

การส่งเสริมความตั้งใจในการลดขยะอาหารในร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ ในกรุงเทพและปริมณฑล

Promoting Intention to Reduce Food Waste in Buffet Restaurants

รมยพร กิติเวียง¹ จุฑามาศ วงศ์กันทรารกร² และณอมศักดิ์ สุวรรณน้อย³

Romyaporn Kitivieng¹ Jutamas Wongkantarakorn² and Thanomsak Suwannoi³

วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์^{1,2,3}

College of Innovation Management, Rajamangala University of Technology Rattanakosin^{1,2,3}

*Corresponding author, email: romyaporn.kit@rmutr.ac.th

Retrieved; 25-03-2024; Revised ;10-06-2024 Accepted; 31-07-2025

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงปริมาณ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคไม่สร้างขยะอาหาร ในร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในกรุงเทพและปริมณฑล โดยมีกรอบแนวคิดของงานวิจัยประยุกต์จากทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน และได้เพิ่มปัจจัยเกี่ยวกับทัศนคติด้านสิ่งแวดล้อม รสนิยมการทานอาหาร และการให้รางวัล วิธีการสำรวจเก็บข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย จำนวน 547 คน จากผู้ใช้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในกรุงเทพและปริมณฑล เพื่อตอบแบบสอบถามและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์แบบจำลองสมการโครงสร้าง

ผลการวิจัย พบว่าค่าดัชนีความเข้ากันได้ของข้อมูล (Goodness of Fit Indices) มีค่า Chi-squares MS เท่ากับ 1329.41 และค่า Chi-squares BS เท่ากับ 6768.76 ในขณะที่ค่า Comparative Fit Indices (CFI) เท่ากับ 0.829 ค่า Tucker-Lewis Index (TLI) เท่ากับ 0.800 และค่า RMSEA เท่ากับ 0.097 รสนิยมการทานอาหารมีอิทธิพลทางตรงในทางบวกต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหารมากที่สุด รองลงมาได้แก่ การควบคุมพฤติกรรม ความตั้งใจที่จะลดขยะอาหารมีอิทธิพลทางตรงในทางลบต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร ตามลำดับ

ประโยชน์ที่ได้จากงานวิจัย สามารถนำข้อมูลที่ได้ไปพัฒนาการวางแผนกลยุทธ์ในการกำหนดรูปแบบการให้บริการ การกำหนดเงื่อนไขในการให้บริการ รวมถึงการพัฒนาด้านการให้บริการ เพื่อให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และเป็นประโยชน์ต่อการจัดการและการควบคุมปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้นในการให้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ได้ในอนาคต

คำสำคัญ: ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน; ทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม; ชยะอาหาร; ร้านอาหารบุฟเฟ่ต์

Abstract

The objective of this research is to study the factors that prevent consumers from creating food waste in buffet restaurants of users in Bangkok and the Metropolitan areas. The research conceptual framework applies the Theory of Planned Behavior (TPB) and adds factors such as environmental attitudes, food taste, and rewards. The data were collected using the simple random sampling method from 547 users of buffet restaurants in Bangkok and the Metropolitan areas. Questionnaires were distributed, and data were analyzed using structural equation modeling (SEM).

The results of the research found that the Goodness of Fit Indices had a Chi-square MS value of 1329.41 and a Chi-square BS value of 6768.76, while the Comparative Fit Index (CFI) value was 0.829, the Tucker-Lewis Index (TLI) was 0.800, and the RMSEA value was 0.097. Dietary taste has the most positive direct influence on food waste generating behavior, followed by behavioral control. Intention to reduce food waste has a negative direct influence on food waste generation behavior, respectively.

The research contribution information obtained can be used to develop strategic planning in determining service formats, setting conditions for providing services, including the development of services to meet the needs of consumers. This is beneficial for managing and controlling the amount of food waste that occurs in providing buffet restaurant services in the future.

Keywords: Theory of Planned Behavior (TPB); Attitude toward environment; Food Waste; Buffet restaurant

บทนำ

ธุรกิจร้านอาหารบุฟเฟ่ต์ (Buffet) เป็นธุรกิจที่มีความนิยมและเติบโตอย่างรวดเร็วอย่างมากในประเทศไทย สังเกตได้จากการเพิ่มขึ้นของร้านอาหารบุฟเฟ่ต์จำนวนมากตามห้างสรรพสินค้า รวมไปถึงตามแหล่งชุมชนต่างๆ ซึ่งร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์นั้น คือร้านที่ให้บริการโดยให้ผู้บริโภคสามารถเลือกอาหารหรือเครื่องดื่มตามประเภทหรือปริมาณที่ต้องการได้ตามสะดวก โดยอยู่ภายใต้เงื่อนไขของผู้ให้บริการแต่ละร้าน ซึ่งอาจมีข้อจำกัดที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในประเทศไทยก็มีความหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นอาหารญี่ปุ่น อาหารเกาหลี อาหารตะวันตก อาหารนานาชาติ รูปแบบของอาหารก็มีความแตกต่างกัน เช่น สุกี้ ชาบู ปิ้งย่าง (ลักขิณ ยอดแคล้ว, 2565) ซึ่งทำให้ผู้บริโภคชื่นชอบการรับประทานอาหารประเภท

บุฟเฟต์ เนื่องจากความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับปริมาณอาหารที่ผู้บริโภคได้รับ โดยที่ผู้บริโภคสามารถรับประทานอาหารได้หลากหลายในราคาที่คงที่ อีกทั้งร้านบุฟเฟต์บางแห่งยังมีโปรโมชั่นส่งเสริมการขาย เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้มาใช้บริการเพิ่มเติม รวมถึงการตกแต่งร้านซึ่งร้านบุฟเฟต์มักมีการจัดสร้างบรรยากาศที่สบายตาและน่าสนใจ เช่น อาคารสูงชั้นเดียวหรือหลายชั้น โชนที่นั่งสบายๆ การตกแต่งภายในที่สวยงาม และการจัดเสิร์ฟอาหารที่สะดวกสบาย โดยมีแบบทั้งการที่ให้บริการโดยบริกร โดยการเสิร์ฟเป็นจาน ๆ ตามที่ลูกค้าสั่ง หรือการให้บริการโดยให้ลูกค้าไปตักอาหารเองตามเคาท์เตอร์ที่ทางร้านกำหนดไว้ให้ (Chang, 2022) ธุรกิจร้านบุฟเฟต์ในไทยเป็นอุตสาหกรรมที่เติบโตอย่างรวดเร็ว และมีการแข่งขันที่สูง ร้านค้าที่ประสบความสำเร็จในธุรกิจนี้จะต้องให้ความสำคัญกับคุณภาพอาหาร การบริการที่ดี การจัดการขยะอย่างถูกต้อง และความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับลูกค้า

แต่ในการเติบโตอย่างรวดเร็วของธุรกิจร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์นั้น ก็ตามมาด้วยปัญหาขยะอาหาร (Food Waste) เนื่องจากการที่ให้บริการแบบไม่จำกัดและเพื่อความคุ้มค่า จึงทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่สั่งหรือตักอาหารมาในปริมาณที่มากเกินไปจนทำให้ไม่สามารถบริโภคได้จนหมดจึงทำให้เกิดการเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก อีกทั้งอาหารเหลือทิ้งเหล่านั้นก็ไม่สามารถที่จะนำมาขายต่อได้ จึงทำให้ผู้ให้บริการร้านอาหารเกิดต้นทุนในการกำจัดขยะอาหารเหลือทิ้งเหล่านั้นเพิ่มขึ้น (Chang, 2022) ซึ่งขยะอาหารจำนวนมากนั้นยังเป็นปัจจัยในการเกิดก๊าซเรือนกระจก เช่น ก๊าซมีเทนอล ที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมทำให้เกิดสภาวะโลกร้อน (Coşkun and Özbük, 2020) โดยส่วนใหญ่แล้วผู้ให้บริการก็มักจะกำหนดมาตรการในการจัดการกับผู้บริโภคที่ทานเหลือเป็นจำนวนมาก คือการกำหนดราคาค่าปรับ ซึ่งผู้ให้บริการทำการกำหนดราคาค่าปรับแตกต่างกันออกไป ไม่ว่าจะเป็นอัตราค่าปรับแบบคงที่หรือค่าปรับตามปริมาณอาหารที่เหลือ แต่การปรับราคาดังนั้นก็ทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่เกิดความไม่พึงพอใจได้ (McCarthy & Fram, 2000) ผู้ให้บริการส่วนหนึ่งจึงได้ใช้การให้รางวัลเพื่อสามารถชักจูง หรือกระตุ้นให้ผู้บริโภคนั้นมีความกระตือรือร้นที่จะปฏิบัติตามกติกาที่ทางร้านกำหนดได้

จากความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำการศึกษาปัจจัยที่จะทำให้ผู้บริโภคร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ไม่สร้างขยะอาหาร โดยนำทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of Planned Behavior) มาใช้เพื่อศึกษาวิจัยเพื่อศึกษาปัจจัยในการที่จะทำให้ผู้บริโภคไม่ทานเหลือ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ให้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ในการกำหนดนโยบายในการดำเนินกิจการ และยังเป็นประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมหากปริมาณขยะอาหารนั้นมีจำนวนลดลง

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคไม่สร้างขยะอาหาร ในร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจในการลดขยะอาหาร
3. เพื่อศึกษาปัจจัยการให้รางวัล ที่ส่งผลต่อความตั้งใจในการลดขยะอาหาร

สมมติฐานการวิจัย

- H₁ : บรรทัดฐานส่วนบุคคลส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร
- H₂ : ทัศนคติต่อขยะอาหารส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร
- H₃ : ทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร
- H₄ : รางวัลส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร
- H₅ : การควบคุมพฤติกรรมส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร
- H₆ : รสนิยมการทานอาหารส่งผลทางลบต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร
- H₇ : รสนิยมการทานอาหารส่งผลทางบวกต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร
- H₈ : ความตั้งใจที่จะลดขยะอาหารส่งผลทางลบต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร

การทบทวนวรรณกรรม

ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of planned behavior : TPB) ที่คิดค้นโดย Ajzen, 1991 เป็นทฤษฎีเชิงพฤติกรรมที่พัฒนามาจากทฤษฎีการกระทำตามเหตุผล (Theory of Reasoned Action : TRA) ของ Ajzen and Fishbein (1975) ที่ได้อธิบายเพิ่มเกี่ยวกับการควบคุมพฤติกรรม (Perceived Behavioral Control : PBC) บุคคลมีแนวโน้มที่จะแสดงพฤติกรรมตามปัจจัยที่ควบคุมได้ด้วยตนเอง และปัจจัยที่ไม่สามารถควบคุมได้ด้วยตนเอง และในทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนได้อธิบายไว้ว่าพฤติกรรม (Behavior) เป็นผลจากความตั้งใจในการเกิดพฤติกรรม (Intention) ซึ่งประกอบด้วย 3 ปัจจัย ที่ส่งผลต่อความตั้งใจ ได้แก่ ทัศนคติ (Attitude) การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง (Subjective Norm) และความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม (Perceived Behavioral Control)

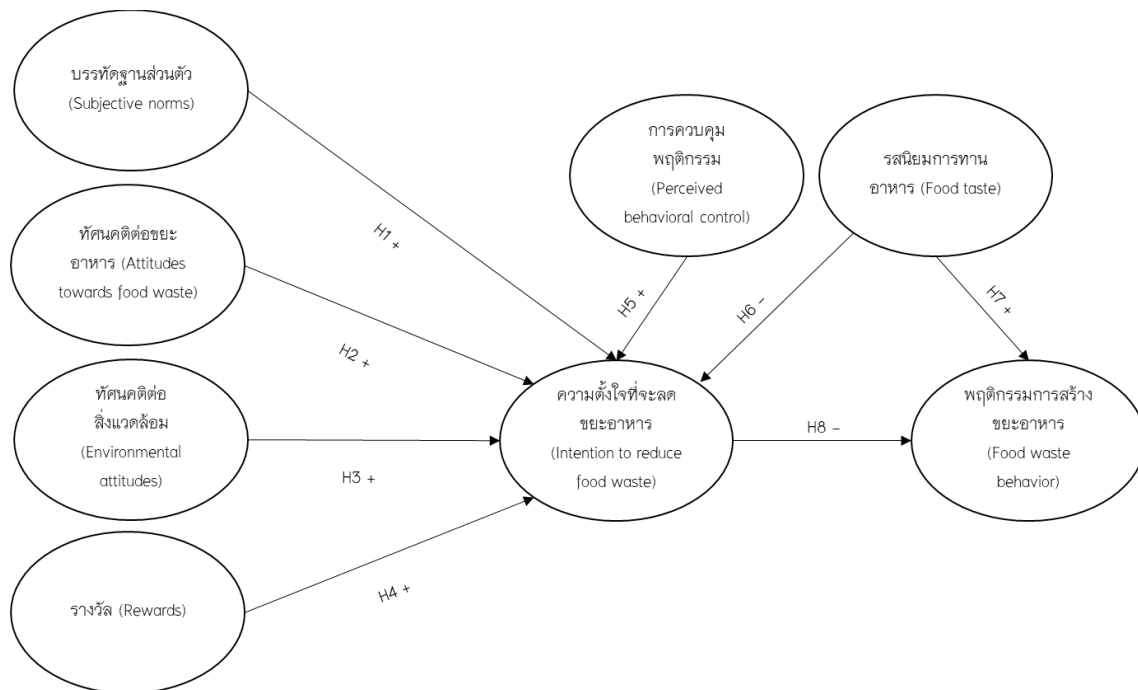
ความตั้งใจของแต่ละบุคคลถือเป็นข้อกำหนดเบื้องต้นหลักของพฤติกรรม ทัศนคติคือขอบเขตที่บุคคลมีสภาวะที่พึงประสงค์หรือไม่พึงประสงค์ในการปฏิบัติพฤติกรรมนั้น บรรทัดฐานของกลุ่มอ้างอิงหมายถึงแรงกดดันทางสังคมที่บุคคลอาจรู้สึกจากผู้อื่นในขณะที่แสดงพฤติกรรมบางอย่าง ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรมรับรู้คือการรับรู้ของแต่ละบุคคลเกี่ยวกับความง่ายหรือความยากของการควบคุมตนเองเพื่อให้บรรลุผลสำเร็จในพฤติกรรมนั้นๆ (Ajzen, 1991) ในขณะที่ทัศนคติและบรรทัดฐานของกลุ่มอ้างอิงอาจทำนายพฤติกรรมที่บุคคลหนึ่งสามารถกระทำด้วยความเต็มใจหรือไม่กระทำพฤติกรรมได้ การควบคุมพฤติกรรมได้ถูกเพิ่มเข้าไปในแบบจำลองเพื่ออธิบายพฤติกรรมซึ่งไม่ได้ขึ้นอยู่กับความควบคุมตามเจตนาธรรมณ์ของบุคคลเพียงอย่างเดียว (Fishbein and Ajzen, 2005) จากข้อมูลของทฤษฎีพฤติกรรม

ตามแผน ทั้งความตั้งใจในการเกิดพฤติกรรมและการควบคุมพฤติกรรมสามารถทำนายพฤติกรรมได้โดยตรง

ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน เป็นทฤษฎีที่เหมาะสมสำหรับการนำมาใช้ศึกษาพฤติกรรมการสร้างขยะอาหารของผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ โดยงานวิจัยในอดีตใช้ทฤษฎีนี้เพื่อศึกษาพฤติกรรมของบุคคลกันอย่างแพร่หลาย Coşkun and Özbük (2020) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหาร โดยใช้การประยุกต์ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน ปัจจัยที่นำมาใช้ทำการศึกษาประกอบไปด้วย บรรทัดฐานส่วนตัว (Subjective norms) ทศนคติต่อขยะอาหาร (Attitudes towards food waste) การควบคุมพฤติกรรม (Perceived behavioral control) ความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร (Intention to reduce food waste) และพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร (Food waste behavior) ซึ่งเป็นปัจจัยพื้นฐานของทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน โดยเพิ่มปัจจัยในด้านความคุ้มค่าด้านราคา (Price Consciousness) และรสนิยมการทานอาหาร (Food Taste) เข้ามาเพื่อใช้ในการศึกษาพฤติกรรมในบริบทที่เกี่ยวกับการรับประทานอาหารในร้านอาหาร อีกทั้งยังเป็นไปตามทฤษฎีที่ว่าความตั้งใจส่งผลต่อพฤติกรรมอย่างมีนัยสำคัญ

กรอบแนวคิดการวิจัย

งานวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยกำหนดกรอบแนวคิดการวิจัยตามทฤษฎีของพฤติกรรมตามแผน ประกอบด้วยบรรทัดฐานส่วนตัว (Subjective norms : SN) ทศนคติต่อขยะอาหาร (Attitudes towards food waste : ATTFW) ทศนคติต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental attitudes : ENATT) รางวัล (Rewards : RW) การควบคุมพฤติกรรม (Perceived behavioral control : PBC) รสนิยมการทานอาหาร (Food taste : FT) ความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร (Intention to reduce food waste : INT) และพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร (Food waste behavior : FWB) โดยมีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาเกี่ยวกับการส่งเสริมความตั้งใจในการลดขยะอาหารในร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในกรุงเทพและปริมณฑลเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เพื่อรวบรวมข้อเท็จจริงในการอธิบายปรากฏการณ์ที่ค้นพบ โดยผู้วิจัยใช้วิธีการศึกษาเชิงปริมาณ (Quantitative Method) โดยมีขั้นตอนการศึกษาค้นคว้า ดังนี้ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในกรุงเทพและปริมณฑล โดยที่ผู้วิจัยได้ทำการแจกแบบสอบถามออนไลน์ให้กลุ่มตัวอย่างในช่วงเดือนกันยายน 2566 – ธันวาคม 2566 สามารถเก็บข้อมูลที่มีความครบสมบูรณ์ โดยผู้วิจัยได้เลือกใช้วิธีการหากลุ่มตัวอย่างในการวิจัย โดยใช้สูตรของ Cochran, 1963 ที่มีความเชื่อมั่นที่ 95% และสามารถคลาดเคลื่อนได้ 0.5 โดยจะได้กลุ่มตัวอย่างที่น้อยที่สุด 384 ตัวอย่าง เพื่อป้องกันความคลาดเคลื่อนหรือข้อผิดพลาด จึงเก็บแบบสอบถามในอัตราไม่เกินร้อยละ 0.05 จนนำไปสู่ผลลัพธ์ที่สามารถวิเคราะห์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 547 ตัวอย่าง เพื่อเป็นตัวแทนประชากรที่ดีในการศึกษาเพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคไม่สร้างขยะอาหาร ในร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในกรุงเทพและปริมณฑล โดยรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามออนไลน์

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน Theory of planned behavior (TPB) เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสร้างกรอบแนวคิดในการวิจัย
2. สร้างกรอบแนวคิดการวิจัยเกี่ยวกับแนวคิดทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน ปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคไม่สร้างขยะอาหาร ในร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในกรุงเทพและปริมณฑล
3. สร้างแบบสอบถามและปรับปรุงแก้ไขหลังจากได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา
4. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยการแจกแบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 ชุด และนำไปวิเคราะห์หาความเที่ยงตรงและค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยใช้วิธี หาค่าสัมประสิทธิ์ครอนบาคแอลฟา (Cronbach's Alpha Coefficient) โดยค่าความเชื่อมั่นของทุกปัจจัยอยู่ในเกณฑ์ที่มากกว่า 0.7 ซึ่งบ่งบอกได้ว่าปัจจัยแต่ละตัวนั้นมีความสอดคล้องกันและความน่าเชื่อถือ และได้ทำการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาจนครบตามจำนวน 547 ตัวอย่าง ซึ่งปัจจัยต่างๆ ในการศึกษาสารสามารถสรุปได้ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การวิเคราะห์ปัจจัย (Factor Analysis) และค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

	Factor Loading	%Total Variance	Cronbach Alpha
1. บรรทัดฐานส่วนตัว		0.8506	0.8237
ครอบครัวและเพื่อนของฉันไม่เห็นด้วยกับการกินทิ้งกินขว้าง	0.9223		
ครอบครัวและเพื่อนของฉันไม่ชอบให้ฉันกินทิ้งกินขว้าง	0.9223		
2. ทศนคติต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร		0.7526	0.8232
ฉันคิดว่าการกินเหลือเป็นสิ่งที่ไม่พึงประสงค์	0.8064		
ฉันคิดว่าการกินเหลือเป็นสิ่งที่ไม่น่าพอใจ	0.9149		
ฉันคิดว่าการกินเหลือเป็นสิ่งที่ร้ายแรง	0.8779		
3. ทศนคติต่อสิ่งแวดล้อม		0.6659	0.7482
ฉันจะคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมเมื่อฉันทิ้งเศษอาหาร	0.6878		
ฉันจะนำอาหารที่เหลือห่อกลับบ้านเพื่อลดปัญหาขยะ	0.8618		
ฉันจะนำอาหารที่กินไม่หมดมาทำเมนูใหม่ เพื่อลดปัญหาขยะ	0.8842		
4. การให้รางวัลเพื่อจูงใจให้เปลี่ยนแปลงพฤติกรรม		0.8324	0.7987
ฉันจะระมัดระวังในการตักอาหารแค่พอกินหากมีรางวัลให้	0.9124		
ฉันจะระมัดระวังในการตักอาหารแค่พอกินหากมีโปรโมชั่นส่วนลดให้	0.9124		
5. การควบคุมพฤติกรรมของตนเอง		0.7240	0.8093
ฉันทราบปริมาณการกินอาหารของฉัน	0.8001		

	Factor Loading	%Total Variance	Cronbach Alpha
ฉันสามารถคาดเดาปริมาณอาหารที่แน่นอนที่ฉันกินได้	0.9046		
ฉันสามารถตักอาหารตามปริมาณที่ฉันกินได้	0.8447		
6. รสนิยมการทานอาหาร		0.7401	0.6468
ฉันจะตักอาหารรสชาติอร่อยก่อนเป็นหลัก	0.8603		
ฉันจะตักอาหารตามสิ่งที่ฉันชอบ	0.8603		
7. ความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร		0.7131	0.7982
ฉันตั้งใจจะกินอาหารที่ฉันตักมาให้หมด	0.8082		
b23. ฉันตั้งใจจะตักอาหารเท่าที่จะกินแค่อิ่ม	0.8964		
b24. ฉันจะพยายามตักอาหารเท่าที่ฉันกินได้	0.8262		
8. พฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร		0.7474	0.9143
การกินอาหารบุฟเฟต์ 5 ครั้ง ล่าสุดของคุณ มีอาหารเหลือ	0.8649		
การกินอาหารบุฟเฟต์ของคุณ มีอาหารประเภทเนื้อสัตว์เหลือ	0.8273		
การกินอาหารบุฟเฟต์ของคุณมีข้าว เส้น เหลือ	0.8922		
การกินอาหารบุฟเฟต์ของคุณมีผักเหลือ	0.8888		
การกินอาหารบุฟเฟต์ของคุณมีน้ำจิ้มเหลือ	0.8478		

จากตารางที่ 1 แสดงผลการทดสอบเครื่องมือด้วยวิธีการคำนวณ Factor Analysis และ %Total Variance เพื่อหาค่าความเที่ยงตรง (Validity) และหาค่าสัมประสิทธิ์ครอนบาคอัลฟา (Cronbach's Alpha) จากปัจจัยหลักจำนวน 8 ปัจจัย เพื่อทดสอบความเที่ยงตรงและความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม ซึ่งค่าที่ได้จากการทดสอบมีค่ามากกว่า 0.7 ในทุกปัจจัย ยกเว้นปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental attitudes) ซึ่งมีค่า %Total Variance เท่ากับ 0.6659 แต่มีค่าใกล้เคียง 0.7 ซึ่งถือว่าอยู่ในเกณฑ์ที่พอรับได้ จึงยืนยันได้ว่าแบบสอบถามมีความเที่ยงตรงและความน่าเชื่อถือได้

ผลการวิจัย

ข้อมูลเพื่อการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการที่ทำให้ผู้บริโภคไม่สร้างขยะอาหาร ในร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุอยู่ระหว่างช่วง 25 – 39 ปี มีสถานภาพโสด กำลังศึกษาปริญญาตรีหรือปริญญาตรี มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001 – 30,000 บาท ส่วนผลการวิเคราะห์ด้านพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความถี่ในการใช้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ 1 – 2 ครั้งต่อสัปดาห์ ประเภทอาหารที่ชอบรับประทานคือ ซาซุ และปิ้งย่าง โดยส่วนใหญ่จะใช้บริการร่วมกับเพื่อนและมิงบประมาณในการรับประทานต่อครั้งไม่เกิน 500 บาท เหตุผลในการเลือกรับประทานอาหารในร้านบุฟเฟต์ คือ ราคา ความคุ้มค่าและโปรโมชั่น ส่วนใหญ่จะเข้าใช้บริการในวันเสาร์ – อาทิตย์ ในมือเย็น เวลา 16.00 – 21.00 น.

การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยที่มีผลต่อการที่ทำให้ผู้บริโภคไม่สร้างขยะอาหาร ในร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล โดยใช้แบบจำลองสมการโครงสร้าง (Structural Equation Modeling : SEM) ซึ่งเป็นโมเดลที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการหาคำตอบของแบบจำลองกรอบแนวคิดงานวิจัยได้ โดยใช้การประมวลผลทางสถิติ ได้ผลดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2 ผลการประมาณค่าแบบจำลองสมการโครงสร้าง (SEM)

Variable	Direct	Indirect	Total
IRFW			
SN	0.130***	0.000	0.130***
ATTFW	0.060	0.000	0.060
ENATT	0.117**	0.000	0.117**
RW	-0.032	0.000	-0.032
PBC	0.427***	0.000	0.427***
FT	1.114***	0.000	1.114***
FWB			
IRFW	-0.997***	0.000	-0.997***
FT	2.521***	-1.111	1.410***
SN	0.000	-0.130***	-0.130***
ATTFW	0.000	-0.059	-0.059
ENATT	0.000	-0.116*	-0.116*
RW	0.000	0.032	0.032
PBC	0.000	-0.426***	-0.426***
Statistics			
N			547
ll			-11988.09
chi2_bs			6768.76
chi2_ms			1329.41
aic			24142.18
bic			24499.45
RMSEA			0.097
CFI			0.829
TLI			0.800
SRMR			0.202

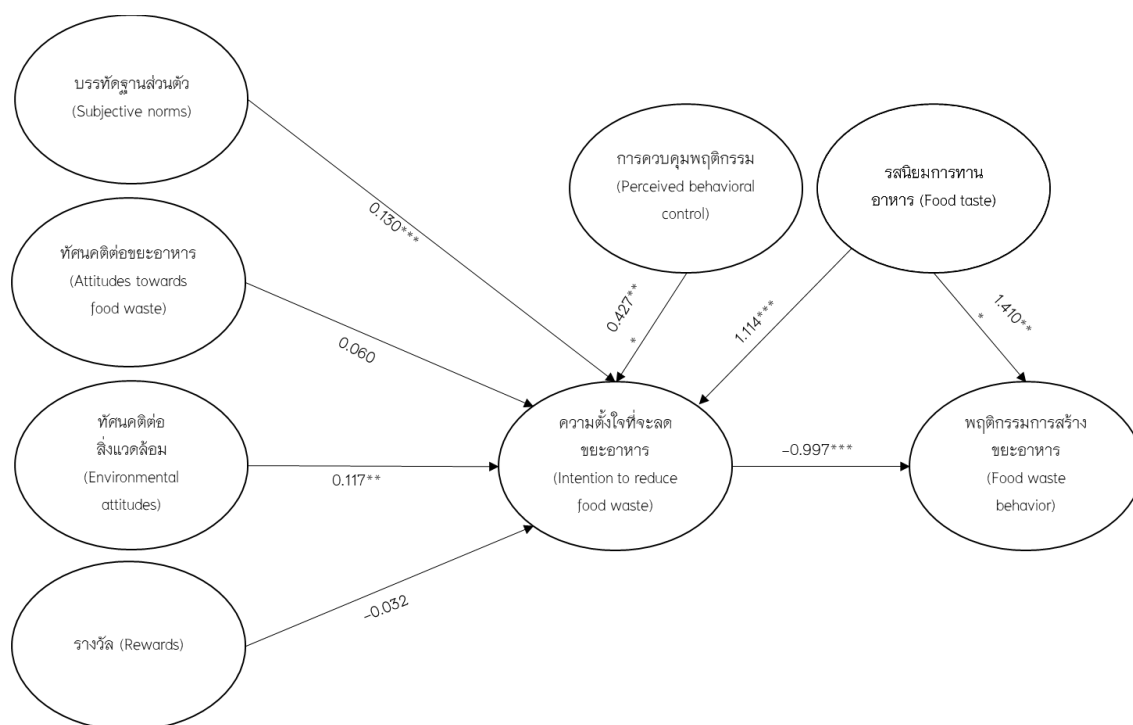
* p-value = 0.1, ** p-value = 0.05, และ *** p-value = 0.01

หมายเหตุ : SN =Social norms, ATTFW = Attitudes toward food waste, ENV = Environmental attitudes, RW =

Rewards, PBC = Perceived behavioral control , FT = Food taste, INT = Intention to reduce food waste, FWB = Food waste Behavior

ผู้วิจัยได้สร้างแบบจำลองสมการโครงสร้างจากกรอบแนวคิดการวิจัย และการวิเคราะห์ข้อมูล ได้ผลดังตารางที่ 2 ซึ่งอธิบายผลดังกล่าวได้ว่าแบบจำลองที่สร้างขึ้นมีค่าดัชนีความเข้ากันได้ของข้อมูล (Goodness of Fit Indices) ทางสถิติ ที่สามารถยืนยันความน่าเชื่อถือของผลการประมาณค่า แบบจำลอง ซึ่งมีค่า Chi-squares MS เท่ากับ 1329.41 และค่า Chi-squares BS เท่ากับ 6768.76 ในขณะที่ค่า Comparative Fit Indices (CFI) เท่ากับ 0.829 และค่า Tucker-Lewis Index (TLI) เท่ากับ 0.800 ซึ่งค่าที่ได้ใกล้เคียงเกณฑ์อ้างอิงที่มีค่า 0.9 ส่วนค่า RMSEA เท่ากับ 0.097 มีค่าที่ต่ำกว่าเกณฑ์อ้างอิง แต่สามารถอธิบายความแปรปรวนของข้อมูลกลุ่มตัวอย่างได้ในระดับหนึ่ง ส่วนของผลการประมาณการค่าแบบจำลองสมการโครงสร้าง พบว่า ทุกปัจจัยมีความสอดคล้องกันตามกรอบแนวคิดการวิจัย ยกเว้นปัจจัยด้านรางวัล และปัจจัยด้านรสนิยมการทานอาหารที่ไม่สอดคล้องกับกรอบแนวคิดและสมมติฐานงานวิจัย

