

Analysis of Context and Potentials of Restaurants in Koh Samui Toward Low Carbon Restaurant Based on BCG Concept

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพของร้านอาหารในเกาะสมุย
เพื่อขับเคลื่อนธุรกิจร้านอาหารไปสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG

Wisakha Phoochinda*

วิชาชา ภูจินดา*

The Graduate School of Environmental Development Administration, National Institute of Development Administration

คณะบริหารการพัฒนาสิ่งแวดล้อม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

*Corresponding Author, E-mail: wisakha.p@nida.ac.th

Article Info

- Received: June 11, 2024
- Revised: August 1, 2025
- Accepted: August 29, 2025
- Available online: August 31, 2025

Abstract

Climate change and the Bio-Circular-Green (BCG) economy model for sustainable development are critical issues, particularly in the restaurant sector, given its significant resource consumption and environmental impact. This study had three objectives: 1) to analyse the current situation and practices of restaurants in Koh Samui in transitioning towards a low-carbon society; 2) to examine internal and external factors and assess the sector's potential for adaptation to a low-carbon society under the BCG model, using SWOT analysis; and 3) to propose guidelines for strengthening this potential. A mixed-methods approach was employed, drawing on both secondary and primary data. Secondary data were collected through literature reviews on Koh Samui's low-carbon measures, while primary data were obtained from field surveys and in-depth interviews. The study involved 25 purposively selected restaurant operators, categorised into three groups: traditional medium-sized (n=6), contemporary medium-sized (n=3), and small fast-food restaurants (n=16). Data addressed aspects of business, energy, and environmental management, and were systematically analysed through documentary content analysis for secondary sources, descriptive statistics for quantitative survey data, and thematic analysis for qualitative interview data. These results were synthesised using SWOT analysis to assess potential and formulate guidelines. The findings indicate that the potential for a low-carbon transition under the BCG model centres on two main areas: BCG-aligned business activities (e.g., raw material sourcing, production, service) and energy and environmental management (e.g., energy, waste, water). Recommended guidelines include reducing carbon emissions alongside business operations (e.g., improving energy efficiency), maintaining the quality and experience of local cuisine, and promoting local identity and wisdom to create added value and support income distribution within the community.

Keywords: BCG Concept, Environmental Analysis, Low Carbon Society, Restaurant Potential, SWOT Analysis

บทคัดย่อ

การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืนบนฐาน BCG เป็นประเด็นสำคัญ โดยเฉพาะในภาคธุรกิจร้านอาหารซึ่งมีบทบาทต่อการใช้ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันและแนวปฏิบัติของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยเพื่อมุ่งสู่สังคมคาร์บอนต่ำ 2) วิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อม และประเมินศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยเพื่อการปรับตัวสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG โดยใช้กรอบการวิเคราะห์ SWOT และ 3) เสนอแนะแนวทางการขับเคลื่อนและเสริมสร้างศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย สู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG การศึกษานี้รวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับมาตรการคาร์บอนต่ำในเกาะสมุย และข้อมูลปฐมภูมิจากการลงพื้นที่สำรวจและการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการร้านอาหาร 25 แห่งในเกาะสมุย ซึ่งถูกคัดเลือกตามขนาดและประเภทออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ ร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม (6 ร้าน) ร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย (3 ร้าน) และร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน (16 ร้าน) โดยครอบคลุมประเด็นการจัดการธุรกิจ การจัดการพลังงาน และสิ่งแวดล้อม จากนั้นจึงนำข้อมูลมาวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาเชิงเอกสารสำหรับข้อมูลทุติยภูมิ การวิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนาสำหรับข้อมูลเชิงปริมาณ และการวิเคราะห์เชิงประเด็นสำหรับข้อมูลเชิงคุณภาพ ก่อนจะสังเคราะห์ผลทั้งหมดผ่านการวิเคราะห์ SWOT เพื่อประเมินศักยภาพและกำหนดแนวทางผลการศึกษพบว่า ศักยภาพร้านอาหารสู่สังคมคาร์บอนต่ำภายใต้ BCG ใน 25 กรณีศึกษา สามารถจำแนกระบบการจัดการได้ 2 ประเด็นหลัก คือ กิจกรรมการประกอบธุรกิจ BCG (เช่น การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การบริการ) และระบบการจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม (เช่น พลังงาน ขยะ น้ำ) แนวทางการขับเคลื่อนคือผู้ประกอบการควรลดปริมาณคาร์บอนควบคู่การดำเนินธุรกิจ เช่น ลดการใช้พลังงาน รักษาคุณภาพและประสบการณ์อาหารท้องถิ่น พร้อมส่งเสริมอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าและกระจายรายได้สู่ชุมชน

คำสำคัญ: การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม, แนวคิด BCG, ร้านอาหาร, ศักยภาพ, สังคมคาร์บอนต่ำ

บทนำ

เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นที่รู้จักในฐานะแหล่งท่องเที่ยวสำคัญ ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและความงดงามทางทัศนียภาพ ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติจำนวนมาก ธุรกิจท่องเที่ยวจึงเป็นกลไกหลักขับเคลื่อนเศรษฐกิจของเกาะ โดยในปี 2566 เฉพาะช่วงเดือนมกราคมถึงกันยายน พื้นที่เกาะสมุยสามารถสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวสูงถึง 27,616 ล้านบาท จากจำนวนนักท่องเที่ยวกว่า 2.5 ล้านคน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาวเยอรมัน สหราชอาณาจักร อิสราเอล ฝรั่งเศส และรัสเซีย (Surat Thani Provincial Office, 2023)

การเติบโตอย่างรวดเร็วของภาคการท่องเที่ยวส่งผลให้ความต้องการสาธารณูปโภคพื้นฐานบนเกาะสมุยเพิ่มสูงขึ้นอย่างก้าวกระโดด ไม่ว่าจะเป็นพลังงานไฟฟ้า อาหาร หรือวัตถุดิบอื่น ๆ ประกอบกับการขาดการวางแผนโครงสร้างพื้นฐานที่ดีในระยะยาว นำไปสู่ผลกระทบต่อชุมชนท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม ประชากรบนเกาะสมุยยังต้องเผชิญกับค่าครองชีพ ทั้งค่าสาธารณูปโภค วัสดุก่อสร้าง และน้ำมันเชื้อเพลิงที่สูงกว่าบนแผ่นดินใหญ่เกือบสองเท่า (Learning Center for Developing Koh Samui into a Low Carbon Island, 2020) ตัวอย่างที่ชัดเจนคือ ความต้องการใช้พลังงานไฟฟ้าที่เพิ่มขึ้นจาก 28.4 เมกะวัตต์ในปี พ.ศ. 2543 เป็น 95 เมกะวัตต์ในปี พ.ศ. 2565 ซึ่งเกินขีดความสามารถในการจ่ายไฟฟ้าสูงสุดของเกาะที่ประมาณ 93 เมกะวัตต์ (Surat Thani Provincial Office, 2023)

ในปัจจุบัน กระแสการพัฒนาที่ยั่งยืนโดยใช้โมเดลเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (Bio-Circular-Green Economy: BCG) ได้รับการยอมรับและนำมาประยุกต์ใช้อย่างกว้างขวางในหลากหลายภาคส่วนของประเทศไทย เพื่อมุ่งสร้างความสมดุลระหว่างการเติบโตทางเศรษฐกิจ สังคม และความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม (Thailand Greenhouse Gas Management Organization, 2022) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคบริการ เช่น ธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว มีบทบาทอย่างมากในการปรับตัวสู่แนวทางดังกล่าว เนื่องจากมีการใช้ทรัพยากรและก่อให้เกิดของเสียโดยตรง งานวิจัยหลายชิ้นได้ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของ "ร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม" หรือ "ร้านอาหารสีเขียว" ที่มีการดำเนินงานโดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (Boonpienpon, 2017; Department of Environmental Quality Promotion, 2019) แนวคิดนี้สอดคล้องกับการเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เข้ากับการท่องเที่ยวคาร์บอนต่ำ (Ongthun, 2021) ซึ่งเน้นการปฏิบัติที่ยั่งยืนตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบไปจนถึงการให้บริการ

อย่างไรก็ตาม การนำแนวคิด BCG มาปรับใช้ในธุรกิจร้านอาหาร โดยเฉพาะในบริบทของพื้นที่เกาะที่มีลักษณะเฉพาะ ยังคงเผชิญกับความท้าทายและอุปสรรคหลายประการ จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า ปัญหาหลักประกอบด้วย การขาดความรู้ความเข้าใจและการตระหนักรู้เกี่ยวกับแนวปฏิบัติด้านสังคมคาร์บอนต่ำของผู้ประกอบการ (Jeong & Jang, 2010) การขาดการสนับสนุนที่ชัดเจนและเป็นรูปธรรมจากรัฐและองค์กรท้องถิ่นในการส่งเสริมร้านอาหารสู่สังคมคาร์บอนต่ำ และความท้าทายในการจัดหาวัตถุดิบท้องถิ่นหรือวัตถุดิบที่มีคาร์บอนฟุตพริ้นต์ต่ำอย่างสม่ำเสมอ (Learning Center for Developing Koh Samui into a Low Carbon Island, 2020) นอกจากนี้ การนำแนวทางการลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์มาใช้อย่างจริงจัง การออกแบบเมนูที่เน้นอาหารคาร์บอนต่ำพร้อมให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค และการจัดการขยะอาหารและของเสียในร้านอาหารอย่างยั่งยืน รวมถึงการนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์ใหม่ ยังไม่เป็นที่แพร่หลายและขาดแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจนสำหรับผู้ประกอบการส่วนใหญ่บนเกาะสมุย

แม้ว่าจะมีแนวทางการปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจร้านอาหารอยู่บ้าง (Thongpak & Pooipakdee, 2021) และมีการศึกษาถึงความสำคัญของอาหารท้องถิ่น (Praditsathaporn, Dountip, ITiin, Pinpu, & Wongkinee, 2017; Suwanapha, Woowong, & Suphametheesakul 2017) แต่ยังคงมีช่องว่างขององค์ความรู้ (Knowledge Gap) ที่สำคัญเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้กรอบแนวคิด BCG อย่างเป็นระบบและ

ครอบคลุมสำหรับธุรกิจร้านอาหารในบริบทเฉพาะของเกาะสมุย ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญและเผชิญกับแรงกดดันด้านสิ่งแวดล้อมสูง ยังไม่มีการศึกษาที่วิเคราะห์ศักยภาพ ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการขับเคลื่อนธุรกิจร้านอาหารบนเกาะสมุยไปสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG อย่างเจาะลึก

ดังนั้น การศึกษานี้จึงมุ่งเน้นการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพของร้านอาหารในเกาะสมุย เพื่อขับเคลื่อนธุรกิจร้านอาหารไปสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG โดยให้ความสำคัญกับการจัดการทรัพยากร ความปลอดภัยของผู้รับบริการ ความรับผิดชอบต่อปัญหาสิ่งแวดล้อม การประหยัดพลังงาน รวมถึงการตระหนักถึงมิติทางสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจท้องถิ่น งานวิจัยนี้จึงมีส่วนช่วย (Contribution) ในการเติมเต็มช่องว่างขององค์ความรู้ดังกล่าว โดยการเสนอแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมและสอดคล้องกับการดำเนินงานจริงของร้านอาหารบนเกาะสมุย เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน และเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันของเกาะสมุยในฐานะจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวคาร์บอนต่ำและสามารถใช้เป็นแนวทางการจัดการร้านอาหารคาร์บอนต่ำให้กับร้านอาหารอื่นๆ การศึกษาครั้งนี้จะตอบคำถามวิจัยหลักที่ว่า ร้านอาหารในเกาะสมุยมีศักยภาพ ปัญหา อุปสรรค และแนวทางใดบ้างในการปรับตัวและประยุกต์ใช้แนวคิด BCG เพื่อมุ่งสู่การเป็นส่วนหนึ่งของสังคมคาร์บอนต่ำ ผลลัพธ์ที่คาดหวังคือการได้มาซึ่งองค์ความรู้และข้อเสนอแนะเชิงนโยบายที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงสำหรับผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันและแนวปฏิบัติของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยเพื่อมุ่งสู่สังคมคาร์บอนต่ำ
2. เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อม และประเมินศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยเพื่อการปรับตัวสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG โดยใช้กรอบการวิเคราะห์ SWOT
3. เพื่อเสนอแนะแนวทางการขับเคลื่อนและเสริมสร้างศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย สู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG

การทบทวนวรรณกรรม

การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันและแนวปฏิบัติของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยเพื่อมุ่งสู่สังคมคาร์บอนต่ำ สังคมคาร์บอนต่ำ คือ สังคมที่ทุกภาคส่วนในสังคมให้ความร่วมมือในการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกหรือลดการปล่อยคาร์บอนในกิจกรรมต่าง ๆ อย่างจริงจังและได้ผลพร้อมกับสร้างคุณภาพชีวิตที่ดี รักษาสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ ให้ทุกคนอยู่ร่วมกันได้อย่างยั่งยืน (Thailand Greenhouse Gas Management Organization (Public Organization), 2022) โดยแนวทางในการขับเคลื่อนสู่สังคมคาร์บอนต่ำสามารถดำเนินการผ่านพัฒนา กลไกการพัฒนาสังคม อาทิ การใช้พลังงานทางเลือก โดยมีแนวทางในการประหยัดพลังงานเป็นพื้นฐานแรกของการลดการปล่อยคาร์บอน และการส่งเสริมการใช้พลังงานหมุนเวียน เช่น พลังงานแสงอาทิตย์ พลังงานลม พลังงานจากเชื้อเพลิงชีวภาพ มาทดแทนพลังงานเชื้อเพลิงฟอสซิล ซึ่งเป็นตัวการใหญ่ของการปล่อยคาร์บอนสร้างปัญหาภาวะโลกร้อน รวมถึงการสนับสนุนให้สังคมร่วมอนุรักษ์ทรัพยากรทางธรรมชาติและป่าไม้ เนื่องจากป่าไม้ คือ ทรัพยากรที่สำคัญในการช่วยดูดซับคาร์บอนในชั้นบรรยากาศและกักเก็บไว้ และยังทำหน้าที่เป็นแหล่งอนุรักษ์น้ำ แหล่งอนุรักษ์ดิน แหล่งอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ ซึ่งช่วยให้เรารับมือกับความเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศได้อย่างดีในอนาคต การเพิ่มพื้นที่สีเขียวจะสามารถมีส่วนทำให้ต้นไม้ที่ดูดซับคาร์บอนเพิ่มขึ้นช่วยลดอุณหภูมิโดยเฉลี่ยของพื้นที่โดยรอบจากการคายน้ำของต้นไม้ สร้างร่มเงาบังแดดให้แก่อาคาร ช่วยให้การใช้พลังงานของระบบปรับอากาศในอาคารลดลง ยังไม่นับคุณค่าทางจิตใจที่มนุษย์ต้องการสัมผัสธรรมชาติ เป็นแหล่งพักผ่อนหย่อนใจและพื้นที่สร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนเมือง

ปัจจุบันพื้นที่ในเกาะสมุยส่วนใหญ่ถูกพัฒนาเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจและขับเคลื่อนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นการก่อสร้างอาคาร สถานที่ที่ท้อแท้ทั้งสำหรับผู้คนที่อาศัยอยู่บนเกาะเอง

หรือสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวที่เกาะแห่งนี้ โดยชาวเกาะสมัยนั้นมีวัฒนธรรมและแบบแผนของการดำเนินชีวิตเป็นของตนเอง ดังนั้นการพัฒนาของแนวคิดสังคมคาร์บอนต่ำสำหรับเกาะสมัยนั้นจึงจำเป็นที่จะต้องให้ความสำคัญทั้งทางด้านเทคนิควิธีการและด้านชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนบนเกาะนี้ด้วย โดยหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ให้ความสนใจการพัฒนาเกาะสมัยให้เป็นเมืองคาร์บอนต่ำ ในภาคส่วนต่าง ๆ (Surat Thani Provincial Office, 2023) อาทิ สมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวสมุย (สท.กส.) เป็นองค์กรเอกชนที่มีบทบาทดูแลภาพรวมเกี่ยวกับการท่องเที่ยวบนเกาะสมุย ซึ่งจะมีกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อมมากมาย เช่น โครงการเก็บขยะตามชายหาด โครงการโรงเรียนคาร์บอนต่ำ โครงการก๊าซชีวภาพชุมชน เป็นต้น ซึ่งการดูแลเรื่องสิ่งแวดล้อมก็นับเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาเกาะสมัยไปสู่สังคมคาร์บอนต่ำ รวมถึงการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ได้สนับสนุนในส่วนของการท่องเที่ยว โดยร่วมมือกับหน่วยงานพันธมิตรกว่า 20 องค์กร และมูลนิธิใบไม้เขียวดำเนินโครงการ “Green Leaf Green Service Green Samui” เพื่อส่งเสริมบริการโรงแรมและสปาที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ เกาะสมัยยังได้จดทะเบียนจัดตั้ง “มูลนิธิเกาะสีเขียว” ซึ่งตลอดปี พ.ศ. 2553 - 2554 ททท. ได้ส่งเสริมผลักดันเพื่อสร้างการรับรู้ความเป็น “เกาะสีเขียว” อย่างต่อเนื่อง มีการร่วมกับสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย จัดประชุมหารือกลุ่มผู้ที่เกี่ยวข้องถึงแนวทางการงดการบริการ “ถุงพลาสติก” ในเกาะสมุย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการกิจกรรม และพิธีลงนาม MOU Samui : Together Green เพื่อผลักดันเครือข่ายนำร่อง 7 Greens เพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน และ Low Carbon Society เช่น การใช้ทรัพยากรน้ำและบำบัดน้ำเสีย การลดปริมาณขยะ เป็นต้น นอกจากนี้เทศบาลนครเกาะสมุย มีการผลักดัน “โครงการปรับปรุงผังเมืองรวมชุมชนเกาะสมุย” ซึ่งในขั้นต้นได้มีการระดมความคิดเห็นจากคนภายในของแต่ละชุมชน เพื่อนำมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่และความต้องการของคนในชุมชนให้มากที่สุด และ องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน) ได้กำหนดให้เกาะสมุยก็อยู่ในแผนการดำเนินการเมืองลดก๊าซเรือนกระจก ผ่านโครงการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาเกาะสมัยสู่เมืองคาร์บอนต่ำ (APEC Low Carbon Model Town (LCMT) Project Phase 2) เพื่อให้เกิดเมืองคาร์บอนต่ำขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม ได้มีการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาเมืองต่าง ๆ สู่เมืองคาร์บอนต่ำ โดยได้เริ่มระยะที่ 1 ณ เขตเศรษฐกิจการค้าการลงทุน เมืองยูเจียปู ประเทศจีน ซึ่งได้ทำการศึกษาเสร็จเป็นที่เรียบร้อยเมื่อปี พ.ศ. 2554 และสำหรับโครงการระยะที่ 2 นั้น เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ของประเทศไทยได้รับการคัดเลือกให้เป็นพื้นที่ดำเนินการศึกษาเพื่อเป็นต้นแบบเมืองคาร์บอนต่ำ แนวคิดของการทำให้เกาะสมุยเป็นต้นแบบของเมืองคาร์บอนต่ำ จะมุ่งเน้นเพื่อพัฒนาเกาะสมัยใน 3 ด้านหลัก โดยใช้แนวทางการดำเนินการที่คำนึงถึง “คน” เป็นหลักในการดำเนินการ ภาพ 1



ภาพ 1 การเป็นเมืองต้นแบบคาร์บอนต่ำสามด้านของการพัฒนา
ที่มา: APEC Support Fund (2022)

โดยโครงการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาเกาะสมุยสู่เมืองคาร์บอนต่ำ (APEC Low Carbon Model Town (LCMT) Project Phase 2) มุ่งหวังให้เกิดเมืองต้นแบบคาร์บอนต่ำขึ้นอย่างเป็นรูปธรรมมีการประเมินประสิทธิผลทางด้านสังคมจากความร่วมมือร่วมใจของท้องถิ่น และกำหนดตัวชี้วัดทางด้านสิ่งแวดล้อมโดยใช้ปริมาณการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เป็นเป้าหมายหลักของโครงการร่วมกับตัวชี้วัดอื่น ๆ ซึ่งผลของโครงการนี้จะช่วยส่งเสริมการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนควบคู่ไปกับการเติบโตทางเศรษฐกิจ

โครงการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาเกาะสมุยสู่เมืองคาร์บอนต่ำ ได้กำหนดเป้าหมายการลดการปล่อยคาร์บอนบนเกาะสมุย โดยกำหนดให้ปี พ.ศ. 2553 เป็นปีฐานเพื่อคำนวณการเพิ่มขึ้นของปริมาณการปล่อยคาร์บอนในการดำเนินการปกติ (Business as Usual – BAU) และได้กำหนดเป้าหมายการลดลงของปริมาณการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บนเกาะสมุยออกเป็น 2 ระยะ คือระยะกลาง ในปี พ.ศ. 2563 ลดให้ได้ร้อยละ 20 และระยะยาว ในปี พ.ศ. 2573 ลดให้ได้ร้อยละ 40 เมื่อเทียบกับปริมาณการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บนเกาะสมุยในปี พ.ศ. 2553 (APEC Support Fund, 2022)

มาตรการลดการปล่อยคาร์บอนของเกาะสมุย

มาตรการลดการปล่อยคาร์บอนสำหรับเกาะสมุย แบ่งออกได้เป็น 6 หมวดหลัก (Learning Center for Developing Koh Samui into a Low Carbon Island, 2020) ดังนี้

1. การพัฒนาโครงสร้างของเมือง การพัฒนาโครงสร้างของเมืองอย่างครอบคลุมถึงการพัฒนาพื้นที่สีเขียวของเมืองโดยการส่งเสริมให้มีการปลูกป่าเพิ่มและฟื้นฟูป่า การส่งเสริมให้มีการปลูกพืชที่สามารถดูดซับคาร์บอนได้สูงและมีมูลค่าทางเศรษฐกิจ การส่งเสริมให้มีการปลูกต้นไม้ในพื้นที่เมือง ตามแนวถนนสาธารณะ แม่น้ำลำคลอง และชายหาด การพัฒนาชุมชนที่มีกิจกรรมแบบผสมผสานเพื่อลดระยะทางในการเดินทาง และการพัฒนาชุมชนที่ลดการพึ่งพายานพาหนะที่ใช้เชื้อเพลิง โดยการพัฒนาทางเดินเท้าที่สะดวก ระบบสัญญาณจราจรและไฟจราจรที่เหมาะสมและปลอดภัย การพัฒนาถนนคนเดินโดยเชื่อมต่อเข้ากับระบบขนส่งมวลชนที่จะพัฒนาขึ้นใหม่

2. การพัฒนาระบบคมนาคมขนส่ง ปริมาณการใช้พลังงานประเภทน้ำมันเชื้อเพลิงนั้นสูงถึง ร้อยละ 42 ของปริมาณการใช้พลังงานทั้งหมดของเกาะสมุย ดังนั้นสิ่งสำคัญคือการพัฒนากระบวนการและขนส่งบนเกาะสมุย ซึ่งครอบคลุมการพัฒนากระบวนการขนส่งมวลชนที่ปล่อยคาร์บอนต่ำ, การพัฒนาระบบสาธารณูปโภคพื้นฐานเพื่อรองรับการประยุกต์ใช้งานยานพาหนะที่ใช้พลังงานทดแทนประเภทต่าง ๆ เช่น ไปโอดีเซล ไฟฟ้า ฯลฯ การส่งเสริมให้เกิดการใช้ยานพาหนะที่ใช้พลังงานทดแทน รวมถึงการพัฒนากระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการเดินทางภายในเกาะสมุยไว้สำหรับบริการนักท่องเที่ยว เป็นต้น

3. การบริหารจัดการด้านพลังงาน 3 องค์ประกอบ ได้แก่

- 1) การบริหารจัดการพลังงานในอาคารธุรกิจบนเกาะสมุยส่วนใหญ่เป็นอาคารประเภทโรงแรมและรีสอร์ท ซึ่งมีการใช้พลังงานประมาณร้อยละ 70 ของการใช้พลังงานไฟฟ้าทั้งหมดบนเกาะ ดังนั้นควรส่งเสริมให้อาคารต่าง ๆ มีการออกแบบและเลือกใช้ระบบและอุปกรณ์ต่าง ๆ อย่างเหมาะสมเพื่อให้เกิดการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ แนวคิดอาคารคาร์บอนต่ำนอกจากจะส่งเสริมให้อาคารมีการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพแล้วยังช่วยลดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการใช้งานอาคารได้อีกด้วย (Learning Center for Developing Koh Samui into a Low Carbon Island, 2020)

