

การที่โลกของเราร้อนขึ้น ปฏิเสธไม่ได้เลยว่าส่วนหนึ่งมาจากขยะอาหาร

จากกรมควบคุมมลพิษ ปี2565 ระบุว่า มีขยะอาหารถึง 9.7ล้านตัน คิดเป็น 38.73% ของขยะทั้งหมด

เปรียบได้กับรถบรรทุกที่หนัก 40ตัน ประมาณ 230,000 คัน

ซึ่งขยะอาหารเหล่านี้เกิดจากการบริโภคอาหารของคนที่ย่อยเกินไป

ดังนั้นเราถึงเลือกเจาะไปที่ประเภทร้านอาหารที่ใกล้ตัวเรามากที่สุดอย่างหนึ่ง

นั่นคือ บุฟเฟ่ โดยเน้นไปที่รายย่อย

จากการได้สัมภาษณ์เจ้าของร้านและพนักงาน พบว่าปัญหาไม่ได้มีแค่ขยะเท่านั้น แต่ยังมีเรื่องอื่นๆอีก

เราจึงสรุปออกเป็น 5 ข้อใหญ่ของร้านอาหารประเภทนี้คือ

- 1.ปัญหาด้านการสต็อกของ
- 2.ปัญหาการติดตามอายุของวัตถุดิบ
- 3.ปัญหาการสั่งซื้อวัตถุดิบ
- 4.ปัญหาการวิเคราะห์และรายงาน
- 5.การไม่รู้ว่าคุณค่าจะเข้าร้านวันไหนบ้าง

จากปัญหาทั้งหมดนี้ ทำให้เราคิดและออกแบบเป็น FleshFlow “ระบบจัดการคลังวัตถุดิบด้วย AI”

เราได้ทำตัว prototype ใน Figma ขึ้นมาเพื่อจำลองการทำงานและการแสดงผลต่างๆของระบบ

ซึ่ง Product ของเราจะมี 2ส่วน คือ Hardware และ Software

ส่วนของ Hardware จะเป็นเครื่องมือที่ให้พนักงานระบุข้อมูลการเบิกวัตถุดิบออกไปจากสต็อก

ว่าเบิกอะไร ปริมาณเท่าไร ไปบ้าง

ส่วนของ Software เป็นส่วนที่เจ้าของหรือผู้จัดการเท่านั้นที่จะใช้ได้

ซึ่งจะใช้ AI เข้ามาช่วยในเรื่อง Inventory management โดยมีทั้งหมด 4 ฟังก์ชัน

1. AI Auto Management Inventory

จะช่วยในเรื่องการติดตามสต็อกแบบเรียลไทม์

รวมถึงสามารถเช็ควัตถุดิบจากใบเสร็จ และการเบิกของจากพนักงานได้

2. AI Automatic Ordering

จะเข้ามาช่วยเรื่องการทำการสั่งซื้อวัตถุดิบแต่ละชนิดตามเหมาะสม

รวมถึงทำรีเสดเกี่ยวกับซัพพลายเออร์

3. AI Dashboard

เป็นส่วนที่แสดง Overall ต่างๆของร้าน เช่น จำนวนลูกค้าแต่ละวัน

หรือวัตถุดิบที่ใช้มากที่สุดในสต็อก

และส่วนต่อไปถือว่าเป็นจุดขายของเรา

4. AI Demand and Supply Planning

จะเข้ามาช่วยการคาดการณ์ จำนวนลูกค้าที่จะเข้ามาใช้บริการ

รวมถึงการจัดเตรียมวัตถุดิบ และพนักงาน อย่างมีประสิทธิภาพ

จากการนำ AI เข้าไปช่วยในส่วนนี้ ทำให้เราสามารถที่จะลด Waste ลงได้

แต่ก็หลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะเกิด Waste แต่เราไม่จำเป็นต้องเอาไปทิ้งเสมอไป เราจะสามารถส่งต่อได้

อย่างปัจจุบัน กทม. ก็มีองค์กรไม่แสวงหาผลกำไร SOS ที่ทำหน้าที่เหมือน Food Bank

ที่นำอาหารไปแจกจ่ายให้กับคนที่หิวโหย หรือยากไร้ เพื่อให้พวกเขาอิ่มท้อง

สุดท้ายพวกเราคิดว่า FleshFlow จะเข้ามายกระดับการบริหารและจัดการร้านอาหาร

ได้มีประสิทธิภาพ และรัดกุมมากขึ้น และจุดประสงค์สูงสุดเลยก็คือ การลดWaste ที่เกิดขึ้นจากขยะอาหาร

ขอบคุณครับ