

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กรุงเทพมหานคร เมืองหลวงของประเทศไทยมีความเจริญในด้านต่างๆ ของทุกด้าน เป็นศูนย์กลางของทุกสิ่งทุกอย่าง รวมทั้งยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวนิยมมีศูนย์การค้าและศูนย์แสดงสินค้าที่ทันสมัย ตลอดจนมีศูนย์อาหาร ภัตตาคาร ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงมากมายทำให้กรุงเทพมหานคร กลายเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ครบวงจร นักท่องเที่ยวที่เข้ามาจะมีความต้องการบริโภคอาหารที่มีคุณค่า มีรสชาติดี สะอาด ถูกหลักอนามัย ปลอดภัย เพราะเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อชีวิต

จากปัจจัยต่างๆ ดังกล่าวทำให้มีนักท่องเที่ยวจำนวนมากเดินทางเข้ามาในกรุงเทพฯ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยนั้น นำรายได้เข้าสู่ประเทศไทยอย่างมหาศาล และยังพบว่าค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารเป็นค่าใช้จ่ายที่นักท่องเที่ยวใช้ประมาณ 8.8% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด (ปณิศา มีจินดา และคณะ, 2553, 80)

คุณลักษณะพิเศษของอาหารไทย คือ นอกจากจะให้คุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อร่างกายครบถ้วนแล้ว ยังให้สรรพคุณทางยาและสมุนไพร ดังนั้น อาหารไทยจึงมีคุณค่าและเป็นเอกลักษณ์ของสังคมไทยที่ควรได้รับการเผยแพร่ให้เป็นที่นิยมบริโภคทั้งภายในและภายนอกประเทศ ซึ่งจะช่วยให้ฟื้นฟูเศรษฐกิจตั้งแต่ในระดับชุมชนจนถึงระดับประเทศ ดังนั้น ในการวิจัยเรื่องนี้ จะช่วยชี้ถึง ความโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ และควมมีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ที่สามารถตอบสนองความต้องการนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย และยังช่วยเหลือภัตตาคารร้านอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดย่อมในชุมชนเท่ากับเป็นการสร้างงาน สร้างรายได้ ให้กับชุมชนในกรุงเทพมหานครอีกด้วย

ปัจจุบันผู้คนจำนวนหนึ่งเกิดกระแสการรักสุขภาพด้วยการหันมาบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้นทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ในประเด็นนี้จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องทำการ พัฒนาแผนการประกอบอาหารทั้งในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานคร

ด้วยข้อมูลดังกล่าวทำให้คณะผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาถึง การสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ (แผนระดับธุรกิจ) ในการสร้างตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

ในการประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหารเพื่อสุขภาพผู้ประกอบการจะต้องทำความเข้าใจหลักด้านโภชนาการ ต้องรักษาความสะอาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งภัตตาคารร้านอาหารเพื่อสุขภาพที่บริการนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติด้วยแล้วยิ่งต้องระมัดระวังมากขึ้น เพราะถ้านักท่องเที่ยวบริโภคอาหารของร้านแล้วเกิดอาหารเป็นพิษย่อมนำมาซึ่งชื่อเสียง และภาพลักษณ์ของร้านและของประเทศในแง่ลบ

คนไทยมีความเชี่ยวชาญในเรื่องการประกอบอาหารมาเป็นระยะเวลายาวนาน มีคนที่ประกอบอาชีพร้านอาหารเป็นจำนวนมาก แต่อย่างไรก็ตามธุรกิจนี้ก็มีการแข่งขันที่สูงมาก มีผู้ประกอบการร้านอาหารน้อยรายที่ประสบความสำเร็จ การที่ธุรกิจร้านอาหารจะประสบความสำเร็จได้นั้นมีปัจจัยหลายประการเป็นองค์ประกอบ ได้แก่ (1) อาหารจะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ (2) ลูกค้านั้นเคยในชื่อเสียงของร้าน (3) อาหารรสชาติดี (4) มีความสะอาด ปลอดภัยในการบริโภค (5) การจัดร้านมีบรรยากาศที่น่าเข้าไปรับประทาน (6) มีบริการที่ดี (7) ราคาอาหารเหมาะสมกับคุณค่าที่รับรู้จากลูกค้า ฯลฯ ด้วยเหตุผลดังกล่าวนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารนอกจากต้องคำนึงถึงหลักการดังกล่าวต่างๆ ข้างต้นแล้ว ยังต้องใช้หลักการสร้างตราสินค้าให้แข็งแกร่ง มีคุณค่าในสายตาลูกค้า มาประกอบด้วย

การสร้างคุณค่าตราสินค้า (Brand Equity) ในงานวิจัยเรื่องนี้ หมายถึง การที่ตราสินค้าของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ มีความหมายเชิงบวกในสายตาผู้ซื้อ หรือเป็นคุณค่าผลิตภัณฑ์ที่รับรู้ในสายตาของลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร คุณค่าตราสินค้าเกิดจากการยอมรับตราร้านอาหารของลูกค้า ซึ่งจะส่งผลต่อชื่อเสียงตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพซึ่งจะทำให้มีอำนาจในการตั้งราคาที่สูง ซึ่งการจะทำให้ตรามีความแข็งแกร่ง คงทนตลอดไปก็ด้วยการสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ โดยแผนงานในการสร้างแผนเชิงกลยุทธ์มีดังนี้

1. เป็นโครงการย่อยที่ 1 เป็นแผนการพัฒนากิจการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหารการปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นการศึกษาเชิงคุณภาพโดยใช้การสัมภาษณ์ร่วมกับการสังเกต และการวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถาม

2. เป็นโครงการวิจัยย่อยที่ 2 เป็นแผนการตลาดในการสร้างคุณค่าตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพให้แข็งแกร่งสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ซึ่งการวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามและการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้การสัมภาษณ์ร่วมกับการสังเกต

3. การบูรณาการ โดยนำโครงการวิจัยย่อยที่ 1 และ 2 มา บูรณาการ เพื่อสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร

### วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อสร้างแผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติใน กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย
2. เพื่อสร้างแผนการตลาดในการสร้างคุณค่าตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพให้แข็งแกร่งสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย
3. เพื่อสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

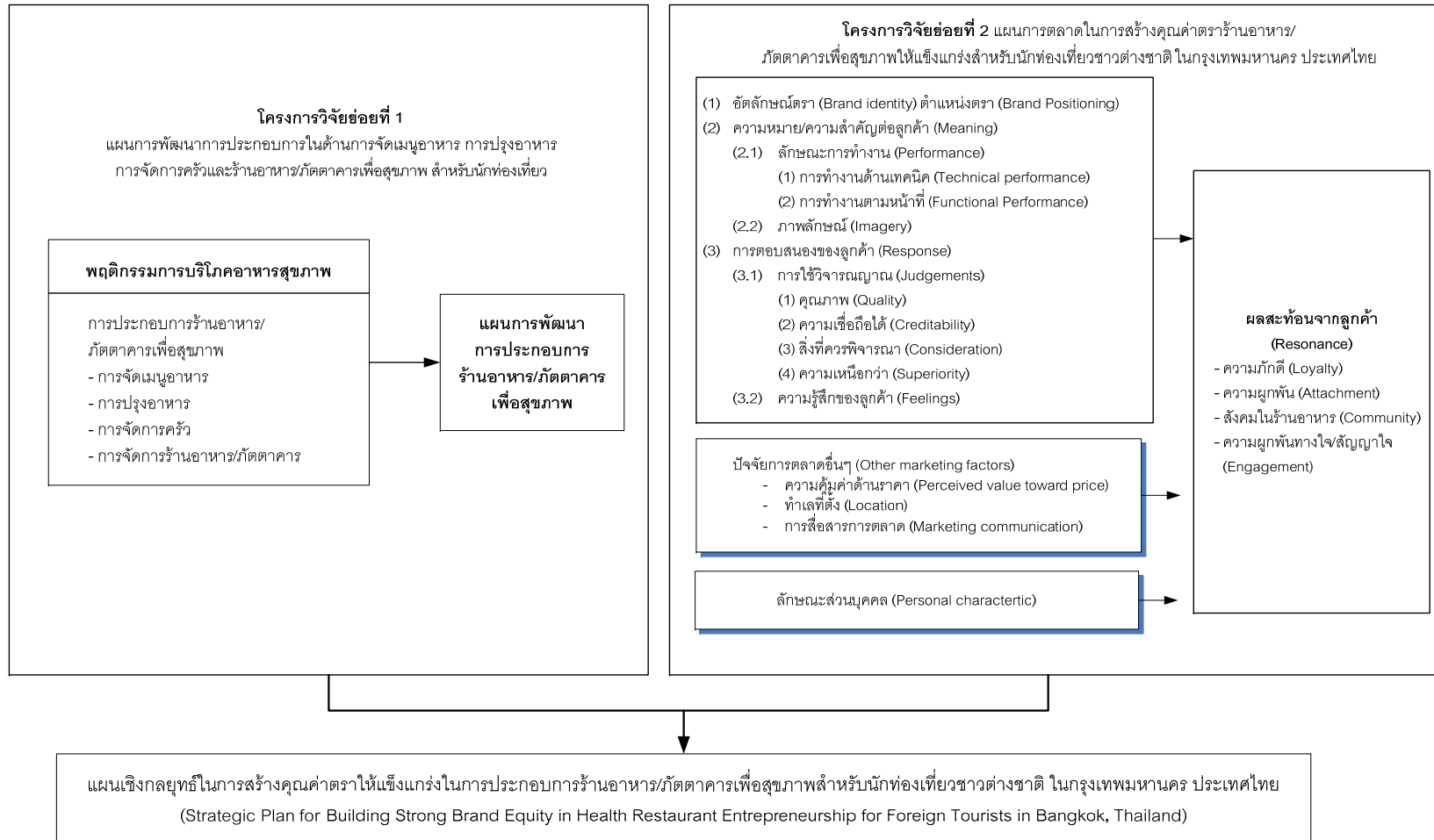
### คำถามการวิจัย

1. แผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มีลักษณะอย่างไร
2. แผนการตลาดในการสร้างตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพให้แข็งแกร่งสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มีลักษณะอย่างไร
3. แผนเชิงกลยุทธ์/แผนธุรกิจในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มีลักษณะอย่างไร

### ความเชื่อมโยงระหว่างโครงการวิจัยย่อย

แผนงานวิจัยนี้ได้ดำเนินงานตามแผนวิจัย ประกอบด้วย 2 โครงการย่อยซึ่งโครงการย่อยที่ 1 จะศึกษาถึงแผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติใน กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย และโครงการย่อยที่ 2 จะศึกษาถึงแผนการตลาดในการสร้างคุณค่าตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพให้แข็งแกร่งสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ใน กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ผลลัพธ์จากการวิจัยทั้ง 2 โครงการจะนำมาสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

## กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 แสดงภาพรวมกรอบแนวคิดการวิจัยทั้งแผนงาน

## นิยามศัพท์

1. อาหารสุขภาพ (Health food) คือ อาหารที่มีสารอาหารครบหมวดหมู่ ซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อพัฒนาการของร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสติปัญญา ประกอบด้วย (1) อาหารที่ช่วยให้ร่างกายเกิดภูมิต้านทานโรค (2) อาหารที่เป็นพืชผักสีเขียว (3) อาหารเพื่อสุขภาพอื่นๆ เช่น อาหารไขมันต่ำ ปราศจากน้ำตาล โดยมุ่งตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

2. แผนเชิงกลยุทธ์ (Strategic plan) เป็นแผนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยและการใช้กลยุทธ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตราโดยสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ

3. การสร้างตรา (Brand building) หมายถึง การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตราโดยการบูรณาการการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ

4. คุณค่าตรา (Brand equity) เป็นสร้างการเติบโตและรักษาคุณค่าตรา จากการรู้จักตราและการวัดผลการดำเนินงานของตราทางด้านภาพลักษณ์ ในการวัดคุณค่าตราเพื่อสร้างการเติบโตและการรักษาคุณค่าร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ

5. การประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ (Health restaurant entrepreneurship) เป็นการพัฒนารายการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัว การจัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยมีขั้นตอนที่สำคัญคือ การกำหนดและการประเมินโอกาส การพัฒนาแผนธุรกิจ การกำหนดทรัพยากรที่ต้องการในการบริหารจัดการการลงทุนที่มีผลตอบแทนโดยมุ่งตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมกรบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

2. ทำให้ได้วิธีสร้างคุณค่าตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพให้แข็งแกร่งสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

3. ทำให้ได้แผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร

## หน่วยงานที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพจะได้แนวทางในการพัฒนาร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค
2. สร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารไทยเพื่อสุขภาพโดยการบูรณาการกับการส่งเสริมการตลาดของร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ทำให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มมากขึ้น
3. ผู้ประกอบการรายใหม่หรือผู้สนใจสามารถนำแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพโดยบูรณาการรายการอาหารไทยและการส่งเสริมการตลาด สำหรับผู้บริโภคไปใช้ในการวางแผนธุรกิจ พัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น
4. หน่วยงานภาครัฐ/เอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารสามารถนำผลการวิจัยไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
5. เสนอรายงานวิจัยให้กับกลุ่มผู้สนใจ เพื่อนำไปปรับปรุง แก้ไขในการสร้างตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพให้แข็งแกร่ง
6. เสนอผลงานวิจัยลงในวารสารของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง