลูกค้าเรื่องแนวปฏิบัติสีเขียว	- สื่อสารกับลูกค้าด้วยวิธีการต่างๆ	- ร้านอาหารต้องมีการสื่อสารกับลูกค้าเรื่อง

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	หรือแคมีต้นไม้สีเขียวนี้พอแล้ว ผู้บริโภคก็อยากรู้ว่าร้านอาหารสีเขียวทำอะไรบ้าง			แนวปฏิบัติสีเขียวด้วยวิธีการต่าง ๆ
ธบ 2	การสื่อสารทำได้หลายรูปแบบทั้งป้ายขอความร่วมมือต่าง ๆ การให้พนักงานชี้แจง ลงประกาศอยู่ในสื่อออนไลน์ ในเมนูมีหน้าหนึ่งบอกว่าเราเป็นร้านอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม รักษาสิ่งแวดล้อมอย่างไร ลดพลังงาน ลดการใช้ไฟ ลดการใช้น้ำ มีเมนูอะไรเด่น ๆ บ้าง มีประโยชน์ยังไง			
ธอ 1	เราบอกลูกค้าว่าร้านเราใช้ข้าวออร์แกนิกจากสุรินทร์ ผักบางอย่างก็ปลูกเอง ใช้ปุ๋ยหมักจากเศษอาหารที่เอาไปฝังกลบโคนต้นไม้ทำปุ๋ยหมัก			
1.2.2) การมีส่วนร่วมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของลูกค้า				
ธอ 3	ที่ร้านมีป้ายคิดไว้ ถ้านำแก้วน้ำมาเอง ลดให้ 10 บาท ลูกค้าก็ชอบ	- การส่งเสริมชักชวนให้ลูกค้าทำกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม		- ร้านอาหารต้องมีการส่งเสริมให้ลูกค้ามีส่วน

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 2	ถ้าลูกค้ามากัน 1- 2 คน เราจะให้พนักงานถามลูกค้าทุกครั้งว่าจะรับเป็นที่เล็กหรือที่ใหญ่ อาหารจะได้ไม่เหลือ			ร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
รอ 1	พวกอาหารที่ลูกค้าทานเหลือนี้ ให้พนักงานจัดอาหารเหลือลงกล่องให้ลูกค้ากลับบ้าน			
รบ 1	เชิญชวนลูกค้าลดการใช้หลอดพลาสติก สั่งอาหารรับประทานแต่พอดี			
ผบ 2	เคยไปร้านที่เขาให้แก้วกาแฟไปแลกต้นไม้เล็ก ๆ กลับบ้าน ก็ดี แลกกันใหญ่เลย			
รบ 2	บางร้านบอกชัดเจน ที่จอดรถน้อย ขอความร่วมมือลูกค้าเดินทางมาโดยรถไฟฟ้า เดินอีกนิดเดียวก็ถึงร้านอีกแห่งหนึ่งร้านใหญ่มาก ต้องจัดรถไฟฟ้ารับส่งลูกค้าจากลานจอดรถ อันนี้ก็ช่วยกันประหยัดพลังงานลดมลพิษได้			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
1.2.3) การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า				
ผบ 2	เข้าร้านอาหารที่ประกาศตัวเองว่าเป็นร้านอาหารสีเขียว อยากเห็น อยากได้ร้านที่บรรยากาศดี ร่มรื่น อาหารอร่อย มีคุณภาพ เป็นอาหารสุขภาพด้วยก็ดี แต่อย่าแพงเกินเหตุ อย่าเอาเปรียบเรา	- ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า แสดงราคาอาหารชัดเจน นำเสนออาหารที่มีคุณภาพเหมาะสมกับราคา รับฟัง ความคิดเห็นของลูกค้า และนำมาปรับปรุงแก้ไข	- ฟังความคิดเห็นลูกค้า นำมาปรับปรุง แก้ไขร้านอาหาร	- ร้านอาหารต้องมีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อลูกค้า - รับฟังความคิดเห็นลูกค้า นำมาปรับปรุงแก้ไข
สธ 1	ร้านอาหารต้องค้าขายอย่างซื่อตรงกับลูกค้า หน้าตาอาหารในเมนูเป็นยังไง ลูกค้าก็ควรได้ตามนั้น ราคาด้วย แพงมากนี้ไม่ไหว			
สธ 2	ราคาอาหารต้องติดราคาแสดงให้เห็นชัดเจน แก้ไปแก้มาดูไม่ดี คุณภาพอาหารก็ต้องพอเหมาะกับราคาด้วย			
รธ 3	ลูกค้าว่าอะไรมาเราพร้อมรับฟัง พร้อมนำไปแก้ไข			
1.3) หัวข้อสนทนาเรื่องการปฏิบัติต่อชุมชน				
1.3.1 การช่วยเหลือชุมชน				
รธ 3	ทำอาหารกล่องไปแจกประจำ เวลาเขามีเรื่องเดือดร้อน			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ทร 1	จัดทำพวกโครงการต่าง ๆ ให้ความรู้กับสถานศึกษา ฝึกอาชีพให้คนในชุมชน การบริจาคอาหารสิ่งของ	- ร้านอาหารต้องมีการช่วยเหลือ ชุมชนด้วยวิธีการต่าง ๆ	- การไม่ทำให้ชุมชน เดือดร้อน	- ร้านอาหารต้องมีการ ช่วยเหลือชุมชนด้วย วิธีการต่าง ๆ ไม่ทำให้ ชุมชนเดือดร้อน
รอ 1	เขาเชิญให้ไปสอนทำอาหาร เราก็ไป สนุก			
รบ 1	หลายที่ชุมชนมีการผลิตขนม ปลูกผัก ก็เอามาใช้ใน ร้าน หรือขายได้			
รบ 2	อย่าไปปล่อยน้ำเสียน้ำ อย่าปล่อยควันไปรบกวน ชาวบ้าน อย่าทิ้งขยะไม่เป็นที่ อย่าปล่อยให้ขยะส่ง กลิ่นเหม็น คือไม่ทำให้คนรอบข้างเขาเดือดร้อน หา วิธีทำประโยชน์ให้เขาด้วย			
1.3.2 การส่งเสริมชุมชน				
รอ 1	ร้านเราออกทำความสะอาดกับชาวบ้านเป็นประจำ บางที่เราจะไปช่วยเขาทาสีกำแพงวัด ปลูกต้นไม้	- การส่งเสริมชักชวนให้ชุมชน ร่วมทำกิจกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อม - การร่วมทำกิจกรรม ศิลปวัฒนธรรมกับชุมชน		- ร้านอาหารต้องมีการ ส่งเสริมให้ชุมชนร่วม อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม
ทร 2	เคยไปร้านอาหารแถวบางขุนเทียนติดป่าชายเลน เขามี การเชิญชวนให้คนในชุมชนไปโยนเมล็ดต้นไม้เพิ่มป่า ชายเลน ลูกค้าด้วย			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 2	มีกีฬา ไปเล่นกีฬากับเขา มีงานบุญร้านชวนเขามั่ง เขาชวนเรามั่ง			
รอ 3	จัดโปรโมชันในเทศกาลต่าง ๆ ลอยกระทง สงกรานต์ ให้ชาวบ้านมาร่วมงานกับเราได้บ้าง ทำบุญตักบาตรร่วมกัน			
1.3.3 การจ้างงานคนในชุมชน				
ธร 1	เป็นเรื่องที่เราไม่ควรละเลย ร้านอาหารเป็นแหล่งงานของคนในชุมชน และเราควรเปิดโอกาสให้คนที่มีความบกพร่องทางกาย แต่ยังสามารถทำงานได้มีโอกาสดำรงชีพก็เป็นไปตามความสามารถ	- ร้านอาหารควรมีการจ้างงานคนในชุมชน - การจ้างงานผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ		- ร้านอาหารควรมีการจ้างงานคนในชุมชน ผู้ด้อยความสามารถ และผู้สูงอายุ
รอ 2	ส่วนใหญ่พนักงานก็มาจากญาติพี่น้องของพนักงานที่ทำอยู่แล้ว บางคนก็อยู่ในชุมชน			
รอ 3	แรงงานเราเป็นแรงงานต่างด้าวเกือบหมด ถ้ามีโอกาสก็จ้างคนในละแวกร้าน แต่บางทีก็หายากอยู่			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 1	อีกหน่อยผู้สูงอายุจะมีมากกว่าเด็ก อัตราการเกิดมันต่ำลง เพราะฉะนั้นเราละเลยผู้สูงอายุไม่ได้			
สธ 2	60 เดียวนี้ไม่แก่ ยังทำอะไรได้อีกมาก รับออเดอร์ ทำบัญชี กู้กหลายคน 60 อพทั้งนั้น			
1.4) การปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ผู้ถือหุ้น ผู้ร่วมลงทุน หุ้นส่วน คู่ค้า)				
1.4.1) การสื่อสารกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย				
ธบ 1	กับหุ้นส่วนนี้สำคัญ ก่อนทำอะไรต้องอธิบายให้เขาเข้าใจเป็นร้านอาหารสีเขียวนี้มันเป็นยังไง เป็นแล้วได้ประโยชน์อะไร มันได้อุรกิจสิ่งแวดล้อม ผลพลอยได้คือประหยัดต้นทุน พลังงาน ได้กำไรเพิ่มขึ้น	- การสื่อสารกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียให้เข้าใจถึงประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสีเขียว	- การปฏิบัติสีเขียวของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อร้านอาหารสีเขียว	- ร้านอาหารต้องมีการสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของร้านให้เข้าใจเรื่องประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสีเขียวและ
ธธ 2	คำถามที่ได้รับกันประจำคือเป็นร้านอาหารสีเขียวแล้วได้อะไร มันก็ต้องคุยกันก่อนว่าชอบร้านสะอาดหรือร้านสกปรก ชอบให้มีขยะเยอะ ๆ หรือเอาขยะน้อย ๆ เราก็ประหยัดด้วย			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
สธ 2	ชี้แจงเขาว่าเราต้องการลดการใช้พลาสติก ลดขยะ อาหาร ไม่เอาวัตถุดิบที่มีข่าฆ่าแมลง สว่นน้อยหน่อย ไม่เป็นไร เขาจะได้อไปจัดหามาให้เราได้ตามที่เรา ต้องการ			การปฏิบัติสีเขียวต่อ ร้านอาหารสีเขียว
รอ 1	ปัญหาใหญ่ของการเป็นร้านอาหารสีเขียวคือ เราขาด แคลนคนขายวัตถุดิบที่เข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียว จะ ให้เขาไม่เอาผักใส่ถุงพลาสติกแล้วจะให้เขาเอาใส่ อะไร			
สล 2	กับแม่ค้าตลาดไม่มีปัญหา แค่เราเอาตะกร้าไปใส่ของก็ จบ ไม่ต้องคุย กับคนขายส่งต้องคุยหน่อย มีหลายเจ้า อยู่ที่ขายวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ แต่ก็ยังติดใส่ ถุงพลาสติกกันอยู่			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
1.4.2) การปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย				
ธบ 2	บัญชี รับ จ่าย ทำให้ถูกต้อง ได้กำไร ขาดทุน ชี้แจงให้ หุ้นส่วนเข้าใจ ขนาดเป็นสามมีภรรยา กัน เรื่องเงินเล็ก กันมาหลายรายแล้ว	- การปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้มีส่วน ได้ส่วนเสีย	- การไม่เอาर्डเอาเปรียบคู่ ค้า	- การปฏิบัติที่เป็นธรรม ต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ไม่เอาर्डเอาเปรียบคู่ค้า
รอ 2	"คนค้าขายกับเราก็คว่ากันตรงไปตรงมา ลดได้ก็ลด ไม่ เอาเปรียบกัน ขอให้ได้ของตรงตามที่สั่ง คุณภาพดี			
ธบ 1	เจ้าของร้านคนหนึ่งเล่าให้ฟังว่าชื่อของแพงมาตั้งนาน เพราะคนจัดซื้อไปฮ้างกับร้านขายส่งวัดตุติบ ไม่เคย เปลี่ยนร้าน จ่ายได้ไต่ะกัน			
ธร 2	กลายเป็นเรื่องปกติกันไปแล้วที่ร้านอาหารต้องทำ 2 บัญชี อันหนึ่งไว้เสียภาษี อีกอันรู้เอง ไม่ให้คนอื่นรู้ ซึ่ง มันเป็นเรื่องไม่ถูกต้อง ไม่ยุติธรรม ทั้งกับหน้าที่ของ เรา สังคม หุ้นส่วน			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
1.4.3) การกำหนดคุณสมบัติผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่าย				
รอ 1	แจ้งพ่อค้าว่าต้องการลดการใช้พลาสติก ลดขยะอาหาร ไม่เอาวัตถุดิบที่มียาฆ่าแมลง สวายน้อยหน้อยไม่เป็นไร เขาจะได้ไปจัดหามาให้เราได้ตามที่เราต้องการ แล้วปกติก็ซื้อของใกล้ ๆ ร้าน ตลาดสด ไปไม่ไกลอยู่แล้ว	ร้านอาหารต้องกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว		ร้านอาหารต้องกำหนดคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ขาย ผู้จัดจำหน่ายให้อยู่ในระบบซัพพลายเชนสีเขียว
รอ 3	กำหนดคนขายว่าเขาต้องมีทะเบียนเกษตรกรอินทรีย์มา ยืนยันได้นะ บางอย่างก็โง่ได้ บางอย่างก็ไม่มี แต่เราก็พยายามเลือกเจ้า บางเจ้าไปเลือกถึงสวนเลย ไม่มียาฆ่าแมลงจริงนะ แต่มันก็ได้เฉพาะบางเจ้า ส่วนใหญ่ก็ซื้อค้ำส่ง เลือกไม่ได้			
รอ 2	เราบอกคนขายเลยว่าส่งของให้เราเนี่ย ไม่เอาถุงพลาสติกนะ หมุนเวียนตะกร้าไปใส่ ของของตัดแต่งแล้ว ไร่ประเภทเน่า ๆ ไม่ต้องเอามา มาถึงใช้ได้เลย ขยะมันก็น้อย			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
1.5) การปฏิบัติต่อพนักงาน และการปฏิบัติของพนักงาน				
1.5.1) การปฏิบัติของพนักงาน				
รอ 1	การบริการในร้านนี้สำคัญมาก พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้า อธิบายให้ลูกค้าเข้าใจถึงการบริการของเราได้ อย่างที่ร้านไม่บริการเครื่องปรุง กระดาษเช็ดปาก ไม้จิ้มฟันที่โต๊ะ แต่ให้ถามลูกค้าแทนว่าถ้าต้องการอะไรบอกได้	- พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้า - พนักงานต้องสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้		- พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้าด้วยทัศนคติที่ดี บริการดี คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องร้านอาหารสีเขียวได้
รอ 2	พนักงานต้องสามารถอธิบายลูกค้าได้ว่าทำไมร้านเราถึงไม่มีการบริการน้ำขวด แต่ใส่เหยือกบริการ และต้องให้ความมั่นใจเขาด้วยว่าน้ำเรามีคุณภาพผ่านการกรองมาอย่างดี			
พบ 1	ร้านส่วนใหญ่เดี๋ยวนี้ไม่บริการไม้จิ้มฟัน กระดาษเช็ดปาก แรก ๆ เราก็ว่าทำไมประหยัดจัง ตอนหลังพอเข้าใจว่าเป็นเรื่องของการลดขยะ พนักงานเขาก็อธิบาย			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
1.5.2) การสื่อสาร อบรมพนักงานเรื่องร้านอาหารสีเขียว				
สล 1	ทางร้านต้องให้ความรู้ กำหนดหน้าที่ ช่วยกันทำ ะไรบ้าง อย่างขยะอาหารต้องแยกขยะเปียกออกจาก ขยะอื่นนะ คนล้างจานต้องแยกน้ำออกจากเศษอาหาร คนเสิร์ฟอย่าลืมถามลูกค้า เอาอาหารที่เล็กที่ใหญ่	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดหน้าที่พนักงาน - การสื่อสารกับพนักงาน - การให้ความรู้พนักงาน 		<ul style="list-style-type: none"> - การสื่อสารอบรมให้ พนักงานเข้าใจและ ปฏิบัติตามนโยบาย ของทางร้านในเรื่อง แนวปฏิบัติต่าง ๆ
รอ 3	เราก็นั่งคุยกัน แผนกไหนมีหน้าที่ทำอะไร ในครัวมีวิธี ลดขยะได้ไงบ้าง มุ่งไปที่เรื่องลดขยะก่อน			
สล 2	ให้ความรู้แก่พนักงานในเรื่องร้านอาหารสีเขียว เช่น วัตถุประสงค์อินทรีย์ การหมักขยะทำสารขี้ด้าง การใช้น้ำยาล้างจานที่ไม่ต้องมีฟอง การเปลี่ยนขยะเป็นเงิน			
1.5.3) การปฏิบัติต่อพนักงาน				
ธบ 1	เวลารับพนักงานต้องชี้แจงให้เขาเข้าใจ ร้านเราทำ ะไร เขาต้องทำอะไรบ้าง เงินเดือน โบนัส วันหยุด	<ul style="list-style-type: none"> - การปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> - การรับฟังความคิดเห็น พนักงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหารต้องมีการ ปฏิบัติต่อพนักงาน