- 2) การประยุกต์ใช้พลังงานทดแทนและพลังงานที่ยังไม่ได้นำมาใช้ การประยุกต์ใช้พลังงานทดแทนบนเกาะสมุยยังมีอยู่อย่างจำกัด ดังนั้นจึงควรพัฒนาให้เกิดการประยุกต์ใช้พลังงานทดแทนเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะพลังงานจากแสงอาทิตย์ในรูปแบบต่าง ๆ อาทิ การจัดตั้งโรงไฟฟ้าพลังงานแสงอาทิตย์ (Solar PV Farm) การติดตั้งแผงผลิตไฟฟ้าจากพลังงานแสงอาทิตย์บนหลังคาบ้านและอาคารธุรกิจ การประยุกต์ใช้พลังงานแสงอาทิตย์เพื่อผลิตพลังงานให้กับระบบไฟฟ้าส่องสว่างในพื้นที่ถนนสาธารณะ นอกจากนี้การติดตั้งกังหันลมเพื่อผลิตพลังงาน

ไฟฟ้าตามแนวชายทะเล รวมทั้งการประยุกต์ใช้เครื่องผลิตไฟฟ้าจากน้ำขนาดเล็ก (Small Hydroelectric Power) ควรได้รับการส่งเสริมอย่างต่อเนื่องในบริเวณที่มีศักยภาพ (Surat Thani Provincial Office, 2023) นอกจากนี้ พลังงานที่ยังไม่ได้ถูกนำมาใช้ เช่น ความร้อนที่จำนวนมากจากกระบวนการเผาขยะในเกาะสมุย ที่สามารถนำกลับมาใช้ในการผลิตพลังงานไฟฟ้าได้ รวมทั้งหากมีการคัดแยกขยะที่เหมาะสมจะสามารถผลิตพลังงานความร้อนจากขยะอินทรีย์ได้อีกด้วย

3) การพัฒนาระบบบริหารจัดการพลังงาน เกาะสมุยรับไฟฟ้ามาจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค (กฟภ.) ผ่านสายไฟฟ้าใต้น้ำจากฝั่งแผ่นดินจังหวัดสุราษฎร์ธานี เกาะสมุยมีความต้องการใช้พลังไฟฟ้าเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องจาก 28.4 เมกะวัตต์ในปี พ.ศ. 2543 เป็น 95 เมกะวัตต์ในปี พ.ศ. 2565 ซึ่งเกินขีดความสามารถสูงสุดในการจ่ายไฟฟ้าได้ที่ประมาณ 93 เมกะวัตต์ (Surat Thani Provincial Office, 2023) ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มความมั่นคงทางด้านพลังงานให้กับเกาะสมุยในการพัฒนาแผนงานผลิตและส่งจ่ายพลังงาน จึงควรสร้างโรงไฟฟ้าที่ใช้พลังงานสะอาดเป็นเชื้อเพลิงในการผลิตไฟฟ้า ร่วมกับพลังงานทดแทนประเภทต่าง ๆ และพลังงานที่ยังไม่ได้นำมาใช้ (Untapped Energy Use) เพื่อไว้เป็นพลังงานสำรองบนเกาะสมุย หากเกิดปัญหาภัยพิบัติสายไฟฟ้าใต้น้ำเสียหายเนื่องจากการพัฒนาแผนงานผลิตและส่งจ่ายพลังงานให้กับเกาะสมุย ควรมีการนำระบบโครงข่ายอัจฉริยะ (Smart Grid) มาประยุกต์ใช้บนเกาะสมุยร่วมด้วย ซึ่งระบบโครงข่ายอัจฉริยะนี้จะช่วยในการบริหารจัดการการผลิตและการส่งจ่ายพลังงานตามโรงไฟฟ้าที่สร้างเพิ่มขึ้น รวมทั้งใช้ในการควบคุมและบริหารจัดการความต้องการใช้พลังงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

4. การบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม โดยการบริหารจัดการของเสียและขยะบนเกาะสมุยยังดำเนินการได้ไม่สมบูรณ์มีความไม่ต่อเนื่องในการใช้งานเตาเผาขยะและโรงบำบัดน้ำเสีย ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผู้อยู่อาศัยบนเกาะสมุยมากขึ้นในอนาคต ดังนั้นแนวคิดในการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมแบบครบวงจร โดยการพัฒนากระบวนการบริหารจัดการขยะเพื่อให้เกิดการกำจัดขยะที่เหมาะสมและแปลงเป็นพลังงานเพื่อใช้งานบนเกาะ รวมถึงกระบวนการบริหารจัดการน้ำเสียอย่างเหมาะสม สามารถนำน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วกลับมาใช้ใหม่ เช่น ใช้รดน้ำต้นไม้ ใช้ในกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวข้องกับการบริโภค เป็นต้น จะเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งที่จะสร้างเกาะสมุยให้มีความสวยงามและลดมลภาวะทางสิ่งแวดล้อมบนเกาะสมุยได้เป็นอย่างดี (Learning Center for Developing Koh Samui into a Low Carbon Island, 2020)

5. การกระตุ้นและส่งเสริมการใช้ชีวิตอย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เนื่องจากเกาะสมุยเป็นพื้นที่ที่มีผู้อยู่อาศัยทำธุรกิจ และประกอบอาชีพต่าง ๆ มาอย่างยาวนาน มีนักท่องเที่ยวเวียนมาเยือนเกาะสมุยนับล้านคนต่อปี ดังนั้นการที่จะพัฒนาเกาะสมุยให้เป็นเมืองคาร์บอนต่ำได้นั้น จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือและความเอาใจใส่ของผู้คนที่อยู่บนเกาะสมุยเป็นอย่างมาก ดังนั้น การกระตุ้นและส่งเสริมการใช้ชีวิตอย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยการจัดตั้งศูนย์สมุยเมืองคาร์บอนต่ำ การจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับคาร์บอนต่ำ การพัฒนาโครงการให้ผู้อยู่อาศัยบนเกาะสมุยและนักท่องเที่ยวเข้าร่วมกับกิจกรรมต่าง ๆ ที่ได้รับการรับรองเป็นกิจกรรมคาร์บอนต่ำต่าง ๆ จะมีส่วนสำคัญอย่างมากต่อการผลักดันเกาะสมุยสู่การเป็นเมืองคาร์บอนต่ำ (Learning Center for Developing Koh Samui into a Low Carbon Island, 2020)

6. การประยุกต์ใช้โมเดลเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy Model Application) นอกเหนือจากมาตรการเฉพาะด้าน การบูรณาการหลักการของโมเดลเศรษฐกิจ BCG เข้ากับการพัฒนาเกาะสมุยถือเป็นหัวใจสำคัญในการสร้างสังคมคาร์บอนต่ำอย่างยั่งยืน โดยการประยุกต์ใช้โมเดลนี้สามารถจำแนกแนวทางปฏิบัติออกเป็น 3 องค์ประกอบหลักที่ทำงานเชื่อมโยงกัน ได้แก่

1) เศรษฐกิจชีวภาพ (Bio-economy) ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในภาคบริการ โดยเฉพาะร้านอาหารและโรงแรม เพื่อลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์จากการขนส่งและสนับสนุนเศรษฐกิจฐานราก พัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรชีวภาพในท้องถิ่น เช่น สมุนไพร ผลิตผลทางการเกษตรที่เป็นเอกลักษณ์ เพื่อสร้างความแตกต่างและรายได้ให้ชุมชน รวมถึงการทำเกษตรอินทรีย์และการประมงที่ยั่งยืน

2) เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ผลักดันระบบการจัดการของเสียแบบครบวงจรที่เน้นการนำกลับมาใช้ใหม่ (Reuse) การแปรสภาพเพื่อใช้ใหม่ (Recycle) และการใช้ประโยชน์จากของเสีย (Recovery) เช่น การนำเศษอาหารไปทำปุ๋ยหรือพลังงานชีวภาพ การลดการใช้วัสดุสิ้นเปลืองแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งในสถานประกอบการ การออกแบบสินค้าและบริการที่คำนึงถึงการหมุนเวียนทรัพยากร และการส่งเสริมการซ่อมแซมแทนการซื้อใหม่

3) เศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) สนับสนุนให้สถานประกอบการ โดยเฉพาะภาคการท่องเที่ยว และร้านอาหาร ปรับใช้แนวทางที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Practices) เช่น การประหยัดพลังงานและน้ำ การใช้พลังงานหมุนเวียน การจัดซื้อจัดจ้างสีเขียว (Green Procurement) รวมถึงการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานสีเขียวที่เอื้อต่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน และส่งเสริมการสร้างงานสีเขียวในชุมชน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเกี่ยวกับการนำแนวปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและยั่งยืนมาปรับใช้ในธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับหลักการของ BCG ได้รับความสนใจเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง งานวิจัยหลายชิ้นได้พยายามทำความเข้าใจถึงปัจจัยและกระบวนการในการนำแนวคิดเหล่านี้ไปสู่การปฏิบัติจริง ตัวอย่างเช่น Boonpienpon (2017) ได้นำเสนอแนวทางสำหรับ "ร้านอาหารเชิงนิเวศ" (Eco Restaurant) โดยเน้นกระบวนการดำเนินงานที่ชาญฉลาดและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการบูรณาการความยั่งยืนเข้ากับการจัดการร้านอาหารในทุกมิติ ในขณะที่ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (Department of Environmental Quality Promotion, 2019) ได้รวบรวมกรณีศึกษาความสำเร็จของร้านอาหารสีเขียว แสดงให้เห็นถึงแนวทางการนำไปปฏิบัติที่ได้ผลจริงและสามารถเป็นแบบอย่างได้ สอดคล้องกับ Jeong and Jang (2010) ที่ได้ศึกษาถึงผลกระทบของแนวปฏิบัติสีเขียวต่างๆ ในร้านอาหาร โดยวิเคราะห์ว่าแนวปฏิบัติใดมีความสำคัญและมีประสิทธิภาพในการดึงดูดลูกค้าและสร้างผลลัพธ์เชิงบวก ซึ่งให้ข้อมูลเชิงลึกว่าการเลือกใช้มาตรการใดควรพิจารณาจากผลลัพธ์ที่คาดหวัง นอกจากนี้ Thongpak and Pooipakdee (2021) ยังได้เสนอแนวทางการปรับเปลี่ยนและพัฒนาบริการของร้านอาหารสีเขียวโดยเฉพาะในช่วงการระบาดของโควิด-19 ซึ่งสะท้อนถึงความจำเป็นในการปรับตัวและการนำแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืนมาใช้อย่างเป็นรูปธรรมแม้ในภาวะวิกฤต ซึ่ง Treeranpet, Pinsuwan, and Tanongsak (2021) ก็ได้ศึกษาถึงสถานการณ์และการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารหลังสถานการณ์โควิด-19 ซึ่งชี้ให้เห็นถึงความท้าทายและการเปลี่ยนแปลงในระดับปฏิบัติการที่ผู้ประกอบการต้องเผชิญและดำเนินการเพื่อความอยู่รอดและความยั่งยืน งานวิจัยเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าการนำแนวคิด BCG หรือความยั่งยืนมาใช้ในร้านอาหารนั้นเกี่ยวข้องกับแนวปฏิบัติหลากหลายแง่มุม ตั้งแต่การดำเนินงานประจำวัน การจัดการทรัพยากร ไปจนถึงการปรับกลยุทธ์เพื่อตอบสนองต่อปัจจัยภายนอกและสร้างคุณค่าที่ยั่งยืน

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพของร้านอาหารในเกาะสมุยในการขับเคลื่อนธุรกิจไปสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิดเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG) ทั้งนี้ การวิจัยนี้ไม่ตั้งสมมติฐานเนื่องจากการวิเคราะห์เชิงพรรณนาเป็นหลัก

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ/กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายในการศึกษานี้ คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินกิจการอยู่ในพื้นที่เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี และเปิดให้บริการในช่วงระยะเวลาการเก็บข้อมูล พ.ศ. 2567

