



POSTER

GIẢI PHÁP ỨNG DỤNG MÔ HÌNH “ZERO FOOD WASTE” TRONG VẬN HÀNH NHÀ HÀNG TẠI TP. HỒ CHÍ MINH

Tác giả:

Huỳnh Chúc Nhiên

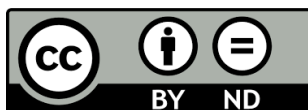
Huỳnh Nhựt Duy

Đơn vị:

Khoa Du lịch

Năm xuất bản:

2026



Giải pháp ứng dụng mô hình “Zero Food Waste” trong vận hành nhà hàng tại TP. Hồ Chí Minh © 2026 bởi **Huỳnh Chúc Nhiên, Huỳnh Nhựt Duy** được cấp phép theo **CC BY-ND 4.0**.



NGHIÊN CỨU NHẬN THỨC VÀ HÀNH VI CỦA SINH VIÊN ĐỐI VỚI LÃNG PHÍ THỰC PHẨM TRONG NHÀ HÀNG VÀ ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP ỨNG DỤNG MÔ HÌNH ZERO FOOD WASTE TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



Giảng viên hướng dẫn: THS. HUỖNH THỊ KIỀU LINH



Nhóm tác giả: HUỖNH CHÚC NHIÊN – HUỖNH NHỰT DUY



1. TÓM TẮT

Lãng phí thực phẩm là thách thức lớn đối với ngành dịch vụ ăn uống, gây tổn thất kinh tế và phát thải khí nhà kính. Nghiên cứu khảo sát thực trạng nhận thức, hành vi của 150 sinh viên, từ đó đề xuất khả năng ứng dụng mô hình Zero Food Waste trong vận hành nhà hàng tại TP. Hồ Chí Minh hướng tới tối ưu chi phí, nâng cao hiệu quả hoạt động và phát triển bền vững.

Từ khóa: lãng phí thực phẩm, nhà hàng, sinh viên, Zero Food Waste, bền vững.



2. ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong ngành nhà hàng, thực phẩm thất thoát xuất hiện ở mọi khâu: nhập hàng, bảo quản, chế biến và phục vụ. Tại TP. Hồ Chí Minh, số lượng cơ sở dịch vụ ăn uống ngày càng lớn làm gia tăng áp lực cắt giảm chi phí. Việc áp dụng mô hình Zero Food Waste có ý nghĩa quan trọng nhằm tối ưu chi phí và bảo vệ môi trường.



3. MỤC TIÊU & CÂU HỎI NGHIÊN CỨU

Mục tiêu nghiên cứu

- Phân tích thực trạng lãng phí thực phẩm tại nhà hàng.
- Đánh giá nhận thức của sinh viên về lãng phí thực phẩm.
- Đề xuất quy trình Zero Food Waste tối ưu trong nhà hàng.

Câu hỏi nghiên cứu

- Thực trạng lãng phí thực phẩm hiện nay tại nhà hàng ra sao?
- Yếu tố nào cản trở hoặc thúc đẩy mô hình Zero Food Waste?
- Giải pháp nào khả thi nhất cho địa bàn TP. Hồ Chí Minh?



4. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU



Đối tượng nghiên cứu

150 sinh viên đang học tập tại các trường đại học trên địa bàn TP. Hồ Chí Minh.



Thu thập dữ liệu

Dữ liệu sơ cấp: Khảo sát bằng bảng hỏi trực tuyến (Google Forms).
Dữ liệu thứ cấp: Tổng hợp từ sách, báo cáo, bài báo khoa học, website uy tín.



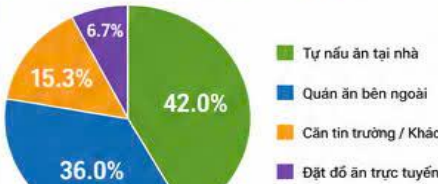
Phân tích dữ liệu

Thống kê mô tả (tần suất, tỷ lệ, trung bình).
Xử lý và phân tích bằng Microsoft Excel (năm học 2025–2026).



5. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU (N = 150)

5.1 Địa điểm ăn uống thường xuyên



* Cơ cấu mẫu giới tính: 56.0% Nữ và 39.3% Nam.

5.2 Ý thức tiết kiệm thực phẩm (Thang điểm 1–5)



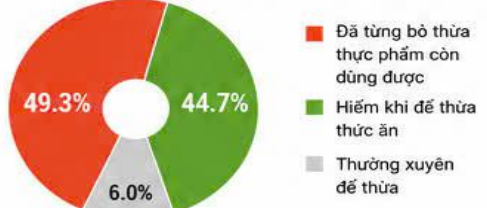
Nhận thức tích cực về việc tiết kiệm và không lãng phí thực phẩm.

5.3 Trách nhiệm giảm lãng phí cá nhân (Thang điểm 1–5)



Sinh viên đánh giá cao trách nhiệm cá nhân trong việc giảm lãng phí.

5.4 Tỷ lệ bỏ thừa thực phẩm còn dùng được



Nghịch lý hành vi: Dù nhận thức rất cao, 49.3% sinh viên thừa nhận từng bỏ thực phẩm còn dùng được, và chỉ 44.7% hiếm khi để thừa thức ăn.

6. GIẢI PHÁP ỨNG DỤNG ZERO FOOD WASTE

1. Quản trị nguyên liệu thông minh



Kiểm soát nghiêm ngặt bằng nguyên tắc FIFO & FEFO. Dự báo sát lượng khách, nhằm tối ưu tồn kho.

2. Tích hợp công nghệ hiện đại



Ứng dụng phần mềm quản lý POS thông minh. Kết hợp AI để phân tích hành vi và theo dõi số dư liệu bán hàng.

3. Đào tạo nhân viên



Đào tạo nhân sự thường xuyên về quy trình kiểm soát khẩu phần, bảo quản đúng cách, tận dụng nguyên liệu và xử lý phần thực phẩm dư thừa.

4. Truyền thông & khuyến khích khách hàng



Truyền thông trực quan tại nhà hàng, khuyến khích khách gọi món hợp lý, mang đồ thừa về với chúng tay vì môi trường xanh.



7. KẾT LUẬN

Áp dụng mô hình Zero Food Waste trong vận hành nhà hàng tại TP. Hồ Chí Minh là giải pháp thiết thực giúp cắt giảm chi phí, nâng cao hiệu quả hoạt động và giảm tác động môi trường. Để triển khai hiệu quả, cần nâng cao nhận thức trong quản trị nguyên liệu thông minh, ứng dụng công nghệ, đào tạo nhân sự và truyền thông thay đổi hành vi. Kiểm soát chặt chẽ, trường học và cơ quan quản lý cùng hợp tác để xây dựng hệ sinh thái dịch vụ ăn uống văn minh, trách nhiệm và phát triển bền vững.



8. TÀI LIỆU THAM KHẢO

- United Nations Environment Programme (UNEP). (2021). *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi, Kenya: United Nations Environment Programme.
- World Resources Institute (WRI). (2023). *Food Loss and Waste*. Retrieved from <https://www.wri.org/initiatives/food-loss-waste>
- Filimonau, V. (2022). Food waste management in the hospitality and food service industry: A review. *Current Issues in Tourism*, 25(3), 394–412. <https://doi.org/10.1080/13683500.2020.1734055>

