

ĐẠO ĐỨC DOANH NGHIỆP - YẾU TỐ TIỀN ĐỀ CHO HÀNH VI GIẢM THIỂU LÃNG PHÍ THỰC PHẨM TẠI DOANH NGHIỆP VIỆT NAM

CORPORATE ETHICS - THE PRELIMINARY FACTOR FOR FOOD WASTE REDUCTION BEHAVIOR IN VIETNAMESE ENTERPRISES

Ngày nhận bài: 01/05/2025

Ngày nhận bản sửa: 14/06/2025

Ngày chấp nhận đăng: 12/10/2025

Trần Thị Trang[✉]

TÓM TẮT

Với sự phát triển không ngừng của nền kinh tế tiêu dùng, các hoạt động sản xuất và cung cấp dịch vụ, đặc biệt trong lĩnh vực thực phẩm ngày càng trở nên phổ biến và đóng vai trò quan trọng đối với sự tăng trưởng của mỗi quốc gia. Tuy nhiên, đi kèm với quá trình này là các tác động tiêu cực lên môi trường và hệ sinh thái, và trong lĩnh vực thực phẩm là sự thất thoát và lãng phí lượng thức ăn ở cả mức độ doanh nghiệp và hộ gia đình mỗi năm. Bài viết đi vào phân tích thực trạng hiện tại về vấn đề lãng phí thực phẩm trong doanh nghiệp ở Việt Nam, qua đó trình bày các thách thức và cơ hội làm cơ sở để đưa ra các đề xuất cải thiện tình hình này. Sự phối hợp giữa doanh nghiệp và chính phủ là cần thiết để đưa hành vi giảm thiểu lãng phí thực phẩm vào trong thực tiễn và tạo một tiền đề vững chắc cho sự phát triển bền vững trong tương lai. Ngoài ra, hành vi của doanh nghiệp đối với vấn đề lãng phí thực phẩm phụ thuộc vào mức độ đạo đức của doanh nghiệp đó, thể hiện qua độ nhận thức của mỗi cá nhân trong hệ thống điều hành và văn hóa công ty.

Từ khóa: Đạo đức doanh nghiệp; Hành vi giảm thiểu; Lãng phí thực phẩm; Phát triển bền vững.

ABSTRACT

With the continuous development of the consumer economy, production and service activities, especially in the food sector, are becoming more and more popular and play an important role in the growth of each country. However, this process is accompanied by negative impacts on the environment and ecosystem, and in the food sector, it is the occurrence of food loss and waste at both the business and household levels each year. This article analyzes the current situation of food waste in businesses in Vietnam, thereby presenting challenges and opportunities which act as a basis for making recommendations to improve this situation. Coordination between businesses and the government is necessary to put food waste reduction behavior into practice and create a solid foundation for sustainable development in the future. In addition, a company's behavior towards food waste depends on its level of corporate ethics, which is reflected in the awareness of each individual in the company's management system and culture.

Keywords: Corporate ethics; Reduction behavior; Food waste; Sustainable development.

1. Giới thiệu

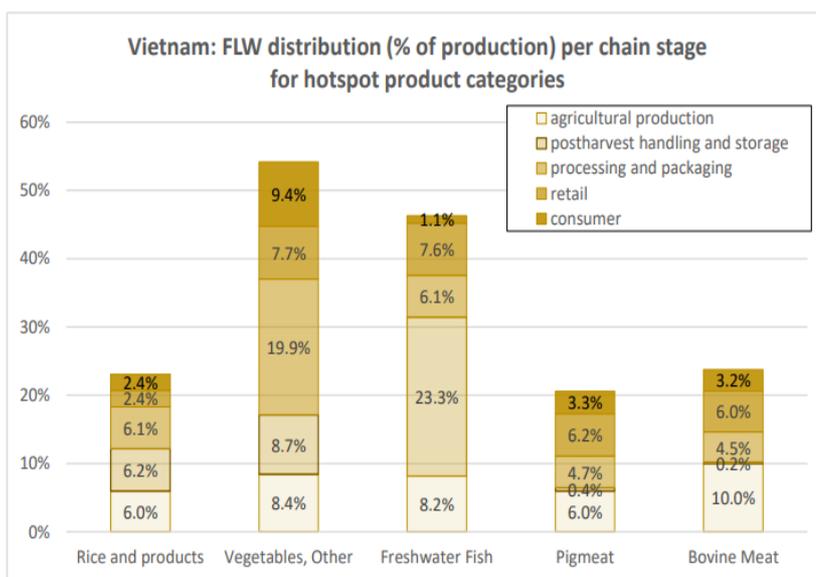
Theo số liệu thống kê trong Báo cáo Chỉ số lãng phí thực phẩm của Liên hợp quốc, năm 2022 tổng lượng thực phẩm bị lãng phí trên toàn cầu là 1.052 triệu tấn, trong đó có đến 631

triệu tấn đến từ hoạt động sinh hoạt của các hộ gia đình. Thoạt nhìn có thể thấy các doanh nghiệp có tác động không đáng kể vào vấn đề lãng phí thực phẩm và chính phủ nên tập trung nhiều hơn vào giải quyết vấn đề này ở góc độ

hộ gia đình. Tuy nhiên, trong báo cáo trên, Liên hợp quốc cũng chỉ ra những hạn chế trong việc thu thập dữ liệu của các doanh nghiệp, cụ thể là các doanh nghiệp bán lẻ và cung cấp dịch vụ về thức ăn. Ví dụ như sự khác biệt về các tiểu ngành trong lĩnh vực bán lẻ và dịch vụ thức ăn giữa các quốc gia dẫn đến việc thống nhất một thang đo chuẩn có thể bỏ sót nhiều doanh nghiệp trong lĩnh vực này.

Điều này dẫn đến số liệu của các doanh nghiệp sẽ có phần thấp hơn đáng kể so với thực tế, làm cho nhiều người cảm thấy tác động của doanh nghiệp lên vấn đề lãng phí thực phẩm không đáng nói bằng tác động của người tiêu dùng trong hộ gia đình. Tuy có sự thiếu hụt trong phương pháp thu thập thông tin và đánh giá tình trạng lãng phí thực phẩm thừa ở góc

độ doanh nghiệp so với góc độ cá nhân như đã đề cập đến ở báo cáo của Liên hợp quốc, một nghiên cứu khác cho thấy ở các quốc gia đang phát triển như Việt Nam, sự lãng phí thực phẩm có phần phổ biến hơn ở giai đoạn đầu chuỗi cung ứng so với bước tiêu dùng sản phẩm (Akkerman và Cruijssen, 2024). Cũng theo một bài nghiên cứu tổng hợp từ Huang và cộng sự (2021), nhiều tác giả đang đánh giá thấp mức độ lãng phí thực phẩm của doanh nghiệp, cụ thể là doanh nghiệp bán lẻ, so với người tiêu dùng trong khi thực tế lại chứng minh điều ngược lại. Một nghiên cứu khác về tình hình lãng phí thực phẩm tại Việt Nam cũng đã chỉ ra các hoạt động khác đến từ doanh nghiệp và cơ sở sản xuất có đóng góp đáng kể đến tổng lượng thức ăn bị hao hụt bên cạnh người tiêu dùng (Hình 1).



Hình 1. Tỷ lệ thức ăn (trên tổng lượng sản xuất) bị lãng phí trong từng bước của chuỗi cung ứng ở 5 hạng mục thực phẩm chính

Nguồn: Axmann và cộng sự (2022)

Người tiêu dùng thuộc bước cuối cùng của chuỗi cung ứng thực phẩm và trước đó phải có các hoạt động thu hoạch, sản xuất, chế biến và cung cấp dịch vụ và các hoạt động này thường được thực hiện bởi các doanh nghiệp. Quá trình này đã tạo ra một lượng thực phẩm thừa

đáng kể. Đối với các sản phẩm từ gạo, các cơ sở thu hoạch và chế biến hay nói cách khác là doanh nghiệp sản xuất có tác động lớn nhất trong tổng lượng thực phẩm bị hao hụt (6% ở giai đoạn thu hoạch, 6,2% ở giai đoạn lưu trữ và 6,1% ở giai đoạn chế biến, đóng gói).

Tương tự, đối với các sản phẩm như rau củ và cá, công đoạn lưu trữ và chế biến cũng tạo ra lượng lãng phí cao nhất. Tuy nhiên, với các sản phẩm về thịt lợn, thịt bò, các doanh nghiệp bán lẻ như siêu thị, tạp hóa có tỷ lệ lãng phí lớn hơn các doanh nghiệp sản xuất. Tuy nhiên, có thể thấy tỷ lệ lãng phí của người tiêu dùng không bao giờ là lớn nhất trong cả 5 loại thực phẩm, cho thấy vai trò của doanh nghiệp và của người tiêu dùng là như nhau trong việc giải quyết vấn đề lãng phí thực phẩm hiện tại.

