

ข้อมูล SDG ปี พ.ศ. 2567

Metrics and Indicators of SDG 2: Zero Hunger

End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture

ตัวชี้วัดและตัวบ่งชี้ของ SDG 2 ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหาร และยกระดับโภชนาการ และส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน

2.2 Campus food waste (15.40%)

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.2.1 สูงสุด 3 คะแนน: - มี (ทั้งหมดของมหาวิทยาลัย) = 1 /มี (บางส่วน) = 0.5 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 7.7%	Campus food waste tracking การติดตามอาหารเหลือทิ้งในมหาวิทยาลัย - Measure the amount of food waste generated from food served within the university.	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีมีการติดตามและจัดการเศษอาหารที่เกิดจากการผลิตและการบริโภคภายในมหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง โดยมอบหมายให้แม่บ้านและเจ้าหน้าที่โรงอาหารเก็บรวบรวมเศษอาหารจาก โรงอาหารหลัก ซึ่งเป็นสถานที่ต้นแบบของโครงการในทุกวันทำการ ตั้งแต่วันจันทร์ - วันศุกร์ เพื่อนำมาชั่งน้ำหนักและบันทึกข้อมูลผ่านระบบ Google Form ก่อนสรุปรายงานประจำปีภายใต้โครงการ “สำนักงานสีเขียว” ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าว เป็นการปฏิบัติตามมาตรการด้านของเสีย เรื่องการจัดการขยะตั้งแต่และประเภทให้เกิดประโยชน์ และจัดทำบัญชีขยะแยกตามประเภท ชั่งและบันทึกก่อนการนำไปทิ้ง รวมถึงประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรรับทราบ โดยในปี 2567 มีเศษอาหารรวมทั้งสิ้น 2.765 ตัน ลดลงคิดเป็นร้อยละ 16.10 เมื่อเทียบกับปี 2566 ซึ่งมีปริมาณ 3.2957 ตัน โดยเศษอาหารทั้งหมดได้นำไปแปรรูปเป็นปุ๋ยหมักด้วยเครื่องผลิตปุ๋ยของมหาวิทยาลัย โดยเฉลี่ยเศษอาหารทุก 0.1 ตัน สามารถผลิตปุ๋ยหมักได้ประมาณ 0.025–0.027 ตัน ทั้งนี้ ปุ๋ยหมักที่ได้ถูกนำไปใช้	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/393	หน่วยงานอาคารสถานที่และบริการ, สำนักงานอธิการบดี Division of Building and Grounds Services, Office of the President

หมายเหตุ : ช่วงเวลาการดำเนินงานตั้งแต่ มกราคม - ธันวาคม 2567 เท่านั้น

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			บำรุงต้นไม้และพื้นที่สีเขียวภายในมหาวิทยาลัย ซึ่งผลการใช้งานพบว่าต้นไม้มีการเจริญเติบโตแข็งแรงและต่อเนื่อง การดำเนินงานดังกล่าวช่วยลดขยะอาหาร สร้างระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และส่งเสริมวัฒนธรรมการบริโภคอย่างรับผิดชอบในชุมชนมหาวิทยาลัย Rambhai Barni Rajabhat University systematically tracks on-campus food waste year-round through its main canteen, designated as the pilot site and central hub for data collection. Housekeeping and canteen staff collect, weigh, and record waste daily (Mon–Fri) via Google Forms, compiling results in the Green Office annual report. In 2024, total food waste was 2.765 tons, a 16.1% reduction from 3.2957 tons in 2023, equivalent to about 0.000368 tons per person (based on 7,515 people). All waste was composted using campus machines, yielding 25–27% compost to nourish trees and green areas. The initiative strengthens the circular economy, enhances resource efficiency, and fosters a culture of responsible consumption, demonstrating the university's commitment to SDG 2 (Zero Hunger) and SDG 12 (Responsible Consumption and Production).		

