

ການສຶກສາກ່ຽວກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ໃນສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA ໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ເມືອງວັງວຽງ, ສປປ ລາວ

ວັນທີ 12 ມີນາ 2024



ການສຶກສາກະກຽມໂດຍ

ທ່ານ Matthieu de Peyrelongue – ວິສະວະກອນດ້ານພະລັງງານ

ທ່ານ ດຣ ວັດທະນາມິໄຊ ຈັນຊີມພູ – ອາຈານສອນ ແລະ ນັກຄົ້ນຄ້ວາ, ຄະນະວິທະຍາສາດສິ່ງແວດລ້ອມ,
ມະຫາວິທະຍາໄລແຫ່ງຊາດລາວ

ທ່ານ ວິໄລວອນ ສີສະຫວາດ – ທີ່ປຶກສາດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ

ທ່ານ ວິໄລວັນ ໄຊຊະນະວົງເພັດ – ທີ່ປຶກສາດ້ານວຽກງານການໃຫ້ບໍລິການ

ຕິດຕໍ່ຜົວພັນ

Matthieu de Peyrelongue

ວິສະວະກອນດ້ານພະລັງງານ

(+856) 20 98 907 437

Whatsapp: +33 7 68 56 34 28

matthieu.peyrelongue@hotmail.fr

ສາລະບານ

1.	ບົດສະຫຼຸບຜູ້ບໍລິຫານ.....	4
2.	ພາກສະເໜີ.....	6
3.	ວິທີການ.....	7
4.	ຜົນການວິໄຈທີ່ສໍາຄັນ	11
4.1.	ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ	11
4.2.	ການຄາດຄະເນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.....	15
4.3.	ແນວທາງການຕິດຕາມຜົນໃນປັດຈຸບັນ.....	17
4.4.	ແນວທາງການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນປັດຈຸບັນ	19
4.5.	ຄວາມຮູ້, ທັກສະ ແລະ ຫັດສະນະຄະຕິ (KSA)	23
4.6.	ຊ່ອງວ່າງພາຍໃນທຸລະກິດ HORECA.....	24
4.7.	ຄວາມຄິດລິເລີ່ມເພີ່ມເຕີມຈາກທຸລະກິດ.....	
4.8.	ພາກສະຫຼຸບ.....	28
5.	ຂໍ້ສະເໜີແນະ.....	30
5.1.	ການຕິດຕາມກວດກາຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.....	30
5.2.	ການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ	30
5.3.	ທັກສະ, ຄວາມຮູ້ ແລະ ຫັດສະນະຄະຕິ.....	33
5.4.	HORECA.....	35
6.	ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ.....	37
6.1.	ການປະຊຸມຜູ້ຊ່ຽວຊານກ່ຽວກັບຂໍ້ຄົ້ນພົບທີ່ສໍາຄັນ.....	37

1. ບົດສະຫຼຸບຜູ້ບໍລິຫານ

ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ຈາກການວິເຄາະອາຫານບູດເນົາ ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ມີຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນປະລິມານໜ້ອຍທີ່ສຸດໃນທຸລະກິດ ໂດຍສ່ວນໃຫຍ່, ແຕ່ວ່າຊ່ອງຫວ່າງຂອງຂໍ້ມູນໄດ້ກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມເປັນກົງວົນຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ. ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ຈະກະຈຸກຕົວຢູ່ໃນຂະບວນການຈັດກຽມອາຫານ ແລະ ການຈັດອາຫານແບບເສີບເປັນຈານ/ແບບ ບຸບຝັ່. ໂຮງແຮມຫຼາຍແຫ່ງແມ່ນສະຖານທີ່ ທີ່ສ້າງຂີ້ເຫຍື້ອປະເພດຈານໜ້ອຍກວ່າຢ່າງເຫັນໄດ້ຊັດເຈນເມື່ອສົມ ທຽບກັບຂີ້ເຫຍື້ອຈາກອາຫານປະເພດບຸບຝັ່. ຮ້ານອາຫານຕ່າງໆ ສະແດງໃຫ້ເຫັນຜົນໄດ້ຮັບຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດ ອາຫານໄດ້ດີ ກ່ວາຮ້ານກາເຟ ແລະ ໂຮງແຮມຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ, ໂດຍໃຫ້ຄຳແນະນຳວ່າ ຮູບແບບການດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼັກຂອງພວກເຂົາແມ່ນມີບົດບາດທີ່ມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ. ຂີ້ເຫຍື້ອເສດ ອາຫານໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ເບິ່ງຄືວ່າຈະກະຈຸກຕົວສະເພາະຢູ່ໃນຂັ້ນຕອນການຈັດກຽມອາຫານ ແລະ ການຈັດອາຫານ ແບບເສີບເປັນຈານ/ແບບບຸບຝັ່.

ທຸລະກິດສ່ວນໜ້ອຍກໍ່ໃຫ້ເກີດຂີ້ເຫຍື້ອເຖິງ 2 kg ຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ, ເຊິ່ງຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີຄວາມເອົາໃຈໃສ່ເປັນພິ ເສດ. ໂດຍທີ່ 88% ຂອງທຸລະກິດໄດ້ເກີນເກນມາດຕະຖານ 80g ຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ, ໂດຍເນັ້ນຍ້າໃຫ້ເຫັນເຖິງ ຄວາມຈຳເປັນໃນການດຳເນີນການຮ່ວມກັນ ແລະ ຍຸດທະສາດດ້ານການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ມີປະສິດທິພາບ. ໃນ ເມືອງວັງວຽງ, ທຸລະກິດຕ່າງໆໄດ້ປະສົບຜົນສຳເລັດທາງດ້ານການຫຼຸດຜ່ອນ ການສ້າງຂີ້ເຫຍື້ອຈາກອາຫານໂດຍສະ ເລ່ຍ 40% ໂດຍຜ່ານກິດຈະກຳຕ່າງໆຂອງອົງການ Swisscontact.

ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍກ່ຽວກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ການສຶກສາຄາດຄະເນວ່າທຸລະກິດຈຳນວນຫຼາຍກວ່າ 30% ສາມາດປະຫຍັດເງິນໄດ້ເຖິງ 10,000 ກີບຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ ຖ້າວ່າພວກເຂົາຫຼຸດປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອລົງ. ຄ່າສະເລ່ຍຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານແມ່ນຢູ່ທີ່ປະມານ 7,000 ກີບຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງ ລາຍສຳລັບຮ້ານອາຫານ ແລະ ຮ້ານກາເຟ ແລະ ສູງເຖິງ 8,000 ກີບສຳລັບໂຮງແຮມຕ່າງໆ.

ການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ຖືເປັນໂອກາດທາງດ້ານການເງິນທີ່ຊັດເຈນສຳລັບສອງກຸ່ມຫຼັກ:

- ❖ ທຸລະກິດທີ່ມີຂີ້ເຫຍື້ອປະລິມານສູງ: ດ້ວຍຖານລູກຄ້າທີ່ມີຂະໜາດໃຫຍ່, ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອພຽງແຕ່ ປະລິມານທີ່ໜ້ອຍ ແຕ່ກໍ່ສາມາດປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໄດ້ເປັນຈຳນວນຫຼາຍ.
- ❖ ທຸລະກິດທີ່ມີຄ່າໃຊ້ຈ່າຍດ້ານຂີ້ເຫຍື້ອສູງ: ການຄາດຄະເນຂອງພວກເຮົາສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ທຸລະກິດຈຳ ນວນໜຶ່ງມີຄ່າໃຊ້ຈ່າຍດ້ານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານສູງຫຼາຍ, ເຊິ່ງສູງເຖິງ 48,000 ກີບຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ. ພວກເຂົາໄດ້ຮັບປະ ໂຫຍດຢ່າງຫຼວງຫຼາຍຈາກໂຄງການລິເລີ່ມການຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອ.

ການຕິດຕາມຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນປັດຈຸບັນ

ການເກັບກຳຂໍ້ມູນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານແມ່ນມັກຈະຖືກລະເລີຍ ແລະ ຍັງຄົງເປັນຊ່ອງວ່າງທີ່ສຳຄັນ. ການສຳຫຼວດ ໄດ້ເປີດເຜີຍໃຫ້ເຫັນວ່າ: ການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອໃນທຸລະກິດແມ່ນຍັງບໍ່ມີຄວາມເຂົ້າໃຈກັນເປັນຢ່າງດີ, ໂດຍມີພຽງ ແຕ່ 30% ຂອງທຸລະກິດທີ່ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການຕິດຕາມຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ມີພຽງແຕ່ 14% ຂອງອາຫານ ປະເພດບຸບຝັ່ທີ່ນຳໃຊ້ການຕິດຕາມກວດກາໂດຍສະເພາະ, ໂດຍທີ່ແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ພົບເຫັນເປັນປະຈຳທີ່ສຸດ ແມ່ນການນັບຈຳນວນຖົງຂີ້ເຫຍື້ອ. ແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ຄອບຄຸມຫຼາຍຂຶ້ນ ເຊັ່ນວ່າ: ການວັດແທກປະລິ ມານຂີ້ ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂັ້ນຕອນຕ່າງໆ, ການປະເມີນຄວາມເພິ່ງພໍໃຈຂອງລູກຄ້າ ແລະ ການບັນທຶກຄຳສັ່ງ ຈະບໍ່ໄດ້ ຮັບການລາຍງານ.

ແນວທາງການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນປັດຈຸບັນ

ມີທຸລະກິດພຽງແຕ່ສ່ວນໜ້ອຍເທົ່ານັ້ນ ທີ່ດຳເນີນການຢ່າງຈິງຈັງໃນການຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງຕົນ. ບັນດາທຸລະກິດທີ່ໄດ້ດຳເນີນການສຳຫຼວດຈະແຈກຢາຍອາຫານສ່ວນທີ່ເຫຼືອໃຫ້ແກ່ພະນັກງານ, ເຊິ່ງເປັນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ພະນັກງານອີກດ້ວຍ.

ທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນແນ່ໃສ່ການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານອອກຈາກປະເພດອື່ນໆ ແລະ ນຳໃຊ້ເພື່ອເປັນອາຫານສັດ, ແຕ່ວ່າຍັງມີຫ້ອງສຳລັບການປັບປຸງໂດຍການນຳເອົາແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ມີຄວາມຄອບຄຸມ ແລະ ມີປະສິດທິພາບຫຼາຍຂຶ້ນໄປໃຊ້. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ມີທຸລະກິດຫຼາຍກວ່າ 70% ນຳໃຊ້ມາດຕະການຄັດແຍກຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງມາດຕະການ, ເຊິ່ງສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມຕັ້ງໃຈທີ່ດີຕໍ່ແນວທາງການປະຕິບັດໃນການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອ. ການຮີໂຊເຄິລຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານແມ່ນດຳເນີນການໂດຍ ທຸລະກິດທີ່ໄດ້ດຳເນີນການສຶກສາ ປະກອບດ້ວຍການບໍລິໂພກຂອງພະນັກງານ, ການບໍລິຈາກອາຫານໃຫ້ສັດເປັນຕົ້ນ. ແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ເປັນນະວັດຕະກຳເຊັ່ນການຜະລິດແກ້ສຊີວະພາບແມ່ນຍັງຫາໄດ້ຍາກ.

ມີລູກຄ້າພຽງບໍ່ເທົ່າໃດເປັນເຊັ່ນເທົ່ານັ້ນທີ່ໄດ້ຮັບແຈ້ງກ່ຽວກັບບັນຫາດັ່ງກ່າວນີ້ໃນລະຫວ່າງການຮັບປະທານອາຫານ. ສິ່ງດັ່ງກ່າວນີ້ແມ່ນເນັ້ນໜັກໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມຈຳເປັນໃນການໃຫ້ຄວາມຮູ້ແກ່ລູກຄ້າ ກ່ຽວກັບໂຄງການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ, ເນື່ອງຈາກ 75% ຂອງທຸລະກິດບໍ່ໄດ້ມີການສື່ສານໃນຫົວຂໍ້ດັ່ງກ່າວນີ້ ແລະ ບໍ່ເຄີຍໄດ້ຄຳນຶງເຖິງບັນຫາດັ່ງກ່າວນີ້ເລີຍ.

ຄວາມຮູ້, ທັກສະ ແລະ ຫັດສະນະຄະຕິ

ການສຶກສາໄດ້ເປີດເຜີຍໃຫ້ເຫັນເຖິງ ການຂາດການເຊື່ອມໂຍງກັນລະຫວ່າງ ລະດັບຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ມີໃນຕົວຈິງ ແລະ ການປະເມີນຜົນຕົນເອງ ທີ່ບົ່ງຊີ້ວ່າບໍ່ມີຄວາມຄຳນຶງເຖິງບັນຫາດັ່ງກ່າວ. ດັ່ງນັ້ນ 100% ຂອງທຸລະກິດ HORECA ຈຶ່ງບໍ່ໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນ ນອກເໜືອຈາກກິດຈະກຳການເຄື່ອນໄຫວຂອງອົງການ Swisscontact ເພື່ອປັບປຸງການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງຕົນ. ເຊິ່ງບັນຫາດັ່ງກ່າວນີ້ແມ່ນຍ້ອນວ່າ ຊ່ອງວ່າງທີ່ສຳຄັນໃນການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ຊັບພະຍາກອນໃນການເສີມສ້າງຄວາມສາມາດ. ເຖິງແມ່ນວ່າ ການເຄື່ອນໄຫວວຽກງານຈຳນວນໜຶ່ງ ຈະໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈາກອົງການ Swisscontact ກໍ່ຕາມ, ແຕ່ວ່າທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ ກໍ່ບໍ່ໄດ້ຮັບສິດທິປະໂຫຍດຈາກການກວດສອບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ຫຼື ໂປຣແກຣມການຝຶກອົບຮົມພາຍໃນອົງກອນຢ່າງຄອບຄຸມ ແລະ ທີມງານຄະນະຄົ້ນຄ້ວາກໍ່ໄດ້ພົບວ່າ ບໍ່ມີການໃຫ້ບໍລິການດັ່ງກ່າວໃນ ສປປ ລາວ. ຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນເນັ້ນໜັກເຖິງຄວາມຈຳເປັນໃນການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ແກ່ພະນັກງານໃນຂົງເຂດວຽກງານເຫຼົ່ານີ້.

ໄດ້ພົບການຕອບຮັບດ້ານບວກໃນກຸ່ມບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆ, ໂດຍທີ່ 96% ສະແດງເຖິງຄວາມສົນໃຈທີ່ຈະແກ້ໄຂບັນຫາດັ່ງກ່າວນີ້. ທຸລະກິດ 73% ຈະໃຫ້ການພິຈາລະນາປັບປ່ຽນເມນູອາຫານເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງຕົນ, ໂດຍການແນ່ໃສ່ທີ່ການປະຫຍັດຕົ້ນທຶນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ ແລະ ຄວາມເພິ່ງພໍໃຈຂອງລູກຄ້າ. ນອກຈາກນີ້, ມີ 66% ຂອງທຸລະກິດ ທີ່ຈະໃຫ້ການພິຈາລະນາປັບປຸງສ່ວນປະສົມໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານຂອງຕົນອີກດ້ວຍ.

ຈາກການສຳຫຼວດໄດ້ພົບວ່າ ທຸລະກິດຕ່າງແມ່ນຄຳນຶງເຖິງການປັບປຸງແນວທາງການປະຕິບັດໃນການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ເຊິ່ງລວມເຖິງ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ສະພາບແວດລ້ອມ, ການປະຫຍັດຕົ້ນທຶນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ, ການມີສຸຂະອານາໄມທີ່ດີຂຶ້ນ, ຫຼຸດຜ່ອນການສົ່ງກິ່ນເໝັນ ແລະ ເປັນຫົວອາຫານສັດສຳລັບພະນັກງານລ້ຽງສັດ. ມີທຸລະກິດຈຳນວນເຄິ່ງໜຶ່ງໄດ້ໃຫ້ສຳພາດວ່າ ກຳລັງພິຈາລະນາທີ່ຈະນຳໃຊ້ບັນດາມາດຕະການຕ່າງໆ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນຍິນດີທີ່ຈະຈັດສັນເວລາໃຫ້ແກ່ພະນັກງານໂດຍສະເພາະ. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ພວກເຮົາຍັງໄດ້ສະແດງເຖິງຄວາມເປັນຫ່ວງກ່ຽວກັບພາລະທາງດ້ານການເງິນ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການອຸປະກອນເຄື່ອງມືພິເສດອີກດ້ວຍ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະ

ທຸລະກິດຂອງ HORECA ສາມາດຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໄດ້ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ.

ກ່ອນອື່ນ, ທຸລະກິດຕ່າງໆມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ຈະຕ້ອງມີພາບທີ່ຊັດເຈນກ່ຽວກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ມີການຕິດຕາມປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອໃນທຸກຂັ້ນຕອນ, ບໍ່ວ່າຈະເປັນການບູດເໝົ້າ, ການຈັດກຽມອາຫານແບບບຸບຜີ້ ແລະ ແບບເປັນຈານ ເຊິ່ງເປີດເຜີຍໃຫ້ເຫັນຈຸດຕ່າງໆທີ່ຈະຕ້ອງມີການປັບປຸງ. ດ້ວຍຄວາມຮູ້ດັ່ງກ່າວນີ້, ທຸລະກິດຕ່າງໆສາມາດປັບປຸງການແກ້ໄຂບັນຫາໄດ້. ພວກເຂົາສາມາດສື່ສານເຖິງຄວາມຕັ້ງໃຈຕໍ່ຄວາມຍິນຍົງ, ນຳສະເໜີສ່ວນຫຼຸດສຳລັບອາຫານທີ່ໝົດອາຍຸ ແລະ ສ້າງເມນູທີ່ຜິເສດທີ່ໃຊ້ສ່ວນປະສົມທີ່ໃກ້ຈະໝົດອາຍຸ. ການເປັນຄູ່ຮ່ວມມືກັບຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ ສຳລັບຜົນຜະລິດຕາມລະດູການ ແລະ ຍອມຮັບເອົາຜິດຜັກທີ່ “ຂີ້ລາຍ” ຈະເປັນການຊ່ວຍຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອໄດ້ເພີ່ມເຕີມ. ຈັດການຝັກອົບຮົມໃຫ້ພໍ່ຄົວແມ່ຄົວ ດ້ານການນຳເອົາສິ່ງເສດເຫຼືອກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອໃນການຈັດກຽມອາຫານແມ່ນປະເດັນທີ່ມີຄວາມສຳຄັນ. ຖ້າຂີ້ເຫຍື້ອສະເພາະທີ່ມີປ້າຍຊັດເຈນຈະຊ່ວຍສົ່ງເສີມໃຫ້ແກ່ການກຳຈັດຂີ້ເຫຍື້ອໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ເໝາະສົມ, ໃນຂະນະທີ່ເສດອາຫານທີ່ເຫຼືອແມ່ນສາມາດນຳມາໃຊ້ໃນໂຄງການຫົວອາຫານສັດ, ປ່ຽນແປງສະພາບຜະລິດເປັນອາຍແກັສຊີວະພາບ, ເປັນຝຸນປົ່ມຫຼື ເປັນມູນຂີ້ກະເດືອນ.

ມີໂປຣແກຣມຈັດການຝັກອົບຮົມພາຍໃນອົງກອນ ເພື່ອເພີ່ມທ່າແຮງໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ພະນັກງານດ້ວຍຄວາມຮູ້ ແລະ ທັກສະຄວາມສາມາດໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອຢ່າງມີປະສິດທິພາບຈະເປັນປະເດັນທີ່ມີຄວາມສຳຄັນໃນການບໍລິບົດທີ່ໄດ້ຮັບການເປີດເຜີຍພາຍໃຕ້ການສຶກສາໃນຄັ້ງນີ້.

ບັນດາຂັ້ນຕອນເຫຼົ່ານີ້ ບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນການຫຼຸດຜ່ອນຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ຍັງເປັນການປະຫຍັດເງິນອີກດ້ວຍ. ນອກຈາກນີ້, ຍັງຕ້ອງມີຍຸດທະສາດຄວາມເປັນເຈົ້າການ ເພື່ອຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມຄວາມຮ່ວມມືກັບບັນດາຊາວກະສິກອນ, ການລົນນະລົງການປູກຈິດສຳນຶກຂອງສາທາລະນະ ແລະ ໂປຣແກຣມການຝັກອົບຮົມພາຍໃນອົງກອນເພື່ອໃຫ້ພະນັກງານໄດ້ມີຄວາມຮູ້ ແລະ ທັກສະໃນການຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທົ່ວທັງຕ່ອງໂສ້ການສະໜອງ. ແນວຄິດດ້ານນະວັດຕະກຳເຊັ່ນ ແອັບອາຫານທີ່ຫຼຸດລາຄາ ແລະ ສັນຍາທີ່ເປັນປະໂຫຍດຮ່ວມກັນກັບຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນຈະສາມາດໃຫ້ສິດຜົນປະໂຫຍດເພີ່ມເຕີມໄດ້ອີກດ້ວຍ.

2. ພາກສະເໜີ

ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການ HORECA ຂອງ ສປປ ລາວ: ຄວາມທ້າທາຍ ແລະ ໂອກາດ

ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແມ່ນບັນຫາທີ່ມີຄວາມກົດດັນໃນລະດັບໂລກ, ໂດຍມີຜົນກະທົບຕໍ່ສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ເສດຖະກິດຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ. ໂດຍອີງຕາມຂໍ້ມູນຈາກ ອົງການສະຫະປະຊາຊາດເພື່ອສິ່ງແວດລ້ອມ (UNEP), ໄດ້ມີການຄາດຄະເນວ່າມີຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານເກີດຂຶ້ນປະມານ 931 ລ້ານໂຕນໃນປີ 2019, ໂດຍທີ່ຂະແໜງການບໍລິການດ້ານອາຫານແມ່ນມີສ່ວນທີ່ສຳຄັນໃນການສ້າງປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ສູງເຖິງ 26% ຂອງຕົວເລກດັ່ງກ່າວນີ້. ອາຫານທີ່ເປັນຂີ້ເຫຍື້ອດັ່ງກ່າວນີ້ຈະສະຫຼາຍຕົວໃນຊຸມຖົມ, ເຊິ່ງຈະປ່ອຍອາຍແກັສມີເທນ ແລະ ຄາດວ່າຈະເປັນສາຍເຫດຂອງການປ່ອຍອາຍແກັສເຮືອນແກ້ວທົ່ວໂລກປະມານ 8-10%.¹

ໃນ ສປປ ລາວ, ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານແມ່ນຖືເປັນຄວາມທ້າທາຍ ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງໃນເຂດພື້ນທີ່ຕົວເມືອງ. ຂໍ້ສັງເກດຈາກໂຄງການຫັນປ່ຽນຂີ້ເຫຍື້ອໃຫ້ເປັນມູນຄ່າ ລະບຸວ່າຫຼາຍກວ່າ 30% ຂອງເຂດພື້ນທີ່ດັ່ງກ່າວນີ້ແມ່ນຂາດແນວທາງການປະຕິບັດໃນການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ເໝາະສົມ. ການສຶກສາເມື່ອບໍ່ດົນມານີ້ໂດຍ ສະຖາບັນ Global Green Growth Institute (GGGI) ໄດ້ເປີດເຜີຍໃຫ້ເຫັນວ່າ: ຂີ້ເຫຍື້ອອິນຊີແມ່ນ

ຄົດເປັນ 56% ຂອງຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ຖິ້ມໃນຕົວເມືອງ, ໂດຍທີ່ 44.3% ແມ່ນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍສະເພາະ.² ໃນຂະນະທີ່ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນບັນດາປະເທດທີ່ກຳລັງພັດທະນາມັກຈະໄດ້ຮັບການສຶກສາພາຍໃນບໍລິບົດຂອງການກະສິກຳທີ່ມີຄວາມຍືນຍົງ ແລະ ການຈັດການສິ່ງແວດລ້ອມ, ນອກຈາກນີ້ ຂະແໜງການໃຫ້ບໍລິການ (HORECA: ໂຮງແຮມ, ຮ້ານອາຫານ, ຮ້ານກາເຟ) ກໍ່ຍັງມີບົດບາດທີ່ສຳຄັນເຊັ່ນດຽວກັນ.

ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ຍັງມີຜົນງານການຄົ້ນຄ້ວາທີ່ຂ້ອນຂ້າງຈຳກັດທົ່ວໂລກ ກ່ຽວກັບຫົວຂໍ້ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານພາຍໃນຂະແໜງການ HORECA. ຊ່ອງວ່າງຄວາມຮູ້ດັ່ງກ່າວນີ້ແມ່ນມີຄວາມຮຸນແຮງໂດຍສະເພາະໃນ ສປປ ລາວ.

ການຈັດການຊ່ອງວ່າງດ້ານຄວາມຮູ້: ການສຶກສາຂອງອົງການ Swisscontact

ເພື່ອຈັດການຊ່ອງວ່າງດ້ານຄວາມຮູ້ທີ່ສຳຄັນດັ່ງກ່າວນີ້ ແລະ ປະກອບສ່ວນໃຫ້ແກ່ຄວາມສຳເລັດຂອງການແຊກແຊງຂອງໂຄງການຫັນປ່ຽນຂີ້ເຫຍື້ອໃຫ້ເປັນມູນຄ່າ, ອົງການ Swisscontact ໄດ້ມອບໝາຍການສຶກສາເພື່ອກວດສອບແນວທາງການປະຕິບັດໃນການສ້າງ ແລະ ການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານພາຍໃນຂະແໜງການ HORECA ຂອງບັນດາເມືອງຕ່າງໆທີ່ເປັນເປົ້າໝາຍຂອງໂຄງການເຊັ່ນ: ເມືອງຈັນທະບູລີ ແລະ ເມືອງໄຊເຊດຖາ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ເມືອງວັງວຽງ, ແຂວງວຽງຈັນ.

ບົດລາຍງານນີ້ນຳສະເໜີຜົນໄດ້ຮັບຈາກການສຶກສາດັ່ງກ່າວ, ເຊິ່ງມີເປົ້າໝາຍເພື່ອ:

- ຫາປະລິມານການສ້າງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານພາຍໃນຂະແໜງການ HORECA ຂອງບັນດາເມືອງເປົ້າໝາຍ.
- ກຳນົດເຂດຜືນທີ່ສຳຄັນທີ່ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານເກີດຂຶ້ນຕະຫຼອດຕ່ອງໂສ້ການສະໜອງດ້ານອາຫານ.
- ປະເມີນແນວທາງການປະຕິບັດໃນປັດຈຸບັນສຳລັບການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ການນຳກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່ ແລະ ການກຳຈັດ.
- ປະເມີນຄວາມຮູ້, ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິຂອງພະນັກງານ HORECA ກ່ຽວກັບການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ພັດທະນາຂໍ້ສະເໜີແນະນຳແນວທາງການປະຕິບັດສຳລັບທຸລະກິດຂອງ HORECA ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ປັບປຸງແນວທາງການປະຕິບັດໃນການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.

ດ້ວຍການສະໜອງຄວາມເຂົ້າໃຈທີ່ຄອບຄຸມກ່ຽວກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການ HORECA ຂອງສປປ ລາວ, ບົດລາຍງານສະບັບນີ້ແມ່ນມີເປົ້າໝາຍແນໃສ່ເພື່ອເພີ່ມທ່າແຮງຂອງຜູ້ທີ່ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ດ້ານຄວາມຮູ້ ແລະ ອຸປະກອນເຄື່ອງມືທີ່ມີຄວາມຈຳເປັນໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດຕ່າງໆໃນການຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ. ບັນດາຍຸດທະສາດເຫຼົ່ານີ້ ບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ສະພາບແວດລ້ອມໂດຍການຫຼຸດຜ່ອນການປ່ອຍອາຍແກັສເຮືອນແກ້ວເທົ່ານັ້ນ, ແຕ່ວ່າຍັງເປັນການຫຼຸດຕົ້ນທຶນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສຳລັບບັນດາທຸລະກິດ HORECA ອີກດ້ວຍ.