ผู้วิจัยได้คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) จากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 25 ร้าน โดยใช้การคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ซึ่งพิจารณาจากเกณฑ์การแบ่งประเภทร้านอาหารตามขนาดและการจัดการที่อ้างอิงจาก Phuanpoh (2018) ร่วมกับความสมัครใจของผู้ให้ข้อมูล และความหลากหลายของลักษณะการดำเนินงานเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุม

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการจากทั้ง 25 ร้านนี้เป็นกลุ่มเดียวกันที่ให้ข้อมูลทั้งในส่วนของการสำรวจและส่วนของการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อให้ข้อมูลที่ได้มีความต่อเนื่องและสามารถวิเคราะห์ในเชิงลึกได้ สำหรับผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์ คือ เจ้าของร้านอาหาร ผู้จัดการร้าน หรือบุคคลผู้มีอำนาจตัดสินใจหลักในการดำเนินงานของร้านอาหารนั้น ๆ โดยการศึกษาที่พิจารณาจากความอิ่มตัวของข้อมูล (Data Saturation) ในการสัมภาษณ์เชิงลึกซึ่งจำนวน 25 กรณีศึกษาถือว่าเพียงพอในการให้ข้อมูลที่หลากหลายและครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้ (Phuanpoh, 2018)

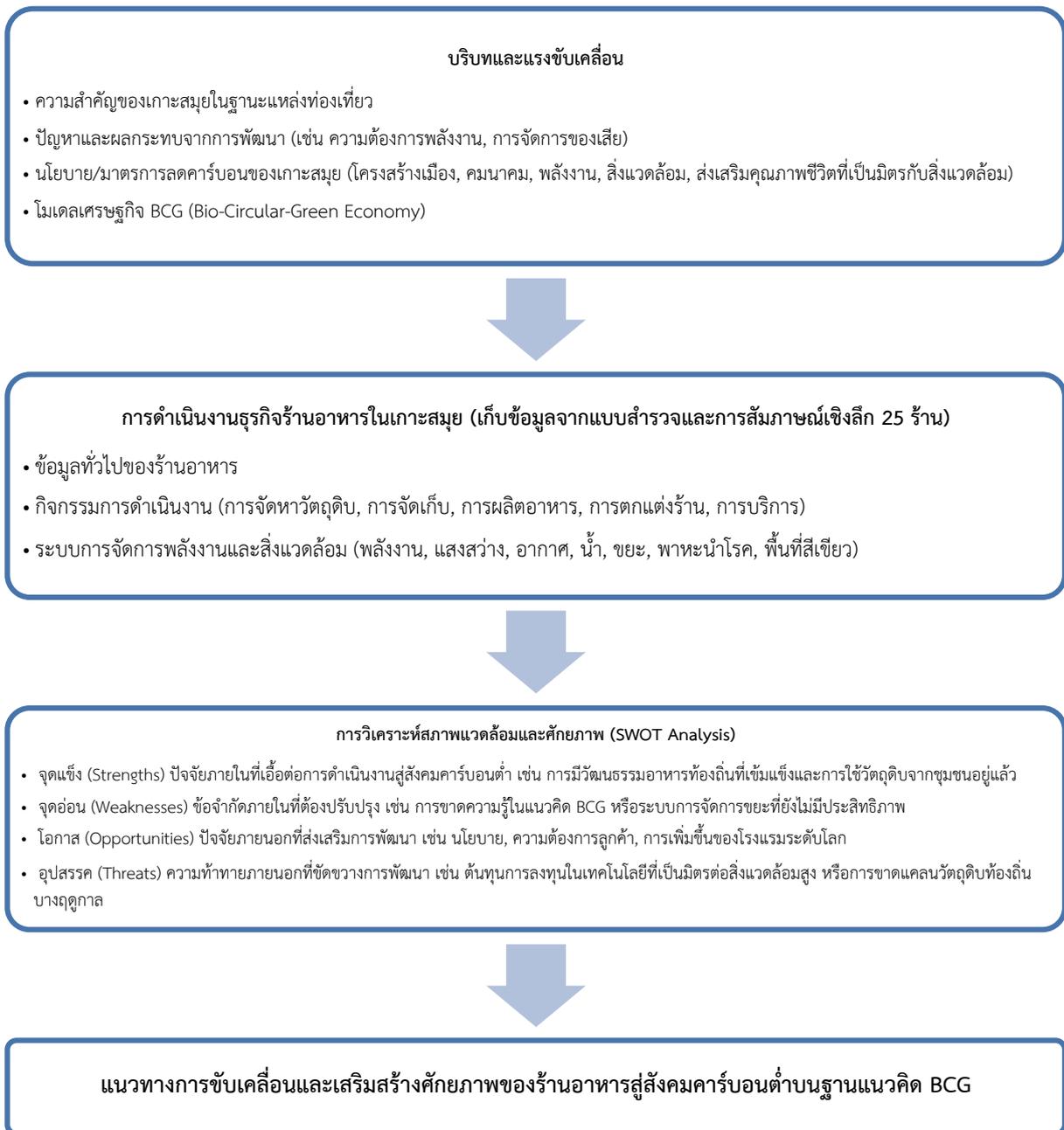
1. ร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม จำนวน 6 ร้าน (ลักษณะอาหารไทยหลากหลายเมนู รสชาติดั้งเดิม รายการอาหาร มากกว่า 100 รายการ จำนวนโต๊ะมากกว่า 50 โต๊ะ จำนวนพนักงาน มากกว่า 20 คน/วัน)
2. ร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย จำนวน 3 ร้าน (ลักษณะอาหารไทย/ต่างชาติ ดัดแปลงทันสมัย รายการอาหาร 80 - 100 รายการ จำนวนโต๊ะ 20 - 50 โต๊ะ จำนวนพนักงาน น้อยกว่า 20 คน/วัน)
3. ร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน จำนวน 16 ร้าน (ลักษณะร้านอาหารตามสั่ง/ก๋วยเตี๋ยว รายการอาหาร 20 - 50 รายการ จำนวนโต๊ะ น้อยกว่า 20 โต๊ะ จำนวนพนักงาน น้อยกว่า 10 คน/วัน)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลประกอบด้วย 2 ส่วนหลัก

ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) รวบรวมจากการทบทวนวรรณกรรม เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดสังคมคาร์บอนต่ำ แนวคิด BCG มาตรการลดการปล่อยคาร์บอนของเกาะสมุย (การพัฒนาโครงสร้างเมือง ระบบคมนาคมขนส่ง การบริหารจัดการพลังงาน การบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม การประยุกต์ใช้โมเดล BCG และการส่งเสริมการใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม) และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของร้านอาหารเพื่อความยั่งยืน เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนารอบแนวคิดการวิจัยและเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลปฐมภูมิ

ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) วิธีการเก็บข้อมูล ใช้วิธีการสำรวจภาคสนาม (Field Survey) ร่วมกับการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้ประกอบการร้านอาหารทั้ง 25 ร้าน การสัมภาษณ์ดำเนินการในช่วงเดือน ตุลาคม พ.ศ. 2566 ถึง มีนาคม พ.ศ. 2567 โดยมีระยะเวลาการสัมภาษณ์เฉลี่ยประมาณ 60 นาทีต่อร้าน ดังภาพที่ 2 กรอบแนวคิดการศึกษา



ภาพ 2 กรอบแนวคิดการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสำรวจสภาพแวดล้อมและศักยภาพของร้านอาหารคาร์บอนต่ำ สร้างขึ้นจากการทบทวนวรรณกรรมและกรอบแนวคิด BCG เพื่อรวบรวมข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร ลักษณะการดำเนินงาน การจัดการทรัพยากร และแนวปฏิบัติเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับความยั่งยืน

แบบสัมภาษณ์เชิงลึกกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview Guideline) พัฒนาขึ้นจากกรอบแนวคิดการวิจัย วัตถุประสงค์ของการวิจัย และผลการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดสังคมคาร์บอนต่ำ การจัดการธุรกิจร้านอาหารตามแนวคิด BCG และการวิเคราะห์ SWOT โดยมีประเด็นคำถามหลักครอบคลุมข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร การจัดการวัตถุดิบ การตกแต่งร้าน การบริการ การจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม

รวมถึงมุมมองต่อจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคในการมุ่งสู่สังคมคาร์บอนต่ำ เช่น ร้านอาหารของท่านมีการปรับปรุงกระบวนการจัดหา จัดซื้อวัตถุดิบ การผลิต การสร้างนวัตกรรม ให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อผลักดันการเติบโตทางเศรษฐกิจด้านธุรกิจอาหารในภาพรวมของประเทศให้สูงขึ้นอย่างไร เป็นต้น

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

แบบสำรวจและแบบสัมภาษณ์เชิงลึกได้รับการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 10 ท่าน (สาขาความเชี่ยวชาญของผู้ทรงคุณวุฒิ เช่น ด้านการจัดการร้านอาหาร ด้านสิ่งแวดล้อม ด้านการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน) นำข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิมาปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือก่อนนำไปทดลองใช้ กับผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 3 ร้าน เพื่อตรวจสอบความชัดเจนของภาษาและความเข้าใจในคำถาม จากนั้นจึงปรับปรุงแก้ไขเป็นฉบับสมบูรณ์ก่อนนำไปเก็บข้อมูลจริง

สำหรับส่วนที่เป็นคำถามปลายปิดในแบบสำรวจ สามารถคำนวณค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ (Index of Item-Objective Congruence: IOC) ผลการตรวจสอบพบว่าข้อคำถามทุกข้อมีค่า IOC เท่ากับ 1.00 ซึ่งถือว่าอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ (ค่า IOC ตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป)

การศึกษาวิจัยนี้ให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการพิทักษ์สิทธิ ของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ก่อนเริ่มดำเนินการเก็บข้อมูลภาคสนาม ผู้วิจัยได้ดำเนินการยื่นขออนุมัติโครงการวิจัยและกระบวนการดำเนินงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์จาก คณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ (Institutional Review Board: IRB) ของสถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ (NIDA) กระบวนการขออนุมัตินี้เพื่อให้มั่นใจว่าการวิจัยจะดำเนินไปอย่างมีจริยธรรมและเคารพสิทธิของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยนี้ดำเนินการอย่างเป็นระบบโดยแบ่งตามประเภทของข้อมูลที่รวบรวมมา ในขั้นแรก ข้อมูลทุติยภูมิที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดสังคมคาร์บอนต่ำ มาตรการในเกาะสมุย และแนวคิด BCG ได้ถูกนำมาวิเคราะห์โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาเชิงเอกสาร (Documentary Content Analysis) เพื่อสกัดประเด็นสำคัญและสังเคราะห์เป็นกรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัยและพัฒนาเครื่องมือเก็บข้อมูล สำหรับข้อมูลปฐมภูมิที่รวบรวมมานั้นได้ถูกวิเคราะห์แยกตามลักษณะของข้อมูล

โดยข้อมูลเชิงปริมาณที่ได้จากคำถามปลายปิดในแบบสำรวจถูกนำมาวิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) เช่น ค่าความถี่และร้อยละ เพื่อสรุปภาพรวมลักษณะทั่วไปของผู้ประกอบการและแนวปฏิบัติเบื้องต้นของร้านอาหาร

ในส่วนของคุณภาพเชิงคุณภาพซึ่งได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกและคำถามปลายเปิดในแบบสำรวจ ได้ถูกนำมาวิเคราะห์โดยใช้การวิเคราะห์เชิงประเด็น (Thematic Analysis) เริ่มจากการถอดเทปการสัมภาษณ์ การอ่านข้อมูลซ้ำเพื่อทำความเข้าใจ การสร้างรหัส (Coding) ให้กับข้อมูลส่วนที่มีความหมายสำคัญ และการจัดกลุ่มรหัสที่เกี่ยวข้องกันเพื่อสร้างเป็นประเด็นหลัก (Themes) ที่สะท้อนถึงแนวปฏิบัติ ปัญหา และศักยภาพของผู้ประกอบการ จากนั้น ข้อมูลทั้งหมดที่ผ่านการวิเคราะห์ได้ถูกนำมาสังเคราะห์และจัดกลุ่มตามกรอบการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพ (SWOT Analysis) เพื่อระบุจุดแข็ง (Strengths) จุดอ่อน (Weaknesses) โอกาส (Opportunities) และอุปสรรค (Threats) ของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย

และท้ายที่สุด ผลการวิเคราะห์ทั้งหมดได้ถูกนำมาสังเคราะห์เชื่อมโยงกันเพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัยและนำเสนอเป็นแนวทางการขับเคลื่อนและเสริมสร้างศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยสู่สังคมคาร์บอนต่ำ บนฐานแนวคิด BCG ต่อไป

ผลการวิจัย

การวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยเพื่อการปรับตัวสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG โดยใช้กรอบการวิเคราะห์ SWOT

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอก (SWOT Analysis) แนวทางการขับเคลื่อนและการพัฒนาศักยภาพในการประกอบธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย สู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG โดยการวิเคราะห์ SWOT จะแบ่งออกเป็น จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ดังตาราง 1

ตาราง 1 การวิเคราะห์ SWOT แนวทางการขับเคลื่อนและการพัฒนาศักยภาพในการประกอบธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย สู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ul style="list-style-type: none"> • แหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยวมีความหลากหลาย • วัฒนธรรมอาหาร มีเอกลักษณ์ สร้างชื่อเสียงและจุดขายระดับโลก • มีทรัพยากรอาหารและเกษตรที่มีความหลากหลายในเขตเส้นศูนย์สูตร • การท่องเที่ยวอาหารทำให้เรียนรู้ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นต่าง ๆ • พื้นที่หน้าหาดของเกาะสมุยส่วนใหญ่ถูกพัฒนาให้เป็นรีสอร์ทซึ่งเปรียบเสมือนหาดส่วนตัวของลูกค้าร้านอาหาร เป็นการตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทย • การมีเทศบาลเพียงแห่งเดียวทำให้การประสานงานด้านการพัฒนาศักยภาพในการประกอบธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย สู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG เป็นไปได้ง่าย • ทางเลือกในการเดินทางเข้าสู่เกาะมีความหลากหลาย เช่น เรือเฟอร์รี่ เรือสำราญ และสนามบินนานาชาติ • เป็นประตูสู่การท่องเที่ยวของเกาะในบริเวณโดยรอบ • มีร้านอาหารให้เลือกในทุกระดับราคาตั้งแต่ ร้านอาหารตามสั่งจนถึงภัตตาคารระดับ 5 ดาว 	<ul style="list-style-type: none"> • การลดพื้นที่การผลิตอาหารเกษตรไปเป็นแหล่งท่องเที่ยวก่อให้เกิดความไม่มั่นคงทางอาหารในเกาะสมุย • ขาดความร่วมมือประสานงานระหว่างหน่วยงานด้านอาหารและการท่องเที่ยวในเกาะสมุย • ขยะที่เพิ่มมากขึ้นจากจำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้น • ระบบสื่อความหมายเกี่ยวกับร้านอาหารรอบเกาะ เช่น ป้ายสื่อความหมายทั้งในด้านของป้ายบอกทาง ป้ายข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารที่ยังไม่ชัดเจนพอ • ผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวนมากไม่ใช้คนท้องถิ่น • ขาดความร่วมมือประสานงานระหว่างหน่วยงานด้านอาหารและการท่องเที่ยว • ยังไม่มีระบบจัดการที่ดีสำหรับเรือต่าง ๆ รวมถึงเรือประมงที่เข้าเทียบท่า ทำให้การสัญจรทางเรือติดขัด • การแข่งขันเชิงราคาส่งผลให้ผู้ประกอบการร้านอาหารสูญเสียรายได้ มีมาตรฐานการบริการที่ลดลง และเกิดการตั้งราคาอาหารที่สูงสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ • ไม่มีบริเวณชายหาดสาธารณะสำหรับร้านอาหาร เนื่องจากโรงแรมตามชายหาดใช้เป็นที่ส่วนบุคคล
โอกาส	อุปสรรค
<ul style="list-style-type: none"> • โครงการสนามบินที่เกาะพะงันอาจช่วยขยายตลาดนักท่องเที่ยวในกลุ่มพื้นที่เกาะสมุย • มีโครงการพัฒนาเกาะสมุยมากมายที่จะเสริมการพัฒนาศักยภาพในการประกอบธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย สู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG ในอนาคต เช่น โครงการเพิ่มสายเคเบิลนำไฟฟ้า (115 kv) การสร้างท่าเรือน้ำลึก และการสร้างท่าเรือส่วนตัวหรือ Marina 	<ul style="list-style-type: none"> • สภาพเศรษฐกิจที่ถดถอยของประเทศในกลุ่ม Eurozone ส่งผลให้จำนวนนักท่องเที่ยวจากยุโรป ซึ่งเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวหลักของเกาะสมุยลดลง • ค่าเงินรูเบิลที่อ่อนลงและการทำ Capital Control ของประเทศรัสเซีย ส่งผลให้นักท่องเที่ยวชาวรัสเซียลดลง

ตาราง 1 (ต่อ)

โอกาส	อุปสรรค
<ul style="list-style-type: none"> • การเติบโตของนักท่องเที่ยวจากประเทศกลุ่ม BRIC • นักท่องเที่ยวที่มากับเรือสำราญส่วนใหญ่เป็นกลุ่มลูกค้าอายุ 40+ ซึ่งมีกำลังซื้อสูง และชอบความสะดวกสบาย • การเปิดเสรี AEC จะส่งผลให้นักท่องเที่ยวจากประเทศในกลุ่ม ASEAN เดินทางเข้ามาประเทศไทย เพิ่มมากขึ้น • กระแสโลกด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นโอกาสในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารและการพัฒนาศักยภาพในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ของเกาะสมุย 	<ul style="list-style-type: none"> • การจัดแพคเกจทัวร์มายังเกาะสมุยโดยบริษัท นำเที่ยวในต่างประเทศ ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นสูญเสียรายได้บางส่วนโดยเฉพาะร้านอาหารขนาดเล็ก • บริษัททัวร์ที่มาจากภายนอกเกาะสมุยบางส่วน ไม่มีความเข้าใจในเรื่องของการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม จึงทำให้ไม่มีการกำชับนักท่องเที่ยวในเรื่องที่ไม่ควรทำ หรือเกิดการทำลายแหล่งวัตถุดิบร้านอาหารโดยไม่รู้ตัว เช่น การจับปลาและปะการังขณะดำน้ำ

จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG พบว่า เกาะสมุยมีจุดแข็งด้านความหลากหลายของแหล่งท่องเที่ยว วัฒนธรรมอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ และทรัพยากรอาหารอุดมสมบูรณ์ รวมถึงโครงสร้างพื้นฐานที่เอื้อต่อการท่องเที่ยวและการบริหารจัดการที่อาจสนับสนุนแนวคิด BCG ได้ง่าย อย่างไรก็ตาม ยังมีจุดอ่อนสำคัญ ได้แก่ การลดลงของพื้นที่เกษตรกรรมที่กระทบความมั่นคงทางอาหาร การขาดการประสานงานระหว่างหน่วยงาน ปัญหาขยะที่เพิ่มขึ้น และการแข่งขันเชิงราคาที่สูงผลกระทบต่อคุณภาพและภาพลักษณ์ ทั้งนี้ ยังคงมีโอกาสด้านการเติบโตของตลาดนักท่องเที่ยวใหม่ ๆ กระแสการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และโครงการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานที่สามารถส่งเสริมศักยภาพร้านอาหารตามแนวคิด BCG แต่ก็ต้องเผชิญกับอุปสรรคจากสถานะเศรษฐกิจโลกที่ผันผวน และการดำเนินงานของบริษัทนำเที่ยวจากภายนอกที่อาจส่งผลกระทบต่อรายได้ของผู้ประกอบการท้องถิ่นและการอนุรักษ์ทรัพยากร

จากผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอก แนวทางการขับเคลื่อนและการพัฒนาศักยภาพในการประกอบธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย สู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG ธุรกิจร้านอาหารควรมีแนวทางการพัฒนาบริการของร้านอาหาร ดังนี้

1. การบูรณาการหลักเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) เพื่อลดปริมาณคาร์บอนควบคู่กับการดำเนินธุรกิจ

เพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงานและลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์ ส่งเสริมการลดการใช้ไฟฟ้าและเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร เช่น การเลือกใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน การออกแบบครัวที่ลดการสูญเสียพลังงาน การใช้พลังงานหมุนเวียน (เช่น โซลาร์เซลล์) ซึ่งไม่เพียงช่วยลดต้นทุนการดำเนินงานในระยะยาว แต่ยังสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมและสังคมคาร์บอนต่ำ เป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีและความได้เปรียบในการแข่งขัน การจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน ลดการใช้น้ำ จัดการของเสียอย่างถูกวิธี แยกขยะเพื่อนำไปรีไซเคิลหรือใช้ประโยชน์ใหม่ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเศรษฐกิจหมุนเวียน

2. การขับเคลื่อนด้วยเศรษฐกิจชีวภาพ (Bio-economy) และเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ในการยกระดับอาหารท้องถิ่น

ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและลดการสูญเสีย สนับสนุนการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลจากแหล่งผลิตในเกาะสมุยหรือพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อลดคาร์บอนจากการขนส่ง สร้างความมั่นคงทางอาหาร และกระจายรายได้สู่ชุมชน เน้นการผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและปลอดภัย ควบคู่ไปกับการวางแผนจัดซื้อวัตถุดิบให้พอดีกับความต้องการเพื่อลดขยะอาหาร และนำเศษวัตถุดิบที่เหลือไปใช้ประโยชน์ต่อ เช่น ทำปุ๋ยหมัก หรืออาหารสัตว์ การสร้างมาตรฐานและความน่าเชื่อถือ พัฒนาช่องทางการสื่อสารและการตลาดออนไลน์เพื่อนำเสนอเรื่องราว

ของอาหารท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับความยั่งยืนและการดูแลสิ่งแวดล้อม สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคด้วยมาตรฐานความสะอาด สุขลักษณะ และการรับรองร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมหรือใช้แนวคิด BCG

3. การสร้างคุณค่าและประสบการณ์ผ่านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นบนฐานเศรษฐกิจชีวภาพและเศรษฐกิจสีเขียว (Bio-economy & Green Economy)

ข้อดีหลักของภูมิปัญญาท้องถิ่นและประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เน้นการสร้างประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้รับจากการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตชุมชน พัฒนาเมนูที่เป็นเอกลักษณ์โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่สดใหม่ ปลอดภัย และมีเรื่องราว (Storytelling) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น การนำเสนอเมนูพื้นเมืองที่ใช้วัตถุดิบจากเกษตรอินทรีย์หรือการประมงพื้นบ้านที่ยั่งยืน ส่งเสริมการมีส่วนร่วมและสร้างปฏิสัมพันธ์กับชุมชน จัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมในกระบวนการทำอาหาร ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบจากแหล่งผลิตในชุมชน การเตรียม การปรุง จนถึงการนำเสนอ เป็นการสร้างความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารอย่างลึกซึ้ง สร้างมิตรภาพ และเป็นการท่องเที่ยวอย่างรับผิดชอบที่ช่วยกระจายรายได้และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนอย่างแท้จริง สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

การประเมินศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยเพื่อการปรับตัวสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG

การพัฒนาของเกาะสมุยในฐานะจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้หล่อหลอมภาคธุรกิจร้านอาหารให้เติบโตอย่างมีพลวัต สะท้อนจากการมีร้านอาหารไทยและนานาชาติที่หลากหลาย และการได้รับคัดเลือกเข้าสู่คู่มือมิชลิน ไกด์ ซึ่งชี้วัดถึงความอุดมสมบูรณ์ทางอาหาร ปัจจัยสำคัญที่ขับเคลื่อนการยกระดับนี้คือการเข้ามาของเครือข่ายโรงแรมหรูระดับโลก ซึ่งส่งผลให้ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อมาตรฐานการบริการและคุณภาพอาหารสูงขึ้น สถานการณ์ดังกล่าวได้กระตุ้นให้ทั้งร้านอาหารท้องถิ่นและร้านอาหารตะวันตกต้องพัฒนานวัตกรรมและสร้างความแตกต่างท่ามกลางสภาวะการแข่งขันที่สูง เพื่อตอบสนองกลุ่มนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะกลุ่มครอบครัวและผู้แสวงหาประสบการณ์การพักผ่อนแบบ Wellness ซึ่งมีความพร้อมในการใช้จ่ายเพื่อประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ไม่เหมือนใครและมีคุณค่าสูง เกาะสมุยจึงมีพื้นที่สำหรับการสร้างประสบการณ์แบบเฉพาะเจาะจง ดังเช่น ร้าน TK Tour เป็นร้านอาหารของบริษัทนำเที่ยว TK Tour มีลูกค้าเป็นกรุ๊ปทัวร์ ที่มีกิจกรรมดำน้ำและให้นักท่องเที่ยวรับประทานอาหารบุฟเฟต์บนเรือ สำหรับ ศักยภาพในการประกอบธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์จากกิจกรรมของกรณีศึกษาร้านอาหาร

