

รายงานปริมาณขยะอาหารภายในมหาวิทยาลัยศรีปทุม: กรณีศึกษาการดำเนินการตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

หัวข้อ: ข้อมูลปริมาณขยะอาหารภายในมหาวิทยาลัยศรีปทุม

1. บทนำ

มหาวิทยาลัยศรีปทุมเป็นหนึ่งในสถาบันการศึกษาชั้นนำของประเทศไทย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการมีส่วนร่วมในเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) หนึ่งในปัญหาหลักของการพัฒนาอย่างยั่งยืน คือ การจัดการขยะอาหาร ซึ่งเป็นปัญหาที่มีความสำคัญในบริบทของสถาบันการศึกษา ในรายงานนี้จะพิจารณาข้อมูลปริมาณขยะอาหารในมหาวิทยาลัยศรีปทุม รวมถึงแนวทางการแก้ไขปัญหาเพื่อลดปริมาณขยะอาหารให้สอดคล้องกับเป้าหมายของ SDGs

2. ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับขยะอาหารในมหาวิทยาลัยศรีปทุม

มหาวิทยาลัยศรีปทุมมีโรงอาหารหลักจำนวน 2 แห่ง ซึ่งรองรับนักศึกษา อาจารย์ และเจ้าหน้าที่จำนวนมากในแต่ละวัน จากข้อมูลที่รวบรวมได้ พบว่าปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้นในแต่ละวันอยู่ที่ประมาณ 800 ลิตร ซึ่งเป็นตัวเลขที่สะท้อนถึงปัญหาการจัดการขยะอาหารที่ต้องการการจัดการอย่างเร่งด่วน การทิ้งขยะอาหารโดยไม่ได้รับการจัดการอย่างเหมาะสมไม่เพียงส่งผลเสียต่อสิ่งแวดล้อมเท่านั้น แต่ยังเพิ่มภาระในการจัดการขยะของมหาวิทยาลัย

3. การดำเนินการตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน SDGs

SDGs มีวัตถุประสงค์ในการรับรองรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน การลดปริมาณขยะอาหารเป็นหนึ่งในก้าวสำคัญที่ช่วยลดการสูญเสียอาหารที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตและบริโภค รวมถึงการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการขยะ

มหาวิทยาลัยศรีปทุมสามารถนำแนวทางที่สอดคล้องมาปรับใช้ได้หลายแนวทาง เช่น:

การส่งเสริมการลดปริมาณขยะอาหารตั้งแต่ต้นทาง โดยการให้ความรู้แก่นักศึกษาและบุคลากรในการสั่งอาหารตามปริมาณที่เหมาะสม

การปรับใช้ระบบจัดการเศษอาหาร เช่น การนำขยะอาหารไปใช้ในการผลิตปุ๋ยหมัก (Composting) ซึ่งจะช่วยลดปริมาณขยะที่ต้องนำไปทิ้ง และสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้

การทำงานร่วมกับซัพพลายเออร์ในโรงอาหารเพื่อลดการสูญเสียอาหารในกระบวนการจัดหา

4. ผลกระทบของขยะอาหารต่อสิ่งแวดล้อม

การจัดการขยะอาหารที่ไม่เหมาะสมสามารถส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นการปล่อยก๊าซมีเทนซึ่งเป็นก๊าซเรือนกระจกที่มีศักยภาพในการทำลายชั้นบรรยากาศมากกว่าก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หลายเท่า รวมถึงการปนเปื้อนในน้ำและดินที่เกิดจากการฝังกลบเศษอาหาร การลดปริมาณขยะอาหารจึงไม่เพียงช่วยลดภาระในการจัดการขยะเท่านั้น แต่ยังช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสนับสนุนการพัฒนาที่ยั่งยืนอย่างเป็นรูปธรรม

5. แนวทางในการลดขยะอาหารในมหาวิทยาลัยศรีปทุม

การให้ความรู้: มหาวิทยาลัยควรจัดทำแคมเปญหรือกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการรับรู้ถึงปัญหาขยะอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งให้คำแนะนำในการลดปริมาณการทิ้งอาหาร เช่น การสั่งอาหารอย่างพอเหมาะและการเก็บอาหารที่เหลือเพื่อนำกลับบ้าน