ผลการวิเคราะห์แบบจำลองสมการโครงสร้างจากกรอบแนวคิดการวิจัย ผลการวิจัยพบว่ารสนิยมการทานอาหาร ส่งผลทางบวกต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหารมากที่สุด รองลงมาคือความตั้งใจในการลดขยะอาหาร ส่งผลทางลบต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร ปัจจัยทั้ง 2 ปัจจัย เป็นปัจจัยที่ส่งผลทางตรงต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร โดยมีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01 นอกจากนี้ยังมีปัจจัยที่ส่งผลทางอ้อมต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหารที่เป็นปัจจัยที่ส่งผลในเชิงลบได้แก่ บรรทัดฐานส่วนตัวและการควบคุมพฤติกรรม โดยมีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01 และปัจจัยด้านทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม โดยมีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.1 โดยปัจจัยด้านทัศนคติต่อขยะอาหารและรางวัล ไม่ส่งผลต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร ซึ่งแสดงไว้ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยต่าง ๆ ตามแบบจำลองกรอบแนวคิดงานวิจัย

จากกรอบแนวคิดของงานวิจัยที่ประยุกต์มาจากทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of planned behavior : TPB) จะเห็นได้ว่าปัจจัยที่เป็นตัวสำคัญในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร คือ ความตั้งใจในการลดขยะอาหาร ซึ่งในผลของงานวิจัยนี้สามารถยืนยันได้ว่าความตั้งใจในการลดขยะอาหาร ส่งผลทางลบต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยปัจจัยที่ส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจในการลดขยะอาหาร ได้แก่ รสนิยมการทานอาหาร การควบคุมพฤติกรรม และ บรรทัดฐานส่วนตัว โดยปัจจัยทั้ง 3 ด้าน มีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01 รองลงมาได้แก่ ปัจจัยด้าน ทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม โดยมีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 โดยปัจจัยด้านทัศนคติต่อขยะอาหารและรางวัล ไม่ส่งผลต่อความตั้งใจในการลดขยะอาหาร

อภิปรายผลการวิจัย

บรรทัดฐานส่วนตัวส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจลดขยะอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ อีกทั้งยังส่งผลทางลบต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร ซึ่งเป็นไปตามทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Ajzen and Fishbein, 1975) ที่กำหนดไว้ว่าความตั้งใจของบุคคลนั้น ๆ มักจะมีการคล้อยตามกลุ่มอ้างอิงที่ได้มีการติดต่อกับ เช่น ครอบครัว และเพื่อน งานวิจัยนี้ที่กำหนดให้บรรทัดฐานส่วนตัวเกี่ยวกับการกินทิ้งกินขว้าง เป็นสิ่งที่เพื่อนหรือครอบครัวคิดว่าเป็นสิ่งไม่ดี ส่งผลให้ผู้บริโภคมีความตั้งใจที่จะไม่กินทิ้งกินขว้างเช่นกัน เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไปใช้บริการร้านอาหารบุฟเฟต์พร้อมเพื่อน หรือครอบครัวเป็นที่สังเกตได้

ว่า หากเพื่อนหรือครอบครัวไม่กินทิ้งกินขว้าง ก็จะทำให้ผู้บริโภคปฏิบัติตามกลุ่มอ้างอิง เช่นเดียวกับงานวิจัยของ Chan and Tee (2023) ที่ทำการศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมการตั้งใจลดขยะอาหารของชาวมาเลเซีย ผลการศึกษาได้ระบุว่า บรรทัดฐานของแต่ละบุคคลจะเป็นตัวทำนายความตั้งใจการมีส่วนร่วมในการลดขยะอาหาร นอกจากนี้ Visschers et al. (2016) ยังได้ผลการศึกษาที่คล้ายกันคือ ผู้บริโภคจะมีความตั้งใจในการลดขยะอาหารที่มากกว่า หากว่าการกระทำของผู้บริโภคนั้นเป็นสิ่งที่สังคมยอมรับได้ บรรทัดฐานทางสังคมได้รับอิทธิพลจากบุคคลที่มีความสำคัญต่อแต่ละบุคคล แรงกดดันทางสังคมและความคาดหวังทางสังคมที่อยู่รอบตัวบุคคลนั้น อีกทั้ง Stockli et al. (2018) มีผลการศึกษาที่ระบุว่า ปัจจัยต่างๆ เช่นการมีส่วนร่วมในการรณรงค์ที่เกี่ยวข้องกับการลดขยะอาหารและการมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมสามารถมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการลดขยะอาหารได้เช่นเดียวกัน

ทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เป็นไปตามทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน กล่าวคือบุคคลที่มีทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมในการช่วยกันไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมจะมีความตั้งใจในการไม่สร้างขยะอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของการทำลายสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับงานวิจัยของ Coşkun and Özbük (2020) ในขณะเดียวกันทัศนคติต่อขยะอาหารกลับไม่ส่งผลต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร ซึ่งงานวิจัยที่ผ่านมา Stancu, et al. (2016) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการทิ้งขยะอาหารในครัวเรือน พบว่าทัศนคติต่อขยะอาหารส่งผลต่อตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร อีกทั้งทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนระบุว่าทัศนคติส่งผลต่อความตั้งใจ แต่เนื่องจากผลการศึกษาครั้งนี้ไม่เป็นไปตามทฤษฎีดังกล่าว อาจเนื่องมาจากเมื่อเปรียบเทียบกับทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อมแล้วด้านผู้บริโภคอาจจะมองภาพรวมของสิ่งแวดล้อมมากกว่าขยะอาหาร กล่าวคือผู้บริโภคทราบถึงสภาวะโลกร้อนว่าเป็นสิ่งที่อันตราย แต่ไม่ได้คำนึงถึงขยะอาหารที่เป็นสาเหตุหลักของการเกิดสภาวะโลกร้อน ด้านการควบคุมพฤติกรรมส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ กล่าวได้ว่า หากผู้บริโภคมีการควบคุมตนเองในการสั่งหรือตักอาหารตามปริมาณที่สามารถทานได้หมด จะทำให้ลดปริมาณอาหารเหลือทิ้งได้ เป็นไปตามทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน เช่นเดียวกับงานวิจัยที่ผ่านมา Soorani and Ahmadvand (2019) ที่ว่าผู้บริโภคจะสามารถซื้อสินค้าประเภทอาหารตามขนาดของที่จัดเก็บและความต้องการของครัวเรือนได้

รสนิยมการทานอาหารส่งผลทางบวกต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร กล่าวคือ ผู้บริโภคที่ทานร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์โดยที่เลือกสั่งหรือตักอาหารที่ชอบและมีรสชาติดีแล้ว อีกทั้งยังมีแรงจูงใจด้านความคุ้มค่าจึงทำให้ผู้บริโภคสั่งหรือตักมามากเกินกว่าที่จะรับประทานได้หมด จึงทำให้ทานเหลือเกิดเป็นขยะอาหารได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Coşkun and Özbük (2020) แต่รสนิยมการทานอาหารยังส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร ซึ่งมีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามกับสมมติฐาน กล่าวคือ

ผู้บริโภคนั้นจะเลือกสั่งอาหารหรือดักอาหารเฉพาะของที่ตนเองชอบและด้วยการให้บริการแบบบุฟเฟ่ต์จึงทำให้ผู้บริโภคอยากได้รับความคุ้มค่าจนทำให้ทานไม่หมด ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานงานวิจัย แต่สอดคล้องกับงานวิจัยของ Coşkun and Özbük (2020) ที่ว่าผู้บริโภคจะสั่งอาหารมาทานจากความชอบส่วนตัว และสามารถทานอาหารจนหมดหากอาหารนั้นมีรสชาติดี อีกทั้งยังแสดงให้เห็นว่าหากบุคคลพิจารณาถึงรสชาติอาหารมากเท่าใดจะทำให้เกิดภาวะสูญเสียอาหารมากขึ้นตามไปด้วย (Beretta et al., 2013; Heikkilä et al., 2016)

ปัจจัยด้านรางวัลไม่ส่งผลต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหาร กล่าวคือแม้จะมีสิ่งจูงใจให้เปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ก็ยังไม่สามารถทำให้ผู้บริโภคเลิกทานเหลือได้ อาจเป็นเพราะผู้บริโภคคิดว่ารางวัลที่ทางผู้ให้บริการเสนอให้ไม่มีความน่าสนใจมากพอ หรือจำนวนของรางวัลนั้นมีมูลค่าที่น้อยเกินไปจนไม่สามารถจูงใจผู้บริโภคได้ ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานในงานวิจัยและงานวิจัยในอดีตที่ได้กล่าวว่า รางวัลจะเป็นตัวชักจูงในการเกิดพฤติกรรมได้ (Jigani et al., 2020) อีกทั้งในงานวิจัยของ Chang (2021) ได้ทำการวิจัยแบบทำการทดลองกับร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในประเทศไต้หวันซึ่งก็ได้ผลว่าการให้รางวัลมีประสิทธิภาพในการจัดการไม่ให้เกิดขยะอาหาร ทั้งนี้ในการวิจัยครั้งต่อไปควรกำหนดรูปแบบของรางวัลให้เป็นรูปธรรมมากขึ้น เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าใจถึงคุณค่าของรางวัล และกระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมได้ดียิ่งขึ้น

ความตั้งใจที่จะลดขยะอาหารส่งผลทางลบต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร เป็นไปตามทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนและสมมติฐานของงานวิจัย เป็นการยืนยันทฤษฎีได้อย่างถูกต้องเกี่ยวกับความตั้งใจมีผลต่อพฤติกรรมของบุคคล เช่นเดียวกับงานวิจัยในอดีต Coşkun and Özbük (2020) ความตั้งใจลดขยะอาหารจะเป็นตัวพยากรณ์พฤติกรรมที่เกิดขยะอาหารได้ อีกทั้ง Barone et al. (2019) และ Russell et al. (2017) ได้กล่าวว่าหากบุคคลมีความตั้งใจในการลดขยะอาหารเพิ่มขึ้นมากเท่าไรจะทำให้จำนวนขยะอาหารลดลงเท่านั้น

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

องค์ความรู้อันเป็นผลมาจากการวิจัยในครั้งนี้ แสดงให้เห็นว่าปัจจัยด้านบรรทัดฐานส่วนตัว การควบคุมพฤติกรรม และทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม จะเป็นตัวกำหนดความตั้งใจในการลดปริมาณขยะอาหารในผู้ใช้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ได้ อีกทั้งยังส่งผลไปยังพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร ที่สรุปได้ว่าหากผู้บริโภคมีความตั้งใจในการลดการสร้างขยะอาหาร จะส่งผลให้พฤติกรรมการสร้างขยะอาหารของผู้บริโภคลดลง และปริมาณของขยะอาหารก็จะลดลง ดังแผนภาพที่ได้สรุปไว้ในภาพที่ 3



ภาพที่ 1 แสดงปัจจัยที่ส่งผลต่อกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร

สรุป

จากการวิเคราะห์ปัจจัยใดที่มีผลต่อการที่ทำให้ผู้บริโภคไม่สร้างขยะอาหาร ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคไม่สร้างขยะอาหาร ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจในการลดขยะอาหารและปัจจัยการให้รางวัล ที่ส่งผลต่อความตั้งใจในการลดขยะอาหาร ในร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในกรุงเทพมหานคร สามารถสรุปงานวิจัยได้ดังนี้ ผลการวิจัยพบว่าบรรทัดฐานส่วนตัว การควบคุมพฤติกรรม ทัศนคติต่อสิ่งแวดล้อม และความตั้งใจในการลดขยะอาหาร ส่งผลต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร ซึ่งเป็นไปตามทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนและสมมติฐานของงานวิจัย ยกเว้นทัศนคติต่อขยะอาหารที่ไม่ส่งผลต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร โดยปัจจัยส่วนเพิ่มได้แก่ รสนิยมการทานอาหารและรางวัล มีเพียงปัจจัยด้านรสนิยมในการทานอาหารเท่านั้นที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร อีกทั้งยังส่งผลในทิศทางตรงกันข้ามกับสมมติฐานที่ว่า รสนิยมการทานอาหารจะส่งผลทางลบกับความตั้งใจในการลดขยะอาหาร แต่ผลการวิจัยในครั้งนี้รสนิยมการทานอาหารส่งผลทางบวกต่อความตั้งใจในการลดขยะอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนปัจจัยด้านรางวัลไม่ส่งผลต่อความตั้งใจในการลดขยะอาหารและพฤติกรรมการสร้างขยะอาหาร

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

งานวิจัยในครั้งนี้ทำให้เห็นว่ารสนิยมการทานอาหารมีผลทางบวกต่อพฤติกรรมการสร้างขยะอาหารและยังมีผลทางบวกต่อความตั้งใจที่จะลดขยะอาหารอีกด้วย แสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคจะสั่งอาหารตามที่ตัวเองชอบในปริมาณที่มากเกินไปจนทานได้หมด เป็นผลมาจากความคุ้มค่าของการรับประทานอาหารในร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ แต่ในอีกมุมหนึ่งการที่ผู้บริโภคเลือกสั่งแต่อาหารที่ชอบก็ยังทำให้เกิดความตั้งใจในการลดขยะอาหารจากการทานเหลือเป็นผลมาจากได้ทานอาหารที่มีรสชาติอร่อยถูกปากจึงทำให้ทานได้หมด ดังนั้นข้อควรระวังในด้านผู้ให้บริการอาจจะมีการระบุขนาดของจานเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกสั่งได้ อีกทั้งการเสิร์ฟอาหารที่มีรสชาติดี และมีคุณภาพก็จะทำให้บริโภคนานไม่เหลือได้ รวม

ไปถึงทัศนคติของผู้บริโภคต่อสิ่งแวดล้อม ด้านผู้ให้บริการควรใช้โปสเตอร์ หรือป้ายตั้งโต๊ะ ที่สื่อถึงความสำคัญของการรักษาสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นสิ่งกระตุ้นให้ผู้บริโภคปฏิบัติตามกติกาของทางร้านได้ดียิ่งขึ้น ส่วนบรรทัดฐานส่วนตัวของผู้บริโภคนั้น ด้านผู้ให้บริการอาจใช้วิธีส่งเสริมความตั้งใจในการลดขยะอาหารโดยการกำหนดนโยบายแบบกลุ่ม เช่น ทานไม่เหลือทิ้งโต๊ะรับของรางวัลหรือส่วนลดฟรี จะทำให้ผู้ให้บริการมีการชักจูงกันและกันให้ทำตามกติกาของผู้ให้บริการ เพื่อลดขยะอาหารที่จะเกิดขึ้นในธุรกิจประเภทบุฟเฟ่ต์ได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

งานวิจัยฉบับนี้ผู้วิจัยใช้การวิจัยเชิงปริมาณโดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามออนไลน์ ในกลุ่มผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ซึ่งเป็นการเก็บข้อมูลในด้านผู้บริโภคเพียงด้านเดียว อาจทำให้ขาดข้อมูลในส่วนของผู้ให้บริการร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ ซึ่งควรศึกษาด้านผู้ให้บริการเพิ่มโดยการทำการทดลองภาคสนาม (Field Experiment) โดยการวัดปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้นจริงในร้านอาหาร หรือใช้การสังเกต (Observe) ในร้านอาหาร รวมไปถึงการสัมภาษณ์เชิงลึก (Interviews) ในด้านของผู้ให้บริการเกี่ยวกับนโยบายที่แต่ละร้านใช้ เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

- ลักขณ ยอดแคล้ว. (2565). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกร้านอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ประเภทปิ้งย่างของผู้บริโภคในเขต จังหวัดขอนแก่น. *วารสารวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ*, 12(2), 117–127.
- Ajzen, I., & Fishbein, M. (1975). A Bayesian analysis of attribution processes. *Psychological bulletin*, 82(2), 261.
- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational behavior and human decision processes*, 50(2), 179–211.
- Blešić, I., Petrović, M. D., Gajić, T., Tretiakova, T. N., Syromiatnikova, J. A., Radovanović, M., ... & Yakovenko, N. V. (2021). How the extended theory of planned behavior can be applied in the research of the influencing factors of food waste in restaurants: learning from Serbian urban centers. *Sustainability*, 13(16), 9236.
- Chan, H. M., Lok, S. X. R., & Tee, H. L. (2023). *The predicting effects of attitude, subjective norms, perceived behavioral control on the intention towards food waste reduction behavior among Malaysian young adults* (Doctoral dissertation, UTAR).

- Chang, Y. Y. C. (2022). All you can eat or all you can waste? Effects of alternate serving styles and inducements on food waste in buffet restaurants. *Current Issues in Tourism*, 25(5), 727–744.
- Coşkun, A., & Özbük, R. M. Y. (2020). What influences consumer food waste behavior in restaurants? An application of the extended theory of planned behavior. *Waste Management*, 117, 170–178.
- Fishbein, M., & Ajzen, I. (2005). Theory-based behavior change interventions: Comments on Hobbis and Sutton. *Journal of health psychology*, 10(1), 27–31.
- Stancu, V., Haugaard, P., & Lähteenmäki, L. (2016). Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Appetite*, 96, 7–17.
- Stöckli, S., Niklaus, E., & Dorn, M. (2018). Call for testing interventions to prevent consumer food waste. *Resources, conservation and recycling*, 136, 445–462.
- Soorani, F., & Ahmadvand, M. (2019). Determinants of consumers' food management behavior: Applying and extending the theory of planned behavior. *Waste management*, 98, 151–159.
- Visschers, V. H., Wickli, N., & Siegrist, M. (2016). Sorting out food waste behaviour: A survey on the motivators and barriers of self-reported amounts of food waste in households. *Journal of Environmental Psychology*, 45, 66–78.