



อิทธิพลของห่วงโซ่อุปทานสีเขียวต่อประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจ
และด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหาร
(The Influence of Green Supply Chains on Economic
and Environmental Performance of Restaurant Business)

สมพร นาคชื่อตรง¹ และ เอกพงษ์ ชื่นกมล²

Somporn Naksuetrong¹ and Ekkapong Cheunkamon²

Received: April 23, 2024

Revised: July 31, 2024

Accepted: August 9, 2024

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสมการตัวแบบเชิงสาเหตุของห่วงโซ่อุปทานสีเขียวที่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจและประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งเพื่อศึกษาการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวในร้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจและประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมในกรุงเทพมหานคร การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามออนไลน์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย 409 คน ได้แก่ เจ้าของกิจการ ผู้จัดการ และพนักงานให้บริการในร้านอาหาร โดยใช้การวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้างผลการวิจัยพบว่าปัจจัยต่างๆ เช่น นโยบายสิ่งแวดล้อมองค์กร บรรจุภัณฑ์สีเขียว ผลิตภัณฑ์รีไซเคิล และการขนส่งสีเขียว มีผลกระทบต่อขีดความสามารถสีเขียว ซึ่งขีดความสามารถสีเขียวส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจและประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อม ดังนั้น สมการตัวแบบเชิงสาเหตุจึงสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ การศึกษานี้แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการร้านอาหารควรให้ความสำคัญกับการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวเป็นแนวทางเชิงกลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารสีเขียว ซึ่งอาจช่วยให้ธุรกิจของพวกเขาแตกต่างและสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น

คำสำคัญ: ห่วงโซ่อุปทานสีเขียว ขีดความสามารถสีเขียว ประสิทธิภาพของร้านอาหารสีเขียว แบบจำลองสมการโครงสร้าง

¹ อาจารย์พิเศษ คณะบริหารธุรกิจ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

External Lecturer, Faculty of Business Administration, Panyapiwat Institute of Management

E-mail: somporn.nak@gmail.com

² ผู้ประพันธ์บรรณกิจ อาจารย์ สถาบันเทคโนโลยีการบินและอวกาศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

Corresponding Author, Lecturer, Institute of Aviation and Aerospace Technology, Rajamangala University

of technology Tawan-OK, E-mail: ekkapong_ch@rmutto.ac.th

ABSTRACT

This research aims to develop a causal model equation for the green supply chain that affects both economic performance and environmental performance in restaurants. Specifically, the study focuses on examining the management of green supply chains in restaurants and their impact on economic and environmental performance in Bangkok. This quantitative study employs an online questionnaire as a data collection tool. The sample consists of 409 individuals, including business owners, managers, and service staff in restaurants, and utilizes structural equation modeling for data analysis. The findings indicate that factors such as organizational environmental policies, green packaging, recycled products and green transportation significantly affect green capabilities, which in turn significantly impact economic performance and environmental efficiency. Consequently, the causal model equation is consistent with empirical data. This study suggests that restaurant entrepreneurs should emphasize green supply chain management as a strategic approach to operating green restaurants. This may help differentiate their businesses and better meet customer demands.

Keywords: Green Supply Chain Management, Green Capability, Green Restaurant Performance, Structural Equation Model

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ความรับผิดชอบต่อสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมกลายเป็นองค์ประกอบสำคัญของการเติบโตที่ยั่งยืนของธุรกิจ (Grover, Kumar, & Dhiraj, 2024) และความสามารถของบริษัทในการดำเนินกิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อม เช่น กิจกรรมที่ยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมของร้านอาหาร ได้แก่ การรีไซเคิล การลดของเสีย การจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่น การอนุรักษ์น้ำและพลังงาน สามารถนำไปสู่ความภักดีต่อแบรนด์ได้มากขึ้น อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีส่วนทำให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกโดยเฉพาะก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาทิ การใช้พลังงานในการเดินทาง การเข้าพักแรมในโรงแรม การทำกิจกรรมการท่องเที่ยว รวมถึงร้านอาหาร ซึ่งมีกระบวนการธุรกิจเริ่มตั้งแต่ ผลิตวัตถุดิบ การเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร การประกอบอาหาร การขนส่ง การบริการแล้วก่อให้เกิดมลพิษและขยะ แนวทางการดำเนินการเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมการบริการเป็นสิ่งสำคัญและให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อมเพิ่มขึ้น (Khatib, 2023) บริษัทธุรกิจอาหารในประเทศไทยส่วนใหญ่ได้ประกาศนโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมและความรับผิดชอบต่อสังคม เช่น บริษัท ซีพี ออลล์ บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป บริษัท อาฟเตอร์ ยู จำกัด เป็นต้น ฉะนั้นผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับความตระหนักและความสามารถในการตอบสนองขององค์กร เนื่องจากผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของร้านอาหารต่างๆ มีบทบาทสำคัญเพื่อป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น รับผิดชอบต่อความเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมอันเกิดจากกระบวนการผลิต ดังนั้น ผู้ประกอบการควรเริ่มให้ความสนใจร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และลูกค้าเริ่มเรียกร้องให้มีร้านอาหารสีเขียว (Chaturvedi, Kulshreshtha, Tripathi, & Agnihotri, 2022)

สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย ปี 2566 ยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่อง จากปัจจัยบวกต่างๆ โดยเฉพาะการฟื้นตัวของภาคการท่องเที่ยว ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศไทย (GDP) ในส่วนบริการด้านอาหาร เติบโตต่อเนื่องในช่วงไตรมาส 1/66 ร้อยละ 31.5-10.6 ส่งผลดีต่อภาพรวมร้านอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งแบบนั่งทานที่ร้าน (Dine-in) ร้านอาหารริมทาง (Street Food) และอาหารแบบบริการจัดส่ง (Food Delivery) นอกจากนี้ ภาพรวมธุรกิจร้านอาหารฯ ในประเทศไทย ประกอบด้วยผู้ประกอบการ 3.84 แสนราย มีการจ้างงานราว 1.16 ล้านคน โดยธุรกิจร้านอาหารฯ ที่อยู่ในกรุงเทพฯ และปริมณฑล มีจำนวน 8.55 หมื่นราย คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 22.25 ของจำนวนร้านอาหารฯ ทั้งประเทศ (สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า 2566) จากข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นของการฟื้นตัวของธุรกิจท่องเที่ยว แต่อย่างไรก็ตามสาเหตุดังกล่าว ทำให้เกิดการขยายตัวธุรกิจบริการอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการนักท่องเที่ยวส่งผลให้เกิดการบริโภคทรัพยากรเพิ่มขึ้นซึ่งมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ดังนั้น จึงมีการนำแนวคิด การจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียว (Green Supply Chain Management: GSCM) มาประยุกต์ใช้ในธุรกิจอุตสาหกรรมและการบริการมากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการลูกค้าและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน (Wiredu, Yang, Sampene, Gyamfi, & Asongu, 2024)