การจัดตั้งระบบคัดแยกขยะ: ควรมีการติดตั้งถังขยะเฉพาะสำหรับขยะอาหาร และส่งเสริมให้มีการคัดแยกขยะอย่างถูกต้องตั้งแต่ระดับบุคลากรจนถึงนักศึกษา

การจัดทำระบบเก็บกู้ขยะอาหาร: อาหารที่เหลือจากโรงอาหารซึ่งยังสามารถนำไปบริโภคได้สามารถนำไปมอบให้กับกลุ่มที่ต้องการ เช่น การบริจาคอาหารให้กับองค์กรการกุศล หรือใช้ในการเลี้ยงสัตว์ในสถานที่ที่เหมาะสม

การใช้เทคโนโลยีเพื่อการจัดการขยะ: นำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาช่วยในการจัดการขยะ เช่น เครื่องย่อยขยะอาหาร (food waste digester) เพื่อเปลี่ยนเศษอาหารให้เป็นปุ๋ยหมักสำหรับใช้ในพื้นที่สีเขียวของมหาวิทยาลัย

6. สรุป

มหาวิทยาลัยศรีปทุมมีศักยภาพในการเป็นผู้นำด้านการจัดการขยะอาหารและการสร้างความยั่งยืนในระบบการศึกษา โดยการดำเนินการลดปริมาณขยะอาหารจะสอดคล้องกับเป้าหมาย SDGs ซึ่งจะไม่เพียงช่วยลดปริมาณขยะอาหารในมหาวิทยาลัยเท่านั้น แต่ยังส่งเสริมการรับรู้และการมีส่วนร่วมในการพัฒนาที่ยั่งยืนแก่บุคลากรและนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

Food waste volume report within Sripatum University: A case study of implementation of Sustainable Development Goals (SDGs)

Topic: Data on the amount of food waste within Sripatum University

1. Introduction

Sripatum University is one of the leading educational institutions in Thailand that recognizes the importance of contributing to the Sustainable Development Goals (SDGs). One of the key issues in sustainable development is food waste management, which is an important issue in the context of educational institutions. This report examines data on the amount of food waste at Sripatum University, as well as solutions to reduce the amount of food waste in line with the SDGs.

2. Basic information about food waste at Sripatum University

Sripatum University has two main canteens that serve a large number of students, lecturers and staffs every day. From the data collected, it was found that the amount of food waste generated per day is approximately 800 liters, which is a figure that reflects the urgent problem of food waste management that needs to be addressed. The disposition of food waste that is not properly managed not only has a negative impact on the environment but also increases the burden of waste management for the university.

3. Implementation of Sustainable Development Goals (SDGs)

The SDGs aim to ensure sustainable production and consumption patterns. Reducing food waste is one of the key steps to reduce food losses that occur in the production and consumption process, as well as reduce greenhouse gas emissions and other environmental impacts related to waste management.

Sripatum University can adopt several consistent approaches, such as:

Promoting the reduction of food waste from the beginning by educating students and staff on ordering food in appropriate quantities.

Implementing food waste management systems, such as using food waste to produce compost, will help reduce the amount of waste that needs to be disposed of and allow it to be reused.

Working with cafeteria suppliers to reduce food loss in the sourcing process

4. Impact of food waste on the environment

Improper food waste management can have a significant impact on the environment, whether it is the release of methane, a greenhouse gas that is several times more potent than carbon dioxide, or the contamination of water and soil caused by landfilling food waste. Reducing the amount of food waste therefore not only reduces the burden of waste management, but also reduces the impact on the environment and supports tangible sustainable development.

5. Guidelines for reducing food waste at Sripathum University

Education: Universities should launch campaigns or events to raise awareness of food waste and its environmental impact, and provide advice on how to reduce food waste, such as ordering in moderation and saving leftover food for takeaway.

Establishment of waste segregation system: Specific bins for food waste should be installed and proper waste segregation should be promoted from personnel to students.

Establish a food waste collection system: Leftover food from the cafeteria that is still edible can be given to groups in need, such as donating food to charities or using it to feed animals in appropriate places.

Use of technology for waste management: Use modern technology to help manage waste, such as a food waste digester to turn food waste into compost for use in the university's green areas.

6. Summary

Sripathum University has the potential to be a leader in food waste management and sustainability in the education system. The implementation of food waste reduction will be in line with the SDGs, which will not only reduce the amount of food waste in the university but also promote awareness and participation in sustainable development among the university's staff and students.