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.2.2 สูงสุด 3 คะแนน: - มี (ทั้งหมดของมหาวิทยาลัย) = 1 /มี (บางส่วน) = 0.5 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 7.7%	Indicator: Campus food waste Year: 2024 ตัวชี้วัด: อาหารเหลือทิ้งในมหาวิทยาลัย (food waste per capita) - Total food waste This is the total of food (metric ton) that is discarded or lost uneaten by all catering services on campus in the year 2024 - Campus population This is the sum of the FTE (Full Time Equivalent) number of students and the FTE number of employees in the year 2024 จำนวนประชากรในมหาวิทยาลัยไม่รวม: • ผู้เยี่ยมชมมหาวิทยาลัย • นักศึกษาภาคพิเศษ/เจ้าหน้าที่ part-time • นักศึกษา/เจ้าหน้าที่ ที่ทำงานจากที่อื่นและไม่ได้เข้ามาทำงานที่มหาวิทยาลัย	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	ในปี 2567 มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีได้จัดให้มีระบบติดตามปริมาณเศษอาหารอย่างเป็นระบบ โดยกำหนดให้โรงอาหารหลักเป็นพื้นที่ต้นแบบและศูนย์กลางการจัดการเศษอาหารของทั้งมหาวิทยาลัย ผลการดำเนินงานพบว่าเกิดเศษอาหารเหลือทิ้ง รวม 2.765 ตัน โดยคำนวณบนฐานจำนวนประชากรที่มาเรียนและปฏิบัติงานเต็มเวลาในวันทำการ (วันจันทร์-ศุกร์) รวม 7,515 คน แยกเป็นนักศึกษา 6,671 คน และบุคลากร 844 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ย 0.000368 ตันต่อคนต่อปี แม้จะใช้โรงอาหารหลักเป็นต้นแบบ แต่เนื่องจากเป็นแหล่งบริโภคอาหารที่ใหญ่ที่สุดและสะท้อนพฤติกรรมบริโภคของประชากรส่วนใหญ่ในมหาวิทยาลัย จึงนับเป็นตัวแทนที่เหมาะสมสำหรับการคำนวณเชิงระบบ โดยผลการดำเนินงานนี้ถูกรายงานภายใต้ โครงการสำนักงานสีเขียว (Green Office Program) เพื่อยืนยันความโปร่งใส ตรวจสอบได้ และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับเป้าหมาย SDG 2 ขจัดความหิวโหย และ SDG 12 การผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน อย่างเป็นรูปธรรม In 2024, the university implemented a structured system to track food-waste volumes, designating the main canteen as the pilot site and campus hub for waste management. The results showed a total of 2.765 tons of food waste, calculated based on the full-time student and staff population present on working days	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/428	หน่วยงานอาคารสถานที่และ บริการ, กองบริการ การศึกษา, งานเจ้าหน้าที่, สำนักงาน อธิการบดี Division of Building and Grounds Services, Division of Educational Services, Personnel Section, Office of the President

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
	<i>The university population excludes:</i> • <i>University visitors</i> • <i>Special program students / part-time staff</i> • <i>Students or staff who work remotely and do not come to the university campus</i>		(Monday-Friday), totaling 7,515 people, comprising 6,671 students and 844 staff members, resulting in an average of 0.000368 tons per person per year. Although the main canteen served as the pilot site, it was also the university's largest food consumption venue and reflected the eating behaviors of the majority of the university population, making it an appropriate representative for systematic calculations. The results were reported under the Green Office Program to ensure transparency, verifiability, and continuous improvement, demonstrating concrete alignment with SDG 2 (Zero Hunger) and SDG 12 (Responsible Consumption and Production).		

2.3 Student hunger (19.20%)

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.3.1 สูงสุด 3 คะแนน: - มี = 1 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 4.80%	Student food insecurity and hunger Year: 2024 ความไม่มั่นคงด้านอาหารและความหิวโหย ของนักศึกษาในมหาวิทยาลัย - Have a programme in place on student food insecurity. <i>*ความไม่มั่นคงทางอาหาร = สถานการณ์ที่ขาดการเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการในปริมาณที่เพียงพอและราคาไม่แพง</i> <i>*Food insecurity = a situation in which there is a lack of access to sufficient, nutritious, and affordable food.</i>	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีได้ดำเนินมาตรการช่วยเหลือนักศึกษาที่เผชิญภาวะความไม่มั่นคงทางอาหารอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง โดยอาศัยความร่วมมือจากแหล่งทุนมากกว่า 10 แหล่ง อาทิ มูลนิธิพระพุทธรบาทพลวง มูลนิธิย้างโรงปูนผู้หนึ่งสหกรณ์เครดิตยูเนียน ตลอดจนทุนการศึกษาของมหาวิทยาลัยเอง โดยในปี 2567 มีนักศึกษาได้รับทุนรวมทั้งสิ้น 119 ทุน คิดเป็นมูลค่ากว่า 510,000 บาท ซึ่งช่วยให้นักศึกษาที่ประสบภาวะขาดแคลนทุนทรัพย์สามารถเข้าถึงอาหารที่เพียงพอและมีคุณค่าทางโภชนาการได้จริง ควบคู่กับมาตรการด้านทุน มหาวิทยาลัยได้ดำเนิน “โครงการแบ่งปันอาหาร” (นาร่อง) โดยนำผลผลิตและวัตถุดิบจากรายวิชาฝึกปฏิบัติและแปลงเกษตรมาแปรรูปเป็นอาหารสดและอาหารพร้อมรับประทาน เพื่อช่วยเหลือนักศึกษาที่ประสบความยากลำบากเร่งด่วนอย่างทันที่ส่งผลให้ความเสี่ยงภาวะหิวโหยลดลง ความเสมอภาคด้านอาหารเพิ่มขึ้น และเอื้อต่อสุขภาวะและความสำเร็จทางการเรียนอย่างยั่งยืน ทั้งนี้ เชื่อมโยงและสนับสนุนเป้าหมาย SDG 2 ขจัดความหิวโหย รวมไปถึง SDG 12 การผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน อีกด้วย The university systematically and continuously implemented measures to support students facing food insecurity, relying on collaboration with more than 10 funding sources, including Phra Phutthabat Phluang Foundation, Nai Hang Rong Poon Phunueng Foundation,	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/394	กองพัฒนา นักศึกษา, คณะเทคโนโลยี การเกษตร Division of Student Development, Faculty of Agricultural Technology