อุตสาหกรรมบริการได้ก่อให้เกิดขยะจำนวนมากและหนึ่งในนั้นคือการให้บริการร้านอาหารซึ่งนับเป็นอันดับสองในอุตสาหกรรมบริการในการใช้ทรัพยากรและการสร้างของเสียให้กับชุมชน (Chiu & Hsieh, 2016) อย่างไรก็ตาม ร้านอาหารเริ่มตระหนักถึงแนวทางปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทานของร้านอาหาร จากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาพบว่า ส่วนใหญ่มีการศึกษาห่วงโซ่อุปทานสีเขียวในอุตสาหกรรมบริการในโรงแรม (Wang et al., 2013) งานวิจัยบางส่วนมีการศึกษาในร้านอาหารแต่มีวัตถุประสงค์เครือข่ายร้านอาหารที่มีหลายสาขาและไม่ใช้ร้านอาหารขนาดเล็ก (Perramon et al., 2014) อีกทั้งยังมีการศึกษาส่วนใหญ่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวของร้านอาหารมุ่งเน้นไปที่มุมมองของผู้บริโภค ในขณะที่มุมมองของผู้ประกอบการ หรือผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารยังพบน้อย (Hu et al., 2010; Mu et al., 2019; Yang & Yang, 2019) การศึกษาที่ผ่านมาแสดงให้เห็นว่าการจัดการห่วงโซ่อุปทานสามารถปรับปรุงประสิทธิภาพขององค์กรได้ ซึ่งองค์กรสามารถสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม (Vachon, 2007) นอกจากนี้แนวทางการเลือกซัพพลายเออร์ที่มีผลิตภัณฑ์/บริการสีเขียวได้รับการพิสูจน์แล้วว่ามีความยั่งยืนมากกว่าซัพพลายเออร์ของคู่แข่งที่ไม่ปฏิบัติตามแนวทางที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้บริษัทยังต้องคิดกลยุทธ์ใหม่ทางธุรกิจและการพัฒนาแนวปฏิบัติทางด้านนวัตกรรมสีเขียวเพื่อตอบสนองทันต่อความต้องการตลาดและความท้าทายด้านสิ่งแวดล้อม (Jaworski & Kohli, 1993) จึงเกิดคำถามการวิจัยว่าการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวในร้านอาหารขนาดเล็กในกรุงเทพมหานคร ในมุมมองของผู้ประกอบการและพนักงาน จะสามารถส่งผลต่อปัจจัยความสามารถในการปรับปรุงประสิทธิภาพขององค์กรทางด้านเศรษฐกิจและสร้างควมยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม ดังนั้นการวิจัยในครั้งนี้จึงนำแนวคิดการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวในธุรกิจร้านอาหารเพื่อพัฒนาตัวแบบสมการเชิงโครงสร้างห่วงโซ่อุปทานสีเขียวสำหรับร้านอาหาร เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการทำธุรกิจร้านอาหารสีเขียว ซึ่งอาจช่วยให้ร้านอาหารสร้างความยั่งยืนด้านเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม อีกทั้งยังสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ดีขึ้น

จุดมุ่งหมายของการวิจัย

เพื่อศึกษาการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวในร้านอาหารที่มีต่อประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจ และประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อม

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้มีขอบเขตด้านเนื้อหา โดยมีตัวแปรทั้งสิ้น 3 ตัวแปร ได้แก่ (1) นโยบายสิ่งแวดล้อมองค์กร บรรจุภัณฑ์สีเขียว ผลิตภัณฑ์รีไซเคิลและการขนส่งสีเขียว เป็นตัวแปรตัวแปรอิสระ (2) ชีตความสามารถสีเขียวเป็นตัวแปรคั่นกลางและ (3) ประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจและประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมเป็นตัวแปรตาม โดยมีขอบเขตด้านประชากรคือ ตัวแทนผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหาร ขอบเขตด้านพื้นที่ คือร้านอาหารในจังหวัดกรุงเทพมหานคร และขอบเขตด้านเวลาในการเก็บข้อมูลตั้งแต่ เดือนพฤศจิกายน 2566 ถึงเดือนมกราคม 2567

ทบทวนวรรณกรรม

แนวการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียว(Green Supply Chain Management Practices)

แนวการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวมีพื้นฐานมาจากการจัดการสิ่งแวดล้อมและการจัดการห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งห่วงโซ่อุปทานสีเขียว (Green Supply Chain) หมายถึงห่วงโซ่อุปทานประกอบด้วยทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในการตอบสนองคำขอของลูกค้า รวมถึงซัพพลายเออร์ ผู้ขนส่ง คลังสินค้า ผู้ค้าปลีกและลูกค้า โดยห่วงโซ่อุปทานสีเขียวเป็นแนวทางปฏิบัติด้านการจัดการเกี่ยวข้องกับองค์กรที่ประเมินประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมของซัพพลายเออร์ขององค์กร การศึกษาแนวทางปฏิบัติการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียว มีงานวิจัยหลายชิ้นมีความเกี่ยวข้องกับโลจิสติกส์ย้อนกลับ การใช้ซ้ำหรือรีไซเคิล การออกแบบเชิงนิเวศ การขนส่งเชิงนิเวศ และการจัดซื้อที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งจุดมุ่งหมายของการจัดซื้อที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คือการสั่งซื้อสินค้าและการบริการที่ไม่สร้างมลพิษให้กับสิ่งแวดล้อมรวมถึงสร้างความร่วมมือกับซัพพลายเออร์และลูกค้าที่ใส่ใจต่อสิ่งแวดล้อม (Green Jr et al., 2012; Zhu et al., 2012)

สมมติฐานของการวิจัย

ชีตความสามารถสีเขียว (Green Capability)

ชีตความสามารถสีเขียว หมายถึง ปัจจัยที่บ่งบอกความสามารถในการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมที่ได้จากการสำรวจและเป็นปัจจัยที่ขับเคลื่อนในการนำแนวปฏิบัติการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียว มาจัดการภายในองค์กร (Nkrumah et al., 2021) นอกจากนี้มีนักวิชาการท่านอื่นได้นิยามความสามารถสีเขียวไว้ว่า ความสามารถสีเขียวเป็น สินทรัพย์ เทคโนโลยี และความเชี่ยวชาญขององค์กรซึ่งองค์กรสามารถจัดการความต้องการของลูกค้าและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่หลากหลายในด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม (Lee & Klassen, 2008) บทบาทของความสามารถสีเขียว ทำหน้าที่เป็นสัญญาณที่บ่งบอกถึง ความสามารถในการแข่งขัน และตำแหน่งทางการตลาด ในด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม (Grimm et al., 2006) ความสามารถสีเขียวเป็นการบูรณาการการ

บริหารจัดการการไหลของวัสดุและข้อมูลตลอดห่วงโซ่อุปทานเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าสำหรับผลิตภัณฑ์และบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมที่ผลิตโดยกระบวนการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Vachon, 2007)

นโยบายสิ่งแวดล้อม (Environmental Policy)

นโยบายสิ่งแวดล้อม หมายถึง แดงการณ์ขององค์กรที่แสดงถึงความตั้งใจ มุ่งมั่น และหลักการในการทำงานด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมโดยรวม เพื่อสภาพแวดล้อมที่ดีของสังคม นโยบายจึงเป็นกรอบสำหรับการดำเนินการขององค์กรและเพื่อการจัดตั้งวัตถุประสงค์และเป้าหมายสิ่งแวดล้อม จากการศึกษางานวิจัยที่ผ่านมาพบว่า นโยบายด้านสิ่งแวดล้อมที่ถูกออกแบบอย่างเหมาะสมจะทำให้องค์กรมีแรงจูงใจเพิ่มขึ้นในการเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการลดมลพิษขององค์กร อีกทั้ง การปรับปรุงนี้นำไปสู่นวัตกรรมการลงทุนของผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นผลจากนโยบายสิ่งแวดล้อมและอาจเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน (Chomachaei & Golmohammadi, 2023) การศึกษาของ Bansal and Roth (2000) ให้ความเห็นว่าการแสวงหาความได้เปรียบทางการแข่งขันสามารถทำได้โดยบริษัทควรพยายามให้ความสำคัญกับนโยบายสิ่งแวดล้อมซึ่งมีส่วนช่วยในกิจกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อมของบริษัทซึ่งส่งผลต่อการรับรู้ของผู้บริโภค จากการศึกษานี้ ผู้วิจัยให้ความสนใจในการตรวจสอบปัจจัยนโยบายสิ่งแวดล้อมซึ่งเป็นตัวขับเคลื่อนขีดความสามารถร้านอาหารสีเขียว จึงเสนอสมมติฐานดังนี้

H1: นโยบายสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความสามารถสีเขียวของร้านอาหาร

บรรจุภัณฑ์สีเขียว (Green Packaging)

บรรจุภัณฑ์สีเขียว หมายถึง บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ผลิตมาจากธรรมชาติและสามารถนำกลับเข้าสู่วงจรได้ใหม่ นำกลับมาใช้ได้ใหม่ มีแนวโน้มที่จะย่อยสลายได้ ส่งเสริมความยั่งยืนตลอดในช่วงวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ ไม่เป็นอันตรายต่อสภาพแวดล้อมตลอดจนสุขภาพของมนุษย์และสัตว์ บรรจุภัณฑ์อาจส่งผลต่อการรับรู้ของผู้บริโภคเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ธรรมชาติ ความรู้สึกกลิ่นหรือเสียงจึงมีอิทธิพลอย่างมากต่อการตัดสินใจซื้อ นอกจากนี้ผู้บริโภคความตระหนักรู้ด้านสิ่งแวดล้อมของผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ส่วนใหญ่จะมาจากบรรจุภัณฑ์ (Pan et al., 2021) มีการศึกษาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์สีเขียวที่ผ่านมาพบว่าระดับมลภาวะที่เกิดจากบรรจุภัณฑ์สามารถใช้เป็นตัวบ่งชี้ระดับความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมได้ (Domnica, 2010) นอกจากนี้ การบรรจุภัณฑ์สีเขียวถือเป็นการสื่อสารทางเดียวที่เข้าถึงได้ง่ายและดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคในร้านอาหารในเวลาอันสั้นและสร้างการรับรู้ถึงความเสี่ยงด้านสิ่งแวดล้อมให้กับผู้บริโภคเพราะลูกค้าสามารถสังเกตได้ด้วยตาเปล่า (Agerup et al., 2019) จากการศึกษาบรรจุภัณฑ์สีเขียวเป็นตัวขับเคลื่อนขีดความสามารถร้านอาหารสีเขียว

H2: บรรจุภัณฑ์สีเขียวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความสามารถสีเขียวของร้านอาหาร

การขนส่งสีเขียว (Green Transport)

การขนส่งสีเขียว หมายถึง การบริหารจัดการหรือนำนวัตกรรมมาใช้ในภาคการขนส่งเพื่อรักษาสภาพแวดล้อมในการอยู่อาศัยที่สะดวกสบายและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ถือว่าเป็นหนึ่งในกลไกในการเปลี่ยนแปลงสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (Solovieva et al., 2022) แนวทางการลดก๊าซเรือนกระจกในภาคการขนส่งสินค้า เช่น ใช้เชื้อเพลิงชีวภาพสำหรับยานพาหนะเพื่อลด CO₂ การลดก๊าซเรือนกระจกควรเริ่ม ที่ผู้ประกอบการขนส่งสินค้าทางรถบรรทุกเพราะมีแนวโน้มที่จะปล่อยมลพิษมากที่สุด การเปลี่ยนไปใช้รถบรรทุกไฟฟ้า การวางแผนและการ

กำหนดเส้นทางในการสั่งซื้อวัตถุดิบให้เหมาะสม เป็นต้น จากการศึกษาของ Large and Gimenez Thomsen (2011) กล่าวว่า การคัดเลือกและการพัฒนาซัพพลายเออร์มีความสำคัญต่อการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียว หากพบปัญหาเกี่ยวกับปริมาณของเสีย การขนส่งวัตถุดิบอันตราย หรือการปล่อยก๊าซคาร์บอนที่เพิ่มมากขึ้น จากซัพพลายเออร์ บริษัทอาจไม่พิจารณาต่อสัญญาการซื้อในอนาคต ดังนั้นบริษัทควรปรับปรุงการวิธีการจัดซื้อจัดจ้างที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและกระตุ้นซัพพลายเออร์ด้านการขนส่งในการพัฒนาความร่วมมือและใส่ใจต่อสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ดังนั้น การส่งขนส่งสีเขียวของร้านอาหารสีเขียวจะมีอิทธิพลต่อขีดความสามารถสีเขียว จึงเสนอสมมติฐานดังนี้

H3: การขนส่งสีเขียวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความสามารถสีเขียวของร้านอาหาร

การรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ (Product Recycling)

การรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ หมายถึง การนำของเสียหรือวัสดุที่ใช้แล้วมาผ่านกระบวนการแปรรูปหรือปรับปรุงคุณภาพ เพื่อให้ของเสียกลับมามีคุณภาพเทียบเท่าหรือใกล้เคียงของเดิม หรือให้ได้วัตถุดิบใหม่ นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ในร้านอาหารที่สามารถรีไซเคิลได้ เช่น พลาสติก กระดาษ อลูมิเนียมกระป๋อง ขวดแก้ว ก่องกระดาษแข็ง และแม้กระทั่งน้ำมันปรุงอาหาร ล้วนแล้วมีส่วนช่วยลดการใช้ผลิตภัณฑ์ (Chiu & Hsieh, 2016) การสูญเสียสารอาหารและการใช้ทรัพยากรอย่างไม่มีประสิทธิภาพรวมถึงพื้นที่เกษตรกรรม พลังงานน้ำและเชื้อเพลิงสำหรับการผลิตอาหาร สามารถทำได้สองวิธีเพื่อนำมาใช้กำจัดเศษอาหาร ประการหนึ่ง คือ การเปลี่ยนกระบวนการผลิตเพื่อหลีกเลี่ยงการผลิตมากเกินไป จึงช่วยลดขยะอาหาร เรียกว่า 'การลดแหล่งที่มา' และอีกประการหนึ่งคือ ถ้ามีเศษอาหารเกิดจะต้องมีการกำจัดด้วยวิธีที่เหมาะสม (Lang et al., 2020) จากการศึกษาพบว่า การสนับสนุนซัพพลายเออร์ให้ลดของเสียโดยนำแนวคิดการผลิตผลิตภัณฑ์รีไซเคิล ไปสู่การบริหารจัดการนวัตกรรมกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมภายในองค์กรและสามารถเพิ่มความได้เปรียบในการแข่งขัน (Hayami et al., 2015) ดังนั้น การใช้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถรีไซเคิลของร้านอาหารสีเขียวจะมีอิทธิพลต่อขีดความสามารถสีเขียว จึงเสนอสมมติฐานดังนี้

