

ประกาศมหาวิทยาลัยกรุงเทพ

ที่ 33/2568

เรื่อง นโยบายการให้บริการจัดเลี้ยงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

.....

ด้วยแผนบริหารงานทั่วไป สำนักอำนวยการ สังกัดสายบริหารและบริการการศึกษา มหาวิทยาลัยกรุงเทพ ปฏิบัติภารกิจหลักในการให้บริการงานด้านจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มแก่บุคลากร นักศึกษา และผู้ติดต่อภายในมหาวิทยาลัยกรุงเทพ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการให้บริการจัดเลี้ยงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและผู้รับบริการ พร้อมทั้ง เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายการยกระดับ การดำเนินงานของสายบริหารและบริการการศึกษา ปีการศึกษา 2568 โดยสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) จึงเห็นสมควรประกาศนโยบายการให้บริการจัดเลี้ยง เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ดังนี้

1. สื่อสาร “การบริโภคอย่างรู้คุณค่า” เพื่อลดปัญหา Food Waste



แนวทางปฏิบัติ : แนะนำการประเมินจำนวนผู้เข้าร่วมอย่างรอบคอบก่อนการดำเนินงาน คำนวณสัดส่วนอาหารที่เหมาะสมจากจำนวนผู้ลงทะเบียน เลือกรับอาหารตามความต้องการและบริโภคอย่างครบถ้วน

2. เลือกใช้ภาชนะ/บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับธรรมชาติในงานจัดเลี้ยง (ลด ละ เลี่ยงพลาสติก)



แนวทางปฏิบัติ : ลด ละ เลี่ยงการใช้ภาชนะ/บรรจุภัณฑ์พลาสติก โฟม หรือวัสดุที่ทำลายสิ่งแวดล้อม ในการจัดเลี้ยง และเลือกใช้ภาชนะที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติให้มากขึ้น เช่น ภาชนะชานอ้อย กล่องกระดาษ คราฟท์ ใบตอง หลอดย่อยสลายได้ 100% หรือวัสดุจากธรรมชาติประเภทอื่นที่เป็น Food Grade สัมผัสอาหารได้โดยตรง เพื่อลดการใช้พลาสติกและสร้างอนาคตที่สะอาดให้กับโลก

3. การเสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและสิ่งแวดล้อม



แนวทางปฏิบัติ : สื่อสารประชาสัมพันธ์เพื่อการเรียนรู้ในการให้บริการจัดเลี้ยง เกี่ยวกับข้อมูลโภชนาการ หลักการบริโภคอย่างยั่งยืน และคุณค่าของการใช้ภาชนะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผ่านช่องทางต่างๆ

4. การบริการอาหารสำหรับผู้มีความต้องการเฉพาะ



แนวทางปฏิบัติ : ให้บริการจัดเลี้ยงโดยคำนึงถึงความหลากหลายของผู้รับบริการ ด้วยการจัดสรรอาหารและ/หรือเครื่องดื่มตามความต้องการของผู้รับบริการ ได้แก่

- ด้านสุขภาพ เช่น อาหารสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร อาหารลดเค็ม ลดหวาน เป็นต้น
- ด้านความเชื่อและวัฒนธรรม เช่น อาหารฮาลาล อาหารมังสวิรัต อาหารเจ หรือวีแกน เป็นต้น

5. เน้นหลักความโปร่งใสและควบคุมงบประมาณตามระเบียบการคลังของมหาวิทยาลัย



แนวทางปฏิบัติ : จัดระบบการวางแผนการใช้งบประมาณ การควบคุมงบประมาณ การเบิกจ่ายงบประมาณ การเคลียร์และสรุปค่าใช้จ่ายอย่างรัดกุมและเป็นไปตามระเบียบการคลังของมหาวิทยาลัย

6. รูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงภายในมหาวิทยาลัย (In-House Catering)

แนวทางปฏิบัติ : กำหนดหลักเกณฑ์และรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงภายในมหาวิทยาลัยให้มีความเหมาะสม โปร่งใส และเป็นมาตรฐานเดียวกัน ดังนี้

ลำดับ	รูปแบบการจัด	Level	ราคาเริ่มต้น (บาท)	รายการที่ได้รับ
1	อาหารว่าง (จัดใส่กล่อง/จาน)	Set A	50	อาหารว่าง 1-2 ชิ้น + น้ำดื่ม BeU 350 cc.
		Set B	80	อาหารว่าง 2-3 ชิ้น + น้ำดื่ม BeU 350 cc.
		Set C	120	อาหารว่าง 2-4 ชิ้น + น้ำดื่ม BeU 350 cc.
2	อาหารกลางวัน/เย็น (จัดใส่กล่อง/จาน)	Set A	80	อาหาร + น้ำดื่ม BeU 350 cc.
		Set B	100	อาหาร + ขนม/ผลไม้ + น้ำดื่ม BeU 350 cc.
		Set C	150	อาหาร + ซุป+ ขนม/ผลไม้ น้ำดื่ม BeU 350 cc.
3	อาหารบุฟเฟต์	≤50 คน	200+	อาหาร 3-4 รายการ + ขนม/ผลไม้ + น้ำดื่ม BeU 350 cc.
		>50 คน	160	อาหาร 4 รายการ + ขนม/ผลไม้ + น้ำดื่ม BeU 350 cc.
		Set C	250+	อาหาร 4 รายการ + ขนม/ผลไม้ + น้ำดื่ม BeU 350 cc. + น้ำสมุนไพร

4	ค็อกเทล	>30 คน	200+	อาหารคาว-หวาน หลากหลายประเภท + ขนม/ผลไม้ + น้ำดื่ม BeU 350 cc. + น้ำพืชน์
5	ชา หรือ กาแฟ หรือ ไมโล	ชุดละ	10	ชา/กาแฟ/ไมโล + น้ำตาล + ครีมเทียม + น้ำร้อน
6	น้ำดื่ม BeU 350 CC	ขวดละ	3	น้ำดื่ม BeU แบบขวด ปริมาตร 350 cc.

**ราคาอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามราคาของแต่ละร้านค้า / กรณีเป็นร้านค้าภายนอกจะมีค่าขนส่งเพิ่มเติม

7. ข้อตกลงการให้บริการ (Service Level Agreement: SLA)

แนวทางปฏิบัติ : เพื่อสร้างมาตรฐานในการให้บริการด้านจัดเลี้ยงภายในมหาวิทยาลัยอย่างมีประสิทธิภาพ โปร่งใส และสร้างความพึงพอใจแก่ผู้รับบริการ จึงได้กำหนดข้อตกลงการให้บริการ (SLA) ดังนี้

- ด้านระยะเวลา

- 1) แจ้งขอจัดงานล่วงหน้า 5 วันทำการ / กรณีใช้งบประมาณโครงการแจ้งล่วงหน้า 7 วันทำการ
- 2) พร้อมให้บริการก่อนเวลาจัดเลี้ยง 15 นาที
- 3) เคลียร์บิล/สรุปค่าใช้จ่ายภายใน 2 วันทำการ (หลังได้รับเงินดำเนินการ)

- ด้านคุณภาพ

- 1) บริการอาหารสด สะอาด มีประโยชน์ ดีต่อสุขภาพ และไม่หมดอายุหรือเสื่อมสภาพ
- 2) บุคลากรที่ให้บริการแต่งกายสุภาพ สวมถุงมือและหน้ากากอนามัยขณะจัดเสิร์ฟ

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 1 กันยายน 2568

(ดร.สุนทรี รัตภาสกร)

รองอธิการบดีสายบริหารและบริการการศึกษา