



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.



ร้านอาหาร Just Salad กับเมนูอาหารที่มีฉลากก๊าซคาร์บอนระบุไว้ในรายการอาหาร (Carbon-labeled menus)



ร้านอาหาร Just Salad ซึ่งก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2549 และเป็นเครือข่ายร้านอาหารที่ขายสลัดแห่งแรกของสหรัฐอเมริกาที่ทำธุรกิจด้านอาหารเพื่อให้ชาวสหรัฐฯ มีสุขภาพที่ดีและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมในเวลาเดียวกัน โดยทางร้านได้ตระหนักถึงการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มาจากอาหารที่นำมาปรุง จึงคิดค้นเมนูสลัดที่เลือกใช้ส่วนผสมของอาหารจากวัตถุดิบที่ลดการปล่อยคาร์บอนสู่ชั้นอากาศ รวมถึงมีการใช้ภาชนะบรรจุที่สามารถนำกลับมาให้ใช้ใหม่ได้เพื่อลดขยะจากบรรจุภัณฑ์ลง โดยจากข้อมูลผลการวิจัยพบว่า ชาวอเมริกันส่วนใหญ่ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลงไปและต้องการทำอะไรบางอย่างในเรื่องนี้ ขณะที่ การปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากทั่วโลก พบว่า ประมาณ 26% หรือมากกว่าหนึ่งในสี่ มาจากก๊าซคาร์บอนที่มาจากอาหารทาง Just Salad จึงนำเสนอเมนูเนื้อที่ทำมาจากพืช (Plant-based) มาเป็นส่วนหนึ่งในเมนูอาหารของทางร้าน โดยเปิดตัวเมนูอาหารที่มีเนื้อไก่ที่ทำมาจากพืช ซึ่งมีรสชาติและลักษณะคล้ายเนื้อไก่ อีกทั้ง ทางร้านอาหารยังได้ยกเลิกเมนูที่ทำมาจากเนื้อแดงออกจากรายการอาหาร เพราะเนื้อแดงเป็นต้นเหตุของการปล่อยก๊าซคาร์บอนมากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น

โครงการ Carbon-labeled menus ในครั้งนี้ ทางร้าน Just Salad ช่วยลูกค้าให้สามารถเข้าใจและเข้าถึงข้อมูลเหล่านี้ได้ง่ายขึ้น โดยคิดค้นฉลากกำกับกับการปล่อยก๊าซคาร์บอนในแต่ละเมนูอาหารขึ้นมา โดยฉลากดังกล่าวจะเหมือนกับฉลากทั่วไปที่กำกับกับอยู่บนบรรจุภัณฑ์ของอาหาร เช่นเดียวกับส่วนผสมของสารอาหารต่าง ๆ บนฉลาก โดย Just Salad จะมีการให้ข้อมูลต่างๆ บนฉลากหรือบนรายการอาหาร ข้อมูลด้านโภชนาการ รวมถึงเรื่องอาหารดังกล่าวช่วยลดการสิ้นเปลืองต่อโลกเพียงใด ด้วยมันเป็นการยากที่จะทราบว่าอาหารชนิดใดเป็นประโยชน์ต่อร่างกายและยังเป็นผลดีต่อโลก ฉลากคาร์บอนนี้ จึงเป็นส่วนหนึ่งที่สามารถช่วยให้ผู้บริโภคที่ต้องการช่วยลด

การปล่อยก๊าซคาร์บอนจากอาหาร สามารถตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารและสลัดจานนั้นๆ ได้อย่างถูกต้อง โดยฉลากดังกล่าวจะมีการระบุจำนวนการปล่อยก๊าซคาร์บอนไว้ให้ผู้บริโภคได้พิจารณา นอกจากนี้ ทางร้านยังมีเมนูอาหารเพื่อคนที่ต้องการรักษาสุขภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงหรือที่เรียกว่า รายการอาหาร Climatarian menu สำหรับลูกค้าที่เร่งรีบและมีเวลาน้อยโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงพักกลางวันในการอ่านฉลากอย่างละเอียดให้สามารถเลือกซื้ออาหารจากเมนูดังกล่าว ได้ และหลังจากที่มีการปล่อยเมนูอาหาร Climatarian แล้ว ทาง Just Salad พบว่า ยอดขายของร้านในส่วนของเมนูนี้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 126 ในแต่ละสัปดาห์ ส่วนหนึ่งอาจเป็นผลมาจากการทำการตลาดออนไลน์ โซเชียลมีเดีย และทางช่องทางอื่นๆ ในการประชาสัมพันธ์ และอาจเกิดจากผู้บริโภคที่ยินดีจะช่วยซื้ออาหารที่ช่วยลดการปล่อยก๊าซคาร์บอน หากมันสามารถสะดวกในการซื้อ

ทั้งนี้ โครงการดังกล่าวไม่ใช่เป็นโครงการแรกที่ทาง Just Salad ได้ทำ ย้อนกลับใน ปี พ.ศ. 2549 ซึ่งเป็นปีที่บริษัทก่อตั้งขึ้น นาย Nick Kenner ประธานผู้ก่อตั้ง พบกล่องพลาสติกที่บรรจุสลัด เหลือทิ้งเป็นขยะจำนวนมาก นาย Nick กล่าวว่า “มันเป็นการดีที่ลูกค้าเลือกทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ แต่พลาสติกเหลือทิ้งเหล่านี้ กลายเป็นขยะในทุก ๆ ที่”

นาย Nick Kenner ประธานผู้ก่อตั้งบริษัท จึงได้พัฒนาและคิดค้นบรรจุภัณฑ์ขามที่สามารถนำกลับมาใช้ได้ โดยลูกค้าสามารถซื้อขามใส่สลัดนี้เพียงการจ่ายเพิ่มอีก 1 เหรียญสหรัฐฯ และเมื่อซื้อสลัดครั้งต่อไป ลูกค้าสามารถนำขามนี้มาคืนหรือนำกลับมาใช้ใหม่ที่ร้านอาหารได้ โดยลูกค้าจะได้รับอาหาร 1 รายการฟรี ซึ่งโครงการนี้ถือว่าประสบความสำเร็จตามที่ทางร้านได้ตั้งเป้าหมายไว้ เพราะเมื่อมองผลลัพธ์ที่ได้ พบว่า ขยะที่เกิดจากภาชนะพลาสติกที่ใส่สลัดนั้น ลดลงเป็นจำนวนมาก

ที่มา :

https://www.youtube.com/watch?v=JJUA63dmNfs&feature=emb_logo

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

ณ วันที่ 30 พฤศจิกายน 2563