Các phân tích trên cho thấy việc nghiên cứu về các yếu tố có thể gây ảnh hưởng tích cực đến hành vi giảm thiểu lãng phí thực phẩm trong doanh nghiệp bên cạnh người tiêu dùng là cần thiết để nhìn nhận bức tranh lãng phí lương thực một cách toàn diện hơn và là cơ sở cho sự thay đổi trong chính sách hiện hành sát với thực tế hơn. Tuy nhiên, ở bối cảnh nghiên cứu hiện tại, các tác giả thường đi vào phân tích chủ yếu về yếu tố nguồn lực của doanh nghiệp, đưa ra các đề xuất liên quan đến cải tiến chiến lược hay đầu tư vào công nghệ sản xuất và tái chế thay vì tập trung vào cơ chế tâm lý và cảm nhận đạo đức của các doanh nghiệp đó (Somlai, 2023; Filimonau và Delysia, 2019). Một bài nghiên cứu khác đã đề cập đến yếu tố tâm lý bên cạnh nguồn lực doanh nghiệp khi phân tích nhân tố ảnh hưởng đến hành vi giảm lãng phí thực phẩm nhưng lại trình bày một cách gián tiếp thông qua tác động của khách hàng hay các bên liên quan (Aramyan và cộng sự, 2021). Các nhân tố về nguồn lực, tác động bên ngoài (kinh tế, xã hội, người tiêu dùng, luật pháp) là những chủ đề chính trong các bài nghiên cứu về hành vi giảm thiểu lãng phí thực phẩm của doanh nghiệp (Gao và cộng sự, 2021). Do đó, để mang lại đóng góp mới cho kho tàng nghiên cứu hiện tại về vấn đề lãng phí thực phẩm ở phạm vi doanh nghiệp, bài viết lựa chọn phân tích một yếu tố mang tính nội tại cao, đó là đạo đức doanh nghiệp. Đạo đức doanh nghiệp tuy mang tính đặc trưng cho mỗi doanh nghiệp nhưng vẫn chịu tác động bởi

yếu tố ngoại tác như nhận thức cá nhân và hệ thống luật pháp, qua đó cung cấp một bức tranh toàn diện hơn về thực trạng tại Việt Nam liên quan đến vấn đề lãng phí thực phẩm. Bài viết qua đó đề xuất các hướng phát triển cho các chính sách liên quan đến việc cải thiện tình hình lãng phí hiện nay cũng như nâng cao nhận thức của doanh nghiệp đối với các tác nhân bên ngoài, qua đó làm gia tăng mức độ đạo đức doanh nghiệp và cải thiện tình hình lãng phí thực phẩm.

2. Cơ sở lý thuyết và phương pháp nghiên cứu

2.1. Cơ sở lý thuyết

2.1.1. Lãng phí thực phẩm

Lãng phí thực phẩm là sự giảm đi trong tổng lượng thức ăn xuyên suốt quá trình từ lúc thu hoạch đến khi cung cấp sản phẩm cuối cùng đến tay người tiêu dùng và tiếp diễn trong hoạt động tiêu dùng của các hộ gia đình (Farahdiba và cộng sự, 2023). Thông thường, định nghĩa lãng phí thực phẩm trong hệ thống luật pháp tại các quốc gia thường phân biệt rõ giữa quá trình sản xuất nông nghiệp với quá trình phân phối và tiêu thụ các sản phẩm nông nghiệp này (Farahdiba và cộng sự, 2023). Điều này có thể là do sự khác biệt trong tính chất và cách thức lãng phí ở hai quá trình, đối với sản xuất, việc thất thoát thường xảy ra do lãng phí nguyên liệu trong thu hoạch và chế biến, trong khi đó lãng phí trong quá trình phân phối và tiêu dùng nằm ở việc bỏ đi các thực phẩm không sử dụng hết hoặc bị hôi thiu, có chất lượng kém. Bài viết đi vào phân tích thực trạng lãng phí thực phẩm ở doanh nghiệp, bao gồm doanh nghiệp sản xuất và doanh nghiệp cung cấp dịch vụ thức ăn hay dịch vụ bán lẻ, hay nói cách khác phân tích dọc theo chuỗi cung ứng thực phẩm trước giai đoạn tiêu dùng.

2.1.2. Đạo đức doanh nghiệp - yếu tố tiền đề giảm lãng phí thực phẩm

Đạo đức doanh nghiệp có mối liên kết chặt

chế đối với chiến lược của mỗi doanh nghiệp, thể hiện một cách toàn diện chính sách hoạt động của doanh nghiệp đó từ mức độ tuân thủ luật lệ, quản trị nguồn nhân lực, quản trị công ty và mục tiêu, tầm nhìn chung ở hiện tại và trong tương lai (Yashalova và cộng sự, 2021). Theo đó, đạo đức doanh nghiệp có thể được thể hiện dưới dạng một bộ nguyên tắc tóm tắt các quan niệm về hành vi của công ty và cơ chế để thực hiện các quan niệm này. Do đó, đạo đức doanh nghiệp có tính độc đáo và phân biệt doanh nghiệp đó với các doanh nghiệp khác. Bên cạnh đó, yếu tố đạo đức doanh nghiệp còn phụ thuộc vào các yếu tố cá nhân của nhà quản trị doanh nghiệp như: tôn giáo, nhận thức về đạo đức, nền tảng gia đình (Fathallah và cộng sự, 2020). Yếu tố đạo đức doanh nghiệp phản ánh yếu tố đạo đức của từng cá nhân trong bộ phận quản trị và điều này dẫn đến tính độc đáo của yếu tố này giữa các doanh nghiệp khác nhau.

Yếu tố đạo đức doanh nghiệp thể hiện mức độ cảm nhận của mỗi doanh nghiệp về tính đúng, sai trong việc triển khai các chính sách và hoạt động kinh doanh của mình, tác động đến sự phát triển bền vững của mỗi doanh nghiệp (Anshari và cộng sự, 2022). Và vì mức độ cảm nhận này đối với các doanh nghiệp là khác nhau, nên các hành vi bền vững mà doanh nghiệp triển khai cũng sẽ khác nhau. Chẳng hạn đối với doanh nghiệp gia đình, sự khác biệt trong hoạt động lãnh đạo, mục tiêu cũng như hành vi bền vững của các doanh nghiệp này phụ thuộc vào mức độ đạo đức của doanh nghiệp đó, phụ thuộc vào đặc điểm tôn giáo, tôn chỉ và sự kết nối về mặt tinh thần giữa các thành viên trong gia đình và điều này là độc nhất và mang tính đặc trưng cho mỗi gia đình (Astrachan và cộng sự, 2020). Như vậy, yếu tố đạo đức doanh nghiệp được cấu thành bởi đức tin, mục tiêu và nhận thức về đạo đức giữa các thành viên trong bộ phận quản trị và là yếu tố đặc trưng của mỗi doanh nghiệp. Đạo đức doanh nghiệp là một khía cạnh văn hóa thể

hiện các quan niệm, quy cách được cảm nhận và tuân thủ bởi các thành viên của tổ chức và được tăng cường bởi yếu tố lãnh đạo và giao tiếp xã hội (Stevens, 2008). Nói cách khác, đạo đức doanh nghiệp là một phạm trù chung, gắn chặt với yếu tố văn hóa và được cấu thành từ những mảnh ghép riêng là từ mức độ nhận thức đạo đức từ người lãnh đạo và nhân viên.

Vì đạo đức doanh nghiệp là một tổ hợp các sự ảnh hưởng của những tác nhân ngoại tác như luật pháp, nhu cầu của người tiêu dùng, mối quan tâm của xã hội hiện tại, hay nói cách khác là mức độ mà một doanh nghiệp cảm nhận tầm quan trọng của các tác nhân này, nên sự khác biệt trong đạo đức doanh nghiệp sẽ dẫn đến ý định thực hiện hành vi giảm thiểu lãng phí thực phẩm của doanh nghiệp là khác nhau (Roe và cộng sự, 2020). Nhiều nghiên cứu chỉ ra tầm quan trọng của yếu tố đạo đức trong quyết định đầu tư vào phát triển bền vững của nhiều doanh nghiệp trong ngành thực phẩm khi thực hiện các biện pháp giảm thiểu lãng phí thực phẩm sẽ giúp nâng cao cảm nhận của cộng đồng về đạo đức doanh nghiệp (Warshawsky, 2016). Một nghiên cứu khác được thực hiện với các nhà hàng tại Brazil cho biết các chính sách CSR của doanh nghiệp, bao gồm chính sách liên quan đến giảm lãng phí thực phẩm, chịu ảnh hưởng lớn bởi yếu tố đạo đức cảm nhận bởi mỗi doanh nghiệp cộng với hệ thống pháp luật của chính phủ (Silva, 2024). Sự khác biệt giữa mức độ tiếp nhận các hành vi vị môi trường của hai thực thể có thể được giải thích bởi sự khác biệt giữa trình độ văn hóa, cụ thể hơn là trong khía cạnh đạo đức (Wang và cộng sự, 2021).

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Bài viết sử dụng phương pháp thu thập dữ liệu thứ cấp như các nguồn tạp chí uy tín, báo cáo và nghiên cứu có liên quan để thể hiện bức tranh về tình hình lãng phí thực phẩm của doanh nghiệp ở Việt Nam hiện tại. Bài viết không sử dụng dữ liệu sơ cấp vì mục đích của

bài viết này là cung cấp cơ sở để phát triển các đề tài nghiên cứu về hành vi doanh nghiệp đối với vấn đề lãng phí thực phẩm sau này. Nói cách khác, các dữ liệu thứ cấp được thu thập để tái hiện bức tranh tổng quát và đặt ra sự cần thiết của các nghiên cứu sâu hơn, nơi mà các dữ liệu sơ cấp và mô hình nghiên cứu được sử dụng để đưa ra các nhận định cụ thể hơn.

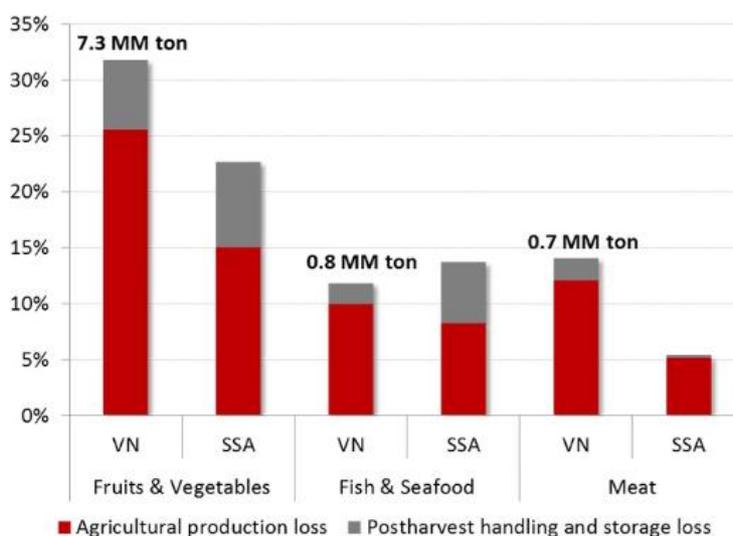
3. Kết quả và thảo luận

3.1. Kết quả nghiên cứu

3.1.1. Thực trạng lãng phí thực phẩm tại doanh nghiệp

Trước khi phân phối đến các đơn vị bán lẻ và doanh nghiệp dịch vụ, thực phẩm sẽ trải qua giai đoạn thu hoạch và sản xuất. Thu hoạch có thể do người nông dân hoặc do chính doanh nghiệp sản xuất trực tiếp thực hiện, nghiên cứu này đi thẳng vào quá trình sản xuất và chế biến của doanh nghiệp. Lượng lãng phí thực phẩm trong quá trình sản xuất các sản phẩm nông nghiệp được ước tính dao động từ 10-30%, chủ yếu đến từ vỏ hay hạt của các loại trái cây, lương thực (Ngo và cộng sự, 2023). Vỏ hay hạt

trái cây, lương thực thường bị bỏ đi trong quá trình sản xuất nhưng các loại thực phẩm này có tiềm năng về dinh dưỡng rất lớn như cám gạo được cho là chứa các chất dinh dưỡng như glu-cô-ze, chất béo và protein (Ngo và cộng sự, 2023). Như vậy, bên cạnh việc sản xuất dựa trên phần “thịt” chính của thực phẩm nông nghiệp, doanh nghiệp có thể phát triển thêm một nhánh sản xuất mới hoặc cung cấp nguyên liệu cho các doanh nghiệp khác để sản xuất dựa trên vỏ và hạt cây, một phần thường bị bỏ đi trong quá trình thu hoạch và chế biến. Điều này phụ thuộc chủ yếu vào môi trường khuyến khích sự sáng tạo và đầu tư của doanh nghiệp vào các hoạt động nghiên cứu của doanh nghiệp. Ngoài ra, doanh nghiệp có thể xem đây là một thị trường ngách khi các loại sản phẩm này vừa tạo sự mới lạ so với thực phẩm thông thường vừa thúc đẩy hình ảnh bền vững của doanh nghiệp trong cộng đồng người tiêu dùng. Và vì đây là thị trường ngách tiềm năng nên doanh nghiệp cũng có thể thu hút hợp tác sản xuất với các doanh nghiệp khác để giảm chi phí và được tập trung hơn vào lĩnh vực kinh doanh của mình.



Hình 2. Cơ cấu tỉ lệ thất thoát thực phẩm nông nghiệp tại Việt Nam (VN) và khu vực Nam Á và Đông Nam Á (SSA) (Đơn vị: % và triệu tấn)

Nguồn: An Nhiên (2021)

Đối với các doanh nghiệp sản xuất các sản phẩm nông nghiệp, một vấn đề lớn liên quan đến lãng phí thực phẩm là sự thất thoát nông sản trong chuỗi cung ứng, đặc biệt là giai đoạn sau thu hoạch và được vận chuyển đến nhà máy chuẩn bị chế biến. Khảo sát của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn năm 2020 cho biết trung bình có 10% nông sản bị lãng phí trước khi đến công đoạn chế biến (An Nhiên, 2021). Tỷ lệ này tăng lên đáng kể trong quá trình sản xuất, như số liệu ở Hình 2. Có thể thấy tỷ lệ thất thoát thực phẩm lớn nhất nằm ở loại thực phẩm rau quả, với hơn 25% thực phẩm bị lãng phí trong quá trình chế biến và hơn 5% lãng phí trong giai đoạn hậu thu hoạch và trước sản xuất. Ngoài ra, tỷ lệ phần trăm thực phẩm nông nghiệp bị lãng phí trong hoạt động sản xuất của các doanh nghiệp tại Việt Nam cao hơn đáng kể so với con số trung bình của khu vực Nam Á và Đông Nam Á, cho thấy điểm hạn chế của các doanh nghiệp sản xuất các sản phẩm nông nghiệp tại Việt Nam hiện tại. Do đó các nghiên cứu về việc nâng cao hiệu quả vận chuyển và sản xuất thực phẩm nông nghiệp là vô cùng cần thiết để giải quyết thực trạng hiện tại.

Tiếp nối giai đoạn sản xuất là các tác vụ liên quan đến việc phân phối sản phẩm đến tay người tiêu dùng, được đảm nhận bởi các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ thức ăn và doanh nghiệp bán lẻ. Theo báo cáo của Liên Hợp Quốc năm 2022, tỷ lệ thực phẩm bị lãng phí từ hoạt động của các doanh nghiệp bán lẻ, dịch vụ thức ăn và hộ gia đình chiếm 19% tổng thức ăn có sẵn để phục vụ khách hàng (United Nations Environment Programme, 2024). Ở các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ thức ăn như nhà hàng, khách sạn, nguyên nhân lớn nhất gây ra lãng phí thực phẩm đó là sự dự đoán không chính xác về nhu cầu của khách hàng, dẫn đến lượng thức ăn được chế biến vượt quá lượng khách hàng mà doanh nghiệp phục vụ do đó dẫn đến dư thừa và thất thoát (Bich Hanh, 2024). Dựa

theo số liệu của VietHarvest, một doanh nghiệp thu gom thực phẩm dư thừa từ các doanh nghiệp dịch vụ và phân phối lại cho người dân, từ năm 2022 đến năm 2024 công ty đã tiếp tế 68.324 bữa ăn và vận chuyển 34.162 kg thực phẩm thừa từ các bãi thu gom về nhà máy. Đây là một nỗ lực đáng được ghi nhận của VietHarvest, tuy nhiên nếu so với con số 19% tổng thức ăn bị lãng phí (khoảng hơn 1 tỉ tấn theo báo cáo của Liên Hợp Quốc), đây vẫn là một con số khá khiêm tốn. Do đó, để giảm thiểu lượng thực phẩm bị lãng phí, bản thân các doanh nghiệp dịch vụ phải có sự thay đổi trong phương pháp dự báo nhu cầu cũng như thực hiện phân loại, tái chế thực phẩm thừa trong chính doanh nghiệp của mình. Sự hạn chế trong hệ thống công nghệ, kỹ thuật trong doanh nghiệp như thiếu hệ thống theo dõi sự lãng phí, kém hiệu quả trong quy trình cung cấp thức ăn đến khách hàng; công nghệ bảo quản thức ăn hạn chế; thiếu hệ thống và cách thức xử lý, tái chế thực phẩm thừa hiện đại, cũng là nguyên nhân dẫn đến tỷ lệ lãng phí thực phẩm tăng cao (Bich Hanh, 2024).

Vì sự đa dạng về mô hình tổ chức trong nhóm các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ thức ăn nên các bài nghiên cứu về vấn đề lãng phí thực phẩm trong lĩnh vực này thường đi sâu vào một loại hình cụ thể. Nghiên cứu trong các căn-tin của trường học tại Việt Nam cho thấy các sản phẩm như sữa và rau quả thuộc nhóm thực phẩm bị lãng phí nhiều nhất (Nguyen và cộng sự, 2023). Nghiên cứu cũng chỉ ra nguyên nhân chính dẫn đến lãng phí thực phẩm đến từ sự thiếu kiến thức và kỹ năng xử lý thực phẩm thừa của các nhân viên làm bếp tại trường học. Bên cạnh đó, số liệu thống kê cho thấy tỷ lệ lãng phí thực phẩm tại trường học là 23% tổng lượng thực phẩm, trong đó các loại thực phẩm như rau củ, trái cây bị lãng phí nhiều nhất. Điều này cho thấy hành vi và tâm lý cũng như sự thiếu kiến thức về lãng phí thực phẩm của học sinh đối với một loại thực phẩm nhất định cũng

là một trong những nguyên nhân gây ra lãng phí thực phẩm ở quy mô trường học. Ở mức độ doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ thức ăn, các nhà hàng và khách sạn cũng như các tổ chức bán lẻ như siêu thị nhận được nhiều sự chú ý của các nhà nghiên cứu. Quy trình, tổ chức doanh nghiệp và kiến thức, kỹ năng của nhân viên trong quá trình chuẩn bị, và sau khi phục vụ các sản phẩm về thực phẩm là các tác nhân chính đối với hành vi giảm lãng phí thực phẩm của doanh nghiệp này (Ng và Sia, 2023; Tran và cộng sự, 2024). Đặc biệt với doanh nghiệp bán lẻ, vấn đề lãng phí thực phẩm phụ thuộc vào mức độ doanh nghiệp quản lý chuỗi cung ứng của mình, từ lúc thu hoạch sản phẩm đến việc lưu kho, đóng gói và vận chuyển đến tay người tiêu dùng (Do và cộng sự, 2019). Ngoài ra, dự báo sự thay đổi trong nhu cầu của người tiêu dùng cũng là yếu tố giúp doanh nghiệp xác định lượng khẩu phần thức ăn chuẩn xác hơn, qua đó làm giảm thực phẩm bị lãng phí sau khi phục vụ (Tran và cộng sự, 2024).

Về phía chính phủ, vào năm 2018, Việt Nam thay đổi Chiến lược quốc gia về quản lý tổng hợp chất thải rắn qua việc thông qua Quyết định số 491/QĐ-TTg. Quyết định này đưa ra những định hướng về việc thu gom, phân loại, tái chế rác thải, đồng thời thiết lập các mục tiêu cụ thể đến năm 2025 liên quan đến rác thải rắn (Nguyen và cộng sự, 2020). Dựa vào quyết định, đến năm 2025 cả nước phải đạt 90% số lượng rác thải rắn được thu gom và xử lý đúng quy trình cũng như ít hơn 30% tổng lượng này không qua phân loại, tái chế mà chỉ được xử lý tại các bãi rác công nghiệp. Nhìn vào Quyết định này của Chính phủ, có thể thấy đây là những mục tiêu, con số đơn thuần mà chưa mang tính bắt buộc phải thực hiện. Thêm vào đó, đa phần các mục tiêu nhắm vào đối tượng hộ gia đình, có mục tiêu cho các doanh nghiệp nhưng chưa mang tính rắn đẽ cao và chỉ mang tính khuyến khích như tất cả các doanh nghiệp bán lẻ như siêu thị,

trung tâm thương mại phải chuyển sang sử dụng túi thân thiện với môi trường. Tuy nhiên đây là mục tiêu đến năm 2025, mà hiện tại các siêu thị, trung tâm thương mại vẫn sử dụng túi ni-lông do các mục tiêu này vẫn nằm ở văn bản mà chưa được ứng dụng vào việc thay đổi luật hiện tại. Thay vì đặt mục tiêu đến năm 2025, nhà nước nên ban hành bộ luật bắt buộc phải sử dụng túi thân thiện với môi trường, áp dụng cho toàn bộ siêu thị, trung tâm thương mại, và có bộ phận thanh tra đến giám sát và bảo đảm các tổ chức này thực hiện đúng quy định trong giai đoạn đầu. Điều này cũng tương tự với doanh nghiệp sản xuất. Quyết định của Chính phủ đặt ra mục tiêu đến năm 2025, 80% lượng thực phẩm thừa từ quá trình sản xuất nông nghiệp phải được tái sử dụng. Nhưng, nếu 80% thực phẩm thừa được tái sử dụng thì có đồng nghĩa với việc 80% doanh nghiệp sản xuất sẽ thực hiện tái sử dụng hay toàn bộ doanh nghiệp sẽ phải thực hiện? Nếu 80% doanh nghiệp phải thực hiện thì đây là con số khuyến khích hay là bắt buộc phải đạt được, vì nếu ban hành luật bắt buộc thì phải áp dụng cho toàn bộ doanh nghiệp sản xuất, không thể có trường hợp 80% doanh nghiệp thực hiện còn 20% không thực hiện. Như vậy việc đặt ra mục tiêu không mang tính thiết thực cao vì nếu mục tiêu không phải áp dụng cho toàn bộ doanh nghiệp thì chỉ có tính khuyến khích, mà khuyến khích thì chưa chắc chắn được doanh nghiệp sẽ thực hiện. Ban hành luật quy định toàn bộ doanh nghiệp phải thực hiện tái sử dụng thực phẩm thừa cùng với một văn bản hướng dẫn quy trình cụ thể là cách để chính phủ vừa bắt buộc vừa khuyến khích doanh nghiệp thực hiện giảm thiểu việc lãng phí thực phẩm.

Về ảnh hưởng của chính sách Nhà nước đến giảm thiểu lãng phí thực phẩm, nghiên cứu đã chỉ ra luật pháp mang tính bắt buộc sẽ tạo một áp lực nhất định đến doanh nghiệp, thay đổi hành vi của doanh nghiệp đối với các vấn đề môi trường cũng như tác động đến thái độ của

doanh nghiệp đối với việc phân loại, xử lý thức ăn thừa, vì việc này trở thành một việc mà doanh nghiệp bắt buộc phải làm (Ng và Sia, 2023). Ngoài ra, các chính sách liên quan đến hướng dẫn và hỗ trợ của chính phủ cũng gia tăng mức độ tự tin vào khả năng của doanh nghiệp để thực hiện các giải pháp làm giảm lãng phí thực phẩm (Ng và Sia, 2023). Ngoài ra, việc đánh thuế cao đối với các doanh nghiệp có rác thải được thu gom tại các bãi chứa công cộng có thể giúp các doanh nghiệp hạn chế việc đổ rác thải, trong đó có thực phẩm thừa, ra ngoài môi trường mà sẽ thực hiện tái chế, tái sử dụng lượng thực phẩm thừa đó (Huang và cộng sự, 2021). Như vậy, việc kết hợp giữa luật pháp quy định rõ ràng hơn cùng với việc nắm bắt tâm lý của doanh nghiệp qua việc ứng dụng các chính sách tác động trực tiếp vào túi tiền của doanh nghiệp là cách chính phủ thay đổi hành vi hiện tại của các doanh nghiệp đối với vấn đề lãng phí thực phẩm.

3.1.2. Nguyên nhân cốt lõi gây ra tình trạng lãng phí thực phẩm ở doanh nghiệp

Một bài nghiên cứu tổng hợp về vấn đề giảm thiểu lãng phí thực phẩm trong chuỗi cung ứng được thực hiện bởi Aramyan và cộng sự (2021) đã trình bày các nguyên nhân chính cho vấn đề này, bao gồm: (1) đặc điểm của thực phẩm và quá trình sản xuất, tiêu dùng; (2) nhân tố xã hội và kinh tế như thói quen và lối sống; (3) hành vi khó thay đổi của người tiêu dùng; (4) ưu tiên cho lợi ích của các bên liên quan thay cho vấn đề môi trường; (5) các nguyên nhân khác như thiếu sót trong quản lý, hệ thống luật lệ hiệu quả, nguồn thông tin hay các nền tảng công nghệ cần thiết. Qua việc tổng hợp và phân tích các nguyên nhân này, bài nghiên cứu đề xuất các giải pháp cho doanh nghiệp, hướng đến sự đổi mới trong nguồn lực, từ công nghệ đến chuỗi cung ứng và marketing. Nhìn ở góc độ tổng quát, có thể thấy sự lãng phí thực phẩm chủ yếu đến từ nguồn lực hạn chế của doanh nghiệp và không

có sự liên quan đến vấn đề đạo đức doanh nghiệp. Tuy nhiên, nếu xem xét kỹ, hai khía cạnh này có mối quan hệ chặt chẽ với nhau, dẫn đến sự cần thiết của yếu tố đạo đức doanh nghiệp đối với hành vi giảm thiểu lãng phí thực phẩm trong doanh nghiệp. Theo Heydari (2024), doanh nghiệp ngại đầu tư vào công nghệ và nguồn lực để triển khai các chính sách giảm thiểu lãng phí thực phẩm do động lực về kinh tế thấp và chi phí sản xuất cao. Yếu tố chi phí và lợi ích cá nhân được xem là nhân tố chính cho việc doanh nghiệp không chịu đổi mới công nghệ và tiếp tục giữ nguyên hiện trạng lãng phí hiện tại. Các chính sách giảm lãng phí thực phẩm thường mang lại lợi ích dài hạn thay vì động lực tài chính ở ngắn hạn, nên cần có sự kết hợp giữa nhận thức môi trường và hệ thống pháp luật hiệu quả để thúc đẩy hành vi bền vững của doanh nghiệp (Biggi và cộng sự, 2024).

Như vậy, có thể thấy việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm là một hoạt động chứa nhiều thách thức và yếu tố đạo đức doanh nghiệp (được hình thành từ nhận thức tự nguyện của doanh nghiệp hay chính sách bắt buộc của chính phủ) là một thành tố giúp doanh nghiệp sẵn sàng bỏ qua cái lợi trước mắt vì sự phát triển bền vững trong tương lai. Theo Lehtokunnas và cộng sự (2020), việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm có thể được xem là một hoạt động mang tính đạo đức và để tạo lập một nền kinh tế tuần hoàn cần phải nâng cao khía cạnh đạo đức của mỗi cá nhân đối với vấn đề thực phẩm thừa. Mức độ đạo đức của cá nhân là thành viên tổ chức thể hiện mức độ đạo đức doanh nghiệp của tổ chức đó, thể hiện qua các chính sách và hành vi vị môi trường (Astrachan và cộng sự, 2020).

Nhìn chung, rào cản đối với việc triển khai các chính sách giảm thiểu lãng phí thực phẩm chủ yếu nằm ở sự thiếu hụt trong nguồn lực của doanh nghiệp và sự kém hấp dẫn về mặt kinh tế của các chính sách này. Do đó, để có thể khuyến

khích doanh nghiệp cần tập trung vào việc khai thác yếu tố đạo đức doanh nghiệp để doanh nghiệp chấp nhận bỏ qua lợi ích trước mắt để đạt được sự bền vững trong tương lai. Trong khi đó, yếu tố đạo đức doanh nghiệp là tổ hợp của mức độ đạo đức của mỗi thành viên, từ hệ thống nhân viên đến nguồn lực quản lý, do đó cần phải chú trọng nâng cao nhận thức của mỗi cá nhân. Khía cạnh này sẽ được tiếp tục trình bày cụ thể hơn ở phần thách thức bên dưới.

3.1.3. Những thách thức đối với việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm trong doanh nghiệp

Ở phần này, các thách thức sẽ được trình bày dọc theo quá trình từ thay đổi nhận thức/đạo đức cá nhân dẫn đến đạo đức doanh nghiệp được nâng cao và cuối cùng là đầu tư vào nguồn lực để triển khai các chính sách giảm thiểu lãng phí thực phẩm trong doanh nghiệp.

a) Đạo đức cá nhân dẫn đến đạo đức doanh nghiệp của doanh nghiệp

Ở giai đoạn thay đổi đạo đức cá nhân có hai khía cạnh chính: đạo đức nhân viên và đạo đức của người quản trị. Để thay đổi đạo đức nhân viên về vấn đề lãng phí thực phẩm thì trước hết phải tạo ra sự thay đổi ở người quản lý doanh nghiệp. Điều này dẫn đến thách thức đầu tiên là các chính sách của Chính phủ chưa thật sự sát sao và gắn chặt với thực tiễn (như đã trình bày ở phần thực trạng), do đó doanh nghiệp, cụ thể là các nhà quản lý, chưa cảm thấy cần thiết để thực hiện giảm lãng phí thực phẩm. Đầu tiên, các chính sách và kế hoạch của Chính phủ đưa ra các con số mục tiêu nhưng vẫn chưa có sự thay đổi đáng kể trong luật pháp hiện tại. Hệ thống luật pháp là một yếu tố tác động đến mức độ đạo đức doanh nghiệp, do đó nếu như hệ thống luật pháp không có tính răn đe cao thì doanh nghiệp sẽ cảm thấy không cần phải thực hiện việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm một cách nghiêm túc, dẫn đến các con số mà Chính phủ đưa ra chỉ là kế hoạch mà không mang tính

thực tiễn cao. Ngoài ra, Chính phủ cũng thiếu các quy định cụ thể đối với mỗi loại hình doanh nghiệp khác nhau (gộp chung doanh nghiệp sản xuất với doanh nghiệp bán lẻ như siêu thị trong Quyết định số 491/QĐ-TTg), do đó việc thực hiện giảm thiểu lãng phí thực phẩm chưa có nền tảng hướng dẫn vững chắc và thang đo quá trình thực hiện một cách hiệu quả, rõ ràng.

Việc thay đổi nhận thức và mức độ đạo đức của người quản lý doanh nghiệp còn nằm ở nền tảng gia đình. Mức độ đạo đức doanh nghiệp thể hiện mức độ đạo đức của các cá nhân điều hành doanh nghiệp đó đối với vấn đề lãng phí thực phẩm (Astrachan và cộng sự, 2020). Tuy nhiên, hiện nay tại đa số các hộ gia đình, việc phân loại thực phẩm thừa cùng với các loại rác thải khác để tái chế vẫn chưa là một điều bắt buộc phải làm bởi hệ thống luật pháp và cho dù người dân có thực hiện phân loại rác thải thì các loại rác thải này vẫn bị thu gom chung vào một xe chở rác (Hà Thu, 2024). Điều này góp phần tạo nên tâm lý thờ ơ với vấn đề lãng phí thực phẩm trong nhiều cá nhân, và qua đó ảnh hưởng đến chính sách và văn hóa của doanh nghiệp nơi mà các cá nhân này trở thành nhà quản trị và truyền cảm hứng cho các nhân viên khác.

Khi nhận thức của nhà quản trị đã có sự biến chuyển theo hướng tiếp nhận các hành vi giảm lãng phí thực phẩm, thách thức tiếp theo nằm ở việc truyền đạt nhận thức này đến hệ thống nhân viên. Nhân viên cũng là các cá nhân thuộc hộ gia đình, nên giống với người quản lý, hành vi tại nhà của họ sẽ ảnh hưởng đến hành vi tại công ty và hệ thống pháp luật của Chính phủ hiện tại vẫn chưa gắn chặt với thực tiễn đời sống của người dân, là một rào cản lớn đến việc thay đổi nhận thức cá nhân. Tiếp theo, hiện nay nhiều doanh nghiệp đang phải đối mặt với sự thiếu hụt trong nguồn nhân sự có kỹ năng liên quan đến chuyển đổi xanh, đến từ nhiều nguyên nhân như thiếu đầu tư vào chương trình đào tạo và giáo dục hay chính

sách phân biệt nữ giới và nhóm thiểu số (Bình Minh, 2024). Cả doanh nghiệp và chính phủ cần phải hợp tác để xóa bỏ các rào cản trong giáo dục và phát triển nguồn nhân lực xanh, bao gồm trong lĩnh vực lãng phí thực phẩm.

b) Đầu tư vào nguồn lực để triển khai các chính sách giảm thiểu lãng phí thực phẩm

Khi các thành viên trong doanh nghiệp có nhận thức rõ hơn về vấn đề lãng phí thực phẩm, thách thức tiếp theo nằm ở bên trong doanh nghiệp, đó chính là yếu tố nguồn lực. Yếu tố này đặc biệt quan trọng ở các doanh nghiệp sản xuất vì việc triển khai các chính sách giảm thiểu lãng phí thực phẩm đòi hỏi doanh nghiệp phải đầu tư vào hệ thống quản lý, quy trình sản xuất, chương trình đào tạo nhân viên, công nghệ mới (Farahdiba và cộng sự, 2023; Ngo và cộng sự, 2023). Sự đầu tư này có thể chưa mang lại lợi ích tức thì nên có thể là một trở ngại lớn đối với các doanh nghiệp vừa và nhỏ hoặc các doanh nghiệp mới bước chân vào thị trường (Biggi và cộng sự, 2024). Những doanh nghiệp bán lẻ và dịch vụ sẽ chịu ít chi phí hơn trong quá trình thay đổi, chủ yếu nằm ở việc thực hiện thêm công đoạn phân loại rác thải, giảm thiểu việc lãng phí trong chế biến và vận chuyển thực phẩm (Ng và Sia, 2023; Tran và cộng sự, 2024). Tuy nhiên, các doanh nghiệp này vẫn phải đầu tư nguồn lực vào việc hoạch định chính sách và nâng cao công nghệ chế biến, lưu trữ thức ăn và đây cũng là các thách thức về nguồn lực đối với doanh nghiệp.

Vấn đề nguồn lực dần trở thành thực trạng chung cho các doanh nghiệp thực hiện chuyển đổi xanh, bao gồm cả giảm thiểu lãng phí thực phẩm, trong đó nguồn lực tài chính được xem là vấn đề phổ biến nhất, với hơn 65% doanh nghiệp gặp phải theo Liên đoàn Thương mại và Công nghiệp Việt Nam (VCCI) (Hàng Anh, 2025). Vấn đề này là rào cản lớn nhất đối với việc triển khai các dự án và chính sách liên quan đến chuyển đổi xanh của doanh nghiệp, đặc

biệt là doanh nghiệp vừa và nhỏ. Cũng theo nội dung bài báo, quy mô tín dụng xanh cũng khá hạn chế và chủ yếu tập trung vào đầu tư cho năng lượng tái tạo thay vì giải quyết các vấn đề rác thải.

Bên cạnh vấn đề nhận thức và nguồn lực tài chính, một nghiên cứu được thực hiện bởi Ciulli và cộng sự (2020) cũng chỉ ra các hạn chế về nguồn lực khác gây cản trở quá trình giảm thiểu lãng phí thực phẩm của doanh nghiệp bao gồm sự kém hiệu quả trong dự báo nhu cầu của khách hàng, thiếu quy trình và hoạt động cụ thể liên quan đến phục hồi thực phẩm thừa, thiếu sự thống nhất trong chính sách quản lý, thiếu hệ thống đo lường và theo dõi mức độ lãng phí thực phẩm, vấn đề về vận chuyển thực phẩm thừa, quy trình loại bỏ thực phẩm hết hạn chưa được chuẩn hóa. Các vấn đề về nguồn lực khác cũng được trình bày sơ lược ở phần nguyên nhân.

3.1.4. Những thuận lợi trong cải thiện lãng phí thực phẩm trong doanh nghiệp

Bên cạnh các thách thức, doanh nghiệp và chính phủ trong bối cảnh kinh tế và xã hội hiện nay có các thuận lợi nhất định để cải thiện vấn đề lãng phí thực phẩm. Việc đưa ra các thuận lợi trong cải tiến lãng phí thực phẩm trong doanh nghiệp cũng dựa trên hai phân mục được trình bày ở phần thách thức: nhận thức/đạo đức cá nhân và vấn đề nguồn lực, nhằm thể hiện sự tác động hai mặt của hiện trạng khi doanh nghiệp đối mặt với sự cản trở vẫn có thể tìm ra những cơ hội để thay đổi và phát triển.

a) Đạo đức cá nhân là gốc rễ của vấn đề, là động lực để tạo ra sự thay đổi trong chính sách

Cơ hội được nói đến ở phần này đến từ chính yếu tố con người được thảo luận ở phần thách thức. Mặc dù nhận thức của các cá nhân đối với vấn đề lãng phí thực phẩm ở Việt Nam hiện tại vẫn còn hạn chế, một phần do Chính phủ vẫn chưa có hệ thống quy định chặt chẽ và

cơ sở hạ tầng đảm bảo (Hà Thu, 2024), điều này đồng thời là cơ hội để Chính phủ thực hiện thay đổi chính sách của mình. Đánh vào việc phân loại rác thải, trong đó có thực phẩm lãng phí, ở mức độ hộ gia đình là cách để nâng cao mức độ đạo đức doanh nghiệp vì doanh nghiệp là một tổ hợp các cá nhân và nếu các cá nhân này có hành vi giảm thiểu và phân loại thực phẩm thừa trong gia đình của mình, điều này có khả năng sẽ lặp lại trong doanh nghiệp vì yếu tố cá nhân và nền tảng gia đình có ảnh hưởng tích cực đến sự thay đổi của doanh nghiệp (Fathallah và cộng sự, 2020).

Yếu tố cá nhân không chỉ là một cơ hội cho chính phủ mà còn là cơ hội cho doanh nghiệp hoạt động kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm. Hành vi mua hàng của người tiêu dùng đối với các sản phẩm của những doanh nghiệp có hình ảnh xanh sẽ tăng lên dựa vào nền tảng giáo dục và hành vi tích cực được thực hiện trong gia đình (Witek và Kuzniar, 2020). Do đó, nếu Chính phủ đánh vào yếu tố cá nhân tại mức độ hộ gia đình, nhận thức về vấn đề rác thải của người tiêu dùng sẽ tăng lên và đây là cơ hội của doanh nghiệp để thay đổi hình ảnh thương hiệu trở nên thân thiện với môi trường hơn, qua đó thu hút được nhiều khách hàng tiềm năng và mở rộng hoạt động kinh doanh của mình. Và việc chuyển đổi trong quy trình sản xuất hay xử lý thực phẩm thừa như đã trình bày ở phần thực trạng góp phần nâng cao tính đổi mới của doanh nghiệp, gia tăng hiệu quả sản xuất và giảm chi phí môi trường và lãng phí.

b) Hỗ trợ về nguồn lực khi lãng phí thực phẩm trở thành một vấn đề chung

Đầu tiên, vấn đề lãng phí thực phẩm là một vấn đề toàn cầu hiện nay (United Nations Environment Programme, 2024), do đó giải quyết thực trạng này không phải là gánh nặng của riêng quốc gia hay tổ chức nào mà là nhiệm vụ chung của toàn cầu. Việc gia tăng hội nhập quốc tế có thể giúp doanh nghiệp và Chính phủ

Việt Nam tiếp cận với các nguồn tri thức, công nghệ mới để hỗ trợ cho quá trình chuyển đổi và xanh hóa hoạt động sản xuất và vận chuyển hàng hóa. Bên cạnh đó, đây cũng là cơ hội cho các doanh nghiệp tìm kiếm các đối tác kinh doanh nước ngoài, giúp giảm gánh nặng về vấn đề nguồn lực và quy trình, công nghệ.

Tiếp theo, doanh nghiệp có thể tận dụng sự hỗ trợ từ Chính phủ và ngược lại để giải quyết vấn đề lãng phí thực phẩm ở mức độ tổ chức. Hiện nay, Nghị quyết 68-NQ/TW của Bộ Chính trị về phát triển kinh tế tư nhân đã đưa ra những ưu tiên trong phân bổ nguồn tín dụng cho các doanh nghiệp tư nhân đang triển khai các dự án, chính sách liên quan đến chuyển đổi xanh (Hãng Anh, 2025). Hỗ trợ về cơ sở hạ tầng cũng vô cùng cần thiết để giảm bớt rào cản trong việc thực hiện giảm thiểu lãng phí thực phẩm của doanh nghiệp (Heydari, 2024). Bên cạnh đó, sự hỗ trợ lẫn nhau giữa Chính phủ và doanh nghiệp cũng thể hiện qua thay đổi các chính sách giáo dục và đào tạo nguồn nhân lực tương lai, phục vụ cho quá trình chuyển đổi xanh của doanh nghiệp, bao gồm cả việc giải quyết vấn đề lãng phí thực phẩm (Bình Minh, 2024).

3.2. Thảo luận kết quả nghiên cứu

Kết quả nghiên cứu cho thấy hành vi giảm thiểu lãng phí thực phẩm của doanh nghiệp phụ thuộc vào yếu tố đạo đức doanh nghiệp, hay nói cách khác là mức độ cảm nhận tầm quan trọng của những tác nhân ngoại tác như tiêu chuẩn đạo đức của xã hội, hệ thống pháp luật, hay sự thay đổi trong hành vi của người tiêu dùng và đối tác, thể hiện qua bộ quy tắc và văn hóa công ty được tạo lập bởi các cá nhân chịu ảnh hưởng bởi các tác nhân ngoại tác đó (Astrachan và cộng sự, 2020). Như vậy, để cải thiện tình hình lãng phí thực phẩm tại doanh nghiệp, cần chú ý đến các tác nhân ngoại tác ảnh hưởng đến hành vi doanh nghiệp và tìm cách làm tăng cường mức độ ảnh hưởng đó. Đây là mục tiêu của các nghiên cứu trong

trương lai, cần tìm hiểu các yếu tố tác động đến hành vi doanh nghiệp và cách mà các doanh nghiệp tại Việt Nam hiện tại đang nhìn nhận mức độ quan trọng của các yếu tố này.

Bài viết đã tìm hiểu tình trạng lãng phí thực phẩm của hai loại hình doanh nghiệp điển hình: doanh nghiệp sản xuất và doanh nghiệp bán lẻ, dịch vụ. Ở doanh nghiệp sản xuất, lượng thực phẩm thừa đến từ việc thâm hụt trong quá trình thu hoạch và chế biến, do đó muốn cải thiện tình hình hiện tại cần phải tìm ra cách tận dụng các thực phẩm thừa đó để đưa vào sản xuất tiếp các sản phẩm mới (Farahdiba và cộng sự, 2023; Ngo và cộng sự, 2023). Tuy nhiên, sản xuất dựa trên nguồn thực phẩm thừa cần sự sáng tạo và chịu đổi mới của doanh nghiệp cũng như đòi hỏi doanh nghiệp phải đầu tư nguồn lực tài chính và nhân sự. Đây là một thách thức đồng thời cũng là một cơ hội lớn cho doanh nghiệp vì việc chuyển đổi có thể mang lại cho doanh nghiệp lợi thế trong thị trường ngách, thu hút người tiêu dùng tiềm năng và các đối tác lớn vì hình ảnh thương hiệu lúc này được nâng cao đáng kể.

Đối với các doanh nghiệp dịch vụ và bán lẻ, lãng phí thực phẩm chủ yếu đến từ việc dự đoán không chính xác nhu cầu khách hàng gây ra tình trạng thực phẩm chế biến sẵn không được tiêu thụ hết và bị thải ra môi trường (Bich Hanh, 2024). Bên cạnh đó, lãng phí thực phẩm không chỉ xảy ra tại quá trình cung cấp dịch vụ mà còn xảy ra xuyên suốt quy trình của chuỗi cung ứng (Farahdiba và cộng sự, 2023). Do đó, việc chọn đối tác cung cấp nguyên liệu để chế biến thức ăn là vô cùng quan trọng đối với việc giảm thiểu lượng thực phẩm bị lãng phí. Rào cản về quy trình, công nghệ bảo quản thức ăn cũng như xử lý thực phẩm thừa là nguyên nhân gây ra lãng phí thực phẩm trong doanh nghiệp (Ng và Sia, 2023; Tran và cộng sự, 2024). Và để thay đổi quy trình, công nghệ cần nguồn lực về tài chính vững vàng. Cuối cùng, việc đào tạo nhân viên để quen với công nghệ mới cũng

như xây dựng văn hóa doanh nghiệp bền vững cũng là một trong các yếu tố nguồn lực quan trọng. Như vậy, giống với doanh nghiệp sản xuất, các doanh nghiệp bán lẻ, dịch vụ cũng đối mặt với yếu tố nguồn lực tài chính và nguồn nhân lực. Tuy nhiên, sự thay đổi của người tiêu dùng và sự ảnh hưởng của các hoạt động của đối tác có thể là các nguồn động lực làm nâng cao mức độ đạo đức doanh nghiệp và hướng doanh nghiệp đến với các hành vi thân thiện với môi trường hơn.

Một kết quả khác đó là các chính sách của chính phủ hiện tại tuy thể hiện các ý định tốt và tích cực nhưng vẫn chưa sát sao với thực tiễn và phụ thuộc nhiều vào tinh thần tự nguyện của doanh nghiệp, thể hiện qua nội dung của Quyết định số 491/QĐ-TTg. Tiếp theo, các chính sách hiện tại chưa giải quyết vào vấn đề gốc rễ, đó là yếu tố con người. Nếu như mỗi cá nhân tại các hộ gia đình không cần phải tự phân loại và xử lý lượng thực phẩm thừa của mình do luật pháp chưa bắt buộc cộng với có phân loại thì rác thải vẫn được thu gom chung tại nguồn và đổ chung vào một bãi rác, thì không có nguyên nhân nào để họ phải thực hiện điều này tại nơi làm việc. Bên cạnh đó, các cá nhân này còn đóng vai trò là những người tiêu dùng sản phẩm mà nếu nhận thức người tiêu dùng chưa thật sự đầy đủ và kiên quyết đối với việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm thì doanh nghiệp cũng không có đủ động lực để thay đổi. Điều này đòi hỏi sự can thiệp của Chính phủ trong việc quản lý hành vi phân loại và xử lý rác thải ở cả cấp độ cá nhân trong hộ gia đình và cấp độ doanh nghiệp.

4. Kết luận và khuyến nghị

Yếu tố đạo đức doanh nghiệp, được hình thành bởi nhận thức cá nhân của người lãnh đạo và hệ thống nhân viên tuy có vai trò tiền đề quan trọng nhưng cần được hỗ trợ bởi nguồn lực vững chắc và hỗ trợ từ phía Chính phủ để có thể chuyển hóa thành hành vi giảm thiểu lãng phí thực phẩm thực tế của các doanh

ngành. Song, vấn đề lãng phí thực phẩm ở doanh nghiệp hiện tại vẫn chưa có một sự thay đổi mạnh mẽ do sự hạn chế trong cơ sở hạ tầng, hệ thống luật pháp và nguồn lực của nhiều doanh nghiệp. Tuy nhiên, vì lãng phí thực phẩm là một vấn đề toàn cầu nên vẫn có những cơ hội nhất định để cải thiện tình hình, cụ thể là nhận thức của người dân ngày càng được nâng cao và sự hợp tác, trao đổi thông tin, công nghệ ở bên ngoài quốc gia. Sự phối hợp của Chính phủ và doanh nghiệp là vô cùng cần thiết để kiểm soát tình hình hiện tại và nâng cao hình ảnh xanh của môi trường kinh doanh trong nước.

Thứ nhất, vì việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm nằm chủ yếu ở sự thay đổi ở hành vi của con người, nên để giải quyết tận gốc rễ vấn đề cần phải đánh vào yếu tố cá nhân. Chính phủ cần phải có các chính sách kiên quyết hơn trong việc đưa vấn đề lãng phí thực phẩm hay rác thải vào trong hệ thống giáo dục chính thức thay vì là một hoạt động ngoại khóa bên lề, cũng như biến hoạt động phân loại rác thải trong hộ gia đình trở thành một việc làm bắt buộc. Nền tảng giáo dục và hành vi gia đình sẽ ảnh hưởng tích cực đến nhận thức của phần đông các cá nhân trong xã hội, qua đó nâng cao đạo đức doanh nghiệp đối với việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm. Khi doanh nghiệp có nhận thức cao hơn về vấn đề lãng phí thực phẩm, doanh nghiệp nên phát triển các chính sách đào tạo, chia sẻ tri thức cho nhân viên của mình để tạo một văn hóa doanh nghiệp tích cực và hình ảnh thương hiệu thân thiện với môi trường.

Thứ hai, doanh nghiệp và chính phủ nên tận dụng các cơ hội của quá trình toàn cầu hóa và hội nhập quốc tế để hỗ trợ cho việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm. Vì vấn đề lãng phí thực phẩm vẫn còn khá mới nên đối với một nền kinh tế đang phát triển, chính phủ Việt Nam cần phải học hỏi thêm kiến thức và công nghệ của những quốc gia phát triển nơi mà các vấn đề môi trường được chú trọng và đầu tư nhiều

nguồn lực để giải quyết hơn. Chính phủ có thể tổ chức các hội nghị trao đổi tri thức với các quốc gia trên thế giới để cập nhật xu hướng hiện tại và có thêm thông tin về các thành tựu, chính sách của các quốc gia thành công trong vấn đề giảm thiểu lãng phí thực phẩm. Các doanh nghiệp cũng có thể tham gia các hội nghị này để tìm kiếm các đối tác nước ngoài để hỗ trợ về vấn đề nguồn lực và quy trình, công nghệ.

Thứ ba, Chính phủ cần đầu tư nhiều hơn vào hoạt động nghiên cứu để tìm cách ứng dụng các công nghệ hiện đại để nâng cao hiệu quả bảo quản thức ăn và thực hiện tái chế thực phẩm thừa thành năng lượng sinh học hoặc cụ thể hơn, trong các doanh nghiệp sản xuất, phát triển các hướng sản xuất, chế biến mới, tập trung vào các thực phẩm thừa. Ngoài ra, Chính phủ có thể đẩy mạnh hoạt động nghiên cứu về lĩnh vực lãng phí và tái chế thực phẩm trong các trường đại học và đặt ra các chỉ tiêu, hướng dẫn cụ thể để chuyên gia các kết quả nghiên cứu này vào trong hoạt động của doanh nghiệp. Các doanh nghiệp, đặc biệt là doanh nghiệp sản xuất, cũng cần tập trung nhiều nguồn lực hơn vào hoạt động nghiên cứu và phát triển để đổi mới quy trình và công nghệ hiện tại, qua đó đạt hiệu quả cao hơn và giảm thiểu lãng phí.

Thứ tư, Chính phủ cần đầu tư nâng cao chất lượng cơ sở hạ tầng liên quan đến việc thu gom và tái chế rác thải. Nếu doanh nghiệp hay các tổ chức khác như trường học, bệnh viện thực hiện việc phân loại rác thải nhưng lượng rác thải này được thu gom vào chung một xe chứa và đổ chung vào một bãi cùng với các rác thải sinh hoạt và công nghiệp khác, thì việc phân loại sẽ không còn ý nghĩa thực tiễn. Do đó, Chính phủ cần phải xây dựng lại hệ thống thu gom và tái chế rác, có các thùng chứa riêng biệt và thực hiện đào tạo kiến thức cho những nhân viên đi thu gom. Đối với các doanh nghiệp có nguồn lực hạn hẹp, Chính phủ nên hỗ trợ về quy trình và công nghệ ở giai đoạn đầu trong việc tái chế rác thải, bao gồm thực phẩm thừa.

Lời cảm ơn

Nghiên cứu được tài trợ bởi Trường Đại học Công nghệ TP.HCM theo mã số 2026.14.QTKD.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Akkerman, R., & Cruijssen, F. (2024). Food loss, food waste, and sustainability in food supply chains. In *Sustainable supply chains: a research-based textbook on operations and strategy* (pp. 219-239). Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-031-45565-0_9
- An Nhiên. (2021, 18 tháng 10). Giảm lãng phí thực phẩm để đảm bảo mục tiêu phát triển bền vững. Văn phòng Sản xuất và tiêu dùng bền vững của Bộ Công Thương. <https://scp.gov.vn/tin-tuc/t12476/giam-lang-phi-thuc-pham-de-dam-bao-muc-tieu-phat-trien-ben-vung>
- Anshari, M., Syafrudin, M., Fitriyani, N. L., & Razzaq, A. (2022). Ethical responsibility and sustainability (ERS) development in a metaverse business model. *Sustainability*, 14(23), 15805. <https://doi.org/10.3390/su142315805>
- Aramyan, L., Grainger, M., Logatcheva, K., Piras, S., Setti, M., Stewart, G., & Vittuari, M. (2021). Food waste reduction in supply chains through innovations: a review. *Measuring Business Excellence*, 25(4), 475-492. <https://doi.org/10.1108/MBE-11-2019-0105>
- Astrachan, J. H., Binz Astrachan, C., Campopiano, G., & Baù, M. (2020). Values, spirituality and religion: Family business and the roots of sustainable ethical behavior. *Journal of Business Ethics*, 163(4), 637-645. <https://doi.org/10.1007/s10551-019-04392-5>
- Axmann, H., Guo, X., Kok, M., Broeze, J., Viquez Zamora, M., & Soethoudt, J. M. (2022, December 31). Food Loss and Waste country profile for China-Estimates of Food Loss and Waste, associated GHG emissions and nutritional losses. CGIAR. <https://hdl.handle.net/10568/127173>
- Bich Hanh. (2024, July 29). Collaborative Efforts to Reduce Food Waste in Hospitality. Vietnam Business Forum of Vietnam Chamber of Commerce and Industry (VCCI). <https://vccinews.com/news/57160/collaborative-efforts-to-reduce-food-waste-in-hospitality.html>
- Biggi, G., Principato, L., & Castellacci, F. (2024). Food waste reduction, corporate responsibility and national policies: evidence from Europe. *British Food Journal*, 126(13), 470-485. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2023-0982>
- Bình Minh. (2024, 4 tháng 4). *Thiếu hụt trầm trọng nhân sự kỹ năng xanh*. Báo Tuổi trẻ. <https://tuoitre.vn/thieu-hut-tram-trong-nhan-su-ky-nang-xanh-20240403223739183.htm>
- Ciulli, F., Kolk, A., & Boe-Lillegraven, S. (2020). Circularity brokers: Digital platform organizations and waste recovery in food supply chains. *Journal of Business Ethics*, 167(2), 299-331. <https://doi.org/10.1007/s10551-019-04160-5>
- Do, Q., Nguyen, C., Ramudhin, A., Lallwani, C., & Li, D. (2019). Food waste identification and mitigation in multi-tier food supply chains in Vietnam. In *Proceedings of the 24th International Symposium on Logistics* (p. 654-662).

- Farahdiba, A. U., Warmadewanthi, I. D. A. A., Fransiscus, Y., Rosyidah, E., Hermana, J., & Yuniarto, A. (2023). The present and proposed sustainable food waste treatment technology in Indonesia: A review. *Environmental Technology & Innovation*, 32, 103256. <https://doi.org/10.1016/j.eti.2023.103256>
- Fathallah, R., Sidani, Y., & Khalil, S. (2020). How religion shapes family business ethical behaviors: An institutional logics perspective. *Journal of Business Ethics*, 163(4), 647-659. <https://doi.org/10.1007/s10551-019-04383-6>
- Filimonau, V., & Delysia, A. (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism Management*, 71, 234-245. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.10.009>
- Gao, S., Bao, J., Li, R., Liu, X., & Wu, C. (2021). Drivers and reduction solutions of food waste in the Chinese food service business. *Sustainable Production and Consumption*, 26, 78-88. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2020.09.013>
- Hà Thu. (2024, 15 tháng 4). Phân loại rác tại nguồn - Bài 4: Thực trạng triển khai tại một số địa phương. Tạp chí điện tử Môi trường & Cuộc sống. <https://moitruong.net.vn/phan-loai-rac-tai-nguon-bai-4-thuc-trang-trien-khai-tai-mot-so-dia-phuong-73910.html>
- Hằng Anh. (2025, 05 tháng 6). *Gỡ rào cản chuyển đổi xanh doanh nghiệp*. VnEconomy. <https://vneconomy.vn/go-rao-can-chuyen-doi-xanh-doanh-nghiep.htm>
- Heydari, M. (2024). Cultivating sustainable global food supply chains: A multifaceted approach to mitigating food loss and waste for climate resilience. *Journal of Cleaner Production*, 442, 141037. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.141037>
- Huang, I. Y., Manning, L., James, K. L., Grigoriadis, V., Millington, A., Wood, V., & Ward, S. (2021). Food waste management: A review of retailers' business practices and their implications for sustainable value. *Journal of Cleaner Production*, 285, 125484. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.125484>
- Lehtokunnas, T., Mattila, M., Närvänen, E., & Mesiranta, N. (2022). Towards a circular economy in food consumption: Food waste reduction practices as ethical work. *Journal of Consumer Culture*, 22(1), 227-245. <https://doi.org/10.1177/1469540520926252>
- Ng, P. Y., & Sia, J. K. M. (2023). Managers' perspectives on restaurant food waste separation intention: The roles of institutional pressures and internal forces. *International Journal of Hospitality Management*, 108, 103362. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103362>
- Ngo, V. T., Vo, Q. M., & Nguyen, M. T. (2023). Food processing waste in Vietnam: Utilization and prospects in food industry for sustainability development. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 13(1), e9926. <https://doi.org/10.55251/jmbfs.9926>
- Nguyen, T., van den Berg, M., & Nguyen, M. (2023). Food waste in primary schools: Evidence from peri-urban Viet Nam. *Appetite*, 183, 106485. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.106485>
- Nguyen, X. C., Tran, T. P. Q., Nguyen, T. T. H., La, D. D., Nguyen, V. K., Nguyen, T. P., Nguyen, X. H., Chang, S. W., Balasubramani, R., Chung, W. J., & Nguyen, D. D. (2020). Call for planning policy and biotechnology solutions for food waste management and valorization in Vietnam. *Biotechnology Reports*, 28, e00529. <https://doi.org/10.1016/j.btre.2020.e00529>
- Roe, B. E., Qi, D., & Bender, K. E. (2020). Some issues in the ethics of food waste. *Physiology & Behavior*, 219, 112860. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2020.112860>

- Silva, A. S. (2024). *Food waste reduction in restaurants: a corporate social responsibility perspective* [Doctoral dissertation, Escola Superior de Propaganda e Marketing]. ESPM Digital Library of Theses and Dissertations.
- Somlai, R. (2023). Insights into business strategies for reducing food waste in the Australian food industry. *Business Strategy and The Environment*, 32(6), 3151-3164. <https://doi.org/10.1002/bse.3292>
- Stevens, B. (2008). Corporate ethical codes: Effective instruments for influencing behavior. *Journal of Business Ethics*, 78(4), 601-609. <https://doi.org/10.1007/s10551-007-9370-z>
- Tran, N. T., Tran, H. T. T., & Tran, T. K. L. (2024). Hospitality food waste management: evidence from luxury hotels in Vietnam. *The University of Danang - Journal of Science and Technology*, 22(6B), 76-85. <https://doi.org/10.31130/ud-jst.2024.075E>
- United Nations Environment Programme. (2024). Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. <https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/45230>
- Wang, P., McCarthy, B., & Kapetanaki, A. B. (2021). To be ethical or to be good? The impact of ‘Good Provider’ and moral norms on food waste decisions in two countries. *Global Environmental Change*, 69, 102300. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2021.102300>
- Warshawsky, D. N. (2016). Food waste, sustainability, and the corporate sector: Case study of a US food company. *The Geographical Journal*, 182(4), 384-394. <https://doi.org/10.1111/geoj.12156>
- Witek, L., & Kuźniar, W. (2020). Green purchase behavior: The effectiveness of sociodemographic variables for explaining green purchases in emerging market. *Sustainability*, 13(1), 209. <https://doi.org/10.3390/su13010209>
- Yashalova, N. N., Ruban, D. A., & Latushko, N. A. (2021). Cultivating patriotism—a pioneering note on a Russian dimension of corporate ethics management. *Administrative Sciences*, 11(3), 68. <https://doi.org/10.3390/admsci11030068>