

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ทิศทางการอาหารของโลกยุคปัจจุบันและอนาคต อาจกล่าวได้ว่าอาหารที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ คือ “อาหารสุขภาพ” ด้วยกระแสสุขภาพที่ผู้คนต้องการมีสุขภาพดี เพื่อบุคลิกที่ดูดีทั้งความงามและผิวพรรณ ความเป็นหนุ่มเป็นสาว ความแข็งแรงกระฉับกระเฉง ไม่เป็นโรคอ้วนหรือโรคภัยอื่น ๆ ส่งผลถึงความภาคภูมิใจในตนเอง ความก้าวหน้าและความสำเร็จในหน้าที่การงาน จึงทำให้ความต้องการอาหารสุขภาพเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นธุรกิจการจัดบริการอาหารสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่ควรสร้างสรรค์อาหารที่มีความจำเพาะเจาะจงเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิตและความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคแต่ละกลุ่มที่แตกต่างกัน (นิรนาม, 2554) ส่วนแนวโน้มของอาหารสุขภาพที่ผู้บริโภคให้ความสนใจและความสำคัญ คือ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพในด้านใดด้านหนึ่งมากกว่าอาหารทั่วไป ได้แก่ อาหารฟังก์ชันนัล (Functional Food) หรืออาหารเสริมสุขภาพที่เป็นอาหารที่มีการกล่าวอ้างในแง่ของการส่งเสริมสุขภาพหรือป้องกันโรค เพราะมีสารอาหารที่ทำหน้าที่นั้น ๆ เป็นส่วนผสมไม่ว่าจะได้รับจากธรรมชาติหรือเติมลงไป (ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์, ม.ป.ป.) อาหารที่เป็นยาซึ่งเหมาะสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษกว่าปกติ เช่น เพื่อลดระดับไขมัน ลดระดับน้ำตาล บำรุงร่างกาย อาหารสุขภาพที่ตอบสนองความต้องการของคนบางกลุ่มตามเชื้อชาติ หรือศาสนา เช่น อาหารมังสวิวัติน อาหารชีวจิต อาหารฮาลาล อาหารโคเชอร์ และอาหารสุขภาพจากธรรมชาติที่การผลิตทุกขั้นตอนปลอดจากสารเคมี เช่น อาหารอินทรีย์ (Organic Food) นอกจากนี้ยังมีอาหารอื่น ๆ ที่ผู้บริโภคยุคใหม่ให้ความสนใจ ได้แก่ อาหารสีเขียวเพื่อรักษาร่างกาย อาหารที่ช่วยผ่อนคลายเพื่อลดความเครียด และอาหารที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นสามารถบอกเล่าถึงเรื่องราวความเป็นมาของอาหารนั้น ๆ โดยอาหารเหล่านี้สามารถช่วยเพิ่มมูลค่าได้อย่างมาก

เนื่องจากผู้บริโภคยุคใหม่หันมาสนใจต่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น ส่งผลโดยตรงให้ผู้ประกอบการธุรกิจบริการอาหารจำเป็นต้องคำนึงถึงเรื่องของการผลิตอาหารสุขภาพมากขึ้น ประกอบกับประชากรในปัจจุบันส่วนใหญ่ไม่ว่าจะเป็นผู้ใหญ่หรือเด็กมัก พบว่า มีปัญหาภาวะโภชนาการเกิน โรคอ้วน และโรคข้างเคียงซึ่งไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น โรคหัวใจ หลอดเลือด ความดัน เบาหวาน มีประชากรเป็นโรคเหล่านี้เพิ่มมากขึ้นทั้งในประเทศตะวันตกและตะวันออก (ปาลิรัฐ

คงมาชีพ และ ชุตติมา ศิริกุลชยานนท์, 2551) อาจเกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง ขาดการออกกำลังกาย และเกิดจากจิตใจที่ห่อเหี่ยว เครียดด้วยภาวะเศรษฐกิจ ภาวะบ้านเมืองที่เปลี่ยนแปลงไป หรือเกิดจากการทำงานที่ต้องการความรวดเร็ว ทันเวลา ทันสมัย จึงทำให้ทุกอย่างต้องเร่งรีบแม้กระทั่งความเป็นอยู่ จึงเป็นสาเหตุของภาวะโรคเครียด โรคอ้วน และโรคอื่น ๆ เป็นผลในช่วงต่อมา ดังนั้น การเอาใจใส่เรื่องอาหารการกินจึงเป็นเรื่องสำคัญ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารจึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาวางแผนการจัดเมนูให้สอดคล้องกับกระแสทิศทางอาหารของโลกในปัจจุบัน โดยมุ่งเน้นที่คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพอาหาร และในขณะเดียวกันต้องตอบสนองของความต้องการของผู้บริโภค

จากกระแสความนิยมอาหารสุขภาพของผู้บริโภคในปัจจุบัน อาหารไทยถือว่าเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่น และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยคุณลักษณะพิเศษของอาหารไทย คือนอกจากจะให้คุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อร่างกายอย่างครบถ้วนแล้ว ยังให้สรรพคุณทางยา และสมุนไพร สะท้อนถึงภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรมของชุมชนท้องถิ่น อาหารไทยจึงมีคุณค่าและเป็นเอกลักษณ์ของสังคมไทยที่ควรได้รับการเผยแพร่ให้เป็นที่นิยมบริโภคทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานครซึ่งเป็นเมืองหลวงของประเทศเป็นศูนย์กลางของความเจริญในทุกด้าน รวมทั้งเป็นศูนย์รวมของสถาปัตยกรรม ศิลปกรรมทั้งสมัยเก่าและสมัยใหม่ มีศูนย์การค้าและศูนย์แสดงสินค้าที่ทันสมัย รวมถึงศูนย์อาหาร ภัตตาคาร ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงมากมาย ทำให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ครบวงจรได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั่วโลกในการมาเที่ยวพักผ่อนในช่วงวันหยุดเทศกาล และในโอกาสต่าง ๆ ตลอดทั้งปี ซึ่งรัฐบาลได้มีนโยบายในการผลักดันให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครแห่งสุขภาพ และเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยว (กองประชาสัมพันธ์กรุงเทพมหานคร, 2555) อาหารไทยเพื่อสุขภาพจึงเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวสนใจมาท่องเที่ยวประเทศไทยมากยิ่งขึ้น

การผลิตอาหารสุขภาพ นอกจากจะมีรสชาติอร่อย และประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว สิ่งที่สำคัญที่จำเป็นต้องมีการจัดการควบคุมดูแล คือ ความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร คือ “ครัว” ในร้านอาหารและภัตตาคาร ที่ต้องยกระดับมาตรฐานการผลิตให้มีระบบการผลิตและการบริการที่มีสุขอนามัยที่ดี ลดการปนเปื้อนลดของเสีย ทั้งยังสามารถหาแนวทางการป้องกันแก้ปัญหาการปนเปื้อนลงสู่อาหาร นอกจากจะเป็นการสร้างเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคแล้ว ยังเป็นการสร้างความยั่งยืนให้แก่ธุรกิจอีกด้วย เป็นการป้องกันปัญหาสุขภาพอนามัยจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย ไม่ว่าจะป็นท้องเสีย คลื่นไส้

อาเซียน เป็นใช้หรือการสะสมปนเปื้อนสารพิษ ซึ่งถ้าหากเกิดขึ้นโดยเฉพาะในกลุ่มนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาตินับเป็นการสูญเสียที่ยิ่งใหญ่ทั้งสุขภาพ เศรษฐกิจ ชื่อเสียง ตลอดจนภาพลักษณ์ โดยรวมของประเทศ ดังนั้นการจัดการครัวที่ช่วยยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริการอาหาร ด้วยสุขลักษณะที่จะผลิตและให้บริการอาหารที่ปลอดภัยจะเป็นเครื่องมือหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมให้ สามารถจัดการกับปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดี และเป็นการสร้าง ภาพลักษณ์ที่ดีแก่ครัวไทยที่เป็นครัวโลกต่อไป อย่างไรก็ตามนอกจากสถานที่ในการผลิตที่ทำให้ อาหารสะอาดปลอดภัย รสชาติและรูปลักษณ์ของอาหารก็เป็นสิ่งสำคัญอันดับหนึ่งที่ผู้บริโภคทุกคนมีความคาดหวัง นอกจากคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารแล้ว การวางแผนการจัด เมนูอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้ผลิตจำเป็นต้องคำนึงถึงไม่เพียงเฉพาะด้านรสชาติและรูปลักษณ์ของ อาหาร เนื่องจากกระแสความนิยมบริโภคอาหารสุขภาพมากขึ้น ผู้ประกอบการจึงควรพิจารณาถึง คุณค่าของอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นสิ่งสำคัญ โดยการให้ความสนใจในการนำวัตถุดิบและ รายการอาหารท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยมาพัฒนาและประยุกต์การจัด รายการอาหารเพื่อสุขภาพให้ตรงกับความต้องการของพฤติกรรมของผู้บริโภคนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ

การจัดเมนูอาหารสุขภาพจำเป็นต้องคำนึงถึงความสำคัญของการจัดการวางแผนการจัดการของผู้ประกอบการภัตตาคารและร้านอาหารเพื่อการพัฒนาการประกอบการด้านการจัด เมนูอาหาร เพื่อให้รายการอาหารมีความหลากหลายและเป็นเมนูที่ได้รับความนิยม ส่วนด้านการ ปรับอาหาร พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ต้องการความเร็ว ความสะดวกสบายความ หลากหลาย รวมทั้งเทคโนโลยี อุปกรณ์และเครื่องมือที่ทันสมัยไว้ในครัวเดียวกัน เพื่อสะดวกใน การค้นหา ประยุกต์ และพัฒนาอาหารตำรับอาหารใหม่ ๆ เพื่อให้ได้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และ ดึงดูดใจผู้บริโภค โดยเฉพาะผู้บริโภคที่มุ่งความสนใจไปกับการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ ดังนั้นผู้ประกอบการภัตตาคารร้านอาหารต้องให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่งเพื่อตอบสนองความ ต้องการผู้บริโภค คือ แนวทางการปฏิบัติเพื่อการมีสุขภาพที่ดีตามกระแสที่ผู้บริโภคต้องการ โดยเฉพาะในกลุ่มของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้ามาแสวงหาความเป็นเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ของอาหารไทยที่ขึ้นชื่อ ส่วนประกอบที่อุดมด้วยสมุนไพร และวิธีการปรุงที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มักยึดติดกับการแสวงหาคุณภาพ ในแง่ของสุขภาพ นอกจากจะมีประโยชน์ ต่อร่างกายตามหลักโภชนาการแล้ว ควรเน้นความสด สะอาด และปลอดภัย ส่วนด้านการปรุง อาหารผู้ประกอบการต้องมีนโยบายที่จะจัดการทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ควบคู่กันไป โดยเริ่มตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบ การตรวจรับ การจัดเก็บ จนกระทั่ง

กระบวนการปรุงและเสิร์ฟ อย่างไรก็ตามปัจจัยสำคัญในการเป็นร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำคัญนอกจากจะมีกระบวนการการผลิตที่ต้องได้มาตรฐานแล้ว สถานที่ที่ใช้สำหรับการผลิต เพื่อให้อาหารได้คุณภาพและปลอดภัยจำเป็นต้องถูกสุขลักษณะ และมีการวางแผนการจัดการครัว ที่ดีด้วย

ประเด็นที่กล่าวข้างต้นจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้วิจัยสนใจที่จะการวิจัยเพื่อสร้างแผนการ ประกอบอาหารทั้งในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัว และภัตตาคารที่ เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานคร อันจะเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการ รวมทั้งเป็น แนวทางเพื่อการพัฒนารูปแบบการประกอบธุรกิจอาหารและบริการให้มีทางเลือกมากขึ้น รวมทั้ง เป็นแนวทางในการส่งเสริมให้มีธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทยเพื่อสุขภาพเกิดขึ้นตามความ ต้องการของผู้บริโภคโดยเฉพาะในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ซึ่งทำให้อาหารไทยเป็นที่รู้จัก มากขึ้นในสายตาของโลก ในแง่ของอาหารเพื่อสุขภาพที่มีรสชาติอร่อย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของอาหารไทยเพื่อขยาย ฐานผู้บริโภคให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

1.2 คำถามการวิจัย

แผนการพัฒนารูปแบบการประกอบอาหารในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการ ครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ที่ เหมาะสมควรมีลักษณะอย่างไร

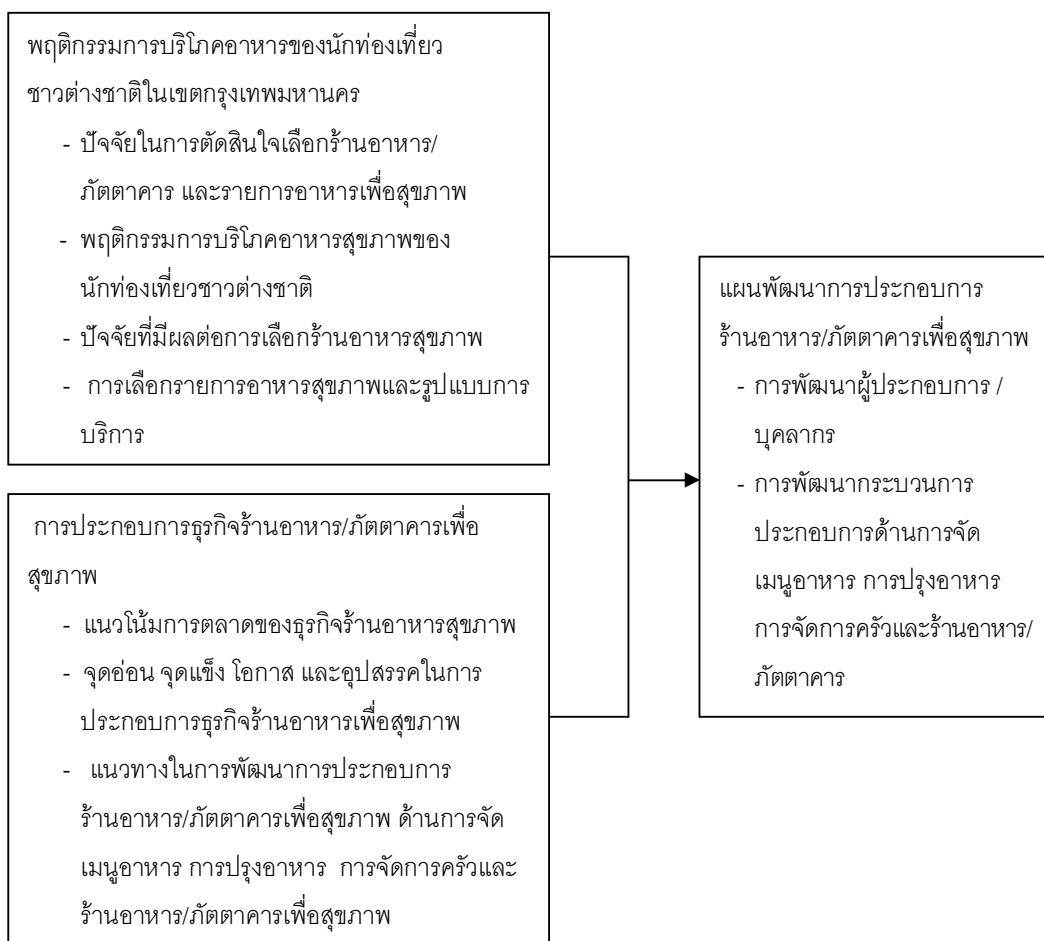
1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติใน กรุงเทพมหานคร การเลือกร้านอาหาร/ภัตตาคาร และรายการอาหารเพื่อสุขภาพ
2. เพื่อศึกษาแนวโน้มทางการตลาด สถานการณ์ทางธุรกิจ และแนวทางในการ พัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ในกรุงเทพมหานคร

3. เพื่อหาแนวทางในการสร้างแผนพัฒนาประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

1.4 กรอบแนวคิดในการวิจัย

กรอบแนวคิดในการวิจัยเรื่อง แผนพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยว ดังแผนภาพที่ 1.1



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

1.5 ขอบเขตของการวิจัย

การดำเนินการโครงการวิจัยเรื่องแผนการพัฒนาก่อประกอบกิจการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มีขอบเขตการวิจัยดังนี้

ขอบเขตประชากร สำหรับการวิจัยนี้ ประชากรประกอบด้วยผู้บริโภค และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งแยกเป็น 3 กลุ่มคือ

1. กลุ่มผู้บริโภค/นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในเขตกรุงเทพมหานคร
2. พ่อครัว/แม่ครัว เจ้าของกิจการ ผู้บริหาร/ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร
3. ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร/โภชนาการและนักวิชาการ ได้แก่ นักกำหนดอาหารและนักโภชนาการ เป็นต้น

ขอบเขตเนื้อหา ผู้วิจัยกำหนดร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ โดยพิจารณาจากลักษณะอาหารสุขภาพ การจัดเมนูอาหารสุขภาพ การปรุงอาหารสุขภาพ และระบบการจัดการครัว และกำหนดตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยดังนี้

ตัวแปรอิสระ ประกอบด้วย

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในเขตกรุงเทพมหานคร
 - ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหาร/ภัตตาคาร และรายการอาหารเพื่อสุขภาพ
 - พฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ
 - ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพ
 - การเลือกรายการอาหารสุขภาพและรูปแบบการบริการ
2. การประกอบกิจการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
 - แนวโน้มการตลาดของธุรกิจร้านอาหารสุขภาพ
 - จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารเพื่อ

สุขภาพ

- แนวทางในการพัฒนาการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
- ตัวแปรตาม คือ แผนพัฒนาการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
- ประกอบด้วย
- การพัฒนาบุคลากร/ผู้ประกอบการ
 - การพัฒนากระบวนการประกอบการด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ขอบเขตระยะเวลา การดำเนินงานวิจัยอยู่ในช่วง 24 ธันวาคม 2553 ถึง 23 ธันวาคม 2554

1.6 สมมติฐานการวิจัย

- ไม่มีสมมติฐานการวิจัย -

1.7 นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ

1) **อาหารสุขภาพ (Health food)** คืออาหารที่มีสารอาหารครบหมวดหมู่ ซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อพัฒนาการร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสติปัญญา ประกอบด้วย 1) อาหารที่ช่วยให้ร่างกายเกิดภูมิคุ้มกันโรค 2) อาหารที่เป็นพืชผักสีเขียว และ 3) อาหารเพื่อสุขภาพอื่นๆ เช่น อาหารไขมันต่ำ ปราศจากน้ำตาล โดยมุ่งตอบสนองความต้องการนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

2) **แผนการพัฒนาการประกอบการ (Entrepreneurship Development Plan)** เป็นแนวทางในการพัฒนาการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ ประกอบด้วย

- 1) แนวคิด หลักการ และวัตถุประสงค์ของแผน
- 2) กระบวนการพัฒนาการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ

3) **การจัดเมนูอาหาร (Health Menu)/การจัดรายการอาหาร (Menu Planning)** เป็นการวางแผนรายการอาหารภายในร้าน ซึ่งจำเป็นต้องพิจารณาปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในแง่ของปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินการ และปัจจัยที่มีผลต่อผู้บริโภคควบคู่กันไป จนทำให้กิจการประสบผลสำเร็จ และได้ผลตอบแทนตามเป้าหมาย ประกอบด้วย การวางแผน การผลิตอาหารใน

ครัว การเตรียมงบประมาณ การกำหนดปริมาณอาหารสดและอาหารแห้ง การจัดซื้อ การเตรียมแรงงาน การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ และการวางแผนบริการให้แก่ลูกค้า โดยมุ่งตอบสนองความต้องการนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

4) **การปรุงอาหาร (Health Cooking)** เป็นการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพโดยยึดหลักมีสารอาหารครบหมวดหมู่ ซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อพัฒนาการร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสติปัญญา ประกอบด้วย (1) อาหารที่ช่วยให้ร่างกายเกิดภูมิคุ้มกันโรค (2) อาหารที่เป็นพืชผักสีเขียว (3) อาหารเพื่อสุขภาพอื่นๆ เช่น อาหารไขมันต่ำ ปราศจากน้ำตาล โดยมุ่งตอบสนองความต้องการนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

5) **การจัดการครัว (Kitchen Management)** เป็นการจัดวางผัง/การออกแบบสร้างห้องครัว ภายใน ห้องครัว ประกอบด้วย ตำแหน่งที่ตั้ง ขนาดของครัว ประกอบด้วย การกำหนดที่ตั้งและขนาดครัวการวางผังหน่วยงานในครัว การจัดวางเฟอร์นิเจอร์อุปกรณ์เครื่องใช้ในแต่ละหน่วยงานภายในครัวการจัดแบ่งสายงานในหน่วยงานการผลิตหรือครัว ลักษณะของงานในหน่วยงานผลิตเพื่อที่จะสามารถอำนวยความสะดวกให้แก่การปฏิบัติงานได้อย่างเต็มที่ ในการประกอบธุรกิจการปรุงอาหารสุขภาพโดยมีเป้าหมายที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

6) **การจัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร (Restaurant Management)** เป็นการบริหารจัดการภัตตาคารในระดับมีอาชีพซึ่งประกอบด้วย การบริหารชั้น/การบริหารพนักงาน (Floor management) การบริหารพนักงานที่ให้บริการลูกค้าโดยกำหนดภาระหน้าที่ ที่เกี่ยวข้องในภัตตาคาร การจัดการครัว (Kitchen management) และการบริหารจัดการทั่วไป (Administration) ได้แก่ การควบคุมสต็อกสินค้า การกำหนดตารางงาน การกำหนดงบประมาณ การปรับต้นทุนรายได้และกำไรในฤดูกาลต่างๆ การสำรวจและการจ้างพนักงานและการรักษาอุปกรณ์ครัวต่างๆ โดยมีเป้าหมายที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

7) **สุขาภิบาลในการจัดการอาหาร** เป็นการให้การบริการอาหารมีมาตรฐานที่ดีและเป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บริการ ประกอบด้วย การจัดผัง ในแง่ของการสุขาภิบาล การตกแต่ง อุปกรณ์เครื่องใช้ บุคลากร น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำแข็ง การกำจัดขยะและน้ำเสีย โดยยึดหลักของการสุขาภิบาลในการจัดการอาหารที่ดีโดยมีเป้าหมายที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารได้มีแนวทางในการวางแผนการพัฒนาการประกอบการด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและการจัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
- 2) การมีร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพเป็นทางเลือกสำคัญผู้บริโภค และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ
- 3) สำหรับภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายการส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติรวมถึงผู้บริโภคในท้องถิ่น
- 4) เป็นการยกระดับคุณภาพอาหารไทยให้ได้มาตรฐานในระดับสากล