

# Cost of Food Waste

## ชวนวิเคราะห์ต้นทุน ที่สูญเสียไปกับขยะอาหาร

ขยะอาหาร  
=  
กำไรที่หายไป

Scan ดูเพิ่ม



เปิดต้นทุนแฝง  
และวิธีเปลี่ยนขยะอาหาร  
ให้เป็นเงินทุน

# ตัวอย่างต้นทุนที่แท้จริงของ Food Waste มีอะไรบ้าง?



## ต้นทุนวัตถุดิบ

### Cost of Goods Sold – COGS

มูลค่าต้นทุนวัตถุดิบที่สูญหายไปโดย  
ไม่ก่อให้เกิดรายได้



## ต้นทุนแรงงาน

### Labor Cost

สัดส่วนค่าแรงพนักงานที่ใช้  
ในกระบวนการจัดซื้อ เตรียมการ  
และกำจัดวัตถุดิบเสีย



## ต้นทุนพลังงานและสาธารณูปโภค Utility Cost

ค่าไฟฟ้าสำหรับการจัดเก็บ  
และพลังงานในการปรุงที่สูญเปล่า



## ต้นทุนค่ากำจัดขยะ Waste Disposal Cost

ค่าใช้จ่ายในการบริหารจัดการขยะ  
ค่าขนส่ง และค่าธรรมเนียมเทศบาล



## ต้นทุนค่าเสียโอกาส Opportunity Cost

ค่าเสียโอกาสที่จะนำวัตถุดิบที่เหลือเหล่านั้น  
ไปใช้แปรรูปหรือสร้างรายได้ในทางอื่น

# โอกาสทางธุรกิจ ที่ MSMEs ทำได้

1



## การป้องกัน (Prevention)

คือ วิธีที่ประหยัดและได้ผลดีที่สุด  
เน้นที่ลดระยะเวลาตั้งแต่ต้นทาง เช่น

- ✓ ใช้ข้อมูล POS วิเคราะห์ยอดขาย สั่งของได้แม่นยำ
- ✓ บริหารสต็อก (FIFO) ลดของหมดอายุ

# โอกาสทางธุรกิจ ที่ MSMEs ทำได้

2



## การนำกลับมาใช้ซ้ำและแปรรูป (Reuse / Repurpose)

คือ การนำอาหารที่ยังคุณภาพดีแต่ไม่สามารถจำหน่ายตามปกติได้มาใช้ประโยชน์อย่างอื่น เช่น

- ✓ แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ทำเป็นแยม สมูรตี้ ซุป ฯลฯ
- ✓ จัดโปรโมชั่นลดราคาช่วงท้ายวัน (Clearance)
- ✓ ร่วมมือองค์กรต่างๆ เพื่อบริจาคหรือจำหน่ายอาหารส่วนเกิน
- ✓ นำอาหารที่ใกล้หมดอายุไปจำหน่ายในราคาพิเศษผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์

# โอกาสทางธุรกิจ ที่ MSMEs ทำได้

3



## การรีไซเคิล (Recycling)

คือ การนำเศษอาหารที่ใช้งานไม่ได้แล้วไปจัดการเพื่อสร้างประโยชน์  
ไม่นำไปฝังกลบ เพราะจะทำให้เกิดก๊าซมีเทน เช่น

- ✓ นำไปทำปุ๋ยหมัก เพื่อใช้เองหรือขาย
- ✓ นำไปทำอาหารสัตว์
- ✓ ส่งต่อในการผลิตพลังงานชีวภาพ (Biogas)