หมายเหตุ : ช่วงเวลาการดำเนินงานตั้งแต่ มกราคม - ธันวาคม 2567 เท่านั้น

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			Credit Union Cooperatives, as well as the university's own scholarships. In 2024, a total of 119 students received scholarships worth over 510,000 baht, enabling financially disadvantaged but well-behaved students to access sufficient and nutritious food. In addition to financial support, the university launched a pilot “Food Sharing Project,” using products and ingredients from practical courses and university farms to prepare fresh and ready-to-eat meals. This initiative provided timely assistance to students in urgent need, reducing the risk of hunger, increasing food equity, and promoting sustainable well-being and academic success, aligning with and support SDG 2 and SDG 12.		

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.3.2 สูงสุด 3 คะแนน: - มี = 1 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 2.40%	Student hunger interventions การแทรกแซงปัญหาความหิวโหยของ นักศึกษา (มาตรการที่มุ่งเข้าไปช่วย แก้ปัญหาความหิวโหยของนักศึกษาอย่าง ตรงจุดแบบต่อเนื่อง) - This indicator has been split into two indicators this year: 2.3.2 Students hunger interventions and 2.3.5 Staff hunger interventions. - Provide interventions to prevent or alleviate hunger among students (e.g. including supply and access to food banks/pantries).	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีขับเคลื่อนมาตรการบรรเทา ความหิวโหยของนักศึกษาอย่างต่อเนื่องภายใต้กรอบแนวคิด “ผลิต-กระจาย-เข้าถึง” โดยนำรายวิชาฝึกปฏิบัติมาทำหน้าที่เป็น ห่วงโซ่อาหารของมหาวิทยาลัยตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ผลผลิตจาก ห้องเรียนครอบคลุมทั้งผักสดและเห็ดครบวงจรจากรายวิชาปลูก พืชไร่นา, ไข่ไก่ จากรายวิชาการผลิตสัตว์ปีกและหลักการเลี้ยงสัตว์ , ลูกพันธุ์ปลา-ปลาขนาดท้องตลาด-ปลาแปรรูป จากรายวิชา เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดและการแปรรูปสัตว์น้ำ, ผักบุ้ง จากรายวิชาฝึกปฏิบัติหลักพืชศาสตร์ รวมถึงถั่วฝักยาวสีม่วงและ กระเจี๊ยบจากรายวิชาหลักการผลิตผัก ด้านการ “กระจาย-เข้าถึง” เน้นให้ทุกคนเข้าถึงอาหารได้จริง และเท่าเทียม มีทั้งการจำหน่ายในราคาย่อมเยาหรือต่ำกว่า ท้องตลาด การแจกจ่ายโดยตรงเพื่อลดภาระค่าใช้จ่ายพื้นที่ และ การขยายจุดจำหน่ายในงานเทศกาลกับจุดกระจายผลผลิตทั่ว มหาวิทยาลัย อีกทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษานำผลผลิตบางส่วน กลับไปประกอบอาหารที่บ้าน เพื่อเพิ่มทางเลือกโภชนาการและ เสริมความมั่นคงทางอาหารรายบุคคล เพื่อให้ระบบเดินหน้าได้อย่างต่อเนื่อง มหาวิทยาลัยได้เพิ่มการ เชื่อมโยงผลผลิตจากห้องเรียนสู่ผู้บริโภคผ่านศูนย์เรียนรู้ตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงด้านการเกษตร โดยมีฐานปลูกผัก- พืชไร่-ไม้ผล ฐานเพาะเห็ด ฐานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการแปรรูป ฐานปศุสัตว์ และฐานจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ขณะเดียวกันยังมี สวัสดิการ “น้ำดื่มฟรี” ทั่วมหาวิทยาลัย โดยติดตั้งตู้ 94 ตู้ใน 28 อาคาร ใช้ระบบกรอง RO ควบคู่การฆ่าเชื้อด้วย UV และ OZONE	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/395	หน่วยงานอาคาร สถานที่และ บริการ, สำนักงาน อธิการบดี, คณะเทคโนโลยี การเกษตร (อนภาพร, วนภาพรรณ อ.วิกันยา, อ.อารยา/ อ.อุมารินทร์) Division of Building and Grounds Services, Office of the President, Faculty of Agricultural Technology

หมายเหตุ : ช่วงเวลาการดำเนินงานตั้งแต่ มกราคม - ธันวาคม 2567 เท่านั้น

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			ที่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ตลอดปี 2567 ให้บริการ 142,638 ลิตร ช่วยลดค่าใช้จ่ายด้านเครื่องดื่มของนักศึกษาและบุคลากร และยกระดับสุขภาวะกับความปลอดภัยด้านอาหารของชุมชนมหาวิทยาลัยโดยรวม The University sustains a “Produce–Distribute–Access” strategy to curb student hunger, positioning practicum courses as an end-to-end food chain. Outputs include leafy greens and mushrooms from Soilless Cultivation; eggs from Poultry Production; fingerlings, market-size fish, and processed fish from Freshwater Aquaculture Technology; water spinach from Crop Science; and purple yardlong beans and okra from Vegetable Production. Access expands via below-market pricing, periodic free distributions, additional points of sale at festivals, and allowing students to take produce home. The Agricultural Learning Center, grounded in the Sufficiency Economy Philosophy, links production to consumers through stations for crops, mushrooms, aquaculture and processing, animal husbandry, and retail. A free drinking-water program runs 94 RO-UV-ozone dispensers in 28 buildings; in 2024 it supplied 142,638 liters, reducing costs and improving campus health and food safety.		

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.3.3 สูงสุด 3 คะแนน: - มี (ทุกจุด จำหน่ายอาหาร) = 1/ - มี (บางจุด) = 0.5 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 4.80%	Sustainable food choices on campus Year: 2024 ทางเลือกอาหารที่ยั่งยืนในมหาวิทยาลัย - Provide sustainable food choices for all on campus, including vegetarian and vegan food.	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจัดให้มีทางเลือกอาหารอย่างยั่งยืนครอบคลุมโรงอาหารหลักทั้งสองแห่ง (ร้านค้า 28 ร้าน) โดยกำหนดให้ร้านอาหารตามสั่งมีเมนูมังสวิรัติและวีแกน และ ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบที่เชื่อถือได้และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ไข่ไก่และผักปลอดสาร/ผักไฮโดรโปนิกส์ เห็ด และผลิตภัณฑ์ประมงจากแหล่งเรียนรู้ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร ตลอดจนวัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยเชื่อมโยงผลผลิตจากรายวิชาฝึกปฏิบัติ เช่น ผักสด ไข่ไก่ เห็ด ปลาสด/ปลาแปรรูป และเครื่องต้มสมุนไพร โดยนำผลผลิตออกจำหน่ายเป็นระยะ พร้อมป้ายระบุแหล่งที่มาทุกครั้ง เพื่อความโปร่งใสด้านความยั่งยืนและการสื่อสารที่ตรวจสอบได้ The university broadened sustainable food choices across its two main canteens (28 vendors) by requiring made-to-order food vendors to offer vegetarian and vegan choices, and by promoting the use of reliable and environmentally friendly ingredients such as chemical-free or hydroponic vegetables, eggs, mushrooms and fishery products sourced from the Faculty of Agricultural Technology's learning centers, as well as seasonal local ingredients. In addition, the university integrated outputs from practical courses including fresh vegetables, eggs, mushrooms, fresh and processed fish, and herbal drinks into periodic on-campus sales with clear sources labeling	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/396	สำนักทรัพยากร และรายได้, คณะเทคโนโลยี การเกษตร (อ.พรชัย, อ.นภาพร, อ.วิกันยา, อ.อารยา/ อ.อุมารินทร์) Business Unit, Faculty of Agricultural Technology

หมายเหตุ : ช่วงเวลาการดำเนินงานตั้งแต่ มกราคม - ธันวาคม 2567 เท่านั้น

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			each time to ensure transparency in sustainability practices and traceable communication.		
2.3.4 สูงสุด 3 คะแนน: - มี (ทุกจุด จำหน่ายอาหาร) = 1/ - มี (บางจุด) = 0.5 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 4.80%	Healthy and affordable food choices Year: 2024 ทางเลือกอาหารเพื่อสุขภาพที่มีราคาไม่แพง - Provide healthy and affordable food choices for all on campus.	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีดูแลนักศึกษาและบุคลากรให้เข้าถึงอาหารที่ดีในราคาจับต้องได้ โดยมีการกำหนดราคาเริ่มต้นที่จานละ 30 บาท ครอบคลุมโรงอาหารหลัก 2 แห่ง (ร้านค้า 28 ร้าน) พร้อมตัวเลือกเพื่อสุขภาพ ได้แก่ เมนูจากพืชเป็นหลัก อาหารมังสวิรัต เมนูทั่วไป เมนูต้ม-นึ่ง-ย่าง อาหารจำพวกผัก/ผลไม้ และเครื่องดื่มทางเลือกน้ำตาลต่ำ ตลอดจน อาหารฮาลาล และเมนูเจตามเทศกาล เพื่อคำนึงถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความเชื่อ นอกจากนี้มหาวิทยาลัยยังขยายการเข้าถึงอาหารให้สะดวกยิ่งขึ้น โดยจัดให้มีจุดจำหน่ายอาหารเพิ่มเติม 14 จุด และตู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มอัตโนมัติ 2 ตู้ อีกทั้งมีการจำหน่ายผ่านงานออกร้านและตลาดนัดประจำปี เช่น “สวนบ้านแก้วแฟร์” และ “งานวันลอยกระทง” นำผลผลิตของนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตร เช่น ข้าวโพดย่าง ปลาอย่าง และน้ำสมุนไพร ตลอดจนเครื่องดื่มสมุนไพร “ผาง” เพื่อสุขภาพภายใต้แบรนด์ “สวนบ้านแก้ว” RBRU Herb Shot มาจำหน่ายในราคาเยออย่างต่อเนื่อง The university ensured that students and staff could access to nutritional and affordable food by setting a starting price of 30 baht per dish across the two main canteens (28 food vendors). Health-oriented choices included plant-based and vegetarian dishes, boiled-steamed-grilled menus, vegetable and fruit selections,	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/397	สำนักทรัพยากร และรายได้, คณะเทคโนโลยี การเกษตร (อ.พรชัย, อ.นภาพร, อ.วิกันยา, อ.อารยา/ อ.อุมารินทร์) Business Unit, Faculty of Agricultural Technology

หมายเหตุ : ช่วงเวลาการดำเนินงานตั้งแต่ มกราคม - ธันวาคม 2567 เท่านั้น

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			and reduced-sugar drinks, as well as halal food and seasonal vegetarian menus, reflecting cultural and religious diversity. In addition, the university expanded food accessibility by establishing 14 additional food points and 2 vending machines and operated pop-up stalls at annual events such as “Suan Ban Kaew Fair” and “Loy Krathong Festival”, featuring student-produced foods from the Faculty of Agricultural Technology, including grilled corn, grilled fish, herbal drinks, and “Fang Herbal Drink” under “Suan Ban Kaew” brand (RBRU Herb Shot) offered continuously at affordable prices.		

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.3.5 สูงสุด 3 คะแนน: - มี = 1 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 2.40%	Staff hunger interventions Year: 2024 การแทรกแซงปัญหาความหิวโหยของ พนักงาน (มาตรการหรือโครงการที่มหาวิทยาลัยจัด ขึ้นเพื่อ ป้องกันหรือบรรเทาความหิวโหย และเพิ่มความมั่นคงทางอาหาร ให้กับ บุคลากร อาจารย์ เจ้าหน้าที่ ลูกจ้างประจำ และชั่วคราว ที่จัดขึ้นอย่างต่อเนื่อง) - Provide interventions to prevent or alleviate hunger among members of staff (e.g. including supply and access to food banks/pantries).	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยดำเนินมาตรการช่วยเหลือด้านอาหารสำหรับ บุคลากร โดยมีการจำหน่ายผลผลิตจากรายวิชาฝึกปฏิบัติ ในราคา ย่อมเยาหรือต่ำกว่าท้องตลาด เช่น ผักสลัด-เห็ดจากรายวิชาปลูก พืชไร้ดิน; ไข่ไก่จากรายวิชาการผลิตสัตว์ปีกและหลักการเลี้ยงสัตว์; ลูกพันธุ์ปลา/ปลาขนาดท้องตลาด/ปลาแปรรูปจากรายวิชา เทคโนโลยีเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดและการแปรรูป; ผักบุ้งจากรายวิชา ฝึกปฏิบัติหลักพืชศาสตร์; ถั่วฝักยาวสีม่วงและกระเจียบจาก รายวิชาหลักการผลิตผัก; ชะอมและข้าวโพดจากรายวิชาเตรียมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีการเกษตรและรายวิชาสรีระวิทยา พืช พร้อมการแจกจ่ายโดยตรงเป็นระยะ เพื่อบรรเทาค่าใช้จ่าย ทันทที และขยายจุดจำหน่ายในงานเทศกาล/จุดกระจายทั่ว มหาวิทยาลัย โดยอาศัยฐานผลิต-แปรรูปของศูนย์เรียนรู้ตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงด้านการเกษตรให้เข้าถึงได้สะดวก ใกล้ที่ทำงาน นอกจากนี้มี สวัสดิการน้ำดื่มฟรี ตลอดปี 2567 ติดตั้ง 94 ตู้ใน 28 อาคาร ให้บริการรวม 142,638 ลิตร ช่วยลด ค่าใช้จ่ายด้านเครื่องดื่มของบุคลากรอย่างมีนัยสำคัญ ทั้งนี้มี ขั้นตอนคัดกรองกรณีเดือดร้อนด้านอาหารของบุคลากร ผ่าน หน่วยงานต้นสังกัดเพื่อรับการช่วยเหลือแบบเร่งด่วนเป็นรายกรณี The university implemented food assistance measures for staff by offering products from practical courses at affordable or below-market prices, including salad greens and mushrooms, eggs, fingerlings and market-size fish, processed fish, water spinach, purple yard long beans, okra, cha-om and corn. The university	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/398	หน่วยงานอาคาร สถานที่และ บริการ, สำนักงาน อธิการบดี, คณะเทคโนโลยี การเกษตร (อ.นภาพร, อ.นภาพรณ อ.วิกันยา, อ.อารยา/ อ.อุมารินทร์) Division of Building and Grounds Services, Office of the President, Faculty of Agricultural Technology

หมายเหตุ : ช่วงเวลาการดำเนินงานตั้งแต่ มกราคม - ธันวาคม 2567 เท่านั้น

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			also held periodic free distributions to provide immediate cost relief and added sale points at festivals and campus hubs, leveraging the production and processing bases of the Sufficiency Economy Agricultural Learning Center to ensure convenient access near workplaces. Additionally, free drinking water welfare was provided throughout 2024 with 94 water dispensers installed in 28 buildings, delivering 142,638 liters and significantly reducing staff beverage expenses. Furthermore, there was a screening process for staff facing food insecurity, coordinated through their respective units to provide urgent, case-by-case assistance.		

2.4 Proportion of graduates in agriculture and aquaculture including sustainability aspects (19.20%)

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.4.1 สูงสุด 3 คะแนน: - มี = 1 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 19.20%	Indicator: Proportion of graduates in agriculture and aquaculture สัดส่วนของผู้สำเร็จการศึกษาสาขาวิชาเกษตรกรรมและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ - Number of graduates This is the total headcount number of graduates at all levels (ISCED 6, 7, or 8) from your institution in year 2024. - Number of graduates from agriculture and aquaculture courses including sustainability aspects This is the total headcount number of graduates at all levels (ISCED 6, 7, or 8) who were studying any aspect of food sustainability within an agricultural and aquaculture course and successfully completed the course in year 2024. This is a subset of the total number of graduates.	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	ในปีการศึกษา 2567 มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มีผู้สำเร็จการศึกษาทุกระดับ จำนวน 1,316 คน แบ่งเป็นผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรด้านการเกษตร การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับความยั่งยืนของอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 92 คน คิดเป็นร้อยละ 6.99 ของผู้สำเร็จการศึกษาทุกระดับ โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้ ระดับปริญญาตรี จำนวน 90 คน 1. สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ จำนวน 37 คน 2. สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร จำนวน 32 คน 3. สาขาวิชาเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ จำนวน 13 คน 4. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 8 คน ระดับปริญญาโท จำนวน 2 คน 1. สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร จำนวน 2 คน In the academic year 2024, the university awarded degrees to 1,316 graduates at all levels. Of these, 92 completed programs in Agriculture, Aquaculture, or fields related to Food Sustainability accounting for 6.99% of all graduates. The breakdown was as follows: Bachelor's degree: 90 graduates 1. Agricultural Science: 37 graduates 2. Agricultural Technology: 32 graduates	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/399	กองบริการการศึกษา Division of Educational Services

หมายเหตุ : ช่วงเวลาการดำเนินงานตั้งแต่ มกราคม - ธันวาคม 2567 เท่านั้น

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			3. Aquaculture Technology: 13 graduates 4. Food Science and Technology: 8 graduates Master's degree: 2 graduates 1. Agricultural Technology: 2 graduates		

2.5 National hunger (19.20%)

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.5.1 สูงสุด 3 คะแนน: - มี = 1 (ฟรี), 0.25 (จ่ายเงิน) - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 4.80%	Access to food security knowledge Year: 2024 การเข้าถึงความรู้เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร - Provide access on food security and sustainable agriculture and aquaculture knowledge, skills or technology to local farmers and food producers	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีมีโครงการได้ถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีการผลิต-แปรรูป-ความปลอดภัยอาหารแก่เกษตรกรและผู้ผลิตอาหารในพื้นที่จันทบุรี-ตราด โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย ผ่านการเรียนรู้เชิงปฏิบัติที่ครอบคลุมทั้งห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบ การยืดอายุ บรรจุภัณฑ์ ฉลากและโภชนาการ ไปจนถึงการติดตามย้อนกลับตามหลัก GMP เบื้องต้น ทั้งนี้มีตัวอย่างการดำเนินงานที่สะท้อนผลลัพธ์เชิงรูปธรรม ได้แก่ การพัฒนานวัตกรรมสมุนไพรชะมวง-กระวานจนได้สูตรพร้อมจำหน่าย 2 สูตร การฝึกแปรรูปเนื้อสัตว์ระดับครัวเรือนที่บ้านท่าช้าง หลักสูตร “เห็ดเศรษฐกิจ” ที่บางสระแก้ว และการถ่ายทอดการแปรรูปประจำที่ช้างทูน จ.ตราด พร้อมกันนี้ ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมเกษตรและอาหารภาคตะวันออก ของมหาวิทยาลัยทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและทดสอบด้านความปลอดภัยและคุณภาพ เพื่อให้ความรู้ที่ถ่ายทอดสามารถนำไปใช้จริงได้ทันที	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/400	อ.เดือนรุ่ง, อ.พรชัย, อ.พิกุล, ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมเกษตรและอาหารภาคตะวันออก คณะเทคโนโลยีการเกษตร, อ.อรรษา, อ.เสาวภา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมายเหตุ : ช่วงเวลาการดำเนินงานตั้งแต่ มกราคม - ธันวาคม 2567 เท่านั้น