ในด้านวัตถุดิบของธุรกิจร้านอาหาร เมนูในคอร์สนั้นจากวัตถุดิบท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นหอยเจาะ หมี่ไชยา ปูม้า ไข่เค็มไชยา และมะพร้าวกะทิของสมุยที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น จะเห็นว่าวัตถุดิบของที่นี่มีความหลากหลายมาก ยิ่งทำให้ธุรกิจร้านอาหารสามารถขยายขอบเขตการทำอาหารได้กว้างขึ้น โดยผู้ประกอบการร้านอาหารในเกาะสมุย เน้นการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารสดแบบรายวันจากตลาดสดชุมชนและประมงในพื้นที่ก่อน และจะมีการซื้อเพิ่มเติมจากห้างร้านค้าอื่น ๆ ในกรณีที่วัตถุดิบไม่เพียงพอต่อการดำเนินกิจการ มีแนวคิดในการจัดเก็บวัตถุดิบในระบบ FIFO - First In, First Out ในการบริหารจัดการสต็อก โดยจัดระเบียบพื้นที่ของร้านอาหารเพื่อให้เหมาะสมและอำนวยความสะดวกต่อการจัดเรียงสต็อกในการใช้ระบบ FIFO

ในด้านการตกแต่งร้านและการบริการมีการสร้างพื้นที่สีเขียว (กินได้) เพื่อเปลี่ยนพื้นที่ว่าง เปลี่ยนสวนหย่อมบริเวณรอบร้านอาหารเป็นแหล่งผลิตอาหารหรือวัตถุดิบตกแต่งอาหาร ใช้ผักพื้นบ้านเน้นเป็นผักรองจานที่สามารถรับประทานได้ บริเวณร้านอาหารมีการปลูกต้นไม้ใหญ่ และเล็ก ร้านอาหารมีอุปกรณ์ที่ล้างแล้วนำกลับมาใช้ใหม่ได้หลายอย่าง โดยจะเลือกให้เหมาะกับอาหารที่ลูกค้าสั่ง เช่น ถ้าสั่งสเต็ก ก็จะมีมีดสำหรับหั่นเนื้อมาให้ หรือถ้าเป็นอาหารประเภทแกง ก็จะมีช้อนสำหรับตักแกง ส่วนอาหารแบบเส้น ก็จะมีตะเกียบให้ สำหรับกระดาษทิชชูที่ใช้เช็ดปากหรือเช็ดมือนั้น เมื่อใช้แล้วก็จะทิ้งไป ไม่นำกลับมาใช้อีกมีการใช้เมนูอาหารที่สามารถสแกน QR code หรือการเขียนป้ายกระดาน เมนูเน้นอาหารพื้นบ้านจากภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยใช้วัตถุดิบในพื้นที่

ในด้านการจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อมร้านอาหารในเกาะสมุยมีการใช้ไฟฟ้าร่วมกับแสงสว่างจากธรรมชาติ และพลังงานจาก solar cell ให้แสงสว่างในเวลากลางวัน มีมาตรการประหยัดพลังงาน เช่น การใช้ระบบ Timer ปิด-เปิดไฟ แบบตั้งเวลา และการไม่จ่ายค่าทิปแก่พนักงานที่ลืมนปิดอุปกรณ์เมื่อเลิกงาน มีการปลูกต้นไม้ใหญ่ และพัตลมให้ความร่มเย็น ในห้องครัวมีพัดลมระบายอากาศจากการปรุงอาหารที่มีกลิ่นหรือของเสีย มีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียที่เป็นระบบติดตั้งจากส่วนกลางที่มีความสะดวกและเป็นระบบมาตรฐานเดียวกัน มีการคัดแยกขยะเปียก/ขยะแห้ง กระจายพิษจากบริเวณรับประทานนำไปใส่ถุงดำทิ้งในห้องครัว เพื่อให้เทศบาลจัดเก็บ เศษผักหมัก EM นำไปใช้ทำปุ๋ยให้ต้นไม้ในบริเวณร้านอาหาร เศษอาหารนำไปเป็นอาหารสัตว์ โดยประเด็น zero waste ในกรณีศึกษาร้านอาหารของเกาะสมุยหลายๆแห่ง ในขนาดกลางและขนาดเล็กก็มีความตระหนักถึงเรื่องนี้เช่นกัน ทั้งที่ไม่ใช่เป็นร้านอาหารขนาดใหญ่หรือในโรงแรม 5 ดาว ซึ่งเรื่องนี้นับว่าเป็นอีกหนึ่งของการยกระดับร้านอาหารสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG ในเกาะสมุย

จากการวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย ผู้สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG เป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยยกระดับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเกาะสมุยเป็นเมืองที่เต็มไปด้วยธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ที่มีความพร้อม ทั้งทางด้านวัตถุดิบ การบริการ การจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม ที่จะช่วยยกระดับเรื่องของการให้เป็นมากกว่ามือที่ทำได้ให้มองเห็นไปถึงความพึงพอใจในการจัดแต่ง ได้พบกับวัตถุดิบเฉพาะถิ่นเพื่อกระจายรายได้สู่ชุมชน นักท่องเที่ยวได้ลิ้มรสชาติที่หาไม่ได้จากที่ไหน โดยปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้จะยกระดับมีอาหารให้กลายเป็นความทรงจำที่ล้ำค่าสำหรับนักท่องเที่ยว และยกระดับธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG

แนวทางขับเคลื่อนและเสริมสร้างศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย ผู้สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG

จากข้อมูลการทบทวนวรรณกรรมแนวคิดสังคมคาร์บอนต่ำในเกาะสมุย จะเห็นได้ว่าไม่ว่าสถานะของโลกจะเป็นอย่างไรธุรกิจการท่องเที่ยวก็ยังคงมีบทบาทสำคัญ และสามารถสร้างรายได้ให้กับเกาะสมุยที่ประกอบธุรกิจการท่องเที่ยว เนื่องจากพฤติกรรมของมนุษย์โลกมีความต้องการในการท่องเที่ยวเพื่อหาประสบการณ์แปลกใหม่ให้กับชีวิต ส่งผลต่อแนวโน้มการเติบโตของการท่องเที่ยวในทุกๆระดับของประเทศ ซึ่งอาหารไทยได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั่วโลก และอยู่ในกระแสการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomy Tourism) (Ongthun, 2021) เนื่องจากเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพสามารถสร้างประโยชน์จากการท่องเที่ยวให้ชุมชนและผู้ที่เกี่ยวข้องได้ตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิตอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนการจัดหาวัตถุดิบ กระบวนการปรุง และการนำเสนอเรื่องราวของเส้นทางเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ผูกพันกับวิถีชีวิตที่มีการพัฒนาสืบเนื่องมาแต่โบราณ โดยคำนึงถึงความเรียบง่าย ใช้วัตถุดิบสดตามธรรมชาติ และคุณค่าทางอาหาร (Designated Areas for Sustainable Tourism Administration: DASTA, 2016) เชื่อมโยงการใช้คาร์บอนต่ำ ซึ่งเป็นทางเลือกในการช่วยลดการปล่อยคาร์บอนให้น้อยลงด้วยวิธีการดำเนินการที่เป็นระบบ ช่วยลดเส้นทางการขนส่ง รู้จักนำวิถีชีวิตชุมชนมาแนะนำอย่างเหมาะสมและไม่จำเป็นต้องนำเข้าวัตถุดิบจากนอกพื้นที่หรือจากต่างประเทศส่งผลให้เกิดผลเชิงบวกทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมอย่างครบถ้วน ความยั่งยืนอยู่ที่ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการครัวและสมุนไพรที่เป็นมรดกตกทอดมาถึงปัจจุบัน ช่วยให้ชาวบ้านสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ในทุกสถานะของการเปลี่ยนแปลงของโลกจากกระบวนการเชื่อมโยงนี้จึงเกิดการบูรณาการจัดการห่วงโซ่อาหารและวัตถุดิบท้องถิ่น และการคำนึงถึงระยะทางของเส้นทางการเดินทางของอาหารและวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการท่องเที่ยว ด้วยการใช้นวัตกรรมเกษตรที่อยู่ในพื้นที่เกาะสมุยเพื่อให้เส้นทางการขนส่งอาหารลดลง เพิ่มมูลค่าและนำรูปแบบวัฒนธรรมท้องถิ่นเฉพาะของพื้นที่มาแนะนำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้ผลผลิตจากการเกษตรที่มีอยู่แล้วในพื้นที่ในการประกอบอาหารเป็นหลักและการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ให้ได้มากที่สุด เพื่อสร้างเป็น Low Carbon Menu

โอกาสในการสร้างมูลค่าการท่องเที่ยวไทยผ่านวัฒนธรรมด้านอาหาร จึงมีความเป็นไปได้สูงมาก เพราะอาหารไทยเป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ จากการผสมผสานวัฒนธรรมไทย จีน อินเดีย ฝรั่งเศส เกิดเป็นอาหารรสชาติขึ้นเยี่ยม มีชื่อเสียงไปทั่วโลก อีกทั้งพื้นที่เกาะสมุยมีทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวที่หลากหลาย มีเรื่องราวเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ทรัพยากรด้านอาหารที่มีความอุดมสมบูรณ์ หลากหลาย มีเอกลักษณ์ส่งผลถึงภูมิปัญญาในการทำอาหารที่มีความน่าสนใจมีเรื่องราวแตกต่างกัน โดยประเทศไทยยังเป็นที่มีการส่งออกวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารสู่ประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก สามารถจูงใจให้นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเกี่ยวกับแหล่งที่มาของอาหารให้เข้ามาท่องเที่ยวได้ ที่สำคัญอาหารเป็นเรื่องปัจจัยสี่ที่สะดวกต่อกระบวนการสื่อสารกับนักท่องเที่ยวและผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยสู่สังคมคาร์บอนต่ำ สามารถความเชื่อมโยงแนวทางการดำเนินธุรกิจร้านอาหารกับลักษณะในกิจกรรมการท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่เชื่อมโยงกันระหว่างการท่องเที่ยวกับธุรกิจร้านอาหารและสังคมคาร์บอนต่ำ ในเกาะสมุยได้ดังนี้ 1) การเน้นประสบการณ์ที่ได้รับจากการท่องเที่ยว ประสบการณ์และการเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารและวิถีชีวิตของคนในแต่ละท้องถิ่นได้กลายเป็นส่วนสำคัญอย่างมากต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับแหล่งท่องเที่ยวที่มีอัตลักษณ์เฉพาะด้านวัฒนธรรมอาหาร และภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งต้องการสัมผัสกับวิถีชีวิตของชุมชน อาจเลือกใช้การปั่นจักรยานหรือเดินชมเมืองด้วยพาหนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ลดการปล่อยคาร์บอน 2) การบริโภคอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นสามารถเกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมโดยท้องถิ่นนั้น ๆ การรับประทานอาหารพื้นเมืองที่มากด้วยคุณค่ารสชาติอร่อย เพราะวัตถุดิบที่ได้จากท้องถิ่น สดใหม่ไร้สารเคมี ขนส่งในระยะทางใกล้ 3) การเลือกใช้บริการที่พักในท้องถิ่น เสน่ห์ ความประทับใจและความน่าสนใจของอาหารนานาชาติ มีความสามารถพิเศษในการดึงดูดความสนใจให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจเลือกเดินทางไปเยี่ยมเยือนช่วยกระจายรายได้และเพิ่มมูลค่าให้แก่เศรษฐกิจชุมชน 4) การให้ความสนใจกับวัฒนธรรมที่แตกต่างทำความรู้จักกับชาวบ้านและวิถีชีวิตประจำวันหรือการเดินทางเพื่อเข้าร่วมฉลองงานประเพณีเป็นการเปิดพื้นที่สำหรับการปฏิสัมพันธ์เชิงสังคม ตื่นตาตื่นใจกับประสบการณ์ใหม่ๆ ที่จะได้จากคนในท้องถิ่น 5) การให้ความเคารพวัฒนธรรมของชุมชน โดยมีอาหารเป็นสื่อกลางทางสังคมระหว่างนักท่องเที่ยวกับเจ้าบ้านและถือเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้ข้ามพรมแดนระหว่างวัฒนธรรมและเคารพในสถานที่ท่องเที่ยวรวมถึงธรรมชาติ ไม่เพิ่มขยะให้ชุมชนหรือสถานที่ท่องเที่ยว และ 6) การท่องเที่ยวสัมผัสวิถีแห่งวัฒนธรรมชุมชนในเชิงลึก ตีมูลค่ากับศิลปวัฒนธรรม พร้อมกับหาโอกาสเรียนรู้ทักษะงานฝีมือที่ทรงคุณค่า เข้าร่วมสัมผัสวิถีการกินในวัฒนธรรมอื่น เช่น เข้าร่วมรับประทานอาหารทำกิจกรรมในขั้นตอนการปรุงและประกอบอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การจัดตกแต่งจานจนถึงการนำเสนอบนโต๊ะอาหาร และสร้างมิตรภาพกับชุมชน ซึ่งสามารถกล่าวโดยสรุปความเชื่อมโยงระหว่างธุรกิจร้านอาหารและสังคมคาร์บอนต่ำในเกาะสมุย มีลักษณะความสัมพันธ์เป็นการทำธุรกิจร้านอาหารที่คำนึงถึงความเรียบง่าย ใช้วัตถุดิบสดตามธรรมชาติ และคำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร สอดคล้องกับการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำที่เน้นวิธีการที่เป็นระบบช่วยลดเส้นทางการขนส่ง ลดการปล่อยคาร์บอน รู้จักนำวิถีชีวิตมานำเสนออย่างเหมาะสมอยู่บนพื้นฐานของมรดกและทุนทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน ไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มมูลค่าเชิงเศรษฐกิจ แต่ยังช่วยสร้างอัตลักษณ์และจิตสำนึกในการอนุรักษ์ห่วงโซ่ทรัพยากรในเกาะสมุยได้เป็นอย่างดี

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยนี้มุ่งนำเสนอแนวทางการขับเคลื่อนธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ไปสู่สังคมคาร์บอนต่ำ โดยมีรากฐานจากแนวคิด เศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG) ผลการศึกษาได้จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพ (SWOT Analysis) ของธุรกิจร้านอาหารบนฐานแนวคิด BCG ควบคู่กับการประเมินศักยภาพของผู้ประกอบการ เพื่อสังเคราะห์เป็นระบบการจัดการวัตถุดิบ พลังงาน น้ำ และขยะ ที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่ดังกล่าว ดังแสดงในภาพ 3

การวิเคราะห์ SWOT ธุรกิจร้านอาหาร บนฐานแนวคิด BCG	ศักยภาพของธุรกิจ ร้านอาหารบนฐานแนวคิด BCG	แนวทางในการขับเคลื่อนและ เสริมสร้างศักยภาพของธุรกิจ ร้านอาหารบนฐานแนวคิด BCG
<p>การบูรณาการหลักเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) เพื่อลดปริมาณคาร์บอนควบคู่กับการดำเนินธุรกิจ</p> <p>การขับเคลื่อนด้วยเศรษฐกิจชีวภาพ (Bio-economy) และเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ในการยกระดับอาหารท้องถิ่น</p> <p>การสร้างคุณค่าและประสบการณ์ผ่านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นบนฐานเศรษฐกิจชีวภาพและเศรษฐกิจสีเขียว (Bio-economy & Green Economy)</p>	<p>การจัดหาวัตถุดิบ ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น, ลด Food Miles, ซื้อจากตลาดชุมชน</p> <p>การจัดเก็บวัตถุดิบ ระบบ FIFO, บริหารสต็อก, ลดการนำเข้าเสีย</p> <p>การผลิตอาหาร สูตรมาตรฐาน, ควบคุมปริมาณ, ลด Food Waste, สู้ Zero food-waste</p> <p>การตกแต่งร้านอาหาร พื้นที่สีเขียวกินได้, พืชพื้นบ้าน, ธรรมชาติ, เปิดโล่ง</p> <p>การบริการ เมนู QR Code/ป้ายกระดาน, อาหารพื้นบ้าน, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ประสบการณ์ลูกค้า</p>	<p>พลังงาน Solar Cell, ลดการใช้ไฟฟ้า/เชื้อเพลิง, อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน</p> <p>แสงสว่าง แสงธรรมชาติ, ระบบ Timer, LED</p> <p>อากาศ ระบายอากาศธรรมชาติ, ปลูกต้นไม้ใหญ่, พัดลม, EM ดับกลิ่น</p> <p>น้ำ ระบบบำบัดน้ำเสีย, คัดแยกไขมัน, ประหยัดน้ำ, บ่อบาดาล</p> <p>การจัดการขยะ คัดแยกขยะเปียก/แห้ง, หมัก EM ทำปุ๋ย, อาหารสัตว์, ลดใช้ครั้งเดียวทิ้ง</p> <p>การจัดการพาหะนำโรค ควบคุมสิ่งแวดล้อม, สุลักษณะ, อาหารปลอดภัย</p> <p>พื้นที่สีเขียว ปลูกพืชผักกินได้, สวนสมุนไพร, เพิ่มความหลากหลายทางชีวภาพ</p>

ภาพ 3 แนวทางในการขับเคลื่อนและเสริมสร้างศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุย
สู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG

ผลการวิจัยนี้ได้นำเสนอแนวทางการขับเคลื่อนธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยสู่สังคมคาร์บอนต่ำ โดยมีรากฐานจากแนวคิดเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG) ผ่านการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพ (SWOT Analysis) ของธุรกิจร้านอาหาร การวิเคราะห์นี้มุ่งเน้นการบูรณาการหลักการของ Green Economy เพื่อลดปริมาณคาร์บอนควบคู่กับการดำเนินธุรกิจ การขับเคลื่อนด้วย Bio-economy และ Circular Economy ในการยกระดับอาหารท้องถิ่น และการสร้างคุณค่าพร้อมประสบการณ์ผ่านวัฒนธรรมอาหารบนฐานของ Bio-economy และ Green Economy ซึ่งเป็นการวางกรอบแนวคิดสำหรับการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการอย่างเป็นระบบ

จากการประเมินศักยภาพของธุรกิจร้านอาหารบนฐานแนวคิด BCG พบว่า ร้านอาหารในเกาะสมุยมีแนวปฏิบัติที่สอดคล้องในหลายด้าน อาทิ การจัดหาวัตถุดิบที่เน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นจากตลาดชุมชนเพื่อลดระยะทางการขนส่ง (Food Miles) และสนับสนุนเกษตรกรในพื้นที่ การจัดเก็บวัตถุดิบด้วยระบบ FIFO เพื่อบริหาร

จัดการสต็อกและลดการเน่าเสีย การผลิตอาหารที่ให้ความสำคัญกับการกำหนดสูตรมาตรฐาน ควบคุมปริมาณ และลดขยะอาหาร (Food Waste) โดยมุ่งสู่เป้าหมาย Zero food-waste นอกจากนี้ การตกแต่งร้านอาหาร ยังคำนึงถึงการสร้างพื้นที่สีเขียวที่กินได้โดยใช้พืชพรรณท้องถิ่นและเน้นความเป็นธรรมชาติในพื้นที่เปิดโล่ง ตลอดจนการบริการที่ประยุกต์ใช้เทคโนโลยี เช่น เมนู QR Code หรือป้ายกระดาน ควบคุมกับการนำเสนออาหาร พื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ที่น่าประทับใจให้แก่ลูกค้า

ผลการวิเคราะห์ดังกล่าวได้นำไปสู่การพัฒนาแนวทางเชิงปฏิบัติในการขับเคลื่อนและเสริมสร้างศักยภาพของ ธุรกิจร้านอาหารในเกาะสมุยตามแนวคิด BCG โดยมุ่งเน้นการจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพใน 7 ด้านหลัก ได้แก่ การจัดการพลังงานผ่านการส่งเสริมการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ (Solar Cell) และอุปกรณ์ประหยัดพลังงาน การใช้แสงสว่างจากธรรมชาติควบคู่กับระบบควบคุมอัจฉริยะ การปรับปรุงระบบระบายอากาศโดยใช้ประโยชน์ จากลมธรรมชาติและการปลูกต้นไม้ใหญ่ การจัดการน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะและการอนุรักษ์น้ำ การจัดการ ขยะอย่างเป็นระบบโดยเน้นการคัดแยกและการนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ เช่น การทำปุ๋ย EM และการนำเศษอาหารไปเป็นอาหารสัตว์ การควบคุมพาหะนำโรคเพื่อสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร และการส่งเสริม พื้นที่สีเขียวที่กินได้เพื่อเพิ่มความหลากหลายทางชีวภาพและเป็นแหล่งวัตถุดิบหมุนเวียนภายในร้านอาหาร

อภิปรายผลการศึกษา

ผลการศึกษาชี้ให้เห็นถึงศักยภาพในการขับเคลื่อนร้านอาหารสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG ใน เกาะสมุยนั้นสะท้อนผ่านแนวปฏิบัติทั้งในด้านกิจกรรมการประกอบธุรกิจและการบริหารจัดการพลังงานและ สิ่งแวดล้อม ซึ่งมีระดับความสอดคล้องกับหลักการ BCG แตกต่างกันไป

ในด้านกิจกรรมการประกอบธุรกิจเพื่อมุ่งสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG นั้น พบว่าผู้ประกอบการ ร้านอาหารในเกาะสมุยมีความตระหนักถึงการลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์ผ่านการจัดการวัตถุดิบและกระบวนการผลิต โดยมีการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารสดแบบรายวันจากตลาดสดชุมชนและประมงในพื้นที่เป็นหลัก ซึ่งสอดคล้องกับ แนวทางการเข้าสู่ร้านอาหารสีเขียวในด้านการลดการใช้พลังงานและคาร์บอนจากการขนส่งวัตถุดิบ (Food Miles) อันเป็นหัวใจสำคัญของ Green Economy และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Suwanapha, Woowong, and Suphametheesakul (2017) ที่เน้นการเลือกใช้วัตถุดิบจากชุมชนบริเวณใกล้เคียงเพื่อลดเชื้อเพลิงในการขนส่ง นอกจากนี้ การนำระบบ FIFO (First In, First Out) มาใช้ในการจัดเก็บวัตถุดิบเป็นการบริหารจัดการสต็อกที่มี ประสิทธิภาพ สอดคล้องกับแนวคิด Circular Economy ที่เน้นการลดการสูญเสีย และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Saekhow, Prajongsak, Mongkhon, and Sekkhunthod (2019) ที่ชี้ให้เห็นประโยชน์ในการลดปัญหาวัตถุดิบ เสื่อมสภาพและคงความสดใหม่ ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญของการมุ่งสู่ Zero food-waste ในขณะเดียวกัน การกำหนดสูตรมาตรฐานและการควบคุมปริมาณวัตถุดิบต่อวันในการผลิตอาหาร พบว่าสอดคล้องกับการปรับ ตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารตามการศึกษาของ Treeranpet, Pinsuwan, and Tanongsak (2021) ที่มีการปรับลดปริมาณวัตถุดิบให้พอดีกับต้นทุนและขายได้วันต่อวัน ซึ่งเป็นการลดการเกิดขยะอาหารโดยตรง สู่เป้าหมาย Zero food-waste และการสร้างระบบหมุนเวียนที่ดีในห่วงโซ่อุปทาน

ในส่วนของการบริหารจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักของ Green Economy และ Circular Economy พบว่าร้านอาหารมีการปรับใช้แนวทางปฏิบัติที่หลากหลาย อาทิ การประเมินสภาพแวดล้อม ด้านแสงสว่างและการระบายอากาศ เช่น การแบ่งโซนปรับอากาศและโซนธรรมชาติร่วมกับการใช้แสงธรรมชาติ และ Solar Cell รวมถึงการใช้ระบบ Timer ในการควบคุมแสงสว่างยามค่ำคืน ซึ่งสอดคล้องกับข้อเสนอแนะของ Thongpak and Pooipakdee (2021) และ Boonpienpon (2017) ที่เน้นการลดต้นทุนและรับผิดชอบต่อ สิ่งแวดล้อมผ่านการจัดการพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ การจัดการน้ำเสียโดยใช้ระบบบำบัดมาตรฐานและมีการ ติดตั้งระบบคัดแยกไขมัน รวมถึงการชุดบ่อบาดาลเพื่อใช้อุปโภคบางส่วน บ่งชี้ถึงความพยายามในการจัดการ