H4: การรีไซเคิลผลิตภัณฑ์มีอิทธิพลเชิงบวกต่อ ความสามารถสีเขียวของร้านอาหาร

ผลกระทบแนวทางปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมที่มีต่อผลการดำเนินงานร้านอาหาร

ประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจ (Economic Performance)

ประสิทธิภาพทางเศรษฐกิจเกี่ยวข้องกับความสามารถของร้านอาหารสีเขียวในการลดต้นทุนเกี่ยวข้องกับวัสดุที่จัดซื้อ การใช้พลังงาน การบำบัดของเสีย ของเสียและค่าปรับสำหรับอุบัติเหตุด้านสิ่งแวดล้อม จากการศึกษาวิจัยที่ผ่านมาพบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่มีการตรวจสอบผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเป็นจำนวนมากในขณะเดียวกันทางร้านก็มีการใช้แนวทางปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อให้บรรลุขีดความสามารถร้านอาหารสีเขียว ดังนั้น เมื่อบริษัทนำแนวปฏิบัติดังกล่าวไปใช้สามารถปรับปรุงภาพลักษณ์ ดึงดูดผู้บริโภครายใหม่ที่มีความต้องการใช้ "บริการและผลิตภัณฑ์สีเขียว" และสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าปัจจุบันได้มากขึ้นมั่นใจว่าตัวเองมีตำแหน่งทางการตลาดโดยรวมที่ดีขึ้น (Hillary, 2004; Hoejose et al., 2013) นอกจากนี้บริษัทมักจะดำเนินการขั้นตอนเหล่านี้เพื่อให้บรรลุการประหยัดทางเศรษฐกิจการบริโภค แนวทางปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมไม่จำเป็นต้องมีนัยสำคัญการลงทุนทางการเงินแต่อาจให้ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ (Bowen et al.,

2006) เช่น การใช้น้ำและพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น การรีไซเคิลของเสียส่งผลต่อการลดต้นทุนการดำเนินงานของบริษัท จากผลการวิจัยที่กล่าวข้างต้น มีการเสนอสมมติฐานดังนี้

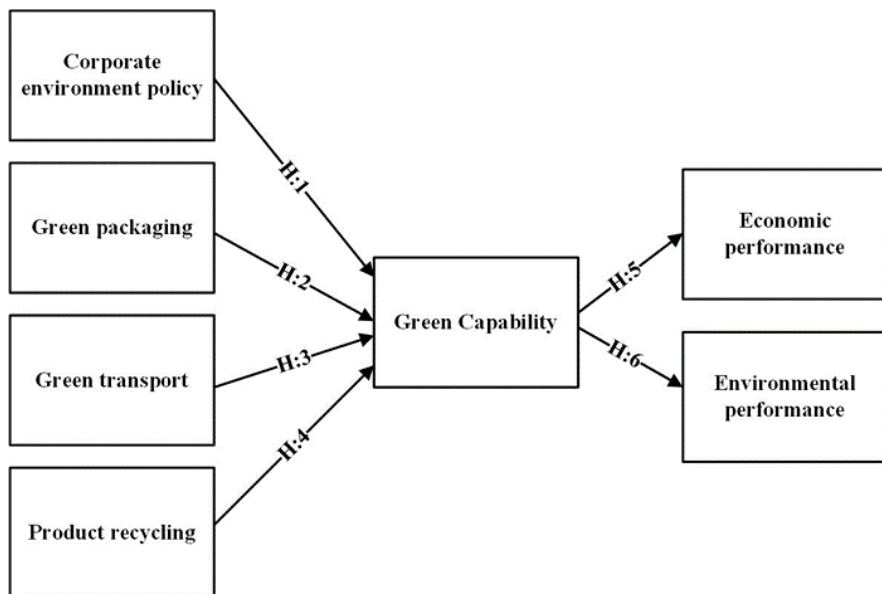
H5: ชีตความสามารถสีเขียวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อประสิทธิภาพทางเศรษฐกิจ

ประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Performance)

ประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมเกี่ยวข้องกับความสามารถของโรงงานผลิตในการลดการปล่อยมลพิษ ของเสียจากน้ำทิ้ง และขยะมูลฝอย และความสามารถในการลดการบริโภค วัสดุอันตรายและเป็นพิษจากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาองค์กรต่างๆ จะดำเนินการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและส่งเสริมความสัมพันธ์ทางธุรกิจระหว่างคู่ค้าเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมของเสีย และลดต้นทุน (Tseng & Chiu, 2013) การจัดการสิ่งแวดล้อมเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญขององค์กรที่ช่วยให้องค์กรสามารถหลีกเลี่ยงบทลงโทษกฎหมายด้านสิ่งแวดล้อม (Linton et al., 2007) นอกจากนี้ ความสามารถสีเขียวในการจัดการ การไหลของวัสดุผลิตโดยกระบวนการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และข้อมูลภายในห่วงโซ่อุปทานสีเขียวสามารถตอบสนองประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมให้ดีขึ้น (Seuring, 2004) ดังนั้น ชีตความสามารถสีเขียวจะมีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพทางสิ่งแวดล้อมจึงเสนอสมมติฐานดังนี้

H6: ชีตความสามารถสีเขียวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อประสิทธิภาพทางสิ่งแวดล้อม

จากทบทวนวรรณกรรมและการพัฒนาสมมติฐานข้างต้น สามารถสร้างกรอบแนวคิดของการวิจัยได้แสดงดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ที่มา: จากการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และเก็บรวบรวมข้อมูลออนไลน์ โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหาร ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ เจ้าของร้าน ผู้จัดการและพนักงาน ในจังหวัด กรุงเทพมหานคร เนื่องจาก ประชากรมีขนาดใหญ่และไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอนจึงใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยหลักของความน่าจะเป็น (Non-Probability Sampling) ด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบอาศัยความสะดวก (Convenience Sampling) ทีมวิจัยทำการได้แจกจ่ายแบบสอบถามออนไลน์ ให้กับกลุ่มสมาชิกผู้ประกอบการร้านอาหาร ผ่านช่องทางสื่อสังคมออนไลน์ และใช้สูตรการคำนวณหาขนาดกลุ่มตัวอย่างของ แนนอนของ W. G. Cochran (1997) โดยกำหนดระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และระดับค่าความคลาดเคลื่อนร้อยละ 5 ซึ่งได้ขนาดของกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 384.16 หรือประมาณ 385 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ทีมวิจัยได้เก็บข้อมูลแบบสอบถามออนไลน์ผ่าน Google Forms ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงสำรวจโดยแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้ทั้งสามข้อส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยด้านส่วนบุคคลจำนวน 6 ข้อ มีระดับการวัดข้อมูลแบบนามบัญญัติ (Nominal Scale) ส่วนที่ 2 ปัจจัยผลกระทบของห่วงโซ่อุปทานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของร้านอาหาร จำนวน 27 ข้อ มีระดับการวัดข้อมูลแบบนามบัญญัติ (Nominal Scale) โดยแบ่งระดับความคิดเห็นเป็น 5 ระดับ ได้แก่ 1 (น้อยที่สุด) ถึง 5 (มากที่สุด) แบบสอบถามที่ใช้สำหรับเก็บข้อมูล ได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพด้านความเที่ยงตรง และความน่าเชื่อถือ ได้แก่ ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ด้วยค่าความสอดคล้องระหว่างคำถามกับจุดประสงค์ หรือค่า IOC กับผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 ท่าน มีค่าระหว่าง 0.745–0.875 ซึ่งมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดคือ 0.50 และนำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบจากผู้ทรงคุณวุฒิเรียบร้อยแล้วนำไปทดลองใช้ จำนวน 30 คน โดยไม่นำมารวมกับกลุ่มตัวอย่างและหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถามโดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) พบว่ามีค่าอยู่ระหว่าง 0.909- 0.913 ซึ่งมีค่าเกิน 0.700

