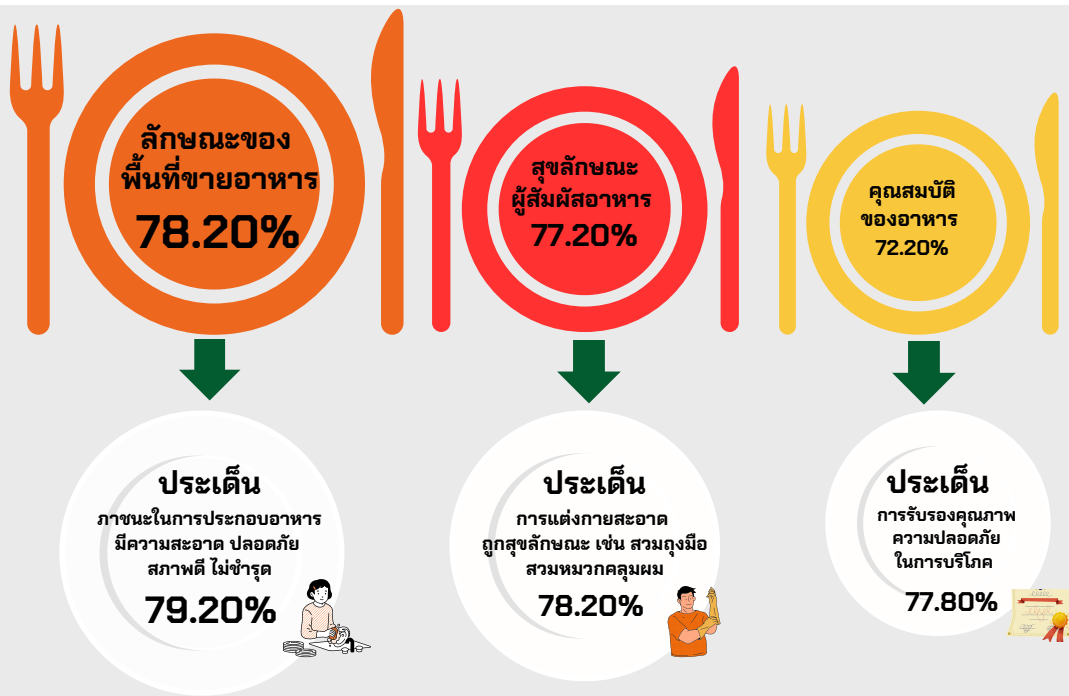


กินอย่างไรให้ ... คุ่มค่า

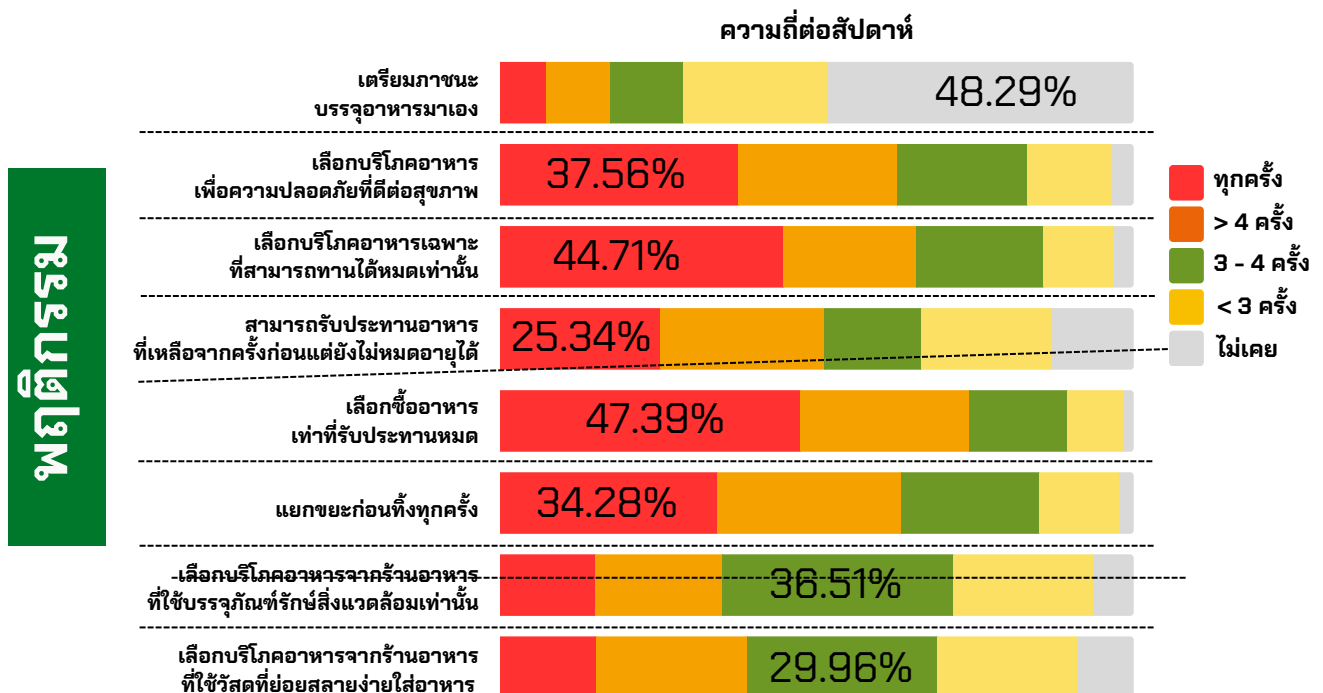
Sustainable Eating

ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สวนดุสิตโพล ดำเนินการสำรวจความคิดเห็นเรื่องการส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่ปลอดภัยและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง “กินอย่างไรให้คุ่มค่า” (Sustainable Eating) ระหว่างวันที่ 20 สิงหาคม - 2 กันยายน 2567 สํารวจบุคลากร จำนวน 340 คน และนักศึกษาสวนดุสิต จำนวน 331 คน รวมทั้งสิ้น 671 คน

1. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร



2. พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม



3. ความรู้ความเข้าใจ เรื่อง ขยะของบุคลากรและนักศึกษา

ใช่



97.91%

การคัดแยกขยะ
ก่อนทิ้งช่วยแก้
ปัญหาสิ่งแวดล้อม

96.72%

การคัดแยกขยะ
คือวิธีการจัดการ
ที่ง่ายที่สุด

94.78%

การบริโภคอาหาร
แต่พอดีสามารถช่วย
ลดการเกิดขยะ
เศษอาหาร

92.70 %

การคัดแยกขยะ
สามารถช่วยลด
การเกิดก๊าซเรือน
กระจกได้

92.55 %

ขยะเปียก หมายถึง
เศษอาหาร เศษผัก
หรือเปลือกผลไม้

90.01 %

ขยะเปียก
สามารถ
นำมาทำ
ปุ๋ยหมักได้

89.72 %

ขยะประเภท
กระดาษ เศษเหล็ก แก้ว
กระป๋องอลูมิเนียม
สามารถคัดแยกเพื่อนำ
กลับมาใช้ประโยชน์ใหม่
ได้อีก

85.99 %

ขยะแห้ง หมายถึง
ขยะจำพวกกระดาษ
พลาสติก เศษเหล็ก
อลูมิเนียม

60.51 %

การลดการบริโภค
เนื้อสัตว์สามารถ
ช่วยลดโลกร้อนได้

ไม่ใช่



66.77 %

พลาสติกเป็นขยะ
ทั่วไป สามารถทิ้งรวม
กับขยะอื่นๆได้

57.82 %

ขยะ หมายถึง
สิ่งของต่างๆ
ที่ไม่มีประโยชน์
และไม่สามารถ
นำไปใช้ประโยชน์ได้

50.97%

ขยะที่เปียกน้ำ
ทุกชนิด หมายถึง
ขยะเปียก



“ การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่ปลอดภัยและคำนึงถึง
สิ่งแวดล้อมตามแนวคิด **"กินอย่างไรให้คุ้มค่า Sustainable Eating"**
เน้นการให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการเลือกอาหารที่มีคุณค่า
ทางโภชนาการเหมาะสม **การเลือกบริโภคอาหารที่ผลิตอย่างยั่งยืน
และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม** ควบคู่กับการส่งเสริมความปลอดภัยและ
คุณภาพของอาหารที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญ เพื่อสร้างความตระหนักรู้
และส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืนต่อไป ”