¹ ອົງການສະຫະປະຊາຊາດເພື່ອສິ່ງແວດລ້ອມ (2021). ບົດລາຍງານດັດຊະນີຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານປີ 2021. ໄນໂຮບີ

² VCOMS - ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິການຕົວເມືອງນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ (2022): ຍຸດທະສາດ ແລະ ແຜນການດຳເນີນງານການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອຢ່າງຍືນຍົງໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ 2021-2030. ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ.

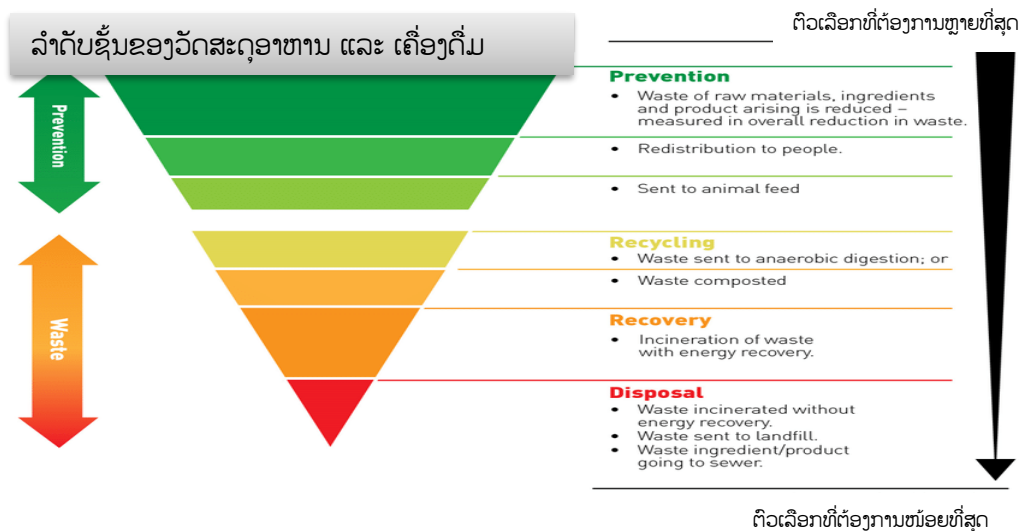
3. ວິທີການ

ກອບແນວຄວາມຄິດ

ລຳດັບຊັ້ນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງປະເທດອັງກິດ³ ສະໜອງກອບການເຮັດວຽກທີ່ມີຄຸນຄ່າສຳລັບການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຢ່າງມີປະສິດທິພາບໃນຂະແໜງການ HORECA. ຕໍ່ໄປນີ້ແມ່ນລາຍລະອຽດຂອງຂັ້ນຕອນທີ່ສຳຄັນ:

- **ປ້ອງກັນຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ຂີ້ເຫຍື້ອສ່ວນເກີນ:** ບັນຫານີ້ຄວນເປັນບຸລິມະສິດທີ່ມີຄວາມສຳຄັນທີ່ສຸດຂອງທ່ານ. ຍຸດທະສາດດ້ານຕ່າງໆເຊິ່ງປະກອບໄປດ້ວຍ ການວາງແຜນການເມນູທີ່ຖືກຕ້ອງ, ການຈັດການສິນຄ້າຄ້າງສາງທີ່ມີປະສິດທິພາບ ແລະ ການຄວບຄຸມສັດສ່ວນປະກອບ.
- **ແຈກຢາຍອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມສ່ວນເກີນຄືນໃໝ່:** ບໍລິຈາກອາຫານທີ່ກິນໄດ້ໃຫ້ແກ່ອົງກອນການກຸສົນ ຫຼື ຄູ່ຮ່ວມມືກັບທະນາຄານອາຫານ.
- **ການນຳເອົາເສດອາຫານກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່:** ສຳຫຼວດຕົວເລືອກຕ່າງໆເຊັ່ນ ການປ່ຽນແປງອາຫານທີ່ເຫຼືອກິນເຫຼືອໃຊ້ໃຫ້ເປັນຫົວອາຫານສັດ ຫຼື ວັດສະດຸຊີວະພາບ.
- **ການຮີໂຊເຄິລຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ:** ປະຕິບັດໂປຣແກຣມການຍ່ອຍສະຫຼາຍແບບທີ່ບໍ່ໃຊ້ອົອກຊີເຈນ ຫຼື ແບບລະບົບຍ່ອຍສະຫຼາຍອາຫານເພື່ອນຳເອົາຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໄປຝັງຖິມ.
- **ການຄົ້ນພົບພະລັງງານ:** ຖ້າຫາກວ່າຕົວເລືອກຕ່າງໆທີ່ໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງບໍ່ອາດທີ່ຈະປະຕິບັດໄດ້, ໃຫ້ພິຈາລະນາເຖິງການປ່ຽນແປງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃຫ້ກາຍເປັນພະລັງງານໂດຍຜ່ານຂະບວນການປຸງແຕ່ງແບບພິເສດ.
- **ການກຳຈັດຖິ້ມເປັນທາງເລືອກສຸດທ້າຍ:** ການກຳຈັດຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຊຸມຝັງຖິມຄວນຖືເປັນທາງເລືອກສຸດທ້າຍທີ່ແນ່ນອນ ເນື່ອງຈາກຈະສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ສະພາບແວດລ້ອມ.

ແຜ່ນພາບຂ້າງລຸ່ມນີ້ແມ່ນເນັ້ນໜັກໃຫ້ເຫັນເຖິງຫຼັກການທີ່ມີຄວາມສຳຄັນ: ການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ຕັ້ງແຕ່ເບື້ອງຕົ້ນໃນຂະບວນການແມ່ນຍຸດທະສາດໜຶ່ງທີ່ມີປະສິດທິພາບ.



³<https://www.gov.uk/government/publications/food-and-drink-waste-hierarchy-deal-with-surplus-and-waste/food-and-drink-waste-hierarchy-deal-with-surplus-and-waste>

ໂດຍສອດຄ່ອງກັບບັນດາຫຼັກການຕ່າງໆເຫຼົ່ານີ້, ການສຶກສານີ້ຈະສຳຫຼວດທຸກຂັ້ນຕອນຂອງການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການ HORECA, ທີ່ຄອບຄຸມເຖິງການປ້ອງກັນ, ການເພີ່ມປະສິດທິພາບການດຳເນີນງານ, ການຮີໂຊເຄິລ ແລະ ທາງເລືອກການນຳກັບມາໃຊ້ຄືນທີ່ເປັນໄປໄດ້.

ດັ່ງນັ້ນ, ການສະຫຼຸບຂອງພວກເຮົາ ຈຶ່ງຈະແນໃສ່ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນໄລຍະຕ່າງໆເຊັ່ນ:

- ການບຸດເໝົາ: ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ເກີດຂຶ້ນໃນລະດັບກ່ອນແຕ່ງກິນ, ກ່ອນທີ່ຜະລິດຕະພັນປຸງແຕ່ງຈະສຸກ.
- ການຈັດກຽມອາຫານ: ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ເກີດຂຶ້ນໃນລະຫວ່າງການຈັດກຽມອາຫານ.
- ອາຫານບຸບເຜັ: ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ຄົງເຫຼືອຢູ່ໃນຕອນສຸດທ້າຍຂອງອາຫານບຸບເຜັ.
- ອາຫານປະເພດຈານ: ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ຄົງເຫຼືອຝາຍຫຼັງຈາກທີ່ຮັບປະທານອາຫານແລ້ວ.

ການສຶກສາຂອງພວກເຮົາແມ່ນກວມເອົາຂະແໜງການ HORECA ທັງໝົດ, ເຊິ່ງລວມເຖິງ ໂຮງແຮມ, ຮ້ານອາຫານ ແລະ ຮ້ານກາເຟ, ໂດຍທີ່ທຸລະກິດຕ່າງໆແບ່ງອອກເປັນ ທຸລະກິດຂະໜາດນ້ອຍ (ທີ່ມີພະນັກງານໜ້ອຍກວ່າ 19 ຄົນ), ທຸລະກິດຂະໜາດປານກາງ (ທີ່ມີພະນັກງານຕັ້ງແຕ່ 19 ເຖິງ 99 ຄົນ) ແລະ ທຸລະກິດຂະໜາດໃຫຍ່ (ທີ່ມີພະນັກງານຫຼາຍກວ່າ 99 ຄົນ) ຕາມການຈັດປະເພດໝວດໝູ່ຢ່າງເປັນທາງການ⁴.

ວັດຖຸປະສົງ

ການສຶກສານີ້ແມ່ນມີເປົ້າໝາຍ ເພື່ອສ້າງຄວາມເຂົ້າໃຈເຖິງຂໍ້ຈຳກັດຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການ HORECA ໃນ ສປປ ລາວ, ໂດຍການແນໃສ່ຄວາມທ້າທາຍໃນການຈຳແນກປະເພດ, ການກຳນົດປະລິມານ ແລະ ຈຳແນກຄຸນລັກສະນະຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ໃຊ້ໃນການໃຫ້ບໍລິການ. ວັດຖຸປະສົງຕົ້ນຕໍແມ່ນປະກອບດ້ວຍການກຳນົດປະເພດ ແລະ ປະລິມານຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ການກຳນົດພື້ນທີ່ຫຼັກການດຳເນີນງານ, ການຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອ, ການປຶກສາຫາລືກ່ຽວກັບການແກ້ໄຂບັນຫາທີ່ເປັນນະວັດຕະກຳສຳລັບການຮີໂຊເຄິລຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ຫຼື ການນຳພະລັງງານກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່. ການສຶກສາແມ່ນແນໃສ່ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນໄລຍະຕ່າງໆທີ່ເກີດຂຶ້ນໃນຂະແໜງການ HORECA, ການກຳນົດເປົ້າໝາຍດ້ານທຸລະກິດຕ່າງໆໃນເມືອງຈັນທະບູລີ ແລະ ເມືອງໄຊເຊດຖາ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ. ການສຶກສາຈະໄດ້ຮັບຄຳແນະນຳຈາກຄຳຖາມການຄົ້ນຄ້ວາຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

1. ການກຳນົດຄຸນລັກສະນະຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ:

- ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານປະເພດ ແລະ ປະລິມານໃດທີ່ເກີດຂຶ້ນໃນການດຳເນີນງານທົ່ວທັງຂະແໜງການ HORECA (ການບຸດເໝົາ, ການຈັດກຽມອາຫານ, ອາຫານແບບບຸບເຜັ, ອາຫານປະເພດຈານ) ສຳລັບທຸລະກິດຂະໜາດຕ່າງໆ (SME)?
- ແມ່ນຫຍັງທີ່ເປັນສາຍເຫດຕົ້ນຕໍ ແລະ ຕົ້ນທຶນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນແຕ່ລະພື້ນທີ່?
- ປັດຈຸບັນມີການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທົ່ວທັງການດຳເນີນງານຄືແນວໃດ?

2. ຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ:

- ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຈະຫຼຸດລົງໃນການຈັດຊື້, ການຈັດເກັບ, ການຈັດກຽມ ແລະ ການກຳຈັດໄດ້ຄືແນວໃດ?
- ການປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ ແລະ ຜົນປະໂຫຍດດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ (ການຫຼຸດ CO₂) ທີ່ເປັນໄປໄດ້ໃດແດ່ທີ່ສາມາດດຳເນີນການໄດ້ໂດຍຜ່ານຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນ?
- ໃຜແດ່ທີ່ຕ້ອງມີສ່ວນຮ່ວມ (ຝ່າຍບໍລິຫານ, ພະນັກງານ, ລູກຄ້າ) ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດເຫຼົ່ານີ້?

3. ການຮີໂຊເຄີລ ແລະ ການນຳເອົາຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານມາໃຊ້ຄືນໃໝ່:

- ມີຕົວເລືອກການຮີໂຊເຄີລ/ການນຳມາໃຊ້ຄືນໃໝ່ໃນສະຖານທີ່ສຳລັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານປະເພດໃດແດ່ (ການເຮັດຜຸ່ນບົ່ມ, ການຍ່ອຍສະຫຼາຍແບບບໍ່ໃຊ້ອົກຊີເຈນ)?
- ມີຕົວເລືອກອອກສະຖານທີ່ໃດແດ່ສຳລັບການຮີໂຊເຄີລ ຫຼື ການນຳເອົາພະລັງງານກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່?
- ການແກ້ໄຂບັນຫາເຫຼົ່ານີ້ມີຜົນກະທົບທາງດ້ານເສດຖະກິດ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມຄືແນວໃດ?

⁴ <https://Incci.la/smes/>

4. ຂໍ້ສະເໜີແນະສໍາລັບ ສປປ ລາວ:

- ຂໍ້ສະເໜີແນະໃດແດ່ສໍາລັບການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ການຮີໂຊເຄີລ ແລະ ການນໍາກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່ທີ່ມີຄວາມເໝາະສົມທີ່ສຸດສໍາລັບສະພາບການຂອງ ສປປ ລາວ?
- ເງື່ອນໄຂໃນເບື້ອງຕົ້ນ ແລະ ການສະໜັບສະໜູນໃດແດ່ທີ່ມີຄວາມຈໍາເປັນສໍາລັບຂໍ້ສະເໜີແນະເຫຼົ່ານີ້ນໍາໄປໃຊ້ກັບທຸລະກິດຂະໜາດປະເພດຕ່າງໆຂອງ HORECA?

ຕົວແບບທຸລະກິດ

ການສຶກສາແມ່ນແນໃສ່ທຸລະກິດຂອງ HORECA ເຊິ່ງໄດ້ແກ່ ໂຮງແຮມ, ຮ້ານອາຫານ ແລະ ຮ້ານກາເຟ. ຕາຕະລາງຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງທຸລະກິດຂະໜາດຕ່າງໆທີ່ໄດ້ສໍາພາດໃນລະຫວ່າງການສຶກສາຄັ້ງນີ້ສໍາລັບແຕ່ລະປະເພດໝວດໝູ່:

ລຸກຄ້າຕໍ່ວັນ	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	9	7	9
ສະເລ່ຍ	88	3 3	40
ປານກາງ	50	2 8	23
ສູງສຸດ	567	118	231

ຈໍານວນພະນັກງານ	ໂຮງແຮມ	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ
ສູງສຸດ	140	43	21
ສະເລ່ຍ	37	16	8
ຕໍ່າສຸດ	9	3	2

ແບບສໍາຫຼວດ, ການສໍາພາດ & ຄໍາອະທິບາຍຂັ້ນຕອນການເກັບກໍາຂໍ້ມູນ

ການສຶກສາທາງດ້ານປະລິມານ

ລະຫວ່າງເດືອນຕຸລາ ແລະ ເດືອນທັນວາ 2023, ທີມງານໂຄງການໄດ້ດໍາເນີນການສໍາພາດແບບເຄິ່ງໂຄງສ້າງກັບບັນດາຜູ້ຈັດການ ຫຼື ຜູ້ຕາງໜ້າຈາກສະຖານປະກອບການ HORECA ທີ່ໄດ້ຮັບການຄັດເລືອກ. ການສໍາພາດເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນມີວັດຖຸປະສົງຫຼັກສອງຢ່າງ: ວັດຖຸປະສົງທໍາອິດແມ່ນເພື່ອເກັບກໍາຂໍ້ມູນພື້ນຖານທີ່ມີຄ່າກ່ຽວກັບທຸລະກິດຂອງຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ, ປະສົບການຂອງພວກເຂົາໃນການຈັດການກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ແນວທາງການປະຕິບັດໃນປັດຈຸບັນຂອງພວກເຂົາ.

ໃນທາງຄູ່ຂະໜານ, ທີມງານກໍ່ຄວນວັດແທກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານເປັນເວລາທັງອາທິດໃນແຕ່ລະທຸລະກິດທີ່ເຂົ້າຮ່ວມໃນການສໍາພາດ HORECA.

ຕາຕະລາງຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຈໍານວນທຸລະກິດທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມໃນການສໍາຫຼວດດ້ານປະລິມານຕາມໝວດໝູ່.

ທຸລະກິດທີ່ໄດ້ທຳການສຳພາດຕາມສະຖານທີ່:

HORECA	ເມືອງຈັນທະບູລີ	ເມືອງໄຊເຊດຖາ	ລວມ
ໂຮງແຮມ	10	2	12
ຮ້ານອາຫານ	10	8	18
ຮ້ານກາເຟ	4	6	10
ລວມທັງໝົດ			40

ທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສຳພາດຕາມຂະໜາດ:

	ນ້ອຍ	ປານກາງ	ໃຫຍ່
ໂຮງແຮມ	5	6	1
ຮ້ານອາຫານ	13	5	0
ຮ້ານກາເຟ	9	1	0
ທັງໝົດ	27	12	1



ນອກຈາກນີ້, ຂໍ້ມູນທີ່ເກັບລວບລວມໂດຍອົງການ Swisscontact ໃນກິດຈະກຳການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນເມືອງວັງວຽງ ແມ່ນໄດ້ແບ່ງປັນກັບທີ່ປຶກສາ ແລະ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນວຽກງານການສຶກສາໃນຄັ້ງນີ້ເພື່ອສະໜອງຂໍ້ມູນທາງດ້ານປະລິມານເພີ່ມເຕີມ.

ການສຶກສາດ້ານຄຸນນະພາບ

ການຄົ້ນຄ້ວາໄດ້ນຳໃຊ້ການສຳຫຼວດທາງດ້ານຄຸນນະພາບຂອງທຸລະກິດ HORECA ໃນສອງເມືອງຂອງນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າມີຜູ້ຕາງໜ້າທີ່ສົມດຸນຈາກທັງສອງແຂວງ. ເຊິ່ງການດຳເນີນການນີ້ແມ່ນເສີມດ້ວຍການສຳພາດແບບເຊິງເລິກ 15 ຄັ້ງກັບທຸລະກິດຂອງ HORECA ແລະ ການສຳພາດ 6 ຄັ້ງກັບຜູ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງຫຼັກ ເຊິ່ງໄດ້ແກ່: ລາວໄບໂອແກັສ, ສະມາຄົມໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານລາວ (LHRA), GGGI, ກຸ່ມຊາວກະສິກອນລາວ, UDAA ວັງວຽງ ແລະ VCOMS ຜົນການວິໄຈຈາກການປະເມີນຜົນທາງດ້ານຄຸນນະພາບເຫຼົ່ານີ້ຈະເສີມສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ຜົນໄດ້ຮັບຈາກການສຳຫຼວດ ແລະ ຊ່ວຍຕອບຄຳຖາມຈາກການຄົ້ນຄ້ວາ.

4. ຜົນການວິໄຈທີ່ສໍາຄັນ

4.1. ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ການຄົ້ນຄວ້າດ້ານວັນນະກໍາ & ການອ້າງອີງປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ການສອບຖາມຂອງພວກເຮົາໃນຮ້ານອາຫານໂດຍສະເລ່ຍຕໍ່ລູກຄ້າເປັນ ກຣາມ ແມ່ນໃຫ້ຜົນຕອບຮັບທີ່ຈໍາກັດ, ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້. ເພື່ອຈັດການກັບຊ່ອງວ່າງຂອງຂໍ້ມູນເຫຼົ່ານີ້, ພວກເຮົາໄດ້ນໍາໃຊ້ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ ເຊິ່ງນໍາສະເໜີເຖິງຂໍ້ມູນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງສໍາລັບການວິໄຈຂອງພວກເຮົາ.

ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຕໍ່ລູກຄ້າໃນລະດັບສາກົນ

ການສຶກສາກ່ຽວກັບ “ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງຜູ້ບໍລິໂພກໃນຮ້ານອາຫານທີ່ແຕກຕ່າງກັນ: ການສົມທຽບລະຫວ່າງລະດັບແຮງຈູງໃຈ ແລະ ການໂຕ້ຕອບທີ່ແຕກຕ່າງກັນ”⁵ ຈະສະຫຼຸບຜົນໄດ້ຮັບຈາກການສຶກສາຫຼາຍໆດ້ານກ່ຽວກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການຮ້ານອາຫານ: “ການສອບຖາມຫຼ້າສຸດຈໍານວນໜຶ່ງໃຫ້ຂໍ້ມູນບາງຢ່າງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນການບໍລິການອາຫານ. ຍົກຕົວຢ່າງເຊັ່ນ ໃນການດ້ານການສຶກສາທີ່ໄດ້ດໍາເນີນການໃນປະເທດ ຈີນໃນປີ 2018, Wu et al. (2019) ໄດ້ພົບວ່າມີເສດອາຫານເປັນຈໍານວນ 73.7 ກຣາມ/ພາຊະນະບັນຈຸ/ຄາບອາຫານໃນປີ 2018; Ellison et al. (2019) ໄດ້ພົບເຫັນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ 69.59 ແລະ 84.77 ກຣາມຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກໃນສະຫະລັດອາເມລິກາ; ແລະ Eriksson et al. (2017) ໄດ້ພົບເຫັນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍສະເລ່ຍ 75 ກຣາມຕໍ່ຈານທີ່ເສີບໃນບໍລິການຈັດງານລ້ຽງສາທາລະນະຂອງສະວິເດັນ; Wang et al. (2017) ໄດ້ວິໄຈ 3557 ໂຕອາຫານໃນຮ້ານອາຫານ 195 ແຫ່ງໃນປະເທດຈີນ, ເຊິ່ງພົບເຫັນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ 93 ກຣາມຕໍ່ຄົນຕໍ່ຄາບອາຫານ.”

ການສຶກສາກ່ຽວກັບ “ການຊອກຫາປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການໃຫ້ບໍລິການ ແລະ ການສໍາຫຼວດເຫດຜົນຂັ້ນພື້ນຖານ — ກໍລະນີສຶກສາຂອງເມືອງລາຮໍ, ປະເທດປາກົດສະຖານ” ສະໜອງຜົນໄດ້ຮັບທີ່ຄ້າຍຄືກັນໃນປະເທດປາກົດສະຖານ:

“ພົບເຫັນຂີ້ເຫຍື້ອຕໍ່ລູກຄ້າໃນປະລິມານ 79.9 g (ແບບສໍາຫຼວດ) ແລະ 73.4 g (ການຕິດຕາມແບບສິດ) ສໍາລັບຮ້ານອາຫານ, 138.4 g ສໍາລັບໂຮງແຮມ ແລະ 140.0 g ສໍາລັບຜູ້ຈັດງານລ້ຽງ.”⁶

ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຕໍ່ລູກຄ້າທີ່ເມືອງວັງວຽງ

ນອກເໜືອຈາກນີ້, ອົງການ Swisscontact ໄດ້ພັດທະນາການຝຶກອົບຮົມດ້ານການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງມືຕິດຕາມ ເພື່ອຊ່ວຍໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໃນເມືອງວັງວຽງໃນການຈັດການ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງຕົນ. ຄວາມຄິດລິເລີ່ມດັ່ງກ່າວນີ້ສິ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ສາມາດຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຕໍ່ລູກຄ້າໄດ້ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ, ຈາກລະດັບເລີ່ມຕົ້ນທີ່ 177g/ລູກຄ້າມາເປັນ 80g/ລູກຄ້າ ພາຍຫຼັງຈາກຊ່ວງໄລຍະເວລາແຊກແຊງສີ່ເດືອນ.

ໂດຍສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ຄົ້ນພົບຈາກການສຶກສາທີ່ຄ້າຍຄືກັນໃນບັນດາປະເທດອື່ນໆ, ແຜນງານຂອງອົງການ Swisscontact ທີ່ເມືອງວັງວຽງໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍສະເລ່ຍ ຕໍ່ລະດັບລູກຄ້າທີ່ສອດຄ່ອງກັບສະພາບການທົ່ວໂລກທີ່ກວ້າງຂວາງຂຶ້ນ. ດັ່ງນັ້ນ, ຄ່າສະເລ່ຍສຸດທ້າຍຂອງແຜນງານຈຶ່ງນໍາໃຊ້ເປັນຈຸດອ້າງອີງໃນການປະເມີນຜົນລະດັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ໄດ້ພົບເຫັນໃນການສຶກສາຄັ້ງນີ້ ໂດຍຢູ່ທີ່ 80g/ລູກຄ້າ.

⁵ ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956053X20303809#b0250>

⁶ ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: <https://www.mdpi.com/2071-1050/14/11/6914>

ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ວັດແທກຕໍ່ລູກຄ້າ

ເພື່ອໃຊ້ເປັນຂໍ້ມູນອ້າງອີງ, ການວິໄຈດ້ານວັນນະກຳຂອງພວກເຮົາ ແລະ ການຕິດຕາມຜົນຂອງອົງການ Swisscontact ກັບໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານຕ່າງໆຊື່ໃຫ້ເຫັນວ່າ ເປົ້າໝາຍໃນຕົວຈິງສຳລັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທັງໝົດຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍແມ່ນ 80g/ລູກຄ້າr.

ຕາຕະລາງຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງເຖິງປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຕໍ່ລູກຄ້າທີ່ວັດແທກໄດ້ໃນລະຫວ່າງການສຳຫຼວດດ້ານປະລິມານຂອງພວກເຮົາໃນສີ່ຂັ້ນຕອນຄື:

ການບຸກເໝົ່າ (g/ລູກຄ້າ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	0	6	5
ສະເລ່ຍ	1	32	36
ປານກາງ	1	22	17
ສູງສຸດ	2	68	105

ການຈັດກຽມ (g/ລູກຄ້າ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	16	39	27
ສະເລ່ຍ	94	158	297
ປານກາງ	86	129	190
ສູງສຸດ	205	436	1,243

ບຸກເໝົ່າ (g/ລູກຄ້າ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	59	-	23
ສະເລ່ຍ	90	-	225
ປານກາງ	90	-	147
ສູງສຸດ	120	-	910

ເປັນຈານ (g/ລູກຄ້າ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	6	30	45
ສະເລ່ຍ	112	136	95
ປານກາງ	103	91	95
ສູງສຸດ	363	453	144

ການບຸກເໝົ່າ

ຜົນໄດ້ຮັບຈາກການສຳຫຼວດຊື່ໃຫ້ເຫັນເຖິງອັດຕາການບຸກເໝົ່າທີ່ຕໍ່າຫຼາຍໃນທຸລະກິດຕ່າງໆທີ່ໄດ້ໃຫ້ສຳພາດ. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ຜົນໄດ້ຮັບດັ່ງກ່າວນີ້ຄວນໄດ້ຮັບການດຳເນີນການດ້ວຍຄວາມລະມັດລະວັງ, ເນື່ອງຈາກມີທຸລະກິດພຽງແຕ່ 9 ຈາກ 40 ແຫ່ງເທົ່ານັ້ນທີ່ໄດ້ຕອບຄຳຖາມໃນສ່ວນນີ້. ແນວໃດກໍ່ຕາມ, ຮ້ານອາຫານທັງໝົດສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງປະສິດທິພາບການປະຕິບັດງານທີ່ໜ້າຊົມເຊີຍທາງດ້ານຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ບຸກເໝົ່າ. ໃນບັນດາຮ້ານກາເຟ ແລະ ໂຮງແຮມ, ໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຜົນໄດ້ຮັບທີ່ດີ, ແຕ່ວ່າຮ້ານກາເຟແຫ່ງໜຶ່ງ ແລະ ໂຮງແຮມແຫ່ງໜຶ່ງ ແມ່ນມີຂີ້ເຫຍື້ອບຸກເໝົ່າທີ່ສູງກວ່າຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ.