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยจัดทำแบบสอบถามให้อยู่ในรูปแบบสอบถามออนไลน์ผ่าน Google Forms ทำการส่งแบบสอบถามด้วยวิธีการโพสต์แบบสอบถามไปยังสื่อสังคมออนไลน์ ผ่าน Line และ Facebook เมื่อแบบสอบถามถูกตอบกลับจึงทำการตรวจสอบความถูกต้องและสมบูรณ์ พบว่า มีจำนวน 409 ตัวอย่าง จึงหยุดปิดการรับแบบสอบถามออนไลน์ ระยะเวลาในการสำรวจ เดือนพฤศจิกายน 2566-มกราคม 2567

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ 1) การวิเคราะห์สถิติพื้นฐาน 2) การวิเคราะห์ปัจจัยเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA) 3) การวิเคราะห์แบบจำลองสมการโครงสร้าง (Structural Equation Models)

ผลการวิจัย

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยนี้พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็น เพศชาย จำนวน 207 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.61 อายุอยู่ระหว่าง 30-40 จำนวน 256 ราย คิดเป็นร้อยละ 64.79 ตำแหน่งผู้จัดการร้านอาหาร จำนวน 232 ราย คิดเป็นร้อยละ 56.72 อายุงาน 9-7 ปี จำนวน 287 ราย คิดเป็นร้อยละ 70.17 ประเภทร้านอาหาร ร้านอาหารทั่วไป ขนาด 1-2 คูหา มีที่นั่งไม่เกิน 50 ที่นั่ง จำนวน 241 ราย คิดเป็นร้อยละ 58.92 เมนูหลักของทางร้าน คือ อาหารไทย จำนวน 189 ราย คิดเป็นร้อยละ 46.21

ผลการวิเคราะห์สถิติเชิงพรรณนาของปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการจัดการโซ่อุปทานสีเขียวสำหรับร้านอาหาร พบว่า ด้วยค่าเฉลี่ยของข้อคำถามอยู่ระหว่าง 3.586-4.325 ก่อนที่จะนำข้อมูลที่ได้รับมาวิเคราะห์ด้วยสถิติแบบจำลองสมการโครงสร้าง โดยมีการตรวจสอบการแจกแจงปกติของข้อมูลพบว่า ค่าความเบ้ มีค่าตั้งแต่ -0.199 ถึง 0.091 ซึ่งมีค่าอยู่ในช่วงที่เหมาะสมคือ ระหว่าง -2 ถึง 2 และค่าความโด่ง มีค่าตั้งแต่ -0.763 ถึง -0.258 ซึ่งมีค่าอยู่ในช่วง -10 ถึง 10 บ่งชี้ได้ว่าข้อมูลมีการแจกแจงแบบปกติ (Collier, 2020) การวิเคราะห์แบบจำลองการวัดสถิติ Kaiser–Meyer–Olkin (KMO) เท่ากับ 0.876 แสดงให้เห็นว่ามีรูปแบบของตัวแปรสังเกตได้สามารถนำไปสร้างปัจจัยที่มีความน่าเชื่อถือได้

ผลการวิเคราะห์แบบจำลองการวัดมีค่าดัชนีที่วัดได้อย่างสม่าเสมอ ดังนี้ $\chi^2 = 639.993$, $df = 311$, $p < 0.001$, $\chi^2 / df = 2.057$ จะต้องน้อยกว่า 5 (Wheaton et al., 1977) RMSEA (Root Mean Square Error of Approximation) = 0.051 จะต้องน้อยกว่า 0.07 (Steiger, 2007), CFI (Comparative Fit Index) = 0.928, TLI (Tucker–Lewis Coefficient) = 0.919 จะต้องมากกว่า 0.90 และ SRMR (Standardized Root Mean Square Residual) = 0.080 จะต้องน้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.080 (Hu & Bentler, 1999) ซึ่งค่าดังกล่าวเป็นไปตามข้อมูลเชิงประจักษ์การตรวจสอบค่าความน่าเชื่อถือและความถูกต้องโดยพิจารณาความสอดคล้องภายในของตัวแปรสังเกตได้ โดยพิจารณาออกเป็น สี่ ส่วน คือ หนึ่ง การวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนเฉลี่ย (AVE) พบว่า ค่าที่ได้อยู่ระหว่าง 0.625-0.749 จะต้องมีค่ามากกว่า 0.50 (J. F. Hair et al., 2014). สองการวิเคราะห์ค่าความตรงเชิงโครงสร้าง (Construct Reliability: CR) พบว่าค่าที่ได้อยู่ระหว่าง 0.625-0.749 มีค่าสูงกว่า 0.70 ตามคำแนะนำของ (J. F. Hair et al., 2014). สาม การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันลำดับที่ 1 มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมาตรฐาน (Standardized Factor Loading) ของตัวแปรสังเกตได้ อยู่ระหว่าง 0.625-0.749 มีค่าสูงกว่า 0.50 ตามคำแนะนำของ ขึ้นไป (Hair Jr et al., 2010) และสี่ทดสอบความน่าเชื่อถือด้วยค่าครอนบาคแอลฟา (Cronbach’s Alpha) จะต้องมีค่ามากกว่า 0.60 ทั้งสองค่า (Ahmad et al., 2016) ดังนั้น จึงสามารถสรุปได้ว่าโมเดลนี้ถูกประกอบเข้าด้วยกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) แสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์สถิติพื้นฐานและการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน

Latent Variables	Code	Mean	Factor Loading	CR	AVE	Alpha
Environmental Policy	EP1	3.511	0.724**	0.771	0.725	0.762
	EP2	3.677	0.621**			
	EP3	3.687	0.830**			
Green Packaging	GP1	3.694	0.722**	0.740	0.694	0.783
	GP2	3.616	0.562**			
	GP3	3.762	0.799**			
Green Transport	GT1	3.735	0.667**	0.733	0.689	0.729
	GT2	3.772	0.592**			
	GT3	3.784	0.807**			
Product Recycling	PR1	3.660	0.743**	0.822	0.690	0.821
	PR2	3.577	0.529**			
	PR3	3.789	0.699**			
	PR4	3.794	0.748**			
	PR5	3.831	0.731**			
Green Capability	GC1	3.877	0.774**	0.889	0.756	0.891
	GC2	3.965	0.648**			
	GC3	4.024	0.786**			
	GC4	3.987	0.767**			
	GC5	4.022	0.780**			
	GC6	3.963	0.779**			
Economic Performance	ECP1	3.476	0.734**	0.823	0.732	0.819
	ECP2	3.753	0.661**			
	ECP3	3.770	0.801**			
	ECP4	3.735	0.732**			
Environmental Performance	ENP1	3.657	0.732**	0.727	0.755	0.762
	ENP2	3.770	0.642**			
	ENP3	3.726	0.798**			

** significant at $\alpha = 0.001$

ที่มา: จากการวิจัย

จากผลการทดสอบสมมติฐานการวิจัยทั้ง 6 สมมติฐานของการวิจัยในครั้งนี้ สามารถวิเคราะห์เส้นทางเพื่อหาอิทธิพลทางตรง แสดงดังตารางที่ 3 พบว่า สมมติฐานที่ 1 นโยบายสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความสามารถสีเขียวมีค่าสัมประสิทธิ์เส้นทาง เท่ากับ 0.153 สมมติฐานที่ 2 บรรจุภัณฑ์สีเขียวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความสามารถสีเขียวมีค่าสัมประสิทธิ์เส้นทาง เท่ากับ 0.154 สมมติฐานที่ 3 การขนส่งสีเขียวมีอิทธิพลเชิงบวก

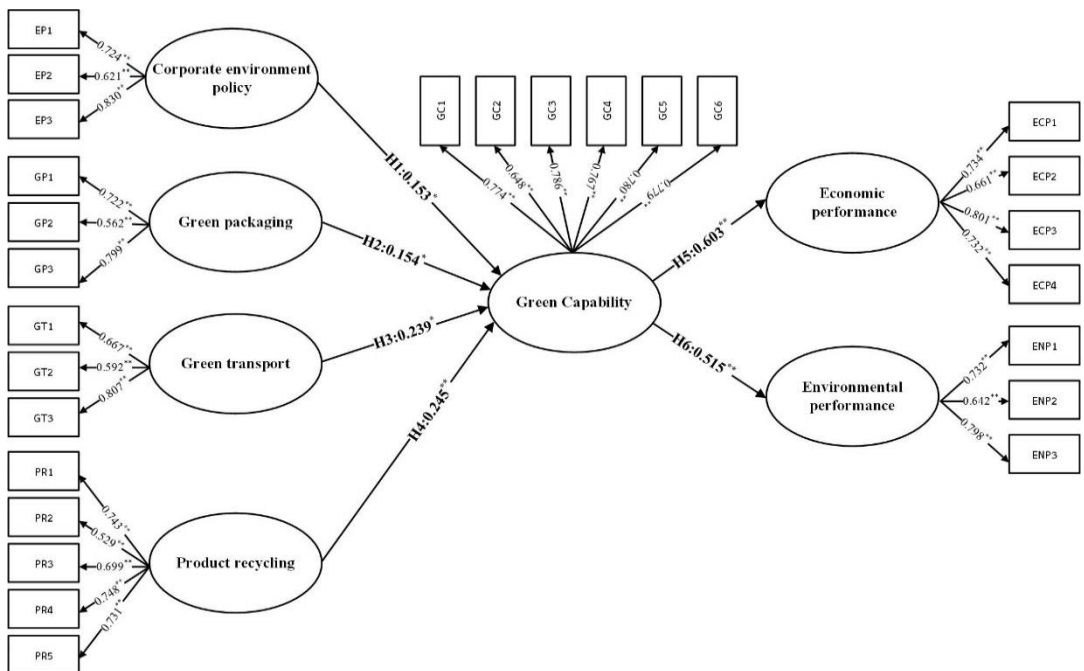
ต่อความสามารถสีเขียว เท่ากับ 0.239 สมมติฐานที่ 4 การรีไซเคิลผลิตภัณฑ์มีอิทธิพลเชิงบวกต่อ ความสามารถสีเขียวมีค่าสัมประสิทธิ์เส้นทางเท่ากับ 0.245 สมมติฐานที่ 5 ขีดความสามารถสีเขียวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อประสิทธิภาพทางเศรษฐกิจมีค่าสัมประสิทธิ์เส้นทางเท่ากับ 0.603 และ สมมติฐานที่ 6 ขีดความสามารถสีเขียวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมเท่ากับ 0.515 แสดงดังตารางที่ 2 และปรากฏดังภาพที่ 2 ดังนั้นสามารถสรุปผลการวิจัยตัวแบบสมการเชิงโครงสร้างห่วงโซ่อุปทาน สีเขียวสำหรับร้านอาหารทั้ง 6 สมมติฐานได้รับการสนับสนุนอย่างมีนัยสำคัญ

ตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ทดสอบสมมติฐาน

Hypothesis	Standardized Coefficient	Remark
H1: Environmental Policy → Green Capability	0.153*	สนับสนุน
H2: Green Packaging → Green Capability	0.154*	สนับสนุน
H3: Green Transport → Green Capability	0.239*	สนับสนุน
H4: Product Recycling → Green Capability	0.245**	สนับสนุน
H5: Green Capability → Economic Performance	0.603**	สนับสนุน
H6: Green Capability → Environmental Performance	0.515**	สนับสนุน

** significant at $\alpha = 0.001$, * significant at $\alpha = 0.05$,

ที่มา: จากการวิจัย



ภาพที่ 2 แบบจำลองสมการโครงสร้างห่วงโซ่อุปทานสีเขียวสำหรับธุรกิจร้านอาหาร

ที่มา: จากการวิจัย

การอภิปรายผล

แนวทางการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวสำหรับร้านอาหารมีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจและประสิทธิภาพทางด้านสิ่งแวดล้อม กล่าวคือ ธุรกิจร้านอาหารควรให้ความสำคัญต่อการออกแบบบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การกำหนดนโยบายสิ่งแวดล้อม การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สีเขียว การขนส่งสีเขียว และการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Bowen et al. (2006) ได้นำแนวทางปฏิบัติการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวมาใช้ในร้านอาหารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ และส่งเสริมความสัมพันธ์ทางธุรกิจระหว่างคู่ค้า สามารถลดของเสียในร้านอาหารให้เหลือน้อยที่สุด และสามารถลดต้นทุน ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้มีส่วนส่งเสริมประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมให้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ เมื่อร้านอาหารมุ่งเน้นการทำการตลาดในด้านรักษาสีสิ่งแวดล้อม หมายความว่า ร้านอาหารที่นำแนวทางจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวมาเป็นจุดเด่นในการทำการตลาด จะช่วยเพิ่มความสามารถด้านประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อม และประสิทธิภาพทางเศรษฐกิจเติบโตมากขึ้น (Del Mar Alonso-Almeida & Bremser, 2013) การนำมาตรการแนวปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจะส่งผลต่อสามารถการปรับปรุงขีดความสามารถสีเขียวทั้งภายในองค์กร และภายนอกองค์กรซึ่งส่งผลให้ชื่อเสียงของร้านอาหารอีกทั้งยังช่วยเพิ่มการรับรู้ของลูกค้า (Sean Hyun & Kim, 2011; Susskind, 2010) และยังสามารถดึงดูดลูกค้าที่ชื่นชอบการนำเสนอเมนูและบริการรูปแบบใหม่ๆ จากทางร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมตามความต้องการและความคาดหวังของลูกค้า ซึ่งจะช่วยเพิ่มยอดขายได้มากกว่าคู่แข่ง นอกจากนี้ ความสามารถของซัพพลายเออร์ที่สนับสนุนร้านอาหารสีเขียวก็มีส่วนสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถสีเขียวของร้านอาหารระดับสูงขึ้นไปซึ่งจะส่งผลต่อประสิทธิภาพขององค์กร ในด้านด้านสิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจให้เพิ่มมากขึ้น (Shin & Cho, 2023) ดังนั้น ร้านอาหารที่จะนำแนวทางการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวมาใช้ควรคำนึงถึงขีดความสามารถของซัพพลายเออร์ และร้านอาหาร เป็นอันดับแรก ซึ่งเป็นประโยชน์ในการกำหนดแผนการดำเนินงาน และเปรียบเทียบเพื่อนำไปสู่การกำหนดเป้าหมายขีดความสามารถสีเขียวของการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียว และการปรับปรุงประสิทธิภาพด้านเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลวิจัยไปใช้

ผลการวิจัยในครั้งนี้สามารถเป็นแนวทางให้แก่ธุรกิจร้านอาหาร ให้มองเห็นถึงความสำคัญเกี่ยวกับการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวในร้านอาหาร มีดังนี้

1.1 การศึกษาห่วงโซ่อุปทานสีเขียวสำหรับร้านอาหาร มี 4 ด้าน ได้แก่ นโยบายสิ่งแวดล้อม บรรจุภัณฑ์สีเขียว การขนส่งสีเขียว การรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ เนื่องจากในภาพรวมมีการจัดการห่วงโซ่อุปทานสีเขียวสำหรับร้านอาหารในการศึกษาครั้งนี้ อยู่ในระดับปานกลาง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ด้านนโยบายสิ่งแวดล้อม และบรรจุภัณฑ์สีเขียว เนื่องจากเป็นกิจกรรมที่มีการดำเนินงานน้อยที่สุด โดย ผู้บริหารของร้านมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาร้านอาหารสีเขียว และให้ความสำคัญกับนโยบายร้านอาหารสีเขียว แนวคิดใส่ใจสิ่งแวดล้อม การประหยัดพลังงาน การจัดการขยะ เพื่อให้พนักงานรับรู้สามารถน่านโยบายไปสู่การปฏิบัติ นอกจากนี้ซัพพลายเออร์ก็มีส่วนสำคัญก่อให้เกิดความยั่งยืนโดยเฉพาะอย่างยิ่งในสภาวะช่วงที่เกิดภาวะเศรษฐกิจถดถอย และเพิ่มขีด

ความสามารถในการดำเนินงานห่วงโซ่อุปทานสีเขียว รวมถึงสามารถปรับปรุงประสิทธิภาพและการปรับปรุงความสามารถในการแข่งขันเพื่อให้อยู่รอดจากภาวะเศรษฐกิจถดถอย และสร้างตำแหน่งทางการตลาดที่ดีขึ้น

1.2 พนักงานร้านอาหารควรเห็นความสำคัญในการนำแนวทางปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเป็นหนทางในการปรับปรุงขีดความสามารถในการแข่งขัน ส่วนผู้จัดการหรือเจ้าของร้านอาหารควรพิจารณาว่าการนำแนวทางปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมาใช้จะช่วยปรับปรุงประสิทธิภาพของพนักงานและลดต้นทุนภายในร้าน ดังนั้นการประยุกต์ใช้และการสื่อสารนโยบายเหล่านี้จึงเพิ่มแรงจูงใจให้กับพนักงานเพราะจะทำให้พนักงานรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของโครงการร้านอาหารสีเขียว และสุดท้ายลูกค้าจะได้รับบริการที่มีคุณภาพดีขึ้น ซึ่งอาจส่งผลเชิงบวกต่อบริษัทไรชาดทุน ภายนอกร้านอาหาร แนวทางปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสามารถนำมาใช้เพื่อสร้างและเสริมสร้างแบรนด์ได้

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยในครั้งนี้ได้พัฒนาตัวแบบสมการเชิงโครงสร้างห่วงโซ่อุปทานสีเขียวสำหรับร้านอาหารเป็นการวิจัยเชิงสำรวจโดยแบบสอบถามดังนั้นการวิจัยในครั้งต่อไป เพื่อให้เกิดความสามารถในการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกมากยิ่งขึ้น อาจพิจารณาวิธีวิจัยแบบผสมผสาน โดยใช้การอภิปรายกลุ่ม (Focus Group Discussion) เพื่อให้เกิดประเด็นหรือข้อคำถามที่สำคัญจากผู้เชี่ยวชาญที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น รวมถึงการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ห่อองค์ประกอบเชิงสำรวจเพื่อสกัดปัจจัยและได้ตัวแปรที่สำคัญ นอกจากนี้ อาจมีการวิเคราะห์อิทธิพลทางอ้อมที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพทางเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมเพื่อให้เกิดความแตกต่างในการนำผลการวิจัยสู่การประยุกต์ใช้ต่อไป

เอกสารอ้างอิง

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (2566). *สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย*.

สืบค้นเมื่อ 17 เมษายน 2566 จาก <https://www.krungsri.com/th/research/industry/industry-outlook/services/food-beverages/io/io-food-beverage-restaurant-2024-2026>

Aagerup, U., Frank, A. S., & Hultqvist, E. (2019). The persuasive effects of emotional green packaging claims. *British Food Journal*, 121(12), 3233-3246. Retrieved from <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2019-0652>

Ahmad, S., Ullah, F., Sadiq, A., Ayaz, M., Imran, M., Ali, I., Zeb, A., Ullah, F., & Shah, M. R. (2016). Chemical composition, antioxidant and anticholinesterase potentials of essential oil of *Rumex hastatus* D. Don collected from the North West of Pakistan. *BMC complementary and alternative medicine*, 16(29), 1-11.

Bansal, P., & Roth, K. (2000). Why Companies Go Green: A Model of Ecological Responsiveness. *Academy of Management Journal*, 43(4), 717-736. Retrieved from <https://doi.org/10.5465/1556363>

Bowen, F., Cousins, P., Lamming, R., & Faruk, A. (2006). Horses for courses: explaining the gap between the theory and practice of green supply. *Greening the supply chain*, 151-172. Retrieved from https://doi.org/10.1007/1-84628-299-3_9

- Chaturvedi, P., Kulshreshtha, K., Tripathi, V., & Agnihotri, D. (2022). Investigating the impact of restaurants' sustainable practices on consumers' satisfaction and revisit intentions: a study on leading green restaurants. *Asia-Pacific Journal of Business Administration*, 16 (1), 41-62. Retrieved from <https://doi:10.1108/APJBA-09-2021-0456>
- Chiu, J. Z., & Hsieh, C. C. (2016). The Impact of Restaurants' Green Supply Chain Practices on Firm Performance. *Sustainability*, 8(1), 42. Retrieved from <https://www.mdpi.com/2071-1050/8/1/42>
- Chomachaei, F. R., & Golmohammadi, D. (2023). The impact of the stringency of environmental policy on a firm's financial performance: an empirical study of European automobile manufacturers. *The International Journal of Logistics Management*, 35(3), 736-754. Retrieved from <https://doi.org/10.1108/IJLM-02-2023-0067>
- Cochran, W. G. (1997). Sampling techniques. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, Inc.
- Collier, J. (2020). Applied structural equation modeling using AMOS: Basic to advanced techniques. Routledge.
- Del Mar Alonso-Almeida, M., & Bremser, K. (2013). Strategic responses of the Spanish hospitality sector to the financial crisis. *International Journal of Hospitality Management*, 32, 141-148.
- Domnica, D. (2010). Review concerning the functions of packaging. *Land Forces Academy Review*, 15(1), 44.
- Green Jr, K. W., Zelbst, P. J., Meacham, J., & Bhadauria, V. S. (2012). Green supply chain management practices: impact on performance. *Supply chain management: an international journal*, 17(3), 290-305.
- Grimm, C. M., Lee, H., & Smith, K. G. (2006). *Strategy as action: Competitive dynamics and competitive advantage*. Oxford University Press.
- Grover, S., Kumar, S., & Dhiraj, A. (2024). Green Labeling and Green Scapes in the Hospitality and Tourism Industry: A Perspective Study of Industrial Employees Attracting Brand Mark of Hospitality Organizations in UT Regions. In A. Sharma & S. Arora (Eds.), *Strategic Tourism Planning for Communities* (pp. 163-172): Emerald Publishing Limited.
- Hair Jr, J. F., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2010). A global perspective. *Kennesaw: Kennesaw State University*.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. (2014). *Multivariate Data Analysis*. Pearson Education, Upper Saddle River.
- Hayami, H., Nakamura, M., & Nakamura, A. O. (2015). Economic performance and supply chains: The impact of upstream firms' waste output on downstream firms' performance in Japan. *International Journal of Production Economics*, 160, 47-65. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2014.09.012>

- Hillary, R. (2004). Environmental management systems and the smaller enterprise. *Journal of Cleaner Production*, 12(6), 561-569. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2003.08.006>
- Hoejmose, S., Brammer, S., & Millington, A. (2013). An empirical examination of the relationship between business strategy and socially responsible supply chain management. *International Journal of Operations & Production Management*, 33(5), 589-621. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/01443571311322733>
- Hu, H.-H. S., Parsa, H., & Self, J. (2010). The Dynamics of Green Restaurant Patronage. *Cornell Hospitality Quarterly - CORNELL HOSP Q*, 51, 344-362. Retrieved from <https://doi.org/10.1177/1938965510370564>
- Hu, L. t., & Bentler, P. M. (1999). Cutoff criteria for fit indexes in covariance structure analysis: Conventional criteria versus new alternatives. *Structural Equation Modeling: A Multidisciplinary Journal*, 6(1), 1-55. Retrieved from <https://doi.org/10.1080/10705519909540118>
- Jaworski, B. J., & Kohli, A. K. (1993). Market Orientation: Antecedents and Consequences. *Journal of Marketing*, 57(3), 53-70. Retrieved from <https://doi.org/10.1177/002224299305700304>
- Khatib, A. N. (2023). Climate Change and Travel: Harmonizing to Abate Impact. *Curr Infect Dis Rep*, 25(4), 77-85. doi:10.1007/s11908-023-00799-4
- Lang, L., Wang, Y., Chen, X., Zhang, Z., Yang, N., Xue, B., & Han, W. (2020). Awareness of food waste recycling in restaurants: evidence from China. *Resources, Conservation and Recycling*, 161, 104949. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2020.104949>
- Large, R. O., & Gimenez Thomsen, C. (2011). Drivers of green supply management performance: Evidence from Germany. *Journal of Purchasing and Supply Management*, 17(3), 176-184. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.pursup.2011.04.006>
- Lee, S.-Y., & Klassen, R. D. (2008). Drivers and Enablers That Foster Environmental Management Capabilities in Small- and Medium-Sized Suppliers in Supply Chains. *Production and Operations Management*, 17(6), 573-586. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.3401/poms.1080.0063>
- Linton, J. D., Klassen, R., & Jayaraman, V. (2007). Sustainable supply chains: An introduction. *Journal of Operations Management*, 25(6), 1075-1082. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jom.2007.01.012>

- Mu, W., Spaargaren, G., & Oude Lansink, A. (2019). Mobile Apps for Green Food Practices and the Role for Consumers: A Case Study on Dining Out Practices with Chinese and Dutch Young Consumers. *Sustainability*, 11(5), 1275. Retrieved from <https://www.mdpi.com/2071-1050/11/5/1275>
- Nkrumah, S. K., Asamoah, D., Annan, J., & Agyei-Owusu, B. (2021). Examining green capabilities as drivers of green supply chain management adoption. *Management Research Review*, 44(1), 94-111. Retrieved from <https://doi.org/10.1108/MRR-01-2020-0015>
- Pan, C., Lei, Y., Wu, J., & Wang, Y. (2021). The influence of green packaging on consumers' green purchase intention in the context of online-to-offline commerce. *Journal of Systems and Information Technology*, 23(2), 133-153. Retrieved from <https://doi.org/10.1108/JSIT-11-2019-0242>
- Perramon, J., Alonso-Almeida, M., Llach, J., & Bagur-Femenias, L. (2014). Green practices in restaurants: Impact on firm performance. *Operations Management Research*, 7, 2-12. Retrieved from <https://doi.org/10.1007/s12063-014-0084-y>
- Sean Hyun, S., & Kim, W. (2011). Dimensions of Brand Equity in the Chain Restaurant Industry. *Cornell Hospitality Quarterly*, 52(4), 429-437. Retrieved from <https://doi.org/10.1177/1938965510397533>
- Seuring, S. (2004). Industrial ecology, life cycles, supply chains: differences and interrelations. *Business Strategy and the Environment*, 13(5), 306-319. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/bse.418>
- Shin, S., & Cho, M. (2023). Environmental cognition and environmental performance in restaurants: roles of green supplier selection and joint actions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 35(6), 1925-1942. Retrieved from <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2022-0338>
- Solovieva, A., Litvinova, T., & Litvinov, A. (2022). Green transport as a tool for improving the quality of life of the Kuban population. *Transportation Research Procedia*, 63, 2914-2920. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.trpro.2022.06.339>
- Steiger, J. H. (2007). Understanding the limitations of global fit assessment in structural equation modeling. *Personality and Individual Differences*, 42(5), 893-898. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.paid.2006.09.017>
- Susskind, A. M. (2010). Guest service management and processes in restaurants: What we have learned in fifty years. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(4), 479-482.
- Tseng, M.-L., & Chiu, A. S. F. (2013). Evaluating firm's green supply chain management in linguistic preferences. *Journal of Cleaner Production*, 40, 22-31. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2010.08.007>

- Vachon, S. (2007). Green supply chain practices and the selection of environmental technologies. *International Journal of Production Research*, 45(18-19), 4357-4379. Retrieved from <https://doi.org/10.1080/00207540701440303>
- Wang, Y.-F., Chen, S.-P., Lee, Y.-C., & Tsai, C.-T. (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management. *International Journal of Hospitality Management*, 34, 263-273. Retrieved from <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2013.04.001>
- Wheaton, B., Muthen, B., Alwin, D. F., & Summers, G. F. (1977). Assessing reliability and stability in panel models. *Sociological methodology*, 8, 84-136. Retrieved from <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.2307/270754>
- Wiredu, J., Yang, Q., Sampene, A., Gyamfi, B., & Asongu, S. (2024). The Effect of Green Supply Chain Management Practices on Corporate Environmental Performance: Does Supply Chain Competitive Advantage Matter? *Business Strategy and the Environment*, 33, 2578-2599. doi:10.1002/bse.3606
- Yang, C.-Y., & Yang, C.-H. (2019). The Impact of Sustainable Environmental Management in the Food and Beverage Industry on Customer Loyalty: A View of Brand Attitude. *Ekoloji*, 28, 965-972.
- Zhu, Q., Sarkis, J., & Lai, K.-h. (2012). Examining the effects of green supply chain management practices and their mediations on performance improvements. *International Journal of Production Research*, 50(5), 1377-1394.