ทรัพยากรน้ำอย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับ Suwandacha (2016) ที่อธิบายถึง การจัดการขยะด้วยการคัดแยก ขยะเปียก/แห้ง การนำเศษผักไปหมัก EM และเศษอาหารไปเป็นอาหารสัตว์ สะท้อนถึงการประยุกต์ใช้หลัก Circular Economy และการมุ่งสู่ Zero food-waste ได้อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งสอดคล้องกับ Jeong and Jang (2010) ที่เสนอแนวทางการคัดแยกและแปรรูปขยะเพื่อนำกลับมาใช้ประโยชน์ร่วมกับชุมชน ในขณะที่เกี่ยวกับการจัดการพาหะนำโรคและการดูแลสุขลักษณะในร้านอาหารยังคงเป็นสิ่งสำคัญเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ดังที่ Rotrat (2023) ชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นในการควบคุมไม่ให้สถานประกอบการเป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะ นำโรค ยิ่งไปกว่านั้น การตกแต่งร้านอาหารด้วยพื้นที่เปิดโล่งติดชายทะเลและมีการสร้าง "พื้นที่สีเขียวกินได้" โดยใช้ผักพื้นบ้านเป็นวัตถุดิบและของตกแต่ง สอดคล้องกับแนวคิด Bio-economy และ Green Economy ที่เน้น การใช้ประโยชน์จากธรรมชาติและวัตถุดิบในท้องถิ่น และสอดคล้องกับ Department of Environmental Quality Promotion (2019) และ Trakulpattanakorn (2014) ที่กล่าวถึงการสร้างเอกลักษณ์ร้านที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อมและการเข้าถึงอาหารเพื่อสุขภาวะในชุมชน

ร้านอาหารในเกาะสมุยได้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพในการดำเนินงานที่สอดคล้องกับแนวคิด BCG ในหลาย มิติ โดยเฉพาะในด้านการจัดหาและจัดการวัตถุดิบอย่างยั่งยืน การบริหารจัดการพลังงานและน้ำ การจัดการของ เสียเพื่อลดปริมาณขยะ และการนำเสนออัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น แต่ยังคงมีช่องว่างในการบูรณาการแนวคิด เหล่านี้ให้ครบวงจรและเป็นระบบมากขึ้น โดยเฉพาะการขยายผลไปสู่การมีส่วนร่วมของชุมชนในการสร้างมูลค่า เพิ่มและส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียนอย่างแท้จริง ซึ่งผลการศึกษาที่สอดคล้องกับแนวโน้มของธุรกิจร้านอาหาร ทั่วโลกที่มุ่งเน้นความยั่งยืน ทว่าความสำเร็จในการนำไปปฏิบัตินั้นขึ้นอยู่กับบริบทและข้อจำกัดของแต่ละพื้นที่

ข้อจำกัดของการวิจัย

การศึกษานี้มีข้อจำกัดบางประการที่ควรพิจารณา ประการแรก ขนาดตัวอย่างที่ 25 กรณีศึกษาในเกาะสมุย แม้จะถูกคัดเลือกอย่างเจาะจงเพื่อสะท้อนความหลากหลาย แต่ก็อาจไม่สามารถเป็นตัวแทนของร้านอาหารทั้งหมด ในเกาะสมุยได้อย่างสมบูรณ์ และไม่สามารถนำไปอนุมาน (Generalize) กับพื้นที่ท่องเที่ยวอื่นได้ ประการที่สอง ข้อมูลที่เก็บรวบรวมเป็นแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional Data) ซึ่งสะท้อนสถานการณ์ ณ ช่วงเวลาที่เก็บ ข้อมูลเท่านั้น จึงไม่อาจติดตามการเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาการของร้านอาหารในระยะยาวได้ ประการสุดท้าย การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพอาศัยการตีความของผู้ศึกษา

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ประกอบการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ควรเร่งนำแนวปฏิบัติสู่สังคมคาร์บอนต่ำบนฐานแนวคิด BCG มา ประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจอย่างเป็นรูปธรรม ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ โดยเน้นการจัดการตลอดห่วงโซ่อุปทาน เริ่มจากการจัดหาวัตถุดิบปลอดสารพิษจากแหล่งท้องถิ่นที่เชื่อถือได้ การบริหารจัดการร้านที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (เช่น การลดการใช้ไฟฟ้าและเชื้อเพลิง การใช้พลังงานทางเลือก การจัดการน้ำและของเสียอย่าง มีประสิทธิภาพ) ไปจนถึงการส่งเสริมให้ผู้บริโภคตระหนักถึงคุณค่าของอาหารปลอดสารพิษและคุณค่าทาง โภชนาการ และการจัดการขยะเศษอาหารจากบริโภคของผู้บริโภคที่ซื้อกลับ การดำเนินการเหล่านี้ไม่เพียง ช่วยลดต้นทุนและสร้างกำไรในระยะยาว แต่ยังสร้างภาพลักษณ์ที่ยั่งยืนและดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่ที่ใส่ใจ สิ่งแวดล้อม ซึ่งจะส่งผลให้เกาะสมุยเป็นจุดหมายปลายทางท่องเที่ยวคาร์บอนต่ำอย่างแท้จริง

1.2 หน่วยงานภาครัฐและเทศบาล สามารถนำผลการวิจัยนี้ไปใช้ประกอบการกำหนดนโยบายและ มาตรการเชิงรุกด้านการจัดการคาร์บอนในชุมชน เช่น การจัดเก็บขยะที่มีประสิทธิภาพ การส่งเสริมการลดปริมาณ ขยะจากธุรกิจร้านอาหารและแหล่งอื่น ๆ รวมถึงการสนับสนุนการใช้พลังงานสะอาดและส่งเสริมการเชื่อมโยง

ผู้ผลิตวัตถุดิบกับร้านอาหารโดยตรง โดยมีเทศบาลเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการบูรณาการนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม เข้ากับการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น เพื่อลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์ในภาพรวมของเมืองท่องเที่ยว และยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

2.1 การวิจัยในอนาคตอาจขยายขอบเขตพื้นที่การศึกษาให้ครอบคลุมจังหวัดอื่น ๆ ในภาคใต้ หรือทั่วประเทศ เพื่อเปรียบเทียบผลลัพธ์ที่อาจมีความเหมือนหรือแตกต่างกันตามบริบททางภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ และวัฒนธรรม นอกจากนี้ ควรพิจารณาเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความหลากหลายทางประชากรศาสตร์ เพื่อเปรียบเทียบแนวปฏิบัติและศักยภาพในการประยุกต์ใช้แนวคิด BCG

2.2 ควรมีการวิจัยเชิงปริมาณเพิ่มเติมเพื่อยืนยันความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับแนวคิด BCG และประสิทธิภาพผลของการประกอบธุรกิจและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ การวิจัยในระยะยาว หรือการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) เพื่อติดตามผลของมาตรการลดคาร์บอนที่ร้านอาหารนำไปใช้จริง จะช่วยให้เห็นผลกระทบเชิงระบบและความยั่งยืนของแนวทางที่เสนอแนะได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น

2.3 ควรมีการศึกษาที่ครอบคลุมทั้งระบบตั้งแต่ต้นน้ำ (ผู้ผลิตวัตถุดิบปลอดภัย) กลางน้ำ (ผู้ประกอบการร้านอาหาร) และปลายน้ำ (ผู้บริโภคที่ได้บริโภคอาหารปลอดภัย การจัดการขยะอาหารจากการบริโภค รวมถึงการจัดการขยะจากการซื้อกลับบ้าน) เพื่อให้เข้าใจถึงปฏิสัมพันธ์และข้อท้าทายในแต่ละขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทานอย่างลึกซึ้ง และนำไปสู่การพัฒนาแนวทางการประยุกต์ใช้ BCG ที่เป็นองค์รวมและมีประสิทธิภาพสูงสุด

References

- APEC Support Fund. (2022). *APEC low carbon model town (LCMT), phase 2*. Retrieved May 27, 2024, from <https://aimp2.apec.org/sites/PDB/Lists/Proposals/DispForm.aspx?ID=360>
- Boonpienpon, N. (2017). Eco restaurant: An approach to wise and environment-friendly business operation. *Valaya Alongkorn Review (Humanities and Social Science)*, 7(2), 131-141.
- Department of Environmental Quality Promotion, Ministry of Natural Resources and Environment. (2019). *Example restaurant success and green restaurant*. Bangkok: Department of Environmental Quality Promotion, Ministry of Natural Resources and Environment.
- Designated Areas for Sustainable Tourism Administration. (2016). *Local food culture*. Retrieved May 27, 2024, from <https://www.dasta.or.th/en>
- Jeong, E., & Jang, S. (2010, October). Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective?. Paper presented at *the Hospitality Research Caesars Hospitality Research Summit*, Las Vegas, NV.
- Learning Center for Developing Koh Samui into a Low Carbon Island. (2020). *Meeting documents to listen to opinions from retail, wholesale, service, construction and land development businesses, community urban planning improvement project, Koh Samui, Koh Samui District*. Surat Thani: Koh Samui Municipality.
- Ongthun, C. (2021). Gastronomy tourism linkage to low carbon tourism. *Academic Journal Phranakhon Rajabhat University*, 12(1), 319-328.
- Phuanpoh, Y. (2018). Types of restaurants with characteristics of the successful restaurant entrepreneurs in Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, 11(1), 303-321.

- Praditsathaporn, C., Doungrat, E., Itin, N., Pinpu, M., & Wongkinee, W. (2017). Food recipe in Phayao: Inheritance of local wisdom and the nutritional value. *Area Based Development Research Journal*, 9(4), 297–313.
- Rotrat, W. (2023). *Study on the sanitary conditions of food service establishments in point of entry Mae Fah Luang Chiang Rai international Airport*. Retrieved January 31, 2024, from <https://www.ddc.moph.go.th/uploads/publish/1484720231011085335.pdf>
- Saekhow, A., Prajongsak, S., Mongkhon, C., & Sekkhunthod, S. (2019). Efficiency improvement of animal feed mill warehouse management: A case study of animal feed mill. *Journal of Humanities and Social Sciences Valaya Alongkorn*, 14(2), 69–77.
- Surat Thani Provincial Office. (2023). *The Minister of Tourism and Sports visited Surat Thani Province to discuss with the government and private sectors of 3 provinces to jointly drive the tourism economy*. Retrieved January 31, 2024, from <https://www.suratthani.go.th/home/news-announcement/executive-news/3-23.html>
- Suwanapha, C., Woowong, O., & Suphametheesakul, S. (2017). *Local food: The management process for the quality of life and social ethics In northern communities* (Research report). Mahachulalongkornrajavidyalaya University.
- Suwandacha, A. (2016). *Recognition of ASEAN tourists affects their willingness to go to green restaurant in Pattaya* (Unpublished master's thesis). Burapha University.
- Thailand Greenhouse Gas Management Organization (Public Organization). (2022). *Low carbon society guidebook*. Retrieved January 31, 2024, from https://www.tgo.or.th/2020/file_managers/uploads/file_managers/source/PUBLICATION/pdf/Book-Low%20Carbon%20new.pdf#pdfjs.action=download
- Thongpak, S., & Pooipakdee, S. (2021). Guideline for service modification and development of green restaurant “YamYenin Bangkok” during the Covid-19 Pandemic. *Journal of Liberal Arts and Service Industry*, 4(2), 8-10.
- Trakulpattanakorn, K. (2014). *Thai tourism promotion through of northern culinary* (Research report). Bangkok: Thailand Research Fund.
- Treeranpet, S., Pinsuwan, S., & Tanongsak, W. (2021). *Ituation and adjustment of restaurant operators in the area Ko Yo Subdistrict, Mueang District, Songkhla Province, after the COVID-19 situation*. Retrieved January 25, 2024, from http://www2.huso.tsu.ac.th/NCOM/GEOGIS2021/FULL_PAPER/PDF20211024221501_1.pdf

