



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ทันหุ้น ฉบับประจำวันที 11 เดือนมกราคม พ.ศ.2567 หน้า 14 มูลค่าข่าว 256,189.-



‘อายิโนะโมะโต๊ะ’ ดันแคมเปญ ‘Too Good To Waste กินหมด ลดโลกร้อน’ ชูความเป็นผู้นำด้านอาหาร สร้างสังคมให้ อยู่ดี มีสุข อย่างยั่งยืน



#ทันหุ้น - เมื่อเร็วๆ นี้ บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด ได้จัดโครงการ “Too Good To Waste กินหมด ลดโลกร้อน” ร่วมกับคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วิทยาเขตองครักษ์ จังหวัดนครนายก โดยเริ่มต้นจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) เพื่อสร้างความเข้าใจในพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจก ซึ่งส่งผลกระทบต่อภาวะโลกร้อน อีกทั้งยังมีการให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการปัญหาขยะอาหาร (Food Waste) ผ่านวิธีการทำอาหารที่พัฒนาขึ้นโดยอายิโนะโมะโต๊ะ ด้วย เมนูรักษ์โลก Too Good To Waste Recipe หรือ เมนูอาหารสุดสร้างสรรค์ที่ช่วยลดขยะอาหารให้กับโลกได้ ภายใต้เว็บไซต์ <https://www.ajinomoto.co.th/th/recipe> ที่ประกอบด้วย 4 ประเภทเมนู คือ

1. ประเภทเมนูกินได้ทุกส่วน ใช้วัตถุดิบให้หมดทั้งชิ้น โดยไม่เหลือทิ้ง
2. ประเภทเมนูกินได้ทั้งเปลือก ใช้วัตถุดิบที่ปกติต้องทิ้ง มาทำเป็นเมนูอาหารได้
3. ประเภทเมนูกินได้แม้ไม่สวย ใช้วัตถุดิบที่เก็บไว้จนจนจ้ำหรือดำ ไม่น่ากิน มาทำเป็นเมนูอาหารได้
4. ประเภทเมนูกินได้ใหม่ ใช้เมนูอาหารที่กินเหลือไว้ มาทำเป็นเมนูอาหารใหม่ได้อีกครั้ง

โดยเปิดโอกาสให้ผลิตได้ร่วมลงมือทดลองประกอบอาหารจริงจากแต่ละประเภทเมนู พร้อมทั้งร่วมเรียนรู้เทคนิคการจัดการวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด และในช่วงท้ายยังได้ให้ของขวัญ ผลิตได้ร่วมกัน



ระดมความคิดและนำเสนอไอเดียเมนูอาหารลดโลกร้อน (Co-Creation Menu) จนได้มากถึง 12 เมนูรักษ์โลกสุดสร้างสรรค์ สุดท้ายจึงได้คัดเลือก 4 เมนู จาก 4 กลุ่ม เพื่อเป็นตัวแทนของมหาวิทยาลัยในการถ่ายทอดแนวคิด “Too Good To Waste กินหมด ลดโลกร้อน” ผ่านการใช้การประกอบอาหาร และแจกชิมให้กับเพื่อนๆ นิสิตอีกด้วย

ศรชัย กุลสันใจ กรรมการ บริษัท อายีโนะโมะไต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด ได้กล่าวถึงแนวคิดการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ว่า “บริษัท อายีโนะโมะไต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด บริษัทแนวหน้าในธุรกิจอาหาร และปรารถนาที่จะ

ร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความยั่งยืนให้กับโลก เพื่อความ “อยู่ดีมีสุข” ของทุกคน ผ่านการดำเนินธุรกิจภายใต้แนวคิดการสร้างคุณค่าร่วม กับสังคม ที่มุ่งช่วยแก้ไขปัญหาสังคมควบคู่ไปกับการสร้างคุณค่าผ่านธุรกิจของเราตั้งแต่เริ่ม อายีโนะโมะไต๊ะ ตระหนักถึงความสำคัญที่จะช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติในด้านต่างๆ ให้ได้มากที่สุด ซึ่งหนึ่งในนั้นก็คือเรื่องการจัดการกับปัญหาขยะอาหาร เราจึงเริ่มต้นออกมาให้ความรู้ ความเข้าใจ และแรงบันดาลใจผ่านโครงการ “Too Good To Waste กินหมดลดโลกร้อน” เพื่อส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในระยะยาว จนสามารถลดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ส่งผลต่อสภาวะเรือนกระจกให้ลดลงได้อย่างยั่งยืน”

ผศ.ดร.อริญญา มิ่งเมือง คณบดี คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กล่าวเพิ่มเติมว่า “ขอบคุณที่ทางบริษัทอายีโนะโมะไต๊ะ เห็นถึงความสำคัญของภาวะโลกร้อน และได้นำแนวคิดที่ดีและสร้างสรรค์ มาให้ความรู้และสร้างแรงบันดาลใจกับนิสิต ซึ่งถือว่าเป็นตัวแทนของคนรุ่นใหม่ ซึ่งจะเป็นกำลังสำคัญในการขับเคลื่อนสังคมไม่ปัจจุบัน”

ผู้แทนนิสิตคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กล่าวถึงประสบการณ์ที่ได้รับจากกิจกรรมว่า “หนูคิดว่าปัญหาโลกร้อน ซึ่งในปัจจุบันกลายเป็นโลกเดือดนั้นส่งผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อม ที่พวกเราเองก็สัมผัสได้จากสภาวะอากาศที่แปรปรวนอยู่ตลอดเวลา และรู้สึกท้อ กับแนวคิดที่ทางอายีโนะโมะไต๊ะ ได้คิดและนำเสนอให้กับพวกเรา ถือเป็นไอเดียที่น่าสนใจมากๆ เพราะแค่



เรากินหมด ก็ช่วยลดโลกร้อนได้แล้ว แต่ทางอายีโนะโมะไต๊ะคิดไปไกลกว่านั้น คือช่วยคิดเมนูที่อร่อย ใช้วัตถุดิบแบบไม่เหลือทิ้ง และสุดท้ายถ้าเรากินหมด เราก็จะไม่สร้างขยะให้กับโลกนี้อีกด้วย”

นอกจากนี้ทางบริษัทยังได้มีการจัดอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัย ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญในวงจรอาหารของนิสิตและบุคลากร เพื่อเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบและวิธีการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าที่สุด โดยในระหว่างการอบรมทางผู้ประกอบการต่างร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในธุรกิจของตนเอง



เกี่ยวกับการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหารและขยะอาหารที่เกิดขึ้นในแต่ละวัน ซึ่งถือเป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์และสามารถนำไปต่อยอดให้กับผู้ประกอบการท่านอื่นได้ต่อไป

ทาง บริษัท อายีโนะโมะไต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด มีแผนการจัดกิจกรรมนี้อย่างต่อเนื่องร่วมกับสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาทั่วประเทศ โดยนำร่องผ่านมหาวิทยาลัยในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล ในการส่งต่อความรู้และแรงบันดาลใจให้กับคนรุ่นใหม่ รวมไปถึงผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อเป้าหมายในการสร้างความตระหนักรู้และความเข้าใจต่อสภาวะโลกร้อนที่เกิดจากอาหาร ผ่านโครงการ “Too Good To Waste กินหมด ลดโลกร้อน” ด้วยแนวคิดในการลดปริมาณขยะอาหารง่ายๆ ผ่านการรับประทานให้หมดในทุกมื้ออาหารและใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุดในทุกการทำอาหาร เพียงเท่านั้นเราก็สามารถเป็นส่วนสำคัญในการได้ช่วยโลกไปพร้อมๆ กัน 🌍