

หัวข้อวิจัย	แผนการพัฒนารูปแบบการประกอบกิจการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย
ผู้ดำเนินการวิจัย	อาจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เรณูมาศ กุละศิริมา
ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง
หน่วยงาน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปีการศึกษา	2555

การวิจัยเรื่อง แผนการพัฒนารูปแบบการประกอบกิจการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร การเลือกร้านอาหาร/ภัตตาคาร และรายการอาหารเพื่อสุขภาพ ศึกษาแนวโน้มทางการตลาด สถานการณ์ และแนวทางในการพัฒนารูปแบบธุรกิจ และหาแนวทางในการสร้างแผนพัฒนาประกอบกิจการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในการวิจัยนี้ใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน เก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างโดยใช้วิธีสุ่มแบบสองขั้นตอน ในขั้นแรกสุ่มร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง และในขั้นที่สองสุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยวิธีสุ่มแบบตามสะดวก จำนวน 400 คน สำหรับการวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถาม ส่วนการวิจัยเชิงคุณภาพ สุ่มผู้ประกอบการ หรือผู้บริหาร/ผู้จัดการ และพ่อครัว/แม่ครัวของภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสัมภาษณ์เชิงลึก 40 คน และกลุ่มตัวอย่างสำหรับการสนทนากลุ่ม 10 คน ประกอบด้วยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องข้างต้น และนักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าสถิติ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ให้ความสำคัญต่อบริการในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก โดยสามอันดับแรกมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก เป็นเรื่องรสชาติดี บริการดี และราคาสมเหตุสมผล ตามลำดับ ส่วนเรื่องความต้องการอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมีความสำคัญปานกลาง นักท่องเที่ยวต่างชาติรับประทานอาหารเช้าในสามมื้อหลักในค่อนข้างมากตามลำดับ คือ มื้อเย็น มื้อกลางวัน และมื้อเช้า

เหตุผลที่ทำให้เลือกรับประทานอาหารสุขภาพอันดับแรกมีความสำคัญมาก คือ การมีสุขภาพดี รองลงมา ได้แก่ การควบคุมน้ำหนัก และการป้องกันโรคภัยไข้เจ็บมีความสำคัญปานกลาง นักท่องเที่ยวที่มีความพึงพอใจในการบริการของร้านอาหารโดยรวมค่อนข้างมาก รูปแบบการบริการที่นิยมมากเป็นอันดับแรก คือ บริการเต็มรูปแบบ

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพใน 8 ด้าน พบว่า โดยรวมมีความสำคัญค่อนข้างมาก อันดับแรก คือ ปัจจัยด้านคุณภาพ มีความสำคัญมาก ซึ่งในรายชื่อมีเรื่องที่สำคัญมากใน 4 อันดับแรก คือ รสชาติดี ความสด ความสะอาดของอาหาร และความปลอดภัยของอาหาร ตามลำดับ ปัจจัยรองลงมาที่มีความสำคัญค่อนข้างมาก 6 ด้าน ได้แก่ ด้านมาตรฐานความคงที่ ด้านความสะอาดและสุขอนามัย ด้านเอกลักษณ์ของอาหาร ด้านระดับการบริการและประสิทธิภาพ ด้านบรรยากาศและสถานที่ และด้านความปลอดภัยและอื่นๆ ตามลำดับ อันดับสุดท้ายมีความสำคัญในระดับปานกลาง คือ ด้านความต้องการคุณค่าทางโภชนาการ

การเลือกรายการอาหารสุขภาพในความคิดเห็นโดยรวม มีค่าเฉลี่ยค่อนข้างมาก อันดับแรกมีความนิยมค่อนข้างมาก คือ อาหารจานเดียว และ อาหารชุด (ประกอบด้วยกับข้าวและเครื่องเคียงหลายจาน) เกณฑ์ในการเลือกรายการอาหารที่มีความสำคัญค่อนข้างมาก สามอันดับแรก ได้แก่ ราคาอาหารต่อจาน เป็นอาหารท้องถิ่น และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ประเภทของอาหารที่นิยมเลือกเพื่อสุขภาพ สามอันดับแรกมีความนิยมมาก คือ ผัก ผลไม้ สมุนไพรและสายพันธุ์ และ ปลา ประเภทของการปรุงอาหารที่นิยมเลือกเพื่อสุขภาพที่ได้รับมีความนิยมมาก คือ สลัด การนึ่ง และการย่าง/ต้ม ประเภทของร้านอาหารที่นิยมใช้บริการที่ได้รับความนิยมในระดับมาก คือ ร้านอาหารท้องถิ่น รองลงมาเป็นร้านอาหารร้านอาหารเพื่อสุขภาพได้รับความนิยมค่อนข้างมาก

แนวโน้มทางการตลาด สถานการณ์ทางธุรกิจ ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ในกรุงเทพมหานคร ปัจจุบันมีแนวโน้มขยายตัวมากขึ้น แต่จำนวนร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพมีอยู่น้อยมาก เมื่อเปรียบเทียบกับความต้องการของกลุ่มลูกค้าที่มารับประทานอาหาร สำหรับชาวต่างชาติส่วนใหญ่มีกำลังซื้อสูง ต้องการรับประทานอาหารที่มีรสชาติดี มีคุณภาพ และต้องการรับประทานอาหารไทยแท้มากกว่าจะมุ่งเน้นเพื่อสุขภาพ อาหารไทยถือว่าเป็นอาหารสุขภาพ เพราะลักษณะของอาหารไทยมีผักและสมุนไพรที่มีประโยชน์เป็นส่วนผสม

แนวทางในการสร้างแผนพัฒนาประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว รวมถึงพนักงานบริการควรมีความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารสุขภาพ มีความรอบรู้ ง่ายตลาดเป็น และรู้วิธีการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ ควรเน้นเรื่องคุณภาพของอาหาร ใช้

วัตถุดิบตามฤดูกาล เป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด และปลอดภัย มีวิธีการเตรียมและการปรุงอาหารที่จะทำให้อาหารไทยมีคุณค่าทางโภชนาการเป็นอาหารสุขภาพมากยิ่งขึ้น ส่วนเรื่องรสชาติของอาหารสุขภาพ ต้องควบคุมให้คงที่ได้มาตรฐาน ไม่หวาน/เค็มมาก ไม่มันมากเกินไป มีการใช้สื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ทุกช่องทาง มีการแนะนำเมนูอาหารสุขภาพให้ลูกค้าทราบถึงคุณค่าหรือสรรพคุณที่ได้รับประทาน รวมถึง อธิบายให้ลูกค้าเข้าใจถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารไทย

ด้านการจัดเมนูอาหาร พิจารณาจากแนวโน้มทางการตลาดและความต้องการของผู้บริโภคเป็นสำคัญ เมนูอาหารควรมีความหลากหลาย มีการสร้างสรรค์ ออกแบบเมนูอาหารใหม่ๆ เมนูที่ผู้บริโภคไม่ค่อยมีโอกาสได้รับประทาน โดยเน้นเรื่องคุณภาพอาหาร รสชาติไม่จัด เน้นรสชาติดั้งเดิมแบบไทย ไม่ใส่ผงชูรส/เครื่องปรุงแต่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เน้นพวกผัก และส่วนผสมที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพร อาจเป็นอาหารไทยแบบประยุกต์ โดยผสมผสาน/ประยุกต์อาหารของภาคต่าง ๆ หรืออาหารไทยแบบพื้นบ้านมาดัดแปลงทำให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ขึ้นอยู่กับขนาดของกิจการ โดยทั่วไปมีระบบการจัดการเหมือนกันโดยจะมีการแบ่งตามสัญชาติของอาหาร และมีการแยกครัวแต่ละสัญชาติออกเป็นแผนกย่อยตามประเภทของอาหาร สำหรับในครัวไทยแบ่งเป็น ครัวแกง ครัวต้ม ครัวผัด ครัวทอด ครัวยำ และครัวปิ้ง-ย่าง รวมถึงแผนกสำหรับตกแต่งหัวจาน ในการบริหารจัดการบุคลากร มีการแบ่งโครงสร้างตามลำดับความรับผิดชอบ มีระบบการบริหารจัดการตามสายงาน ได้แก่ ผู้จัดการ รองผู้จัดการ เชฟ และรองเชฟ ในแต่ละครัวมีหัวหน้าในแต่ละจุด

แนวทางในการสร้างแผนพัฒนาประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร แยกเป็น 2 ส่วน กล่าวคือ

1) การพัฒนาผู้ประกอบการ ผู้บริหาร/ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัว และบุคลากรทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องให้มีความรู้ ความเข้าใจเรื่องอาหารสุขภาพ มีทักษะในการปฏิบัติงาน และตระหนักถึงความสำคัญในทุกขั้นตอนของการผลิตอาหารสุขภาพ

2) การพัฒนากระบวนการดำเนินงานร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวให้ได้มาตรฐาน

ทั้งนี้ปัจจัยแห่งความสำเร็จสำหรับการพัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ที่สำคัญคือความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว และหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง

Research Title	Entrepreneurship Development Plan towards Health Menu, Health Cooking, Kitchen and Restaurant Management for Foreign Tourist in Bangkok, Thailand
Researcher	Dr. Premruetai Yambunjong Assistant Professor Dr. Renumas Gulasirima
Research Consultants	Associate Prof. Obcheuy Wongtong
Organization	Suan Dusit Rajabhat University
Year	2012

The research “Entrepreneurship Development Plan towards Health Menu, Health Cooking, Kitchen and Restaurant Management for Foreign Tourist in Bangkok, Thailand” purposed to study food consumption behavior of foreign tourists in Bangkok, restaurant and health menu selection, to study market situation, trend and entrepreneurship development direction, and to find how to plan the entrepreneurship development towards health menu, health cooking, kitchen and restaurant management for foreign tourist in Bangkok. This research adopted mixed methodology, collected data from samples using Two-stage sampling: The first stage, restaurants were selected with purposive sampling. The second stage, 400 foreign tourists were conveniently sampled for quantitative research data using questionnaires. For qualitative research, purposive sampling used to select 40 of restaurant entrepreneurs, or administrators / managers and chefs for in-depth interviewing, and 10 key informants of stakeholder including experts/professionals in food and nutrition for focus group discussion. Data was analyzed by percentage, mean, standard deviation, and contents analysis.

The results showed that overall factors in deciding restaurant selection of foreign tourists in Bangkok was rather high important. The first three factors: good taste, good service, and reasonable price were high important respectively. However need for nutrition was moderate important in their opinion. They had health menus rather more in three meals: dinner, lunch and breakfast respectively. The most important reason for choosing health menus was a “Good health” followed by “Weight control (Diet)” and

“Medical exceptions” at moderate level. They satisfied to overall service at rather high level and preferred full-service firstly.

For eight factors influencing health restaurant selection, it's found that overall was rather high important. Firstly, “Food quality” was the most important factor which fours items were quite important i.e. good taste, freshness, clean food, and food safety respectively. Followed by six factors were rather high important orderly, such as “Consistent standard (flavor)”, “Hygiene and Sanitation (Physical evidence)”, “Uniqueness of food”, “Service level and efficiency”, “Atmosphere and location”, and “Safety and other”. The last “Nutritional requirements” was moderate important.

Overall opinion in menu selection averaged rather high level. First two menus “A la carte” and “Combination menu” were rather high preferable. Three selection criteria from the pool of menus with rather high importance were “Price of dish”, “Authentic/local menu”, and “Health menu”. First three health foods were more preferable i.e. vegetables and fruits, herbs and species, and fishes. The most preferable cooking types for health were salad, steaming, and grilling/boiling. The most preferable restaurant types were local food restaurant and health food restaurant respectively.

Currently, the number of health restaurants/ foodservice businesses in Bangkok is growing rapidly but is still insufficient compared to the demand. To foreigners' food selection, quality and flavors are more important than prices. Most tourists want to try original Thai food tastes rather than focusing on healthy purpose. However, Thai food is considered as a healthy food due to ingredients such as vegetables and herbs.

A guideline framework in building an entrepreneurship development plan for health restaurant should concentrate on skilled personnel (eg. entrepreneurs, chef / cook, service staff) that should have knowledge and understanding of health food, food purchasing, raw material selection and storage. Moreover, entrepreneurs should emphasize on the quality of raw materials and quality of foods i.e. fresh, clean safety and seasonal, preparing and cooking methods for more nutritious and healthier menus. In addition, flavor of health food must be controlled with mild taste (not too sweet, salty and oily) and consistency by using standardized recipes. Thai healthy menus should be

promoted through all advertising/media channels with an introduction of their health benefits combined with an historical explanation of Thai eating culture.

However, menu planning is based on considerations of market trends and the needs of consumers. Menu should contain a variety of creative recipes, a newly menu which is not available in general market menu or rare menu for the consumer. The health menu design should concern about good quality of food, mild flavors, traditional Thai taste, and no MSG and harmful seasonings or ingredients. Besides, the menu creating should be concerned an amount of ingredients of vegetables, spices and herbs in its recipe more than a normal menu. The health menu for foreigners could be either authentic Thai food menu or applied/ fusion Thai food menu by integration and/or adaptation of regional or local Thai food menus, depending on the targeted group. This can help businesses by increasing offering.

Most restaurants have implemented the same kitchen management system based on the size of the business. In general, kitchen divisions are divided according to the nationality of food, and then in each national kitchen are separated into subdivision (small station) by type of food or cooking method. As for Thai kitchen is divided into curry, boiling, stir-frying, deep-frying, salads, grilling and plate-decorating stations. The structure organization of personnel management system is divided by the line of responsibility i.e. manager, assistant manager, chef, cook and head of station respectively.

A guideline in building entrepreneurship development plan towards health menu, health cooking, kitchen and restaurant management for foreign tourist in Bangkok is divided into 2 parts:

- 1) Entrepruners development i.e. owner/ manager, chefs /cooks and all personnel involved in the business, they should have knowledge and understanding about health food and have skilled practice in term of health menu planning, health cooking, health kitchen and restaurant management. Furthermore, they must be aware of the importance of every step in healthy food production.

- 2) Health restaurant management processing development i.e. health

menu planning, health cooking, and health kitchen management should be upgraded to the international standards.

The condition of successful factors for health restaurant business development is the collaboration between restaurant entrepreneurs, tourism entrepreneurs and all related sectors both private and government.