



นโยบายการบริหารจัดการร้านอาหารและพื้นที่บริการอาหาร มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต (DPU) ให้ความสำคัญกับการจัดการพื้นที่ให้บริการอาหารภายในมหาวิทยาลัย เพื่อให้เป็นพื้นที่ที่เอื้อต่อการดำรงชีวิตของนักศึกษา บุคลากร และชุมชนโดยรอบอย่างมีคุณภาพ มหาวิทยาลัยจึงดำเนินการบริหารจัดการร้านอาหารและพื้นที่พาณิชยกรรมให้เป็นไปตามหลักความปลอดภัย ความสะดวก ความเป็นธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม

มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตมีการจัดพื้นที่ร้านอาหารและย่านพาณิชยกรรมภายในมหาวิทยาลัย เพื่อให้บริการอาหารที่มีความหลากหลาย ครอบคลุมทุกกลุ่มผู้บริโภค โดยมุ่งเน้นการส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหารที่เป็นของคนไทย และให้ความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจอย่างมีจริยธรรม โปร่งใส และถูกต้องตามกฎหมาย

หลักการดำเนินงาน

1. ส่งเสริมผู้ประกอบการที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม

มหาวิทยาลัยสนับสนุนร้านอาหารและผู้ประกอบการที่มีระบบการจ้างงานที่เป็นธรรม โปร่งใส และเคารพในสิทธิมนุษยชน โดยเฉพาะการจ้างงานแรงงานตามกฎหมายแรงงาน ไม่สนับสนุนการใช้แรงงานทาส แรงงานบังคับ แรงงานเด็ก หรือแรงงานผิดกฎหมายทุกรูปแบบ

2. เปิดโอกาสให้ผู้ด้อยโอกาสและนักศึกษา

มหาวิทยาลัยส่งเสริมให้ร้านค้าภายในพื้นที่ให้โอกาสแก่ผู้ด้อยโอกาส เช่น การจ้างงานนักศึกษาที่ยากจนหรือต้องการหารายได้เสริม มาทำงานบางเวลาในร้านค้า เพื่อเป็นการสร้างทักษะ ประสบการณ์ และรายได้เสริมระหว่างเรียน

3. การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

มหาวิทยาลัยกำหนดมาตรฐานการตรวจสอบคุณภาพอาหาร ความสะดวกของสถานที่ประกอบการ และแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เพื่อให้มั่นใจว่าร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยให้บริการอาหารที่ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค

4. การจัดการด้านสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

สนับสนุนให้ร้านอาหารใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดการใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว และส่งเสริมแนวทางการจัดการขยะที่ถูกต้อง เพื่อร่วมกันสร้างมหาวิทยาลัยสีเขียวและยั่งยืน