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	OT มีกฎระเบียบอะไรบ้าง เอาให้เคลียร์ ทำได้แต่ต้น ก็ อยู่กันอย่างสบายใจ	- การกำหนดระเบียบปฏิบัติ - การกำหนดผลประโยชน์และ การลงโทษพนักงาน		อย่างเป็นธรรม รับฟัง ความคิดเห็นพนักงาน
รอ 1	นาน ๆ ที่ เขาก็ทะเลาะกัน เราก็เรียกมาพูดคุย ให้ความ เป็นธรรมกับเขา มีเรื่องอะไรกัน ฟังความทั้งสองข้าง ต้องยุติธรรม			
รอ 2	เจ้าของร้านต้องมีทั้งพระเดชและพระคุณ เขาทำดีก็ให้ เขา เขาทำไม่ดีต้องมีลงโทษบ้าง			
รอ 3	พนักงานเป็นหัวใจสำคัญของร้าน เพราะฉะนั้นเจ้าของ นี้ต้องอธิบาย ประชุม ให้เขาเข้าใจสิ่งที่เรากำลังทำอยู่ ให้เขาเสนอความคิดเห็นมา อะไรทำได้ทำไม่ได้ บางที เขาคิดดีกว่าผู้บริหารอีก เราต้องฟังเขา			
ธร 1	พอร้านเพิ่มเรื่องร้านอาหารสีเขียวขึ้นมา เพิ่มหน้าที่ให้ พนักงานต้องดูแล เขาจะรู้สึกว่าเป็นภาระเพิ่ม ต่อด้าน เพราะฉะนั้นเจ้าของร้านต้องทำความเข้าใจกับเขาก่อน ปรับทัศนคติเขา จากแบบเดิมที่เราทำยังไงก็ได้ แต่อัน			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	นี้ต้องมีระเบียบ ประหยัด ไม่ซ้ำมันจะเห็นผล ซึ่งเป็นผลดีต่อพนักงานด้วย			
1.5.4) การมีส่วนร่วมของพนักงานในการรักษาสิ่งแวดล้อม				
รอ 1	ในห้องอาหารพนักงาน ให้เขาทำป้ายติด ตักแก๊ปอกิน กินให้หมดจาน มีการคัดแยกเศษอาหาร พนักงานทำไปสักพักก็จะชิน ให้ช่วยกันคิดจะช่วยลดขยะได้ยังไง	- การสร้างทีมงานสิ่งแวดล้อม - การจัดทำกิจกรรมรักษาสิ่งแวดล้อมให้พนักงานมีส่วนร่วม		ร้านอาหารต้องจัดให้พนักงานมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อม สร้างทีมงานสิ่งแวดล้อม
ธบ 1	ร้านใหญ่ ๆ ทำเป็นโครงสร้าง กำหนดหน้าที่งานใน Green Team เลย ใครทำอะไร ให้พนักงานเกิดความภูมิใจ ทุกคนมีความสำคัญในทีม			
รอ 3	ตอนนี้ทุกคนมีกระบอกน้ำประจำตัวแล้ว ถ้าไม่เอามาเราก็ไม่มีแก้วน้ำให้ เขาก็เข้าใจ ร่วมมือกันดี			
สธ 2	เริ่มจากจุดเล็ก ๆ ก่อน อย่างการหั่นมะนาวบีบเอาน้ำ ก็หลายคนจะหั่นมะนาวเป็นชิ้น ทิ้งแกน เพราะมันบีบง่าย แต่ถ้าเราแสดงให้เขาเห็นว่าถ้าผ่ามะนาวครึ่ง			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ลูก แล้วใช้ที่คั่นมะนาว หรือที่กรองเมล็ด มันทั้งแค เปลือก ไม่ดีกว่าหรือ			
รอ 2	ให้พนักงานเขาช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ประหยัดให้ร้าน ไม่ใช่ของทิ้งขว้าง			
2) แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ นโยบายของภาครัฐ				
2.1) การปฏิบัติตามกฎหมาย				
2.1.1) การจดทะเบียนร้านอาหาร				
จร 2	ร้านอาหารเมื่อจัดตั้งขึ้นมาแล้วต้องไปจดทะเบียน พาณิชย์ให้ถูกต้องเพื่อขึ้นทะเบียนการค้า อีกส่วนต้อง ไปแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหารกับ เขตหรือองค์การบริหารส่วนตำบลที่ร้านตั้งอยู่ ใบขาย เหล้า เบียร์ เดี่ยวนี้บังคับด้วยว่าเจ้าของ พนักงานต้องมี ใบผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารด้วย	<ul style="list-style-type: none"> - จดทะเบียนพาณิชย์ - แจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร - ขออนุญาตขายแอลกอฮอล์ - อบรมสุขาภิบาลอาหาร 	- ร้านอาหารส่วนหนึ่งไม่ ปฏิบัติตามกฎหมาย	ร้านอาหารต้องจด ทะเบียนถูกต้องตาม กฎหมาย ปฏิบัติตาม กฎหมาย ขออนุญาต ต่าง ๆ ให้ถูกต้อง
จร 1	การที่ร้านอาหารมีทะเบียน เมื่อเกิดอะไรขึ้นจะ ตรวจสอบง่าย อีกอย่างการขออนุญาตตั้งร้านอาหาร			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	<p>ตอนนี้ต้องผ่านหลักเกณฑ์ ร้านอาหารสะอาด คริวสะอาดคนนะ มีห้องน้ำพอเพียง พนักงานต้องไปอบรมสุขาภิบาลอาหาร อะไรที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ห้ามทำ เป็นการรับประกันร้านอาหารที่จดทะเบียนถูกต้องว่า บอกคนกินว่า ร้านนี้นะจดทะเบียนถูกต้องปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ</p>			
<p>รบ 1</p>	<p>ร้านอาหารเมืองไทยอาจจะขออนุญาตเปิดถูกต้องไม่ถึงครึ่ง การอบรมยิ่งแล้วใหญ่ พนักงานเข้าออก เป็นต่างชาติ ทั้งสภาวะเศรษฐกิจ การเมือง ไรศกัยร้านอาหารเปิดได้มั่ง ไม่ได้มั่ง หลายร้านเลยหย่อนยานเรื่องนี้ ต้องกวดขัน</p>			
<p>รบ 2</p>	<p>ร้านอาหารมักจะละเลย ไม่เข้มงวดเรื่องการปฏิบัติตามระเบียบ กฎหมาย แต่เราควรส่งเสริมเขาให้ทำให้ถูกต้อง</p>			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
2.1.2) การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร				
สท 1	<p>พอกฎกระทรวงสาธารณสุขออกมามีเรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ด้วย ทางสุขาภิบาลอาหารก็ปรับเกณฑ์อาหารอร่อยและสะอาดตาม ตอนนี่แบ่งแยกเป็นหมวด ๆ แล้วก็ลือกฎกระทรวงมา จะได้ไม่มีอะไรขัดกัน เช่น ไม่ใช่ก๊าซเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะอาหาร ไม่ใช่เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์มาเป็นเชื้อเพลิงทำอาหาร แล้วก็ในเรื่องความสะอาดสถานที่ครัว ห้องน้ำ แสงสว่างในที่ต่าง ๆ เพียงพอมัย การจัดเก็บวัตถุดิบไม่เน่าเสีย ไม่มีนก หนู แมลง อะไรพวกนี้ อาหารปรุงสุกนี้ต้องเก็บเหนือจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. แล้วมีที่ปกปิด การกำจัดขยะ ไขมัน สารเคมี แล้วก็ในเรื่องความสะอาดน้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำแข็ง อุปกรณ์อนามัยส่วนบุคคล</p>	<p>- การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>- การสร้างจิตสำนึก กวดขัน</p> <p>- ความสะอาดของร้านอาหาร</p> <p>- ความปลอดภัย</p>		<p>- ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร</p>
สร 2	<p>เรื่องความสะอาด สุขาภิบาลอาหาร ตอนร้านเปิดขออนุญาตก็ผ่าน พอไป ๆ ด้วยความเคยชินก็จะละเลย</p>			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	เรื่องสุขาภิบาลอาหาร เพราะฉะนั้นเจ้าของร้านต้องมี จิตสำนึกคอยกวดขัน สร้างระเบียบในเรื่องนี้			
ผบ 2	ไปร้านอาหารจะแอบสังเกตห้องน้ำ ครั้วก่อน ถ้า สะอาดใช้ได้ถึงจะกินร้านนั้น			
ผบ 1	ดูตั้งแต่หน้าร้าน เก้าอี้โถรม ๆ พื้นสกปรก มีต้นไม้ ห้อยกรงรังก็ไม่ใช่ คุณการแต่งกายคนเสิร์ฟด้วย ร้าน ไหนสกปรกไม่เข้า			
2.1.3) การปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561				
สล 1	กฎกระทรวงเป็นเหมือนกฎหมายข้อบังคับ ร้านไหน ไม่ทำตามมีความผิดตามกฎหมาย มีโทษปรับ	- การปฏิบัติตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย		- ร้านอาหารต้องปฏิบัติ ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร 2561
ธร 2	เนื้อหากฎกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้เป็นเรื่องของ ความปลอดภัยของร้านของลูกค้า ทำอาหารให้สะอาด ร้านสะอาด คนทำ มีการป้องกันอุบัติเหตุ การจัดเก็บ ครอบคลุมทั้งร้านอาหาร	อาหาร 2561 - การดูแลความปลอดภัย - ความสะอาดของอาหารและ ร้านอาหาร		

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 3	กฎหมายบังคับเรื่องอะไรบ้าง พยายามทำตามทุกเรื่อง ไม่อยากทำอะไรผิดกฎหมาย ทั้งเรื่องกฎกระทรวง สุขภาพโภชนาการ ยังมีโรคระบาดยังต้องทำให้สะอาด ขึ้นอีก	- การป้องกันอุบัติเหตุ - การป้องกันโรคระบาด		
2.2) การปฏิบัติตามนโยบายของภาครัฐ				
2.2.1) การปฏิบัติตามนโยบายสิ่งแวดล้อมของภาครัฐ				
สธ 2	อะไรที่ภาครัฐเริ่ม สั่งมานี่ ประชาชนมักจะให้ความร่วมมือ อย่างการงดใช้ถุงพลาสติก ทุกคนเห็นความสำคัญ ร่วมมือกัน ต่อไปก็น่าจะมีการณรงค์เป็นเรื่อง ๆ ออกมาเรื่อย ๆ เช่น การทิ้งขยะ แต่การคัดแยกขยะนี้ไม่สำเร็จซักทีเพราะคนเห็นว่าแยกไปก็เท่านั้น ที่รวมกันอยู่ดี	- การให้ความร่วมมือปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐ	- การไม่ให้ความร่วมมือปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐ	- ร้านอาหารควรปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือการณรงค์ของภาครัฐ
สธ 1	ที่จริงทาง กทม.เขาก็แยกขยะ แต่คนทั่วไปอาจจะไม่รู้ หรือเห็นไม่ชัดเจน เริ่มแยกเถอะค่ะ รับรองไม่สูญเปล่า เขาก็มีคนมาแยกอีกที			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
สค 2	ในปี 2565 ไทยเราต้องลดการใช้โฟม ถุงหูหิ้ว หลอดพลาสติก ลงได้ 30% เป็นการขอความร่วมมือ ไม่ได้ ออกเป็นกฎหมาย ต้องช่วยกัน			
รช 2	การปฏิบัติเรื่องความสะอาดเพื่อป้องกันโควิด หรือตามมาตรฐาน SHA เป็นสิ่งที่ร้านอาหารต้องทำอยู่แล้ว เพื่อสร้างความมั่นใจให้ลูกค้า			
3) แนวปฏิบัติด้านอาหาร				
3.1) การจัดการอาหารอย่างยั่งยืน				
3.1.1) การใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม				
ผบ 1	นึกถึงร้านอาหารสีเขียว น่าจะเป็นอาหารที่มาจากวัตถุดิบที่ดี เกษตรอินทรีย์	- วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ - วัตถุดิบสดใหม่	- วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์มีสารตกค้าง - วัตถุดิบทั่วไปขาดการรับรอง	ร้านอาหารต้องมีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สดใหม่ ได้รับการรับรอง มา
ชร 1	ควรเป็นวัตถุดิบที่สดใหม่ กำหนดสเปคเหมาะสมกับอาหาร	- วัตถุดิบได้รับการรับรอง		

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
สท 2	วัตถุประสงค์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัตถุประสงค์เกษตรอินทรีย์ควรได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีเครื่องหมายต่าง ๆ เช่น Q FOAM	- วัตถุประสงค์ตัวนี้มาจากแหล่งผลิตที่ถูกต้องตามกฎหมาย		จากแหล่งผลิตที่ถูกต้องตามกฎหมาย
รท 1	ร้านเน้นวัตถุประสงค์อินทรีย์ รับจากสวนโดยตรง บางอย่างเราก็ปลูกเอง อาหารทะเลเราเน้นคนจัดส่งไม่เอาผู้มีไข่ กุ้งมีไข่ ทำเองนี่			
รท 3	หลายตัวเราก็เลือกใช้ที่มีเครื่องหมาย Q ตราออร์แกนิก ได้อยู่หลายตัว แพงกว่าหน่อย แต่สบายใจ			
สธ 1	การจับสัตว์น้ำมีข้อห้ามมากมาย ห้ามใช้แรงงานเกินแรงงานเด็ก ห้ามจับหน้าวงไข่ ห้ามจับสัตว์ที่กำลังจะสูญพันธุ์ โดยเฉพาะเรื่องการใส่แรงงาน การค้ามนุษย์ ประเทศไทยโดนจับตาตลอด มีผลต่อการจับสัตว์น้ำ การส่งออก			
รท 2	อาหารเกษตรอินทรีย์แท้ ๆ ยังหายากอยู่ราคาแพงด้วย กรมวิทย์ไปตรวจพบสารตกค้างมากมาย อย่างผัก			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ไฮโดรไปนิกส์ก็ไม่ใช่เกษตรอินทรีย์เพราะใช้ปุ๋ยเคมี ยิ่งอาหารปลอด GMO ยิ่งยากใหญ่ มันเข้ามาหมดแล้ว เลือกยากอยู่ แต่ก็พยายามเลือก			
รอ 1	ออกจะยากอยู่มาก ๆ วัตถุประสงค์ในท้องตลาดทั่วไป หมู ไก่ ผักสด ของทะเล ไม่มีอะไรบอกว่ามันปลอดกัญช้าย ผ่านการรับรองมายังไงบ้าง			
3.1.2) การวางแผนการจัดซื้อ				
รอ 2	ตอนค้าก่อนปิดร้าน พ่อครัวเขาเช็คของทุกวัน เขา เหลืออะไร เขาก็ให้เราสั่ง ที่ร้านเลยไม่มีของเหลือ ใช้ หมดทุกวัน	- การตรวจเช็คสต็อก - การวางแผนการจัดซื้อ - การทำนายการขาย	- การจัดซื้อแบบ just in time - การจัดซื้อแบบ bulk	- ร้านอาหารต้องมีการ วางแผนการจัดซื้อที่ดี โดยการทำนายการขาย
สธ 2	ภาษาโรงแรมเขาเรียกการ Forecast คือทำนายว่า วัน พรุ่งนี้ อาทิตย์หน้า เดือนหน้า จะมีห้องจองกี่ห้อง ต้อง จัดอาหารเข้ากี่ที่ ก็ใช้ข้อมูลการจองเข้ามาคำนวณ รวมทั้งจากสถิติเก่า ๆ ด้วย อย่างฝรั่งต้องกินไข่ดาว 2 ฟอง คนไทยกินฟองเดียว เอามาทำนายการจัดซื้อ	- การใช้สูตรอาหารมาตรฐาน ช่วยการจัดซื้อ	- ประสิทธิภาพการ จัดเก็บ	การใช้สูตรอาหาร มาตรฐานช่วยในการ จัดซื้อ การ ตรวจเช็คสต็อก ให้ เหมาะสมกับ

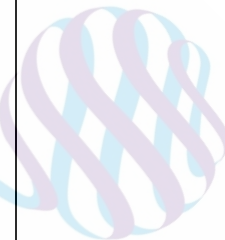
ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	และสต็อกไข่ได้ ร้านอาหารสามารถเอาวิธีนี้ไปใช้ได้ เก็บสถิติที่ผ่านมา วันธรรมดาอะไรขายดี วันหยุดขายอะไร หน้าเทศกาล เราก็ทำนายอนาคตได้ เตรียมการไว้			ประสิทธิภาพการจัดเก็บ
ธธ 2	เอาสูตรอาหารเข้าไปใช้ทำนายการจัดซื้อด้วย ช่วยได้เยอะ มีอาหารที่ขายดี ปริมาณวันหนึ่งสักก็งาน เอาสูตรมาเช็คได้ ต้องใส่ส่วนประกอบอะไร เท่าไหน แล้วก็ไปเช็คสต็อก ซื้อให้พอดี ๆ ใช้ได้หมด มันก็ไม่เหลือเป็นขยะ			
สธ 1	มีแนวคิดอยู่สองแนว คือจัดหาแบบ just in time กับซื้อเป็น bulk หรือเยอะ ๆ ได้ราคาถูกกว่า อันหลังนี้เหมาะกับร้านใหญ่ ๆ ปริมาณขายมาก ๆ ซื้อมาปริมาณมาก แต่ต้องมีที่จัดเก็บนะ มันก็คุ้มกว่าการซื้อทีละหน่วย เปลืองภาชนะ ค่าขนส่งด้วย แต่ก็แล้วแต่ร้าน			
ธบ 1	การจัดซื้อวัตถุดิบจำนวนมาก ประหยัด แต่ก็ต้องตัดทิ้งจำนวนมาก กลายเป็นขยะอาหาร			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 2	ขึ้นอยู่กับระบบจัดเก็บของร้าน มีที่เก็บมัย การหมุนเวียนของสต็อก ขนาดของร้านด้วย ซ้อมามากถูกกว่าซื้อปลีก แต่ได้เฉพาะบางวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมูที่เก็บได้นาน ๆ เบ็ด ไข่ แต่พวกผักก็จะเก็บได้ไม่นาน			
ธร 1	วางแผนซื้อเฉพาะที่จำเป็น ตามความต้องการของการบริการ และการทำนายการขาย หลีกเลี่ยงการซื้อมากเกินไป ความต้องการใช้งานหรือซื้อแบบลับปล้น			
3.1.3) การกำหนดสูตรอาหารมาตรฐาน				
ธอ 2	ที่ร้านก็มีการกำหนดสูตร แนวทางวิธีการที่เด็กต้องทำ ปริมาณใส่มากน้อยแค่ไหน ใช้อุปกรณ์อะไรทำ จัดงานยังไง ทุกสาขาต้องออกมาเหมือนกัน ต้นทุนเท่าไร ขายเท่าไร	<ul style="list-style-type: none"> - กำหนดสูตรอาหารมาตรฐาน - ควบคุมการใช้วัตถุดิบ - ควบคุมการใช้อุปกรณ์ - ควบคุมต้นทุน ราคาขาย 		<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหารต้องมีการกำหนดสูตรมาตรฐานเพื่อควบคุมการใช้วัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ การประกอบอาหาร
ธส 1	หลายร้านอาศัยความชำนาญ ประสบการณ์ของพ่อครัว พ่อครัวเก่า ๆ จะหวงวิชา การบันทึกเป็นสูตรอาหารไว้ช่วยได้ พ่อครัวออกก็ไม่ต้องง้อ ผักคนขึ้นมา	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมคุณภาพอาหาร - ควบคุมปริมาณการบริการ 		<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมการประกอบอาหาร - ควบคุมคุณภาพของอาหาร - ต้นทุน และราคาขาย

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ทำแทนได้ แต่อาจจะอร่อยไม่เท่าเท่า หรืออร่อยกว่า สูตรอาหารช่วยได้ครั้งหนึ่ง อีกครั้งต้องเป็นฝีมือของ พ่อครัว	- ควบคุมขั้นตอนการประกอบ อาหาร		
สธ 2	อาหารบุฟเฟต์ก็สามารถนำสูตรอาหารเข้าไปใช้ได้ อย่างข้าวต้มให้คน 100 คนกิน ต้องใช้ข้าวสารเท่าไร น้ำเท่าไร ระยะเวลาต้มนานแค่ไหน มันแน่นกว่าดวง ๆ ไล่ตามความเคยชิน ของเหลือน้อยกว่าด้วย			
3.1.4) การป้องกันอาหารเป็นพิษ				
ผบ 2	คนไทยชอบกินอาหารปิ้งย่าง มันหอม ตัวเองก็ชอบกิน อย่ากินบ่อยค่ะ มันอันตรายเป็นมะเร็ง แหม...หมูปิ้งนี้ มันหอมมาก ขาดไม่ได้เลย เราก็อาจเลี่ยงได้หน่อย นาน ๆ กินที ที่มันดำมาก ๆ อย่ากิน	- การหลีกเลี่ยงอาหารปิ้งย่าง - การไม่ใส่สารเคมีอันตรายใน อาหาร - การหลีกเลี่ยงอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ		- ร้านอาหารต้องไม่ นำเสนออาหารที่ อาจจะมีเชื้อโรค หรือ เป็นพิษต่อร่างกายแก่ ลูกค้า
สธ 2	ไม่ควรใช้สารเคมีอันตรายเข้ามาประกอบอาหาร เช่น ดินประสิว ยากันบูด ผงกรอบ แม้แต่อาหารที่ใส่สีจัด			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ๆ ก็ควรเลี้ยง ร้านอาหารสีเขียวใช้สีจากธรรมชาติได้ จะดีมาก			
รอ 1	ที่ร้านอาหารประเภทสุก ๆ ดิบ ๆ เราเลี้ยงเลยไม่ ปลอดภัย รับรองว่าอาหารของทางร้านใหม่สดทุก อย่าง ประชุม ไม่มีเนื้อสัตว์ที่เก็บไว้นาน อะไรไม่ดี ดู ท่าจะเสีย เราทิ้ง หรือคืนคนขายเลย			
3.2) การจัดเมนู				
3.2.1 การนำเสนอเมนูทางเลือก				
ผบ 1	ลูกค้าอยากได้ทางเลือกเวลาเข้าร้านอาหาร เช่น อาหาร ลดเค็ม ลดหวาน อาหารลดความอ้วนที่ตอนนี้กำลัง นิยม ร้านอาหารมีอะไรเด่น แจ้งให้ลูกค้าเห็นชัด ๆ	- การนำเสนออาหารสุขภาพ - การนำเสนออาหารตามหลัก โภชนาการ	- การลดการใช้วัตถุดิบ - การใช้วัตถุดิบมา ประกอบอาหารให้คุ้มค่า	- ร้านอาหารต้องมีการ นำเสนอเมนูทางเลือก อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ของร้านอาหารสีเขียว เป็นอาหารสุขภาพ หรืออาหารตามหลัก โภชนาการ อาหาร
ผบ 2	คือพอขึ้นชื่อว่าร้านอาหารสีเขียวนี้ เราก็อยากเห็น อะไรที่มันเขียว ๆ เข้ากับร้าน เมนูก็ต้องเขียวด้วย มัน เป็นความคาดหวังของคนกิน เมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของ ร้านอาหารสีเขียวนี้สำคัญมาก อาจจะเป็นเมนูใช้ผัก	- การนำเสนอเมนูที่เป็น เอกลักษณ์ของร้านอาหารสี เขียว - การนำเสนออาหารปลอดภัย		

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	<p>เกษตรอินทรีย์ หรือเมนูที่ดัดแปลงจากวัตถุดิบเหลืออย่างเคจูร้านเขาเอาเศษปลาแซลมอนมารวมกันปั้นเป็นก้อน แล้วชุบแป้งทอด เอามาทำลาบ</p>	<p>- การแสดงที่มาของวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์</p>		<p>สะอาด ปลอดภัย</p>
<p>ธบ 2</p>	<p>หัวใจของอาหารร้านอาหารสีเขียวต้องเน้นที่การประกอบอาหารที่ลดการใช้วัตถุดิบ วัตถุดิบชนิดเดียวกันต้องไปทำได้หลายอย่าง เช่น ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย ยำปลากระพง ต้มยำปลากระพง มันลดการสะสมอาหารลงได้ ใช้วัตถุดิบได้คุ้ม</p>			<p>อาหารที่ใช้วัตถุดิบได้คุ้มค่า แสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์</p>
<p>ธร 2</p>	<p>สังเกตว่าคนไทยรุ่นใหม่ เด็กวัยรุ่นหลายคนอ้วนขึ้นกว่าสมัยก่อน เพราะวัฒนธรรมการกินมันเปลี่ยน ชอบกินตามกัน กินอาหารหลากหลาย ยิ่งพวกเขา ต้องกินให้คุ้มค่าหัว กินแต่เนื้อ ไม่กินผัก ชอบกินชีส</p> <p>ร้านอาหารสีเขียวควรจัดเมนูขึ้นมาเขา จัดชุดอาหารสุขภาพ ส่งเสริมให้กินผักมากขึ้น จะกินชีสก็ได้ แต่ควรมีปริมาณ เสริมอาหารอย่างอื่นด้วย</p>			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
สท 2	โดยความเข้าใจส่วนตัว ร้านอาหารสี่เขียวต้องเน้นหนักที่อาหารมีคุณภาพ ปลอดภัย เนื้อสัตว์ปลอดภัย ผักปลอดภัย			
ธบ 1	การแสดงที่มาของวัตถุดิบก็เป็น gimmick อย่างหนึ่ง เขาจะทำป้ายไม่ต้องใหญ่มากตั้งไว้ตามไลน์อาหารบุฟเฟต์ ข้าวนี้มาจากไหน ดิยังงี้ ผักมาจากฟาร์มปลอดภัยในชุมชน			
ธร 1	ถามว่าร้านอาหารสี่เขียวขายอาหารตามสั่ง อาหารทั่วไปได้มั้ย อาหารฟิวชั่น อาหารญี่ปุ่น อาหารอะไรก็ได้ แต่ร้านอาหารสี่เขียวต้องสร้างงานเด่นของร้าน เป็น chef's recommend ในนั้นมีทั้งเนื้อ แป้ง ผัก ครบ ครั้น หรือเป็นอาหารเซ็ท อาหารเป็นงาน พนักงานแนะนำได้มีคุณค่าทางอาหารครบ			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
3.3) การประกอบอาหาร				
3.3.1) การประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน				
สธ 1	เริ่มตั้งแต่การตัดแต่งเลย พยายามตัดแต่งให้น้อยลง พวกเศษผัก เศษเนื้อเหลือ เราเอาไปปรุงเป็นอาหาร อย่างอื่น ต้มน้ำซุปรักก็ได้ เนื้อเอาไปบดทำอาหารได้อีก ไม่ต้องทิ้ง การเตรียม การเก็บก็อย่าสะสมไว้เยอะ เอาแค่พอทำ ของจะได้ไม่เสีย เวลาทำ ทำให้ตรงตามสูตร ซึ่งสูตรต้องทดลองมาแล้วว่าวิธีนี้ดีที่สุด ประหยัดเวลา การทำ	<ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมการตัดแต่ง - การนำเศษวัตถุดิบไปทำอาหาร - การจัดเก็บให้ถูกต้อง - การประกอบอาหารตามสูตรอาหารมาตรฐาน ประหยัดเวลา - การใช้อุปกรณ์ที่ลดระยะเวลา 		- ร้านอาหารต้องมีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน วางแผนการทำงาน
ชร 1	ต้องมีแผนในการทำอาหาร ตอนนี้ต้มน้ำซุปรักหมีโอใหญ่ ต้มไป แล้วค่อยแบ่ง อย่าไปต้มทีละหน่อย หรือเตาอบใหญ่โต อบขนมชั้นเดียว อบทีก็อบไปเยอะ ๆ เลย ถ้าจะอบขนมชั้นเดียว ไปใช้เตาอบเล็ก ๆ	ในการประกอบอาหาร ประหยัดวัตถุดิบ		

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 3	หม้ออัดแรงดันมีมานานแล้ว ทั้งแบบก๊าซ แบบไฟฟ้า เอามาใช้ตุ๋นเนื้อ ตุ่นขาหมู จากต้มข้ามคืน มันเหลือแค่ ชั่วโมงเดียว ประหยัดไปได้เยอะ			
รอ 1	หม้อทอดไร้น้ำมัน เอามาใช้ประหยัดน้ำมันไปได้มาก แต่มีข้อจำกัดอยู่ เคยเอามาลองใช้ มันทำไม่ทัน ร้าน เล็ก ๆ ร้านกาแฟ เอาไปทำของว่างดี แต่ของที่ร้านใช้ ไม่ได้ ไม่ทันจริง ๆ			
4) แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม				
4.1) การลดปริมาณขยะอาหาร				
4.1.1) การลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร				
ชบ 1	กระบวนการจัดการขยะอาหารต้องจัดการตั้งแต่ วัตถุดิบต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ ง่ายต่อการกำจัดขยะ คือคัดแยกตั้งแต่ตอนเก็บมาขาย พ่อค้าคนกลางก็มีการ ตัดแต่ง มาถึงปลายน้ำเหลือขยะน้อยลง ขยะต้น ทางรวมเอาไปทำปุ๋ย	- การลดขยะอาหารในทุกชั้น ตอนต้นน้ำถึงปลายน้ำ - การลดขยะอาหารในการ จัดเก็บด้วยวิธีที่ถูกต้อง	- การเกิดขยะอาหารที่ต้น ทาง - ความเคยชินในการ สร้างขยะอาหาร	- ร้านอาหารต้องมีการ ลดขยะอาหารใน กระบวนการประกอบ อาหารตั้งแต่ต้นทาง จนถึงปลายทาง

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 2	มีข้อนำคิดอยู่ว่า ร้านอาหารหลักขยะตัดแต่งไปให้ผู้ผลิตหรือคนขาย ขยะที่ร้านลดน้อยลง แต่ไปอยู่ที่ดินทางแทน ตามตลาดสังเกตได้แม่ค้าว่าง ๆ เขาจะเตรียมกระเทียมปอกเปลือกให้ร้านอาหาร เปลือกก็ทิ้งไปไม่ได้ใช้ประโยชน์			
รช 2	เราต้องควบคุมตั้งแต่การตัดแต่ง การจัดเก็บ อย่างผักชีนี้เสีง่ายมาก ที่ร้านใช้วิธีจุ่มรากลงในขวดน้ำ อยู่ได้นาน			
สธ 1	ที่เคยเจอ ไม่ได้ว่านะ ถูกหลายคนไม่ค่อยคิดเรื่องการสร้างขยะ หั่นมะนาวเป็นเสี้ยว เหลือแกนกลาง โยนทิ้ง หั่นส่วนผสมทิ้งไว้แล้วใช้ไม่หมด ขาแกะนี้เขาต้องเลาะเอาเนื้อส่วนปลายออกหมดเหลือแต่กระดูก			
สธ 2	ส่วนใหญ่ไม่ค่อยใช้สูตรในการทำอาหาร กะเอา มันเลยขาดบ้าง เหลือบ้าง			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 1	ผักหัวงานที่ร้านเอาออกไปนานแล้ว ในงานนี้ รับประทานได้หมดทุกอย่าง ปริมาณอาหารให้พอดี ๆ ไม่เหลือเป็นขยะ			
4.1.2) การจัดการอาหารเหลือ				
รบ 2	เราต้องมีการรณรงค์ อย่ากินอาหารให้เหลือ สั่งมาให้ พอดี กินเหลือแล้วมันก็กลายเป็นขยะ	- ใช้วัตถุดิบในการประกอบ อาหารให้พอดีกับปริมาณการ บริการ - นำวัตถุดิบจากการตัดแต่งมา ประกอบอาหาร - ให้ลูกค้านำอาหารเหลือกลับบ้าน - การบริการเครื่องปรุงเมื่อ ลูกค้าร้องขอ	- ข้อจำกัดของร้านอาหาร ในการแปรรูปขยะ อาหาร	- ร้านอาหารต้องมีการ จัดการอาหารเหลือจาก การรับประทานอาหาร ของลูกค้านำไปทำให้ เกิดประโยชน์ด้วย วิธีการต่าง ๆ
รอ 3	ที่ร้านไม่ค่อยมีวัตถุดิบส่วนเกิน ทำเป็นportion ไว้แล้ว ตัดปัญหาเรื่องนี้ไปได้			
รบ 1	อาหารบุฟเฟ่ต์มักจะเหลือเยอะ ประมาณการยาก มี องค์กรการกุศลหลายแห่งที่รับบริจาคอาหารส่วนเกิน แต่ยังมีสภาพดี ไปให้คนยากจน คนด้อยโอกาส แต่ยังไม่ ได้แพร่หลายทั่วไป พวกนี้นั้นได้รับเป็นเวลาได้เลย ตามโรงแรมใหญ่ ๆ มีเจ้าประจำกัน			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 2	ลูกค้าคนไทยส่วนใหญ่นำอาหารเหลือกลับบ้านกัน เป็นเรื่องปกติ ร้านที่ทำประจำเขาไม่ต้องถามลูกค้า พอ ลูกค้าเช็คบิลล์ เขาเอาไปใส่กล่องมาให้เลย	- อาหารเหลือที่เป็นขยะอาหาร นำไปแปรรูป - รณรงค์ไม่ให้รับประทาน อาหารเหลือ		
รอ 1	วัตถุดิบที่ตัดแต่งแต่ยังคืออยู่ เหลือใช้ ส่วนใหญ่ทำเป็น อาหารพนักงาน			
สล 2	พวกพริกน้ำปลา พริกป่น น้ำตาล ค่อยให้ตามชนิดของ อาหาร หรือลูกค้าขอ จัดใส่ภาชนะเล็ก ๆ จะได้สูญเสีย น้อยลง ตอนนี้เพื่อหลีกเลี่ยงโรคระบาด ต้องใช้ เครื่องปรุงในซองพลาสติก เพิ่มขยะมากขึ้น ยิ่งควร จำกัดการบริการเฉพาะที่ลูกค้าต้องการจริง ๆ			
สล 1	สุดท้ายเมื่อหลีกเลี่ยงไม่ได้ ยังมีขยะอาหารอยู่ที่ต้องหา วิธีนำไปแปรรูปให้เกิดประโยชน์แทนที่จะกลายเป็น ขยะ เช่น เอาไปทำปุ๋ยหมัก ขายเป็นอาหารหมู			
รอ 3	เศษผักเหลือแล้ว เราเอาไปใส่หลุมในสวน เอาดินกลบ			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ทร 1	ร้านอาหารในกรุง หลายที่หากคนไปซื้อเป็นอาหารหมู ยาก ที่ว่างหมักปุ๋ยก็ไม่มีมันเหม็น ไม่มีที่ตั้งด้วย เลย ต้องทิ้งเป็นขยะไป			
สธ 2	เคยเจอเจ้าของร้านที่เขาเอาจริงเรื่องหมักขยะอาหาร เขาแพ็คเศษอาหารใส่ถังกลับไปหมักที่บ้าน ทำอย่างนี้ ทุกวัน			
4.2) การลดปริมาณขยะอื่น ๆ				
4.2.1) การลดการใช้วัสดุสิ้นเปลือง				
รอ 2	ลดการใช้กระดาษเช็ดปาก ทิชชู หลอด ไม้จิ้มฟัน พวกนี้ เตรียมไว้ แต่ไม่วางบนโต๊ะ ถ้าลูกค้าขอค่อยเอามาให้	- ลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร บริการเมื่อลูกค้าร้องขอ	- ความเคยชินการใช้วัสดุสิ้นเปลืองของลูกค้า - ภาชนะใช้ครั้งเดียวทิ้ง	- ร้านอาหารต้องลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองต่าง ๆ ถ้าหลีกเลี่ยงไม่ได้
รอ 1	ของร้านเราเก็บออกจากโต๊ะหมด กระดาษรองจานรองแก้วเมื่อก่อนเคยมี ตอนหลังเปลี่ยนเป็นที่รองจาน เช็ดได้เลย	- ลดการใช้ภาชนะใช้ครั้งเดียวทิ้ง - ลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองอื่น ๆ	ใช้แบบย่อยสลายได้ มีเครื่องหมายรับรอง	เปลี่ยนมาใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้ วัสดุรีไซเคิลที่มีมาตรฐานรับรอง

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 1	<p>หลอดคูดน้ำยังจำเป็นอยู่ อย่างตัวเองนี่ไม่มีหลอดคูดน้ำ กินน้ำไม่ได้เลย เพราะบางที่เราารู้สึกว่า เอ...เขาล้างปากแล้วสะอาดหรือเปล่านะ ก็ต้องมีหลอดคูดทางเลือกให้ หลอดกระดาษทำนองนี้ แต่มันก็ลื่น ๆ ยังไงไม่รู้</p>	<p>- นโยบายลดการซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนก่อให้เกิดขยะ</p>		
สล 2	<p>งคใช้โฟม พลาสติก ถ้วยกระดาษเคลือบนี้ก็ไม่ค่อยย่อยเหมือนกัน พวกบิลด์กระดาษเลิกใช้เลย เข้าเครื่องมือถือแทน กระดาษเหลือ ๆ เอามาใช้สองหน้าพับเป็นถุงขยะ</p>			
ธร 2	<p>ร้านต้องมีนโยบายในการจัดซื้อลดการใช้ผลิตภัณฑ์วัสดุที่ก่อให้เกิดขยะ และต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วย มีการรับรอง เลือกซื้อจากคู่ค้าที่มีระบบหมุนเวียนภาชนะบรรจุ เลือกซื้อปริมาณมากหรือขนาดประหยัดเพื่อลดขยะบรรจุภัณฑ์ หลีกเลี่ยงการซื้อวัตถุดิบที่บรรจุด้วยกล่องโฟม หรือมีการห่อด้วยถุงพลาสติกหลายชั้น</p>			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 1	ตอนนี้ร้านเคลิเวอร์รี่กันเยอะ จำเป็นต้องใช้กล่องกระดาษ กล่องพลาสติก เลือกที่มีเครื่องหมายรับรองย่อยสลายได้ง่าย นำไปรีไซเคิลได้			
4.2.2) การจัดเก็บวัตถุดิบ				
ธบ 1	จัดซื้อให้เพียงพอกับความต้องการ ใช้ได้หมดพอดี หรือตั้งพาร์สต็อกไว้ ต้องมีของเท่าไร ก็เปอร์ดเซ็นต์ ส่วนใหญ่ก็ตั้งกันไว้ที่ 30-40% ก่อนซื้อก็ต้องเช็คสต็อก ด้วย อย่าไปซื้อเยอะ ๆ มาเก็บไว้ คือใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน FIFO (First In First Out) หรือระบบหมดอายุก่อนใช้ก่อน FEFO (First Expire First Out) หรือระบบ JIT (Just In Time)	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดซื้อให้เพียงพอกับความต้องการและการจัดเก็บ - การจัดเก็บถูกต้อง ระบบในการจัดเก็บ อุณหภูมิการจัดเก็บ - การเบิกจ่ายถูกต้อง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประสิทธิภาพของผู้จัดเก็บ 	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหารต้องมีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบและถูกต้อง
ธร 2	อะไรมาก่อนใช้ก่อน ต้องเก็บของใหม่เข้าข้างหลัง ใช้ของเก่าก่อน ส่วนใหญ่มีปัญหาพวกตู้แช่แข็งแบบฝาปิดเปิดข้างบน มันจะทับ ๆ กัน แยกประเภทของจัดเก็บ อย่าเก็บมั่ว หายากด้วย เช็คสต็อกไม่ได้ด้วย			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธร 2	อุณหภูมิในการเก็บวัตถุดิบที่สำคัญ ผักเก็บที่อุณหภูมิ 10 องศา จะได้ไม่ช้ำ นม 4 องศา ตู้แช่แข็งต้องตั้ง -18 องศา			
สธ 2	คนเก็บนี้ที่สำคัญ ที่กล่องเขียนว่า แป้งข้าวโพด แต่เอาไปเก็บเกลือ เสรีจละซี			
4.2.3) การใช้เทคโนโลยีในการลดขยะ				
รอ 1	การใช้นวัตกรรม POS (Point Of Sales – โปรแกรมขายหน้าร้าน) สามารถนำไปบริหารจัดการต้นทุน บริหารวัตถุดิบ บริหารความสดใหม่ ได้ค่อนข้างดี	- การใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการลดขยะ - การใช้เทคโนโลยีลดต้นทุน	- ข้อจำกัดของร้านอาหารในการใช้เทคโนโลยีในการลดขยะ -	- ร้านอาหารควรมีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะ
ธบ 1	ระบบการสั่งซื้อออนไลน์ช่วยทั้งการขาย การซื้อ ประหยัดเวลา การเดินทางไปได้เยอะ			
รอ 2	POS ใช้ที่ไหน อย่างไร บางที่ในไทยนะครับ สัญญาณอินเทอร์เน็ตไปไม่ถึง เครื่องล่ม การใช้เครื่องคิดเลขแบบธรรมดาจึงยังจำเป็นอยู่ สำคัญที่ต้องรู้จักควบคุม			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ระบบการส่งสินค้า เช่น การใช้ JIT (Just In Time) เครื่องดี คนต้องดีด้วย			
สธ 1	ใบจคออเดอร์กระดาษ เลิกใช้ได้แล้ว จคใส่มือถือ ไอแพด แต่ยังต้องปรี้นท์เป็นออเดอร์ในครัว กับให้ลูกค้า ไม่งั้นไม่มีอะไรยืนยันกัน			
รอ 1	การสั่งอาหารออนไลน์เดลิเวอรี่มีมากขึ้น ลดเรื่องการออกใบออเดอร์ ใบเสร็จไปได้มาก ลดการใช้งาน การล้างจาน			
สล 2	อาหารเดลิเวอรี่มาเพิ่มเรื่องภาชนะแทน ขยะพลาสติก เพิ่มขึ้นกว่าเดิมเท่าตัว อยากให้ลดการใช้ถุงพลาสติก มาใช้ถุงกระดาษ ถ้วยอาหารที่ย่อยสลายได้ แต่ก็น่าเห็นใจเพราะอาหารบางอย่างมันมีน้ำ ร้อน ใส่กล่องกระดาษไม่ได้ คงต้องรอว่าอนาคตจะมีภาชนะอะไรที่ดีกว่านี้			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
4.2.4) การส่งเสริมบุคลากรให้ลดการสร้างขยะ				
รอ 2	ที่ร้านจัดประชุมก่อนเริ่มงานทุกวัน มาคุยกัน ใครมีไอเดียอะไร มาช่วยกันประหยัดได้บ้าง	- การสร้างความเข้าใจ จิตสำนึก การลดขยะ - การจัดกิจกรรมลดการสร้างขยะ		ร้านอาหารต้องมีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ
รอ 1	ให้เขาพกแก้วน้ำประจำตัวกัน ร้านขอความร่วมมืออย่าเอาถุงพลาสติก โฟมเข้าร้าน เขาก็ให้ความร่วมมือกันดี			
รอ 3	ในห้องอาหารพนักงาน ติดป้ายไว้ว่า "ตัดแต่พอดี กินให้หมดจาน อย่าเหลือเป็นขยะ"			
รบ 2	สำคัญต้องสร้างความเข้าใจ กับคนในร้านให้เขาทำด้วยใจ			
4.3) การจัดการขยะ				
4.3.1) การคัดแยกขยะ				
สลด 1	หลักการ 3R (Reduce, Reuse & Recycle) ร้านอาหารต้องรู้จักการนำมาปรับใช้ คิดหาวิธี วัตถุดิบหนึ่งอย่างต้องทำได้หลายอย่าง วัตถุดิบเหลือก็เอามาทำใหม่ได้	- การใช้หลักการ 3Rs - การแปรรูปขยะให้เกิดประโยชน์		- ร้านอาหารต้องจัดให้มีการคัดแยกขยะ ขยะอาหาร ขยะทั่วไป ขยะ

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 2	เศษอาหารเอามาหมักทำก๊าซชีวภาพ ปุ๋ยหมัก น้ำหมัก การเลี้ยงไส้เดือนในเศษอาหาร และได้ผลพลอยได้เป็น ปุ๋ย มูลไส้เดือน และการขายไส้เดือน การขายเศษอาหารเป็นอาหารหมู	- การคัดแยกขยะประเภทต่าง ๆ		รีไซเคิล ขยะอันตราย มี การแปรรูปขยะให้เกิด ประโยชน์
สล 1	ต้องจัดให้มีภาชนะจัดเก็บแยกขยะ ตั้งอยู่ในที่ เหมาะสม มีหลังคาปกปิด ไม่เป็นแหล่งของสัตว์พาหะ นำโรค มีการกำจัดขยะที่ไม่ต้องการอย่างถูกต้องโดย ผู้กำจัดขยะที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย			
สล 2	น้ำหมักชีวภาพร้านอาหารทำงานมากเลย ไม่ต้องใส่น้ำตาล ใส่หัวเชื้ออะไรเลย เอาเปลือกสับปะรด เนื้อ สับปะรดอย่างเดียวมาใส่ถึงรวมกัน ไม่ต้องเติมน้ำครับ แต่เน้นว่าต้องเป็นสับปะรดเท่านั้น ปิดฝาไว้ สักพัก เดียวมันจะมีน้ำออกมาเป็นฟอง รอน้ำใส เอามา ใช้ได้ ผสมทำน้ำยาล้างจาน ผสมน้ำรดน้ำต้นไม้ได้หมด			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
สธ 2	ทั่วไปเรากัดแยกขยะเป็น ขยะอินทรีย์หรือขยะเปียก ขยะรีไซเคิลคือขยะที่เอามาแปรรูปใช้ใหม่ได้ พวกขวดพลาสติก ขยะทั่วไปคือต้องทิ้งเลยทำอะไรไม่ได้แล้ว อย่างเศษถุงน้ำจิ้ม กระดาษถุงขนม และขยะอันตราย พวกกระป๋องสารเคมี หลอดไฟ			
4.3.2) การจัดการไขมันจากการประกอบอาหาร				
สธ 1	ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง มีถังดักไขมัน แต่ในทางปฏิบัติอยู่ที่นโยบายของร้าน การควบคุมของผู้บริหาร กระบวนการปฏิบัติของพนักงาน อย่าง ถังดักไขมันจะทำการดักเมื่อไหร่ ติดตั้งตรงไหน ขึ้นอยู่กับสำนึกความรับผิดชอบของเจ้าของ	<ul style="list-style-type: none"> - การปฏิบัติตามกฎกระทรวง มีถังดักไขมัน - การนำไขมันไปกำจัดอย่างถูกต้อง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประสิทธิภาพของบุคลากรในการกำจัดไขมัน - ประสิทธิภาพของอุปกรณ์ในการกำจัดไขมัน 	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหารต้องมีระบบที่ดีในการกักเก็บไขมันและมีการกำจัดไขมันอย่างถูกต้อง
รธ 3	ของเรามีถังดักไขมันในครัว ก่อนปล่อยน้ำเสียนลงท่อสาธารณะ เอน้ำร้อนราดท่อทุกวัน ไม่จันมันสะสม แล้วก็ให้เขาตัดไขมันบ่อยๆ			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ชร 2	ท่อน้ำที่อ่างล้างจานหรือจากเตาจีนต้องใช้ท่อใหญ่ หน่อย ต่อเข้าถึงคักไขมัน ทำฝาปิดเปิดไว้แยงท่อได้ นาน ๆ ไขมันมันจะตันในท่อ			
สล 1	ไขมันมาจากอาหาร น้ำมันที่ทำอาหาร ทิ้งยาก เอาไป แปรรูปก็ยาก ดีที่สุดคือคักแยกทิ้งเป็นถุง แล้วแต่ละ ท้องถิ่นจะเอาไปกำจัดยังไง			
สล 2	ขยะไขมัน ของกรุงเทพฯ ให้นัดเขาเป็นเวลา จะมีหน่วย มารับไขมันไปกำจัดที่โรงงาน เอาไปทำปุ๋ยได้			
4.3.3) การจัดการขยะอันตราย				
ชบ 2	พวกหลอดไฟ แบตเตอรี่ แผงวงจร ขวดน้ำยาล้าง ห้องน้ำ กระจกสี ให้แยกเก็บเป็นประเภทไป อย่าไป ทิ้งรวมกับขยะอื่น ๆ แล้วค่อยส่งให้เขานำไปกำจัด อย่างถูกต้อง	- ลดการใช้วัสดุ สารเคมีที่เป็น ขยะอันตราย เปลี่ยนเป็นวัสดุ สารเคมีที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม		- ร้านอาหารต้องมีการ ตรวจสอบการใช้และ กำจัดขยะอันตรายอย่าง ถูกต้อง เปลี่ยนมาใช้

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 1	ขยะอันตรายที่ต้องเพิ่มขึ้นอีกอย่างคือ หน้ากากอนามัย จัดเก็บแยกที่ต่างหาก เขียนกำกับไว้ที่ถุงด้วยว่าหน้ากากอนามัย หรือขยะติดเชื้อ	- จัดเก็บขยะอันตรายให้ถูกต้อง - กำจัดขยะอันตรายให้ถูกต้อง		วัสดุ สารเคมีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
สล 2	สารเคมี สารพิษในขยะอันตรายอาจรั่วไหลจากขวดซีมออกมาได้ ต้องจัดเก็บมิดชิด อีกทางหนึ่งลดการใช้พวกของอันตรายลง อย่างถ่านไฟฉาย เปลี่ยนมาใช้ถ่านชาร์จ จะได้ไม่ต้องทิ้ง น้ำยาล้างห้องน้ำ ล้างจาน เอน้ำหมักชีวภาพ น้ำหมักเปลือกมะนาวมาผสมใช้แทนได้ พวกน้ำยาต่าง ๆ ที่มีเครื่องหมายเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม			
4.3.4) การจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะ				
สล 2	การติดตาม เก็บข้อมูลขยะนี้สำคัญมาก มันจะทำให้เรารู้ว่าเราผลิตขยะแต่ละอย่างมากน้อยแค่ไหน เดือนไหนมากน้อย เพราะอะไร ลูกค้านำมาหลายผลิตภัณฑ์มาก จะได้นำวิธีลดที่ถูกต้อง ตั้งเป้าหมายในการลดขยะแต่ละประเภทได้	- การเก็บข้อมูลขยะประเภทต่าง ๆ - การวิเคราะห์ข้อมูลขยะประเภทต่าง ๆ	- ความเข้าใจและประสิทธิภาพของบุคลากรในการเก็บข้อมูลขยะ	- ร้านอาหารต้องมีการจัดเก็บข้อมูลการจัดการขยะต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ นำมาวิเคราะห์ และ

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 1	<p>ควรทำการติดตามขยะทุกประเภท เช่น ขยะอาหารจากการตัดแต่งเป็นเท่าไหร่ ก็ตัดแต่งให้มันน้อยลง หรือเอาเศษที่ดีไปทำอาหารให้พนักงาน หรือขยะอาหารจากโต๊ะอาหาร จะได้ว่าลูกค้ากินเหลือไม่เหลือ ที่เหลืออาจจะเพราะไม่อร่อยก็ได้ เราจะได้แก้ไขตรงจุด หรือเป็นเพราะปริมาณอาหารมากเกินไป ก็ลดปริมาณลง ขยะทั่วไปก็ใช้ให้น้อยลง แต่เดิมเคยเป็นขยะเท่านี้ เดือนต่อไปต้องลดให้ได้เท่าไหร่ ไปลดถุงพลาสติกลดกระดาษ</p>	<p>- การตั้งเป้าหมายการลดขยะประเภทต่าง ๆ</p>		<p>ตั้งเป้าหมายการลดขยะแต่ละประเภท</p>
ธอ 3	<p>สมัยแรก ๆ ที่ให้พนักงานชั่งขยะอาหาร ยังไม่ค่อยชินพอทำ ๆ ไป เขาก็ไม่มีอะไร พออาหารเหลือมาเขาเทใส่ตะกร้าให้น้ำหยดออก ค่อยทิ้งลงถุงขยะ ก่อนเอาไปทิ้ง ค่อยชั่งน้ำหนัก เดียวนี้ทำกันจนชินแล้ว</p>			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
4.4) การจัดการมลพิษ				
4.4.1) การไม่ทำให้เกิดมลพิษ				
สล 1	การปล่อยควัน กลิ่นของร้านอาหารเรายังไม่มีกฎหมายควบคุม จะมีก็เป็นการแจ้งความร้องเรียนทำให้เกิดความรำคาญจากเพื่อนบ้าน ร้านอาหารต้องมีการควบคุมเอง พวกทำเสียงดัง เปิดไฟสว่างจ้า อย่างนี้แจ้งความได้ ร้านอาหารควรหาวิธีป้องกัน	- การไม่ทำให้เกิดมลพิษ	- การกำจัดมลพิษ	- ร้านอาหารต้องไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ ทั้งทางผิวดิน น้ำ เสียง แสง เปลวไฟ กลิ่น ควัน สารพิษ
รอก 3	เขามีสูดดูดอากาศที่เอาควันลงน้ำ แล้ว บำบัดน้ำเสียอีกที อยากรู้ได้ แต่ค่าเครื่องแพง กะว่าจะประดิษฐ์เอง			
สล 2	อย่าทิ้งพวกน้ำกรด ขาฆ่าแมลงลงดิน ลงท่อ มันดูดซึมได้ ไหลไปที่อื่น ทำให้ดินน้ำเป็นพิษ หันมาใช้พวกน้ำหมักชีวภาพแทน			
ผบ 1	เวลาซื้อปาต่อง โถ้จะระวังมากเรื่องน้ำมันดำ ไม่ควรใช้ซ้ำ			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ผบ 2	ที่เห็นชัดเป็น กลิ่น ควันจากการปิ้งย่าง กลิ่นกองขยะ คั่วพริกนี้ก็กลิ่นแรง			
4.4.2 การสร้างก๊าซเรือนกระจก				
สล 2	โดยส่วนตัวร้านอาหารที่จะเข้าใจเรื่องนี้จะมีน้อย มาก คำว่าคาร์บอนฟุตพริ้นท์คืออะไร เกี่ยวข้องยังไง กับก๊าซเรือนกระจก แล้ววัดยังไง ส่วนใหญ่เขาจะทำ กับอุตสาหกรรมใหญ่ ๆ	- การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมในร้านอาหาร	- ความไม่เข้าใจเรื่องการ สร้างก๊าซเรือนกระจก	- ร้านอาหารควรมีการ ประเมิน ทำสถิติ วิเคราะห์ และการลด ปริมาณการสร้างก๊าซ เรือนกระจกโดยการ ประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์จากกิจกรรมใน ร้านอาหาร
ธบ 1	ถ้าถามจริงๆ ว่า การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์เอามา ใช้กับร้านอาหารได้มั้ย ตอบว่าได้ เรามีตารางคำนวณ คาร์บอนฟุตพริ้นท์อยู่แล้ว คู่มือที่องค์การบริหาร จัดการก๊าซเรือนกระจก สามารถคำนวณได้ ร้านอาหาร มีขยะเปียกกี่กิโล สร้างก๊าซเรือนกระจกขึ้นเท่าไรซึ่ง มีหน่วยวัดเป็นคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ก็วัดประจำวัน ของคนคนหนึ่งสร้างคาร์บอนฟุตพริ้นท์เท่าไร ใช้ ก๊าซหุงต้มปริมาณกี่กิโล เหล่านี้คำนวณได้หมด ซึ่งถ้า เราทำเป็นตารางง่าย ๆ หรือ excel เอาเฉพาะเรื่องที่			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	สำคัญ ร้านอาหารเอาไปใช้เป็นเบื้องต้นได้ ก็จะดีมาก เก็บสถิติไว้ แล้วตั้งเป้าหมายลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์			
สท 1	เสริมให้หน่วยว่าการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ประเมินได้จากกิจกรรมของมนุษย์ การเดินทาง การใช้ผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์ต่าง ๆ การใช้พลังงาน เชื้อเพลิง			
5) แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ				
5.1) การใช้น้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค				
5.1.1) การจัดการการใช้น้ำอุปโภคและบริโภค				
ธบ 1	คนไทยชินกับการใช้น้ำถูก เลยไม่ค่อยประหยัดน้ำกัน แต่จริง ๆ หน้าแล้งเราขาดแคลนน้ำทุกปี ต้องช่วยกัน ประหยัดน้ำ ใช้น้ำให้คุ้มค่า	- การจัดการการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ - การวางแผนการใช้น้ำอย่างประหยัด	- ความเคยชินการไม่ประหยัดน้ำ	- ร้านอาหารต้องมีการจัดการการใช้น้ำอุปโภคบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดน้ำ
รท 3	บอกพนักงานอยู่เสมอ อย่าเปิดน้ำทิ้ง ล้างพื้นใช้มือถู แทนการฉีดน้ำ ประหยัดกว่า สะอาดกว่าด้วย			
ธบ 1	การใช้น้ำต้องมีการวางแผนการใช้งาน เช่น เครื่องล้างจาน ควรล้างเมื่อมีงานให้ล้างอย่างน้อย 70% หรือการ			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	รดน้ำต้นไม้ควรรดตอนเย็นหรือเช้าแดดเปรี้ยงอย่าไปรดเปลื้องน้ำ			
สล 2	น้ำดื่มใช้น้ำขวดเล็ก หรือบริการน้ำจากเหยือก อย่าให้น้ำดื่มเหลือ			
รอ 2	น้ำดื่มขวดไม่ค่อยเหลือ ลูกค้าน้ำดื่มหมด บางคนก็เอากลับบ้าน			
ธบ 2	การบริการน้ำดื่มจากเหยือก ขึ้นอยู่กับลักษณะบริการ ลักษณะร้านด้วย ความน่าเชื่อถือ ลูกค้าน้ำดื่มต้องการความมั่นใจ บางร้านเลยอาจทำไม่ได้			
5.1.2) การติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำ				
ธร 2	ก๊อกประหยัดน้ำ low flow มันเพิ่มอากาศช่วยให้ใช้น้ำน้อยลง แต่น้ำเป็นฝอยมีแรงมากขึ้น พวกหัวหมุน ๆ 20 บาทก็พอใช้ได้ ระวังใส่ไปนาน ๆ มันเป็นตะไคร่น้ำติดวาล์วปรับแรงดัน ปรับปริมาณน้ำ ก๊อกในครัวแบบ	- การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำในส่วนของการใช้น้ำต่าง ๆ		- ร้านอาหารควรมีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำตามความเหมาะสม

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ใช้เขทาคัน ไม่ต้องเอามือจับ อย่างนี้อนามัยด้วย หรือใช้เท้าเหยียบ ใช้น้ำเฉพาะใช้จริง			
รอ 3	ในห้องน้ำลูกค้ำ ก๊อกน้ำใช้แบบมีเซนเซอร์ เปิดปิดเอง โถปัสสาวะด้วย ชักโครกก็เป็นแบบประหยัดน้ำทั้งหมด			
ธบ 2	ง่าย ๆ เลยสายยางใส่หัวฉีดเพิ่มแรงดันน้ำ เปิดปิดได้ทันที ไม่ต้องปล่อยน้ำไหลทิ้ง ต้องเดินไปปิดที่ก๊อกน้ำ			
5.1.3) การใช้น้ำจากแหล่งน้ำหมุนเวียน				
รอ 1	น้ำที่เหลือจากน้ำดื่มลูกค้ำ เราจะมีถังรองรับไว้ แล้วเอาไปใช้รดน้ำต้นไม้ เต็มแจกันดอกไม้	- การนำน้ำทิ้งไปใช้ให้เกิดประโยชน์	- ข้อจำกัดของร้านอาหารในการกักเก็บน้ำ	- ร้านอาหารควรมีการใช้ น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามความเหมาะสมของแต่ละร้านอาหาร
ธบ 2	ตามโรงแรมใหญ่ ๆ เขาจะหมุนเวียนจากน้ำบำบัดที่วัดค่าออกซิเจนใช้ได้แล้วมารดน้ำต้นไม้ ล้างพื้น หรือไปไว้รดล้างชักโครก แต่ร้านอาหารคงทำลำบาก เพราะไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียอย่างโรงแรมเขา นอกจากร้านอาหารใหญ่ ๆ	- การหมุนเวียนน้ำจากการบำบัดน้ำเสียมาใช้งาน - การกักเก็บน้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติและนำมาใช้งาน		

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธร 2	ต่างจังหวัดเก็บน้ำฝนไว้ได้ หรือน้ำจากคลอง ลำธาร เอามารดน้ำต้นไม้ ล้างพื้น ในกรุงเทพหรือในเมืองคง เป็นไปได้ยาก ไม่มีที่กักเก็บ น้ำล้างจานก็ไหลลงท่อ หมด			
5.1.4) การรณรงค์ประหยัดการใช้น้ำ				
ธอ 1	ในห้องน้ำทำป้ายติดไว้ตามก๊อกน้ำ ปิดน้ำเมื่อไม่ใช่ใน ครัวก็ด้วย	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดทำป้าย สัญลักษณ์ ประหยัดการใช้น้ำในที่ต่าง ๆ - การเปลี่ยนมาใช้อุปกรณ์ ประหยัดน้ำ - การสร้างจิตสำนึกในการ ประหยัดน้ำ 		- ร้านอาหารต้องมีการ รณรงค์การประหยัดน้ำ ทั้งการบริโภคและ อุปโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม
ธบ 1	ส่วนใหญ่ก็เป็นสติ๊กเกอร์ติดตามห้องน้ำ ขอความ ร่วมมือประหยัดน้ำ การเปลี่ยนมาใช้อุปกรณ์ประหยัด น้ำต่าง ๆ เช่น ก๊อกน้ำแบบมิเซนเซอร์ โถส้วมประหยัด น้ำ มีปุ่มเล็กปุ่มใหญ่ ก็เป็นการรณรงค์ทางอ้อมด้วย การใช้อุปกรณ์ประหยัดน้ำ			
ผบ 2	ร้านข้าวมันไก่แถววัดสระเกษ เขาเอาน้ำชาใส่ขวดแก้ว แช่เย็น ใครมาร้านนี้ต้องดื่มน้ำชาขวด ไม่มีคนสั่งน้ำ ขวด			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 2	เวลาประชุมพนักงานย้ำกันอยู่เสมอว่าให้ประหยัดน้ำ อย่าเปิดน้ำทิ้ง ช่วยกันดูแล			
5.1.5) การบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำ				
ธร 2	ต้องคอยตรวจเช็คท่อประปา บางที่มันรั่วได้ดิน เราไม่รู้ หมั่นเปิดมิเตอร์น้ำดูทุกวัน เห็นมันหมุนเร็วกว่าปกติ ตัวเลขขึ้นเร็ว น้ำรั่วแน่ รอดูในบิลล์มันเข้าไป	- มีบุคลากรรับผิดชอบดูแล อุปกรณ์การใช้น้ำ - การตรวจบำรุงซ่อมแซม อุปกรณ์การใช้น้ำ	- การลงทะเบียนดูแลอุป กรณ์การใช้น้ำของ บุคลากร	- ร้านอาหารต้องมีการ บำรุงรักษาอุปกรณ์การ ใช้น้ำอย่างเป็นระบบ ส ม อ มี ผู้รับผิดชอบ
รอ 2	ให้พนักงานเขาช่วยกันดูแล ตรงไหนรั่วซึม ก็ก๊อกรน้ำ หยด ต้องรีบแก้ไข อย่าปล่อยทิ้งไว้			
รอ 3	ต้องหาคนที่พอเป็นเรื่องซ่อมแซมไว้ ทางร้านมี พนักงานคนนึงเขาเก่งเรื่องพวกนี้ เราก็มอบหมายให้ เป็นหน้าที่พิเศษของเขา			
ธบ 1	เคยเจอร้านหนึ่ง ก๊อกรน้ำหยดมานานแล้ว ถามเขาว่า ทำไมถึงไม่ซ่อม เขาบอกว่าต้องรอช่างจากร้านใหญ่ ที่ จริงแค่เอาเทปพันหรือขันให้มันแน่น อุดปิดไปเลย ก็ จบแล้ว แต่ไม่มีคนทำ			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
5.1.6) การจัดทำสถิติการใช้น้ำ				
สล 1	ติดมิเตอร์แยกห้องน้ำ ห้องครัว ส่วนจัดล้าง ถ้ามีห้องพักพนักงานก็แยกด้วย จะได้ว่าส่วนไหนใช้น้ำยังไง มีรั่วไหลม๊ยะ แก้ไขได้ถูกต้อง ใครใช้น้ำมากจะได้ไปลดที่ส่วนนั้น	- การติดตั้งอุปกรณ์จัดเก็บสถิติการใช้น้ำในส่วนต่าง ๆ - การตั้งเป้าหมายการใช้น้ำต่อจำนวนลูกค้ำ	- การป้องกันการสูญเสียน้ำจากการวิเคราะห์สถิติการใช้น้ำ	- ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติการใช้น้ำและทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำ
ธบ 1	ค่าน้ำแต่ละเดือน เอามาหารด้วยจำนวนลูกค้ำในเดือนนั้น จะได้คร่าว ๆ ว่า ปริมาณการใช้น้ำของร้านต่อหัวลูกค้ำเป็นเท่าไร อยากรู้ว่าอยากตั้งเป้าให้ลดลงเท่าไรก็ได้เราก็ไปทำการลดน้ำใช้ในส่วนที่ใช้มาก ๆ	- การตั้งเป้าหมายลดการใช้น้ำจากการวิเคราะห์สถิติการใช้น้ำ		
ธร 2	ร้านอาหารใหญ่ ๆ ควรแยกมิเตอร์เป็นส่วน ๆ แต่ร้านอาหารเล็ก ๆ อาจไม่จำเป็น มิเตอร์ตัวเดียวก็ดูความผิดปกติได้			
ธอ 2	เคยเจอ ค่าน้ำขึ้นมามาก ปรากฏไปตามประปามาดู เขามีเครื่องวัด มักรั่วที่ใต้ดิน			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
5.2) การจัดการน้ำเสีย				
5.2.1) การบำบัดน้ำเสีย				
สล 2	เรายังไม่มีกฎหมายบังคับร้านอาหารเรื่องน้ำเสีย ไม่ ต้องมีการตรวจน้ำเสียเหมือนโรงแรม นอกจากมีพื้นที่ อาคารขนาดใหญ่ถึงไปเข้าข่ายข้อบังคับการบำบัดน้ำ เสียในอาคารขนาดใหญ่ ร้านอาหารทั่วไปมีแค่ กฎกระทรวงให้มีถังดักไขมันหรือบ่อบำบัดน้ำ เสียก่อนทิ้งลงท่อน้ำทิ้งสาธารณะ	- การแยกขยะ เศษอาหาร ไขมัน ออกจากน้ำเสีย - การติดตั้งถังดักไขมันก่อน ปล่อยน้ำเสีย - การติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย - การดูแลรักษาระบบบำบัดน้ำ เสีย	- การขาดกฎหมายบังคับ การบำบัดน้ำเสียใน ร้านอาหาร - การตรวจวัดค่าน้ำเสีย	- ร้านอาหารต้องมี ระบบบำบัดน้ำเสียที่มี ประสิทธิภาพ มีการ ดูแลบำรุงรักษาอย่าง สม่ำเสมอ
สธ 1	น้ำเสียของร้านอาหารมันจะรวมเอาทั้งเศษอาหาร เศษ ผัก ไขมันจากอาหาร น้ำมัน รวมทั้งขยะอื่น ๆ หนังสือ กุ้งพลาสติก น้ำยาล้างเตา ล้างสตู น้ำยาขัด พื้น รวมอยู่ในน้ำทิ้งร้านอาหารหมด ถ้าเราไม่กำจัดแต่ ต้นทางก็จะไปลงทางระบายสาธารณะ เขาจึงให้แยก เศษอาหารออกจากขยะอาหารที่เป็นน้ำ มีตะแกรงดัก เศษอาหาร เศษขยะบนทางระบายในครัว ล้างครัวทุก วัน มีบ่อดักไขมันก่อนปล่อยน้ำเสียลงท่อ			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ทร 1	อย่างน้อยติดตั้งถังดับไข่มันไว้ได้ซึ่งคลังงาน เวลาล้างงานคอยแยกเศษอาหารออก ก่อนล้าง มันจะได้ไม่ตันท่อ ถังดับไข่มันไม่เหม็น คอยดับไข่มันบ่อย ๆ			
รอ 2	ของร้านมีทั้งถังดับไข่มัน ก่อนปล่อยน้ำลงบ่อบำบัด นอกร้านอีกที่ เป็นถังแบบส้วมซึม ปีนึ่งก็ตามรถเขามา ดูคณนึ่ง			
สล 2	เสนอว่าร้านอาหารอาจจะซื้อชุดตรวจค่าออกซิเจนซึ่งไม่แพง คอยเอามาตรวจน้ำทิ้งจากบ่อบำบัด ให้ได้ค่าออกซิเจนตามที่กำหนด ช่วยได้อีกทาง			
5.2.2) การป้องกันการทิ้งขยะ สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย				
รอ 2	ย้ำกันเสมอว่าอย่าทิ้งเศษอาหารลงอ่างล้างงาน ให้ปาดเศษอาหารออกจากงานก่อนล้างงาน	- การจัดทำมาตรการป้องกันการทิ้งขยะ สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย	- การสร้างจิตสำนึก	- ร้านอาหารต้องมีมาตรการควบคุมป้องกัน ไม่ให้มีการทิ้งขยะ สารเคมีลงระบบบำบัดน้ำเสีย
สล 2	ถ้าใช้ถังกำจัดไข่มันแบบฝังดินต้องทำป้ายติดไว้เลยว่าห้ามใช้พวกน้ำกรด น้ำยาล้างห้องน้ำเทใส่ มาล้าง ทำให้เชื้อแบคทีเรียในถังมันตายหมด			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 1	คนไทยชอบทิ้งของไม่เป็นที่ ลงไปในท่อ รางระบาย มันก็ตัน ต้องสร้างจิตสำนึกให้ช่วยกัน ร่วมมือกัน			
6) แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงาน				
6.1) การใช้พลังงานไฟฟ้า				
6.1.1) การจัดการการใช้พลังงานไฟฟ้า				
สธ 2	รณรงค์ ขอความร่วมมือ ให้ประหยัดการใช้ไฟ เช่น ทำ ป้ายติด เปิดไฟเฉพาะใช้งาน ปิดไฟเมื่อไม่ใช้	- การขอความร่วมมือประหยัด การใช้ไฟฟ้า	- การจัดพื้นที่	2. - ร้านอาหาร ต้องมีการจัดการการใช้ พลังงานไฟฟ้าอย่างมี ประสิทธิภาพ คู้มค่า ประ หยัด พลังงาน ไฟฟ้า
สธ 1	3. วางแผน การ ใช้งาน ปิด เปิด ไฟ เครื่องปรับอากาศเมื่อไหร่ เครื่องล้างจานรอล้างจาน ที่เดียวเมื่อมีจานเต็มตู้ อย่าไปล้างทีละน้อย	- การวางแผนการใช้งานเครื่อง ไฟฟ้า - การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ เครื่องใช้ไฟฟ้า		
สธ 1	4. การจัดโซนร้านอาหารให้แยกปิดเปิดแอร์เป็น ส่วน ๆ ได้ หรือออกแบบอาคาร ปลุกต้นไม้กันแดด ให้ลมพัดถ่ายเท ลดการใช้เครื่องปรับอากาศลง มีพวก ช่องแสง กระจกติดฟิล์มกัน UV ได้แสงสว่าง แต่ไม่ ร้อน	- การใช้การออกแบบอาคาร ช่วยในการประหยัดการใช้ เครื่องใช้ไฟฟ้า		

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	5.			
6. 6.1.2) การติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า				
สธ 1	7. เห็นผลชัดเจน โรงแรมหนึ่งเปลี่ยนหลอดไฟแบบเก่ามาเป็น LED ทั้งหมด ค่าไฟลดลงกว่าครึ่ง	8. - การติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า	10.	11. - ร้านอาหารต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ที่ใช้พลังงานทดแทน
รช 3	12. ใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า ตอนนี้เปลี่ยนเป็นหลอด LED ทั้งหมดแล้ว เครื่องปรับอากาศเบอร์ 5 พัดลมเบอร์ 5 กาน้ำร้อนเบอร์ 5 หม้อหุงข้าว	9. - การใช้อุปกรณ์ทดแทนการใช้พลังงานไฟฟ้า		
สค 2	13. ใช้ไฟโซลาร์เซลล์ ตอนนี้หาได้ง่าย ราคาถูก คุณภาพดีกว่าก่อน ประหยัดพลังงานไฟฟ้าไปได้มาก ใช้ได้สี่ตรงทางเดิน ตรงที่ไหนมืด ๆ ไม่ต้องจ่ายค่าไฟลงทุนครั้งเดียว			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
14. 6.1.3) การบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้า				
สล 2	15. พวกตู้เย็นเก่า เครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า ๆ มันจะกินไฟ ควรเปลี่ยน	16. - การเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ไม่ประหยัดพลังงานมาเป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน	19. - การขาดผู้รับผิดชอบการบำรุงรักษา	20. - ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเก่าไม่ประหยัดไฟมาเป็นอุปกรณ์ประหยัดไฟ
ทร 1	22. อุปกรณ์ไฟฟ้าเกือบทุกชนิดควรมีผู้รับผิดชอบทำตารางการบำรุงรักษา เช่น ตู้เย็น แอร์ เครื่องล้างจาน และต้องทำตามตารางงานจริง ๆ ยกเว้นต้องล้างก่อนกำหนด เช่น แอร์ใช้ในที่มีฝุ่นควันมาก ๆ ตู้แช่เปิดปิดบ่อย มีน้ำแข็งเกาะหนา	17. - การบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้า		21.
รบ 1	23. ที่เคยเจอ มีตารางติด ล้างตู้เย็นเมื่อไหร่ แต่พอเปิดตู้ดู น้ำแข็งติดหนามาก แสดงว่ามีตารางแต่ไม่ได้ทำ ขึ้นอยู่กับคน ต้องไปกวาดชั้นคน	18. - การมีผู้รับผิดชอบการบำรุงรักษา		
24. 6.1.4) การจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า				
รบ 1	25. การใช้ไฟฟ้า พลังงาน เชื้อเพลิง น้ำ คล้าย ๆ กัน ต้องบันทึกปริมาณการใช้ ค่าไฟต่อเดือนเท่าไร ก็หน่วย หารต่อจำนวนลูกค้าออกมาเป็นปริมาณการ	26. - การบันทึกปริมาณการใช้ไฟฟ้า	30.	31. - ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ใช้ไฟต่อลูกค้า เดือนไหนใช้เยอะใช้น้อย เอามาวิเคราะห์ได้ เราสามารถไปลดการใช้ไฟส่วนไหนได้อีก	27. - การวิเคราะห์การใช้ไฟฟ้า เทียบกับปริมาณลูกค้า 28. - การตรวจสอบการใช้ไฟฟ้าในแต่ละพื้นที่		และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้าต่อไป
ทร 1	32. ถ้าแยกมิเตอร์ได้ ให้แยกมิเตอร์ไฟส่วนครัว ส่วนห้องอาหาร หรือถ้ามีห้องนอนพนักงาน ติดมิเตอร์หน้าห้องเลย รู้ทันทีว่าจุดไหนใช้ไฟเปลืองเราก็ลงไปแก้ที่จุดนั้น	29. - การตั้งเป้าหมายการลดการใช้ไฟฟ้า		
สล 1	33. ตั้งเป็นเป้าหมายปีนี้จะลดค่าไฟต่อหัวให้ลดลงได้กี่หน่วย ลดตรงไหนบ้าง ควบคุมการปิดเปิดไฟ เปิดหน้าต่างแทนเปิดแอร์ เปิดไฟเป็นเวลา ล้างแอร์ ตั้งเย็นตามกำหนด			
34. 6.2) การใช้พลังงานก๊าซ และ เชื้อเพลิงอื่น				
35. 6.2.1) การใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร				
รอ 1	36. มีการวางแผนทำอาหารเป็นปกติอยู่แล้ว เข้ามาพ่อครัวเขาจะเตรียมของ เอาเนื้อสัตว์แช่แข็ง		39.	40. - ร้านอาหารต้องมีการวางแผนการ

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ออกมาละลายในตู้เย็นธรรมดา อันไหนต้องอุ่น ต้องต้มเตรียมไว้	37. - การวางแผนการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร		ใช้พลังงานเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน
รอ 2	41. เวลาหุงต้มทำทีเดียว อย่าทำหลายที ต้มชุปแบ่งเก็บ แบ่งใช้ เตาอบก็อบเป็นรอบ ไม่ได้อบกันทั้งวัน	38. - การประกอบอาหารด้วยวิธีที่ประหยัดพลังงาน		
รอ 3	42. เราจะคุยกันเรื่อย ๆ รายการอาหารไหนต้องปรับอะไร อันไหนที่มันยุ่งยาก ใช้เวลาต้ม ตุ่น ทำนาน มีวิธีการมากเกินไป เราก็เปลี่ยนกัน อย่างเมื่อก่อนมีทั้งถ้วยเดี่ยวหมุดุ่น ถ้วยเดี่ยวเรือ ถ้วยเดี่ยวไก่อุ่น ต้มทีละหลายหม้อ ลองปรับกันให้เหลือน้ำชุปหม้อเดียว แล้วค่อยแบ่งไปปรุงรส เติมนิดหน่อย มันก็ใช้ได้ อร่อยเหมือนเดิม			
43. 6.2.2 การลดการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม				
สธ 1	44. โดยหลักการร้านอาหารสีเขียวควรลดการใช้เชื้อเพลิงจากฟอสซิลลง แต่ในความเป็นจริงคือเรามี	45. - ลดการใช้เชื้อเพลิงจากฟอสซิล	47. - พลังงานไฟฟ้า มีราคาแพงกว่าก๊าซ	49. - ร้านอาหารควรมีการลดการใช้

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	แต่ก๊าซที่มาจากฟอสซิล ใช้ไฟฟ้าเปลืองค่าใช้จ่ายกว่า ก๊าซมาก ส่วนถ่าน ไม้ฟืน ร้านอาหารไม่ค่อยได้ใช้กัน เท่าไรแล้ว นอกจากร้านที่ขายหมูสะเต๊ะ ลูกชิ้นปิ้ง	46. - การเลือกใช้เชื้อเพลิง ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	48. - ความ เหมาะสมในการใช้ เชื้อเพลิงแต่ละชนิดใน การประกอบอาหาร	เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม และมี การใช้เชื้อเพลิงที่เป็น มิตรกับสิ่งแวดล้อม ทดแทน
สล 2	50. คงมองในแง่การเกิดมลพิษมากกว่า ถ่าน ไม้ ฟืน ทำให้เกิดควัน เผลอไม้ทำถ่านก็ใช้พลังงานค่อนข้าง สูง			
รอ 1	51. บางอย่างก็เป็นความนิยม เขาบอกหอมกลิ่น เตาถ่าน หลายร้านเลยยังใช้กันอยู่ ใช้ก๊าซปิ้งมันไม่ หอมเหมือนถ่าน อย่างหมูปิ้ง เผลอกุ้ง อีกร้อยเอาก๊าซ เผลอกุ้ง ย่างคอกหมู มันมีมันหยด ไม่เหมาะ			
รอ 2	52. เตาก๊าซชนิดไฟออกด้านข้างใช้ปิ้งย่างแทน เตาถ่านได้ น้ำมันจากอาหารหยดไม่โดนเปลวไฟ เขา มีถาดรอง			
รอ 3	53. ของที่ร้านใช้ถ่านหินภูเขาไฟ ไม่มีดับ ไม่มี จี้เถ้า ใช้ได้นานมาก ประหยัดกว่าการใช้ถ่านไม้ หา			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ซื้อได้ง่ายครับ แพงกว่าถ่านไม้ แต่ประหยัดในระยะยาว ไม่มีพิษด้วย			
54. 6.2.3) การใช้อุปกรณ์ช่วยลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร				
ทร 2	55. กู้กจินชินกับการใช้ไฟแรง ใช้เตาฟู่ เปิดไฟล่อ ต้องค่อย ๆ เปลี่ยนวิธีการ เช่น ปิดไฟล่อเมื่อพักครัว ของบางอย่างไม่ต้องใช้ไฟแรง ก็เปลี่ยนมาใช้เตาธรรมชาติ เดี่ยวนี้เขามีหัวเตาก๊าซประหยัดเชื้อเพลิงแล้วด้วย	56. - การเลือกใช้อุปกรณ์ ช่วยประหยัดเชื้อเพลิง 57.	58. - ความเคยชิน กับอุปกรณ์	59. - ร้านอาหาร ควรมีการใช้อุปกรณ์ในการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารที่เหมาะสม
ทร 1	60. ใช้ที่บังลม ไม่ให้ลมพัดปลิวไฟ			
รช 3	61. อาหารหลายจานทำเป็น portion แช่เย็นไว้แค่อุ่นในไมโครเวฟ ก็ใช้ได้แล้ว ไม่ต้องไปใส่หม้อ เปิดไฟให้ยุ่งยาก			
สช 1	62. เตาอินฟาเรดใช้อุ่นอาหารได้ดี ไม่เปลืองก๊าซ แต่ก็ยังไม่ค่อยชอบ ไม่ทันใจ			
63. 6.2.4) การบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร				

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 1	64. หน้าที่คุณแลห้วเตาเป็นของพ่อครัว คอยดูแล อย่าให้ห้วเตาสกปรก อย่าให้รูตัน เช็ดทำความสะอาด ทั้งเตาไฟ เตาอบ หลังการใช้งานทุกวัน นาน ๆ ที่ เขา ก็จะถอดห้วเตามาทำความสะอาด แยกรูห้วเตา เตา เหล็กเป็นสนิมง่าย	65. - การกำหนดหน้าที่ บุคลากรดูแลอุปกรณ์ใช้ เชื้อเพลิง 66. - การใช้อุปกรณ์ให้ เหมาะสมกับประเภทของการ ประกอบอาหาร	68.	69. - ร้านอาหาร ต้องมีการบำรุงรักษา อุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงใน การประกอบอาหาร อย่างสม่ำเสมอ
รอ 3	70. ปิ้งย่างให้ใช้ตะแกรงแบบกันน้ำมันหยด ไม่ น้ำมันลงไปตันรูก๊าซ ระวังน้ำล้นหม้อ น้ำมันหก น้ำเชื่อมของหวานนี้ตัวทำห้วก๊าซดำขัดไม่ออกเลย	67. - การบำรุงรักษา อุปกรณ์		
ธร 1	71. ร้านนี้เขาช่างใส่อ้วด้วยเตาอบทุกวัน ไม่เคย เช็ดเตาเลย พอไปตรวจให้ชุดไขมันที่ก้นเตาออก ปรากฏเตาทะลุ			
72. 6.2.5) การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร				
ธร 1	73. ร้านอาหารส่วนใหญ่ใช้ก๊าซ จดบันทึกการใช้ ไว้ เดือนไหนใช้กี่กิโล เดือนไหนใช้มาก จะหารลูกค้า ต่อห้วออกมาได้ค่าเฉลี่ย หรือไม่หารก็ได้ ดูภาพรวม	74. - การบันทึกสถิติการใช้ ก๊าซเชื้อเพลิง	78.	79. - ร้านอาหาร ต้องมีการจัดทำสถิติ วิเคราะห์ และ

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ถ้าค่าก๊าซแพงมาก ก็ต้องไปดูทำอะไรมาก เช่น ทอดไก่ ต้มน้ำซุปรูปแบบนี้มันเปลืองก๊าซ อาจจะต้องเปลี่ยนการทำ	75. - การวิเคราะห์การใช้พลังงานเชื้อเพลิงต่อจำนวนลูกค้า		ตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร
ธบ 1	80. คือเราจดบันทึกไว้ แต่ไม่เอามาวิเคราะห์ มันก็ไม่เกิดประโยชน์อะไรขึ้น ต้องเอามาวิเคราะห์ ให้มันลดลงอีกได้มั้ง หรือถ้ามันคืออยู่แล้วก็พยายามรักษาระดับเท่าเดิมไว้	76. - การตั้งเป้าหมายการลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร 77.		
ธบ 2	81. การลดใช้ก๊าซ ทำได้หลายวิธี เปลี่ยนอุปกรณ์ เปลี่ยนวิธีทำ การบำรุงรักษา เปลี่ยนเมนู คืออะไรที่มันใช้เวลาทำมาก เปลี่ยนเลย			
6.3) การใช้พลังงาน เชื้อเพลิงพาหนะ				
6.3.1) การใช้พาหนะและเชื้อเพลิงเพื่อการขนส่ง				
ธร 1	82. ควรวางแผนการประหยัดพลังงานในการขนส่งจัดซื้อสินค้า ซื่อที่เป็นลอค แต่ไม่ต้องเยอะมาก	83. - วางแผนการใช้พาหนะ	86.	87. - ร้านอาหาร ต้องมีการวางแผนการ

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	เอาพอกเก็บ พอใช้ หรือตั้งไว้เลยให้ส่งของอาทิตย์ละครั้ง ไม่ต้องไปเอาคนขายของไกล ๆ เอาใกล้ร้าน	84. - การใช้พาหนะเฉพาะที่จำเป็น		ใช้พาหนะอย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดพลังงาน
รอ 2	88. ตรวจสอบคอกให้ดี จะได้ไม่ต้องวิ่งซื้อบ่อย	85.		
สล 2	89. พวกร้านเคลิเวอร์ ถ้าขายเองอาจกำหนดขั้นต่ำในการให้ลูกค้าสั่งซื้อได้ จะได้คุ้มค่าพลังงาน ระยะทางก็สำคัญไม่ควรเกิน 10 กิโลเมตร แต่ถ้าใช้พวกไรเตอร์ก็ตัดปัญหาตรงนี้ไป เขาคำนวณระยะทางอยู่แล้ว			
90. 6.3.4) การบำรุงรักษาพาหนะ				
สล 1	91. เรื่องการใช้รถยนต์ รถมอเตอร์ไซค์ของร้านอาหารนี้หลายคนมองข้าม เพราะคู่มือห่างจากตัวร้านอาหาร แต่จริง ๆ มันเป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหาร ละเลยไม่ได้ ยิ่งเดี๋ยวนี้มีการส่งอาหารมากขึ้น ชื่อของไปกลับ ยิ่งต้องดูแล อย่าปล่อยให้รถวันดำ เปลืองน้ำมัน สร้างมลพิษด้วย	92. - การบำรุงรักษาพาหนะ 93. - การกำหนดหน้าที่บุคลากรในการบำรุงรักษาพาหนะ	95. - การละเลยไม่บำรุงรักษาพาหนะ	96. - ร้านอาหารต้องมีการบำรุงรักษาพาหนะอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 1	97. มีรถมอเตอร์ไซค์ของร้าน 1 คัน รถส่วนตัวของตัวเอง 1 คันที่ใช้ประจำ มอเตอร์ไซค์ให้คนขี่เขาดูแล ของเราเองก็เขาอยู่ตามระยะทาง	94. - การสังเกตสิ่งผิดปกติในการใช้พาหนะ		
รอ 2	98. ให้คนขับรถเขาคอยเช็ครถประจำวัน ดูยาง น้ำหม้อน้ำ ดูแลความสะอาด อาทิตย์หนึ่งก็ดูน้ำมันเครื่อง แบตเตอรี่			
สธ 2	99. ผู้ใช้รถต้องสังเกตสิ่งผิดปกติเวลาขึ้นรถ มีไฟหน้าจอลบแปลก ๆ เข็มวัดความร้อน เข็มวัดน้ำมัน ฟังเสียงเครื่องยนต์			
สธ 1	100. การตรวจเช็คประจำเป็นเรื่องสำคัญ ส่วนใหญ่รถส่งของมักไม่มีคนสนใจ ขับขนของอย่างเดียว ผู้บริหารจึงต้องกำชับให้มีผู้รับผิดชอบ ดูแลตามกำหนด			
101. 6.3.5 การใช้พาหนะประหยัดเชื้อเพลิง				

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ชร 2	102. ภาครัฐพยายามส่งเสริมการใช้รถไฟฟ้า แต่ยังมีข้อจำกัดหลายอย่าง ทั้งเรื่องที่ซาร์จ ระยะทางการวิ่งอยู่ต่างจังหวัดคงไม่สะดวก พวกรถไฮบริดน่าจะดีกว่า แต่ก็ยังเป็นห่วงเรื่องอะไหล่ การซ่อม รถประจำร้านอาหารเลยยังเป็นรถกระบะดีเซล มันสะดวกกว่า ถูกกว่า	103. - การใช้พาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิง	104. - ข้อจำกัดในการใช้พาหนะที่ใช้เชื้อเพลิงทางเลือก	105. - ร้านอาหารควรมีการจัดหาพาหนะที่ประหยัดเชื้อเพลิงหรือใช้พลังงานทดแทนมาใช้งานตามความเหมาะสม
ผบ 1	106. แถวบ้านเขาขี่จักรยานมาส่งข้าวแกงถุง หรือเปลี่ยนมาใช้สกูตเตอร์ไฟฟ้าก็คงดี			
รบ 1	107. จักรยานใช้ได้ใกล้ ๆ ส่งของ ชื้อของไม่ไกล แต่ถ้าเทียบระหว่างการขับรถยนต์ออกไปกับขี่มอเตอร์ไซค์ มอเตอร์ไซค์ก็ดีกว่า ประหยัดเชื้อเพลิงได้มากกว่า			
108. 6.3.6) การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะ				
ชร 1	109. ควรจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะไว้แต่ อันนี้ไม่ต้องหารจำนวนลูกค้า เพราะเป็นเรื่องของทาง	110. - การจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะ	113.	114. - ร้านอาหารต้องมีการจัดทำสถิติ

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ร้าน เราต้องมาลดการใช้พาหนะลงเอง หนัก ๆ จะอยู่ที่การซื้อของ และการเคลิเวอร์	111. - การวิเคราะห์การใช้พาหนะ		การใช้เชื้อเพลิงพาหนะ และตั้งเป้าหมาย ลดการใช้เชื้อเพลิงพาหนะ
ธบ 1	115. อันนี้มีประโยชน์อีกอย่างนอกเหนือจากเอาไว้ดูปริมาณการใช้เชื้อเพลิง คือถ้ามันสูงมาก แต่ซื้อของส่งของเหมือนทุกวัน แปลว่าคนรถเอารถไปใช้เองแล้ว เราก็ตรวจสอบได้	112. - การตั้งเป้าหมายการใช้พาหนะ และลดการใช้เชื้อเพลิง		
ธร 2	116. จะลดการใช้เชื้อเพลิงให้ได้ตามเป้าหมาย ก็ต้องดูว่าเอารถไปใช้มากเรื่องอะไร แอบเอาไปใช้เองอย่างที่ว่า หรือว่าออกไปซื้อของบ่อย ส่งของบ่อย อย่างนี้ก็มีจัดระบบใหม่ จากซื้อทุกวัน มาเป็นซื้อ 3 วันที่ได้มัย ส่งอาหารจัดส่งเส้นทางเดียวกัน 3 เจ้า ทำนองนี้ 117. 118. 119. 120.			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
121. 7) แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว				
7.1) การออกแบบร้านอาหารสีเขียว				
7.1.1) การออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน				
สล 2	122. อาคารสีเขียวต้องประหยัดพลังงาน ออกแบบให้มีลมพัดผ่าน พังพาแสงจากข้างนอกเข้ามาใช้ได้ แต่ต้องไม่ไปรบกวนแอร์ คืออาจจะมีเป็นกระจกสะท้อนแสงยูวี หรือ ดัดฟิล์ม	123. - การออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน 124. - การออกแบบอาคารให้มีการระบายอากาศ	126. - ข้อผิดพลาดในการออกแบบอาคารที่ทำให้ไม่ประหยัดพลังงาน	127. - ร้านอาหารควรมีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน พังพาธรรมชาติ ทั้งในเรื่องการระบายอากาศ การลดการใช้พลังงาน
สล 1	128. ร้านอาหารในตึกที่ไม่มีบริเวณ เราก็ดูทิศทางการติดแอร์ในพื้นที่ที่เหมาะสม กันเป็นสัดส่วน ไม่เปลืองแอร์ การออกแบบครัว บริเวณที่นั่ง โปร่งโล่งสบาย	125. - การใช้วัสดุช่วยในการประหยัดพลังงาน		
ชร 1	129. หลายร้านเปิดแอร์ในห้องอาหาร แต่ทำช่องส่งอาหารออกจากในครัว หรือเป็นประตูใหญ่เปิดโล่งเลย ในครัวมันร้อนกว่า อากาศเย็นก็ไหลเข้าในครัว แอร์ทำงานหนัก			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ศธ 1	130. ร้านอาหารสำคัญเรื่องการระบายอากาศ อย่าให้มีกลิ่น ควนจากการทำอาหารคูลิ่งในห้อง ต้องมีระบบระบายอากาศที่ดี			
ชร 1	131. การติดฟิล์มกระจกก็ช่วยได้ แต่ต้องเป็นชนิดสะท้อนรังสียูวี ม่านก็เหมือนกัน ควรจะป้องกันความร้อนจากแสงอาทิตย์ได้ด้วย			
132. 7.1.2) การจัดพื้นที่สีเขียว				
ผบ 1	133. เข้าร้านอาหารสีเขียวน่าจะมီးอะไรสีเขียว ๆ บ้าง	134. - การสร้างบรรยากาศร้านอาหารสีเขียว	137. - ข้อจำกัดของอาคารในการสร้างพื้นที่สีเขียว	138. - ร้านอาหารควรมีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคารด้วยต้นไม้ ไม้กระถาง สวนแนวตั้ง หรือไม้ประดับขนาดเล็ก เพื่อป้องกันแสงความร้อน ฝุ่น มลพิษ
ชบ 1	139. หลายคนพอพูดถึงร้านอาหารสีเขียว นึกเห็นว่ามีต้นไม้สีเขียว แต่จริง ๆ มันไม่ใช่เสมอไป ร้านอาหารสีเขียวยังขึ้นกับการปฏิบัติอื่นด้วย ลดพลังงาน ลดขยะ ลดน้ำ	135. - การกำหนดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารเพื่อป้องกันมลพิษ		
ศธ 2	140. ร้านอาหารในห้างบอกว่าเคยเอาต้นไม้มาตั้ง แต่ทางห้างไม่ให้ตั้งให้เก็บออก	136. - การจัดพื้นที่สีเขียวในอาคารด้วยไม้ประดับ		

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธร 2	141. ก็อาจจะกำหนดได้ว่าร้านแบบไหนควรมีพื้นที่สีเขียวสักกี่เปอร์เซ็นต์ มีพื้นที่น้อยก็มีต้นไม้หน่อยไม่เป็นไร แต่สำคัญควรจะประหยัดพลังงาน ปิดเปิดห้องใช้แอร์เป็นส่วนได้ ไม่ต้องเปิดทุกตัว หรือให้แอร์ทำงานหนัก			หรือสร้างบรรยากาศให้เข้ากับร้านอาหารสีเขียวได้ตามความเหมาะสม
สธ 1	142. การกำหนดว่าร้านอาหารต้องมีพื้นที่สีเขียวกี่เปอร์เซ็นต์เป็นเรื่องพูดยาก อยู่ในห้องแถวจะเอาพื้นที่สีเขียวมาจากไหน เรื่องนี้เป็นเรื่องแสดงให้เห็นความตั้งใจ เช่น การประดับด้วยกระถางต้นไม้ การทำสวนแนวตั้ง มันก็ทำให้ร้านดูเขียวขึ้น ให้ร้านมีบรรยากาศที่ดี			
ธอ 3	143. เห็นด้วยว่าไม่ควรกำหนดพื้นที่สีเขียวต้องมีกี่เปอร์เซ็นต์ เพราะมันขึ้นกับข้อจำกัดของร้าน ถ้าปลูกต้นไม้ได้ก็เขียวสวยดี กันฝุ่น มลพิษ กันแดด แต่ถ้าปลูกไม่ได้ ต้องหาคนดูแล หาที่ไปรดน้ำต้นไม้อีก			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	อย่าทำเลย เอาพวกไม้น้ำเล็ก ๆ เสียบแจกัน กุหลาบ หิน ก็เกิด			
สล 2	144. เอาขวงจู้มาใช้ได้ ปลุกต้นไม้ทิสไหน ยังไง อาคารหันรับลมทางไหน ต้นไม้ใหญ่ไว้บังแดดอยู่ทิสไหน			
ผบ 1	145. เอาพวกต้นไม้ฟอกอากาศ งาม้าง ลิ่นมังกร มาวางในร้าน ก็เกิด			
146. 7.1.3) การระบายอากาศในครัว				
รอ 1	147. ในครัว พ่อครัวจะบ่นว่าร้อน หลายที่เลยต้องติดแอร์ให้ แต่ที่ร้าน โชคดีหลังคาสูง ระบายลมได้ดีเลยไม่ต้องติดแอร์	148. - การออกแบบครัวให้มีการระบายอากาศ 149. - การใช้อุปกรณ์ทำความเย็นและช่วยระบายอากาศในครัวที่ประหยัดพลังงาน	150. - ข้อจำกัดของครัวที่เปิดโล่ง	151. - ร้านอาหารควรมีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการวางผังอาคาร ทิศทางลม และใช้เครื่องอุปกรณ์ที่
สธ 2	152. ในครัวไม่ควรติดแอร์ เปลืองไฟ สู้อุณหภูมิร้อนในครัวไม่ได้ ต้องบำรุงรักษากันตลอด			
ชร 2	153. ร้านที่ครัวเปิดโล่ง เย็นสบายดี แต่มีปัญหาเรื่องแมลง ถ้าเป็นครัวเปิด ครัวที่ได้มาตรฐาน GMP			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	ต้องปิดหมุด ไม้ให้ฝุ่น แมลงเข้า หลายที่เลยต้องคิดแอร์			เหมาะสมในการทำความเข้าใจความชื้นและระบายอากาศในครัว
สธ 1	154. เดียวนี้เขามีเครื่องทำลมเย็น คล้ายแอร์แต่ไม่ใช่แอร์ มีท่อลมเย็นส่งเข้ามาในครัว ไม่ต้องคิดแอร์ประหยัดกว่าแอร์			
สธ 2	155. สุดคูความร้อนที่มีประสิทธิภาพ จะคูความร้อนออกจากหัวเตาได้หมด มีทั้งตัวคูและตัวเป่า ไม้ให้ความร้อนล้าออกมานอกเตา ก็ลดการใช้พลังงานได้ เพิ่มการระบายอากาศได้ดี			
7.2) การใช้วัสดุฉนวน เฟอร์นิเจอร์ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม				
7.2.1) การใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม				
สธ 1	156. พวกไม้ที่เอามาตกแต่ง หรือทำเฟอร์นิเจอร์ควรเป็นไม้เชิงเกษตร เช่น ต้นตาล ไม้ไผ่ ต้นมะพร้าว พวกไม้หวงห้าม เช่น ไม้พยุง อย่าไปใช้	157. - การใช้ไม้เชิงเกษตร 158. - การใช้วัสดุที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้	161.	162. - ร้านอาหารควรมีการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม้

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
สธ 2	163. เป็นวัสดุรีไซเคิล วัสดุเอามารีไซเคิลได้ หลายร้านเอาไม้เก่าใช้แล้วมาตกแต่งก็สวยดี ของรีไซเคิลอย่างพวกเศษไม้อัดแข็ง อันนี้ใช้ตกแต่งภายในได้ มันไม่ทนทาน กระจายกลิ่นนมเอามาทำหลังคา พวกอิฐระบายอากาศ	159. - การใช้วัสดุที่ทนทาน 160. - การใช้วัสดุที่ได้รับ การรับรองความเป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม		ใช้ไม้หวงห้าม ใช้วัสดุที่รีไซเคิลได้ วัสดุรีไซเคิล วัสดุที่ทนทาน
ธบ 2	164. ในแง่ของความทนทาน การนำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ทำจากเหล็ก อลูมิเนียม สแตนเลส ทนทานกว่าวัสดุที่ทำจากไม้ ถ้าเป็น ไม้เนื้ออ่อนหรือไม้อัดก็นำมาใช้ใหม่ไม่ได้ ต้องทิ้งเป็นขยะเลย เรื่องนี้เลยอยู่ที่มุมมองจะเอาในเรื่องความทนทาน ไม้เป็นขยะ หรือการทำลายทรัพยากร เพราะแร่โลหะต่าง ๆ ต้องขุดขึ้นมา มีวันหมดไป			
สค 1	165. ตั้งแต่ก่อสร้าง ต้องระบุสเปควัสดุก่อสร้าง มีเครื่องหมายฉลากเขียวรับรองความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีเฉพาะบางอย่าง เช่น สี วัสดุที่ไม่มีสารระเหยอันตราย			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
	166. 167. 168.			
7.3) การป้องกันอัคคีภัย				
7.3.1) การจัดทำระบบเชื้อเพลิงก๊าซ				
รอ 1	169. ร้านอาหารต้องระวังเรื่องก๊าซค่อนข้างมาก จะเห็นว่าเราให้ไปติดก๊าซออกห่างจากหัวเตา ทำมิเตอร์ วาล์วตัดก๊าซ เดินท่อก๊าซ มันปลอดภัยกว่าที่เขาตั้ง ก๊าซไว้ใกล้ ๆ เตา	170. - การจัดทำระบบก๊าซที่ปลอดภัย 171. - การบำรุงรักษาระบบ ก๊าซ	172.	173. - ร้านอาหาร ต้องมีการจัดทำระบบ เชื้อเพลิงก๊าซ การเดิน ท่อ ก๊าซ ที่ มี ประสิทธิภาพ ป้องกัน อุบัติเหตุ และมีการ บำรุงรักษาอยู่เสมอ
สล 1	174. เคยเจอมีเก็บหอม กระเทียม น้ำขวด ไว้กับ ห้องลูกทรงถึงก๊าซ ใส่กุญแจด้วยกลัวคนขโมยก๊าซ แต่มันทำให้เข้าไปดูแลรักษาลำบาก ยิ่งเวลาเกิดเหตุ เพลิงไหม้ มันเข้าไปแก้ไขไม่ได้ทันที			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
รอ 2	175. ช่วงที่เขาติดตั้ง มาดูให้ทุกเดือน เขาก็บอกวิธีดูเบื้องต้น คอยดูว่าล้วย ถึงเกิดท่อ จับดู ท่อแข็ง ๆ คือเก่า ต้องเปลี่ยน ถ้ามีก๊าซรั่ว ตัดอัตโนมัติอยู่แล้ว 176. 177.			
178. 7.3.2) การป้องกันอัคคีภัย				
สล 2	179. ควรมีถังดับเพลิงไว้ใกล้มือในที่เข้าถึงง่าย อย่าติดสูงไป ต่ำไป บางร้านมีถังดับเพลิงจริง แต่เอาของไปตั้งวางไว้ วางแอบกับพื้น หยิบใช้ไม่สะดวก	180. - มีถังดับเพลิงใช้งาน ได้ติดตั้งไว้ที่เหมาะสม 181. - มีถังดับเพลิงชนิดที่	183. - การละเลยไม่	184. - ร้านอาหาร
สธ 2	185. ต้องหัดใช้ด้วยนะ บางที่แขวนไว้เฉย ๆ ขึ้นสนิมไม่เคยดูแล วาล์วก็ตกรัดแข็งใช้ก็ไม่ได้ ลองถามพนักงานดูแล้ว ใช้เป็นมัย ใครดูแล ตอบกันไม่ได้เลย ทุกเดือนก็ต้องแบกขึ้นบ่า เขย่าไม่ให้เคมีนอนกัน ต้องมีการอบรมพนักงานให้ใช้ถังดับเพลิงเป็น	เหมาะกับชนิดของเพลิงไหม้ 182. - มีการฝึกอบรมพนักงานให้ใช้ถังดับเพลิง	ดูแลอุปกรณ์ดับเพลิง	ต้องมีการป้องกันอัคคีภัย และมีถังดับเพลิงที่ใช้งานได้ มีการบำรุงรักษา การฝึกอบรมพนักงานให้มีความพร้อมเมื่อเกิดอัคคีภัย

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
สท 2	186. ถังดับเพลิงมีหลายชนิด โดยทั่วไปก็เป็นสีแดง สารเคมีแห้ง เหมาะกับการดับไฟทั่วไป อย่างนี้ต้องเขย่า ตอนนี้นี่นิยมกันถึงสี่เขียวใช้ก๊าซที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ต้องแบกเขย่า ดับเพลิงได้ทั่วไปเหมือนกัน แต่ระยะอย่าห่างมาก แค่ไม่กี่ฟุต			
สธ 1	187. สำคัญที่สุดคือต้องระวังอย่าทำไฟลุก ผักบั้งไฟแดงตัวดี ระวังเรื่องท่อก๊าซ อย่าเก็บของรกรกระดาษเชื้อไฟ			
ธบ 1	188. ตำราบอกให้ใช้ผ้าผืนใหญ่หุบน้ำโยนทับดับเพลิง ตัดออกซิเจนไม่ให้เข้ากองเพลิง เคยเห็นโรงแรมใหญ่ ๆ ในครัวมี Blanket ผืนใหญ่แขวนไว้			
สท 1	189. เพลิงไหม้ในส่วนการประกอบอาหาร เป็นเพลิงที่มีเชื้อเพลิงจากอาหารอย่างหนึ่ง และจากก๊าซ ถังดับเพลิงก็เป็นถังเคมีแห้ง อายุการใช้งานแค่ปีเดียว ต้องให้เขามาเปลี่ยน			

ตารางที่ ก 1 (ต่อ)

สัญลักษณ์	ข้อความสนทนา	ข้อเหมือน	ข้อแตกต่าง	สรุปแก่นสาระ
ธบ 2	190. สำคัญที่สุดคือต้องระวังอย่าทำไฟลุก ผักนึ่งไฟแดงตัวดี ระวังเรื่องท่อก๊าซ อย่าเก็บของรก กระดาษเชื้อไฟ			

ภาคผนวก ข
แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย



แบบสอบถามปัจจัยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยและการศึกษาในระดับปริญญาเอก หลักสูตรบริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน ที่กรุณาตอบแบบสอบถามเพื่อเป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัยและการศึกษาครั้งนี้

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามในงานวิจัยนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาเรื่องปัจจัยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย เพื่อให้ได้ข้อมูลในการศึกษาวิจัยถึงปัจจัยที่เหมาะสมในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยซึ่งหมายถึงร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมหลายภาคส่วนในประเทศไทยกำลังให้ความสนใจและตื่นตัวเรื่องนี้อยู่ ซึ่งล่าสุดมีการอุบัติใหม่ของโรคโควิด-19 ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อมในระบบห่วงโซ่อาหาร ความรับผิดชอบต่อร้านอาหารจึงเป็นความสำคัญอย่างยิ่งรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม จึงขอความอนุเคราะห์ผู้ประกอบการร้านอาหารตอบแบบสอบถามนี้ตามความเป็นจริง ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ต่อผลการวิจัยและผู้วิจัยจะได้นำผลการวิจัยนี้ไปจัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทยเพื่อเป็นประโยชน์สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและร้านอาหารที่ต้องการดำเนินธุรกิจร้านอาหารสีเขียวต่อไป
2. แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 4 ตอน ประกอบด้วย
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
 - ตอนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม
 - ตอนที่ 3 ปัจจัยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว
 - ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ
3. ข้อมูลการตอบแบบสอบถามของท่านถือเป็นความลับไม่เผยแพร่ต่อบุคคลอื่น และไม่กระทบการดำเนินธุรกิจของท่าน
4. ผู้วิจัยขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ ที่กรุณาใช้เวลาตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน หน้าข้อความที่ตรงกับความต้องการของท่าน

1. เพศ

- ชาย หญิง

2. อายุ

- ต่ำกว่า 30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี
 51-60 ปี มากกว่า 61 ปี

3. ระดับการศึกษา

- ต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี

4. อาชีพ

- เจ้าของร้านอาหาร หุ้นส่วนร้านอาหาร
 ผู้บริหารร้านอาหาร ผู้จัดการร้านอาหาร

5. ประสบการณ์ด้านการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือทำงานร้านอาหาร

- ไม่เกิน 3 ปี 4-6 ปี 7-9 ปี 10 ปีขึ้นไป

ไป

6. ประเภทธุรกิจร้านอาหารของท่าน

- ร้านกาแฟ เครื่องดื่ม (อาจจะมิชมนมและอาหาร)
 ร้านอาหารทั่วไป ขนาด 1-2 คูหา หรือ มีที่นั่งไม่เกิน 50 ที่นั่ง
 สวนอาหาร หมายถึงร้านอาหารขนาดใหญ่ มีที่รับประทานอาหารส่วนใหญ่อยู่นอก

อาคาร บรรยากาศเป็นธรรมชาติ

- กภัตตาคาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ 2 คูหาขึ้นไป มีที่นั่งมากกว่า 50 ที่นั่ง มี

การบริการอย่างเป็นแบบแผน

7. รายได้ต่อเดือนของธุรกิจร้านอาหารของท่าน

- ไม่เกิน 1 ล้านบาท มากกว่า 1 ล้านบาท แต่ไม่ถึง 2

ล้านบาท

- มากกว่า 2 ล้านบาท แต่ไม่ถึง 3 ล้านบาท มากกว่า 3 ล้านบาท

ตอนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องคะแนนที่ท่านต้องการ โดยแต่ละข้อมีระดับคะแนน 1 ถึง 4
คะแนน

- 1 คะแนน คือ ไม่เห็นด้วยอย่างมาก
2 คะแนน คือ ไม่เห็นด้วย
3 คะแนน คือ เห็นด้วย
4 คะแนน คือ เห็นด้วยอย่างมาก

ปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร

ลำดับ	ปัจจัยด้านทัศนคติ	ระดับ			
		1	2	3	4
8	ท่านเชื่อว่าการเป็นร้านอาหารสีเขียวจะช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้				
9	การเป็นร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ท่านประหยัด ลดต้นทุนเพิ่มพูนกำไร				
10	ถ้าลูกค้าถามหาอาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์บ่อย ๆ ท่านก็จะจัดหาวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์มาทำอาหารขาย				
11	ท่านคิดว่าท่านต้องทำเรื่องการคัดแยกขยะอย่างจริงจังตามนโยบายของภาครัฐ				
12	ท่านเชื่อว่าท่านสามารถลดขยะอาหารในร้านอาหารของท่านลงได้ 10% ในเดือนหน้า				
13	ถ้าท่านต้องการท่านสามารถปรับปรุงร้านอาหารของท่านให้เป็นร้านอาหารสีเขียวได้อย่างไม่ยาก				

ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของ
ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ลำดับ	ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียว	ระดับ			
		1	2	3	4
14	การเป็นร้านอาหารสีเขียวทำให้ได้เปรียบทางการตลาดมากกว่าคู่แข่ง				
15	การเปลี่ยนมาใช้วัสดุคิเบกษตรอินทรีย์จะชักชวนให้ลูกค้าเข้าร้านมากขึ้น				
16	คุณภาพอาหารกับราคาอาหารควรมีความเหมาะสม ไม่คิดกำไรเกินควร				
17	ลูกค้าจะยอมจ่ายค่าอาหารเพิ่มขึ้นถ้าอาหารของร้านอาหารสีเขียวมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร				
18	ร้านอาหารสีเขียวไม่จำเป็นต้องอยู่ใกล้การขนส่งสาธารณะ				
19	ร้านอาหารสีเขียวควรใช้ช่องทางออนไลน์เพิ่มยอดขาย				
20	การมีประกาศนียบัตรร้านอาหารสีเขียวเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารอยากเป็นร้านอาหารสีเขียว				
21	ร้านอาหารสีเขียวต้องสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจว่าร้านอาหารสีเขียวคืออะไร				
22	พนักงานต้องได้รับการอบรมและฝึกฝนการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม				
23	ผู้เกี่ยวข้องต้องเข้าใจเป้าหมายของร้านอาหารสีเขียวที่ทำธุรกิจร้านอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม				
24	ควรทำการทบทวนเมนูขายอาหารทุกครึ่งปี อะไรขายดี อะไรขายไม่ดี จะได้ปรับปรุง				
25	การทำเนื้อตุ๋นใช้หม้อแรงดันดีกว่าตุ๋นด้วยวิธีการดั้งเดิมตุ๋นหลายชั่วโมง				
26	ร้านอาหารสีเขียวควรจัดให้มีพื้นที่สีเขียวช่วยให้ลูกค้าผ่อนคลาย				
27	ร้านอาหารสีเขียวควรตกแต่งด้วยวัสดุที่ไม่ทำลายธรรมชาติ				

ปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียวของผู้ประกอบ
ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ลำดับ	ปัจจัยภายนอก	ระดับ			
		1	2	3	4
28	ชุมชนข้างร้านบ่นเรื่องกลิ่นเหม็นและควันจากร้าน ร้านอาหารจึงควรรีบแก้ไขปรับปรุงในเรื่องนี้				
29	ร้านอาหารทั่วไปไม่ยอมปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวเพราะต้องลงทุนมาก				
30	ร้านอาหารในไทยที่ปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวส่วนใหญ่เพราะเจ้าของอยากทำเอง				
31	การเป็นร้านอาหารสีเขียวนำมาใช้เป็นจุดขายทางการตลาดได้				
32	ร้านอาหารคู่แข่งปรับตัวเป็นร้านอาหารสีเขียวแล้ว ร้านเราเลยต้องปรับบ้าง				
33	อุปสรรคหนึ่งในการเป็นร้านอาหารสีเขียวคือขาดแคลนแหล่งวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์				
34	ผู้จัดส่งวัตถุดิบยังไม่เลิกใช้พลาสติกในการหุ้มห่อร้านอาหารจึงลดการใช้พลาสติกกลงได้น้อย				
35	ลูกค้ายังต้องการใช้หลอดดูดพลาสติกอยู่ร้านอาหารเลยต้องจัดเตรียมไว้ให้				
36	ลูกค้าของร้านอาหารสีเขียวจำกัดเฉพาะผู้มีการศึกษาสูงร้านอาหารทั่วไปจึงไม่คิดปรับเป็นร้านอาหารสีเขียว				
37	ภาครัฐยังไม่มียุทธศาสตร์ส่งเสริมร้านอาหารสีเขียวอย่างชัดเจนร้านอาหารสีเขียวในไทยจึงไม่เกิด				
38	ภาวะเศรษฐกิจของไทยที่ถดถอยเป็นอุปสรรคใหญ่ในการปรับปรุงร้านอาหารให้เป็นร้านอาหารสีเขียว				
39	ร้านอาหารพัฒนาเรื่องความสะดวกในร้านมากขึ้นเพราะประชาชนตื่นตัวเรื่องความสะดวกและการป้องกันโรค				
40	เทคโนโลยีที่ก้าวหน้าขึ้นช่วยให้ร้านอาหารลดการก่อกองขยะและมลพิษได้มากขึ้น เช่น เตาแก๊สประหยัดพลังงาน ระบบ POS				

ลำดับ	ปัจจัยภายนอก	ระดับ			
		1	2	3	4
41	ร้านอาหารสีเขียวในไทยยังมีเป็นจำนวนน้อยเพราะไทยไม่มีกฎหมายบังคับร้านอาหารเรื่องสิ่งแวดล้อม				
42	สิ่งแวดล้อมที่แย่ลง โรคภัยใหม่ ๆ มากขึ้น เป็นแรงกระตุ้นสำคัญที่ทำให้ร้านอาหารต้องกำหนดแนวทางปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม				

ตอนที่ 3 ปัจจัยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียว

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องคะแนนที่ท่านต้องการ โดยแต่ละข้อมีระดับคะแนน 1 ถึง 4
คะแนน

- | | | |
|---------|-----|---------------------|
| 1 คะแนน | คือ | ไม่เห็นด้วยอย่างมาก |
| 2 คะแนน | คือ | ไม่เห็นด้วย |
| 3 คะแนน | คือ | เห็นด้วย |
| 4 คะแนน | คือ | เห็นด้วยอย่างมาก |

พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว

ลำดับ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว	ระดับ			
		1	2	3	4
แนวปฏิบัติด้านสังคม					
43	มีนโยบาย เป้าหมายของร้านชัดเจนในการเป็นร้านอาหารสีเขียว				
44	ร้านอาหารสีเขียวต้องประกาศการเป็นร้านอาหารสีเขียวให้สาธารณชนรับรู้				
45	ร้านอาหารสีเขียวต้องดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้พอเพียงส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด				
46	ร้านอาหารสีเขียวต้องสื่อสารให้ความรู้ลูกค้าเรื่องร้านอาหารสีเขียว เช่น การสั่งอาหารให้พอดีกับการรับประทาน				
47	มีการส่งเสริมให้ลูกค้าช่วยกันอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น นำถ้วยกาแฟมาแลกกล้าไม้				

ลำดับ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว	ระดับ			
		1	2	3	4
48	มีการปฏิบัติต่อลูกค้าอย่างเป็นธรรมชาติ เช่น การรับฟังข้อตำหนิของลูกค้าและแก้ไข				
49	มีการให้ความรู้และช่วยเหลือชุมชน เช่น การจัดอบรมการทำอาหารให้นักเรียน การจัดซื้อสินค้าจากชุมชนมาใช้ในร้านหรือเพื่อการกุศล				
50	มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมกันอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น การร่วมกันเก็บขยะ การปลูกต้นไม้				
51	มีการจ้างงานคนในชุมชน เช่น การจ้างงานผู้ด้อยโอกาสในชุมชน				
52	มีการชี้แจงผู้เกี่ยวข้องถึงประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสีเขียว				
53	มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง เช่น การชี้แจงบัญชีรับจ่าย กำไร แก่ผู้ถือหุ้น การไม่ติดสินบนลูกค้า				
54	มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้อยู่ในระบบค้าขายของร้าน เช่น การขอให้ผู้จัดส่งผักใส่ตะกร้าแทนถุงพลาสติก หนังสือรับรองการปลูกผักอินทรีย์				
55	พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้า บริการดี สื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องสิ่งแวดล้อม				
56	พนักงานต้องเข้าใจเรื่องการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม เช่น การลดขยะเศษอาหาร การลดการใช้พลาสติก				
57	มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม เช่น สัญญาจ้างงาน เงินเดือน สวัสดิการ				
58	มีการสร้างวัฒนธรรมสีเขียว ให้พนักงานมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อม เช่น การนำเสนอความคิดเห็นเรื่องสิ่งแวดล้อม การเข้าร่วมเป็นคณะทำงานด้านสิ่งแวดล้อม				
แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ					

ลำดับ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว	ระดับ			
		1	2	3	4
59	ร้านอาหารต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย เช่น การแจ้งภาครัฐเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร การจดทะเบียนพาณิชย์				
60	ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (ความสะอาดของสถานที่ ผู้ปฏิบัติงาน อาหาร)				
61	ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561(เป็นกฎกระทรวงสาธารณสุขที่มีความสำคัญเรื่องของอนามัย ความสะอาด ความปลอดภัยของผู้บริโภค)				
62	ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมของภาครัฐ เช่น การเลิกใช้ถุงพลาสติกที่ย่อยสลายไม่ได้ การคัดแยกขยะ การป้องกันโรคโควิด-19 มาตรฐาน SHA (มาตรฐานด้านสุขอนามัย)				
แนวปฏิบัติด้านอาหาร					
63	มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น เกษตรอินทรีย์ ไม่มีการทารุณสัตว์				
64	มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี ใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลดปริมาณระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ				
65	มีการกำหนดสูตรมาตรฐาน การใช้วัตถุดิบ ปริมาณ ขั้นตอนการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดจาน				
66	ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค สารเคมี เป็นพิษต่อร่างกาย แก่ลูกค้า อาหารปิ้งย่างที่ไหม้ดำ				
67	มีการนำเสนอเมนูทางเลือก เช่น เมนูลดไขมัน เมนูเน้นผัก เมนูที่ใช้วัตถุดิบเหลือใช้ เมนูลดเค็ม ลดหวาน				
68	มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน เช่น การใช้หม้อตุ๋นแทนการเคี่ยวเนื้อข้ามคืน				
69	อาหารของร้านอาหารสีเขียวควรมีหน้าตาสวยงามและรสชาติถูกปากลูกค้าของร้าน				

ลำดับ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว	ระดับ			
		1	2	3	4
แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม					
70	มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร เช่น การสั่งซื้อ ตัดแต่ง เก็บ ประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การลดขยะอาหารในงานอาหาร				
71	มีการจัดการอาหารเหลือ เช่น การบริจาคอาหาร การส่งเสริมให้ลูกค้านำอาหารที่เหลือกลับบ้าน โดยใส่ในภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม				
72	มีการลดขยะต่าง ๆ เช่น งดการให้บริการหลอดพลาสติก ถุงพลาสติก โฟม ผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดขยะย่อยสลายยาก				
73	มีการจัดเก็บวัสดุอย่างเป็นระบบ เช่น การตรวจคุณภาพ วัสดุเก็บในที่อุณหภูมิเหมาะสม การแยกตู้เก็บ การใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน				
74	มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะเช่น การใช้มือถือจดรายการอาหาร การสั่งอาหารทางออนไลน์				
75	มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ เช่น งดนำถุงพลาสติก โฟมเข้าร้าน มีกระบอกน้ำประจำตัว				
76	จัดให้มีการคัดแยกขยะและแปรรูปจากขยะทั่วไป เช่น ทำแก๊สชีวภาพ ปุ๋ยหมัก น้ำหมัก การเลี้ยงไส้เดือนในเศษอาหาร				
77	มีระบบที่ดีในการกักเก็บและกำจัดไขมัน เช่น มีถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมันจากท่อระบายน้ำ				
78	มีการตรวจสอบการใช้และกำจัดขยะอันตราย เช่น หลอดไฟ แบตเตอรี่ สี สารเคมี อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์				
79	มีการจัดเก็บข้อมูล วิเคราะห์ การจัดการขยะต่าง ๆ ตั้งเป้าหมายการลดขยะ เช่น การชั่งน้ำหนักขยะอาหาร การลดการตกแต่งอาหาร				

ลำดับ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว	ระดับ			
		1	2	3	4
80	ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ เช่น การเปิดเสียงเพลงดัง การปล่อยควัน กลิ่น การทำให้เกิดเปลวไฟลุกใกล้บ้านเรือนข้างเคียง				
81	มีการทำสถิติ การวิเคราะห์ และการลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก คาร์บอนฟุตพริ้นท์ จากการดำเนินงานและอุปกรณ์ที่ใช้				
แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ					
82	มีการจัดการการใช้น้ำที่มีประสิทธิภาพ ประหยัด เช่น การเสิร์ฟน้ำขนาดเล็ก หรือปริมาณพอดีกับลูกค้า การเสิร์ฟน้ำจากเหยือก				
83	มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำ เช่น วาล์วควบคุมแรงดันน้ำ ก๊อกประหยัดน้ำ ที่ล้างมือแบบใช้เข่าดันในครัว โถปัสสาวะแบบมีเซนเซอร์ ถังส้วมประหยัดน้ำ				
84	มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ เช่น น้ำหยดจากเครื่องปรับอากาศ น้ำฝน น้ำจากการบำบัดน้ำเสียมาใช้รดน้ำต้นไม้ ล้างพื้น				
85	มีการรณรงค์การประหยัดน้ำ เช่น ป้ายขอความร่วมมือประหยัดน้ำ การสื่อสารกับพนักงาน ลูกค้า การปิดน้ำทุกครั้งหลังใช้				
86	มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบ สม่ำเสมอ เช่น การตรวจน้ำรั่ว การเปลี่ยนท่อเก่า				
87	มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำต่อไป				
88	มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการบำรุงรักษา เช่น มีถังบำบัดน้ำเสีย				
89	มีมาตรการควบคุม ป้องกันไม่ให้เกิดการทิ้งขยะ ลงระบบบำบัดน้ำเสีย เช่น ตะแกรงดักเศษอาหาร การแยกน้ำเสียออกจากเศษอาหาร				
แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้า เชื้อเพลิง					

ลำดับ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว	ระดับ			
		1	2	3	4
90	มีการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น กำหนดระยะเวลาปิดเปิดเครื่องไฟฟ้า การควบคุมอุณหภูมิห้อง				
91	มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า เช่น หลอด LED โฆษลาร์เซลล์ เซนเซอร์ปิดเปิดไฟ สูดูดควันประหยัดไฟ				
92	มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างต่อเนื่อง เปลี่ยนอุปกรณ์ที่เก่าไม่ประหยัดไฟ สม่่าเสมอ เช่น การล้างตู้เย็น เครื่องปรับอากาศ				
93	มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้าต่อไป				
94	มีการวางแผนการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร เช่น การต้มน้ำชุปวันละ 1 ครั้ง มีการอบอาหารปริมาณให้พอเหมาะกะบเตาอบ				
95	มีการลดการการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ฟืนไม้ ถ่านไม้ และใช้เชื้อเพลิงทดแทน เช่น เชื้อเพลิงจากแก๊สชีวภาพ ถ่านภูเขาไฟ				
96	มีการใช้อุปกรณ์ช่วยลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร เช่น เตาแก๊สประหยัดไฟ เตาอบควบคุมด้วยระบบไฟฟ้า ประหยัดแก๊ส				
97	มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่่าเสมอ เช่น การเช็ดหัวเตาประจำวัน การทำความสะอาดเตาอบหลังการใช้งาน				
98	มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงต่อไป				
99	มีการวางแผนการใช้พลังงานในการขนส่ง เช่น การจัดซื้อจากแหล่งผลิตในท้องถิ่น การมีห้องนอนให้พนักงานจะได้ไม่ต้องเดินทาง การวางแผนการจัดส่งอาหาร				

ลำดับ	พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว	ระดับ			
		1	2	3	4
100	มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ พาหนะที่ใช้เชื้อเพลิงอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอ				
101	มีอุปกรณ์หรือเทคโนโลยีที่ประหยัดเชื้อเพลิง เช่น รถยนต์ไฟฟ้า รถจักรยาน การสั่งซื้อออนไลน์				
102	มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะ และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้เชื้อเพลิงต่อไป				
แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว					
103	มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน เช่น ใช้แสงสว่างธรรมชาติ อาคารลดความร้อน ลดการใช้เครื่องปรับอากาศ				
104	มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร ป้องกันแสงความร้อน ฝุ่น มลพิษ อย่างเหมาะสม				
105	มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การวางแผงบังให้มีทิศทางลมเข้า การใช้พัดลมหรืออุปกรณ์ระบายอากาศ				
106	มีการใช้วัสดุอาคาร เฟอร์นิเจอร์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น วัสดุฉนวนเขียว ฉนวนลดคาร์บอน วัสดุเชิงเกษตร				
107	มีการจัดทำระบบแก๊สที่มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย เช่น การติดตั้งวาล์วแก๊ส การเปลี่ยนท่อแก๊สเก่า การจัดวางแก๊สให้ห่างครัว				
108	มีการติดตั้งถังดับเพลิงที่ใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในที่เหมาะสม และมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ จัดอบรมการใช้ถังดับเพลิงให้แก่พนักงาน				

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

ภาคผนวก ค
ผลการทดสอบเครื่องมือ
ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถาม
และวัตถุประสงค์ (IOC) จากแบบสอบถามการวิจัย

ตารางที่ ค 1 ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ (IOC) จากแบบสอบถามการวิจัย

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
ปัจจัยด้านทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม							
ท่านเชื่อว่าการเป็นร้านอาหารสีเขียวจะช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้	1	1	0	1	1	1	0.8
การเป็นร้านอาหารสีเขียวช่วยให้ท่านประหยัดลดต้นทุนเพิ่มพูนกำไร	1	1	0	1	1	1	0.8
ถ้าลูกค้าถามหาอาหารจากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์บ่อย ๆ ท่านก็จะจัดหาวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์มาทำอาหารขาย	1	1	0	0	1	1	0.7
ท่านคิดว่าท่านต้องทำเรื่องการคัดแยกขยะอย่างจริงจังตามนโยบายของภาครัฐ	1	1	1	1	1	1	1.0
ท่านเชื่อว่าท่านสามารถลดขยะอาหารในร้านอาหารของท่านลงได้ 10% ในเดือนหน้า	0	1	0	1	1	1	0.7
ถ้าท่านต้องการท่านสามารถปรับปรุงร้านอาหารของท่านให้เป็นร้านอาหารสีเขียวได้อย่างไม่ยาก	0	1	1	1	1	1	0.8
ปัจจัยด้านการตลาดสีเขียวที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม							
การเป็นร้านอาหารสีเขียวทำให้ได้เปรียบทางการตลาดมากกว่าคู่แข่ง	1	1	1	0	1	1	0.8
การเปลี่ยนมาใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์จะชักชวนให้ลูกค้าเข้าร้านมากขึ้น	1	1	1	0	1	1	0.8
คุณภาพอาหารกับราคาอาหารควรมีความเหมาะสมไม่คิดกำไรเกินควร	1	1	1	1	0	0	0.7