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			ผลจากการดำเนินงานตลอดปี 2567 ทำให้ผู้ผลิตอาหารและเกษตรกรอย่างน้อย 80 คนเข้าถึงทักษะที่สามารถประยุกต์ใช้ได้ทันที เกิดต้นแบบผลิตภัณฑ์พร้อมจำหน่ายไม่น้อยกว่า 5 รายการ (เช่น ผลิตภัณฑ์สมุนไพร 2 รายการ และผลิตภัณฑ์จากกระถาง 3 รายการ) ซึ่งเอื้อต่อการผลิตอาหารปลอดภัยในครัวเรือน ลดค่าใช้จ่าย และต่อยอดสู่รายได้ของชุมชน The University provided no-cost, hands-on training for farmers and food producers in Chanthaburi and Trat, covering the full food chain from raw-material selection and shelf-life extension to packaging, labeling, nutrition, and basic GMP traceability. Results included two market-ready herbal formulations featuring chamuang (<i>Garcinia cowa</i>) and cardamom; household-scale meat-processing training in Ban Tha Chang; a commercial mushroom production course in Bang Sa Kao; and salak (snake fruit) processing in Chang Thun, Trat Province. The University's Agricultural and Food Product Quality Analysis Center offered safety and quality testing and advisory services to enable immediate uptake. Over 2024, at least 80 participants gained practical skills and produced at least 5 market-ready prototypes (2 herbal and 3 salak products), supporting safer household food production, cost savings, and new community income.		Eastern Agricultural and Food Innovation Research and Development Center, Faculty of Agricultural Technology, Faculty of Science and Technology

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.5.2 สูงสุด 3 คะแนน: - มี = 1 (ฟรี), 0.25 (จ่ายเงิน) - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 4.80%	Events for local farmers and food producers Year: 2024 กิจกรรมเพื่อเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่น - Provide events for local farmers and food producers to connect and transfer knowledge.	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจัดงาน “Sustainable Local Development (S.L.D.) – RBRU Innovation Fair 2567” ภายใต้แนวคิด “นวัตกรรมสร้างสรรค์ท้องถิ่นสู่อนาคต” เป็นเวทีสาธารณะไม่เก็บค่าใช้จ่ายสำหรับเกษตรกรและผู้ผลิตอาหาร เพื่อนำเสนอผลงานและนวัตกรรมที่ต่อยอดจากการถ่ายทอดองค์ความรู้ของมหาวิทยาลัยตามยุทธศาสตร์ราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น งานจัดขึ้นระหว่างวันที่ 11-13 กันยายน 2567 ณ จันทบุรีฮอลล์ ชั้น 2 ศูนย์การค้าเซ็นทรัล จันทบุรี มีผู้เข้าร่วมรวม 3,763 คน ทำหน้าที่เป็น “สะพานเชื่อม” ครอบคลุมตั้งแต่การเรียนรู้เชิงเทคนิค การยกระดับมาตรฐานความปลอดภัย คุณภาพและบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการเชื่อมโยงการตลาด ครอบคลุมชุมชนจาก 21 ตำบลใน 21 อำเภอ ของจังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นคือเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย-ภาครัฐ-เอกชน-วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการสามารถยกระดับมาตรฐานสินค้าและบรรจุภัณฑ์ พร้อมเชื่อมโยงสู่การจำหน่ายจริง โดยมีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้รับการพัฒนาและผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) วางจำหน่ายแล้ว อาทิ แบรินด์ “เกวียนนิยม” จากอำเภอขลุง “ของซั่มเร” จากอำเภอบ่อไร่ และ “ข้าวตังเบรคแตก” จากอำเภอแก่งหางแมว ซึ่งปลอดภัยและมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/401	สำนักบริการวิชาการ Office of Academic Services

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			The University hosted the “Sustainable Local Development (S.L.D.) – RBRU Innovation Fair,” a free public platform for farmers and food producers under the theme “Local Innovation for the Future.” Held 11–13 September at Chanthaburi Hall, Central Chanthaburi, it drew 3,763 attendees and connected technical learning, food safety, quality and packaging standards, and market linkages. Communities from 21 subdistricts across 21 districts in Rayong, Chanthaburi, and Trat took part. Outcomes included partnerships among the University, government, industry, and community enterprises; upgraded product and packaging standards; and tangible market access. Several community products refined through the fair and approved by the Thai FDA are already on sale, including “Kwian Niyom” (Khlung), “Chong Sam Re” (Bo Rai), and “Khao Tang Break Taek” (Kaeng Hang Maeo), meeting recognized safety and quality benchmarks.		

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.5.3 สูงสุด 3 คะแนน: - มี = 1 (ฟรี), 0.25 (จ่ายเงิน) - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 4.80%	University access to local farmers and food producers Year: 2024 มหาวิทยาลัยเข้าถึงเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่น - Provide access to university facilities (e.g. labs, technology, plant stocks) to local farmers and food producers to improve sustainable farming practices.	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ให้ความสำคัญกับการสนับสนุนเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่น ผ่านศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมสินค้าเกษตรและอาหารภาคตะวันออก ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้และให้คำปรึกษา พร้อมบริการวิเคราะห์คุณภาพผลผลิตด้วยเทคนิคทันสมัย เช่น การตรวจวิเคราะห์ความอ่อน-แก่ของทุเรียนโดย FT-NIR Spectroscopy เพื่อออกใบรับรองช่วยเกษตรกรวางแผนการเก็บเกี่ยวและจำหน่ายผลผลิต ลดการสูญเสียอาหาร และรับประกันคุณภาพผลผลิต ในปี 2567 มีเกษตรกรเข้ารับบริการ 156 ราย ตรวจตัวอย่าง 235 ตัวอย่าง นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยยังจัดฝึกอบรมและให้คำปรึกษาด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแก่เกษตรกรและผู้ผลิตอาหารกว่า 300 ราย โดยบริการทั้งหมดไม่เสียค่าใช้จ่าย กิจกรรมเหล่านี้ส่งเสริมการเข้าถึงเทคโนโลยีการเกษตร สร้างความมั่นคงทางอาหาร ลดการสูญเสียอาหาร และสนับสนุนการผลิตอาหารอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับ SDG 2 ขจัดความหิวโหย รวมไปถึง SDG 12 การผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน อีกด้วย The university provided free trainings and advisory services on food quality and safety to more than 300 farmers and producers. These efforts expanded access to agricultural technology, strengthened food security, reduced food loss, and fostered sustainable food production, aligning with SDG 2 (Zero Hunger) and SDG 12 (Responsible Consumption and Production).	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/404	ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมเกษตรและอาหารภาคตะวันออก (คณะเทคโนโลยีการเกษตร) Eastern Agricultural and Food Innovation Research and Development Center (Faculty of Agricultural Technology)

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			Moreover, the University also strengthened support for local farmers and food producers through the Eastern Agricultural and Food Innovation Research and Development Center, a hub for learning, consulting, and advanced quality testing. The services included durian maturity assessment using FT-NIR Spectroscopy, with certificates that helped farmers plan harvest and sales, reduced food loss, and assured product quality. In 2024, the center served 156 farmers and analyzed 235 samples.		

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.5.4 สูงสุด 3 คะแนน: - มี = 1 - หลักฐาน = 1 - เผยแพร่ = 1 สัดส่วน 4.80%	Sustainable food purchases Year: 2024 การจัดซื้ออาหารอย่างยั่งยืน - Prioritise purchase of products from local, sustainable sources.	มกราคม – ธันวาคม 2567 January – December 2024	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีโดยกิจการเพื่อสังคมสวนบ้านแก้ว เล็งเห็นความสำคัญของนโยบายจัดซื้อวัตถุดิบอาหารจากท้องถิ่นอย่างยั่งยืน ผ่านโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์จากผางด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยโครงการนี้มุ่งเน้นการพัฒนาและผลิต “เจลลี่ผาง” (Fang Jelly) ซึ่ง เป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อสุขภาพที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรท้องถิ่น เพื่อยกระดับความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนเกษตรกรรายย่อยและลดความขัดแย้งคน-ช้าง ด้วยระบบเกษตรป่าครอบครัวที่ปลูก “ผาง” ซึ่งเป็นพืชที่ช้างป่าไม่กิน ผสานกับพืชอาหารหลักของชุมชนวิสาหกิจชุมชนรักษช้าง รักป่า ตะวันออก อันนำไปสู่การอยู่ร่วมกับช้างป่าอย่างสมดุลและการใช้ประโยชน์พื้นที่อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ทางมหาวิทยาลัยได้จัดซื้อวัตถุดิบหลักในการผลิตเจลลี่ผางจากเกษตรกรในจังหวัดจันทบุรี เพิ่มเติม ได้แก่ “มังคุด” จาก กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกมังคุดแปลงใหญ่ ตำบลคมบาง อำเภอมะนัง, “เลมอน” จาก กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกเลมอนในอำเภอมะนัง เช่น สวนเลมอนจันทร์ ออร์แกนิก, “น้ำผึ้ง” จาก วิสาหกิจชุมชนสวนป่าโก่งกวางเกษตรอินทรีย์ อำเภอมะนัง การรับซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ ส่งผลให้เกิดการสร้างรายได้หมุนเวียนในท้องถิ่น และเสริมความมั่นคงทางอาหารตลอดจนส่งเสริมการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และภาคการผลิตท้องถิ่น	https://sdg.ru.ac.th/project/detail/405	สำนักทรัพยากร และรายได้ (กิจการเพื่อสังคม) Business Unit (Social Enterprise)

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่ เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			ทั้งนี้ เจลลี่ฝางถูกพัฒนาให้ “เดินตามรอยความสำเร็จ” ของผลิตภัณฑ์ RBRU Herb Shot ซึ่งได้รับ “รางวัลผลิตภัณฑ์สมุนไพรคุณภาพ ประเภท Premium Herbal Products Sustainable” จากกรมการแพทย์แผนไทย กระทรวงสาธารณสุขอีกด้วย The university implemented a sustainable local first procurement policy for campus food. Vendors and units are encouraged to buy first from smallholder farmers to strengthen the local circular economy, reduce transport impacts, and support food security. A flagship is Suan Ban Kaew’s creative economy project that develops Fang Jelly, a sappanwood based health product that adds value to local resources and supports family agroforestry within the Love Elephants, Love the Eastern Forests approach. Interplanting sappanwood, which wild elephants do not eat, with staple crops helps reduce human and elephant conflict and stabilizes livelihoods. Inputs are sourced in Chanthaburi: mangosteen from the Large Plot Growers Group in Khom Bang, lemons from producers in Mueang District such as Chan Lemon Organic, and honey from the Organic Mangrove Forest Agriculture Community Enterprise. Building on the award winning RBRU Herb Shot, the University is widening community sourced inputs.		