ການຈັດກຽມອາຫານ

ໃນຂັ້ນຕອນການຈັດກຽມອາຫານ, ທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນໄດ້ສ້າງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຫຼາຍກວ່າເປົ້າໝາຍຢູ່ທີ່ 80g/ລູກຄ້າ. ຮ້ານອາຫານໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມມີປະສິດທິພາບທີ່ດີກວ່າຮ້ານກາເຟທີ່ເຫັນໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນ, ໃນຂະນະທີ່ໂຮງແຮມມີລະດັບດ້ານນະໂຍບາຍໂດຍລວມທີ່ສູງສຸດ. ມູນຄ່າສູງສຸດທີ່ສັງເກດໄດ້ຮັບປະກັນການດຳເນີນການລະດັບສູງສຳລັບບັນດາທຸລະກິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ສິ່ງທີ່ມີຄວາມສຳຄັນແມ່ນ ຕ້ອງຮັບຮູ້ວ່າ ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານບາງປະເພດແມ່ນມີຢູ່ໂດຍທຳມະຊາດ, ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງທາງດ້ານໝາກໄມ້ ຫຼື

ເປືອກຜັກ ຫຼື ເປືອກອາຫານທະເລທີ່ມີສ່ວນສໍາຄັນ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ຂໍ້ມູນຂອງພວກເຮົາບໍ່ໄດ້ຄັດແຍກຄວາມແຕກຕ່າງລະຫວ່າງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ຫຼີກລ້ຽງບໍ່ໄດ້ກັບຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ຫຼີກລ້ຽງໄດ້ ເຊິ່ງອາດຈະເຮັດໃຫ້ຄ່າທີ່ຄາດຄະເນໄວ້ໂດຍລວມສູງເກີນໄປ.

ອາຫານແບບບຸບເຜີ້

ລະດັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍລວມທີ່ສັງເກດໄດ້ໃນຂັ້ນຕອນອາຫານແບບບຸບເຜີ້ ສະເພາະໃນທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ນັ້ນແມ່ນເກີນເປົ້າໝາຍຢູ່ທີ່ 80g ຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ. ເຖິງແມ່ນວ່າຮ້ານອາຫານໂດຍທົ່ວໄປຈະສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຜົນໄດ້ຮັບໃນລະດັບປານກາງ, ແຕ່ໂຮງແຮມກໍ່ສະແດງເຖິງມູນຄ່າທີ່ສູງກວ່າຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ໂດຍປະລິມານສູງສຸດທີ່ໄດ້ບັນທຶກໄວ້ແມ່ນຢູ່ທີ່ 910g ຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ, ເຊິ່ງຖືວ່າເປັນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ສູງຫຼາຍ.

ອາຫານແບບເປັນຈານ

ໃນຂະນະທີ່ ທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ໄດ້ລາຍງານວ່າ: ມີປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນປະລິມານສູງປານກາງ, ເຊິ່ງສອດຄ່ອງກັບຄ່າສະເລ່ຍຂອງອຸດສາຫະກຳ, ແຕ່ວ່າຮ້ານກາເຟ ແລະ ຮ້ານອາຫານຈຳນວນໜຶ່ງພັດມີປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ສູງກວ່າຢ່າງເຫັນໄດ້ຊັດເຈນ.

ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອທັງໝົດຕໍ່ລູກຄ້າ

ຕາຕະລາງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທັງໝົດຕໍ່ລູກຄ້າໃນບັນດາທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສຳພາດ, ເຊິ່ງລວມເຖິງ ການບຸດເໝົ້າ, ຂັ້ນຕອນການຈັດກຽມອາຫານ ແລະ ອາຫານແບບບຸບເຜີ້ (ບຸບເຜີ້ທັງໝົດ), ຫຼື ການບຸດເໝົ້າ, ການຈັດກຽມອາຫານ ແລະ ອາຫານແບບຈານ (ອາຫານຈານທັງໝົດ). ທຸລະກິດທັງໝົດທີ່ທຳການວັດແທກຈະຖືກຈັດປະເພດເປັນການຈັດກຽມອາຫານແບບບຸບເຜີ້ ແລະ ແບບເປັນຈານ, ດັ່ງນັ້ນ ເພື່ອໃຫ້ຂໍ້ມູນຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ໂດຍປາດສະຈາກການນັບຊໍ້າຄືນ.

ອາຫານບຸບເຜີ້ທັງໝົດ (g/ລູກຄ້າ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ	ອາຫານແບບຈານທັງໝົດ (g/ລູກຄ້າ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	148	-	152	ຕໍ່າສຸດ	22	69	79
ສະເລ່ຍ	218	-	571	ສະເລ່ຍ	202	304	217
ປານກາງ	218	-	376	ປານກາງ	195	199	217
ສູງສຸດ	288	-	2,153	ສູງສຸດ	502	889	355

ອາຫານບຸບເຜີ້ໃນໂຮງແຮງ ສ້າງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຫຼາຍກວ່າອາຫານແບບເສີບເປັນຈານຢ່າງເຫັນໄດ້ຊັດເຈນ, ໂດຍການເນັ້ນໃຫ້ເຫັນເຖິງປະເດັດທີ່ສໍາຄັນໃນການປັບປຸງໃນອຸດສາຫະກຳການບໍລິການ. ໃນທາງກັບກັນ, ຮ້ານອາຫານມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນພຽງແຕ່ເລັກໜ້ອຍລະຫວ່າງຂີ້ເຫຍື້ອຈາກອາຫານບຸບເຜີ້ ແລະ ອາຫານແບບເປັນຈານ. ມີທຸລະກິດສ່ວນໜ້ອຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເຊິ່ງສ້າງປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອສູງເຖິງ 2kg ຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ, ດ້ວຍຄວາມໂດດເດັ່ນໃນຖານະທີ່ເປັນຄ່າຜິດປົກກະຕິທີ່ຈະຕ້ອງໃຫ້ຄວາມເອົາໃຈໃສ່ເປັນພິເສດ.

ຮ້ານອາຫານ ແລະ ໂຮງແຮມທີ່ໃຫ້ບໍລິການອາຫານແບບເປັນຈານ ຈະມີການກະຈາຍຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ຂ້ອນຂ້າງສະໝໍ່າສະໝີ, ໂດຍເຫັນໄດ້ຈາກຄ່າສະເລ່ຍ ແລະ ຄ່າປານກາງທີ່ໃກ້ຄຽງກັນ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ໄດ້ມີການກະຈາຍຂີ້ເຫຍື້ອທີ່

ບົດເປືອນສໍາລັບຮ້ານກາເຟ ແລະ ໂຮງແຮມທີ່ມີການໃຫ້ບໍລິການອາຫານບຸບຝັ່. ໃນຂະນະທີ່ ຄ່າສະເລ່ຍຂອງຂີ້ເຫຍື້ອຈະສູງກວ່າຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ, ແຕ່ວ່າຄ່າປານກາງແມ່ນໃກ້ຄຽງກັບລະດັບລຸ່ມສຸດຫຼາຍກວ່າ, ເຊິ່ງບົ່ງຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ ທຸລະກິດທີ່ມີການສູນເສຍສູງບາງແຫ່ງ ມີອິດທິພົນຕໍ່ຄ່າສະເລ່ຍໂດຍລວມຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ.

ຈາກຜົນການວິໄຈຂອງພວກເຮົາ ເປີດເຜີຍໃຫ້ເຫັນເຖິງທ່າແຮງທີ່ມີຄວາມສໍາຄັນໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ. ການກໍານົດເກນມາດຕະຖານໄວ້ທີ່ 80g ຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ, ພົບວ່າທຸລະກິດຈໍານວນ 88% (35 ຈາກ 40 ແຫ່ງ) ຂອງທຸລະກິດມີຈໍານວນເກີນກວ່າຂີດຈໍາກັດດັ່ງກ່າວນີ້. ເຊິ່ງສິ່ງນີ້ເນັ້ນໜັກເຖິງຄວາມຈໍາເປັນອັນຮີບດ່ວນໃນການດໍາເນີນການຮ່ວມກັນ ແລະ ຍຸດທະສາດໃນການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອຢ່າງມີປະສິດທິພາບໃນຂະແໜງການທຸລະກິດທຸກປະເພດ.

ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອທັງໝົດຕໍ່ວັນ

ຕາຕະລາງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອທັງໝົດທີ່ເກີດຂຶ້ນຕໍ່ວັນ ໂດຍວັດແທກຜົນລະຫວ່າງການສໍາຫຼວດທາງດ້ານປະລິມານຂອງພວກເຮົາ:

ອາຫານບຸບຝັ່ ທັງໝົດ (g)	ຮ້ານ ອາຫານ	ຮ້ານ ກາເຟ	ໂຮງແຮມ	ອາຫານແບບຈານ ທັງໝົດ (g)	ຮ້ານ ອາຫານ	ຮ້ານ ກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	751	700	493	ຕໍ່າສຸດ	1,573	1,570	1,173
ສະເລ່ຍ	9,263	3,075	15,035	ສະເລ່ຍ	13,346	5,371	8,864
ປານກາງ	4,299	2,727	7,266	ປານກາງ	7,449	5,848	4,648
ສູງສຸດ	80,770	5,536	84,203	ສູງສຸດ	63,551	8,652	41,972

ບຸບຝັ່ທັງໝົດ (ບຸດເໝົ່າ+ ກະກຽມ+ບຸບຝັ່) (g)	ໜ້ອຍ	ປານ ກາງ	ຫຼາຍ	ບຸບຝັ່ທັງໝົດ (ບຸດເໝົ່າ+ ກະກຽມ+ບຸບຝັ່) (g)	ໜ້ອຍ	ປານ ກາງ	ຫຼາຍ
ຕໍ່າສຸດ	493	1,131	84,203	ຕໍ່າສຸດ	493	1,131	84,203
ສະເລ່ຍ	3,302	17,046	84,203	ສະເລ່ຍ	3,302	17,046	84,203
ປານກາງ	2,776	9,495	84,203	ປານກາງ	2,776	9,495	84,203
ສູງສຸດ	7,328	80,770	84,203	ສູງສຸດ	7,328	80,770	84,203

ທຸລະກິດຫຼາຍແຫ່ງເກີດຂຶ້ນຈາກການວິເຄາະ ໂດຍມີຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທັງໝົດໃນປະລິມານທີ່ສູງຢ່າງເຫັນໄດ້ຊັດເຈນ, ໂດຍການວາງຕໍາແໜ່ງບັນດາທຸລະກິດເຫຼົ່ານີ້ໃຫ້ເປັນຕົວເລືອກ ທີ່ມີຄວາມສໍາຄັນສໍາລັບໂຄງການອາຍແກັສຊີວະພາບ ຫຼື ການແກ້ໄຂການບໍາບັດຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ເປັນທາງເລືອກ. ການແກ້ໄຂບັນຫາອາຍແກັສຊີວະພາບແມ່ນຈະສະແດງໄວ້ໃນໝວດຂໍ້ສະເໜີແນະຂອງບົດລາຍງານສະບັບນີ້.

ການປະຫຍັດການປ່ອຍອາຍແກັສ CO₂e ທີ່ເປັນໄປໄດ້

ການສຶກສາກ່ຽວກັບ “ການປະເມີນທ່າແຮງໃນການຫຼຸດຜ່ອນຜົນກະທົບຈາກການປ່ຽນແປງສະພາບອາກາດຈາກການເຮັດຜຸ່ນປົ່ມທີ່ເຮັດມາຈາກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ” ພົບວ່າ: ປັດໄຈການປ່ອຍອາຍແກັສ CO₂ ທີ່ທຽບເທົ່າກັບ 926 kgCO₂e/ໂຕນ.⁷ ກ່າວອີກຢ່າງໜຶ່ງ, ຂີ້ເຫຍື້ອແຫ້ງ 1 ໂຕນ ຈະສົ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ມີການປ່ອຍອາຍແກັສ CO₂ ທຽບເທົ່າ 0.926 ໂຕນ ອອກສູ່ຊັ້ນບັນຍາກາດ.

ສົມມຸດຕິຖານວ່າ ອັດຕາສ່ວນອາຫານແຫ້ງ / ອາຫານປຽກ ແມ່ນ 30%, ເຊິ່ງມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ທີ່ຈະທຳການປະເມີນປະລິມານການປ່ອຍອາຍແກັສ CO₂ ໃນປະລິມານທີ່ທຽບເທົ່າ ເຊິ່ງເປັນຜົນເນື່ອງມາຈາກປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ວັດແທກໄດ້ຈາກການສຶກສາຂອງພວກເຮົາ ໂດຍການຄຸ້ມປະລິມານຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານດ້ວຍອັດຕາສ່ວນນີ້ ແລະ ດ້ວຍປັດໄຈການປ່ອຍອາຍແກັສດັ່ງທີ່ໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງ. ຕາຕະລາງຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຜົນໄດ້ຮັບຈາກການຄິດໄລ່ດັ່ງກ່າວນີ້:

ການປ່ອຍອາຍແກັສ CO ₂ e ໂຕນຕໍ່ທຸລະກິດຕໍ່ປີໃນອາຫານບຸບຜົນທັງໝົດ	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາຝ	ໂຮງແຮມ	ການປ່ອຍອາຍແກັສ CO ₂ e ໂຕນຕໍ່ທຸລະກິດຕໍ່ປີໃນອາຫານບຸບຜົນທັງໝົດ	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາຝ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່ສຸດ	0.07	0.07	0.05	ຕໍ່ສຸດ	0.16	0.16	0.12
ສະເລ່ຍ	0.92	0.30	1.49	ສະເລ່ຍ	1.32	0.53	0.88
ປານກາງ	0.43	0.27	0.72	ປານກາງ	0.74	0.58	0.46
ສູງສຸດ	7.99	0.55	8.33	ສູງສຸດ	6.29	0.86	4.15

ປະລິມານການປ່ອຍອາຍແກັສ CO₂e ດັ່ງທີ່ໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງ ຈາກການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນຂ້ອນຂ້າງຕໍ່າຫຼາຍ. ສະເພາະຄ່າທີ່ສູງສຸດເທົ່ານັ້ນ ທີ່ຈະເຖິງປະລິມານການປ່ອຍອາຍແກັສທີ່ເຫັນໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນ ແຕ່ວ່າຍັງຄົງຕໍ່າກວ່າຄ່າສະເລ່ຍການປ່ອຍອາຍແກັສຈາກແຫຼ່ງອື່ນໆໃນຂະແໜງການນີ້, ເຊັ່ນວ່າ: ຈາກການນຳໃຊ້ໄຟຟ້າ ຫຼື ຈາກການຮົ່ວໄຫຼຂອງອາຍແກັສເຄື່ອງປັບອາກາດ.

ຜົນໄດ້ຮັບຈາກການຕິດຕາມການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນເມືອງວັງວຽງ

ຕາຕະລາງຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ນຳສະເໜີຜົນໄດ້ຮັບຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍຈາກທຸລະກິດຕ່າງໆທີ່ເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງແຜນງານຂອງອົງການ Swisscontact ໃນເມືອງວັງວຽງ:

ຂໍ້ມູນເມືອງວັງວຽງ - 6 SMEs	ເດືອນທຳອິດ	ເດືອນທີສອງ	ເດືອນທີສາມ	ເດືອນທີສີ່
ປະລິມານການບຸດເໜົ້າສະເລ່ຍຕໍ່ວັນຕໍ່ລູກຄ້າເປັນກຣາມ	177	99	89	85

⁷ <https://www.nature.com/articles/s41598-023-34174-z>

ບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆໃນເມືອງວັງວຽງ ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມກ້າວໜ້າທີ່ສໍາຄັນ, ໂດຍທີ່ສາມາດຫຼຸດຜ່ອນການສ້າງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານລົງໄດ້ໂດຍສະເລ່ຍ 40% ເຊິ່ງຖືໄດ້ວ່າເປັນຕົວຢ່າງທີ່ດີໃຫ້ແກ່ຂະແໜງອຸດສາຫະກຳດັ່ງກ່າວ.

ແຕ່ວ່າໜ້າເສຍດາຍ ທີ່ສັງເກດເຫັນວ່າ ທຸລະກິດໄດ້ລະເມີດທ່າອ່ຽງດັ່ງກ່າວ ເຊິ່ງໄດ້ສົ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ມີຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນປະລິມານທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນ 19%. ເຊິ່ງສິ່ງດັ່ງກ່າວນີ້ເນັ້ນໜັກໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມຈຳເປັນໃນການໃຫ້ຄວາມຊ່ວຍເຫຼືອຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ຕ້ອງມີການດຳເນີນການສະເພາະສໍາລັບບັນດາບໍລິສັດທີ່ບໍ່ສາມາດປະຕິບັດມາດຕະການດັ່ງກ່າວ.

4.2. ການຄາດຄະເນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ການຄາດຄະເນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ຕາຕະລາງຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງເຖິງ ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂອງອາຫານທີ່ບຸດເໝົ້າງ່າຍ ແລະ ບໍ່ບຸດເໝົ້າງ່າຍຕໍ່ລູກຄ້າ ຕາມການສໍາພາດບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆຈາກການສໍາຫຼວດໃນຄັ້ງນີ້:

ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂອງອາຫານທີ່ບຸດເໝົ້າງ່າຍຕໍ່ລູກຄ້າ (ກີບ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂອງອາຫານທີ່ບໍ່ບຸດເໝົ້າງ່າຍຕໍ່ລູກຄ້າ (ກີບ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	2,782	1,667	7,752	ຕໍ່າສຸດ	2,336	1,131	6,971
ສະເລ່ຍ	18,566	35,569	26,102	ສະເລ່ຍ	3,831	1,131	6,971
ປານກາງ	14,105	18,907	30,890	ປານກາງ	3,146	1,131	6,971
ສູງສຸດ	48,524	111,020	34,876	ສູງສຸດ	6,410	1,131	6,971

ອັດຕາສ່ວນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ຊື້ທີ່ວັດແທກໄດ້ ແລະ ທີ່ໄດ້ຮັບມາຈາກການສໍາພາດ, ພວກເຮົາໄດ້ຄາດຄະເນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານດ້ວຍການຄູນອັດຕາສ່ວນເຫຼົ່ານີ້ດ້ວຍ ອົງປະກອບຕົ້ນທຶນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ໄດ້ລະບຸໂດຍຜ່ານແຫຼ່ງຂໍ້ມູນດຽວກັນ.

ອັດຕາສ່ວນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ/ອາຫານທີ່ຊື້	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	0.20	0.29	0.17
ສະເລ່ຍ	0.56	0.68	0.53
ປານກາງ	0.53	0.73	0.26
ສູງສຸດ	1.00	1.00	1.00

ຕາຕະລາງຂ້າງລຸ່ມນີ້ ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງການຄາດຄະເນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານສໍາລັບບັນດາທຸລະກິດໃນການສຶກສາຄັ້ງນີ້:

ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍຄາດຄະເນຕໍ່ລູກຄ້າ (ກີບ/ລູກຄ້າ)	ຮ້ານອາຫານ	ຮ້ານກາເຟ	ໂຮງແຮມ
ຕໍ່າສຸດ	2,431	2,204	2,388
ສະເລ່ຍ	8,262	16,875	10,982
ປານກາງ	7,349	6,716	8,134
ສູງສຸດ	14,982	47,939	27,556

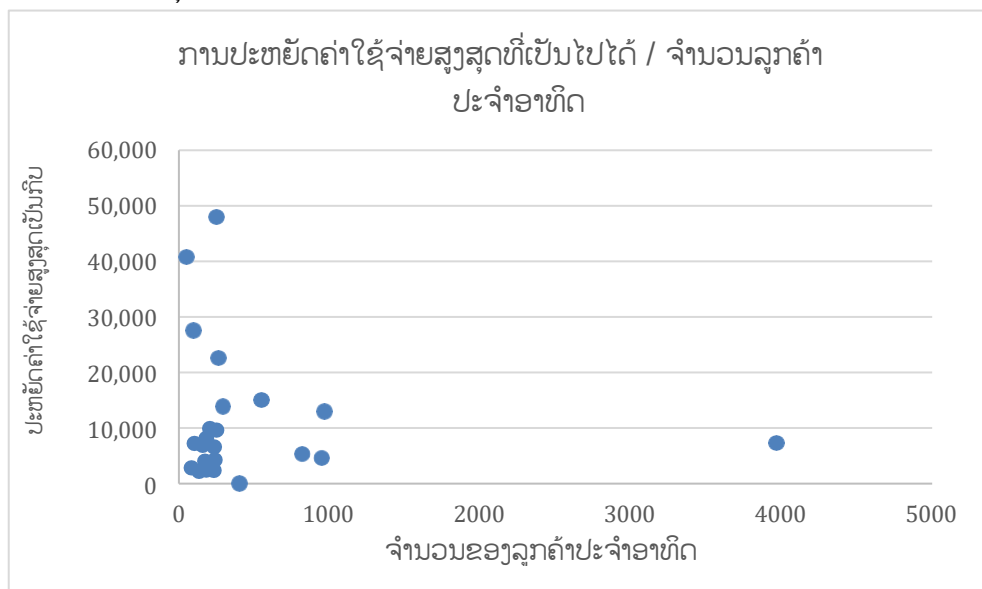
ໂດຍການລວບລວມຂໍ້ມູນທັງຈໍານວນອາຫານທີ່ຊື້ ແລະ ການວັດແທກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ພວກເຮົາສາມາດຄິດໄລ່ອັດຕາສ່ວນຂອງອາຫານທີ່ກາຍເປັນເສດອາຫານ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ເນື່ອງຈາກຂໍ້ຈໍາກັດທາງດ້ານຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງຂໍ້ມູນການຊື້ອາຫານ, ພວກເຮົາໄດ້ສັງເກດເຫັນບາງກໍລະນີທີ່ອັດຕາສ່ວນຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານກັບອາຫານທີ່ຊື້ມາແມ່ນເກີນ 100%, ເຊິ່ງຕາມຄໍານິຍາມແມ່ນໝາຍຄວາມວ່າເປັນໄປບໍ່ໄດ້. ໃນກໍລະນີເຫຼົ່ານີ້, ພວກເຮົາໄດ້ຈໍາກັດອັດຕາສ່ວນໄວ້ຢ່າງລະມັດລະວັງທີ່ 100% ເພື່ອຮັກສາຄວາມສອດຄ່ອງ ແລະ ຫຼີກເວັ້ນການຕີຄວາມໝາຍທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດຄວາມເຂົ້າໃຈຜິດ.

ເພື່ອການການອ້າງອີງ, ອັດຕາແລກປ່ຽນໃນເວລາຂຽນບົດລາຍງານສະບັບນີ້ ແມ່ນປະມານ 1 ໂດລາສະຫະລັດ ຕໍ່ 20,700 ກີບ.

ການຄິດໄລ່ຂອງພວກເຮົາຄາດຄະເນວ່າຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໂດຍສະເລ່ຍຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ສໍາລັບບັນດາທຸລະກິດຂອງການສຶກສາໃນຄັ້ງນີ້ແມ່ນຢູ່ທີ່ລະຫວ່າງ 7,000 ກີບຫາ 8,000 ກີບຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ.

ນອກຈາກນີ້, ເບິ່ງຄືວ່າບັນດາທຸລະກິດຫຼາຍກວ່າ 30% ສາມາດປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໄດ້ເຖິງ 10,000 ກີບ ຫຼື ຫຼາຍກວ່ານັ້ນຕໍ່ລູກຄ້າໜຶ່ງລາຍ ຖ້າຫາກວ່າ ພວກເຂົາຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃຫ້ເຫຼືອໜ້ອຍທີ່ສຸດ.

ແຜນວາດຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນຜົນໄດ້ຮັບຂອງຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ໂດຍການສົມທຽບກັບຈໍານວນລູກຄ້າປະຈໍາອາທິດຂອງທຸລະກິດ:



ແຜນວາດເປີດເຜີຍໃຫ້ເຫັນຮູບພາບທີ່ແຕກຕ່າງກັນສໍາລັບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ: ທຸລະກິດທີ່ມີຖານລູກຄ້າຂະໜາດນ້ອຍສະແດງໃຫ້ເຫັນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ກວ້າງຂວາງ, ໂດຍກວມເອົາລະດັບຕໍ່າ, ສະເລ່ຍ ແລະ ສູງ. ເຖິງຢ່າງ ໃດກໍ່ຕາມ, ຄວາມສໍາພັນທີ່ຊັດເຈນເກີດຂຶ້ນ ຍ້ອນວ່າຈໍານວນລູກຄ້າເພີ່ມຂຶ້ນ, ໂດຍມີຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຫຼຸດລົງຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ. ຮູບແບບດັ່ງກ່າວນີ້ສາມາດນໍາມາປະກອບກັບການສຸມໃສ່ການເພີ່ມປະສິດທິພາບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນບັນດາທຸລະກິດທີ່ໃຫ້ບໍລິການລູກຄ້າຂະໜາດໃຫຍ່. ສິ່ງສໍາຄັນແມ່ນຈະຕ້ອງຮັບຮູ້ວ່າຜົນປະໂຫຍດທາງດ້ານການເງິນທີ່ສໍາຄັນຍັງຄົງຢູ່ໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງ ສໍາລັບທຸລະກິດທີ່ໃຫ້ບໍລິ ການລູກຄ້າເປັນຈໍານວນຫຼາຍ.

ໃນຂະນະທີ່ ການວິເຄາະຂອງພວກເຮົາແມ່ນອີງໃສ່ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທາງດ້ານທຸລະກິດທີ່ຕົນເອງລາຍງານ ແລະ ອາດມີຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງ, ແຕ່ວ່າທ່າອ່ຽງໂດຍລວມແມ່ນຍັງຄົງມີຄຸນຄ່າ ແລະ ໃຫ້ຂໍ້ມູນເຊິ່ງເລິກທີ່ສໍາຄັນກ່ຽວກັບສະຖານະການທີ່ເປັນວົງກວ້າງ.

ນອກຈາກນີ້, ການສໍາພາດຂອງພວກເຮົາຍັງໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມຮັບຮູ້ທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆໃນສະຖານະການວິກິດການຂອງພະຍາດ COVID-19.

ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍການກໍາຈັດຂີ້ເຫຍື້ອ

ຜົນໄດ້ຮັບສໍາລັບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການກໍາຈັດຂີ້ເຫຍື້ອ ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າຮ້ານກາເຟມີຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການເກັບຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ຕໍ່າສຸດ. ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການກໍາຈັດຂີ້ເຫຍື້ອສະເລ່ຍປະຈໍາເດືອນຂອງພວກເຂົາແມ່ນຢູ່ທີ່ 60,000 ກີບຕໍ່ເດືອນ. ເຊິ່ງນີ້ອາດຈະເປັນຍ້ອນການຜະລິດຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ຕໍ່າກວ່າເມື່ອປຽບທຽບກັບຮ້ານອາຫານ ແລະ ໂຮງແຮມທີ່ເຫັນໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນ.

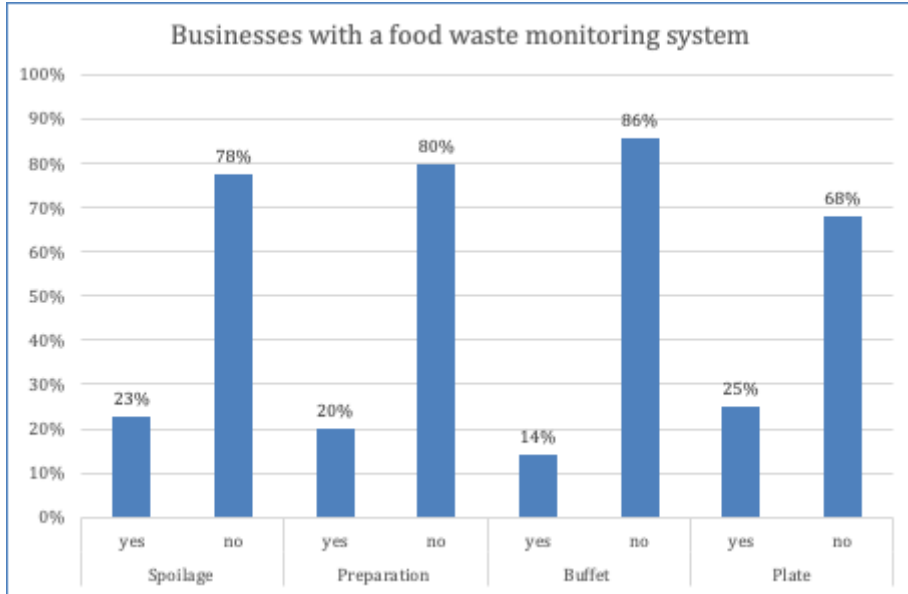
ຮ້ານອາຫານແມ່ນຕົກຢູ່ໃນລະດັບປານກາງ, ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສະເລ່ຍປະຈໍາເດືອນຕົກຢູ່ທີ່ 300,000 ກີບຕໍ່ເດືອນ, ເຊິ່ງເປັນຜົນເນື່ອງມາຈາກປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນ.

ໂຮງແຮມສະແດງໃຫ້ເຫັນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໂດຍສະເລ່ຍທີ່ສູງຂຶ້ນໂດຍຢູ່ທີ່ 650,000 ກີບຕໍ່ເດືອນ. ສິ່ງນີ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນເຖິງການຜະລິດຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ສູງຂຶ້ນ, ລວມທັງ ປະເພດຂີ້ເຫຍື້ອປະສົມທີ່ອາດຈະເຮັດໃຫ້ການຄາດຄະເນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສູງເກີນຄວາມເປັນຈິງ.

ເຖິງແມ່ນວ່າ ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການກໍາຈັດຂີ້ເຫຍື້ອອາດຈະມີຄວາມຄວາມສໍາຄັນໃນບາງກໍລະນີ, ແຕ່ວ່າຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສະເລ່ຍປະຈໍາເດືອນອາດຈະບໍ່ເປັນແຮງຈູງໃຈທາງດ້ານການເງິນໃນທັນທີສໍາລັບບັນດາທຸລະກິດທັງໝົດ. ເຖິງແມ່ນວ່າຈະມີຂໍ້ໄດ້ປຽບກໍ່ຕາມ, ແຕ່ວ່າການປະຢັດທີ່ເປັນໄປໄດ້ອາດຈະບໍ່ເຮັດໃຫ້ການດໍາເນີນການເປັນບູລິມະສິດສູງສຸດ.

4.3. ແນວທາງການຕິດຕາມໃນປັດຈຸບັນ

ແຜ່ນພາບຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຈຳນວນທຸລະກິດ (ຈາກ 15 ແຫ່ງ) ທີ່ມີລະບົບຕິດຕາມກວດກາຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ:



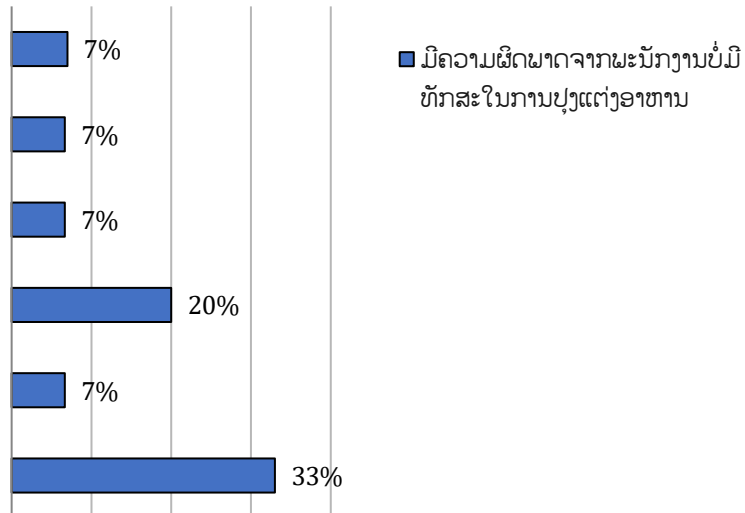
ການຕິດຕາມກວດກາຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຍັງຄົງຖືກຈຳກັດໃນບັນດາທຸລະກິດທີ່ໄດ້ຮັບການສຳຫຼວດ, ໂດຍທີ່ມີພຽງແຕ່ 30% ເທົ່ານັ້ນທີ່ດຳເນີນການຕິດຕາມທຸກຮູບແບບ. ຄຳອາຫານບຸບຝັຍຶ່ງຮ້າຍແຮງກວ່າເກົ່າ, ໂດຍມີພຽງແຕ່ 14% ເທົ່ານັ້ນທີ່ນຳໃຊ້ການຕິດຕາມກວດກາສະເພາະ. ສຳລັບຂັ້ນຕອນຂອງການບຸດເໝົ່າ, ການກະກຽມ, ແລະ ຂີ້ເຫຍື້ອຈາກຈານອາຫານແມ່ນມີພຽງແຕ່ປະມານ 20% ເທົ່ານັ້ນມີລະບົບຕິດຕາມກວດກາໂດຍສະເພາະໃນສະຖານທີ່.

ການຂາດຄວາມເຂົ້າໃຈຢ່າງຖີ່ຖ້ວນກ່ຽວກັບການຜະລິດຂີ້ເຫຍື້ອນີ້ ແມ່ນອຸປະສັກທີ່ຂັດຂວາງຄວາມພະຍາຍາມໃນການຫຼຸດຜ່ອນປະສິດທິພາບ. ການຈັດບຸລິມະສິດຄວາມສຳຄັນຂອງການຕິດຕາມກວດກາຢ່າງເຂັ້ມງວດໃນທົ່ວທຸກຂັ້ນຕອນ - ບໍ່ວ່າຈະເປັນການບຸດເໝົ່າ, ການກະກຽມ, ແລະ ຂີ້ເຫຍື້ອຈາກຈານອາຫານ ແມ່ນສິ່ງທີ່ມີຄວາມສຳຄັນສຳລັບການກຳນົດຈຸດຮ້ອດສະປັອດ ແລະ ຊີ້ນຳແນວທາງການແຊກແຊງແບບກຳນົດເປົ້າໝາຍ.

ການຕິດຕາມອາຫານ ແລະ ສາຍເຫດຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ຈາກການວິເຄາະການສຳພາດດ້ານຄຸນນະພາບໄດ້ເປີດເຜີຍວ່າປະມານ 60% (8/15) ຂອງທຸລະກິດທີ່ສຳຫຼວດໃຊ້ແນວທາງວິທີການຕິດຕາມກວດກາອາຫານ. ບັນດາທຸລະກິດເຫຼົ່ານີ້ສ່ວນໃຫຍ່ໃຊ້ແບບຟອມ ແລະ ຂັ້ນຕອນສະເພາະເພື່ອຕິດຕາມຕົ້ນກຳເນີດ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງລາຍການອາຫານຂອງພວກເຂົາ. ສິ່ງນີ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າມີທ່າແຮງສຳລັບການປັບປຸງໃນບັນດາທຸລະກິດທີ່ບໍ່ໄດ້ຕິດຕາມອາຫານຂອງພວກເຂົາ, ແລະ ເປັນພື້ນຖານທີ່ໜັ້ນຄົງສຳລັບການປັບປຸງແນວທາງການປະຕິບັດໃນການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງພວກເຂົາ.

ສາຍເຫດສໍາລັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ



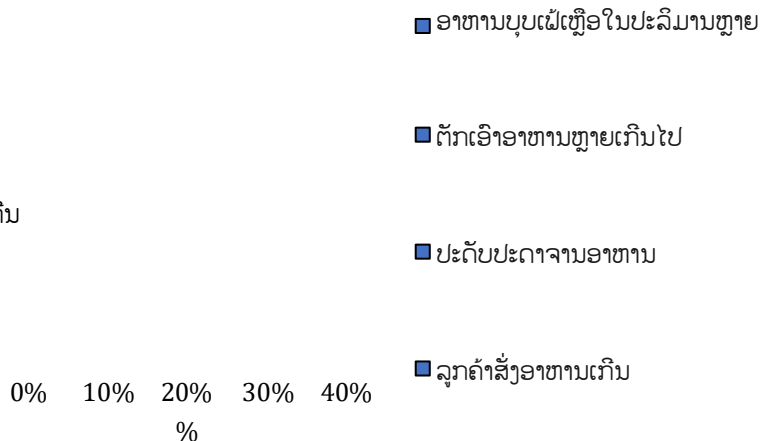
ມີຄວາມຜິດພາດຈາກພະນັກງານບໍ່ມີທັກສະໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ
ອາຫານບຸບເຝັ່ເຫຼືອໃນປະລິມານຫຼາຍ

ຕັກເອົາອາຫານຫຼາຍເກີນໄປ

ປະດັບປະດາຈານອາຫານ

ລູກຄ້າສັ່ງອາຫານເກີນ

ສ່ວນປະກອບບໍ່ສົດ ຫຼື ເສຍຫາຍ
ຈາກ...



ເມື່ອຖືກຖາມເຖິງສາຍເຫດຕົ້ນຕໍຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງພວກເຂົາ, ທຸລະກິດສ່ວນໃຫຍ່ຕ່າງໃຫ້ເຫດຜົນວ່າ ສາຍເຫດຫຼັກແມ່ນມາຈາກການໄດ້ຮັບສ່ວນປະກອບສົດ ຫຼື ເສຍຫາຍຈາກຜູ້ສະໜອງ. ດ້ວຍເຫດນີ້, ຈະເປັນປະໂຫຍດສໍາລັບການລິເລີ່ມການສື່ສານ ແລະ ການຈັດການຝຶກອົບຮົມໃນອະນາຄົດເພື່ອເນັ້ນໜັກເຖິງທໍາແຮງຂອງການນໍາໃຊ້ຜິດຜັກທີ່ບໍ່ສົມບູນແບບ ຫຼື ມີຮອຍແປ້ວເລັກນ້ອຍ.

ປັດໄຈທີ່ສອງທີ່ອ້າງເຖິງເລື້ອຍໆທີ່ສຸດ ແມ່ນການຕົບແຕ່ງປະດັບປະດາຈານອາຫານຫຼາຍເກີນໄປ, ເຊິ່ງສາມາດແກ້ໄຂໄດ້ໂດຍການພິຈາລະນາການນໍາສະເໜີອາຫານອີກຄັ້ງ. ສິ່ງນີ້ເນັ້ນໜັກໃສ່ແນວທາງການປະຕິບັດແນວຄວາມຄິດໃນການຈັດຈານອາຫານຢ່າງມີສະຕິຄວນຖືກລວມເຂົ້າໃນໂປຣແກຣມການຝຶກອົບຮົມໃນອະນາຄົດ.

ປັດໄຈທີ່ເປັນການສະໜັບສະໜູນອື່ນໆທີ່ໄດ້ກ່າວມາ ລວມມີຄວາມຜິດພາດທີ່ເກີດຂຶ້ນຈາກພະນັກງານທີ່ບໍ່ມີປະສົບການ, ລູກຄ້າສັ່ງອາຫານຫຼາຍເກີນໄປ, ຕັກເອົາອາຫານຫຼາຍເກີນ, ແລະ ປະລິມານອາຫານທີ່ເຫຼືອຈາກການຈັດວາງອາຫານບຸບເຝັ່ເປັນຈໍານວນຫຼາຍ.

ແນວທາງທີ່ໜ້າສົນໃຈທີ່ຮ້ານອາຫານຊື່ນດາດ (ປັ້ງຊື່ນລາວ) ແຫ່ງໜຶ່ງໄດ້ນໍາມາປັບໃຊ້ ແມ່ນການປັບໄໝລູກຄ້າທີ່ຕັກອາຫານມາກິນຫຼາຍແລ້ວກິນບໍ່ໝົດ. ຍຸດທະສາດນີ້ເບິ່ງຄືວ່າຈະມີປະສິດທິພາບສໍາລັບພວກເຂົາ.

4.4. ແນວທາງການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນປັດຈຸບັນ

ແນວທາງການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍທົ່ວໄປ

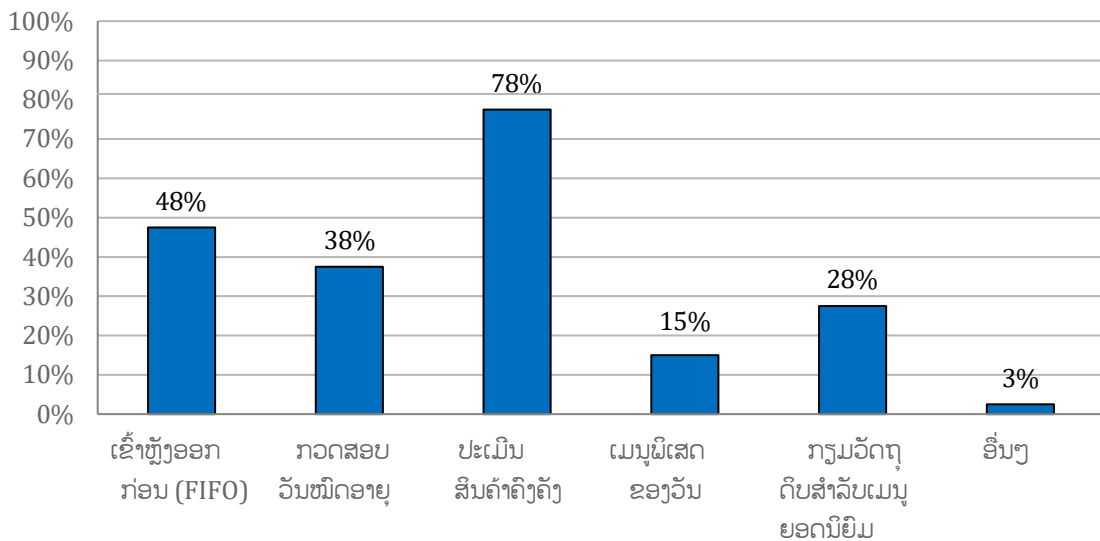
ການວິໄຈຂອງພວກເຮົາຈາກການສຳພາດດ້ານຄຸນນະພາບຊື້ໃຫ້ເຫັນວ່າ: ບັນດາທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ (80%) ໄດ້ປະຕິບັດລະບົບການຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ໃນຂະນະທີ່ມີພຽງແຕ່ຈຳນວນໜ້ອຍ (20%) ເທົ່ານັ້ນທີ່ຍັງບໍ່ມີລະບົບດັ່ງກ່າວ. ຄຳຕອບຕໍ່ໄປນີ້ບິ່ງຊື່ໃຫ້ເຫັນວ່າ ບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆນຳໃຊ້ມາດຕະການການຄຸ້ມຂີ້ເຫຍື້ອເລັກນ້ອຍແທນທີ່ຈະເປັນລະບົບແບບປະສົມປະສານທີ່ມີຄວາມຄອບຄຸມ.

ທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ທີ່ໄດ້ສຳຫຼວດໄດ້ກຳນົດກົດລະບຽບພາຍໃນ ສຳລັບການຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ຕົ້ນຕໍແມ່ນສຸມໃສ່ສອງດ້ານທີ່ສຳຄັນ: ການແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານອອກຈາກຂີ້ເຫຍື້ອປະເພດອື່ນໆ ແລະ ນຳໃຊ້ເພື່ອເປັນອາຫານສັດ. ເຖິງແມ່ນວ່າສິ່ງນີ້ຈະສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງບາດກ້າວໃນເບື້ອງຕົ້ນທີ່ໜ້າຊົມເຊີຍຕໍ່ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ, ແຕ່ວ່າກໍ່ຍັງມີໂອກາດທີ່ສຳຄັນທີ່ຈະເສີມຂະຫຍາຍລະບົບເຫຼົ່ານີ້ໂດຍການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແນວທາງທີ່ມີຄວາມຄອບຄຸມ ແລະ ມີປະສິດທິພາບຫຼາຍຂຶ້ນ.

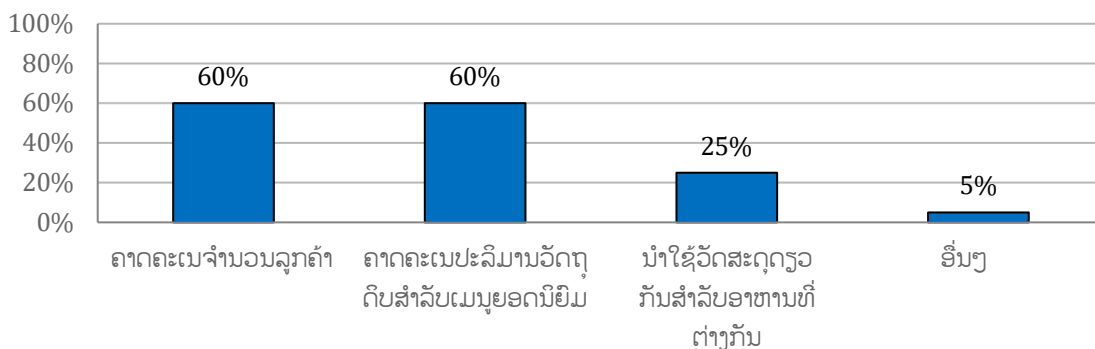
ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ແຜນວາດຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຖິງ ເຫັນຈຳນວນທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສຳພາດໃນການວິເຄາະທາງດ້ານປະລິມານທີ່ມີມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ:

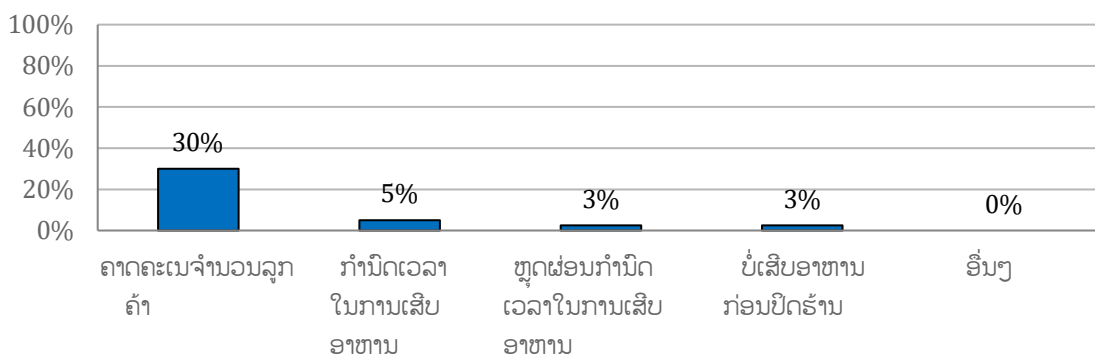
ມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນທຸລະກິດ
(ການບູດເໝົ້າ)



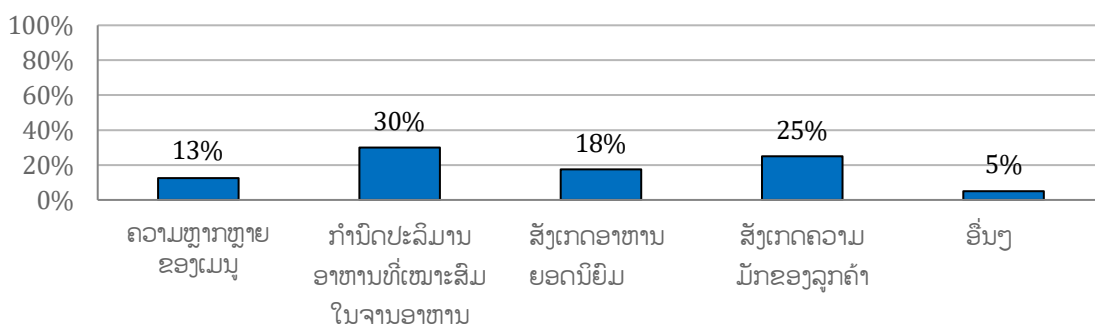
ມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານລະຫວ່າງທຸລະກິດ (ການຈັດກຽມ)



ມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ລະຫວ່າງທຸລະກິດ (ບຸບຜັ່ງ)



ມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ລະຫວ່າງທຸລະກິດ (ແບບເປັນຈານ)

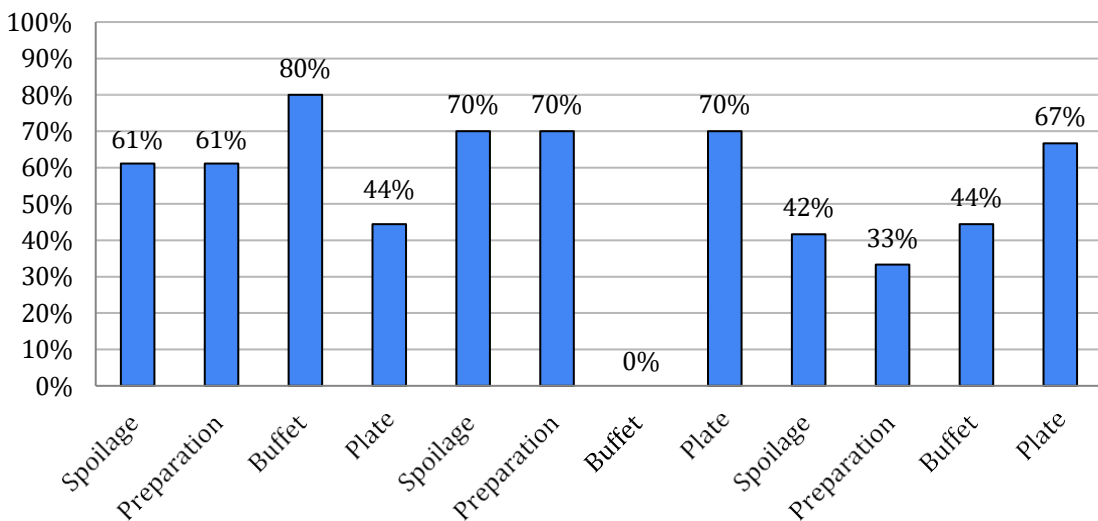


ເຖິງແມ່ນວ່າ ທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ລາຍງານການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດມາດຕະການຢູ່ໃນຂັ້ນຕອນການບຸກເໝົາ ແລະ ໃນເຮືອນຄົວ, ແຕ່ວ່າກໍ່ບໍ່ສາມາດກ່າວເຖິງມາດຕະການດຽວກັນນີ້ສໍາລັບອາຫານແບບບຸບຝັ່ ແລະ ຂີ້ເຫຍື້ອ ຈາກອາຫານແບບຈານ. ໃນຂົງເຂດສໍາຄັນເຫຼົ່ານີ້, ມີທຸລະກິດພຽງແຕ່ສ່ວນໜ້ອຍເທົ່ານັ້ນ ທີ່ເຄື່ອນໄຫວຢ່າງຈິງຈັງ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອໃຫ້ເຫຼືອໜ້ອຍທີ່ສຸດ. ໂດຍທີ່ໜ້າສັງເກດແມ່ນ, ຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ມີ ທ່າແຮງທີ່ຫຼາກຫຼາຍໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນເບິ່ງຄືວ່າຈະບໍ່ໄດ້ໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນບັນດາກຸ່ມທີ່ໄດ້ສໍາຫຼວດ.

ການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ການສໍາຫຼວດຂອງພວກເຮົາລາຍງານວ່າ 70% ຂອງທຸລະກິດທີ່ຖືກສໍາພາດໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງວິທີ ການສໍາລັບການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.

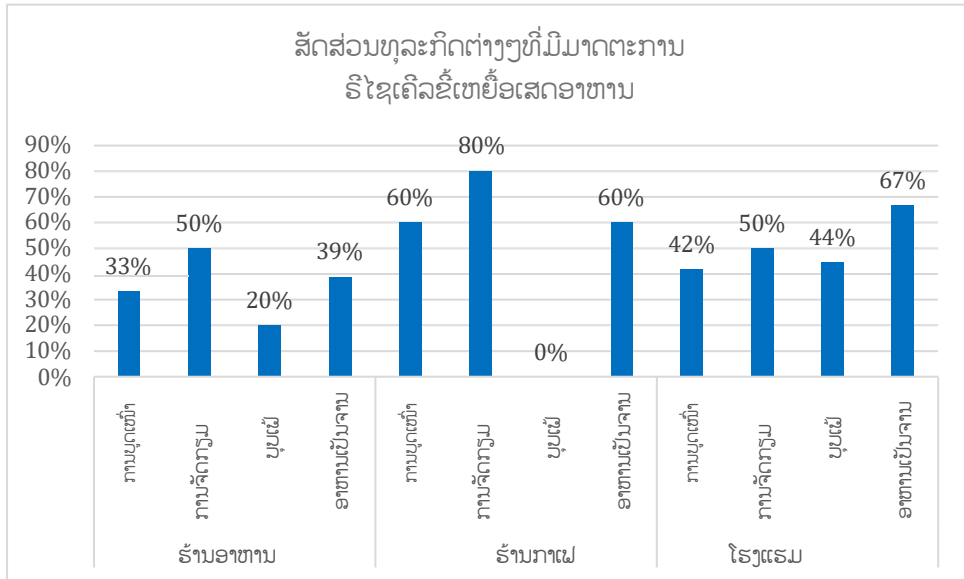
ສັດສ່ວນບັນດາທຸລະກິດທີ່ມີມາດຕະການ ຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ



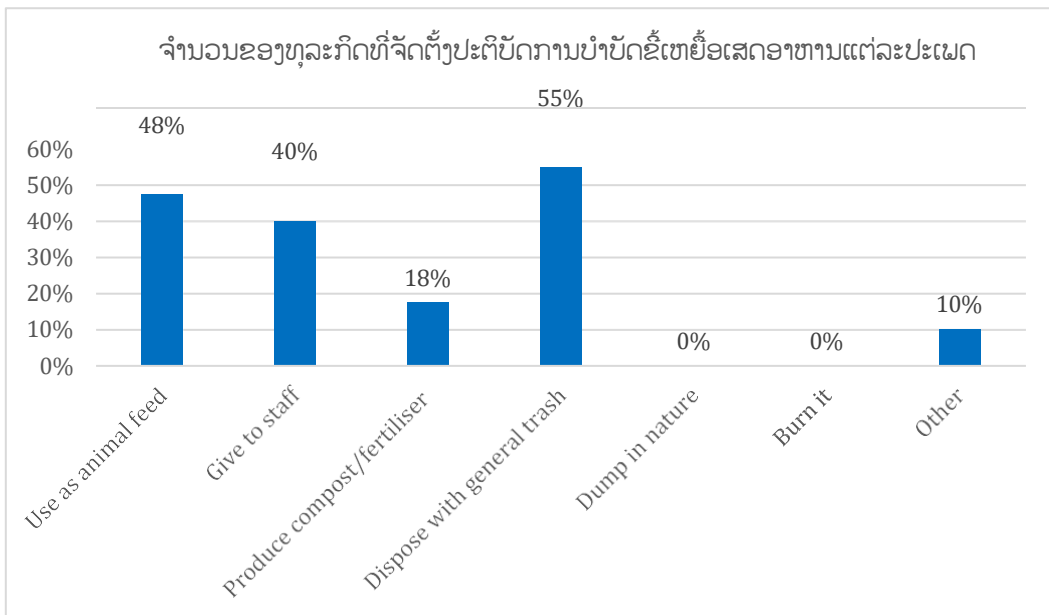
ຜົນໄດ້ຮັບໃນທາງບວກຈາກການສໍາຫຼວດ ແມ່ນການນໍາເອົາລະບົບການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານມາປັບໃຊ້ຢ່າງ ກວ້າງຂວາງໃນບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆ. ເຊິ່ງໃນນັ້ນ ຫຼາຍກວ່າ 70% ໃຊ້ມາດຕະການຄັດແຍກຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງມາດ ຕະການ, ເຊິ່ງສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມມຸ່ງໝັ້ນບາງຢ່າງຕໍ່ແນວທາງການປະຕິບັດການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອ. ຈາກຜູ້ ຖານດັ່ງກ່າວນີ້ຈະໃຫ້ປະໂຫຍດທີ່ມີທ່າອ່ຽງສໍາລັບຄວາມກ້າວໜ້າໃນອານາຄົດ, ໂດຍການສ້າງແນວທາງການ ປະຕິບັດທີ່ມີຢູ່ແລ້ວນີ້, ຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປກໍ່ຄືການປັບປຸງຄວາມສາມາດໃນການເກັບກໍາຂໍ້ມູນ. ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງ, ການຕິດຕາມປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂັ້ນຕອນຕ່າງໆຂອງລະບົບຕ່ອງໂສ້ອາຫານ ເຊິ່ງຈະໃຫ້ຂໍ້ມູນເຊິ່ງເລິກ ທີ່ມີຄຸນຄ່າສໍາລັບຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນແບບກໍານົດເປົ້າໝາຍ.

ການຮີໂຊເຄິນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ມາດຕະການບໍາບັດຂີ້ເຫຍື້ອອື່ນໆ

ການສໍາຫຼວດຂອງພວກເຮົາລາຍງານວ່າ 70% ຂອງບັນດາທຸລະກິດທີ່ຖືກສໍາພາດໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງ ວິທີການສໍາລັບການຮີໂຊເຄິນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ



ຕາຕະລາງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງປະເພດທີ່ແຕກຕ່າງກັນຂອງມາດຕະການໃນການບໍາບັດຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ດໍາເນີນການໂດຍທຸລະກິດຕ່າງໆ ແລະ ຈໍານວນທຸລະກິດທີ່ດໍາເນີນການ. ເຖິງແມ່ນວ່າຈະມີ 70% ຂອງທຸລະກິດທີ່ປະຕິບັດມາດຕະການການຮີໂຊເຄີນ, ແຕ່ວ່າການກໍາຈັດຂີ້ເຫຍື້ອຍັງຄົງເປັນມາດຕະການບໍາບັດທີ່ໃຊ້ໄດ້ຢູ່:



ໃນບັນດາວິສາຫະກິດທີ່ໄດ້ສໍາຫຼວດ, ການຮີໂຊເຄີລຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານແມ່ນແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ຂ້ອນຂ້າງໃຊ້ກັນຢ່າງແຜ່ຫຼາຍ; ໂດຍທີ່ມີສະຖານປະກອບການຫຼາຍກວ່າ 70% ມີວິທີການຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງວິທີໃນການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ການສໍາພາດໄດ້ເປີດເຜີຍເຖິງແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ສໍາຄັນຈໍານວນໜຶ່ງເຊັ່ນ:

- ❖ ການບໍລິໂພກຂອງຜະນັກງານ: ການສະໜອງອາຫານທີ່ຍັງເຫຼືອໃຫ້ແກ່ຜະນັກງານຍັງຄົງເປັນແນວທາງວິທີການທີ່ວ່າໄປ, ໂດຍໃຫ້ທັງການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ຜົນປະໂຫຍດຂອງຜະນັກງານ.
- ❖ ອາຫານສັດ: ການບໍລິຈາກຂີ້ເຫຍື້ອສໍາລັບເປັນອາຫານໄກ່ ຫຼື ອາຫານສັດແມ່ນຖືເປັນວິທີການຮີໂຊເຄີລອີກວິທີໜຶ່ງ.

- ❖ ແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ເປັນນະວັດຕະກຳ: ທຸລະກິດຈຳນວນໜຶ່ງສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງ ເຕັກນິກທາງເລືອກທີ່ມີຄວາມຫວັງເຊັ່ນ: ການຜະລິດອາຍແກັສຊີວະພາບ, ການສົ່ງເສີມການບໍລິໂພກທີ່ເຫຼືອກ່ອນນຳໄປຖິ້ມ, ແລະ ການນຳໃຊ້ສ່ວນປະກອບທີ່ເຫຼືອກັບມາໃຊ້ໃໝ່ສຳລັບອາຫານຈານອື່ນໆ.

4.5. ຄວາມຮູ້, ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ (KSA)

ທຸລະກິດ HORECA ທຸກແຫ່ງທີ່ພວກເຮົາໄດ້ສຳຫຼວດ (100%) ກ່າວວ່າພວກເຂົາບໍ່ເຄີຍໄດ້ຮັບການຊ່ວຍເຫຼືອນອກເໜືອຈາກກິດຈະກຳຂອງອົງການ Swisscontact ໃນການປັບປຸງການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງພວກເຂົາ.

ການວິເຄາະຂອງພວກເຮົາໄດ້ເປີດເຜີຍໃຫ້ເຫັນ ຊ່ອງຫວ່າງທີ່ສຳຄັນໃນການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ຊັບພະຍາກອນໃນການເສີມສ້າງຄວາມສາມາດພາຍໃນປະເທດລາວ ກ່ຽວກັບການຫຼຸດຜ່ອນ ແລະ ການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ເຖິງແມ່ນວ່າ ຈະໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈຳນວນໜຶ່ງຈາກອົງການ Swisscontact ສຳລັບພະນັກງານສະເພາະໃນບາງທຸລະກິດ, ແຕ່ໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນບໍ່ໄດ້ຮັບຜົນປະໂຫຍດຈາກການກວດສອບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ມີຄວາມຄອບຄຸມ ຫຼື ໂຄງການຝຶກອົບຮົມພາຍໃນອົງການ. ການຂາດການຝຶກອົບຮົມສະເພາະດ້ານນີ້ເຮັດໃຫ້ທຸລະກິດຕ່າງໆ ຂາດຄວາມຜ່ອມໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດບັນດາມາດຕະການແຊກແຊງທີ່ຈຳເປັນຢ່າງມີປະສິດທິພາບ ແລະ ຜັດ ທະນາຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອໃນໄລຍະຍາວ.

ທັກສະ ແລະ ຄວາມສາມາດຂອງພະນັກງານ

ໃນດ້ານຂອງຄວາມສາມາດຂອງພະນັກງານໃນການກຳນົດຂັ້ນຕອນ ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານແບບໃໝ່, ຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ໄດ້ນຳສະເໜີທັດສະນະຕ່າງໆ. ທຸລະກິດຈຳນວນໜຶ່ງໄດ້ເນັ້ນໜັກເຖິງການເອື້ອຍອົງຂອງພະນັກງານການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການຮັບຮູ້ເຖິງຂໍ້ຈຳກັດທາງດ້ານປະສິບການ ແລະ ທັກສະຂອງພະນັກງານ, ໃນຂະນະທີ່ທຸລະກິດອື່ນໆໄດ້ເນັ້ນໜັກໃສ່ຄວາມສາມາດໃນການປະຕິບັດຕາມຄຳແນະນຳ, ປັບຕົວເຂົ້າກັບບັນດາຫຼັກການໃໝ່ ແລະ ເຂົ້າໃຈເຖິງສິ່ງທີ່ເປັນຄວາມທ້າທາຍສະເພາະທີ່ປະເຊີນໜ້າຢູ່ໃນຮ້ານອາຫານ.

ຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ 11 ຄົນໃນຈຳນວນ 15 ຄົນໄດ້ກຳນົດຄວາມຕ້ອງການທີ່ຊັດເຈນສຳລັບການຝຶກອົບຮົມພະນັກງານໃນດ້ານຕ່າງໆໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ລວມເຖິງ ການນຳເອົາອາຫານກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່, ການປະຕິບັດທາງດ້ານສຸຂະອະນາໄມ, ເຕັກນິກການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອ, ຍຸດທະສາດການປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ, ການພິຈາລະນາທາງດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ, ແລະ ທັກສະໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ.

ການສະໜັບສະໜູນທີ່ຜ່ອມໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບົບຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

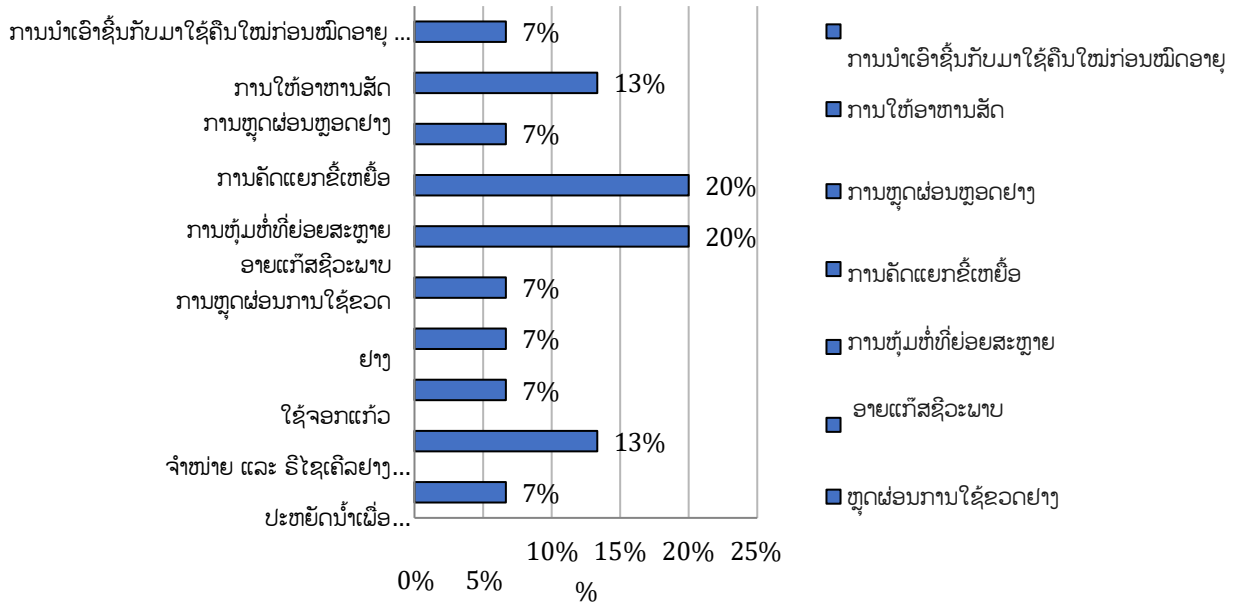
ສຸດທ້າຍ, ບໍ່ມີທຸລະກິດໃດທີ່ໄດ້ສຳຫຼວດເຄີຍມີສ່ວນຮ່ວມກັບການບໍລິການຂອງທີ່ປຶກສາ ຫຼື ບໍລິສັດທີ່ຈະຊ່ວຍພວກເຂົາໃນການປັບປຸງແນວທາງການປະຕິບັດໃນການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງພວກເຂົາ. ນອກຈາກນີ້, ທີມງານວິໄຈຍັງໄດ້ພົບວ່າ ບໍ່ມີບໍລິການດັ່ງກ່າວພາຍໃນປະເທດລາວ.

ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບລູກຄ້າ

ການສຶກສາໄດ້ເປີດເຜີຍວ່າ ມີພຽງແຕ່ລູກຄ້າບໍ່ເທົ່າໃດເປີເຊັນເທົ່ານັ້ນທີ່ໄດ້ຮັບການແຈ້ງເຕືອນຢ່າງຈິງຈັງກ່ຽວກັບ ບັນຫາຂອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນລະຫວ່າງການຮັບປະທານອາຫານຂອງພວກເຂົາ (ສະເພາະພຽງແຕ່ໃນ 2 ຈາກ 15 ທຸລະກິດ). ຄຳຖາມເພີ່ມເຕີມໄດ້ເປີດເຜີຍວ່າພວກເຂົາສ່ວນໃຫຍ່ບໍ່ໄດ້ຮັບຊາບເຖິງປະເພດຂອງການສື່ສານ ປະເພດນີ້, ເຊິ່ງບົ່ງຊີ້ໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມຈຳເປັນໃນການເຊື່ອມໂຍງການໃຫ້ຄວາມຮູ້ແກ່ບັນດາລູກຄ້າເຂົ້າໃນໂຄງການ ຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອໃນອະນາຄົດ.

ຄວາມຄິດລິເລີ່ມທີ່ເປັນມິດ ກັບສິ່ງແວດລ້ອມ

ຄວາມຄິດລິເລີ່ມທີ່ເປັນມິດ
ກັບສິ່ງແວດລ້ອມ



ວິສາຫະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ໄດ້ນຳເອົາບັນດາມາດຕະການທີ່ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມມາໃຊ້, ເຊິ່ງສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມມັ່ງໝັ້ນທີ່ແທ້ຈິງຕໍ່ຄວາມຮັບຜິດຊອບທາງດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ. ແນວທາງການປະຕິບັດຕໍ່ໄປນີ້ແມ່ນໜຶ່ງໃນບັນດາຂໍ້ລິເລີ່ມທີ່ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມທີ່ຖືກອ້າງອີງເຖິງເລື້ອຍໆ:

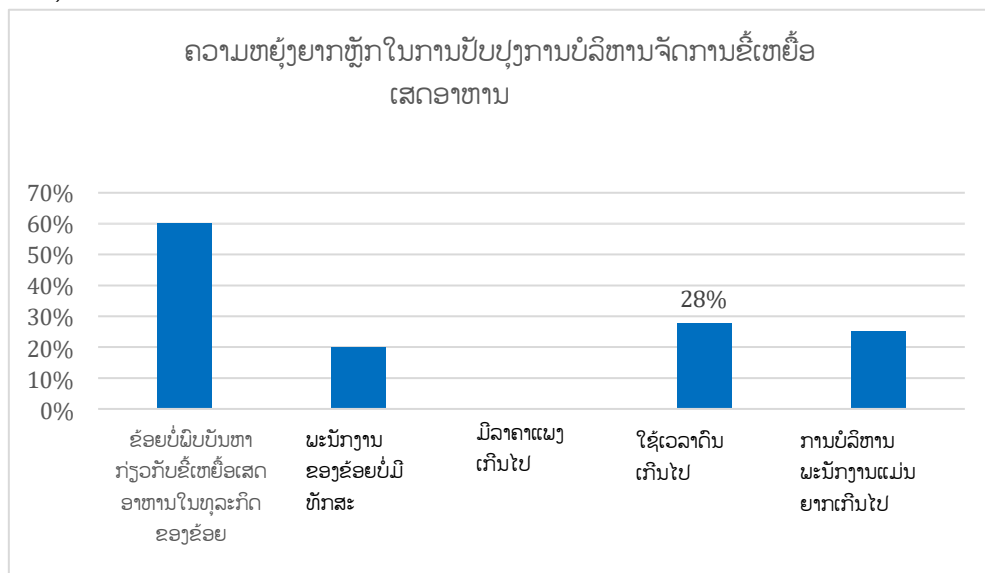
- ການນຳເອົາຊັ້ນກັບມາໃຊ້ໃໝ່ກ່ອນວັນໝົດອາຍຸ
- ການຫຼຸດຜ່ອນການໃຊ້ຢາງ
- ການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອ
- ການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ສາມາດຍ່ອຍສະຫຼາຍໄດ້
- ຄຳແນະນຳຂອງລູກຄ້າສຳລັບການປະຫຍັດນໍ້າ

ໃນຂະນະທີ່ມາດຕະການເຫຼົ່ານີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງທ່າອ່ຽງໃນທາງບວກຕໍ່ກັບການຄຸ້ມຄອງສິ່ງແວດລ້ອມ, ແຕ່ປະສິດທິພາບຂອງການຫຼຸດຜ່ອນຜົນກະທົບດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມຂອງການດຳເນີນງານດ້ານການບໍລິການອາຫານຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຕ້ອງມີການຕີລາຄາ ແລະ ການປະເມີນຜົນເພີ່ມເຕີມ.

4.6. ຊ່ອງວ່າງພາຍໃນທຸລະກິດຂອງ HORECA

ຮັບຮູ້ເຖິງຄວາມຫຍຸ້ງຍາກລຳບາກ

ຕາຕະລາງຄືດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມຫຍຸ້ງຍາກລຳບາກທີ່ທຸລະກິດຕ່າງໆຄາດຫວັງ, ຫາກວ່າພວກເຮົາໄດ້ຮັບການປັບປຸງລະບົບການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ:



ການວິເຄາະຂອງພວກເຮົາສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງ ຄວາມບໍ່ເຊື່ອມໂຍງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງລະຫວ່າງລະດັບທີ່ແທ້ຈິງຂອງຂໍ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ສັງເກດເຫັນຢູ່ໃນທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສໍາຫຼວດ ແລະ ການປະເມີນຕົນເອງຂອງພວກເຂົາ. ເຖິງແມ່ນວ່າຈະມີຂໍ້ມູນດ້ານປະລິມານທີ່ຊີ້ບອກເຖິງລະດັບຂໍ້ເຫຍື້ອທີ່ຂ້ອນຂ້າງສູງ, ແຕ່ວ່າທຸລະກິດໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ບໍ່ໄດ້ຮັບຮູ້ວ່າສິ່ງນີ້ເປັນບັນຫາທີ່ມີຄວາມສໍາຄັນ. ເຊິ່ງຊີ້ໃຫ້ເຫັນເຖິງການຂາດຄວາມຮັບຮູ້ທີ່ສໍາຄັນກ່ຽວກັບຂອບເຂດ ແລະ ຜົນກະທົບຂອງຂໍ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານພາຍໃນບັນດາທຸລະກິດເຫຼົ່ານີ້.

ສອງປັດໄຈຕົ້ນຕໍທີ່ຈະຂັດຂວາງຄວາມພະຍາຍາມໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂໍ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ມີປະສິດທິພາບ:

- ❖ ການບອດຂໍ້ມູນ: ການຂາດລະບົບການຕິດຕາມທີ່ເຂັ້ມແຂງເຮັດໃຫ້ທຸລະກິດສາມາດປະເມີນຂອບເຂດ ແລະ ແຫຼ່ງກໍາເນີດຂອງການຜະລິດຂໍ້ເຫຍື້ອໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ, ບ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ພວກເຂົາເຫັນ ແລະ ຮັບຮູ້ຂະໜາດຕົວຈິງຂອງບັນຫາ.
- ❖ ຄວາມສາມາດ ແລະ ຊ່ອງຫວ່າງໃນການຄຸ້ມຄອງ: ຄວາມຮູ້ຂອງພະນັກງານທີ່ຈໍາກັດ ແລະ ການປະຕິບັດການຄຸ້ມຄອງບໍ່ພຽງພໍ ເຮັດໃຫ້ເກີດບັນຫາຂໍ້ເຫຍື້ອຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ. ໂຄງການໃນອະນາຄົດຄວນຈັດລຳດັບຄວາມສໍາຄັນໃນການແກ້ໄຂຊ່ອງຫວ່າງເຫຼົ່ານີ້ໂດຍ:
 - ການປະຕິບັດລະບົບການຕິດຕາມທີ່ມີປະສິດທິພາບ: ການໃຫ້ທຸລະກິດທີ່ມີຂໍ້ມູນໂປ່ງໃສກ່ຽວກັບການຜະລິດຂໍ້ເຫຍື້ອຂອງພວກເຂົາແມ່ນສໍາຄັນສໍາລັບການປຸກຈິດສໍານຶກ ແລະ ການຂັບເຄື່ອນ.
 - ການຝຶກອົບຮົມການສ້າງທັກສະ: ການຈັດວາງພະນັກງານດ້ວຍເຕັກນິກການຫຼຸດຜ່ອນຂໍ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານພາກປະຕິບັດຕົວຈິງ ແລະ ຄວາມຮູ້ຈະສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ພວກເຂົາໄດ້ມີສ່ວນຮ່ວມຢ່າງຈິງຈັງໃນຄວາມພະຍາຍາມໃນການປັບປຸງ.
 - ການຄຸ້ມຄອງພະນັກງານໃຫ້ມີປະສິດທິພາບ: ການປະຕິບັດອະນຸສັນຍາການຄຸ້ມຄອງຂໍ້ເຫຍື້ອທີ່ຊັດເຈນ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບພາຍໃນໂຄງສ້າງທຸລະກິດຈະຮັບປະກັນການປະຕິບັດທີ່ສອດຄ່ອງ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບ.

ອັດຕາສ່ວນທີ່ສໍາຄັນຂອງທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສໍາຫຼວດ (9 ຈາກ 15) ໄດ້ກໍານົດການປະຕິບັດມາດຕະການຂໍ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານເປັນຄວາມພະຍາຍາມທີ່ມີຄວາມທ້າທາຍ. ປັດໄຈຕົ້ນຕໍທີ່ໄດ້ກ່າວມາລວມມີຄວາມພະຍາຍາມຢ່າງຫຼວງຫຼາຍທີ່ຈໍາເປັນສໍາລັບການຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ການຝຶກອົບຮົມພະນັກງານ, ເຊັ່ນດຽວກັນກັບອິດທິພົນຂອງການປະຕິບັດວັດທະນະທໍາທີ່ຝັງແຫ້ມ.

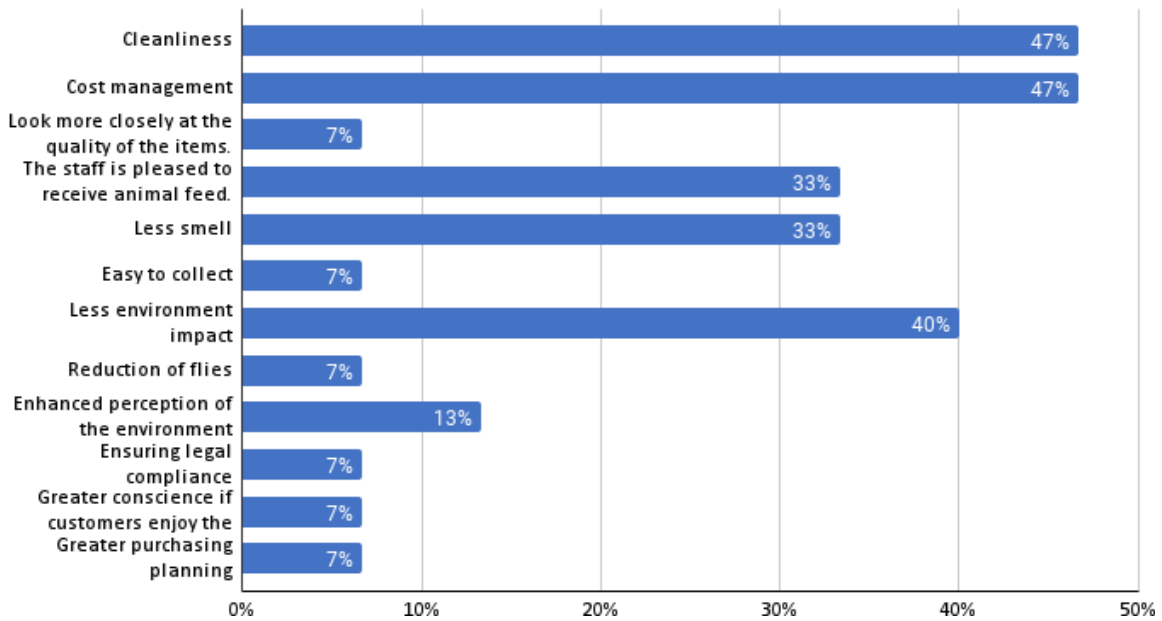
ທຸລະກິດສ່ວນໃຫຍ່ທີ່ໄດ້ຮັບການສໍາຫຼວດ (13 ຈາກ 15) ລາຍງານວ່າບໍ່ມີພະນັກງານທີ່ອຸທິດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໂດຍສະເພາະຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການຄຸ້ມຄອງຂໍ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ເຫດຜົນຕົ້ນຕໍທີ່ໄດ້ກ່າວມາແມ່ນການຂາດຄວາມຮັບຮູ້ເຖິງ ຄວາມຮີບດ່ວນ ແລະ ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ອາດຈະເກີດຂຶ້ນ.

ການຮັບຮູ້ດ້ານການບໍລິຫານຈັດການຂໍ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ມີພຽງແຕ່ອັດຕາສ່ວນໜ້ອຍ (4 ຈາກ 15) ຂອງທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສໍາຫຼວດວັດແທກການຜະລິດຂໍ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງຕົນຢ່າງຈິງຈັງ. ໃນບັນດາຂໍ້ເຫຍື້ອທີ່ໄດ້ວັດແທກ, ການປະຕິບັດທີ່ໄປທີ່ສຸດແມ່ນການນັບຈໍານວນຖືງຂໍ້ເຫຍື້ອ

ທີ່ຜະລິດ. ວິທີການຕິດຕາມກວດກາອື່ນໆ, ເຊັ່ນ: ການຕິດຕາມສິນຄ້າຄົງຄັງ ຫຼື ການຕິດຕາມຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ ແມ່ນມີ ພຽງແຕ່ທຸລະກິດດຽວເທົ່ານັ້ນທີ່ໄດ້ກ່າວເຖິງ. ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງ, ການປະຕິບັດທີ່ຄອບຄຸມກວ່າ, ເຊັ່ນ: ການ ວັດແທກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍກົງ, ການປະເມີນຄວາມພໍໃຈຂອງລູກຄ້າກັບຂະໜາດ ແລະ ຖ້ວຍຈານ, ແລະ ການບັນທຶກການສົ່ງອາຫານ ແລະ ການນັບຈຳນວນລູກຄ້າ, ບໍ່ໄດ້ຮັບການລາຍງານໂດຍທຸລະກິດໃດໜຶ່ງທີ່ໄດ້ສຳ ພາດ.

Expectations of food waste management advantages



ທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສຳຫຼວດຮັບຮູ້ຜົນປະໂຫຍດທີ່ຫຼາກຫຼາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການເສີມຂະຫຍາຍການປະຕິບັດການຈັດການ ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງພວກເຂົາ. ຈຸດປະສົງທີ່ໄດ້ຍົກໃຫ້ເຫັນໃນເບື້ອງຕົ້ນແມ່ນມີຄວາມຮັບຜິດຊອບທາງດ້ານສິ່ງ ແວດລ້ອມ, ການປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ, ການປັບປຸງສຸຂະພາບ, ຫຼຸດຜ່ອນກິ່ນເໝັນ ແລະ ຄວາມສາມາດໃນການສະໜ ອງອາຫານສັດໃຫ້ແກ່ຜະນິກງານລ້ຽງສັດ.

ຄວາມຕັ້ງໃຈທີ່ຈະເອົາຊະນະຊ່ອງວ່າງ

ການສຳພາດດ້ານຄຸນນະພາບໄດ້ເປີດເຜີຍໃຫ້ຮູ້ວ່າມີທຸລະກິດພຽງແຕ່ 2 ຈາກ 15 ແຫ່ງເທົ່ານັ້ນທີ່ໄດ້ປະຕິບັດ ມາດຕະການທີ່ຜ່ານມາເພື່ອປັບປຸງການປະຕິບັດການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ສິ່ງນີ້ຊື່ໃຫ້ເຫັນເຖິງການຂາດ ຄວາມຮັບຮູ້ເຖິງຄວາມຮີບດ່ວນ ຫຼື ຄວາມມຸ່ງໝັ້ນໃນການແກ້ໄຂບັນຫາດັ່ງກ່າວນີ້, ທີ່ອາດຈະເປັນສາເຫດມາຈາກ ການຂາດຄວາມຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບບັນຫາ ແລະ ການມີໂຄງການຝຶກອົບຮົມທີ່ມີປະສິດທິພາບ.

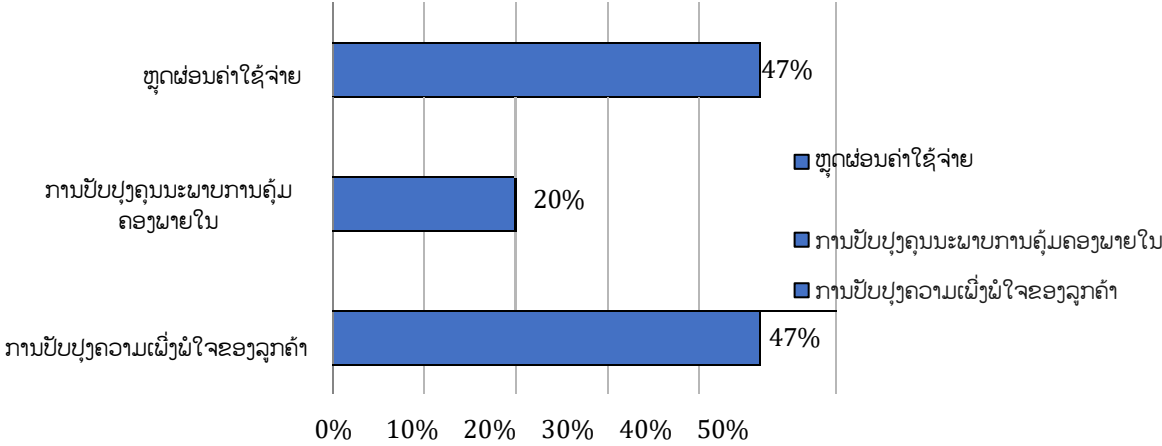
ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ເຄິ່ງໜຶ່ງຂອງວິສາຫະກິດທີ່ຖືກສຳພາດພວມພິຈາລະນາປະຕິບັດມາດຕະການໃນອະນາຄົດອັນ ໃກ້ນີ້.

ນອກຈາກນີ້, ທຸລະກິດສ່ວນໃຫຍ່ທີ່ສໍາຄັນ (10 ຈາກ 15) ໄດ້ຊື້ໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມເຕັມໃຈທີ່ຈະຈັດສັນເວລາພະນັກງານທີ່ອຸທິດຕົນເພື່ອແກ້ໄຂບັນຫານີ້, ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງລະດັບຄວາມມຸ່ງໝັ້ນທາກມີໂອກາດທີ່ເໝາະສົມເກີດຂຶ້ນ.

ສັນຍານທີ່ເປັນການຊຸກຍູ້ອົກປະການໜຶ່ງແມ່ນວ່າທຸລະກິດ 11 ຈາກ 15 ແຫ່ງເຕັມໃຈທີ່ຈະພິຈາລະນາການປັບປຸງເມນູອາຫານຂອງຕົນ, ມາດຕະການທີ່ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງປະສິດທິພາບໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ຄວາມເຕັມໃຈທີ່ຈະດັດແປງການສະເໜີຂອງພວກເຂົາ ແມ່ນມາຈາກຈຸດສຸມສອງຢ່າງກ່ຽວກັບການປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ ແລະ ຄວາມເພິ່ງພໍໃຈຂອງລູກຄ້າ.

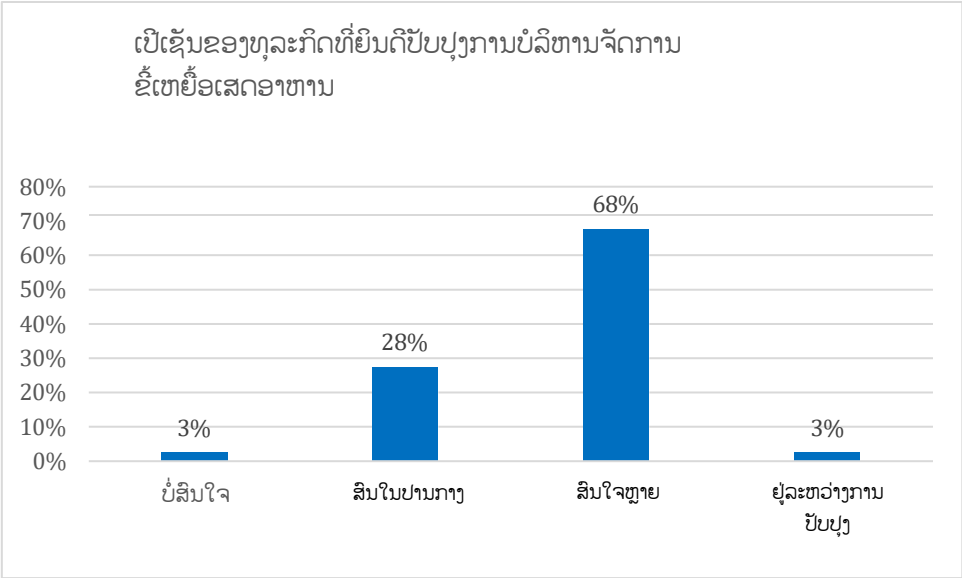
ນອກເໜືອຈາກການປັບປຸງເມນູອາຫານຂອງຕົນແລ້ວ, ທຸລະກິດ 10 ຈາກ 15 ແຫ່ງຈະໃຫ້ການພິຈາລະນາປັບສ່ວນປະກອບທີ່ພວກເຂົາໃຊ້ໃນຈານອາຫານຂອງພວກເຂົາອີກດ້ວຍ.

ຕົວເລກຂັບເຄື່ອນທີ່ສໍາຄັນທີ່ສຸດສໍາລັບສະຖານທີ່ຂອງທ່ານໃນການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ



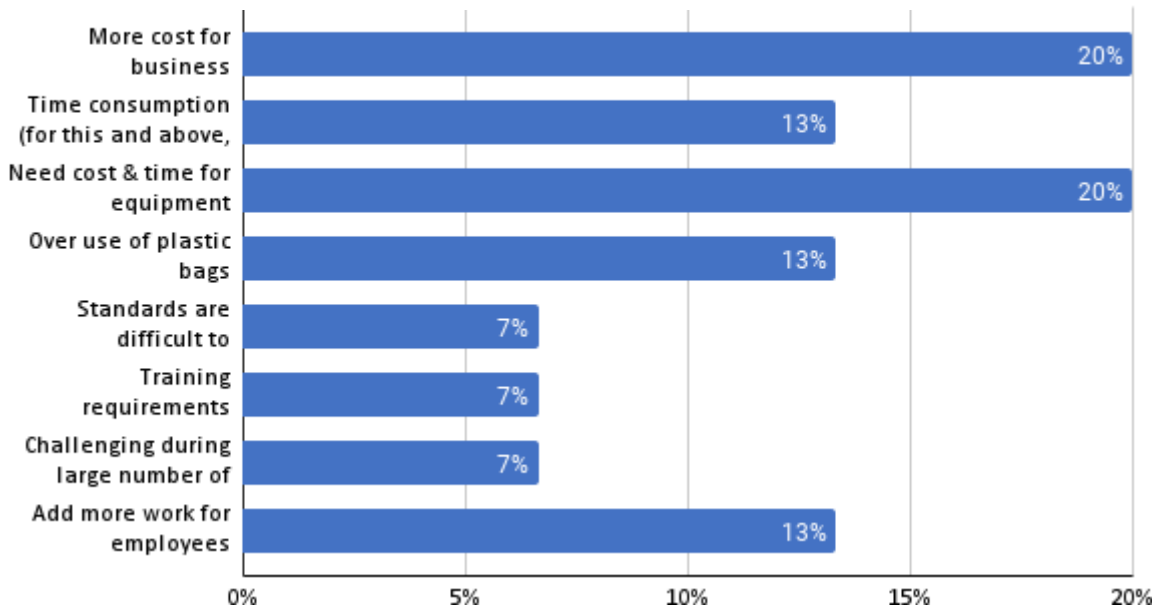
ທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສໍາຫຼວດຄາດວ່າການປັບປຸງການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງພວກເຂົາຈະໃຫ້ຜົນປະໂຫຍດທີ່ສໍາຄັນ, ລວມທັງຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ຫຼຸດລົງ, ປັບປຸງຄວາມເພິ່ງພໍໃຈຂອງລູກຄ້າ ແລະ ປັບປຸງຄຸນນະພາບການຄຸ້ມຄອງພາຍໃນ.

ຕາຕະລາງຕໍ່ໄປນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມສົນໃຈຂອງທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສໍາຫຼວດ ເພື່ອປັບປຸງການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງພວກເຂົາ:



ການສຳຫຼວດຂອງພວກເຮົາໄດ້ກຳນົດການຕອບຮັບໃນທາງບວກຢ່າງໜ້າປະທັບໃຈຈາກບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆທີ່ມີຕໍ່ກັບການປັບປຸງແນວທາງການປະຕິບັດໃນບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງພວກເຂົາ. ການຕອບແບບສອບຖາມລວມກັນ 96% ສະແດງຄວາມສົນໃຈ (28%) ຫຼື ຄວາມສົນໃຈຫຼາຍ (68%) ໃນການແກ້ໄຂບັນຫາດັ່ງກ່າວນີ້. ການມີສ່ວນຮ່ວມລະດັບສູງນີ້ສ້າງສະພາບການທີ່ເປັນປະໂຫຍດຢ່າງຫຼວງຫຼາຍໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດບັນດາໂຄງການ ແລະ ການແຊກແຊງໃນອະນາຄົດ.

ຂໍ້ເສຍຂອງການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ຄຳຕອບທີ່ເກີດຂຶ້ນ



ໃນຂະນະທີ່ຮັບຮູ້ຜົນປະໂຫຍດທີ່ເປັນໄປໄດ້, ບັນດາທຸລະກິດສະແດງຄວາມກັງວົນກ່ຽວກັບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ ແລະ ຄວາມພະຍາຍາມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການປັບປຸງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງພວກເຂົາ. ພວກເຂົາໄດ້ສະແດງຄວາມເປັນຫ່ວງກ່ຽວກັບພາລະທາງດ້ານການເງິນທີ່ອາດຈະເກີດຂຶ້ນ, ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງ ກ່ຽວກັບເວລາຂອງພະນັກງານ ແລະ ການຈັດຊື້ອຸປະກອນພິເສດ. ການແກ້ໄຂຄວາມກັງວົນທີ່ຖືກຕ້ອງເຫຼົ່ານີ້ໃນຕອນຕົ້ນ ແລະ ການໃຫ້ຕົວຢ່າງພາກປະຕິບັດຂອງການລິເລີ່ມການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ປະສົບຜົນສຳເລັດຈະເປັນການເພີ່ມມູນຄ່າໃຫ້ກັບໂຄງການໃນອະນາຄົດ.

4.7. ບົດສະຫຼຸບ

ຈາກຜົນການວິເຄາະທີ່ນຳມາສະເໜີໃນບົດລາຍງານສະບັບນີ້ ເຮັດໃຫ້ມີພາບທີ່ຊັດເຈນວ່າ: ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແມ່ນເປັນໂອກາດອັນສຳຄັນສຳລັບບັນດາທຸລະກິດ HORECA ໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ເມືອງວັງວຽງ. ໃນຂະນະທີ່ບາງການປະຕິບັດທີ່ມີຢູ່ແລ້ວສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມສົນໃຈທີ່ມີຄວາມຍືນຍົງ, ມີຜື່ນທີ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍສຳລັບການປັບປຸງໃນທົ່ວການເກັບກຳຂໍ້ມູນ, ການຕິດຕາມ, ແລະ ຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນແບບກຳນົດເປົ້າໝາຍ.

ການປະກອບທຸລະກິດດ້ວຍເຄື່ອງມືທີ່ຈຳເປັນແມ່ນສຳຄັນທີ່ສຸດ. ໂຄງການຝຶກອົບຮົມສຸມໃສ່ລະບົບການຕິດຕາມປະສິດທິພາບ, ການສ້າງສິມິແຮງງານໃນຂົງເຂດເຊັ່ນ: ການຈັດລຽງອາຫານ ແລະ ການຄວບຄຸມສ່ວນ, ແລະ ການຄຸ້ມຄອງພະນັກງານທີ່ມີປະສິດທິພາບແມ່ນສິ່ງທີ່ມີຄວາມສຳຄັນ. ການຮ່ວມມືກັບຜູ້ໃຫ້ບໍລິການຝຶກອົບຮົມສາມາດຕັດຊ່ອງຫວ່າງໃນປັດຈຸບັນໃນການບໍລິການທີ່ມີຢູ່ໃນປະເທດລາວ. ການປະຕິບັດຂັ້ນຕອນການບັນທຶກມາດຕະຖານຈະຮັບປະກັນການເກັບກຳຂໍ້ມູນທີ່ເຊື່ອຖືໄດ້. ການເສີມສ້າງຄວາມຮັບຮູ້ຂອງລູກຄ້າໂດຍຜ່ານໂຄງການສື່ສານເປົ້າໝາຍສາມາດຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມຄວາມພະຍາຍາມໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເພີ່ມເຕີມ.

ສຳລັບບັນດາໂຮງແຮມຕ່າງໆ, ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງແມ່ນ ການແກ້ໄຂຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານບຸບເຜີ້ທີ່ສູງ ເມື່ອສົມທຽບກັບການບໍລິການອາຫານແບບຈານແມ່ນເປັນສິ່ງຈຳເປັນ. ທຸລະກິດແມ່ນໄດ້ຮັບການປັບປຸງແມນູທີ່ຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອ, ເຊັ່ນ: ການຫຼຸດຜ່ອນຂະໜາດສ່ວນ ຫຼື ສະເໜີຄຳແນະນຳຂອງລູກຄ້າເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ລູກຄ້າຫຼີກເວັ້ນການສັ່ງອາຫານເກີນ.

ໂດຍການຍອມຮັບຂໍ້ສະເໜີແນະເຫຼົ່ານີ້, ບັນດາທຸລະກິດ HORECA ສາມາດບັນລຸສະຖານະການທີ່ໄດ້ຮັບຜົນປະໂຫຍດທັງສອງຝ່າຍ. ການສຶກສາຂອງພວກເຮົາຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າຫຼາຍກວ່າ 30% ຂອງທຸລະກິດສາມາດປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໄດ້ເຖິງ 10,000 ກີບຕໍ່ລູກຄ້າ ໂດຍການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ. ສິ່ງນີ້ສອດຄ່ອງກັບຄ່າຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານສະເລ່ຍທີ່ສັງເກດເຫັນ, ເຊິ່ງຢູ່ທີ່ປະມານ 7,000 ກີບຕໍ່ລູກຄ້າຕໍ່ຮ້ານອາຫານ ແລະ ຮ້ານກາເຟ, ແລະ ສູງເຖິງ 8,000 ກີບສຳລັບໂຮງແຮມ. ການປັບປຸງການປະຕິບັດການຕິດຕາມຈະຊ່ວຍໃຫ້ທຸລະກິດສາມາດປະເມີນຜົນປະໂຫຍດທາງດ້ານການເງິນຢ່າງຖືກຕ້ອງຂອງການລິເລີ່ມການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ, ຊຸກຍູ້ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂອງພວກເຂົາເພີ່ມເຕີມ.

ໃນອານາຄົດຂ້າງໜ້າ, ການຮ່ວມມືລະຫວ່າງທຸລະກິດ, ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການຝຶກອົບຮົມ, ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງຂອງລັດຖະບານທີ່ມີທ່າແຮງສາມາດສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງທີ່ຍືນຍົງສຳລັບຂະແໜງອຸດສາຫະກຳ HORECA, ຫຼຸດຜ່ອນຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມໃນຂະນະທີ່ເພີ່ມກຳໄລສູງສຸດ.

5. ຂໍ້ສະເໜີແນະ

5.1. ການຕິດຕາມກວດກາຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມເຂົ້າໃຈຢ່າງຖີ່ຖ້ວນ ກ່ຽວກັບການຜະລິດຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ກຳນົດຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນແບບກຳນົດເປົ້າໝາຍ, ຂໍແນະນຳໃຫ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການຕິດຕາມກວດກາຄັ້ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ❖ ຮັບປະກັນການນັບຈຳນວນແຂກທີ່ຖືກຕ້ອງ.
- ❖ ບັນທຶກຕົວເລກການສັ່ງອາຫານເພື່ອປະເມີນຄວາມນິຍົມຂອງອາຫານ.
- ❖ ບັນທຶກຄວາມເພິ່ງພໍໃຈຂອງລູກຄ້າ.
- ❖ ມອບຖັງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃຫ້ແຕ່ລະສະຖານີກະກຽມເພື່ອກຳນົດໂອກາດໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ.
- ❖ ວັດແທກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂັ້ນຕອນຕ່າງໆ (ການບູດເໜົ້າ, ການຈັດກຽມ, ອາຫານບຸບເຜີ້, ອາຫານແບບຈານ), ຕາມຫຼັກການແລ້ວ, ຫຼັງຈາກທີ່ຄັດແຍກອອກເປັນສິ່ງທີ່ຫຼີກລ້ຽງໄດ້ ແລະ ຫຼີກລ້ຽງບໍ່ໄດ້.

5.2. ການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ເມື່ອຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນທຸກຂັ້ນຕອນຂອງການປະຕິບັດງານຂອງທ່ານ, ໃຫ້ພິຈາລະນາການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດຄັ້ງຕໍ່ໄປນີ້:

ການໃຫ້ບໍລິການລູກຄ້າ:

- ❖ ສື່ສານກັບລູກຄ້າກ່ຽວກັບການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ຄວາມພະຍາຍາມໃນການນຳເອົາອາຫານກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່.
- ❖ ຫຼຸດລາຄາເມື່ອທ່ານມີອາຫານທີ່ຕ້ອງໃຊ້ຢ່າງໄວກ່ອນທີ່ຈະໝົດອາຍຸ.
- ❖ ເມນູໂປຣໂມຊັນປະຈຳວັນສຳລັບລູກຄ້າ.

ການບຸກເໝົາ & ແຫຼ່ງທີ່ມາ:

- ❖ ຕິດຕາມທ່າອ່ຽງຄວາມນິຍົມອາຫານ ແລະ ການສັ່ງອາຫານຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການສັ່ງອາຫານເກີນ.
- ❖ ມາກ່ອນໃຊ້ກ່ອນ (FIFO).
- ❖ ການປະເມີນສິນຄ້າຄົງຄັງ / ກວດສອບວັນໝົດອາຍຸ.
- ❖ ກວດເບິ່ງສິນຄ້າຄົງຄັງອີກຄັ້ງກ່ອນສັ່ງຊື້ ເພື່ອປ້ອງກັນການບຸກເໝົາ.
- ❖ ຊື້ສ່ວນປະກອບທີ່ມີຄວາມງາມ ບໍ່ສົມບູນແບບ (ຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຕ່ອງໂສ້ການສະໜອງ).
- ❖ ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຜູ້ສະໜອງທີ່ມີຄວາມມັ່ງໝັ້ນໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ❖ ເຮັດວຽກກັບຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ (ຊາວກະສິກອນທີ່ປູກຜັກປອດສານພິດ) ເພື່ອຊອກຫາສ່ວນປະກອບຕາມລະດູການ.
- ❖ ຮັບປະກັນສິນຄ້າທີ່ໄດ້ຮັບມີຄຸນນະພາບຕາມທີ່ຄາດຄະເນໄວ້.
- ❖ ກວດສອບຄືນຮ້ານອາຫານເປັນປະຈຳທຸກເດືອນ ແລະ ໃຊ້ ຫຼື ບໍລິຈາກພາຍໃຕ້ອາຫານທີ່ໃຊ້ແລ້ວ.

ການຈັດກຽມອາຫານ:

- ❖ ຮັບປະກັນວ່າມີຂີ້ກຳນົດສຸດສະເພາະກັບປະລິມານສຳລັບພະນັກງານທ້ອງຖິ່ນ.
- ❖ ວາງແຜນການນຳໃຊ້ຄັ້ງທີສອງສຳລັບອາຫານທີ່ກຽມໄວ້ໃນກໍລະນີທີ່ມີການປຸງແຕ່ງຫຼາຍເກີນໄປ.
- ❖ ຊຸກຍູ້ໃຫ້ພໍ່ຄົວແບ່ງປັນຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອຂອງຕົນ ໃນລະຫວ່າງກອງປະຊຸມພະນັກງານ.
- ❖ ໃຊ້ສ່ວນປະກອບທີ່ເປັນຂີ້ເຫຍື້ອໃຫ້ໜ້ອຍທີ່ສຸດ.
- ❖ ຫຼຸດຜ່ອນຈຳນວນສ່ວນປະກອບທັງໝົດ ໂດຍໃຊ້ສ່ວນປະກອບດຽວກັນໃນການກະກຽມເມນູທີ່ແຕກຕ່າງກັນ.

- ❖ ຫຼຸດນໍ້າໜັກອາຫານທີ່ຄອບຄຸມ. ແຂກສ່ວນໃຫຍ່ຮັບປະທານອາຫານປະມານ 0.54 Kg ຂອງອາຫານຕໍ່ຄາບ.
- ❖ ຄາດຄະເນຈໍານວນລູກຄ້າ.
- ❖ ຄາດຄະເນປະລິມານວັດຖຸດິບສໍາລັບອາຫານຈານຍອດນິຍົມ ແລະ ກະກຽມຕາມຄວາມເໝາະສົມ.
- ❖ ນໍາສ່ວນປະກອບກັບມາໃຊ້ຄືນໃໝ່ ແລະ ໃຊ້ງານໄດ້ຫຼາກຫຼາຍ.
- ❖ ກະກຽມສ່ວນຕ່າງໆລ່ວງໜ້າສໍາລັບອາຫານທຸກຈານ.
- ❖ ເມນູຜິເສດປະຈໍາວັນແມ່ນຂຶ້ນຢູ່ກັບຜະລິດຕະພັນສິດທີ່ມີຢູ່ ແລະ ຜົນໄດ້ຮັບ FIFO.
- ❖ ເກັບຮັກສາຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໄວ້ເພື່ອເປັນອາຫານສັດ.

ອາຫານແບບບຸບເຜີ້:

- ❖ ຝິຈາລະນາຍຸດທະສາດການສະແດງ ຫຼື ການຈັດຈານອາຫານທີ່ເປັນທາງເລືອກອື່ນ ເພື່ອຕ້ານການບໍລິໂພກອາຫານບຸບເຜີ້ຫຼາຍເກີນໄປ.
- ❖ ກວດເບິ່ງຈໍານວນລູກຄ້າກ່ອນເສີບອາຫານບຸບເຜີ້.
- ❖ ສະແດງອາຫານຕາມແນວນອນແທນການວາງຊ້ອນ.
- ❖ ເສີບອາຫານເທື່ອລະລາຍການໃນສ່ວນນ້ອຍໆ ແທນອາຫານຈານເຕັມ.
- ❖ ແຍກລາຍການອາຫານແບບປະສົມເມື່ອເປັນໄປໄດ້ ເພື່ອໃຫ້ແຂກເລືອກໃນຂະນະທີ່ຮັກສາຄວາມສົດໃໝ່ໄວ້.
- ❖ ໃຊ້ຜາຊະນະທີ່ມີຝາປິດເພື່ອຮັກສາຄວາມສົດໃໝ່.
- ❖ ຫຼຸດຂະໜາດຈານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍ.
- ❖ ກໍານົດລາຍການອາຫານທີ່ມີມູນຄ່າສູງຕາມສິ່ງ.
- ❖ ວາງຈານທີ່ມີຂະໜາດນ້ອຍລົງເລື້ອຍໆ.
- ❖ ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການສື່ສານລະຫວ່າງທ້ອງຄົວ ແລະ ພະນັກງານຮັບໃຊ້ເພື່ອຖ່າຍທອດສະຖານະການຈັດອາຫານແບບບຸບເຜີ້.
- ❖ ໃຊ້ອຸປະກອນເຄື່ອນແຊ່ເຢັນ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບອາຫານເພື່ອນໍາກັບມາໃຊ້ຄືນ ຫຼື ນໍາກັບມາໃຊ້ໃໝ່.

ອາຫານແບບຈານ:

- ❖ ປັບສ່ວນຂອງຈານອາຫານ, ສະເໜີຂະໜາດໃຫຍ່/ນ້ອຍ.
- ❖ ສະໜັບສະໜູນລູກຄ້າໃຫ້ນໍາໃຊ້ “ຖົງແບບນໍາກັບບ້ານ”, ໂດຍທີ່ຄວນນໍາໃຊ້ການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ສາມາດຍ່ອຍສະຫຼາຍທາງຊີວະພາບໄດ້.
- ❖ ສັງເກດຄວາມນິຍົມຂອງອາຫານ ແລະ ປັບເມນູຕາມຄວາມເໝາະສົມ.
- ❖ ຮັບປະກັນການສັ່ງອາຫານທີ່ຖືກຕ້ອງ.

ການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ເພື່ອສ້າງລະບົບການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃຫ້ມີປະສິດທິພາບ ແລະ ປະສິດທິຜົນ, ໃຫ້ຝິຈາລະນາການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ❖ ກຳນົດສະຖານທີ່ພາຍໃນສະຖານທີ່ທີ່ເກີດຂຶ້ນເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ❖ ກຳນົດສະຖານທີ່ເຜື່ອຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ❖ ມີການຄັດແຍກ ແລະ ເກັບລວບລວມຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍສະເພາະສຳລັບຂີ້ເຫຍື້ອແຕ່ລະປະເພດ (ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ຂີ້ເຫຍື້ອປະເພດອື່ນໆ).
- ❖ ຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອ - ແຍກຖັງຂີ້ເຫຍື້ອສຳລັບຂີ້ເຫຍື້ອແຫ້ງ ແລະ ປຽກ.
- ❖ ມີປ້າຍບອກຊັດເຈນຢູ່ຈຸດເກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ❖ ກວດສອບຂະບວນການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ❖ ການເກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານນຳມາໃຊ້ໃໝ່.
- ❖ ເປີດຊຸ້ນການປົນເປື້ອນຂອງຖັງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ❖ ປະເພດຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ຕ້ອງຖິ້ມ.
- ❖ ຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ຢ່ອຍສະຫຼາຍໄດ້ທາງຊີວະພາບດ້ວຍລົດບັນທຸກໃນທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ເລີ່ມຂຸດຂຸມຝຸ່ນບົ່ມໃນສວນເມື່ອເປັນໄປໄດ້.

ການຮີໂຊຄິລ ແລະ ການນຳຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານກັບມາໃຊ້ໃໝ່

ເປັນອາຫານໃຫ້ແກ່ສັດ

ການໃຫ້ອາຫານສັດແມ່ນວິທີການທົ່ວໄປ ແລະ ມີປະສິດທິພາບໃນການເອົາຂີ້ເຫຍື້ອອິນຊີຄືນມາໃໝ່ ໂດຍການໃຫ້ອາຫານສັດ. ບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆສາມາດບໍລິຈາກຂີ້ເຫຍື້ອໃນທ້ອງຄົວຂອງຕົນເພື່ອນຳໄປເປັນອາຫານແກ່ສັດໄດ້. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ວິທີການນີ້ອາດຈະເຮັດໃຫ້ເກີດບັນຫາສຸຂະພາບໃນສັດ. ເຊິ່ງຖືເປັນແນວທາງການປະຕິບັດທົ່ວໄປຂອງບັນດາທຸລະກິດໃນ ສປປ ລາວ ແລະ ຄວນໄດ້ຮັບການສົ່ງເສີມ ແລະ ອຳນວຍຄວາມສະດວກ.

ການບຳບັດຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ອາຍແກັສຊີວະພາບ

ອາຍແກັສຊີວະພາບ ເປັນເຊື້ອໄຟທີ່ເຜົາຜານສະອາດທີ່ຜະລິດໂດຍການຢ່ອຍສະຫຼາຍຂອງອິນຊີວັດຖຸແບບບໍ່ໃຊ້ ອອກຊີເຈນ, ລວມທັງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ເຊິ່ງໂດຍຫຼັກແລ້ວແມ່ນປະກອບດ້ວຍ ມີເທນ ແລະ ຄາຣບອນໄດອອກໄຊດ໌ ແລະ ສາມາດນຳໄປໃຊ້ເປັນພະລັງງານໄຟຟ້າ, ຄວາມຮ້ອນ, ແລະ ພະລັງງານໃຫ້ແກ່ຍານພາຫະນະແລະ ເຕົາປຸງແຕ່ງອາຫານ. ອາຍແກັສຊີວະພາບຕ້ານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໂດຍການຫັນເອົາຂີ້ເຫຍື້ອອອກຈາກປ່ອນຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ, ຫຼຸດຜ່ອນການປ່ອຍອາຍແກັສມີເທນ ແລະ ຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ. ນອກຈາກນີ້ ຍັງສ້າງພະລັງງານທົດແທນ, ເຊິ່ງຊ່ວຍໃຫ້ຢຸດການນຳໃຊ້ເຊື້ອໄຟຟອສຊິລ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນການປ່ຽນແປງຂອງສະພາບດິນຜ້າອາກາດ. ໂຮງງານຜະລິດອາຍແກັສຊີວະພາບ ສ້າງວຽກເຮັດງານທຳໃນຊຸມຊົນໃນເຂດຊົນນະບົດ ແລະ ຊຸກຍູ້ເສດຖະກິດທ້ອງຖິ່ນ. ນອກຈາກນີ້ ຍັງຫຼຸດຜ່ອນການເອື້ອຍອີງໃສ່ສະຖານທີ່ຝັງຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ, ເຊິ່ງເປັນທາງເລືອກທີ່ຍືນຍົງສຳລັບການຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານອີກດ້ວຍ.

ຜຸນບົມ

ການຍ່ອຍສະຫຼາຍແມ່ນຂະບວນການຍ່ອຍສະຫຼາຍຂອງອິນຊີວັດໂດຍສິ່ງມີຊີວິດໃນດິນ, ເຮັດໃຫ້ເກີດການລີໄຊເຄິນຂອງທາດອາຫານເຂົ້າໄປໃນອົງປະກອບທີ່ອຸດົມສົມບູນ humus. ມັນເປັນຂະບວນການ aerobic ທີ່ເກີດຂຶ້ນພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂທີ່ຕ້ອງຂອງຄວາມຊຸ່ມຊື່ນແລະການຜະລິດຄວາມຮ້ອນທາງຊີວະພາບ. ມີລະບົບການຍ່ອຍສະຫຼາຍຫຼາຍຊະນິດ, ຕັ້ງແຕ່ຕັ້ງຍ່ອຍສະຫຼາຍແບບງ່າຍດາຍສໍາລັບການນໍາໃຊ້ໃນຄົວເຮືອນເຖິງລະບົບເຕົາປະຕິກອນຂະໜາດໃຫຍ່ສໍາລັບການນໍາໃຊ້ອຸດສາຫະກໍາ. ຕັ້ງຍ່ອຍສະຫຼາຍແມ່ນເໝາະສົມສໍາລັບສິ່ງເສດເຫຼືອໃນເຮືອນຄົວງ່າຍດາຍແລະການຕັດສວນ.

ການລ້ຽງຂີ້ກະເດືອນ

ການເຮັດຜຸນບົມ, ຂະບວນການໃຫ້ອາຫານເສດອາຫານໃຫ້ແມ່ທ້ອງເພື່ອຜະລິດການແກ້ໄຂດິນທີ່ອຸດົມດ້ວຍທາດອາຫານ, ສະເໜີການແກ້ໄຂສິ່ງເສດເຫຼືອທີ່ເປັນອາຫານແບບຍືນຍົງ ແລະ ສິ່ງເສີມຫຼັກການເສດຖະກິດວົງວຽນ. ໃນຂະນະທີ່ແນວຄວາມຄິດແມ່ນດີ, ໄລຍະການທົດສອບອາດຈະຈໍາເປັນຕ້ອງໄດ້ກວດສອບປະສິດທິຜົນຂອງມັນແລະຮັບປະກັນວ່າມັນສາມາດຂະຫຍາຍໄດ້ສໍາລັບການຮັບຮອງເອົາຢ່າງກວ້າງຂວາງ.

ການຫັນຂີ້ເຫຍື້ອໃຫ້ເປັນອາຍແກັສຊີວະພາບ

ອາຍແກັສຊີວະພາບເປັນເຊື້ອໄຟທີ່ເຜົາຜານສະອາດທີ່ຜະລິດໂດຍການຍ່ອຍສະຫຼາຍ anaerobic ຂອງອິນຊີ, ລວມທັງເສດອາຫານ. ມັນຕົ້ນຕໍແມ່ນປະກອບດ້ວຍ methane ແລະ carbon dioxide ແລະສາມາດຖືກນໍາໃຊ້ສໍາລັບໄຟຟ້າ, ຄວາມຮ້ອນ, ແລະຜະລິດຜົນປະໂຫຍດອື່ນໆແຕ່ງອາຫານ. ອາຍແກັສຊີວະພາບຕ້ານສິ່ງເສດເຫຼືອຈາກອາຫານໂດຍການຫັນເອົາສິ່ງເສດເຫຼືອອອກຈາກບ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອ, ຫຼຸດຜ່ອນການປ່ອຍອາຍພິດມີເຫນ ແລະ ຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ. ມັນຍັງສ້າງຜະລິດຜົນປະໂຫຍດ, ຊ່ວຍໃຫ້ການເຄື່ອນຍ້າຍອອກຈາກນໍ້າມັນເຊື້ອໄຟແລະຫຼຸດຜ່ອນການປ່ຽນແປງຂອງດິນຜ້າອາກາດ. ໂຮງງານຜະລິດອາຍແກັສຊີວະພາບສ້າງວຽກເຮັດງານທໍາໃນຊຸມຊົນຊົນນະບົດ ແລະ ຊຸກຍູ້ເສດຖະກິດທ້ອງຖິ່ນ. ມັນຍັງຫຼຸດຜ່ອນການເອື້ອຍອີງໃສ່ຂີ້ເຫຍື້ອ, ສະໜອງທາງເລືອກທີ່ຍືນຍົງສໍາລັບການຄຸ້ມຄອງສິ່ງເສດເຫຼືອຂອງອາຫານ.

5.3. ທັກສະ, ຄວາມຮູ້ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ

ຄວາມເປັນເຈົ້າການ

- ❖ ການປະຊຸມປຶກສາຫາລືລະຫວ່າງສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA (ໂຮງແຮມ, ຮ້ານອາຫານ, ຮ້ານຈັດງານລ້ຽງ, ແລະ ສິ່ງທີ່ຄ້າຍຄືກັນ) ກັບຊາວກະສິກອນຜູ້ລ້ຽງສັດ ເພື່ອສໍາຫຼວດຍຸດທະສາດການຮ່ວມມືສໍາລັບການຫັນປ່ຽນອາຫານສ່ວນເກີນຈາກການຂີ້ເຫຍື້ອຈາກຊຸມຖົມ ແລະ ໄປສູ່ການນໍາໃຊ້ເປັນອາຫານໃຫ້ແກ່ສັດ.

- ❖ ຈັດຕັ້ງກອງປະຊຸມເຊິ່ງປະຕິບັດການ ເພື່ອແລກປ່ຽນຄວາມຮູ້ລະຫວ່າງສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA (ໂຮງແຮມ, ຮ້ານອາຫານ, ຮ້ານຈັດງານລ້ຽງ, ແລະ ສິ່ງທີ່ຄ້າຍຄືກັນ) ເພື່ອອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການແລກປ່ຽນແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ດີທີ່ສຸດ ແລະ ປະສົບການໃນການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ຮັບປະກັນການເຂົ້າຮ່ວມຢ່າງຕັ້ງໜ້າຂອງພະນັກງານ ຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມໂດຍກົງໃນການດໍາເນີນງານຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ❖ ຊ່ວຍຊຸກຍູ້ການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ການເສີມສ້າງຄວາມສາມາດໃຫ້ແກ່ຜູ້ຝຶກສອນການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.

ການປຸກຈິດສໍານຶກ

ເປີດຂະບວນການປຸກຈິດສໍານຶກຂອງສາທາລະນະໃນຫຼາກຫຼາຍທັດສະນະ ເພື່ອຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການປ່ຽນແປງພຶດຕິກຳຂອງບຸກຄົນ ແລະ ຊຸມຊົນໄປສູ່ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.

ຫົວຂໍ້ທີ່ຈະກ່າວເຖິງ:

- ❖ ຜຸ່ນບົ່ມແມ່ນຫຍັງ?
- ❖ ຜຸ່ນບົ່ມເຮັດວຽກຄືແນວໃດ?
- ❖ ຜຸ່ນບົ່ມ: ແມ່ນຫຍັງ, ເຮັດວຽກແນວໃດ
- ❖ ຜົນຜະລິດຕາມລະດູການ
- ❖ ພຶດຜັກ/ໝາກໄມ້ທີ່ຂີ້ລາຍ: ມັນຂີ້ລາຍແທ້ບໍ່?
- ❖ ເມື່ອໃດທີ່ຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານເກີດຂຶ້ນ?
- ❖ ປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃດທີ່ຍອມຮັບໄດ້?
- ❖ ທ່ານສາມາດປະຫວັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໄດ້ຫຼາຍປານໃດ ຂອບໃຈທີ່ຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ?
- ❖ ອາຍແກັສຊີວະພາບ: ເຮັດວຽກຄືແນວໃດ, ມີປະໂຫຍດຫຍັງແດ່
- ❖ ຫຼຸດຜ່ອນ!

ການຝຶກອົບຮົມ

ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂປຣແກຣມການຝຶກອົບຮົມພາຍໃນອົງກອນ ທີ່ຄອບຄຸມສໍາລັບບັນດາທຸລະກິດທີ່ໄດ້ຮັບການຄັດເລືອກ ເພື່ອແກ້ໄຂບັນຫາການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຢ່າງມີປະສິດທິພາບ ແລະ ເພີ່ມປະສິດທິພາບການປະຕິບັດງານຂອງພວກເຂົາ.

ວັດຖຸປະສົງຫຼັກ:

1. ຍົກລະດັບຄວາມເຂົ້າໃຈຂອງພະນັກງານກ່ຽວກັບການຜະລິດຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ຜົນກະທົບດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ, ເສດຖະກິດ ແລະ ສັງຄົມ.
2. ພັດທະນາລະບົບການຕິດຕາມກວດກາທີ່ເຂັ້ມແຂງ ເພື່ອຕິດຕາມການຜະລິດຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ກຳນົດພື້ນທີ່ ທີ່ຈະຕ້ອງປັບປຸງ, ແລະ ປະເມີນປະສິດທິພາບຂອງຂໍ້ລິເລີ່ມການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
3. ສ້າງຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມໃຫ້ມີທັກສະ ແລະ ເຕັກນິກການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂັ້ນຕອນຕ່າງໆຂອງລະບົບຕ້ອງໂສ້ການສະໜອງອາຫານ.
4. ສ້າງແຜນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ສອດຄ່ອງກັບຄວາມຕ້ອງການ, ການດຳເນີນງານ ແລະ ຊັບພະຍາກອນທີ່ເປັນເອກະລັກຂອງແຕ່ລະທຸລະກິດທີ່ເຂົ້າຮ່ວມ.

ແນວທາງການຝຶກອົບຮົມ:

1. ເນື້ອໃນ ແລະ ຕາຕະລາງການຝຶກອົບຮົມທີ່ປັບແຕ່ງໃຫ້ເໝາະສົມ: ຊຸດການຝຶກອົບຮົມສ່ວນບຸກຄົນຈະໄດ້ຮັບການອອກແບບໂດຍອີງໃສ່ຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການສະເພາະ, ການປະຕິບັດງານ, ແລະ ຄວາມທ້າທາຍທີ່ແຕ່ລະທຸລະກິດທີ່ເຂົ້າຮ່ວມຕ້ອງປະເຊີນ.
2. ການຈັດການຝຶກອົບຮົມພາຍໃນອົງກອນ: ການຝຶກອົບຮົມຈະດຳເນີນການໃນສະຖານທີ່ ທີ່ທຸລະກິດຕ່າງໆ ເພື່ອມອບປະສົບການການຮຽນຮູ້ແບບລົງມືປະຕິບັດ ແລະ ຮັບປະກັນຄວາມກ່ຽວຂ້ອງກັບການດຳເນີນງານປະຈຳວັນຂອງພວກເຂົາ.
3. ຊຸດການຝຶກອົບຮົມແບບປົກກະຕິ: ຈະມີການຈັດຊຸດຝຶກອົບຮົມໃນໄລຍະຕາມປົກກະຕິ, ເຊັ່ນ: ກອງປະຊຸມປະຈຳອາທິດ, ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມໃຊ້ເວລາພຽງພໍໃນການຮັບຮູ້ຂໍ້ມູນ ແລະ ປະສົມປະສານລະບົບ ໃໝ່ເຂົ້າໃນການດຳເນີນງານຂອງພວກເຂົາໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.
4. ວິທີການຝຶກອົບຮົມແບບມີສ່ວນຮ່ວມ: ນຳໃຊ້ວິທີການຝຶກອົບຮົມແບບໂຕ້ຕອບ ແລະ ມີສ່ວນຮ່ວມທີ່ຫຼາກຫຼາຍ, ລວມທັງ ກໍລະນີສຶກສາ, ການຝຶກສະແດງບົດບາດສົມມຸດ, ແລະ ກອງປະຊຸມສຳມະນາເພື່ອສົ່ງເສີມການມີສ່ວນຮ່ວມຢ່າງທ້າວຫັນ ແລະ ຮັບປະກັນການຮັກສາຄວາມຮູ້.

ການຄັດເລືອກຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ:

1. ທຸລະກິດທີ່ມີແຮງຈູງໃຈ: ໃຫ້ບຸລິມະສິດຄວາມສຳຄັນໃນການຄັດເລືອກບຸກຄົນທີ່ມີແຮງຈູງໃຈ ແລະ ກະຕືລືລົ້ນຈາກບັນດາທຸລະກິດທີ່ເຂົ້າຮ່ວມທີ່ສະແດງເຖິງຄວາມສົນໃຈໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
2. ການນຳສະເໜີຂ້າມສາຍງານ: ຮັບປະກັນວ່າມີການນຳສະເໜີທີ່ຫຼາກຫຼາຍຈາກບັນດາຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມຈາກຂະແໜງການຕ່າງໆພາຍໃນທຸລະກິດ, ລວມທັງ ພະນັກງານໃນທ້ອງຖິ່ນ, ຜູ້ຈັດການ, ບຸກຄະລາກອນຈັດຊື້, ແລະ ສະມາຊິກທີມງານສຸຂາພິບານ.

3. **ຜູ້ມີອຳນາດຕັດສິນໃຈຫຼັກ:** ປະກອບມີຜູ້ມີອຳນາດຕັດສິນໃຈທີ່ສຳຄັນພາຍໃນທຸລະກິດເພື່ອຮັບປະກັນວ່າການຮຽນຮູ້ຈາກການຝຶກອົບຮົມ ຈະໄດ້ຮັບການປະສົມປະສານເຂົ້າກັບນະໂຍບາຍ ແລະ ແນວທາງການປະຕິບັດຂອງບໍລິສັດ.

ອອກໃບຢັ້ງຢືນໃຫ້ແກ່ພະນັກງານ:

ມອບສິດທິປະໂຫຍດໃຫ້ແກ່ພະນັກງານ ຜູ້ທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມຕໍ່ຄວາມພະຍາຍາມ ໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ໂດຍການຈັດໃຫ້ມີໂປຣແກຣມການຢັ້ງຢືນທີ່ສາມາດຍົກລະດັບການພັດທະນາວິຊາຊີບ ແລະ ອາດຈະນຳໄປສູ່ຄ່າຈ້າງທີ່ສູງຂຶ້ນ.

ຕົວຢ່າງຫຼັກສູດການຝຶກອົບຮົມ:

1. **ຄວາມຮູ້ພື້ນຖານກ່ຽວກັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ:** ສະເໜີພາບລວມຂອງນິຍາມຂອງເສດອາຫານ, ສະຖິຕິ, ແລະ ຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ, ເສດຖະກິດ, ສັງຄົມຂອງການສູນເສຍອາຫານ ແລະ ສິ່ງເສດເຫຼືອ.
2. **ການກຳນົດ ແລະ ແກ້ໄຂຈຸດທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ:** ຝຶກອົບຮົມຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມໃຫ້ຮັບຮູ້ເຖິງແຫຼ່ງທີ່ມາທົ່ວໄປຂອງຂີ້ເຫຍື້ອໃນການດຳເນີນງານຂອງພວກເຂົາ ແລະ ສ້າງຍຸດທະສາດເພື່ອແກ້ໄຂຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.
3. **ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂັ້ນຕອນກ່ອນການຜະລິດ:** ປະຕິບັດຍຸດທະສາດເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນລະຫວ່າງການຈັດຊື້, ການຄຸ້ມຄອງສິນຄ້າຄົງຄັງ, ແລະ ການຈັດການເບື້ອງຕົ້ນຂອງຜະລິດຕະພັນທີ່ເຂົ້າມາ.
4. **ການເພີ່ມປະສິດທິພາບການຈັດກຽມອາຫານ ແລະ ແນວທາງໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ:** ເນັ້ນໃສ່ເຕັກນິກການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນລະຫວ່າງການຈັດກຽມ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການແບ່ງສ່ວນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເກີດການປຸງແຕ່ງເກີນກຳນົດ ແລະ ການບຸດເໝົ້າ.
5. **ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຈັດການອາຫານຢ່າງມີປະສິດທິພາບ:** ໃຫ້ຄວາມຮູ້ແກ່ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມກ່ຽວກັບຂັ້ນຕອນການເກັບຮັກສາອາຫານທີ່ຖືກຕ້ອງ ເພື່ອຍຶດອາຍຸການເກັບຮັກສາ ແລະ ປ້ອງກັນການບຸດເໝົ້າ.
6. **ການນຳເອົາອາຫານທີ່ເຫຼືອກັບມາໃຊ້ໃໝ່:** ສອນຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມໃຫ້ຮູ້ເຖິງວິທີການນຳເອົາອາຫານທີ່ເຫຼືອກັບມາໃຊ້ໃໝ່ຢ່າງສ້າງສັນ ແລະ ສຳຫຼວດໂອກາດໃນການບໍລິຈາກອາຫານທີ່ເຫຼືອໃຫ້ແກ່ອົງກອນການກຸສົນ ຫຼື ທະນາຄານອາຫານ.

ປະເມີນຜົນ ແລະ ບັບປຸງຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ:

1. **ການປະເມີນກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການຝຶກອົບຮົມ:** ຄຸ້ມຄອງການປະເມີນກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການຝຶກອົບຮົມ ເພື່ອວັດແທກຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມເຂົ້າໃຈຂອງຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມກ່ຽວກັບຍຸດທະສາດການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
2. **ກອງປະຊຸມຮັບຝັງຄຳຕິຊົມ:** ດຳເນີນກອງປະຊຸມທົບທວນຄືນເປັນປົກກະຕິກັບຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ ເພື່ອເກັບກຳຂໍ້ມູນເຊິ່ງເລິກ ແລະ ຂໍ້ສະເໜີແນະນຳລັບການບັບປຸງໂປຣແກຣມການຝຶກອົບຮົມ.
3. **ການຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ປະເມີນຜົນຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ:** ຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ປະເມີນປະສິດທິພາບຂອງ

ໂປຣແກຣມການຝຶກອົບຮົມຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ໂດຍການຕິດຕາມການປ່ຽນແປງຂອງລະດັບຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ແລະ ການປະເມີນການນໍາເອົາຍຸດທະສາດໃໝ່ມານໍາໃຊ້.

5.4. ທຸລະກິດ HORECA

ການຍິ່ງຍິນ

ສ້າງໂປຣແກຣມການຍິ່ງຍິນການຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ ເພື່ອຍົກຍ້ອງບັນດາທຸລະກິດທີ່ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນຄວາມເປັນເລີດຕໍ່ຄວາມພະຍາຍາມໃນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານຂອງຕົນ.

ບັນດາທຸລະກິດຕ່າງໆສາມາດຖືກນໍາໃຊ້ການຍິ່ງຍິນນີ້ ເພື່ອສະແດງເຖິງຄວາມມຸ່ງໝັ້ນຂອງພວກເຂົາຕໍ່ຄວາມຍິນຍົງ ແລະ ການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນສື່ສານສື່ສານ ແລະ ການຕະຫຼາດຂອງພວກເຂົາ, ດຶງດູດຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ຄໍານຶງເຖິງສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ສ້າງຊື່ສຽງໃນທາງບວກສໍາລັບແນວທາງການປະຕິບັດທີ່ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບ.

ແອັບຂາຍອາຫານຫຼຸດລາຄາອາຫານທີ່ຂາຍບໍ່ອອກ

ພັດທະນາແອັບໃນໂທລະສັບມືຖື ທີ່ມີການເຊື່ອມໂຍງທຸລະກິດທີ່ມີອາຫານສ່ວນເກີນ ເຂົ້າກັບຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ກໍາລັງຊອກຫາອາຫານທີ່ຫຼຸດລາຄາ, ຄ້າຍຄືກັນກັບແອັບ Yindii ໃນປະເທດໄທ (<https://www.yindii.co/>).

ເຊື່ອມໂຍງຊາວກະສິກອນທີ່ປຸກຜົດປອດສານພິດເຂົ້າກັບທຸລະກິດ HORECA

ຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ, ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງ ກຸ່ມຊາວກະສິກອນລາວ, ປະເຊີນກັບສິ່ງທ້າທາຍອັນໃຫຍ່ຫຼວງໃນການຂາຍຜົນຜະລິດໃຫ້ແກ່ບັນດາສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA ເນື່ອງຈາກມາດຕະຖານທີ່ເຂັ້ມງວດທີ່ຂັດກັບທໍາມະຊາດຂອງການປຸກຝັງ, ໂດຍສະເພາະກັບຜົນຜະລິດຕາມລະດູການ. ການຕັດການເຊື່ອມຕໍ່ນີ້ສົ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ການຮ່ວມມືກັນມີຄວາມຈໍາກັດ ແລະ ການຝົວຜັນລະຫວ່າງສອງຝ່າຍຖືກຢຸດສະງັກ.

ເພື່ອແກ້ໄຂຄວາມທ້າທາຍເຫຼົ່ານີ້ ແລະ ສ້າງຄວາມສໍາພັນທີ່ມີປະໂຫຍດເຊິ່ງກັນແລະກັນ, ອົງການ Swisscontact ສາມາດມີບົດບາດສໍາຄັນໃນການອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການສື່ສານ ແລະ ການຮ່ວມມືຮ່ວມກັນລະຫວ່າງຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ HORECA. ສິ່ງນີ້ສາມາດບັນລຸໄດ້ໂດຍຜ່ານຍຸດທະສາດທີ່ມີຄວາມຄອບຄຸມເຊິ່ງກວມເອົາ:

1. **ສອດຄ່ອງກັບຄວາມຜ້ອມຕາມລະດູການ:** ສຶກສາອົບຮົມບັນດາສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA ກ່ຽວກັບຄວາມສໍາຄັນຂອງການລວມເອົາຜົນຜະລິດຕາມລະດູການເຂົ້າໃນແມນູຂອງຕົນ. ສິ່ງນີ້ແມ່ນສອດຄ່ອງກັບແນວທາງການປະຕິບັດທາງດ້ານກະສິກໍາແບບຍິນຍົງ ແລະ ຮັບປະກັນການສະໜອງທີ່ສິດໃໝ່ ແລະ ມີຮີດຊາດສະໝໍ່າສະເໝີ.
2. **ການສ້າງຄວາມສໍາພັນໂດຍກົງ:** ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການເຊື່ອມຕໍ່ໂດຍກົງລະຫວ່າງຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ບັນດາສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA, ກໍາຈັດຄົນກາງ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ. ສິ່ງດັ່ງກ່າວສົ່ງເສີມຄວາມໂປ່ງໃສ ແລະ ເພີ່ມທະວີຄວາມໄວ້ເນື້ອເຊື່ອໃຈລະຫວ່າງທັງສອງຝ່າຍ.
3. **ສົ່ງເສີມຜັກທີ່ "ຂີ້ຮ້າຍ":** ຊຸກຍູ້ໃຫ້ສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA ຍອມຮັບເອົາຜັກ "ຂີ້ຮ້າຍ" ເຊິ່ງສາມາດກິນໄດ້ຢ່າງສົມບູນແບບ ແຕ່ອາດຈະບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານເຄື່ອງສໍາອາງທົ່ວໄປ. ສິ່ງນີ້ຈະເປັນການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ສະໜັບສະໜູນຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ, ແລະ ໃຫ້ຄວາມຮູ້ແກ່ຜູ້

ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບຄວາມງາມຂອງຄວາມບໍ່ສົມບູນແບບ.

4. **ຄຳແນະນຳການພັດທະນາແມນູ:** ຊ່ວຍເຫຼືອສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA ໃນການປັບປຸງແມນູອາຫານຂອງຕົນ ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຜົນຜະລິດຕາມລະດູການຈາກຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ. ສິ່ງນີ້ສິ່ງເສີມແນວທາງການປະຕິບັດໃນການຈັດຫາທີ່ຍືນຍົງ ແລະ ເສີມຂະຫຍາຍການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງບັນດາລູກຄ້າ.
5. **ການຝຶກອົບຮົມການພັດທະນາທັກສະ:** ສະໜອງໂຄງການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ແກ່ພະນັກງານຂອງ HORECA ກ່ຽວກັບຜົນປະໂຫຍດຂອງການສະໜອງຜະລິດຕະພັນຈາກຊາວກະສິກອນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຄວາມສຳຄັນຂອງການສະໜັບສະໜູນລະບົບສະບຽງອາຫານແບບຍືນຍົງ. ສິ່ງນີ້ສິ່ງເສີມວັດທະນະທຳຂອງຄວາມຍືນຍົງ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບພາຍໃນສະຖານປະກອບການຂອງ HORECA.
6. **ການສະເໜີປະເພດສັນຍາ:** ຊ່ວຍເຫຼືອໃນການພັດທະນາສັນຍາທີ່ມີປະໂຫຍດຮ່ວມກັນທັງ ຕໍ່ບັນດາທຸລະກິດຂອງ HORECA ແລະ ຊາວກະສິກອນ, ໂດຍກຳນົດເງື່ອນໄຂການຊື້, ລາຄາ, ແລະ ການຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ.

ໂດຍການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດເຫຼົ່ານີ້, ອົງການ Swisscontact ສາມາດເຊື່ອມຕໍ່ຊ່ອງຫວ່າງລະຫວ່າງຊາວກະສິກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ບັນດາທຸລະກິດຂອງ HORECA ໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ, ສ້າງເຄືອຂ່າຍທີ່ຈະເລີນຮຸ່ງເຮືອງເຊິ່ງເປັນຜົນປະໂຫຍດທັງຕໍ່ ຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ. ສິ່ງດັ່ງກ່າວຈະປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນລະບົບສະບຽງອາຫານທີ່ຍືນຍົງ ແລະ ເທົ່າທຽມກັນ, ຍົກສູງຄຸນນະພາບສະບຽງອາຫານ, ແລະ ສະໜັບສະໜູນໃຫ້ແກ່ເສດຖະກິດຂອງທ້ອງຖິ່ນ.

6. ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ

6.1. ການປະຊຸມຂອງຜູ້ຊ່ຽວຊານກ່ຽວກັບຜົນການວິໄຈທີ່ສຳຄັນ

ບໍລິສັດ ລາວ ໄບໂອແກັສ

ລາຍລະອຽດ

1. ຊື່ຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ທ່ານ Tong Wu
2. ຕຳແໜ່ງຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ເຈົ້າຂອງ
3. ຂອບເຂດຄວາມຊ່ຽວຊານຂອງຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ການຄຸ້ມຄອງເຕັກໂນໂລຊີ
4. ຊື່ອົງການຈັດຕັ້ງ: ບໍລິສັດ ລາວ ໄບໂອແກັສ (ລົງທຶນຕ່າງປະເທດ 100%)

ລາວໄບ ໂອແກັສ ເປັນບໍລິສັດເອກກະຊົນທີ່ໄດ້ຮັບການສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນໃນປີ 2019 ໂດຍອະດີດຜູ້ປະກອບການຈາກ ສປປຈີນ ເຊິ່ງໄດ້ຮັບຮູ້ເຖິງທ່າແຮງຂອງເຕັກໂນໂລຊີອາຍແກັສຊີວະພາບເພື່ອແກ້ໄຂຄວາມທ້າທາຍທາງດ້ານຜະລິງງານ ແລະ ການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອຂອງ ສປປ ລາວ. ບໍລິສັດໄດ້ດຳເນີນການໂດຍປະກອບມີທຶມງານ 6 ຄົນ, ລວມທັງເຈົ້າຂອງທີ່ເຮັດໜ້າທີ່ເປັນຜູ້ຈັດການທົ່ວໄປ. ພະນັກງານວິຊາການຂອງບໍລິສັດປະກອບດ້ວຍນັກວິຊາການ 2 ຄົນ ໄດ້ສຳເລັດການຕິດຕັ້ງລະບົບອາຍແກັສຊີວະພາບໃນທົ່ວປະເທດລາວ, ລວມມີ: ເທດສະບານເມືອງວຽງໄຊ, ເມືອງວັງວຽງ, ນະຄອນຫຼວງພະບາງ ແລະ ນະຄອນປາກເຊ. ມາຮອດປັດຈຸບັນ, ລາວ ໄບໂອແກັສ ໄດ້ຕິດຕັ້ງລະບົບອາຍແກັສ

ຊີວະພາບຢູ່ໃນໂຮງແຮມຕ່າງໆຈຳນວນ 15 ແຫ່ງ ແລະ ໃນ 200 ຄອບຄົວ, ໃນນັ້ນມີ 100 ແຫ່ງທີ່ຕິດຕັ້ງຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ.

ລະບົບອາຍແກັສຊີວະພາບຂອງບໍລິສັດ ແມ່ນໄດ້ຮັບການອອກແບບມາເພື່ອໃຫ້ເປັນມິດກັບຜູ້ຊົມໃຊ້ ແລະ ສາມາດຕິດຕັ້ງໄດ້ໂດຍບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງມີຜູ້ຊ່ຽວຊານດ້ານວິສະວະກຳພິເສດ. ພະນັກງານວິຊາການ, ໂດຍສະເລ່ຍຈົບການສຶກສາໃນລະດັບຊັ້ນສູງ, ທີ່ມີຄວາມກະຕືລືລົ້ນກ່ຽວກັບຄວາມຍືນຍົງດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມທີ່ຄອບຄຸມຈາກເຈົ້າຂອງບໍລິສັດ. ນອກຈາກນີ້ທຶນງານຍັງມີຄວາມພ້ອມເພື່ອສະໜອງການສະໜັບສະໜູນທາງອອນໄລນ໌ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງໃຫ້ແກ່ບັນດາລູກຄ້າ.

ຄວາມທ້າທາຍໃນການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

ການເຊື່ອມຊຸ່ມຫວ່າງການຮັບຮູ້ເປັນກຸນແຈທີ່ສຳຄັນໃນການປົດລັອກຄວາມກ້າວໜ້າ. ພະນັກງານ ແລະ ຜູ້ຈັດການມັກຈະຂາດຄວາມຮູ້ຄວາມເຂົ້າໃຈກ່ຽວກັບບັນຫາທາງດ້ານຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ເຊິ່ງນຳໄປສູ່ການປະຕິບັດທີ່ປະໝາດເລີ້ນເລີ້ ແລະ ມີປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ເພີ່ມສູງຂຶ້ນ. ການໂຄສະນາປຸກຈິດສຳນຶກແບບກຳນົດເປົ້າໝາຍສາມາດເປັນຂົວເຊື່ອມຕໍ່, ການໃຫ້ຄວາມຮູ້ ແລະ ຂັບເຄື່ອນການປ່ຽນແປງໃນທາງບວກ. ແຕ່ຄວາມກ້າວໜ້າຢ່າງແທ້ຈິງແມ່ນຂຶ້ນກັບຄວາມເປັນຜູ້ນຳພາທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມຢ່າງແທ້ຈິງ. ຄວາມມຸ່ງໝັ້ນຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີຈາກຜູ້ນຳທຸລະກິດ, ເຖິງແມ່ນວ່າຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີການປ່ຽນແປງກອບຄວາມຄິດ, ທີ່ຖືວ່າເປັນສິ່ງຈຳເປັນສຳລັບການບັນລຸ ແລະ ຮັກສາການນຫຼຸດຜ່ອນຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ.

ແຕ່ໜ້າເສຍດາຍ, ໃນ ສປປ ລາວ, ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງຜູ້ນຳໂດຍສະເພາະໃນຂົງເຂດນີ້ແມ່ນຍັງມີຈຳກັດ. ອາຍແກັສຊີວະພາບຂອງລາວໄດ້ຈັດຕັ້ງລະບຽບເຊິ່ງປະຕິບັດການ ແລະ ປະກອບສ່ວນຢ່າງຕັ້ງໜ້າເຂົ້າໃນໂຄງການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ແກ່ HORECA, ໂດຍການນຳສະເໜີບັນດາເຄື່ອງມື ແລະ ຄວາມຮູ້ທີ່ມີຄ່າ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ລະດັບການມີສ່ວນຮ່ວມຍັງບໍ່ທັນໄດ້ບັນລຸທ່າແຮງລະດັບສູງສຸດ. ເຊິ່ງສິ່ງນີ້ໄດ້ເນັ້ນໜັກໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມສຳຄັນຂອງການໂຄສະນາປຸກຈິດສຳນຶກແບບຮອບດ້ານ, ຕິງຕາມເປົ້າໝາຍ ແລະ ການຝຶກອົບຮົມພາຍໃນອົງກອນ, ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງ ສຳລັບບັນດາທຸລະກິດທີ່ໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນ. ມີພຽງແຕ່ຜ່ານຄວາມພະຍາຍາມຮ່ວມກັນໃນທຸກລະດັບເທົ່ານັ້ນທີ່ພວກເຮົາຈະສາມາດແກ້ໄຂບັນຫາຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະນຳສຳລັບການສົ່ງເສີມການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການ HORECA

1. ການຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານແບບໄດນາມິກ:

- ສົ່ງເສີມສະພາບແວດລ້ອມການຄຸ້ມຄອງທີ່ສະໜັບສະໜູນໃຫ້ມີການເປີດໃຈ, ການຮ່ວມມື, ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ການລິເລີ່ມການຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.

2. ການໃຫ້ຄວາມຮູ້ແກ່ພະນັກງານ:

- ສຶກສາອົບຮົມພະນັກງານກ່ຽວກັບຜົນປະໂຫຍດຂອງເຕັກໂນໂລຊີອາຍແກັສຊີວະພາບ, ໂດຍເນັ້ນໜັກເຖິງຄວາມໄດ້ປຽບດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ການປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂອງຕົນ.

3. ສ້າງຄວາມເຊື່ອໝັ້ນ:

- ສ້າງຄວາມສຳພັນທີ່ເຂັ້ມແຂງ ແລະ ໂປ່ງໃສລະຫວ່າງທຸລະກິດ HORECA ແລະ ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການອາຍແກັສຊີວະພາບ, ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມຜູກພັນເຊິ່ງກັນ ແລະ ກັນ ແລະ ການສື່ສານແບບເປີດ.
- ໝາຍເຫດ: ຄວາມໄວ້ວາງໃຈແມ່ນສິ່ງທີ່ມີຄວາມທ້າທາຍໂດຍບໍ່ມີການຮັບຮູ້ ແລະ ຄວາມເຂົ້າໃຈ, ຍົກຕົວຢ່າງ, ຄວາມຢ້ານກົວຂອງການລະເບີດ; ເຖິງແນວໃດກໍຕາມ, ຄວາມສອດຄ່ອງ ແລະ ການຕິດຕາມຢ່າງເຂັ້ມງວດແມ່ນມີຄວາມຈຳເປັນສຳລັບລະບົບອາຍແກັສຊີວະພາບ.

ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດທີ່ເປັນໄປໄດ້ຂອງການປັບປຸງ

1. ການນຳທາງດ້ານການເມືອງແບບໄດນາມິກ:

- ປະສິບການໃນອະດີດທີ່ນະຄອນປາກເຊ ຊື່ໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມຈຳເປັນສຳລັບແນວທາງທີ່ກົງຍິ່ງຂັ້ນນອກເໜືອຈາກການພິຈາລະນາທາງດ້ານການເມືອງທີ່ໃຫ້ຄວາມສຳຄັນກັບຜົນປະໂຫຍດທາງດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ.

2. ຄວາມເປັນກົງວົນຂອງຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມຂອງຂະແໜງການທີ່ມີຢູ່, ໂດຍທີ່ຜູ້ເກັບຂີ້ເຫຍື້ອຈະ:

- ກຳນົດ ແລະ ແກ້ໄຂຄວາມເປັນກົງວົນຂອງຜູ້ເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ການຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ, ຜູ້ທີ່ຢ້ານການສູນເສຍທຸລະກິດ ເນື່ອງຈາກຖືງຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ການເກັບຂີ້ເຫຍື້ອຫຼຸດລົງ.
- ແນວທາງວິທີການທີ່ແນະນຳ: ປະເມີນຜົນກະທົບຕໍ່ລາຍຮັບ ແລະ ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຂອງພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ສະໜອງການແກ້ໄຂບັນຫາທີ່ເປັນທາງເລືອກອື່ນ ເຊັ່ນ: ການຂາຍຝຸ່ນປົ່ມ ຫຼື ເພີ່ມມູນຄ່າໃສ່ຖືງຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ໄດ້ຄັດແຍກປະເພດແລ້ວ.

3. ແນວທາງວິທີການດ້ານຄວາມຮ່ວມມື:

- ການເອົາຊະນະອຸປະສັກທາງດ້ານລະບຽບການ ແລະ ການຂົນສົ່ງໂລຈິດສະຕິກ ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີຄວາມຮ່ວມມືກັບບັນດາອຳນາດການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ, ຜູ້ຕາງໜ້າຂັ້ນກະຊວງ, ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການອາຍແກັສຊີວະພາບ ແລະ ຜູ້ຊ່ຽວຊານດ້ານການຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອ.

ສະມາຄົມ LHRA

ລາຍລະອຽດ

1. ຊື່ຜູ້ສຳພາດ: ທ່ານ ນາງ ພອນປະເສີດ ຈັນດາລາ
2. ຕຳແໜ່ງຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ເລຂາ LHRA (ຝ່າຍປະຕິບັດການ)
3. ຂອບເຂດຄວາມຊ່ຽວຊານຂອງຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ການຕິດຕໍ່ພົວພັນພາຍນອກ/ງານກິດຈະກຳ/ງານວາງສະແດງ/ຜູ້ຝຶກສອນຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມຝຶກອົບຮົມ
4. ຊື່ອົງການຈັດຕັ້ງ: ສະມາຄົມຮ້ານອາຫານໂຮງແຮມລາວ (LHRA)

ທ່ານ ນາງ ພອນປະເສີດ ຈັນດາລາ ເຮັດໜ້າເປັນສູນກາງການຕິດຕໍ່ພົວພັນກັບພາກສ່ວນພາຍນອກຂອງສະມາຄົມ LHRA, ໂດຍເຮັດໜ້າທີ່ເປັນພາກສ່ວນຕິດຕໍ່ພົວພັນຫຼັກໃນການຈັດງານກິດຈະກຳ ແລະ ງານວາງສະແດງ. ຄວາມຮ່ວມມືຫຼ້າສຸດຂອງທ່ານກັບອົງການ Swisscontact ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະນິດງານຂອງສະມາຄົມ LHRA ທີ່ໃຫ້ຄວາມຊ່ວຍເຫຼືອໃນການຈັດຊຸດຝຶກອົບຮົມດ້ານການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.

ສະມາຄົມ LHRA ດຳເນີນຊຸດຝຶກອົບຮົມ ໂດຍຄັ້ງຫຼ້າສຸດແມ່ນໄດ້ຈັດຂຶ້ນໃນເດືອນສິງຫາ ປີ 2023 ທີ່ໂຮງແຮມ ໂຮສ. ໂດຍມີຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມຈຳນວນ 20 ຄົນ, ລວມເຖິງ ຜູ້ຈັດການ ແລະ ຫົວໜ້າ, ໂດຍທີ່ແນໃສ່ດ້ານຕ່າງໆຄື:

- ການວາງແຜນການຈັດຫາອາຫານສິດ, ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການບໍລິການເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.
- ຍຸດທະສາດການປະຫຍັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ.
- ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
- ການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ.

ຄວາມທ້າທາຍໃນຈັດບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ

1. ຄວາມເຂົ້າໃຈທີ່ຈຳກັດໃນທຸລະກິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ; ໂດຍທີ່ແນໃສ່ພຽງແຕ່ການເຮັດໃຫ້ອາຫານມີຮີດຊາດແຊບເປັນຫຼັກ.
2. ຄວາມທ້າທາຍໃນການຮັບທຸລະກິດເຂົ້າຝຶກອົບຮົມ:
 - ເບິ່ງວ່າເປັນການເສຍເວລາ.
 - ຜະນິດງານ, ຊັບພະຍາກອນ ແລະ ເວລາໃນການໃຫ້ບໍລິການບໍ່ພຽງພໍ.
 - ສິ່ງຈູງໃຈບໍ່ໄດ້ຮັບການພິສູດວ່າມີປະສິດທິພາບ.
 - ການເຂົ້າຊົມ ແລະ ການໃຊ້ໂທລະສັບເພື່ອຊັກຊວນໃຈບຸກຄົນ ມັກຈະບໍ່ປະສິບຜົນສຳເລັດ ເນື່ອງຈາກມີຂໍ້ຈຳກັດທາງດ້ານເວລາ.
3. ທັກສະດ້ານການຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານ ແລະ ປະຫວັດທາງດ້ານການສຶກສາກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມທ້າທາຍ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະນຳລັບການຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການ HORECA

1. ການຈັດຕັ້ງຊຸດຝຶກອົບຮົມໂດຍກົງໃນສະຖານທີ່, ພາຍໃນຫ້ອງຄົວ ຫຼື ທີ່ສະຖານທີ່ທຸລະກິດເອງ ເບິ່ງຄືວ່າຈະມີຄວາມເໝາະສົມກ່ວາ. ໂປຣແກຣມການຝຶກອົບຮົມທົ່ວໄປອາດຈະບໍ່ມີຄວາມສອດຄ່ອງກັບສະພາບການຂອງ ສປປ ລາວ.
2. ເພີ່ມຄວາມຖີ່ຂອງຊຸດຝຶກອົບຮົມ.
3. ເນັ້ນໜັກໃສ່ຄວາມສະໜ້າສະເໜີ ເມື່ອເວລາຜ່ານໄປເພື່ອໃຫ້ຜູ້ຈັດການມີທັກສະ ແລະ ເຄື່ອງມືທີ່ຈຳເປັນໃນການຕິດຕາມ ແລະ ສະໜັບສະໜູນທີມງານໃນການບັນລຸຜົນໄດ້ຮັບຕາມທີ່ຕ້ອງການ.

ສະຖາບັນ GGGI

ລາຍລະອຽດ

1. ຊື່ຜູ້ສຳພາດ: ທ່ານ George Asimwe
2. ຕຳແໜ່ງຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ຜະນິດງານອາວຸໂສ, ໜ່ວຍງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກຳຈັດຂີ້ເຫຍື້ອ
3. ຂອບເຂດຄວາມຊ່ຽວຊານຂອງຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອ
4. ຊື່ອົງການຈັດຕັ້ງ: ສະຖາບັນ Global Green Growth Institute (GGGI)

ສະຖາບັນ GGGI ແມ່ນມີສ່ວນຮ່ວມໃນໂຄງການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມທີ່ ຫຼັກ 16 ໂດຍຄວາມມືກັບອົງການ KOICA, ໂດຍ ແນໃສ່ການບໍລິຫານຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນເມືອງສີໂຄດຕະບອງ. ໂຄງການມີສ່ວນຮ່ວມກັບ 3 ບ້ານ ໂດຍ ຈະມີການເກັບລວບລວມຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານທີ່ຄັດສັນມາເພື່ອປ້ອນໃຫ້ແກ່ສູນຝຸ່ນປົ່ມ.

ຫຼັກ 16 ເຮັດໜ້າທີ່ເປັນເຂດຝື້ນທີ່ ທົດສອບທົດລອງສໍາລັບແນວຄວາມຄິດດ້ານທະນາຄານຂີ້ເຫຍື້ອ, ເຊິ່ງປະກອບມີ 15 ເຊວສໍາລັບປົ່ມຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ. ໄດ້ມີການວາງແຜນໂຄງການດຽວກັນນີ້ສໍາລັບໂຄງການຈໍາລອງໃນເມືອງວັງ ວຽງ.

ກຸ່ມຊາວກະສິກອນລາວ

ລາຍລະອຽດ

1. ຊື່ຜູ້ສໍາພາດ: ທ່ານ ຄໍາຜູ ຜັນທະບູນ
2. ຕໍາແໜ່ງຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ: ປະທານກຸ່ມກະສິກໍາປອດສານພິດນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ
3. ຂອບເຂດຄວາມຊ່ຽວຊານຂອງຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ: ການປູກຝັງປອດສານພິດ
4. ຊື່ອົງການຈັດຕັ້ງ: ກຸ່ມກະສິກໍາປອດສານພິດນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

ໃນປີ 2023, ກຸ່ມກະສິກໍາປອດສານພິດນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແມ່ນປະກອບໄປດ້ວຍສະມາຊິກໃນກຸ່ມຈໍານວນ 286 ຄົນ ທົ່ວທັງ 6 ເມືອງໃນເຂດເທດສະບານນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ. ເຊິ່ງເປັນຕົວແທນຂອງກຸ່ມຊາວກະສິກອນ 10 ກຸ່ມ ນອກເໜືອຈາກກຸ່ມໜຶ່ງໃນແຂວງວຽງຈັນ. ໃນປັດຈຸບັນທັງໝົດ 11 ກຸ່ມໄດ້ຈໍາໜ່າຍຜະລິດຕະພັນຂອງຕົນທີ່ ຕະຫຼາດປອດສານພິດທີ່ຕັ້ງຢູ່ ITECC.

ມີໂຄງການໜຶ່ງທີ່ພວມກໍາລັງດໍາເນີນງານຢູ່ ສໍາລັບການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມ ແລະ ກຸ່ມຊາວກະສິກອນລາວ ກໍ່ໄດ້ປະກອບ ສ່ວນຢ່າງຫ້າວຫັນຕໍ່ຄວາມພະຍາຍາມໃນການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມຂອງຕົນເອງ.

ຄວາມທ້າທາຍທີ່ມີຕໍ່ກຸ່ມ HORECA:

ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກໍານົດສະເພາະຂອງກຸ່ມ HORECA ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງກ່ຽວກັບຂະໜາດ, ປະເພດ, ປະລິມານ, ກໍານົດການຈັດຫາລາຍວັນ ແລະ ລາຄາຂອງຜັກ ເຮັດໃຫ້ເກີດຄວາມທ້າທາຍທີ່ສໍາຄັນຕໍ່ຄວາມຮ່ວມມືທີ່ເກີດ ດອກອອກຜົນ. ຄວາມຂັດແຍ່ງໂດຍທໍາມະຊາດລະຫວ່າງກຸ່ມ HORECA ແລະ ຄວາມຜັນຜວນຂອງການປູກຝັງຕາມ ລະດູການ ໄດ້ນໍາໄປສູ່ການຕັດສິນໃຈທີ່ຈະຍຸຕິການຮ່ວມມືໃນທ້າຍທີ່ສຸດ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະໃນການຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານໃນຂະແໜງການ HORECA

ຊາວກະສິກອນ ມີຄວາມຍິນດີທີ່ໄດ້ຮ່ວມງານກັບທຸລະກິດ HORECA ທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມມັ່ງໝັ້ນໃນ ການຊື້ຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຢູ່ ໂດຍມີມາດຕະຖານທີ່ມີຄວາມຍືດຍຸ່ນຫຼາຍຂຶ້ນ.

- ການປ່ຽນແປງກອບແນວຄິດ:
 - ຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການຫັນປ່ຽນກອບແນວຄິດກ່ຽວກັບ ມາດຕະຖານ ແລະ ຂໍ້ກໍານົດຕ່າງໆສໍາລັບການ ເຮັດວຽກຮ່ວມກັນຂອງ HORECA.
- ນໍາໃຊ້ພຶດຕິກຳມາລະດູການ:

- ສິ່ງເສີມໃຫ້ມີການນຳໃຊ້ຜົດຜັກຕາມລະດູການໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບວົງຈອນການຜະລິດຕາມທຳມະຊາດ.
- **ບໍ່ມີການໃຫ້ຄະແນນ:**
 - ລົບລ້າງແນວທາງການປະຕິບັດໃນການໃຫ້ຄະແນນ, ໂດຍທີ່ຄຳນຶງເຖິງຄວາມຜັນຜວນທີ່ມີຢູ່ໃນການປູກພືດປອດສານພິດ.
- **ການນຳໃຊ້ຜົດຜັກທີ່ມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍ:**
 - ຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມຊາວກະສິກອນໃຫ້ເລືອກເອົາຜົດຜັກທີ່ມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ແທນທີ່ຈະເນັ້ນໃສ່ຜົດຜັກພຽງດຽວປະເພດດຽວ.

ອົງການ UDAA

ລາຍລະອຽດ

1. ຜູ້ສຳພາດ: ທ່ານ ນາງ ຫັດສະດີ ຄຸນສີ
2. ຕຳແໜ່ງຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ຮອງຫົວໜ້າພະແນກອົງການ UDAA ເມືອງວັງວຽງ
3. ຂອບເຂດຄວາມຊຽວຊານຂອງຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ: ການຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອ
4. ຊື່ອົງການຈັດຕັ້ງ: ອົງການບໍລິຫານການພັດທະນາຕົວເມືອງ (UDAA)

UDAA ເມືອງວັງວຽງ ແມ່ນໜ່ວຍງານໜຶ່ງຂອງພາກລັດແຫ່ງທີ 2 ທົ່ວປະເທດ ທີ່ມີໜ້າທີ່ຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ ຮອງຈາກນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ (VUDAA/VCOMS), ທີ່ຄອບຄຸມເຖິງແຂວງວຽງຈັນ, ລວມເຖິງ 10 ຕົວເມືອງນ້ອຍ.

ອົງການ UDAA ໄດ້ດຳເນີນງານມາເປັນເວລາ 10 ປີ, ອົງການ UDAA ໄດ້ຍຸດຕິການເກັບຂີ້ເຫຍື້ອໃນປີ 2019 ເນື່ອງຈາກລົດເກັບຂີ້ເຫຍື້ອເປເພ ແລະ ໄດ້ວາງຈ້າງບໍລິສັດເອກະຊົນ Eco-green ເພື່ອຮັບເໝົາຊ່ວງຕໍ່ໃນການເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ, ເຊິ່ງເປັນເຈົ້າຂອງລົດບັນທຸກຂີ້ເຫຍື້ອຈຳນວນ 3 ຄັນ (ໜຶ່ງຄັນໃຊ້ງານບໍ່ໄດ້).

ຄວາມທ້າທາຍ

- ການເກັບຂີ້ເຫຍື້ອບໍ່ສາມາດຕອບສະໜອງໄດ້ຕາມຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການ, ເຊິ່ງນຳໄປສູ່ການເກີດຄວາມທ້າທາຍໃນເຂດພື້ນທີ່ທີ່ມີຂີ້ເຫຍື້ອຫຼາຍກວ່າຄວາມຈຸຂອງລົດບັນທຸກຂີ້ເຫຍື້ອ.
- ໂຄງການຖືມຂີ້ເຫຍື້ອຂອງ ADB ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຊຸດເຊວຂີ້ເຫຍື້ອ 5 ເຊວ ໂດຍທີ່ສຳເລັດໄປແລ້ວ 2 ເຊວ. ເຊວທີ່ສອງສາມາດບັນລຸປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອໄດ້ 60-70% ໃນໄລຍະເວລາ 7 ປີ, ເຊິ່ງເກີນກວ່າໄລຍະເວລາຄາດຄະເນໄວ້ 5 ປີ.

ດ້ວຍເຫດນີ້, ການຖືມຂີ້ເຫຍື້ອອາດຈະກາຍເປັນບັນຫາທີ່ມີຄວາມທ້າທາຍ ແລະ ເປັນບັນຫາທີ່ສຳຄັນໃນເມືອງວັງວຽງໃນຊຸມປີທີ່ຈະມາເຖິງ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະ

- ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີທັກສະ ແລະ ການຝຶກອົບຮົມເພີ່ມເຕີມ.
- ປູກຈິດສຳນຶກເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການສ້າງປະລິມານຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ເພີ່ມຄວາມຈຸເຊວຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ມີຢູ່.
- ສ້າງກົນໄກໃນການຈ່າຍຄ່າຕອບແທນທີ່ມີຄວາມຍຸຕິທຳສຳລັບຜູ້ເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ, ໂດຍການໃຫ້ພະນັກງານບ້ານໄດ້ມີສ່ວນຮ່ວມໃນຂະບວນການດັ່ງກ່າວນີ້.

VCOMS

ລາຍລະອຽດ

1. ຊື່ຜູ້ສໍາພາດ: ທ່ານ ບັນຍາ ມະນີວິງ
2. ຊື່ຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ: ຫົວໜ້າພະແນກຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອ
3. ຂອບເຂດຄວາມຊ່ຽວຊານຂອງຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ: ຄຸ້ມຄອງຂີ້ເຫຍື້ອ
4. ຊື່ອົງການຈັດຕັ້ງ: VCOMS

VCOMS ມີໜ້າທີ່ຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການເກັບລວບລວມຂີ້ເຫຍື້ອໃນເຂດເທດສະບານນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ໂດຍການດໍາເນີນງານຮ່ວມກັນກັບບໍລິສັດເອກະຊົນອີກ 10 ບໍລິສັດ ແລະ ບັນດາໜ່ວຍງານທີ່ເປັນເຈົ້າຂອງ 1 ອົງກອນ, ລວມທັງໝົດເປັນ 11 ໜ່ວຍງານເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ.

ຄ່າເກັບຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ກໍານົດໂດຍເຈົ້າຄອງນະຄອນຫຼວງສໍາລັບຖົງຂີ້ເຫຍື້ອໃນຄົວເຮືອນຂະໜາດ (25kg) ແມ່ນ 10,000 ກີບຕໍ່ຖົງ, ໂດຍມີການເກັບເປັນເດືອນຈໍານວນ 40,000 ກີບຕໍ່ຄົວເຮືອນ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະ

- ❖ ສົ່ງເສີມ 3 Rs ແລະ ການຄັດແຍກຂີ້ເຫຍື້ອ.