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
ปัจจัยด้านทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม							
ลูกค้าจะยอมจ่ายค่าอาหารเพิ่มขึ้นถ้าอาหารของร้านอาหารสีเขียวมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร	1	1	1	1	0	1	0.8
ร้านอาหารสีเขียวไม่จำเป็นต้องอยู่ใกล้การขนส่งสาธารณะ	1	1	1	0	0	1	0.7
ร้านอาหารสีเขียวควรใช้ช่องทางออนไลน์เพิ่มยอดขาย	1	1	1	1	1	0	0.8
การมีประกาศนียบัตรร้านอาหารสีเขียวเป็นแรงผลักดันให้ร้านอาหารอยากเป็นร้านอาหารสีเขียว	1	1	1	1	1	1	1.0
ร้านอาหารสีเขียวต้องสื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจว่าร้านอาหารสีเขียวคืออะไร	1	1	1	1	1	1	1.0
พนักงานต้องได้รับการอบรมและฝึกฝนการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม	1	1	1	1	1	1	1.0
ผู้เกี่ยวข้องต้องเข้าใจเป้าหมายของร้านอาหารสีเขียวที่ทำธุรกิจร้านอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม	1	1	1	1	1	1	1.0
ควรทำการทบทวนเมนูขายอาหารทุกครึ่งปี อะไรขายดี อะไรขายไม่ดี จะได้ปรับปรุง	1	1	1	1	1	1	1.0
การทำเนื้อตุ๋นใช้หม้อแรงดันดีกว่าตุ๋นด้วยวิธีการดั้งเดิมตุ๋นหลายชั่วโมง	0	1	1	1	0	1	0.7
ร้านอาหารสีเขียวควรจัดให้มีพื้นที่สีเขียวช่วยให้ลูกค้าผ่อนคลาย	1	1	0	0	1	1	0.7
ร้านอาหารสีเขียวควรตกแต่งด้วยวัสดุที่ไม่ทำลายธรรมชาติ	1	1	0	1	1	1	0.8
ปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อพฤติกรรมสิ่งแวดล้อม							
ชุมชนข้างร้านบ่นเรื่องกลิ่นเหม็นและควันจากร้านร้านอาหารจึงควรรีบแก้ไขปรับปรุงในเรื่องนี้	1	1	1	1	1	0	0.8

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
ร้านอาหารทั่วไปไม่อยากปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวเพราะต้องลงทุนมาก	0	1	1	0	1	1	0.7
ร้านอาหารในไทยที่ปรับเป็นร้านอาหารสีเขียวส่วนใหญ่เพราะเจ้าของอยากทำเอง	0	1	1	0	1	1	0.7
การเป็นร้านอาหารสีเขียวนำมาใช้เป็นจุดขายทางการตลาดได้	1	1	1	1	1	1	1.0
ร้านอาหารคู่แข่งปรับตัวเป็นร้านอาหารสีเขียวแล้วร้านเราเลยต้องปรับบ้าง	0	1	1	1	1	0	0.7
อุปสรรคหนึ่งในการเป็นร้านอาหารสีเขียวคือขาดแคลนแหล่งวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์	1	0	1	1	0	1	0.7
ผู้จัดส่งวัตถุดิบยังไม่เลิกใช้พลาสติกในการหุ้มห่อร้านอาหารจึงลดการใช้พลาสติกลงได้น้อย	1	1	0	1	1	1	0.8
ลูกค้ายังต้องการใช้หลอดดูดพลาสติกอยู่ร้านอาหารเลยต้องจัดเตรียมไว้ให้	1	1	1	1	1	1	1.0
ลูกค้าของร้านอาหารสีเขียวจำกัดเฉพาะผู้มีการศึกษาสูง ร้านอาหารทั่วไปจึงไม่คิดปรับเป็นร้านอาหารสีเขียว	0	1	1	1	0	1	0.7
ภาครัฐยังไม่มียุทธศาสตร์ส่งเสริมร้านอาหารสีเขียวอย่างชัดเจน ร้านอาหารสีเขียวในไทยจึงไม่เกิด	1	1	1	1	1	0	0.8
ภาวะเศรษฐกิจของไทยที่ถดถอยเป็นอุปสรรคใหญ่ในการปรับปรุงร้านอาหารให้เป็นร้านอาหารสีเขียว	1	1	1	0	1	1	0.8
ร้านอาหารพัฒนาเรื่องความสะอาดในร้านมากขึ้นเพราะประชาชนตื่นตัวเรื่องความสะอาดและการป้องกันโรค	1	1	1	1	1	1	1.0

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
เทคโนโลยีที่ก้าวหน้าขึ้นช่วยให้ร้านอาหารลดการ ก่อขยะและมลพิษได้มากขึ้น เช่น เตาแก๊สประหยัด พลังงาน ระบบ POS	1	1	1	1	1	1	1.0
ร้านอาหารสีเขียวในไทยยังมีเป็นจำนวนน้อยเพราะ ไทยไม่มีกฎหมายบังคับร้านอาหารเรื่อง สิ่งแวดล้อม	1	0	1	0	1	1	0.7
สิ่งแวดล้อมที่แย่ลง โรคภัยใหม่ๆ มากขึ้น เป็นแรง กระตุ้นสำคัญที่ทำให้ร้านอาหารต้องกำหนด แนวทางปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม	1	1	1	1	1	1	1.0
พฤติกรรมสิ่งแวดล้อมการปฏิบัติสำหรับร้านอาหารสีเขียว							
แนวปฏิบัติด้านสังคม							
มีนโยบาย เป้าหมายของร้านชัดเจนในการเป็น ร้านอาหารสีเขียว	1	1	1	1	1	1	1.0
ร้านอาหารสีเขียวต้องประกาศการเป็นร้านอาหารสี เขียวให้สาธารณชนรับรู้	1	1	1	1	1	1	1.0
ร้านอาหารสีเขียวต้องดำเนินธุรกิจให้เกิดรายได้ พอเพียงส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด	1	1	1	1	1	1	1.0
ร้านอาหารสีเขียวต้องสื่อสารให้ความรู้ลูกค้าเรื่อง ร้านอาหารสีเขียว เช่น การสั่งอาหารให้พอดีกับการ รับประทาน	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการส่งเสริมให้ลูกค้าช่วยกันอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น นำถ้วยกาแฟมาแลกกล้าไม้	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการปฏิบัติต่อลูกค้าอย่างเป็นธรรมชาติ เช่น การรับฟัง ข้อตำหนิของลูกค้าและแก้ไข	1	1	1	1	1	1	1.0

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
มีการให้ความรู้และช่วยเหลือชุมชน เช่น การจัดอบรมการทำอาหารให้นักเรียน การจัดซื้อสินค้าจากชุมชนมาใช้ในร้านหรือเพื่อการกุศล	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมกันอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น การร่วมกันเก็บขยะ การปลูกต้นไม้	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการจ้างงานคนในชุมชน เช่น การจ้างงานผู้ด้อยโอกาสในชุมชน	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการชี้แจงผู้เกี่ยวข้องถึงประโยชน์ของการเป็นร้านอาหารสีเขียว	1	1	-1	1	1	1	0.7
มีการปฏิบัติที่เป็นธรรมต่อผู้เกี่ยวข้อง เช่น การชี้แจงบัญชี รับ จ่าย กำไร แก่ผู้ถือหุ้น การไม่ติดสินบนลูกค้า	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้อยู่ในระบบค้าขายของร้าน เช่น การขอให้ผู้จัดส่งผักได้ตะกร้าแทนถุงพลาสติก หนังสือรับรองการปลูกผักอินทรีย์	1	1	1	1	1	1	1.0
พนักงานต้องเอาใจใส่ลูกค้า บริการดี สื่อสารให้ลูกค้าเข้าใจเรื่องสิ่งแวดล้อม	1	1	1	1	0	1	0.8
พนักงานต้องเข้าใจเรื่องการปฏิบัติเพื่อสิ่งแวดล้อม เช่น การลดขยะเศษอาหาร การลดการใช้พลาสติก	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเป็นธรรม เช่น สัญญาการทำงาน เงินเดือน สวัสดิการ	1	1	1	0	0	1	0.7
มีการสร้างวัฒนธรรมสีเขียว ให้พนักงานมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อม เช่น การนำเสนอความคิดเห็นเรื่องสิ่งแวดล้อม การเข้าร่วมเป็นคณะทำงานด้านสิ่งแวดล้อม	1	1	1	1	1	1	1.0

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
แนวปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ							
ร้านอาหารต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย เช่น การแจ้งภาครัฐเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร การจดทะเบียนพาณิชย์	1	1	1	1	1	1	1
ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (ความสะอาดของสถานที่ ผู้ปฏิบัติงาน อาหาร)	1	1	1	1	1	1	1
ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (เป็นกฎกระทรวงสาธารณสุขที่มีความสำคัญเรื่อง ของอนามัย ความสะอาด ความปลอดภัยของผู้บริโภค)	1	1	1	1	1	1	1
ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อม ของภาครัฐ เช่น การเลิกใช้ถุงพลาสติกที่ย่อยสลาย ไม่ได้ การคัดแยกขยะ การป้องกันโรคโควิด-19 มาตรฐาน SHA (มาตรฐานด้านสุขอนามัย)	1	1	1	1	1	1	1
แนวปฏิบัติด้านอาหาร							
มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น เกษตรอินทรีย์ ไม่มีการทารุณสัตว์	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการวางแผนการจัดซื้อที่ดี ใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ ลด ปริมาณ ระยะเวลาการเก็บ และลดขยะ	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการกำหนดสูตรมาตรฐาน การใช้วัตถุดิบ ปริมาณ ขั้นตอนการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดการ	1	1	1	1	1	1	1.0
ไม่นำเสนออาหารที่อาจจะมีเชื้อโรค สารเคมี เป็น พิษต่อร่างกายแก่ลูกค้า อาหารปิ้งย่างที่ไหม้ดำ	1	1	1	1	0	1	0.8

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
มีการนำเสนอเมนูทางเลือก เช่น เมนูลดไขมัน เมนูเน้นผัก เมนูที่ใช้วัตถุดิบเหลือใช้ เมนูลดเค็ม ลดหวาน	1	1	1	1	1	1	1.0
มีวิธีการประกอบอาหารที่ประหยัดวัตถุดิบและพลังงาน เช่น การใช้หม้อตุ๋นแทนการเคี่ยวเนื้อข้ามคืน	1	1	1	1	1	1	1.0
อาหารของร้านอาหารสีเขียวควรมีหน้าตาสวยงามและรสชาติถูกปากลูกค้าของร้าน	1	1	1	1	-1	1	0.7
แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม							
มีการลดขยะอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร เช่น การสั่งซื้อ ตัดแต่ง เก็บ ประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การลดขยะอาหารในงานอาหาร	1	1	1	1	1	1	6
มีการจัดการอาหารเหลือ เช่น การบริจาคอาหาร การส่งเสริมให้ลูกค้านำอาหารที่เหลือกลับบ้าน โดยใส่ในภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	1	1	1	1	1	1	6
มีการลดขยะต่าง ๆ เช่น งดการใช้บริการหลอดพลาสติก ถูพลาสติก โฟม ผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดขยะย่อยสลายยาก	1	1	1	1	1	0	5
มีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเป็นระบบ เช่น การตรวจคุณภาพวัตถุดิบ การเก็บในที่อุณหภูมิเหมาะสม การแยกตู้เก็บ การใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการใช้ระบบเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการดำเนินการร้านอาหารเพื่อลดขยะเช่น การใช้มือถือจกรายการอาหาร การสั่งอาหารทางออนไลน์	1	1	1	1	1	1	1.0

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
มีการส่งเสริมให้บุคลากรในร้านลดการสร้างขยะ เช่น งดนำถุงพลาสติก โฟมเข้าร้าน มีกระบอกน้ำประจำตัว	1	1	1	1	1	0	0.8
จัดให้มีการคัดแยกขยะและแปรรูปจากขยะทั่วไป เช่น ทำแก๊สชีวภาพ ปุ๋ยหมัก น้ำหมัก การเลี้ยงไส้เดือนในเศษอาหาร	1	1	1	1	1	1	1.0
มีระบบที่ดีในการกักเก็บและกำจัดไขมัน เช่น มีถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมันจากท่อระบายน้ำ	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการตรวจสอบการใช้ และกำจัดขยะอันตราย เช่น หลอดไฟ แบตเตอรี่ สี สารเคมี อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการจัดเก็บข้อมูล วิเคราะห์ การจัดการขยะต่าง ๆ ตั้งเป้าหมายการลดขยะ เช่น การชั่งน้ำหนักขยะอาหาร การลดการตกแต่งอาหาร	1	1	1	1	1	1	1.0
ไม่ทำให้เกิดมลพิษต่าง ๆ เช่น การเปิดเสียงเพลงดัง การปล่อยควัน กลิ่น การทำให้เกิดเปลวไฟลุกไหม้บ้านเรือนข้างเคียง	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการทำสถิติ การวิเคราะห์ และการลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก คาร์บอนฟุตพริ้นท์ จากการดำเนินงานและอุปกรณ์ที่ใช้	1	1	1	1	1	1	1.0
แนวปฏิบัติด้านการใช้น้ำ							
มีการจัดการการใช้น้ำที่มีประสิทธิภาพ ประหยัด เช่น การเสิร์ฟน้ำขนาดเล็ก หรือปริมาณพอดีกับลูกค้า การเสิร์ฟน้ำจากเหยือก	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดน้ำ เช่น วาล์วควบคุมแรงดันน้ำ ก๊อกประหยัดน้ำ ที่ล้างมือแบบใช้เขาคัน	1	1	1	1	1	1	1.0

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
ในครัว โถปัสสาวะแบบมีเซนเซอร์ ถังส้วม ประหยัดน้ำ							
มีการใช้น้ำหมุนเวียนจากแหล่งต่าง ๆ เช่น น้ำหยด จากเครื่องปรับอากาศ น้ำฝน น้ำจากการบำบัดน้ำ เสียมาใช้รดน้ำต้นไม้ ล้างพื้น	1	1	1	0	1	1	0.8
มีการรณรงค์การประหยัดน้ำ เช่น ป้ายขอความ ร่วมมือประหยัดน้ำ การสื่อสารกับพนักงาน ลูกค้า การปิดน้ำทุกครั้งหลังใช้	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์การใช้น้ำอย่างเป็นระบบ สม่ำเสมอ เช่น การตรวจน้ำรั่ว การเปลี่ยนท่อเก่า	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการจัดทำสถิติการใช้น้ำ และทำการวิเคราะห์เพื่อ ตั้งเป้าหมายการลดการใช้น้ำต่อไป	1	1	1	1	1	1	1.0
มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการ บำรุงรักษา เช่น มีถังบำบัดน้ำเสีย	1	1	1	1	1	1	1.0
มีมาตรการควบคุม ป้องกันไม่ให้เกิดการทิ้งขยะ ลง ระบบบำบัดน้ำเสีย เช่น ตะแกรงคัดเศษอาหาร การ แยกน้ำเสียออกจากเศษอาหาร	1	1	1	1	1	1	1.0
แนวปฏิบัติด้านการใช้พลังงานไฟฟ้า เชื้อเพลิง							
มีการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น กำหนดระยะเวลาปิดเปิดเครื่องไฟฟ้า การควบคุม อุณหภูมิห้อง	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงานไฟฟ้า เช่น หลอด LED โซลาร์เซลล์ เซนเซอร์ปิดเปิดไฟ สูด ดูดควันประหยัดไฟ	1	1	1	1	1	1	1.0

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างต่อเนื่อง เปลี่ยนอุปกรณ์ที่เก่าไม่ประหยัดไฟ สม่่าเสมอ เช่น การล้างตู้เย็น เครื่องปรับอากาศ	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการจัดทำสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้พลังงานไฟฟ้าต่อไป	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการวางแผนการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร เช่น การต้มน้ำชุปวันละ 1 ครั้ง มีการอบอาหารปริมาณให้พอเหมาะกับเตาอบ	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการลดการการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ฟืนไม้ ถ่านไม้ และใช้เชื้อเพลิงทดแทน เช่น เชื้อเพลิงจากแก๊สชีวภาพ ถ่านภูเขาไฟ	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการใช้อุปกรณ์ช่วยลดการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร เช่น เตาแก๊สประหยัดไฟ เตาอบควบคุมด้วยระบบไฟฟ้าประหยัดแก๊ส	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ เช่น การเช็ดหัวเตาประจำวัน การทำความสะอาดเตาอบหลังการใช้งาน	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร และทำการวิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายลดการใช้เชื้อเพลิงต่อไป	1	1	1	1	0	1	0.8
มีการวางแผนการใช้พลังงานในการขนส่ง เช่น การจัดซื้อจากแหล่งผลิตในท้องถิ่น การมีห้องนอนให้พนักงานจะได้ไม่ต้องเดินทาง การวางแผนการจัดส่งอาหาร	1	1	0	1	1	1	0.8

ตารางที่ ค 1 (ต่อ)

ข้อถาม	ผู้ทรงคุณวุฒิ						IOC
	1	2	3	4	5	6	
มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ พาหนะที่ใช้เชื้อเพลิง อย่างเป็นระบบ สม่าเสมอ	1	1	1	1	1	1	1.0
มีอุปกรณ์หรือเทคโนโลยีที่ประหยัดเชื้อเพลิง เช่น รถยนต์ไฟฟ้า รถจักรยาน การสั่งซื้อออนไลน์	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการจัดทำสถิติการใช้เชื้อเพลิงพาหนะ และทำการ วิเคราะห์เพื่อตั้งเป้าหมายการลดการใช้เชื้อเพลิง ต่อไป	1	1	1	1	0	1	0.8
แนวปฏิบัติด้านอาคารสีเขียว							
มีการออกแบบอาคารให้ประหยัดพลังงาน เช่น ใช้ แสงสว่างธรรมชาติ อาคารลดความร้อน ลดการใช้ เครื่องปรับอากาศ	1	1	1	0	1	1	0.8
มีการจัดพื้นที่สีเขียวนอกอาคารและในอาคาร ป้องกันแสง ความร้อน ฝุ่น มลพิษ อย่างเหมาะสม	1	1	1	0	1	1	0.8
มีการออกแบบการระบายอากาศในครัวอย่างมี ประสิทธิภาพ เช่น การวางแผงบังให้มีทิศทางลม เข้า การใช้พัดลมหรืออุปกรณ์ระบายอากาศ	1	1	1	1	0	1	0.8
มีการใช้วัสดุอาคาร เฟอร์นิเจอร์ที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม เช่น วัสดุฉนวนเขียว ฉนวนลดคาร์บอน วัสดุเชิงเกษตร	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการจัดทำระบบแก๊สที่มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย เช่น การติดตั้งวาล์วแก๊ส การเปลี่ยนท่อแก๊สเก่า การ จัดวางแก๊สให้ห่างครัว	1	1	1	1	1	1	1.0
มีการติดตั้งถังดับเพลิงที่ใช้สารเคมีที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมในที่ที่เหมาะสม และมีการบำรุงรักษาอยู่ เสมอ จัดอบรมการใช้ถังดับเพลิงให้แก่พนักงาน	1	1	1	1	1	1	1.0

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นายศพิษา ภูเขาชีวะ
ประวัติการศึกษา	2551 ปริญญาโทบริหารธุรกิจ โรงแรมและภัตตาคาร วิทยาลัย ดุสิตธานี 2545 ปริญญาตรี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 2524 ปริญญาตรี นิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ตำแหน่งงาน	ผู้รับใบอนุญาตโรงเรียนแม่บ้านทันสมัย กรรมการผู้จัดการ บริษัท แซดควิซิเนอร์ จำกัด ที่ปรึกษาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม สถาบันพัฒนาวิสาหกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อม
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	โรงเรียนแม่บ้านทันสมัย 45/6-7 ถ.เศรษฐศิริ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
ผลงานทางวิชาการ	2565 บทความวิจัยเรื่อง "แนวปฏิบัติด้านการจัดการขยะและมลพิษของ การประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย" วารสารวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปีที่ 18 ฉบับที่ 2 (เดือน พฤษภาคม ถึง สิงหาคม 2565) 2565 บทความวิจัยเรื่อง "แนวปฏิบัติด้านอาหารของการประกอบธุรกิจ ร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย" วารสารสังคมวิจัยและพัฒนา ปีที่ 4 ฉบับที่ 1 (2565) : มกราคม-มีนาคม 2565 2561 แนวความคิดงานวิจัยเรื่อง "ความตระหนักของผู้ประกอบการ ธุรกิจร้านอาหารต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวและแนวโน้ม การประกอบธุรกิจร้านอาหารสีเขียวในประเทศไทย" ในการประชุม เสนอผลงาน การประชุมวิชาการระดับชาติ National Conference on Business Transformation ครั้งที่ 1 วันที่ 22 - 23 มีนาคม 2561 มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต