

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

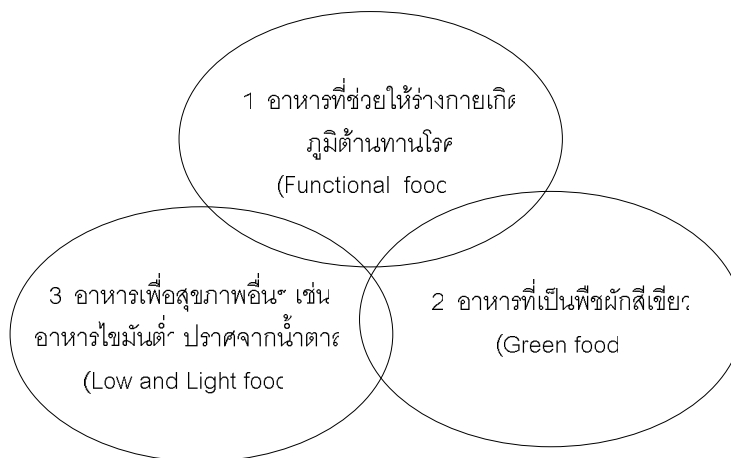
ในการวิจัยเรื่อง แผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย (Entrepreneurship Development Plan toward Health Menu, Health Cooking, Kitchen and Restaurant Management for Foreign Tourist in Bangkok, Thailand) คณะผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยได้นำเสนอตามลำดับหัวข้อดังนี้

- 2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารสุขภาพ
- 2.2 แผนการพัฒนาการประกอบการ (Entrepreneurship Development Plan)
- 2.3 การประกอบการภัตตาคารเพื่อสุขภาพ (Health Restaurant Entrepreneurship)
- 2.4 การจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและภัตตาคารเพื่อสุขภาพ (Health Menu, Health and Cooking, Kitchen and Restaurant Management)
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารสุขภาพ

อาหาร คือ หนึ่งในปัจจัยที่ช่วยส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์ และแข็งแรงจึงมีคำพูดว่า “ You are what you eat ” ดังนั้นสุขภาพจะดีได้ก็ขึ้นอยู่กับพฤติกรรมการบริโภคนั่นเอง

**อาหารสุขภาพ (Health food)** คืออาหารที่มีสารอาหารครบหมวดหมู่ ซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อพัฒนาการร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสติปัญญา หรือหมายถึง (1) อาหารที่ช่วยให้ร่างกายเกิดภูมิคุ้มกันโรค (Functional food) (2) อาหารที่เป็นพืชผักสีเขียว (Green food) (3) อาหารเพื่อสุขภาพอื่นๆ เช่น อาหารไขมันต่ำ ปราศจากน้ำตาล (Low and Light food) เป็นต้น (สุวรรณดี ไชวรัตน์, 2544)



ภาพที่ 2.1 ลักษณะของอาหารเพื่อสุขภาพ (Health food)  
(ปรับปรุงจาก สุวรรณดี ไชวรุตม์, 2544)

สำหรับคนไทยการกินอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดีจะต้องใช้หลักโภชนบัญญัติ 9 ประการ ประกอบด้วย (กองโภชนาการ, ม.ป.ป.) (1) กินอาหารให้ครบ 5 หมู่ (2) กินข้าวเป็นอาหารหลัก สลับกับอาหารประเภทแป้งเป็นบางมื้อ (3) กินพืชผักให้มาก และกินผลไม้เป็นประจำ (4) กินปลา เนื้อสัตว์ต่างๆ ที่ไม่ติดมัน ไข่และถั่วเมล็ดแห้งเป็นประจำ (5) ดื่มนมให้เหมาะสมตามวัย (6) กินอาหารที่มีไขมันแต่พอควร (7) หลีกเลี่ยงอาหารรสหวานจัด เค็มจัด (8) กินอาหารที่สะอาด ปราศจากการปนเปื้อน (9) งดหรือลดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

โภชนบัญญัติ 9 ประการนี้ต้องปฏิบัติตามต่อเนื่อง และทำให้ได้ครบทั้ง 9 ประการ การจะมีโภชนาการที่ดี และสุขภาพที่ดี คุณภาพชีวิตที่ดี ต้องคำนึงถึงหลักใหญ่ ดังนี้ (1) กินอาหารและปฏิบัติตามโภชนบัญญัติทั้ง 9 ข้อ (2) ออกกำลังกายให้สม่ำเสมอ (3) ผ่อนคลายจิตใจ และ (4) หลีกเลี่ยงสิ่งที่เป็นพิษภัย เช่น บุหรี่ เหล้า และสิ่งแวดล้อมเป็นพิษ

การมีสุขภาพที่ดีเป็นสุดยอดปรารถนาของทุกคน ซึ่งหมายถึง มีสุขภาพะที่ดีทั้งร่างกาย และจิตใจ อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในการเสริมสร้างสุขภาพะที่ดีทางกาย นอกเหนือจากการออกกำลังกาย และการพักผ่อนที่เพียงพอ

อาหารสุขภาพ (Health food) เป็นอาหารที่มุ่งเน้นคุณค่าของสารอาหารแร่ธาตุ วิตามิน คุณค่าทางโภชนาการ คุณค่าทางยา และสมุนไพร

สุขภาพจะดีได้สิ่งสำคัญอยู่ที่ “อาหารการกิน” และการปฏิบัติตัว รวมทั้งจิตใจให้ดีด้วย อาหารเป็นยาตามธรรมชาติ คนโบราณรู้เรื่องดีให้อาหารรักษาตัวเองตั้งแต่ก่อนจะมีการแพทย์สมัยใหม่ ซึ่งสมัยใหม่เมื่อป่วยก็ใช้ยารักษา คนจึงระวังตัวน้อยลง แต่ลืมเรื่องคุณค่าอาหาร

### ประโยชน์ของอาหารเพื่อสุขภาพ

การกินอาหารเพื่อสุขภาพให้เป็น หมายถึง กินให้ได้คุณค่าของสารอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการ ซึ่งไม่เพียงแต่จะมีประโยชน์ต่อร่างกายเท่านั้น ยังมีประโยชน์โดยอ้อมอื่น ๆ อีกหลายประการ (ศรีสมร คงพันธุ์ และมณี สุวรรณผ่อง, 2529, หน้า 182-185) กล่าวคือ

#### 1. สุขภาพจิตดีสร้างกำลังใจ

ในภาวะปัจจุบัน การสร้างกำลังใจให้กับตนเองนับเป็นเรื่องสำคัญที่ไม่ควรมองข้ามไป เพราะกำลังใจจะเป็นพลังผลักดันภายในให้คนเราสามารถต่อสู้กับปัญหานานับประการในสังคมที่วุ่นวายทุกวันนี้ ซึ่งเมื่อตนเองรู้สึกดีแล้วจะส่งผลให้มีสมาธิดี มีสุขภาพจิตดี มีกำลังใจ และรู้สึกมีความเมตตาจิตใจลดความรุนแรง และความดุร้ายลง พบว่าชีวิตมีความสุข และสงบได้

#### 2. ช่วยให้อายุยืน

วงการแพทย์ของโลกได้เคยพิสูจน์แล้วว่าอาหารโดยเฉพาะเนื้อสัตว์ เป็นสาเหตุสำคัญของโรคร้ายแรงต่าง ๆ เช่น โรคหัวใจ โรคมะเร็ง โรคเส้นเลือดหัวใจตีบตัน โรคเก๊าต์ วัณโรค โรคลำไส้ อัมพาต โรคสโครพูล่า โรคแอนแทรกซ์ โรคตับ โรคไต โรคถุงน้ำดี ฯลฯ แต่อาหารเพื่อสุขภาพหรืออาหารตามธรรมชาติ ได้แก่ พืช ผัก ผลไม้ กลับเป็นอาหารที่ให้ประโยชน์ เสริมคุณค่าทั้งสุขภาพ พลังงาน และจิตใจ ทั้งยังมีสารอาหารทุกชนิดที่ร่างกายต้องการด้วย แต่จากความเคยชินของคนส่วนใหญ่ในการบริโภคเนื้อสัตว์ ซึ่งมีรสชาติอร่อยถูกปากจนยากที่จะอดได้ แต่รสชาติความอร่อยของเนื้อสัตว์นี้เอง กลับเป็นโทษต่อร่างกายของคนเรา เนื่องจากมีการค้นพบว่า สัตว์มีของเสียนำสูในร่างกายเรามากขึ้น ทำให้ไตต้องทำงานหนักเพื่อขับสิ่งโสโครกที่สะสมนั้นออกจากร่างกาย นอกจากนี้เนื้อสัตว์ยังเป็นพาหนะนำโรคต่าง ๆ มาสู่คนอื่นด้วย เพราะปัจจุบันการเลี้ยงสัตว์สำหรับบริโภคนั้นมักจะมีการฉีดวัคซีน เชื้อรุม เพื่อเร่งการเจริญเติบโต และเพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นนุ่ม จึงเป็นสาเหตุทำให้คนกินได้รับสารเหล่านั้นเข้าไปในร่างกายด้วย จนกลายเป็นที่มาของอาการเจ็บป่วยและโรคต่าง ๆ

ชนเผ่าที่กินพืช มักจะมีอายุยืนยาวกว่าพัน ๆ ปี อายุเฉลี่ยของชนเผ่านี้ จะมากกว่า 100 ปีขึ้นไป สำหรับคนไทยเรามีอายุเฉลี่ยประมาณ 50-60 ปี เท่านั้น นอกจากนี้ยังมีการยืนยันว่าคนเราไม่จำเป็นต้องพึ่งสัตว์เป็นอาหารเพราะจริง ๆ แล้ว โดยลักษณะทางสรีระวิทยา คนไม่มี

โครงสร้าง หรืออวัยวะอื่นเหมาะสมสำหรับยังชีพด้วยการอาศัยสัตว์อื่นเป็นอาหารเลย เช่น ลักษณะฟันของมนุษย์ เป็นฟันบด หรือฟันกัด ไม่แหลมคมอย่างฟันของสัตว์กินเนื้อ เช่น เสือ สิงโต ฉลาม ฯลฯ ซึ่งมีฟันแหลมคมสำหรับกัดฉีกกินเนื้อโดยเฉพาะ และแตกต่างจากสัตว์กินเนื้อ (Carnivora) ต่างจากสัตว์กินรากไม้ ใบไม้ (Herbivora) และต่างจากสัตว์ที่กินทุกอย่าง (Omnivora) เป็นอย่างมาก แต่ลักษณะของมนุษย์ใกล้เคียงเป็นพิเศษกับสัตว์ประเภทกินผลไม้มากกว่า เช่น ลิง

ถ้าคนเป็นสัตว์ที่กินทั้งพืช และสัตว์โดยธรรมชาติ ๆ ก็แปลว่า จะขาดพืช หรือสัตว์ อย่างใดอย่างหนึ่งไม่ได้ แต่วิทยาการทางการแพทย์ปัจจุบัน ยืนยันว่ามนุษย์ดำรงชีวิตได้ด้วยสารอาหารจากพืชเท่านั้น ไม่ต้องพึ่งสัตว์เลยก็อยู่ได้ แต่ถ้าคนจะพึ่งแต่เนื้อสัตว์ และสารอาหารต่าง ๆ จากสัตว์เท่านั้นต่างหากคนจะอยู่ไม่ได้ เพราะสารอาหารหลายอย่าง เช่น กรดไขมันเลอิก (Linoleic acid) ซึ่งเป็นกรดไขมันที่สำคัญสำหรับคน เพราะร่างกายคนเราสังเคราะห์ไม่ได้เองนั้น จะมีอยู่มากในน้ำมันพืชต่าง ๆ และมีไม่เพียงพอในเนื้อสัตว์ และน้ำมันสัตว์

### 3. เป็นยารักษาโรคที่ดี

การรักษาเมื่อเจ็บป่วย เป็นการแก้ที่ปลายเหตุ และเป็นการสูญเสียเงินทองที่หา มาด้วยความยากลำบากอย่างน่าเสียดายที่สุด ปัจจุบันวิธีรักษาคนไข้ในบางแห่ง ไม่ใช้ยาเหมือนโรงพยาบาลทั่วไป แต่จะรักษาด้วยอาหารที่มาจากพืช ไม่มีเนื้อสัตว์ หรือสิ่งเกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ เจือปนเลย เพราะถือว่ากรกินอาหารแบบนี้เป็นการถ่ายถอนพิษของโรคออกจากตัว การรักษาแบบนี้ ให้ผลทันตาทีเดียว เช่น คนที่เป็นโรคหมกกำลังขา โรคกระเพาะอาหาร โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง ซึ่งคนไข้ที่มีคอเลสเตอรอลสูง ซึ่งเป็นสารที่มีมากเกินไป ในคนที่เป็โรคหลอดเลือดตีบแข็ง เมื่อบริโภค อาหารมังสวิรัตต่อไป คอเลสเตอรอลจะลดลง เนื่องจากพืชไม่มีสารเตอรอลอยู่เลย นอกจากนี้เนื้อสัตว์ ยังมีธาตุโซเดียม ซึ่งไม่เป็นผลดีสำหรับคนที่เป็โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ และโรคไต แต่ผัก และผลไม้สด ซึ่งเก็บมาใหม่ ๆ นั้น มีอานุภาพจะสู้กับโรคได้มากมายหลายชนิด ประกอบการหายใจ การออกกำลังกาย การพักผ่อนหลับนอน อากาศ น้ำ และแสงแดด เหล่านี้ประกอบกันก็จะทำให้สุขภาพดีขึ้น จากโรคภัยต่าง ๆ ได้

### 4. ให้พลังงาน

บางคนเกรงว่าการงดเนื้อสัตว์จะทำให้ร่างกายไม่แข็งแรง หรือมีพลังกำลังลดน้อยลง พลังกำลังของคนเราได้มาจากสารอาหาร และอาหารที่ให้พลังงานหลักของร่างกายได้มาจากน้ำตาล โดยเฉพาะน้ำตาลกลูโคส แต่กลูโคสให้พลังงานที่จำกัด และผลทางปฏิกิริยาของมันเองต่างกับน้ำตาลฟรุคโตส ซึ่งสามารถเอาพลังงานมาใช้ได้เต็มอัตรา ในผลไม้พืชผักต่าง ๆ มีน้ำตาลฟรุคโตสสูงมาก ผู้ที่รับประทานพืชผัก และผลไม้สดจึงมีโอกาสได้รับน้ำตาลฟรุคโตมากกว่า

ผู้กินเนื้อสัตว์ ดังนั้นจึงส่งผลให้ร่างกายมีพลังงานสามารถทำงานได้ทั้งวัน โดยไม่เหนื่อยง่าย หรืออ่อนเพลีย กลับดูคล่องแคล่ว กระฉับกระเฉงอีกด้วย

### 5. ประหยัด

ในแง่เศรษฐกิจ ผู้ที่รับประทานพืชผัก และผลไม้ ช่วยโลกประหยัดได้อย่างดีที่สุด เคยมีการคำนวณไว้ว่า ในโลกนี้คนเราสามารถมีพื้นที่ทำกินโดยเฉลี่ยประมาณ 2 ไร่ครึ่ง แต่คนที่กินสัตว์ จำเป็นต้องใช้พื้นที่ถึง 5 ไร่ ในขณะที่ผู้ที่รับประทานพืชผักใช้พื้นที่เพียง 1 ไร่ครึ่งเท่านั้น สมมติว่าเรามีที่ดิน 1 ไร่ ทำการปลูกถั่วเหลืองสำหรับ โปรตีนเพื่อบริโภค ส่วนที่ดินอีก 1 ไร่ ทำการเลี้ยงวัวควาย ไก่ เพื่อผลิตโปรตีนเช่นกัน แปลงที่ปลูกถั่วเหลืองจะได้โปรตีนมากกว่าแปลงที่เลี้ยงวัวควายถึง 8 เท่า อาหารเพียงพอที่จะไปเลี้ยงคนจน หรือส่งไปช่วยประเทศไหนก็ได้มากกว่าเกือบ 8 เท่า ด้วยเหตุนี้จึงมีส่วนช่วยแก้ไขปัญหาการขาดแคลนอาหารอย่างมาก

การให้ความสำคัญ และเอาใจใส่กับสุขภาพกันมากขึ้น ส่งผลให้ปัจจุบันมีผู้นิยมซื้ออาหาร เพื่อสุขภาพในรูปแบบต่าง ๆ ในราคาที่สูงมาก รับประทาน ด้วยความเชื่อที่ว่าเป็นอาหารที่ดีมีประโยชน์ และจะทำให้มีสุขภาพดีแข็งแรง ปลอดภัยจากโรคภัยต่าง ๆ ตามคำโฆษณาของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ซึ่งความเชื่อเหล่านี้ได้ขยายวงออกไปอย่างรวดเร็ว จนกลายเป็นขนบธรรมเนียมประเพณีว่า หากต้องการให้คนที่ตนรัก และเคารพนับถือมีสุขภาพดี ก็ต้องพยายามจัดหาอาหารเพื่อสุขภาพชนิดต่าง ๆ ที่มีมากขึ้น มีอาหารเพื่อสุขภาพที่จำหน่ายออกมาในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งอาหารสำเร็จรูป แบบบรรจุซอง ใส่ถุง ใส่ขวด และกระป๋อง เพื่อตอบสนองของความต้องการของผู้บริโภคที่มีการตื่นตัว ในเรื่องสุขภาพ และนิยมอาหารเพื่อสุขภาพที่มากขึ้นเรื่อย ๆ

### แนวทางการพัฒนาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ

ความสำคัญของการพัฒนาอาหารไทยเพื่อสุขภาพนั้น ไม่เพียงแต่จะช่วยพัฒนาสุขภาพ และคุณภาพชีวิตของคนไทยเท่านั้น ยังเป็นกลไกสำคัญที่ช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศอีกด้วย จึงมีการคิดค้น ดัดแปลง ปรับแต่ง และพัฒนาอาหารไทยซึ่งเป็นอาหารสมดุลสมบูรณ์ไปอยู่แล้ว ให้เป็นอาหารที่ได้มาตรฐานสากล โดยเฉพาะมาตรฐานในด้านความสะอาดและความปลอดภัย ซึ่งการพิจารณาแนวทางการพัฒนาอาหารไทย คงต้องเริ่มจากการวิเคราะห์ถึงจุดแข็งและจุดอ่อนของอาหารไทยในปัจจุบัน ถึงแม้ว่าอาหารไทยจะเป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วโลกจนทำให้มีการพัฒนาอาหารไทยสู่ครัวโลกในปัจจุบัน ในลักษณะการส่งออกวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารไทยในรูปแบบต่าง ๆ รวมทั้งร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ประสบความสำเร็จและนำรายได้เข้าประเทศในระดับหนึ่งแล้วก็ตาม แต่ในมุมมองของนักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการยังเห็นว่าจำเป็นต้องมีการ

ปรับปรุงและพัฒนาอาหารไทยต่อไป เพื่อรองรับขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศทั้งในด้านการพัฒนา เศรษฐกิจและการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรได้อย่างแท้จริงต่อไป อย่างมั่นคงและยั่งยืน ผลการวิเคราะห์จุดแข็งและจุดอ่อนของอาหารไทยมีดังนี้ (รวีโรจน์ อนันตธนาชัย, 2553, หน้า 180-186)

## 1. จุดแข็งของอาหารไทย

อาหารไทยมีจุดแข็งหลายประการ นับตั้งแต่ด้านรสชาติ และศิลปะการตกแต่ง ซึ่งเป็นสิ่งที่สัมผัสได้ด้วยประสาทสัมผัส ในที่นี้ขอเรียกว่า “คุณลักษณะด้านประสาทสัมผัส” จุดแข็งในด้านการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีในสังคม จนถึงจุดแข็งที่สำคัญอย่างยิ่งในด้านโภชนาการและด้านสมุนไพรที่ส่งเสริมสุขภาพ

### 1.1 ด้านประสาทสัมผัส

อาหารไทยมีคุณลักษณะด้านประสาทสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์สำคัญ 2 ประการ คือ ในด้านรสชาติ และในด้านศิลปะการตกแต่ง

1) **ด้านรสชาติ** รสชาติของอาหารไทยมีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากอาหารชาติอื่น กล่าวคือ อาหารไทยมีหลากหลายรส ได้แก่ รสเปรี้ยว เค็ม หวาน มัน เผ็ด ขม เป็นต้น ที่ผสมกลมกลืนกันอย่างลงตัว และอาหารไทยยังมีกลิ่นหอมของสมุนไพรที่เป็นส่วนประกอบ เช่น ข่า ตะไคร้ พริก หอม กระเทียม ใบมะกรูด ใบโหระพา ใบแมงลัก ฯลฯ รวมทั้งกลิ่นหอมของเครื่องเทศ เครื่องปรุงรสอาหารไทย เช่น กะปิ น้ำปลา เป็นต้น รสชาติอาหารไทยจึงเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากอาหารชาติอื่น ๆ รสชาติอาหารที่ดีจะช่วยให้เจริญอาหาร และส่งผลที่ดีต่อสุขภาพ

2) **ด้านศิลปะการตกแต่ง** อาหารไทยนิยมใช้สีสັນจากธรรมชาติ ตามแบบอย่างบรรพชนมาจนถึงปัจจุบัน มีการคิดค้นวัตถุดิบให้สีสັນจัดตกแต่งอาหารให้สวยงามเพิ่มขึ้นจากธรรมชาติ ซึ่งเดิมมีสีเขียวจากใบเตย สีม่วงแดงจากครั่ง สีม่วงจากดอกอัญชัน ฯลฯ ต่อมาได้มีการสกัดสีจากวัสดุธรรมชาติให้มาอยู่ในรูปบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใช้ได้โดยสะดวกและปลอดภัย ในรูปแบบสีผสมอาหารสำเร็จรูปและมีการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหาร ที่สวยงามและประณีต เป็นเอกลักษณ์ไทยดึงดูดให้ชนวนรับประทาน เช่น การแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อตกแต่งสำหรับอาหารที่ไม่เหมือนชนชาติอื่นใด เป็นที่สนใจแก่ชนนานาชาติให้ตื่นตาตื่นใจ เป็นอาหารตาอาหารใจ ก่อนที่จะรับประทานให้ผลอันดียิ่งต่อสุขภาพ

### 1.2 ด้านโภชนาการ

อาหารไทยในแต่ละมื้อในแต่ละวันนั้น มีข้าวเป็นหลัก มีผักมากทั้งผักสุกและผักสดมีเนื้อสัตว์พอประมาณ มีไขมันต่ำ อาหารไทยเป็นอาหารสมดุลทางคุณค่าโภชนาการ มีครบ

5 หมู่ แต่ละหมู่มีสัดส่วนที่เหมาะสม ให้พลังงานเพียงพอและมีปริมาณสารอาหารชนิดต่าง ๆ ตามสัดส่วนที่เหมาะสมสอดคล้องกับหลักการโภชนาการในปัจจุบัน ซึ่งโดยทั่วไปกำหนดสัดส่วนของพลังงานจากสารอาหารตามสัดส่วนดังนี้ พลังงานในส่วนของคาร์โบไฮเดรตประมาณร้อยละ 55-65 พลังงานในส่วนของไขมันร้อยละ 25-30 และพลังงานในส่วนของโปรตีนร้อยละ 10-15 ของพลังงานทั้งหมดที่ต้องการในแต่ละวัน สอดคล้องกับโภชนบัญญัติหรือข้อเสนอแนะในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งแนะนำให้กินข้าวเป็นหลักโดยให้เลือกกินข้าวกล้องแทนข้าวขาวจะได้คุณค่าและใยอาหารมากกว่า ให้กินพืชผักให้มากและกินผลไม้เป็นประจำ กินผักผลไม้ทุกมื้อ จะช่วยสร้างภูมิคุ้มกันโรคและต้านมะเร็งได้ กินปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่ และถั่วเมล็ดแห้งเป็นประจำ ปลา มีโปรตีนคุณภาพดีและย่อยง่าย ไข่เป็นอาหารที่หาง่าย ถั่วเมล็ดแห้ง มีโปรตีนจากพืชที่ใช้กินแทนเนื้อสัตว์ได้ โดยมีสัดส่วนของอาหารจากมากไปหาน้อยตามลำดับ คือ ข้าว ผัก/ผลไม้ เนื้อสัตว์ และไขมัน

### 1.3 ด้านสรรพคุณทางยา

คนไทยส่วนใหญ่นิยมรับประทานปลาซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพมาก ทั้งในแง่คุณค่าทางโภชนาการ และยังมีผลต่อการปรับปรุงสุขภาพ ในการลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ อาหารไทยเพียบพร้อมด้วยสมุนไพรนานาชนิด ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพในการช่วยป้องกันและชะลอการเกิดโรคต่าง ๆ เนื่องจากองค์ประกอบของอาหารไทยมีพืชผักสมุนไพร รวมทั้งเครื่องปรุง เครื่องเทศเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ ส่วนประกอบของอาหารไทยในแต่ละมื้อในแต่ละวันจะมีข้าวและผักพื้นบ้านนานาชนิดเป็นหลัก ใช้เนื้อสัตว์น้อย และไขมันต่ำ ผักพื้นบ้านของไทยมีคุณสมบัติเป็นสมุนไพร มีองค์ประกอบทางเคมีเป็นสารที่ช่วยป้องกันและรักษาโรคหรืออาการเจ็บป่วยได้ เช่น มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยในการจับกับอนุมูลอิสระ ที่เป็นตัวการที่ก่อให้เกิดโรคต่าง ๆ เช่น โรคมะเร็งต่าง ๆ ที่คร่าชีวิตคนไปก่อนวัยอันควรไปจำนวนไม่น้อยในปัจจุบัน ผักพื้นบ้านที่เป็นส่วนประกอบของอาหารไทยหลายอย่าง มีสรรพคุณช่วยรักษาโรคเบาหวานได้ บางอย่างช่วยลดความดันโลหิตได้ และบางอย่างช่วยลดไขมันในเลือดได้ เป็นต้น อาหารไทยจึงจัดเป็นอาหารสมุนไพรและเป็นอาหารเพื่อสุขภาพโดยแท้

### 1.4 ด้านสังคม

อาหารไทยเป็นอาหารที่ส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีของสมาชิกในครอบครัว และสังคม เนื่องจากวัฒนธรรมการกินอาหารไทย ที่จัดเป็นสำหรับและทุกคนกินอาหารพร้อมกันในสำรับเดียวกันซึ่งมีช้อนกลางไว้ตักอาหาร ทำให้มีโอกาสสังสรรค์ สนทนา แลกเปลี่ยนกัน อาหารไทยจึงเป็นสื่อเชื่อมความสัมพันธ์ในสังคม อาหารไทยจึงไม่เพียงแต่เป็นอาหารกายเท่านั้น แต่ยังเป็นอาหารใจด้วย

การมีวัฒนธรรมการกินที่ส่งเสริมให้มีจิตใจแจ่มใสเบิกบาน และผ่อนคลายความตึงเครียดในสังคมและส่งผลที่ดีต่อสุขภาพ จึงควรอนุรักษ์และสืบสานคุณลักษณะอันเป็นจุดแข็งของอาหารไทยดังกล่าวตลอดจนส่งเสริมและพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น โดยมีการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้าด้วยกัน ด้วยการบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ากับวัฒนธรรมอาหารไทย นับตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบอาหารไทย กระบวนการจัดการวัตถุดิบอาหารไทย หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทย การบรรจุและการเก็บรักษา ตลอดจนการให้บริการอาหารไทย สิ่งเหล่านี้มีความเกี่ยวข้องกับคุณภาพอาหารไทย ที่ไม่เพียงแต่จะช่วยส่งเสริมสุขภาพของประชากร อันเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรเท่านั้น จุดแข็งของอาหารไทยดังกล่าวยังเป็นกลไกสำคัญที่ช่วยสนับสนุนการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศอีกด้วย

## 2. จุดอ่อนของอาหารไทย

แม้ว่าอาหารไทยจะมีคุณลักษณะที่เป็นจุดแข็งอยู่หลายประการ แต่อาหารไทยก็มีจุดอ่อนบางประการที่จำเป็นต้องแก้ไข ปรับปรุง และพัฒนาต่อไปเพื่อสุขภาพที่ดี และเพื่อส่งเสริมกลไกการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรและการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศต่อไป จุดอ่อนของอาหารไทย ที่ควรได้รับการแก้ไข ปรับปรุง และพัฒนาให้เป็นอาหารที่ได้มาตรฐานสากลทั้งมาตรฐานคุณภาพด้านประสาทสัมผัส เช่น มีรสชาติตามมาตรฐาน มาตรฐานในด้านความสะอาดและความปลอดภัย จากสารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นพิษ เช่น มาตรฐานเกี่ยวกับอนามัยของผู้ประกอบอาหาร สถานที่ประกอบอาหาร ทำอย่างไรที่จะให้อาหารมีคุณภาพดี และมีความปลอดภัยในการบริโภคในการแก้ไข จำเป็นต้องบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ากับวัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งต้องทำทั้งระบบ เริ่มตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบอาหารไทย (การเกษตร) ไม่ว่าจะเป็นเครื่องเทศ เครื่องปรุง การจัดการวัตถุดิบอาหาร ตำรับอาหาร (recipe) กรรมวิธีการประกอบอาหาร การบรรจุและการเก็บรักษา ตลอดจนการให้บริการอาหารไทย ดังนั้นผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานหรือบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้บริหารหน่วยงาน นักวิชาการเกษตร เกษตรกร ผู้บริหารสถานประกอบการ ผู้ประกอบการ (พ่อครัว แม่ครัว) ผู้ให้บริการอาหาร นักวิทยาศาสตร์การอาหารนักโภชนาการ ทุกฝ่ายควรร่วมมือกันตามบทบาท ในการศึกษาค้นคว้าวิจัย การเรียนรู้ การถ่ายทอดความรู้ การฝึกอบรม การเผยแพร่ความรู้ การให้คำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการส่งเสริมสนับสนุน รวมทั้งควรมีการศึกษาค้นคว้าวิจัยเกี่ยวกับอาหารไทยในทุก ๆ ด้าน ให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนมากขึ้น โดยเฉพาะปัจจุบันถึงแม้ว่าจะมี

การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับสารพิษตกค้างในอาหาร พืช ผัก ผลไม้ และเครื่องเทศของไทยมากขึ้นแล้วก็ตาม แต่ข้อมูลเกี่ยวกับสารพิษตกค้างในอาหารปรุงสำเร็จที่ให้ผลทางด้านสรรพคุณทางยา ยังมีน้อยมากและยังไม่ค่อยชัดเจน จึงน่าจะส่งเสริม และสนับสนุนให้มีการวิจัยเกี่ยวกับสารพิษตกค้างในอาหารไทย สรรพคุณทางยาของสารในอาหารปรุงสำเร็จที่มีต่อผู้บริโภค และการวิจัยเกี่ยวกับอาหารไทยในแง่มุมต่าง ๆ ให้มากขึ้น เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนและเชื่อถือได้ ซึ่งช่วยสร้างความเชื่อมั่นว่า อาหารไทยมีศักยภาพในการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพสูง ทั้งในแง่คุณค่าทางโภชนาการ และสรรพคุณทางยาที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และสามารถแก้ไขจุดอ่อนบางประการที่กล่าวข้างต้นได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของอาหารไทยในเวทีโลกได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน และเพิ่มศักยภาพอาหารไทยในการสร้างความนิยมให้แก่ผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

สิ่งเหล่านี้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาหารไทย โดยการพัฒนาจากจุดแข็งซึ่งเป็นศักยภาพที่มีอยู่ให้ดียิ่งขึ้น และให้มีศักยภาพสูงตามเป้าหมาย เช่น อาหารไทยมีศักยภาพของการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพสูง แต่สิ่งเหล่านี้ควรมีหลักฐานทางวิชาการรองรับ ซึ่งจะมีได้จะต้องส่งเสริมการวิจัยด้านอาหารและให้มุ่งเน้นอาหารไทย ในด้านจุดอ่อนของอาหารไทย สามารถนำมาเป็นแนวทางการพัฒนา เพื่อกำจัดจุดอ่อนดังกล่าวข้างต้นให้หมดไป เช่น ส้มตำ เป็นอาหารที่มีศักยภาพสูงในแง่คุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณทางยาจากพืชผักสมุนไพรที่มีผลดีต่อสุขภาพ และโดยเฉพาะด้านประสาทสัมผัสหรือรสชาติของส้มตำเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไป แต่ขณะเดียวกัน ส้มตำมีจุดอ่อนอยู่หลายประการ คือ อาจมีการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นพิษได้ง่าย จากวัตถุดิบ เช่น พริก กระเทียม กุ้งแห้ง ปูดอง ฯลฯ จากการปฏิบัติกับอาหารอย่างไม่ถูกวิธี ในการเตรียม และการปรุงส้มตำ นอกจากส้มตำแล้ว อาหารไทยยอดนิยมอื่น ๆ ก็ควรมีการศึกษาเพื่อหาแนวทางแก้ไข ปรับปรุงและพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นต่อไป ให้อาหารไทยเป็นอาหารร่วมสมัยและคงความเป็นเอกลักษณ์ไทย จากครัวไทยสู่ครัวโลก อันเป็นยุทธศาสตร์สำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ และสู่ความสำเร็จในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนคนไทยซึ่งเป็นเจ้าของอาหารไทยด้วย

### 3. ประเด็นสำคัญในการพัฒนาคุณภาพของอาหารไทยให้สูงขึ้น

ในการพัฒนาอาหารไทยมีประเด็นสำคัญที่ควรมุ่งเน้นในการพัฒนาคุณภาพของอาหารไทยในความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพให้สูงขึ้น ดังนี้

1) ความเป็นอาหารสมดุลทางคุณค่าโภชนาการ ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมอนามัย กองโภชนาการ ได้มีการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตำรับอาหาร และเมนูหรือรายการอาหารเพื่อสุขภาพ โดยจัดให้มีโครงการรับรองมาตรฐานเมนูสุขภาพ เพื่อส่งเสริมให้ร้านค้าอาหารจัดรายการอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น เป็นเมนูอาหารสมดุล มีอาหารครบ 5 หมู่ แต่ละหมู่ มีสัดส่วนที่สมดุล และมีปริมาณเหมาะสมกับการบริโภคในแต่ละมื้อ

2) ความเป็นอาหารสมุนไพร การที่อาหารไทยได้รับความนิยมไปทั่วโลกนั้น ส่วนหนึ่งสืบเนื่องมาจากของความเป็นอาหารสมุนไพร แต่ข้อมูลหลักฐานจากการวิจัยยังไม่ชัดเจนหรือมีน้ำหนักเพียงพอ ทั้งที่เกี่ยวกับองค์ประกอบในอาหารกับคุณประโยชน์ที่มีต่อสุขภาพ รวมทั้งปริมาณที่เหมาะสมกับการบริโภคเพื่อสุขภาพ ซึ่งปัจจุบันรัฐบาลก็ได้มีนโยบายส่งเสริมให้มีการวิจัยด้านอาหารอยู่แล้ว โดยจัดทุนสนับสนุนการวิจัยด้านอาหารเป็นจำนวนมาก แต่จุดเน้นของการวิจัยได้เน้นในส่วนนี้เพียงพอหรือไม่ เป็นสิ่งที่ควรนำมาพิจารณาทบทวน เพื่อหาแนวทางการนำข้อมูลการวิจัยมาพัฒนาอาหารไทยเพื่อสุขภาพต่อไป

3) ความเป็นอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ตั้งแต่ปี พ.ศ.2547 ซึ่งเป็นปีแห่งอาหารปลอดภัยและเป็นปีแห่งเมืองไทยแข็งแรง มาจนถึงปัจจุบันนี้ รัฐบาลโดยกระทรวงสาธารณสุขได้จัดโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการด้านอาหารได้มีการปฏิบัติในการประกอบอาหารอย่างถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งมีการตรวจสอบควบคุมติดตามและประเมิน นับเป็นสิ่งที่ดีมาก ทั้งนี้เพื่อสุขภาพของคนไทยทั่วประเทศ และเพื่ออาหารเข้าสู่มาตรฐานคุณภาพด้านความปลอดภัย รวมถึงการผลิตวัตถุดิบอาหารไทยในด้านการเกษตรก็ควรได้รับการเอาใจใส่ส่งเสริมและควบคุมให้มีความปลอดภัยในการบริโภคเช่นกัน ควรให้ความสำคัญกับการให้การศึกษาและฝึกอบรมผู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตหรือการประกอบอาหารไทย ให้มีความรู้ความเข้าใจ และปลูกฝังเจตคติที่ถูกต้อง ตลอดจนจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม และประเทศชาติ อย่างแท้จริง

4) ความเป็นอาหารรสชาติอร่อย อาหารไทยมีศักยภาพสูงอยู่แล้วในข้อนี้ ดังที่ได้กล่าวถึงข้างต้น จึงควรมีการพัฒนาให้มีศักยภาพสูงยิ่งขึ้นและที่สำคัญ ควรสร้างมาตรฐานของความอร่อยให้คงที่ ในทุกครั้งและทุกสถานการณ์ ในประเด็นนี้คงต้องนำหลักการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมาบูรณาการเข้ากับการประกอบอาหารไทย ซึ่งจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการให้การศึกษาและฝึกอบรมผู้ที่เกี่ยวข้อง ในการผลิตหรือการประกอบอาหารไทย ให้มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะกระบวนการที่ถูกต้อง และได้มาตรฐานคุณภาพด้านประสาทสัมผัสที่คงที่

5) ความเป็นอาหารร่วมสมัย อาหารไทยมีความเป็นเอกลักษณ์มาช้านาน สิ่งนี้ควรมีการรักษาเอาไว้ และควรมีการพัฒนาให้สามารถเข้ากับวิถีชีวิต ภาวะเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน ตั้งแต่การผลิต จนถึงทำให้บริการอาหารไทย คงต้องนำมาปรับประยุกต์ให้เหมาะสมในลักษณะที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ไทย และร่วมสมัยได้ในทุกสถานการณ์

6) ความเป็นอาหารร่วมวัฒนธรรม ปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมไปทั่วโลก แต่ปัญหาด้านวัฒนธรรมอาหารของคนนานาชาติ มีความแตกต่างกัน ดังนั้นจะอย่างไร ให้อาหารไทยเข้าถึงอาหารของคนทั่วโลกได้มากยิ่งขึ้น สิ่งหนึ่งที่กำลังได้รับความนิยมมากในปัจจุบันคือ อาหารฟิวชัน (Fusion food) ซึ่งเป็นอาหารสองวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน เช่น พิซซ่าหน้าแกงเขียวหวาน สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา เป็นต้น หรือการนำเครื่องปรุงอาหารไทย เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูดมาเป็นส่วนผสมของอาหารชาติอื่น การพัฒนาอาหารไทยในลักษณะนี้จะช่วยส่งเสริมให้อาหารไทยเข้าถึงชนชาติอื่นได้มากขึ้น ซึ่งจะมีผลทำให้เพิ่มศักยภาพอาหารไทย ในการสร้างความนิยมให้แก่ผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศมากขึ้น

7) ความเป็นอาหารที่ได้มาตรฐานสากล การพัฒนาอาหารไทยให้เป็นอาหารที่ได้มาตรฐานสากล โดยเฉพาะมาตรฐานในด้านความสะอาดและความปลอดภัย มาตรฐานคุณภาพด้านประสาทสัมผัสที่คงที่ ด้านคุณค่าทางโภชนาการ เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนต่างให้ความสำคัญ และได้มีการดำเนินการในเรื่องนี้อย่างจริงจัง ดังที่ปรากฏให้เห็นว่ามีการควบคุมคุณภาพอาหาร มีการฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหารไทยทั้งในประเทศและผู้ที่จะไปประกอบอาหารไทยในต่างประเทศ มีการรณรงค์ส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการปรับปรุงและพัฒนาให้อาหารไทยมีคุณภาพได้มาตรฐานสากล โดยให้มีการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เข้าไปในกระบวนการผลิตและจัดปรุงอาหารไทยทุกขั้นตอน เริ่มตั้งแต่กระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารไทย กระบวนการจัดการวัตถุดิบอาหาร การปรับปรุงและพัฒนาตำรับอาหาร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร การบรรจุและการเก็บรักษา รวมทั้งการให้บริการอาหารไทย ให้ได้มาตรฐานสากลและประสบความสำเร็จในการนำอาหารไทยสู่ครัวโลกต่อไป

## 2.2 แผนการพัฒนาการประกอบการ (Entrepreneurship Development Plan) และแผนธุรกิจ (Business plan)

### 2.2.1 ลักษณะและการพัฒนาของการประกอบการ มีดังนี้

(1) ผู้ประกอบการ (Entrepreneur) หมายถึง บุคคลที่กล้า รับผิดชอบต่อความเสี่ยงและเริ่มบางอย่างใหม่ๆ (Hisrich, Peters & Shepherd, 2008, p. 6) หรือ หมายถึง บุคคลที่จัดหาสินค้า หรือบริการสำหรับบุคคลต่างๆ เพื่อหวังเงินรายได้ (Greens, 2007, p. 4)

(2) การประกอบการ (Entrepreneurship) หมายถึง กระบวนการสำหรับขับเคลื่อนธุรกิจของเจ้าของธุรกิจ (Greens, 2007, p. 4) ดังนั้นการประกอบการจึงมี ลักษณะดังนี้ (1) การเป็นผู้ประกอบการเกี่ยวข้องกับกระบวนการสร้างสรรค์ การสร้างสรรค์ คุณค่าจากสิ่งใหม่ๆ การสร้างสรรค์ที่ต้องมีคุณค่าไปยังผู้ประกอบการเพื่อให้ผู้ฟังรับทราบว่ามัน ได้ถูกพัฒนาแล้ว (2) การเป็นผู้ประกอบการนั้นต้องการการอุทิศตัวของเวลาและความ พยายามที่จำเป็น (3) รางวัลของการเป็นผู้ประกอบการ ก็คือกำไร กำไรนั้นเป็นสิ่งบ่งบอกระดับของ ความสำเร็จที่ได้รับ (4) ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากการเป็นผู้ประกอบการ

**2.2.2 กระบวนการของผู้ประกอบการ (The entrepreneurs process) มีขั้นตอนที่สำคัญ 4 ประการคือ**

(1) การกำหนดและการประเมินโอกาส (Identify and evaluate the opportunity) การกำหนดโอกาสและการประเมินคุณค่าเป็นงานที่ยากมาก

(2) การพัฒนาแผนธุรกิจ (Development of the business plan) แผนธุรกิจ หมายถึง คำอธิบายทิศทางในอนาคตของธุรกิจ (Hisrich, Peters & Shepherd, 2008, p. 13) แผนธุรกิจที่ดีนั้นต้องถูกพัฒนาเพื่อที่จะใช้ประโยชน์จากโอกาส ที่มีอยู่อย่างจำกัด

(3) การกำหนดทรัพยากรที่ต้องการ (Determination of the required resources) ผู้ประกอบการต้องกำหนดทรัพยากรที่ต้องการ สำหรับการจัดเตรียมโอกาส กระบวนการนี้เริ่มต้นด้วยการประเมินทรัพยากรของผู้ประกอบการ ที่มีอยู่ในปัจจุบัน

(4) การบริหารจัดการการลงทุนที่มีผลตอบแทน (Management of the resulting enterprise) ผลตอบแทนจากการลงทุนก็คือ กำไรนั่นเอง

**2.2.3 วัตถุประสงค์โดยรวมในการประกอบการ (Overall objectives for a course in entrepreneurship) มีดังนี้**

(1) ควรทำความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทใหม่และการประกอบธุรกิจขนาดย่อมในระบบธุรกิจ

(2) ควรมีความเข้าใจเกี่ยวกับจุดแข็งและจุดอ่อนของธุรกิจที่มีรูปแบบแตกต่างกัน และสามารถวิเคราะห์โอกาสและอุปสรรคของธุรกิจได้

(3) ต้องเข้าใจถึงลักษณะทั่วไปของขั้นตอนในการประกอบการ

- (4) ต้องสามารถประเมินทักษะของผู้ประกอบการได้ด้วยตนเอง
- (5) ต้องเข้าใจถึงขั้นตอนในการประกอบการ การวางแผน ผลิตภัณฑ์ตลอดจนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และธุรกิจ
- (6) ต้องเข้าใจถึงวิธีการที่เป็นทางเลือกเพื่อกำหนด/ประเมินโอกาส และอุปสรรคของธุรกิจ ตลอดจนปัจจัยต่างๆ ที่ให้การสนับสนุนธุรกิจและการสร้างสรรค์ความคิดริเริ่มใหม่ๆ
- (7) ต้องมีการพัฒนาความสามารถในการจัดระบบและวิธีการทำงานสำหรับทีมงานซึ่งมีกฎระเบียบที่แตกต่างกันได้
- (8) ต้องเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างความสำเร็จและความล้มเหลวในด้านนวัตกรรมรวมถึงหลักเกณฑ์การสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ
- (9) ต้องเข้าใจถึงกลยุทธ์การเริ่มต้นธุรกิจใหม่และการสร้างสรรค์ธุรกิจใหม่
- (10) ต้องเข้าใจถึงลักษณะของการสร้างสรรค์และการนำเสนอแผนธุรกิจได้
- (11) ต้องสามารถระบุวิธีประเมินจัดหาและจัดสรรทรัพยากร ได้
- (12) ต้องเข้าใจถึงสิ่งสำคัญของ (1) การวางแผนการตลาด (Marketing planning) (2) การวางแผนการผลิตและการปฏิบัติการ (Production/operations planning) (3) การวางแผนด้านการเงิน (Financial planning) (4) การวางแผนองค์การ (Organizational planning) (5) การวางแผนโดยนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาด (Venture launch planning)
- (13) ต้องรู้ถึงวิธีการบริหารและการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ (New venture)
- (14) ต้องเข้าใจถึงความท้าทายในการบริหารและพยากรณ์ความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ใหม่ที่นำออกสู่ตลาด
- (15) ต้องเข้าใจถึงบทบาทของการประกอบการในการจัดองค์การ

#### 2.2.4 ทักษะที่จำเป็นในการเป็นผู้ประกอบการ มีดังนี้

- (1) ทักษะด้านเทคนิค (Technical skills) ประกอบด้วย (1) ทักษะด้านการเขียน (2) ทักษะด้านการสื่อสารด้วยคำพูด (3) ทักษะด้านการสำรวจ สภาพแวดล้อม (4) ทักษะด้านการบริหารธุรกิจ ในด้านเทคนิค (5) ทักษะด้านเทคโนโลยี (6) ทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์ (7) ทักษะด้านการรับฟัง (8) ทักษะด้าน การจัดระเบียบ (9) ทักษะด้านการสร้างเครือข่าย (10) ทักษะด้านรูปแบบการบริหาร (11) ทักษะด้านการสอนงาน (12) ทักษะด้านบทบาทในการเป็นทีมงาน
- (2) ทักษะในการบริหารธุรกิจ (Business management skills) ประกอบด้วย (1) ทักษะด้านการวางแผน และการกำหนดเป้าหมาย (2) ทักษะ ด้านการตัดสินใจ (3) ทักษะด้าน

มนุษยสัมพันธ์ (4) ทักษะด้านการตลาด (5) ทักษะด้านการเงิน (6) ทักษะด้านการบัญชี (7) ทักษะด้านการบริหาร (8) ทักษะด้านการควบคุม (9) ทักษะด้านการเจรจาซื้อขาย (10) ทักษะด้านการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาด (11) ทักษะด้านการบริหาร ที่สร้างความสำเร็จเติบโตให้แก่กิจการ

(3) ทักษะส่วนตัวในการประกอบการ (Personal entrepreneurial skills) ประกอบด้วย

(1) ทักษะด้านการควบคุมตนเอง และการมีวินัย (2) ทักษะด้านการเผชิญความเสี่ยง (3) ทักษะด้านนวัตกรรม (4) ทักษะด้านการมุ่งความสำคัญ ในการเปลี่ยนแปลง (5) ทักษะด้านความอดทนพยายาม (6) ทักษะด้านความเป็นผู้นำใน ด้านวิสัยทัศน์ (7) ทักษะด้านความสามารถในการบริหารการเปลี่ยนแปลง (Schermerhorn, 2005, p. 143) โดยมีรายละเอียดดังนี้ (1) สามารถควบคุมตัวเองได้ (2) มีระดับของพลังที่สูง (3) มีความเชื่อมั่นในตัวเอง (4) มีความอดทนต่อภาวะที่ไม่คลุ้มเครือ (5) มีความเชื่อมั่น ในตนเองและต้องการความเป็นอิสระ (6) ต้องการความสำเร็จสูง (7) ความยืดหยุ่นได้ (8) มีความกระตือรือร้นและให้ความสำคัญกับการปฏิบัติ

### 2.3 การประกอบการภัตตาคารเพื่อสุขภาพ (Health Restaurant Entrepreneurship)

ปัจจุบันนี้ อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่ขยายตัวเติบโตอย่างรวดเร็วมากในประเทศไทยและทั่วโลกเป็นแหล่งงานแหล่งใหญ่ที่สุดแหล่งหนึ่งในประเทศ อุตสาหกรรมบริการอาหารประกอบด้วยงานบริการระดับต่างๆ ได้แก่ ภัตตาคารขนาดใหญ่ ร้านอาหารจานเดียว (Fast-food) ร้านหรือบริษัทรับเหมาทำอาหารและจัดเลี้ยง (Catering) และการบริการอาหารในสถาบันหรือหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งจะเห็นได้ว่าความเติบโตของธุรกิจอาหารประเภทสำเร็จรูป อาหารพร้อมปรุง และอาหารจานเดียวกำลังได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง ในขณะนี้เพื่อที่จะอยู่รอดในสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของตลาด ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องติดตามภาวะแวดล้อมทางเศรษฐกิจทางประชากรและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมอย่างใกล้ชิด กุญแจแห่งความสำเร็จก็คือ การติดตามประเมินความต้องการของผู้บริโภคอยู่ตลอดเวลาและพยายามสนองความต้องการเหล่านั้นด้วยวิธีการที่สะดวกสบายให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้

#### 2.3.1 หลักการจัดการธุรกิจภัตตาคาร

การจัดการ คือ กระบวนการดำเนินงานที่ประกอบด้วยหน้าที่พื้นฐานต่างๆ คือ การวางแผน การจัดองค์การ การจัดหาคนทำงาน การเป็นผู้นำ และการควบคุม

หลักการจัดการร้านอาหารภัตตาคารประกอบด้วยหน้าที่สำคัญที่ผู้จัดการต้องดำเนินการ (Kotschever & Tanke, 1991, pp.10-15) ดังต่อไปนี้

(1) การวางแผน เป็นการกำหนดการทำงานไว้ล่วงหน้า

(2) การจัดองค์การ เป็นการรวบรวมทรัพยากรและกำหนดอำนาจหน้าที่ และการสื่อสารต่างๆ เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย

(3) การจัดคนเข้าทำงาน เป็นการเลือกสรรและจ้างพนักงานเพื่อสนับสนุน ให้เป้าหมายบรรลุได้

(4) การเป็นผู้นำ เป็นการมีอิทธิพลต่อพนักงานเพื่อให้พนักงานทำงาน ด้วยความเต็มใจและกระตือรือร้น

(5) การควบคุม เป็นการกำกับให้การทำงานเป็นไปตามแผน

### 2.3.2 กลยุทธ์การจัดการธุรกิจร้านอาหารภัตตาคาร

กลยุทธ์ หมายถึง วิธีการที่จะทำให้เกิดผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์กลยุทธ์ เป็นส่วนผสมของเป้าหมายและนโยบายหลัก ซึ่งรวมกันเป็นการกระทำอย่างใดอย่างหนึ่งและ มักจะมีการจัดแจงทรัพยากรต่าง ๆ ด้วย

กระบวนการกำหนดกลยุทธ์มี 6 ขั้นตอน (Kotschever and Tanke, 1991, pp.10 –15) คือ

(1) การพิจารณาค้นหาโอกาสและข้อจำกัดที่มีต่อภัตตาคาร ซึ่งรวมการ ประเมินการ หรือการคาดการณ์ การเสี่ยงภัยต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากโอกาสและข้อเสียหายต่างๆ ที่จะมีขึ้น

(2) การประเมินทรัพยากรที่มีอยู่ เพื่อให้ทราบจุดแข็งและจุดอ่อนของ ภัตตาคารไม่ว่าจะเป็นด้านการขาย การตลาด การผลิต บุคลากรที่มีอยู่ กลยุทธ์ที่ดีต้องสร้างขึ้น จากการใช้ประโยชน์จากข้อดีของภัตตาคาร และลดปัญหาที่เป็นจุดอ่อนให้เหลือน้อยที่สุด

(3) การพัฒนาทางเลือกกลยุทธ์ คือ การจับคู่โอกาสและความสามารถ เามาใช้ประโยชน์เป็นกลยุทธ์ โดยพิจารณาให้อยู่ ณ ระดับของการเสี่ยงเท่าที่จะยอมรับได้

(4) การกำหนดกลยุทธ์หลัก เป็นการตัดสินใจเพื่อกำหนดกลยุทธ์หลัก หรือกลยุทธ์พื้นฐานโดยผู้บริหารของภัตตาคาร

(5) การดำเนินตามกลยุทธ์ โดยการจัดทำแผนงานต่างๆ ขึ้นมาเพื่อ ปฏิบัติงานให้เป็นไปตามกลยุทธ์ เช่น กลยุทธ์การขยายสาขาไปสู่ต่างจังหวัดจะต้องมีการจัดระบบ การจำหน่ายต่างๆ และสายส่งขึ้นมา เป็นต้น

(6) การประเมินกลยุทธ์ เพื่อให้จุดอ่อนที่ต้องทบทวนและปรับกลยุทธ์ เครื่องมือสำหรับประเมินกลยุทธ์ คือ เป้าหมาย เช่น เป้าหมายส่วนแบ่งการตลาด เป้าหมาย อัตราการเติบโต เป้าหมายกำไร เป็นต้น

กลยุทธ์การจัดการธุรกิจภัตตาคารเป็นสิ่งสำคัญในการบริหารเพื่อจะตอบคำถามว่าลูกค้าต้องการอะไรภัตตาคารมีความชำนาญและทักษะเพียงพอที่จะบริการแก่ลูกค้าให้ดีกว่าธุรกิจคู่แข่งเพียงใด และกลยุทธ์จะช่วยให้การใช้จ่ายเงินของภัตตาคารได้รับประโยชน์คุ้มค่าต่อการลงทุน ตลอดจนรักษาตำแหน่งที่สามารถแข่งขันกับธุรกิจประเภทเดียวกันได้

### 2.3.3 แนวทางการกำหนดกลยุทธ์ธุรกิจภัตตาคาร

พิจารณาความจำเป็นในการกำหนดกลยุทธ์ ภัตตาคารจะต้องกำหนดว่าอะไรที่ผู้รับบริการต้องการ หรืออะไรคือตลาดบริการของภัตตาคารของตนที่ตนจะทำได้ดีที่สุดที่จะสร้างความพอใจให้แก่ผู้รับบริการได้และพัฒนากลยุทธ์ที่สร้างความพอใจนั้นโดยภัตตาคารมีผลกำไรด้วย

การพัฒนากลยุทธ์การบริการ ความต้องการของผู้รับบริการ การบริการแต่ละด้านมุ่งสร้างความพอใจให้แก่ผู้รับบริการและเป็นไปตามที่ผู้รับบริการคาดหวัง ภัตตาคารจะต้องกำหนดกลยุทธ์เพื่อสร้างความพึงพอใจตามความต้องการที่แตกต่างกันของตลาดที่ภัตตาคารต้องการจะแข่งขัน เมื่อความต้องการของผู้รับบริการขึ้นกับเหตุการณ์ตามสถานการณ์ การกำหนดกลยุทธ์การบริการก็ต้องขึ้นกับสถานการณ์ด้วย

จำแนกลักษณะการกำหนดกลยุทธ์การบริการ เพื่อให้การบริการเป็นไปตามความพึงพอใจของผู้รับบริการ ภัตตาคารจะต้องให้บริการที่มีความเฉพาะเจาะจงตามลักษณะการแบ่งที่คำนึงถึงความพึงพอใจของผู้รับบริการ มี 4 ประการ (West, 1991, pp. 359–362) คือ

(1) สิ่งที่ถูกติชม (Critical) เป็นปัจจัยหลักที่มีผลต่อพฤติกรรมของผู้รับบริการ และผู้รับบริการจะพึงพอใจถ้าสิ่งนี้มีอยู่ตามมาตรฐานที่ยอมรับได้ ภัตตาคารที่ดำรงอยู่ได้จะต้องแน่ใจว่าสิ่งเหล่านี้ผู้รับบริการพอใจ เช่น พื้นที่และสถานที่สะอาด ความปลอดภัย และอาหารที่สะอาด เป็นต้น สิ่งที่ถูกติชมนี้อาจได้รับความคิดเป็นทั้งด้านบวกและลบหากมีมากหรือน้อยเกินไป

(2) สิ่งที่เป็นกลาง (Neutrals) เป็นสิ่งที่ไม่เกี่ยวข้องกับประสบการณ์ของแขกโดยตรง เช่น สีเสื้อ ผ้าพนักงาน สีของตึกภัตตาคาร พนักงานบริการลานจอดรถ เป็นต้น สิ่งที่เป็นกลางนี้มีผลกระทบต่อความพึงพอใจของผู้รับบริการ ฉะนั้นฝ่ายบริหารจึงให้ความสนใจไม่มากนักแต่จะละเลยไปไม่ได้ เพราะสีเสื้อผ้าของพนักงานบางสีสามารถสร้างความเพลิดเพลินให้แก่ผู้รับบริการได้เช่นกัน

(3) สิ่งที่สร้างความพึงพอใจ (Satisfiers) เป็นสิ่งเพิ่มความพอใจหรือความคาดการณ์พิเศษต่าง ๆ ของผู้รับบริการ เช่น อาหารเพิ่มพิเศษ เครื่องดื่มสมมนาคุณ ดอกไม้

บนโต๊ะอาหาร เป็นต้น สิ่งสร้างความพึงพอใจจะทำให้ภัตตาคารมีความแตกต่างจากผู้อื่นเพราะ ผู้รับบริการจะไม่ร้องเรียนในสิ่งที่มีภัตตาคารให้ไปล้านนอกจากนั้น ผู้รับบริการก็จะไม่ร้องเรียนในสิ่ง ผิดพลาดเล็กๆ น้อย ๆ ของภัตตาคาร ฉะนั้น สิ่งสร้างความพึงพอใจจึงเสี่ยงต่อความไม่พอใจของผู้รับบริการน้อยมาก แต่ผู้รับบริการจะพึงพอใจมากกว่า

(4) สิ่งที่สร้างความไม่พึงพอใจ (Dissatisfies) เป็นสิ่งที่ผู้รับบริการมีการ ตอบสนองในทางลบภัตตาคาร เป็นเรื่องของการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้อง แต่ถ้าปฏิบัติถูกต้องแล้ว ผู้รับบริการจะไม่สนใจมากนัก เช่น การมีที่จอดรถไม่เพียงพอ การไม่มีบริการดูแลรักษารถการไม่ รับผิดชอบต่อเครดิต การบริการของพนักงานที่ไม่มีความเป็นมิตร ที่เชี่ยบุหรือที่สกปรก ห้องน้ำไม่แยกชาย หญิง เป็นต้น ผู้จัดการธุรกิจภัตตาคารจึงต้องให้ความสนใจกับสิ่งเหล่านี้ เพื่อผลสำเร็จของการ ดำเนินงานภัตตาคาร

การนำกลยุทธ์การจัดการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารไปปฏิบัติ การนำกล ยุทธ์ไปปฏิบัติจำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากพนักงานในระดับล่าง แนวทางการปฏิบัติควรเน้น การสร้างความสัมพันธ์กับผู้รับบริการให้มากขึ้น โดยวิธีการ 3 ประการ (Gronroos, 1990, pp. 115 – 116) คือ

(1) พัฒนาการบริการใหม่ๆ สู่อุ้รับบริการ เป็นการเพิ่มการบริการใหม่ๆ ให้แก่ผู้รับบริการ

(2) กระตุ้นการบริการเพื่อเพิ่มความสัมพันธ์กับแขกให้มากขึ้น เป็นสิ่งที่ ต้องดำเนินงานเพื่อความสัมพันธ์อันดีกับผู้รับบริการ และต้องสร้างคุณค่าการบริการให้ดีเพื่อให้ ดีกว่าคู่แข่ง เช่น การให้บริการตามสั่ง การส่งอาหารถึงบ้าน การสาธิตการทำอาหาร

(3) นำส่วนที่ดี ๆ ของการบริการมาบริการแก่ผู้รับบริการ สิ่งใดที่ ภัตตาคารทำให้ผู้รับบริการพอใจเป็นสิ่งที่สร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างภัตตาคารและ ผู้รับบริการแล้ว ควรเปลี่ยนให้เป็นสิ่งที่จะให้บริการแก่ผู้รับบริการ เช่นภัตตาคารที่ปรุงเสต็กและ เติมเครื่องเทศตามความต้องการของผู้รับบริการแล้วสิ่งใดที่ผู้รับบริการพอใจก็จะถูกเปลี่ยนเป็น การเติมเครื่องเทศดังกล่าวในการบริการตามปกติด้วย

ข้อจำกัดในการวางกลยุทธ์ การกำหนดกลยุทธ์เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการ ธุรกิจเพื่อให้ภัตตาคารสามารถดำรงอยู่ในโลกปัจจุบันหากผู้บริหารสูงสุดของภัตตาคารจัดวางกล ยุทธ์ได้อย่างเหมาะสมกับเวลา สถานการณ์ การปฏิบัติก็จะเบี่ยงเบนจากเป้าหมายที่องค์การ กำหนดไว้ไม่น้อยที่สุด ภัตตาคารก็ดำเนินงานให้บรรลุผลสูงสุดได้

ข้อควรพิจารณาในการวางกลยุทธ์มีหลายประการ ดังนี้

(1) ระดับการศึกษาของบุคคลในองค์กร ธุรกิจประเภทเดียวกันมากขึ้น การพัฒนาบุคลากรจึงมีความสัมพันธ์เพื่อเพิ่มศักยภาพของบุคลากรไม่ว่าจะจบการศึกษาระดับใด การคัดเลือกคนให้เหมาะสมกับงานเป็นสิ่งที่ยากหากจะให้บริการในย่านที่ลูกค้าเป็นชาวต่างชาติก็ต้องวางกลยุทธ์ว่าจะสรรหา ฝึกอบรมพนักงานให้พร้อมกับการบริการแก่กลุ่มเป้าหมายได้อย่างไร

(2) วัฒนธรรมขององค์กร วัฒนธรรมของภาคีการค้าจะถูกก่อกำเนิดขึ้นมาจากบุคลากรในภาคีการค้า ทั้งนี้อาจจะเป็นการขึ้นนำโดยผู้บริหารยุคต้นหรือกลุ่มผู้บริหารในภาคีการค้า วัฒนธรรมขององค์กรเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงได้ไม่ถนัดนักโดยเฉพาะภาคีการค้าขนาดใหญ่ที่ดำเนินการมาเป็นเวลานาน ๆ แต่ในภาคีการค้าขนาดเล็กหรือตั้งใหม่ ๆ จะเปลี่ยนแปลงได้ง่ายกว่า

(3) กฎหมายของประเทศ การจัดตั้งภาคีการค้าและร้านอาหารต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายที่ประกาศใช้ขณะนั้น ทั้งกฎหมายในระดับราชการส่วนกลางและราชการส่วนท้องถิ่นและกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(4) การแข่งขันของธุรกิจประเภทเดียวกัน หากมีผู้ประกอบการประเภทเดียวกันเป็นจำนวนมาก การกำหนดกลยุทธ์ นโยบายและการกำกับการปฏิบัติงานก็ต้องใช้ความละเอียดรอบคอบและระมัดระวังมากขึ้น

(5) สภาพเศรษฐกิจของประเทศ การวางกลยุทธ์ในธุรกิจมีวัตถุประสงค์เพื่อแสวงหากำไรสูงสุดแต่จะเป็นไปได้ต้องขึ้นอยู่กับสภาพเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศที่จะอยู่สถานะที่เอื้ออำนวยต่อธุรกิจภาคีการค้าหรือไม่ ภาคีการค้าที่ดำเนินธุรกิจในช่วงเศรษฐกิจตกต่ำจะต้องมีการกำหนดกลยุทธ์ที่จะช่วยให้ผู้รับบริการเข้ามาใช้บริการให้มากที่สุด อาจมีการจัดรายการแถมหรือเพิ่มสินค้าอื่น ๆ ฟรี

(6) สภาพเศรษฐกิจโลก กลยุทธ์ในการสนองความต้องการลูกค้าต้องสามารถปรับเปลี่ยนให้ทันสถานการณ์ของโลกที่เปลี่ยนไป

(7) สถานการณ์ของโลกที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา สถานการณ์ของโลก เช่น การเมือง เศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี มีผลกระทบต่อกลยุทธ์ในทางธุรกิจ ข้อมูลข่าวสารของโลกเป็นสิ่งที่นำมาใช้ในการปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ต่อไป

(8) เทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ภาคีการค้าควรกำหนดกลยุทธ์ตามการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี เช่น การสั่งอาหารที่ใช้ระบบวิทยุหรือโทรศัพท์มือถือเข้า

มาช่วยให้เกิดความรวดเร็วและป้องกันความผิดพลาดได้ การรับเงินโดยผ่านบัตรเครดิตจะช่วยให้มีลูกค้ามากขึ้น

ข้อควรพิจารณาในการวางกลยุทธ์ช่วยให้ผู้ประกอบการธุรกิจภัตตาคารสามารถวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อนของภัตตาคารตนเองได้ หากภัตตาคารของตนมีจุดอ่อนน้อยกว่าจุดแข็งหรือมีจุดอ่อนน้อยที่สุด และพิจารณาได้ว่าการดำเนินงานคุ้มกับการเสี่ยง ผู้มีอำนาจตัดสินใจก็ตัดสินใจประกอบการได้

กลยุทธ์การจัดการธุรกิจภัตตาคาร เป็นวิธีการที่จะจัดการทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้ได้รับประโยชน์คุ้มค่าตลอดจนรักษาตำแหน่งที่สามารถแข่งขันกับธุรกิจภัตตาคารประเภทเดียวกันได้ กลยุทธ์การจัดการธุรกิจมุ่งไปที่การค้นหาความต้องการและความพอใจของผู้รับบริการ และกลยุทธ์จะต้องมีการพัฒนา เปลี่ยนแปลง ตลอดจนต้องสร้างเสริมความสัมพันธ์กับผู้บริการให้ยาวนานที่สุดและในการวางกลยุทธ์ต้องพัฒนาปัจจัยหลายประการประกอบกันเพื่อให้แนวทางที่จะดำเนินงานเหมาะสมกับเวลา สถานการณ์ อันจะนำไปสู่ผลตอบแทนที่สูงที่สุดต่อไป

การจัดการธุรกิจภัตตาคาร การจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารใช้หลักการบริหารธุรกิจเช่นเดียวกับธุรกิจทั่วไป เพราะมีเป้าหมายเพื่อความอยู่รอดของบริษัท

ปัจจัยสำคัญที่ต้องการมี 5 ประการคือ (1) สถานที่ (2) อาหาร (3) ทูน่า (4) บุคลากร (5) การจัดการ

(1) สถานที่ หมายถึง สถานที่ตั้งของภัตตาคารและสถานที่ภายในภัตตาคารซึ่งประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ เช่น ส่วนบริการลูกค้า ส่วนแผนกครัว ส่วนสำนักงาน ตลอดจนสถานที่จอดรถ ในเรื่องสถานที่ตั้งภัตตาคาร ผู้จัดการภัตตาคารหลายแห่งให้ทัศนะว่าทำเลที่ตั้งของภัตตาคารหรือร้านอาหารถือเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดสู่ความสำเร็จของร้าน

(1.1) หลักเกณฑ์ทั่วไปในการเลือกสถานที่ตั้ง (1) จำนวนประชากรในพื้นที่ตั้งภัตตาคารเหมาะสม (2) มองเห็นจากถนนใหญ่ (3) มีทางเข้าถึงได้จากถนนใหญ่ และใช้เวลาไม่มากในการเดินทาง (4) จำนวนของผู้รับบริการที่ผ่านภัตตาคาร (5) ระยะห่างจากผู้รับบริการ (6) สภาพแวดล้อมที่ดี

(1.2) หลักการจัดการสถานที่ของภัตตาคาร มีดังนี้

- แนวทางการจัดการในเรื่องสถานที่บริการดังนี้ (1) การวางตำแหน่ง (2) คนตรี (3) การระบายอากาศ (4) สุขภาพ (5) ความสะอาด

- คริว แผนกครัวจะต้องมีอุปกรณ์ที่มีคุณภาพ จำนวนปริมาณที่เพียงพอ มีการบำรุงรักษาให้มีสภาพสมบูรณ์อยู่เสมอ จะต้องถูกสุขอนามัย
- สำนักงาน การประกอบธุรกิจภัตตาคารจะต้องมีสำนักงานที่ดีและมีการบริหารงานสำนักงานที่มีประสิทธิภาพ สำนักงานเป็นศูนย์รวมการปฏิบัติงาน
- สถานที่จอดรถ ที่ตั้งของภัตตาคารนอกจากจะนำรถเข้าออกง่ายจะต้องมีที่จอดรถที่ปลอดภัยและเพียงพอด้วย

(2) อาหาร อาหารเป็นตัวสินค้าที่ผู้บริโภคมีความปรารถนาจะเลือก โดยการเลือกสรรกลุ่มอาหารที่สามารถแข่งขันกับร้านข้างเคียงได้ การเลือกกลุ่มอาหารควรคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

(2.1) สมัยนิยม อาหารต้องอยู่ในความสนใจของกลุ่มผู้บริโภค

(2.2) วิธีการจัดเตรียม ต้องถูกสุขอนามัยในทุกๆ ขั้นตอน

(2.3) คุณค่าทางโภชนาการ มีแนวโน้มเป็นอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้นตามความต้องการของผู้บริโภค

(2.4) วัตถุดิบ หมายถึง วัตถุดิบทั้งหมด ทุกประเภท ทุกชนิด ซึ่งใช้ประกอบอาหาร เช่น วัตถุดิบแห้ง วัตถุดิบสด ตลอดจน วัตถุดิบช่วยการผลิต ทั้งหมดจะต้องมีคุณสมบัติที่มีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ (1) แหล่งของวัตถุดิบ (2) การจัดเตรียมวัตถุดิบ (3) การเก็บรักษาวัตถุดิบ (4) การจัดปรุงวัตถุดิบ

(3) เงินทุนหาได้จากหลายแหล่ง แหล่งที่สำคัญมีดังนี้ (1) มรดก (2) เงินสะสม (3) เงินกู้ธนาคาร (4) ผู้ปล่อยเงินกู้ (5) การมีหุ้นส่วน

เมื่อได้ทุนมาแล้ว ผู้ประกอบการภัตตาคารก็ต้องวางแผนด้านการเงิน เพราะเมื่อเปิดร้านใหม่ๆ ต้องใช้จ่ายเงินไปอีกสักช่วงระยะหนึ่ง อย่างน้อยประมาณ 1 ปีที่เริ่มกิจการ ค่าใช้จ่ายที่ต้องจ่ายประจำ ได้แก่ ค่าเช่าพื้นที่ เงินเดือนพนักงาน และการซื้อวัตถุดิบในการผลิตสินค้าและบริการเพื่อกำไร นอกจากนั้นก็ยังมีค่าใช้จ่ายด้านอื่นๆ อีกเช่น ภาษี ค่าประกันภัยต่างๆ ซึ่งผู้ประกอบการต้องมีแผนงานที่ชัดเจน และควบคุมดูแลการใช้จ่ายด้วยความระมัดระวังรอบคอบด้วย

(4) บุคลากร หมายถึง พนักงานของร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยทั่วไป บุคลากรในร้านอาหาร/ภัตตาคารมี 2 สายงาน ได้แก่ สายงานปฏิบัติและสายงานสนับสนุน ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารมีภารกิจที่เกี่ยวกับบุคลากรดังต่อไปนี้ (1) หาคนที่เหมาะสมและมีใจรักงานในภัตตาคาร หรือมีวิถุญาณการบริการ (2) เสริมกำลังใจและลดความเครียดให้แก่

พนักงาน (3) การสรรหาบุคลากร (4) พนักงานใหม่ควรได้รับการสอนงานและทดลองงาน (5) แก้ปัญหาพนักงานด้วยรอยยิ้ม (6) ให้ค่าจ้างและเงินเดือนตามผลงานที่ปรากฏ (7) มีการฝึกอบรมและพัฒนาพนักงานอย่างสม่ำเสมอ

(5) การจัดการ การจัดการภัตตาคาร คือการระดมทรัพยากร เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย ซึ่งผู้จัดการเป็นบุคลากร ที่มีความสำคัญในการจะใช้ภาวะผู้นำเพื่อให้เกิดผลดีแก่ภัตตาคาร

### แนวคิดการจัดการบริการอาหาร

ผู้ประกอบการหรือเจ้าของธุรกิจจำเป็นต้องเรียนรู้และทำความเข้าใจกับแนวคิดการจัดการบริการอาหาร (Foodservice concept) แนวคิดสำคัญๆ (วิชัย เจริญธรรมานนท์ และ ตตินันท์ เดชะคุปต์, 2539, หน้า 5-8) ดังนี้

1. ลักษณะของการตกแต่งร้าน ประกอบด้วย (1.1) สภาพทำเลที่ตั้ง การตกแต่งร้านควรพิจารณาให้เหมาะสมกับสภาพของชุมชนหรือทำเลที่ตั้ง (1.2) ประเภทของลูกค้า ลักษณะและความชอบหรือรสนิยมของลูกค้าจะส่งผลต่อการตกแต่งร้านที่จะให้ลูกค้าเกิดความได้ (1.3) บรรยากาศของร้าน ที่เหมาะสมกับการจัดบริการอาหารต่างๆ (1.4) สภาพแวดล้อมของร้านกลมกลืนกับการจัดบริการอาหารประเภทต่างๆ ด้วย (1.5) ระยะเวลาการใช้บริการ ลูกค้าอาจมีความรู้สึกต่อการจัดตกแต่งต่างกันไปตามระยะเวลาที่เข้ามาใช้บริการเพียงชั่วขณะหนึ่งหรือเป็นเวลานานได้

2. ลักษณะของอาหาร ในการประกอบกิจการบริการอาหาร ผู้ประกอบการจำเป็นต้องเลือกลักษณะของอาหารที่ต้องการให้บริการเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม ซึ่งจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้ (2.1) เชื้อชาติของอาหาร อาหารประจำชาติจะมีการปรุงอาหารแตกต่างกันไปตามวัฒนธรรมแต่ละชาติ (2.2) ชนิดของอาหาร การประกอบอาหารสามารถปรุงได้หลายอย่างขึ้นอยู่กับเครื่องปรุงที่ใส่ (2.3) ประเภทของอาหารแบบจานด่วน (2.4) ประเภทของอาหารที่ปรุงสำเร็จ (2.5) ประเภทของอาหารหวาน

3. ลักษณะของการบริการ ผู้ประกอบการจำเป็นต้องให้ความสนใจและพิจารณาลักษณะของการบริการโดยคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้ (1) ลักษณะของอาหาร (2) สภาพแวดล้อมของร้าน (3) ประเภทของลูกค้า (4) ค่านิยมในการบริการ (5) ช่วงเวลาและระยะเวลาการบริการ (6) รูปแบบของการบริการ

แนวคิดการจัดการบริการอาหารทั้ง 3 ลักษณะ มีความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจบริการอาหารเป็นอย่างมากหากสามารถนำมาให้สอดคล้องกันก็จะสร้างจุดเด่นให้กับการจัดบริการ

อาหารได้ ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะเน้นที่ลักษณะใดและนำมาเป็นจุดเด่นพิเศษย่อมเป็นไปตามเป้าหมายของกิจการที่วางไว้ ซึ่งจะส่งผลให้การจัดการบริการอาหารมีรูปแบบต่างๆ มากมาย

### รูปแบบการจัดบริการอาหาร

รูปแบบการจัดการบริการอาหารตามลักษณะของบริการและการจัดเตรียมอาหารแบ่งเป็น 4 ประเภท ดังนี้ (1) การบริการอาหารที่ปรุงและเสิร์ฟในสถานที่เดียวกัน (2) การบริการอาหารที่ปรุงล่วงหน้าและพร้อมเสิร์ฟในสถานที่อื่น (3) การบริการอาหารที่ปรุงล่วงหน้าและเก็บไว้รอเสิร์ฟ (4) การบริการอาหารที่ปรุงล่วงหน้าและเพิ่มเติมบางส่วนก่อนเสิร์ฟ

สำหรับเดลทิสและคณะ (Delfakis, Scanlon, Van & Janis, 1992, p. 29) ได้แบ่งรูปแบบการจัดบริการอาหารตามลักษณะของการบริการเป็น 6 ประเภทดังนี้ (1) การบริการอาหารแบบภัตตาคารเต็มรูปแบบ (2) การบริการอาหารแบบจัดเลี้ยง (3) การบริการอาหารแบบคาเฟ่ที่เรียบง่าย (4) การบริการอาหารแบบภัตตาคารสำหรับครอบครัว (5) การบริการอาหารแบบจานด่วน (6) การบริการอาหารแบบช็อกกลับบ้าน

### รูปแบบธุรกิจภัตตาคารในอนาคต

พลศรี คชาชีวะ และ บุญเสริม หุตะแพทย์ (2539, หน้า 46-50) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงรูปแบบธุรกิจภัตตาคารในอนาคต ดังนี้

1. ปัจจัยความต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ (1.1) ความสะดวกสบาย (1.2) การไม่เลือกปฏิบัติต่อลูกค้า (1.3) ความต้องการที่แตกต่างและหลากหลาย (1.4) ความต้องการที่แตกต่างและหลากหลาย (1.4) ความต้องการที่เหมาะสมกับลักษณะกิจกรรมของครอบครัว
2. ปัจจัยทางการตลาดและการพัฒนาระบบการจัดการ ได้แก่ (2.1) การขยายตัวทางการตลาด (2.2) การพัฒนาระบบการจัด (2.2.1) การรูปแบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพ (2.2.2) การพัฒนานาบทาของผู้จัดการภัตตาคาร
3. ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ
4. ปัจจัยด้านกฎระเบียบและข้อบังคับ

### รูปแบบภัตตาคารในอนาคต

1. การให้บริการ มีความยืดหยุ่น รวดเร็วขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของลูกค้าและเป็นธุรกิจที่มีคุณภาพสูง สอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกสบาย
2. สภาพแวดล้อมทางกายภาพ มีบรรยากาศเหมาะแก่การพักผ่อนและสังสรรค์ส่วนที่ให้บริการแบบส่วนตัว บริเวณภัตตาคารควรมีขนาดต่างๆ มีการแบ่งพื้นที่เป็นส่วนตัวที่สามารถควบคุมระบบต่างๆ ภายในห้อง เช่น ไฟ เสียง และอุณหภูมิ มีการเชื่อมโยงระบบคอมพิวเตอร์

เครื่องเสียง วีดิทัศน์ ในแต่ละห้องภายในขอบเขตพื้นที่ลูกค้าแต่ละกลุ่มใช้บริการ เช่น ภัตตาคาร สำหรับลูกค้าที่เป็นนักธุรกิจยังต้องการความเป็นส่วนตัว และมีสภาพแวดล้อมที่อำนวยความสะดวกต่อการทำธุรกิจ ภัตตาคารต้องมีความการรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพดีถูกสุขอนามัย

3. การสั่งอาหารและการเก็บเงิน มีความรวดเร็ว ใช้ระบบคอมพิวเตอร์ หรือใช้ระบบรหัสแท่ง (Bar code) ในการคิดราคาอาหาร บริการชำระรับเงินด้วยบัตรเครดิตมากกว่าเงินสด และมีการสั่งอาหารทางโทรศัพท์ หรือสั่งผ่านคอมพิวเตอร์จากลูกค้าตามบ้าน

4. การตระหนักถึงโภชนาการและสุขภาพ ผู้ประกอบการตระหนักถึงการให้บริการอาหารเพื่อด้านสุขภาพ และภัตตาคารจะต้องแสดงให้เห็นถึงคุณค่าของอาหารแต่ละชนิดเป็นข้อมูลให้แก่ลูกค้า นอกจากนั้นบทบาทของพ่อครัว และนักโภชนาการจะทำงานร่วมกันเพื่อพัฒนารายการอาหารที่มีคุณค่า พร้อมทั้งมีนักโภชนาการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ

5. ภัตตาคารแบบ Vending มีความสำคัญได้รับความนิยมมากขึ้น มีการใช้บัตรเครดิตในการจ่ายค่าบริการ มีการจัดพื้นที่สำหรับลูกค้าเพื่อบริการตนเอง

#### **2.4 การจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและภัตตาคารเพื่อสุขภาพ (Health Menu, Health Cooking, Kitchen and Restaurant Management)**

กระบวนการจัดการและการดำเนินงานในภัตตาคาร การดำเนินงานในภัตตาคารประกอบด้วย

1. การจัดการธุรกิจภัตตาคาร ได้แก่ การวางแผนรายการอาหาร การจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายสำหรับงานภัตตาคาร

2. การผลิตอาหาร ได้แก่ การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร และการนำเสนออาหาร

3. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ การเตรียมการบริการ การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคในการบริการ และการแก้ปัญหา

4. การพัฒนางานภัตตาคาร ได้แก่ การจัดการการตลาด การสุขภาพิบาล การประกันความปลอดภัย การพัฒนาบุคลากร และพัฒนาคุณภาพงานอื่นๆ ในภัตตาคาร

การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฉลองศรี พิมลสมพงษ์ (2543, หน้า 170) ได้กล่าวถึงการจัดการและการดำเนินงานในร้านอาหารภัตตาคารควรมุ่งหมายสำคัญคือ (1) สร้างความพอใจ ตอบสนองความต้องการของลูกค้าหรือผู้มาใช้บริการให้มากที่สุด (2) สร้างกำไร และ (3) ช่วยให้การดำเนินกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นไปอย่างราบรื่น

เปรมฤทัย แย้มบรรจง (Yambunjong, 2007, pp. 30-42) ได้กล่าวถึงกระบวนการจัดการและการผลิตในธุรกิจบริการอาหารไว้ดังนี้

#### 2.4.1 การจัดรายการอาหาร (Menu Planning)

รายการอาหารถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของธุรกิจบริการอาหาร จะเป็นตัวกำหนดการจัดและการดำเนินการภายในภัตตาคาร โดยเฉพาะในส่วนของการผลิตอาหารให้เป็นตัวควบคุมการวางแผนการผลิตในครัว เช่น การเตรียมงบประมาณ การกำหนดปริมาณอาหารสดและอาหารแห้ง การจัดซื้อ การเตรียมแรงงาน การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ และการวางแผนบริการให้แก่ลูกค้า เช่นการวางแผนกำลังคน การจัดทำตารางทำงานของพนักงาน การฝึกอบรมการมอบหมายงาน การจัดโต๊ะ ดังนั้นการวางแผนรายการอาหารจึงจำเป็นต้องพิจารณาปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในแง่ของปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินการ และปัจจัยที่มีผลต่อผู้บริโภคควบคู่กันไป จนทำให้กิจการประสบผลสำเร็จ และได้ผลตอบแทนตามเป้าหมาย

ปัจจัยที่มีผลต่อผู้บริโภคที่ควรนำมาพิจารณาในการวางแผนรายการอาหารคือ

(1) ความต้องการทางด้านร่างกายของผู้บริโภค ควรคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและการกำหนดปริมาณสำหรับจัดเสิร์ฟ

(2) วิเคราะห์กลุ่มผู้บริโภค เป้าหมายทั้งปัจจุบัน และอนาคตเพื่อทราบความต้องการของผู้บริโภค จะต้องกำหนดให้ชัดเจนว่ากลุ่มเป้าหมายคือใคร

(3) วิเคราะห์ความต้องการอาหารของผู้บริโภค ปัจจุบันความต้องการอาหารของผู้บริโภคมิใช่ต้องการเพียงแค่อาหารอร่อย แต่ยังคำนึงถึงสุขภาพ ความสะอาดและความปลอดภัยควบคู่ไปด้วย นอกจากนี้สิ่งสำคัญในการจัดรายการอาหารเพื่อให้ผู้มารับบริการเกิดความพึงพอใจ ผู้กำหนดรายการอาหารควรจัดให้เกิดความหลากหลายของอาหารทั้งด้าน รูปลักษณะรสชาติ สี กลิ่น และลักษณะเนื้อสัมผัส เพื่อไม่ให้ผู้บริโภคเกิดความรู้สึกเบื่อหน่าย

ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินการที่ควรนำมาพิจารณาในการวางแผนรายการอาหารคือ งบประมาณการเงิน และการเตรียมการผลิตอาหารและการให้บริการ

การจัดรายการอาหาร มี 2 วิธีคือ (1) การจัดรายการอาหารแบบถาวร (Static Menu) (2) การจัดรายการอาหารแบบเปลี่ยนแปลงได้ (Cycle Menu) มีอยู่ 2 ลักษณะคือ (2.1) แบบเปลี่ยนแปลงทุกวัน (2.2) แบบเปลี่ยนแปลงเป็นวงจร

2.4.2 การจัดซื้อ (Purchasing) เป็นระบบการจัดหาสินค้าและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของธุรกิจ โดยมีวัตถุประสงค์ที่จัดซื้อให้ได้สินค้าและวัสดุอุปกรณ์ตรงตามความต้องการมากที่สุด ให้มีคุณภาพดีและมีราคาต่ำหรือราคาเป็นธรรมมากที่สุด พร้อมทั้ง

สามารถจัดซื้อและนำมาใช้ได้ในเวลาที่เหมาะสมสอดคล้องกับช่วงเวลาของการใช้งาน

ขั้นตอนในการจัดซื้อ มีดังนี้ (1) การสำรวจความต้องการใช้ (2) การเสนอรายการจัดซื้อ (3) การตรวจสอบรายการจัดซื้อ (4) การจัดทำใบสั่งซื้อ (5) การสั่งซื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสม (6) การตรวจรับและการชำระเงิน

**2.4.3 การตรวจรับ (Receiving)** เป็นกระบวนการตรวจสอบว่าสินค้าที่ได้ตกลงที่จะจัดซื้อเป็นไปตามข้อตกลงการจัดซื้อหรือไม่ ก่อนที่จะทำการรับสินค้าซึ่งเป็นข้อผูกพันในการที่จะชำระเงิน หากพบว่าไม่เป็นไปตามข้อตกลงก็จะเป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายที่จะต้องหาสินค้ามาเปลี่ยนให้ได้ตามกำหนด

ขั้นตอนในการตรวจรับ มีดังนี้ (1) การตรวจสอบสินค้าที่ได้รับกับใบสั่งซื้อ (2) การตรวจสอบกับใบกำกับสินค้า (3) การตรวจรับสินค้า (4) การจัดเก็บ

**2.4.4 การเก็บรักษา (Storing)** เป็นกระบวนการในการจัดเก็บสินค้าเพื่อรักษาสินค้าให้มีคุณภาพที่ดีที่สุด จนกว่าจะได้มีการนำสินค้านั้นไปใช้ประโยชน์ และทำให้เกิดความแน่ใจว่ามีสินค้าเพียงพอต่อการดำเนินการ สินค้าทุกชนิดจำเป็นต้องมีการเก็บสำรองไว้ เพื่อสามารถนำมาใช้ทันทีที่ต้องการ

ขั้นตอนในการเก็บรักษา มีดังนี้ (1) การตรวจรับสินค้าที่จะนำเข้าเก็บรักษา (2) การจัดเก็บ มีหลักการจัดเก็บดังนี้ (2.1) จัดเก็บให้เหมาะสมกับสินค้าแต่ละชนิด (2.2) สินค้าที่เป็นอาหารควรจัดแยกออกจากสินค้าที่ไม่ใช่อาหาร (2.3) จัดเก็บสินค้าให้เป็นหมวดหมู่ (2.4) จัดเก็บสินค้าในภาชนะปิด (2.5) จัดเก็บเพื่อความสะดวกในการหมุนเวียนนำสินค้าที่จัดเก็บก่อนออกมาใช้ก่อนหรือเรียกว่าระบบ FIFO (First in First Out Rotation) (2.6) จัดเก็บสินค้าที่จะสะดวกต่อการนำไปใช้ (2.7) จัดระบบรักษาความปลอดภัยที่จะช่วยป้องกันการสูญหาย การถูกทำลาย และการเสื่อมเสีย (2.8) ไม่ควรมีสินค้าในการจัดเก็บมากเกินไป

**2.4.5 การเบิกจ่าย (Issuing)** เป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญในการควบคุมการนำสินค้าออกจากห้องเก็บรักษาเพื่อนำไปใช้ในการดำเนินการ ซึ่งขั้นตอนนี้สามารถเกิดการรั่วไหลหรือสูญหายสินค้าที่จัดเก็บได้มากขั้นตอนหนึ่ง โดยอาจมีสาเหตุมาจากการทุจริต การไม่ปฏิบัติตามขั้นตอน หรืออาจเกิดจากความประมาทเลินเล่อขาดความรอบคอบในการกำหนดขั้นตอนการเบิกจ่ายที่รัดกุม

วิธีการเบิกจ่าย จัดแบ่งเป็น 2 วิธี คือ การเบิกจ่ายโดยตรงจากสินค้าที่จัดซื้อและการเบิกจ่ายจากห้องพัสดุ

หลักในการเบิกจ่าย เบิกจ่ายในปริมาณที่ใช้จ่าย และเบิกจ่ายเพราะกรณีได้รับอนุญาต

ขั้นตอนในการเบิกจ่าย การจัดทำใบเบิก การตรวจสอบและอนุญาตให้เบิกจ่าย การเบิกจ่ายและการบันทึกข้อมูลการเบิกจ่าย และการจัดทำสรุปยอดการเบิกจ่าย

การควบคุมการเบิกจ่าย การควบคุมการเบิกจ่ายให้เป็นไปตามขั้นตอน การจัดทำบัญชีรายการสินค้าที่เก็บรักษา และการตรวจสอบสินค้าที่เก็บรักษาไว้ โดยการตรวจสอบทางกายภาพ และการตรวจสอบคุณภาพ

**2.4.6 การผลิต (Production)** เป็นขั้นตอนสำคัญขั้นสุดท้ายก่อนที่นำอาหารออกให้บริการแก่ลูกค้า ซึ่งอาหารที่นำไปบริการจะมีรสชาติดี หรือน่ารับประทานถูกใจผู้บริโภคย่อมเป็นผลมาจากคุณภาพของส่วนผสมต่างๆ และวิธีการปรุงที่เหมาะสมกับอาหารนั้นๆ พ่อครัวที่ทำหน้าที่ต้องมีความรู้ความชำนาญในการปรุงอาหารเป็นอย่างดี ในการผลิตอาหารที่ให้ผลดีทุกครั้งควรมีการวางแผนการทำงาน และจัดงานเป็นแผนกเพื่อกระจายความรับผิดชอบ และในแต่ละแผนกผู้ทำหน้าที่รับผิดชอบควรจะเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถในหน้าที่เป็นอย่างดี

การควบคุมการผลิต ประกอบด้วย (1) การจัดแบ่งงาน (2) การเตรียมงานในแต่ละวัน (3) การคาดการณ์ล่วงหน้าสำหรับปริมาณอาหารที่ต้องเตรียมในแต่ละวัน (4) ควบคุมการแบ่งส่วน (5) ควบคุมการหุงต้มและอุณหภูมิ (6) การวางแผนสำหรับใช้อาหารสำเร็จรูป (7) การเตรียมอาหารให้เหมาะสมกับเวลาเสิร์ฟ

#### 2.4.7 การจัดการครัว (Kitchen Management)

การจัดการครัวสิ่งแรกที่ต้องคำนึงถึงคือ การจัดวางผังภายในครัวของสถานบริการอาหารขนาดใหญ่ เช่น ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน ฯลฯ ต้องมีการวางแผนเป็นอย่างดี ดังนั้นในการออกแบบสร้างห้องครัวนั้น สถาปนิก มัณฑนากร และผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในห้องครัวควรจะได้มีการวางแผนร่วมกันตั้งแต่เรื่องของตำแหน่งที่ตั้ง ขนาดของครัว ตลอดจนการใช้งานเพื่อที่จะสามารถอำนวยความสะดวกให้แก่การปฏิบัติงานได้อย่างเต็มที่ ในการประกอบธุรกิจบริการอาหาร เป้าหลังความสำเร็จของกิจการนอกจากการบริหารงานที่ดีแล้วยังขึ้นอยู่กับครัว เพราะเป็นแหล่งผลิตอาหารได้ทั้งปริมาณและคุณภาพในเวลาเดียวกัน การวางแผนที่ผิดพลาดไม่เพียงแต่จะส่งผลให้บริการล่าช้าเสียเวลาเท่านั้น แต่อาจจะส่งผลเสียไปถึงอุปกรณ์เครื่องใช้ และการเก็บรักษาอาหารอีกด้วย

ครัวของสถานบริการอาหารแต่ละแห่งมีแนวทางในการวางแผนและรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป โดยพิจารณาจากปัจจัยต่างๆ ดังนี้ (1) ลักษณะของการบริการอาหาร เช่น แบบมีพนักงานเสิร์ฟ หรือแบบบริการตนเอง (2) ชนิดของอาหาร เช่น อาหารไทย อาหารจีน อาหารตะวันตก ฯลฯ (3) ประเภทของอาหาร เช่น ดั้งเดิม ย่าง อบ ทอด ฯลฯ (4) ขนาดของสถาน

บริการ เช่น ขนาดบรรจุสำหรับ 150 ที่นั่ง 200 ที่นั่ง ฯลฯ และ (5) มาตรฐานที่กำหนดไว้ เช่น เป็นสถานบริการระดับสูง ระดับปานกลาง หรือรองๆ ลงไป

การกำหนดที่ตั้งและขนาดครัว การวางผัง หมายถึง การกำหนดตำแหน่ง หรือบริเวณการวางผังครัว มักจะกำหนดขึ้นโดยสถาปนิกซึ่งเป็นผู้ออกแบบอาคาร โดยคำนึงถึงที่ตั้งขนาดของหน่วยงานต่างๆ และความสัมพันธ์ของหน่วยงานนั้นๆ

1. ที่ตั้งของครัว การกำหนดที่ตั้งของครัว ตามปกติจะคำนึงถึงความสะดวกในการขนส่งเสบียงและอุปกรณ์เครื่องใช้เป็นหลัก ครัวจึงมักจะตั้งไว้ชั้นล่าง และตัวอาคารเพื่อให้รถบรรทุกสามารถเข้าจอดขนถ่ายของได้สะดวก ตำแหน่งของครัวมักจะตั้งอยู่ตรงกลาง

2. ขนาดครัว โดยทั่วไปขนาดของครัวอาจประมาณได้จากขนาดเนื้อที่ใช้สอยภายในครัวหรือขนาดของสถานบริการอาหาร

การวางผังหน่วยงานในครัว ประกอบด้วย หน่วยรับอาหาร หน่วยเก็บอาหาร หน่วยเตรียมอาหาร หน่วยปรุงอาหาร หน่วยเสิร์ฟอาหาร และหน่วยล้างภาชนะ

การจัดวางเฟอร์นิเจอร์อุปกรณ์เครื่องใช้ในแต่ละหน่วยงานภายในครัว การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้มีความสัมพันธ์กับขั้นตอนการปฏิบัติงานภายในครัวเป็นอย่างยิ่ง ตำแหน่งที่ตั้งของอุปกรณ์เครื่องใช้แต่ละชิ้นต้องเป็นไปตามลำดับการใช้งาน การกำหนดขนาดอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ทั้งความกว้าง ความยาว และความสูง จะต้องคำนึงถึงความเหมาะสมกับสภาพการใช้อยู่ และลักษณะทางสรีระของผู้ใช้ เพื่อให้เกิดความสะดวกและปลอดภัย เฟอร์นิเจอร์ภายในครัวขนาดใหญ่มักจะคำนึงถึงประโยชน์การใช้อยู่มากกว่าความสวยงาม วัสดุที่ใช้กันทั่วไป คือ โลหะปลอดสนิม หรือสแตนเลสสตีล เนื่องจากเป็นโลหะที่แข็งแรงทนทานและไม่เป็นสนิม ข้อควรระวังสำหรับโลหะชนิดน้ำคือมีการยืดตัวเมื่อถูกความร้อนสูง จะต้องป้องกันการยืดตัวโดยหุ้มฉนวน กันความร้อน หรือใช้วิธีหล่อน้ำลดอุณหภูมิ แม้ว่าจะเป็นโลหะที่ดูไม่สวยงามแต่สแตนเลส ก็มีคุณสมบัติแตกต่างจากโลหะสวยงามอื่นๆ อย่างทองเหลือง และทองแดง เมื่อมีการใช้งานมากมีการเช็ดถูบ่อยครั้งจะกลับเป็นเงามันดูสวยงามยิ่งขึ้น

การจัดแบ่งสายงานในหน่วยงานการผลิตหรือครัว หน่วยงานการผลิตเป็นหน่วยสนับสนุนของร้านอาหารทุกแห่ง หรืออาจเรียกว่า หน่วยงานส่วนในที่ช่วยสนับสนุนให้เกิดรายได้ เพราะคุณภาพและรสชาติของอาหารเป็นปัจจัยสำคัญ ประการหนึ่งที่ทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการอย่างสม่ำเสมอ

ลักษณะของงานในหน่วยงานผลิต หน่วยงานการผลิตหรือห้องครัว เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการปรุงอาหารแต่ละประเภท เพื่อส่งออกบริการลูกค้า งานในห้องครัว

ส่วนใหญ่แบ่งได้ 5 หน่วยงานย่อยคือ (1) หน่วยรับอาหาร เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่จัดเก็บอาหาร แยกตามชนิดของอาหาร (2) หน่วยเก็บอาหาร เป็นหน่วยที่ทำหน้าที่จัดเก็บอาหารแยกตามชนิดของอาหาร (3) หน่วยเตรียมอาหาร เป็นหน่วยเตรียมการก่อนการนำอาหารไปปรุงโดยแบ่งหน้าที่การเตรียมอาหารตามชนิดของอาหาร และบางครั้งอาจทำหน้าที่จัดตกแต่งอาหารที่ปรุงแล้ว (4) หน่วยปรุงอาหาร เป็นหน่วยที่สำคัญที่สุดของการผลิต เพราะเป็นหน่วยที่แปรสภาพวัตถุดิบให้เป็นอาหารที่พร้อมรับประทาน (5) หน่วยซัดล้าง เป็นหน่วยซัดล้างภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้แล้ว ทั้งในส่วนของห้องครัวและส่วนที่ส่งออกมาจากห้องอาหาร

#### 2.4.8 สุขภาพในกระบวนการจัดอาหาร

กระบวนการจัดอาหารจะเริ่มตั้งแต่การจัดหาหรือจัดซื้อวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร จนถึงการจัดอาหารลงในภาชนะเฉพาะบุคคลแล้วนำไปวางไว้ตรงหน้าผู้ที่บริโภคอาหารนั้นๆ ซึ่งในทุกขั้นตอนของกระบวนการจำเป็นต้องได้รับความเอาใจใส่และมีการปฏิบัติอย่างถูกต้องตามหลักสุขภาพ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่สะอาดปลอดภัย นอกเหนือจากความน่ารับประทาน รสชาติดี และเหมาะสมกับราคาของอาหาร

มณฑลารพ จักกะพาก (2537, หน้า 23-28) ได้กล่าวถึง การจัดสุขภาพในกระบวนการจัดอาหาร ควรดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

(1) การจัดซื้อและการตรวจรับ (Purchasing and receiving) วัสดุอาหารทั้งสดแห้งและสำเร็จรูปเป็นด่านแรกที่ผู้จัดอาหารจะสามารถป้องกันหรือหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนหรือการเกิดของสาเหตุของอาหารบูดเสียและอาหารเป็นพิษโดยการจัดการสุขภาพอย่างเหมาะสมที่สุดเท่าที่จะทำได้ กล่าวคือ ควรเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ว่าวัสดุอาหารสะอาดที่สุดเท่าที่จะจัดหาได้มีภาชนะบรรจุที่สะอาดเหมาะสม ตลอดจนถึงบริการการส่งของที่ดีพอ ควรเลือกวิธีการจัดซื้อและขนส่งที่แน่ใจว่าจะได้วัสดุอาหารที่มีคุณภาพและปริมาณที่ต้องการ และควรมีมาตรการการตรวจรับที่เข้มงวด ซึ่งรวมถึงวิธีการตรวจรับตามมาตรฐานที่ผู้ซื้อตั้งไว้ และผู้ตรวจรับที่มีความรู้ด้านการควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน และชื่อตรงต่องาน

(2) การเก็บ ภายหลังจากการจัดซื้อ และตรวจรับ วัสดุอาหารจะถูกเก็บก่อนการเตรียม โดยจะถูกแบ่งตามอายุและวิธีการเก็บ

(3) การเตรียม สิ่งที่ต้องคำนึงถึง ในแง่ของสุขภาพในขั้นตอนนี้คือ บุคลากรผู้จับต้องอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ ประเด็นสำคัญที่ควรกล่าวถึงในของการเตรียมคือ สิ่งจำเป็นอย่างอื่นในขั้นตอนนี้ เช่น น้ำที่ใช้ในการทำความสะดวกวัสดุอาหารควรจะต้องเป็นน้ำสะอาด มีคุณภาพเท่ากับน้ำดื่ม จัดไว้ให้เพียงพอ อุปกรณ์ประกอบการเตรียม บางประเภท

จะต้องมีไว้ให้เพียงพอและไม่ให้มีการเวียนกลับมาใช้อีก นอกจากนี้จะต้องมีการควบคุมการเตรียมอาหารอย่างสะอาดรวมถึง การทำความสะอาดห้องเตรียมอาหาร/ห้องครัว ภาชนะอุปกรณ์ เครื่องใช้ก่อนและหลังการใช้ด้วย

(4) การจัดเสิร์ฟ เนื่องจากการบริการอาหารมีหลายรูปแบบ การจัดเสิร์ฟจึงมีหลายวิธี รวมถึงการจัดอาหารแต่ละจานและตกแต่งอย่างประณีต ประเด็นด้านสุขาภิบาลในจุดนี้จึงเป็นเรื่องของการระวังรักษาความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์และการทำงานของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้กฎหมายระหว่างการจัดเสิร์ฟก็เป็นเรื่องสำคัญโดยเฉพาะอย่างยิ่งหากอาหารนั้นจะต้องถูกวางทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง นานหลายชั่วโมงหรือจนกว่าจะขายหมด

(5) การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การทำความสะอาด ในการสุขาภิบาลอาหารหมายถึงการทำความสะอาด สถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และวัตถุดิบที่จะนำมาเตรียมอาหาร วิธีการทำความสะอาดแต่ละสิ่งจะแตกต่างกันไป ซึ่งการเลือกวิธีการทำความสะอาดจะใช้หลักต่อไปนี้ (1) ลักษณะและคุณสมบัติของวัตถุดิบซึ่งมักจะจำเป็นต้องใช้วิธีการทำความสะอาดเฉพาะ (2) ความสะอาด และอุปกรณ์อนามัย ที่จะมีให้สำหรับการทำความสะอาด (3) ลักษณะและชนิดของคราบสกปรก (4) ชนิดและคุณสมบัติของน้ำ และสารเคมีที่มีไว้ให้ (5) บุคลากรที่รับผิดชอบทำความสะอาด

**2.4.9 สุขาภิบาลในการจัดการอาหาร** เพื่อให้การบริการอาหารมีมาตรฐานที่ดีและเป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บริการ (มณฑลารพ จักกะพาก, 2537, หน้า 32-40) ได้กล่าวถึงสุขาภิบาลในการจัดการอาหารไว้ดังนี้

(1) การจัดผัง ในแง่ของการสุขาภิบาล การจัดผังมีข้อที่ควรพิจารณาได้แก่ การไหลหรือการต่อเนื่องของงาน ความสะอาดในการควบคุมและรักษาความสะอาด ความสะอาดในการทำความสะอาด และ แสงสว่างจะต้องมีอย่างเพียงพอในทุกจุดของการปฏิบัติงานเพื่อสวัสดิการที่ดีความสะอาดในการปฏิบัติงานและรักษาความสะอาด และความปลอดภัย

(2) การตกแต่ง จะต้องพิจารณาตั้งแต่โครงสร้างภายใน สีทาฝ้าผนัง กระดาษปิดผนัง ลักษณะและวัสดุของเฟอร์นิเจอร์ โครงสร้างภายใน ควรมีผิวหน้าเรียบไม่ขรุขระ ลักษณะของพื้นที่และวัสดุที่ใช้ทำพื้นควรมีความสกปรก สีที่ใช้ทาฝ้าผนังหรือพื้นห้อง ควรเป็นสีที่ทำความสะอาดง่าย เฟอร์นิเจอร์ ควรมีรูปลักษณะหรือแบบที่จะทำความสะอาดได้ง่าย ผ้าที่ใช้ในสถานบริการอาหาร เช่น ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดมือ ควรใช้ผ้า และการตกแต่งอื่นๆ เช่น รูปภาพ ควรต่อการทำความสะอาด

(3) อุปกรณ์เครื่องใช้ การเลือกซื้อหรือใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีประเด็นสำคัญด้านการทำความสะอาดและความปลอดภัยคือ ชนิดขออาหารจะมีผลถึงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำอุปกรณ์เครื่องใช้นั้นๆ ความยากง่ายในการทำทำความสะอาด อุปกรณ์ต่างๆ ควรยกย้ายได้สะดวก แต่ในกรณีของอุปกรณ์ขนาดใหญ่ ที่ต้องติดตั้งอยู่กับที่ก็ควรจะมีทางระบายด้านล่างหรือมีแกนหมุนให้เอียงเทได้ และคำชี้แจงเกี่ยวกับวิธีใช้และการทำความสะอาด ควรจะได้แจ้งแก่ผู้ปฏิบัติงาน หรือมีคู่มือ คำชี้แจงแสดงไว้ที่จุดปฏิบัติงานอย่างชัดเจน

(4) บุคลากร คนเป็นพาหะและสาเหตุต้นหรือแหล่งที่มาที่สำคัญของโรคอาหารเป็นพิษ โดยการแพร่เชื้ออาจจะเป็นไปในลักษณะของทุกๆ ส่วนของร่างกายทั้งระบบทางเดินอาหาร ระบบหายใจ มือ และเสื้อผ้าที่สวมใส่ ฉะนั้นการสุขาภิบาลส่วนบุคคลจึงเป็นสิ่งจำเป็นในอันที่จะหลีกเลี่ยงป้องกันการปนเปื้อนและการแพร่เชื้อโดยบุคลากรในงานอาคาร ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในทุกขั้นตอนของขบวนการจัดบริการอาหารจะต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดเชื้อ(ตามเทศบัญญัติหรือกฎหมายอาหาร) มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับความสะอาดความปลอดภัยของอาหารที่จะบริการลูกค้า และมีพฤติกรรมที่สนองเจตคตินั้น ห้ามผู้ที่เป็นพาหะของโรคติดเชื้อ เช่น หวัด เจ็บคอ หรือผู้ที่เป็นแผล ฝี และแผลพุพอง ปฏิบัติการงานใดที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยเฉพาะในลักษณะของการเตรียม จัดเสิร์ฟอาหารแก่ผู้บริโภคโดยตรง เครื่องแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานจะต้องเหมาะสมในแง่ของแบบและขนาดที่จะไม่ทำให้เกิดอันตรายหรืออุบัติเหตุเนื่องจากการเกาะเกี่ยว ถูกดึงยึดกับเครื่องจักร ฯลฯ และจะต้องสะอาดอยู่ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน ร่างกายและเสื้อผ้าของผู้ปฏิบัติงานจะต้องสะอาดอยู่เสมอ ผมจะต้องถูกเก็บอย่างมิดชิดโดยใช้หมวกหรือผ้าโพก เล็บมือจะต้องตัดให้สั้น รักษาให้สะอาด ล้างมือทุกครั้งหลังการทำงาน เข้าห้องส้วมหรือจับต้องส่วนต่างๆ ของร่างกาย ห้ามสวมรองเท้าส้นสูงและเส้นเล็กแหลม ห้ามสูบบุหรี่ในระหว่างการปฏิบัติงาน และจับต้องอุปกรณ์อาหารที่ด้าม หู หรือส่วนที่ไม่แตะกับอาหาร และไม่ใช้อุปกรณ์อาหารปะปนกัน

ฉะนั้นการตรวจสุขภาพและความสะอาดของบุคลากรที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารโดยตรงหรือผู้จับต้องอาหารจึงเป็นสิ่งที่จะทำให้สถานประกอบการแน่ใจได้ว่า บุคลากรมีสุขภาพอนามัยดีเท่าไรนั้นจะจับต้องอาหารที่สถานประกอบการนั้นให้บริการ

(5) น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำดื่มที่ใช้บริการลูกค้าในการจัดบริการอาหารทั้งที่เป็นน้ำที่ใช้ดื่มโดยตรง หรือน้ำที่ใช้ผสมเครื่องดื่ม จะต้องเป็นน้ำที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เทศบัญญัติหรือกฎหมายอาหารที่กำหนดมาตรฐานน้ำดื่มไว้

น้ำใช้ ทั้งที่เป็นน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร การทำความสะอาดตลอดจนถึงที่ใช้ในห้องสุขาภิบาลสถานบริการ ก็จะต้องเป็นน้ำสะอาดในลักษณะที่ใช้เป็นน้ำดื่มได้ เช่นน้ำประปาที่ผ่านการผลิต เก็บและจ่ายอย่างถูกวิธี

(6) น้ำแข็ง น้ำแข็งที่ใช้บริการลูกค้าในอาหารและเครื่องดื่ม กับน้ำแข็งที่ใช้แช่เย็นอาหารต่างๆ จะต้องทำจากน้ำที่มีคุณภาพในแง่ความสะอาดบริสุทธิ์เทียบเท่ากับน้ำดื่ม น้ำแข็งที่ใช้ผสมอาหารหรือเครื่องดื่มควรเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดมิดชิดและแบ่งออกใช้ในปริมาณที่เพียงพอกับการบริการเฉพาะครั้ง โดยใช้ภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาด

#### (7) การกำจัดขยะและน้ำเสีย

การกำจัดขยะ จะต้องทำอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพโดย แยกขยะเปียกและขยะแห้งออกจากกัน โดยจัดถังขยะไว้อย่างเพียงพอ นำไปทิ้งในถังขยะขนาดใหญ่ที่เทศบาลจัดไว้ให้ ควรกำจัดขยะทุกวัน และทำความสะอาดถัง และบริเวณที่ทิ้งขยะทุกครั้ง และทุกวันหลังจากที่ทำการกำจัดขยะแล้ว

การกำจัดน้ำเสีย โดยทั่วไป การทำความสะอาดน้ำเสีย (จากสถานบริการอาหารภัตตาคาร) เบื้องต้นก่อนจะระบายลงสู่ทางน้ำสาธารณะทำได้โดย การกรองเอาเศษวัสดุอาหารไขมันออก การทำให้ตกตะกอน โดยการเติมสารเคมีเพื่อให้กากอาหารตกตะกอนหรือเกาะตัวกัน การทำสระ หรือบ่อกักน้ำเสีย และการกรอง แบบ trickling filter

### กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาค้นคว้า ซึ่งมีหลักเกณฑ์ตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้แก่ 1. หมวด 8 ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร และ 2. หมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ มีรายละเอียดในส่วนที่เกี่ยวข้องดังนี้

#### 1. หมวด 8 ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร

มาตรา 34 ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามมาตรา 56 การเปลี่ยนแปลง ขยายหรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดภายหลังจากที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดตามวรรคหนึ่งแล้ว จะกระทำได้อีกเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56

ความในมาตรานี้มิให้ใช้บังคับแก่กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่นหรือองค์การของรัฐที่ได้จัดตั้งตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ แต่ในการดำเนินกิจการตลาดจะต้องปฏิบัติเช่นเดียว

กับผู้รับใบอนุญาตตามบทบัญญัติอื่นแห่งพระราชบัญญัตินี้ด้วย และให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้จัดตั้งตลาดตามวรรคนี้ปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

มาตรา 35 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลตลาด ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดที่ตั้ง เนื้อที่ แผนผังและหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสิ่งปลูกสร้างและสุขลักษณะ
- (2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดสถานที่ การวางสิ่งของและการอื่นที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการตลาด
- (3) กำหนดเวลาเปิดและปิดตลาด
- (4) กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัยการทำให้มีที่รวบรวมหรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ การจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ

มาตรา 36 ผู้ใดขายของหรือช่วยขายของในตลาด ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา 37

มาตรา 37 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการขายของในตลาด ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาดปฏิบัติให้ถูกต้องเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดบริเวณที่ขายของสุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปูรอง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ

มาตรา 38 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 47 ก่อนการจัดตั้ง

มาตรา 39 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งได้รับใบอนุญาตตามมาตรา 56 หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 48 และผู้จำหน่าย ทำประกอบ ปูรอง เก็บหรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารตามมาตรา 38 ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา 40 หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

มาตรา 40 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นดังต่อไปนี้

(1) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย

(2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร

(3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

(4) กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร

(5) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ

(6) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(7) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ

## 2. หมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

มาตรา 41 เจ้าพนักงานท้องถิ่นที่มีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะ เพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไปห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดที่เป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุนิคม หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้า เพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดที่เป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้าหรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต จะกระทำได้อีกเมื่อผู้รับใบอนุญาตได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาตแล้ว

มาตรา 42 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจราจรมีอำนาจออกประกาศ

(1) กำหนดบริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าวเป็นเขตห้ามจำหน่ายหรือซื้อสินค้าโดยเด็ดขาด

(2) กำหนดบริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าวเป็นเขตที่ห้ามจำหน่ายสินค้าบางชนิดหรือบางประเภท หรือเป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าตามกำหนดเวลา หรือเป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าโดยวิธีการจำหน่ายในลักษณะใดลักษณะหนึ่งหรือกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการจำหน่ายสินค้าในบริเวณนั้น

ในการดำเนินการตาม (1) หรือ (2) ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นปิดประกาศไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่ทำการของราชการส่วนท้องถิ่น และบริเวณที่จะกำหนดเป็นเขตตาม (1) หรือ (2) แล้วแต่กรณี และต้องกำหนดวันที่จะบังคับตามประกาศนั้นมีให้น้อยกว่าสิบห้าวันนับแต่วันประกาศ

มาตรา 43 เพื่อประโยชน์ของประชาชนและการควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

(1) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า

(2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่างๆ

(3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดวางสินค้า และการระบายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

(4) กำหนดเวลาสำหรับการจำหน่ายสินค้า

(5) กำหนดการอื่นที่จำเป็นเพื่อการรักษาความสะอาดและป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

## 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

**เพลินใจ ตังคณะกุล และคณะ (2547, บทคัดย่อ)** ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพ เสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก ผลการวิจัยพบว่า การเสริมยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาอาหารไทยสุขภาพ ภาพลักษณ์ที่ต้องให้ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก คือ เรื่องของ รสชาติ ราคา คุณค่าต่อสุขภาพ (Health foods) อีกทั้งจะต้องมีความสะดวกในการบริโภค เป็นอาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูป และปรุงสด ปรับตำรับรสชาติให้ถูกรสนิยมของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ เน้นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มุ่งเจาะตลาดเฉพาะและการสร้างแบรนด์เนม ใช้บรรจุภัณฑ์ ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์เป็น

ที่น่าสนใจและสอดคล้องกับความนิยมของผู้บริโภค เน้นจุดขายที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะวัฒนธรรมไทย ซึ่งกลุ่มอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ไทยสูงคือ อาหารพื้นบ้าน

ผลิตภัณฑ์อาหารไทยในบรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัว 7 ชนิด ได้แก่ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ น้ำยำ น้ำพริกอ่อน ใส่อั่วและ ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก มีคุณค่าทางโภชนาการพบว่าหมูสะเต๊ะ ใส่อั่วและแกงกะหรี่ไก่ ให้โปรตีนมากกว่า 30% Thai Recommended Daily Intakes (Thai RDI ) ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก ให้ใยอาหารมากกว่าอาหารชนิดอื่นๆ คือ 15% Thai RDI ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค 5 ชนิด คือน้ำพริกอ่อน ใส่อั่ว แกงกะหรี่ไก่ ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก และ หมูสะเต๊ะ มีฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระเท่ากับ 23.54 19.08 10.85 7.46 และ 5.82 มิลลิกรัม มีสารประกอบฟีนอลิก 55.93 58.28 32.98 14.53 และ 26.78 มิลลิกรัม

การพัฒนาอาหารไทยชนิดใหม่ๆ ให้บรรลุเป้าหมาย ก็คือการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ชนิด พร้อมบริโภค และชนิดพร้อมปรุง อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสอดคล้องกับวิถีการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศ จะต้องมีความปลอดภัยทางประสาทสัมผัสที่ตรงกับรสนิยมของผู้บริโภคในประเทศนั้นๆ เพื่อนำไปขยายผลให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร อันเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับอุตสาหกรรมอาหารของไทย

**สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ** (2548, บทคัดย่อ) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาชุดสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ พบว่า วัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นสำหรับแบบไทย เป็นเอกลักษณ์ซึ่งมีประโยชน์ด้านสุขภาพแฝงอยู่ การรับประทานอาหารเช้าและกับข้าวต่างชนิดนอกจากจะให้รสชาติที่หลากหลายแล้ว ยังให้สารอาหารที่ครบหมวดหมู่ เนื่องจากความหลากหลายของพืช ผัก สมุนไพร และเนื้อสัตว์ที่เป็นส่วนประกอบในอาหารร่วมสำหรับ จากสภาพสังคมในปัจจุบันที่มีความเร่งรีบ และการรับวัฒนธรรมจากชาติตะวันตก ทำให้คนไทยหันไปนิยมอาหารประเภทเร่งด่วนหรืออาหารจานเดียว ซึ่งเป็นอาหารที่มีสัดส่วนของแป้ง ไขมันหรือเนื้อสัตว์สูง ทำให้สมดุลของอาหารเสียไป จึงเป็นสาเหตุให้คนไทยในสังคมเมืองมีปัญหาภาวะโภชนาการเกินหรืออ้วน อันเป็นปัจจัยสำคัญที่ก่อให้เกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่สำคัญหลายโรค การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะพัฒนาชุดสำหรับอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์และเหมาะสมต่อสุขภาพของผู้บริโภคทั่วไป เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้บริโภค ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยและผู้ผลิตอาหารในภาคอุตสาหกรรมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ วิธีการศึกษาโดยการคัดเลือกอาหารไทยที่ได้รับความนิยมและน่าสนใจจากโครงการวิจัยและโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก มาจัดเป็นสำหรับที่เหมาะสมทั้งด้านเอกลักษณ์และสุขภาพ เพื่อการวิเคราะห์และประเมินคุณค่าต่อสุขภาพ สำหรับที่พัฒนาได้ 8 สำหรับ แบ่งเป็นสำหรับเครื่องจิ้ม (น้ำพริก) 2 สำหรับ สำหรับส้มตำ 2 สำหรับ สำหรับแกงกะทิ 2

สำหรับ สำหรับต้มยำกุ้ง และสำหรับแกงเลียง เมื่อประเมินคุณค่าทางโภชนาการของแต่ละสำหรับตามเกณฑ์ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) พบว่า โดยรวมแล้วทุกสำหรับให้พลังงานในเกณฑ์ที่พอเหมาะคือประมาณร้อยละ 25 และมีการกระจายพลังงานที่เหมาะสม โดยปริมาณไขมันรวม ไขมันอิ่มตัวและโคเลสเตอรอล อยู่ในช่วงที่ดีไม่ เป็นผลเสียต่อสุขภาพ แม้แต่ในสำหรับที่มีแกงกะทิ ทุกสำหรับมีใยอาหารอยู่ในเกณฑ์สูงซึ่งเป็นจุดเด่นของอาหารไทย สำหรับวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญมีปริมาณแตกต่างกันไปตามแต่ละสำหรับ เช่น วิตามินเอและเบต้าแคโรทีน พบมากในสำหรับแกงเผ็ดเปิดอย่างและสำหรับแกงเลียง สำหรับส้มตำและแกงเผ็ดเปิดอย่างมีวิตามินซีสูง สำหรับที่มีผักคะน้า กุ้งแห้งหรือกะปิเป็นส่วนประกอบพบว่า มีแคลเซียมปานกลาง ธาตุเหล็กพบอยู่ในเกณฑ์ดีเนื่องจากทุกสำหรับมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ สำหรับโซเดียมโดยรวมแล้วอยู่ในเกณฑ์ปกติโดยในบางสำหรับอาจมีอยู่ในปริมาณที่ควรเฝ้าระวัง ผลจากการศึกษานี้แสดงให้เห็นว่าการบริโภคอาหารเป็นสำหรับแบบไทยสามารถนำมาจัดเป็นชุดสำหรับที่นอกจากจะมีความเหมาะสมในด้านรสชาติและสีแล้ว ยังสมดุลทั้งด้านปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการเพื่อมีสุขภาพที่ดีของบุคคลทั่วไปได้ นอกจากนี้สำหรับที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้สามารถนำไปจัดปรับตามความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล หรือเพิ่มเติมส่วนของผลไม้หรือของหวานได้ และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์และครบถ้วนมากยิ่งขึ้น ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในด้านสารเชิงพันธุภาพ (Bioactive compounds) รวมถึงคุณสมบัติเชิงสุขภาพ (Functional Properties) ของอาหารไทย ตลอดจนสำหรับที่ได้พัฒนาขึ้นจากการศึกษาครั้งนี้ เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมอาหารไทยให้เป็นอาหารสุขภาพและนิยมบริโภคอย่างแพร่หลายในตลาดโลก

**อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ และคณะ (2548, บทคัดย่อ)** ได้ทำการวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารไทยควบคุมน้ำหนักเพื่อส่งเสริมครัวไทยสู่โลก ผลการวิจัยมีดังนี้

(1) ศักยภาพอาหารไทยควบคุมน้ำหนักเพื่อส่งเสริมครัวไทยสู่โลก ในระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา คนไทยเริ่มพบปัญหาใหม่ เนื่องจากกินอาหารไม่สมดุลจากกระแสบริโภคนิยมตามอย่างตะวันตก ที่เต็มไปด้วยไขมัน แป้ง และน้ำตาล ทำให้ส่งผลเสียเชิงสุขภาพ ซึ่งพบว่าโรคอ้วนมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกกลุ่มอายุโดยเฉพาะเด็กในระดับประถมศึกษา

(2) ความสำคัญของการพัฒนาอาหารไทยควบคุมน้ำหนัก เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่เหมาะสมกับสุขภาพ เพราะประกอบด้วยความหลากหลายของชนิดอาหารในแต่ละมื้อ ประกอบกับวิธีการปรุงประกอบอาหารซึ่งมีวิธีการหลายวิธี มีปริมาณพลังงานจากอาหารไม่มากเกินไปและสัดส่วนของพลังงานจากสารอาหารหลักอยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสม นอกจากนี้อาหารไทยยังประกอบด้วยพืชผักผลไม้ค่อนข้างมาก ซึ่งนอกจากให้วิตามินแร่ธาตุแล้วยังมีสารต้านการ

ออกซิเดชัน (Antioxidants) ได้แก่ วิตามินซี วิตามินอี เบต้าแคโรทีน ไลโคปีน และฟลาโวนอยด์ จึงถือว่าอาหารไทยเป็นอาหารสุขภาพมีศักยภาพในการเป็นอาหารควบคุมน้ำหนักได้

(3) การกำหนดพลังงานสำหรับอาหารลดน้ำหนัก การกำหนดพลังงานสำหรับเพศชาย อาหารลดน้ำหนักที่เหมาะสมควรมีพลังงานอย่างน้อย 1500 กิโลแคลอรี และการกำหนดพลังงานสำหรับวัยรุ่น สตรี และผู้สูงอายุ เพศหญิง อาหารลดน้ำหนักที่เหมาะสม ควรมีพลังงานอย่างน้อยที่ 1200 กิโลแคลอรีโดยแบ่งปริมาณพลังงานเป็น 3 มื้อต่อวันซึ่งเท่ากับ 400 กิโลแคลอรีต่อมื้อ เพื่อความสะดวกในการเลือกรับประทานอาหารไม่ให้เกิดความซ้ำซากที่มีความหลากหลายในการรับประทานมากขึ้น ปริมาณพลังงานนี้จะได้จากสัดส่วนของสารอาหารหลักตามเกณฑ์ทางโภชนาการ ดังนี้ (1) คาร์โบไฮเดรต 50 – 60% ของพลังงานที่ได้รับ (2) โปรตีน 10 – 20% ของพลังงานที่ได้รับ (3) ไขมัน 25 – 30% ของพลังงานที่ได้รับ

**สุรัชย์ จิวเจริญสกุล** (2548, บทคัดย่อ) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมีอาชีฟ มีผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

(1) ความสำคัญของการพัฒนารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมีอาชีฟ ในการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วการก้าวให้ทันโลกต้องมีการปรับปรุงระบบเพื่อความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้เกิดการพัฒนาทางเศรษฐกิจในหลายๆด้านทั้งนี้การพัฒนา รูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทย จึงเป็นสิ่งสำคัญในการที่จะหารูปแบบการให้ การศึกษาแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยหรือ ผู้ที่จะริเริ่มทำธุรกิจร้านอาหารไทยได้รับความรู้ และมีทิศทางการทำธุรกิจ

(2) ปัญหาเกี่ยวกับการประกอบอาชีฟธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จ (1) เข้าไปอยู่ในตลาดที่มีสินค้าชนิดนั้นอยู่มากแล้ว (2) ไม่ได้นำเสนอสินค้าตรงตามความต้องการที่แท้จริงของตลาด (3) ไม่มีการเปลี่ยนแปลงสินค้า หรือรูปแบบการบริการที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลง (4) ขาดความรู้เกี่ยวกับระบบการดำเนินการทางธุรกิจที่ทำอยู่

(3) รูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมีอาชีฟ (1) ระบบความคิด (Think System) ที่จะทำอาชีฟธุรกิจร้านอาหารไทยได้แก่การสำรวจคุณลักษณะที่สำคัญของตนเองที่จะประกอบอาชีฟธุรกิจร้านอาหารไทย (2) การค้นหาทิศทางการดำเนินธุรกิจ (Planning for Restaurant Business Procedure) การหากกลุ่มคนเป้าหมายสถานที่ตั้งและทำเล การเลือกประเภทรายการอาหารไทยที่ต้องการจำหน่าย การเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นและการจัดตกแต่งร้าน (3) การเตรียมพร้อมเพื่อเริ่มทำธุรกิจอาหาร (Prepare for Construction, Structure and Function) การเตรียมความพร้อมเพื่อดำเนินการริเริ่มทำธุรกิจร้านอาหารไทยจะต้องพิจารณาด้าน

ทำเลที่ตั้ง ด้านการจัดและตกแต่งร้านทั้งในส่วนของการผลิตในครัวและฝ่ายให้บริการหน้าร้าน และด้านหน้าที่และการปฏิบัติงานมีหลักในการพิจารณา คือ เป็นคนขยัน มีมารยาทมีการจัดหา เครื่องแบบพนักงานในร้าน (4) การลงมือทำธุรกิจ (Action: Run Restaurant Business) มี หลักการพิจารณาปัจจัยควบคุมภายในที่ไม่ให้เกิดการรั่วไหลและการประหยัดที่จะทำให้ร้านอาหาร ไทยประสบความสำเร็จ เช่น เจ้าของร้านต้องควบคุมดูแลด้วยตนเอง (5) การผลักดันให้ธุรกิจ ประสบความสำเร็จ (Empower to Become Success) มีหลักการพิจารณาปัจจัยควบคุมจาก ภายนอกที่จะทำให้ร้านอาหารไทยประสบความสำเร็จตามลำดับ เช่น การประหยัดตรวจสอบราคา สิ้นค้าควบคุมค่าใช้จ่ายต่างๆ ตัดส่วนที่ไม่จำเป็นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล และการปรับเปลี่ยน เมนูอาหารเพื่อลดต้นทุน

**พรเทพ อนุสรณิตินสาร และคณะ (2548, บทคัดย่อ)** ได้ศึกษาเรื่องโครงการจัดทำ ระบบสารสนเทศแบบเว็บ เพื่อการจัดหาวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องใช้และอุปกรณ์ตกแต่ง สำหรับ ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ พบว่า วัฒนธรรมการกินของไทย: จากอดีต ปัจจุบัน และอนาคต จากการศึกษาเรียนรู้ทำให้พบว่า รากฐานและวัฒนธรรมการกินของไทยที่ยาวนาน แต่กลับไม่มี หลักฐานบันทึกที่ชัดเจน นอกจากนี้ ในปัจจุบันชาวต่างชาติมีความต้องการอาหารไทยในระดับสูง และชอบรับประทานอาหารไทยแบบตำรับไทยแท้ การตกแต่งร้านด้วยบรรยากาศไทยและตกแต่ง จานอาหารด้วยงานแกะสลักผัก / ผลไม้ ยังจำเป็นและแสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นผู้ปรุงอาหาร หรือ เจ้าของร้านเป็นคนไทย การเข้ามาส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลกของรัฐบาลมีบทบาทสำคัญและควร ต่อเนื่อง

**มาร์ค ทิพยมาบุตร และคนอื่น ๆ (2548, บทคัดย่อ)** ได้ศึกษาเรื่อง แผนธุรกิจของ ร้านอาหารไทย “ครัวคุณหญิงจิบ” ณ ถนนราชพฤกษ์ กรุงเทพมหานคร จุดมุ่งหมายในการศึกษา 1) เพื่อศึกษาภาพรวมธุรกิจร้านอาหารไทย รวมทั้งโอกาสและอุปสรรค 2) เพื่อศึกษาวิธีทำธุรกิจ ร้านอาหารไทยให้ประสบความสำเร็จ 3) เพื่อจัดทำแผนธุรกิจร้านอาหารไทยบนถนนราชพฤกษ์ เขตบางแค กรุงเทพมหานคร 4) เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ที่จะทำแผนธุรกิจร้านอาหารในเรื่องที่ เกี่ยวข้องต่อไป ผลการศึกษา พบว่า การทำธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จจะต้องมีปัจจัย คือ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีคุณภาพทั้งด้านรสชาติและความสะอาด โดยจะต้องให้ความสำคัญตั้งแต่ การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันให้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด การปรุงประกอบ อาหารที่ส่งมอบคุณค่าให้อาหารออกมารสชาติอร่อยมีความสวยงามและมีศิลปะในการจัดวาง รูปแบบอาหารในจาน และเน้นในเรื่องความสะอาด การบริการให้ลูกค้าประทับใจมาใช้บริการซ้ำ และการบริการต้องรวดเร็วถูกต้องแม่นยำและมีความสุภาพ และสิ่งสุดท้ายคือบรรยากาศภายใน

ร้านต้องให้ความรู้สึกที่สบายและเป็นกันเอง ผ่อนคลายและปลอดภัย เพราะการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นส่วนหนึ่งที่เป็นที่พักผ่อนและเวลาสั้นๆของการของครอบครัวและเพื่อนฝูง สิ่งเหล่านี้สอดคล้องและผสมผสานกับวิธีการทางด้านการตลาด โดยการใช้กลยุทธ์สร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารไทยแท้คุณภาพสูง โดยนำจุดแข็งเปลี่ยนมาเป็นโอกาสในการทำธุรกิจโดยมุ่งเน้นไปที่ธุรกิจเดียวและการดำเนินการควบคุมแผนการดำเนินการภายในร้านอาหารและการควบคุมวิเคราะห์ด้านการเงินและการประมาณงบการเงินเบื้องต้น โดยรวมตั้งแต่แหล่งที่มาของเงินทุน ค่าใช้จ่ายต่างๆ และการประมาณรายได้เบื้องต้นอย่างรอบคอบและละเอียดเพื่อลดข้อผิดพลาดในการดำเนินงานให้น้อยที่สุด และในด้านบุคลากรก็มีการสร้างขวัญกำลังใจและการฝึกอบรมให้กับพนักงานอย่างสม่ำเสมอให้เป็นไปตามแผนงานที่วางเอาไว้

**จารุณี ทรงยศ** (2551, บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การส่งเสริมการตลาดของร้านอาหารไทย สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุระหว่าง 31-40 ปี ประกอบอาชีพพนักงานเอกชน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ใช้บริการร้านอาหารไทยมากกว่า 5 ครั้ง เลือกใช้บริการร้านอาหารช่วงเวลา 18.01 – 20.00 น. ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อมื้อ ต่ำกว่า 25 USD ผู้ร่วมรับประทานอาหารโดยเฉลี่ย 1-2 คน เหตุผลที่เลือกใช้บริการร้านอาหารเพื่อต้องการรับประทานอาหารไทยและรสชาติของอาหาร เป็นเหตุผลที่เลือกกลับมาใช้บริการร้านอาหารไทย โดยผู้ใช้บริการร้านอาหารไทยจะแนะนำร้านอาหารไทยให้ผู้อื่นคิดเป็นร้อยละ 86.2 ปัจจัยส่วนประสมการส่งเสริมการตลาดที่มีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติในจังหวัดภูเก็ตพบว่า ปัจจัยส่วนประสมการส่งเสริมการตลาดด้านการโฆษณาไม่มีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับปานกลาง โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดคือ อินเทอร์เน็ต ด้านการให้ข่าวและการประชาสัมพันธ์มีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับน้อย โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ กิจกรรมและเหตุการณ์พิเศษ ด้านการส่งเสริมการขายมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับน้อย โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ การให้ส่วนลด ด้านบทบาทของพนักงานขายมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับมาก ปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ มนุษย์สัมพันธ์ ยิ้มแย้มแจ่มใส ด้านการใช้เครื่องมือการตลาดทางตรงมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับปานกลาง โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ อินเทอร์เน็ต

กัญญารัตน์ ถนอมแสง (2551, บทคัดย่อ) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย พบว่า

1. นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชาย ร้อยละ 50.0 และเพศหญิง ร้อยละ 50.0 มีอายุมากที่สุดคือ 24-34 ปี ร้อยละ 30.8 เกือบครึ่งเป็นคนในทวีปยุโรป เป็นนักเรียน/นักศึกษามากที่สุด นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่รู้จักคุ้นเคยกับอาหารไทยและเคยรับประทานอาหารไทยมาก่อนถึงร้อยละ 67.0 และเมื่อมาเที่ยวเมืองไทยความถี่ในการรับประทานอาหารไทยมากที่สุดคือเป็นประจำทุกวัน (7วัน/สัปดาห์) ร้อยละ 28.8 มื้อที่รับประทานอาหารไทยมากที่สุดคือมื้อเย็น ร้อยละ 47.4 และนิยมรับประทานในภัตตาคารอาหารไทย ร้อยละ 44.4 ส่วนประเภทอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวรับประทานมากที่สุด คือ อาหารจานเดียว ร้อยละ 43.5

2. นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยในด้านต่างๆ ดังนี้

2.1 ด้านรสชาติของอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในรสเผ็ด รสเค็ม รสเปรี้ยว และรสหวานอยู่ในระดับมาก

2.2 ด้านคุณประโยชน์ของอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยที่มีส่วนประกอบของสมุนไพร วิธีการปรุงและคุณค่าทางโภชนาการอยู่ในระดับมาก

2.3 ด้านรูปลักษณะสีกลิ่นการตกแต่ง พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในการจัดแต่งจานให้มีสีสันและการแกะสลักผักผลไม้ในการตกแต่งอยู่ในระดับมาก

3. ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย จำแนกตามสถานภาพของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยด้านรสชาติแตกต่างกัน โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีอายุ 45-55 ปี มีความพึงพอใจในอาหารไทยด้านรสชาติสูงกว่าผู้ที่มีอายุสูงกว่า 55 ปีขึ้นไป