

หัวข้อวิจัย	กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี
ผู้ดำเนินการวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เรณูมาศ กุละศิริมา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นุจิรา รัศมีไพบูลย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์
ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร. ประภฤติ พูลพัฒน์
หน่วยงาน	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2560

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อนำเสนอกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพัทยา ใช้วิธีการวิจัยแบบผสมผสาน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้สถิติค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน ทดสอบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ด้วยวิธีของเชฟเฟ่ และการวิเคราะห์สหสัมพันธ์ และการถดถอย สำหรับข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค (SWOT) การสังเคราะห์ข้อมูล และการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า:

1. กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติมีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญในเรื่องแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา และแนวทางพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา ส่วนปัจจัยอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

2. ทุกปัจจัยมีความสัมพันธ์กันในเชิงบวกค่อนข้างสูงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยความสัมพันธ์ระหว่างแนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นกับแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยามีค่าสูงสุดรองลงมาเป็นแนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหารกับแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา และคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยากับแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

3. ผลการวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นได้ตัวแบบที่มีนัยสำคัญทางสถิติ 3 ตัวแบบ คือ
 $HD = 0.253D_1 + 0.081D_2 + 0.223D_3 + 0.297D_4$; $QF = 0.454D_1 + 0.161D_2 + 0.254D_3 + 0.020D_4$;
 และ $QF = 0.685HD$

โดยที่ HD แทน แนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

D_1 แทน แนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

D_2 แทน แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

D₃ แทน แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหาร
ท้องถิ่น

D₄ แทน แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการ
ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

และ QF แทน คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

4. กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการ
ประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพัทยาที่เหมาะสมและเป็นได้
ใน 4 มิติ มีดังนี้

4.1 การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหาร
ท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา มี 6 กลยุทธ์ย่อย

- 1) ควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา
- 2) คัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ
- 3) ยกระดับตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ
- 4) ใช้เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น
- 5) ออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น
- 6) จัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

4.2 การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร เพื่อการท่องเที่ยวในพัทยา
มี 4 กลยุทธ์ย่อย

- 1) จัดทำแผนธุรกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะ
- 2) พัฒนาบุคลากรให้มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา
- 3) ส่งเสริมการตลาดเพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการพิเศษ
- 4) ควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการให้ได้มาตรฐาน

4.3 การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพัทยา
จังหวัดชลบุรี มี 5 กลยุทธ์ย่อย

- 1) ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
- 2) คัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นพัทยา
- 3) เพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชน
- 4) สร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยา

4.4 การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพัทยา โดยกระบวนการจัดการ
ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มี 5 กลยุทธ์ย่อย

- 1) พัฒนาทีมงานการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเมืองพัทยา
- 2) พัฒนาระบบข้อมูลและระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
- 3) พัฒนาระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา
- 4) พัฒนาแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา
- 5) ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาดในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นเมือง

พัทยา

Research Title	Holistic Development Strategy for Improving Quality of Local Foods to Enhance Restaurant Business and Sustainable Tourism in Pattaya, Cholburi Province.
Researcher	Asst. Prof. Dr. Renumas Gulasirima Asst. Prof. Dr. Premruetai Yambunjong Asst. Prof. Nujira Rasamipaiboon Dr. Suwanna Pichaiyongvongdee
Research Consultants	Assoc. Prof. Dr. Prakrit Bhulapatna
Organization	Graduate school, Suan Dusit University
Year	2017

This research using mixed methodology is mainly aimed to propose the holistic development strategies for improving local food quality in order to promote restaurant business and sustainable tourism in Pattaya. The data gathering were collected by sample survey, in-depth interview, and focus group. The statistical data analysis was processed by mean, standard deviation, Analysis of variance, multiple comparison by Sheffe's method, and correlation and regression analysis. For qualitative data, analyzing tools included SWOT, synthesis, and content analysis. The results revealed that:

1. Thai tourists and foreign tourists had significantly different opinions concerning the guidelines of local food knowledge management in Pattaya and the guidelines of holistic development to improve local food quality to promote restaurant business and tourism in Pattaya whereas other factors found non-significantly differences.

2. All factors were positively correlated with statistical significance. The relationship between the guidelines of packaging development for branding and increasing value to local food and the guidelines of local food knowledge management in Pattaya showed the highest correlation followed by duel of the guideline for developing restaurant business plan and the guideline of local food knowledge management in Pattaya, as well as local food quality in Pattaya with guidelines for developing creative local food.

3. Three linear regression models were statistically significant as follows,
 $HD = 0.253D1 + 0.081D2 + 0.223D3 + 0.297D4;$
 $QF = 0.454D1 + 0.161D2 + 0.254D3 + 0.020D4;$ And $QF = 0.685HD,$

for HD represents a guidelines of holistic development for improving quality of local food to enhance restaurant business and sustainable tourism in Pattaya

D1 represents a guideline for developing creative local foods,

D2 represents a guideline for developing a restaurant business plan,

D3 represents a guideline for developing packages for branding and increasing value of local food value,

D4 represents a guideline for developing entrepreneurs' potential using the knowledge management process of local wisdom on food,

and QF represents the quality of local food in Pattaya.

4. A holistic development strategy for improving quality of local food to enhance restaurant business and sustainable tourism in Pattaya proposed by 4 dimensions as follow:

4.1 Developing creative food items for tourists to value added to local food for restaurants in Pattaya by 6 sub-strategies,

- 1) Control the quality and nutrition of Pattaya local cuisine
- 2) Select qualitative local raw materials and ingredients
- 3) Raise local food standards to be acceptable
- 4) Use local cooking techniques
- 5) Decorate, design, and serve with local style
- 6) Organize creative local food promotion activities.

4.2 Developing restaurant business plan for tourism in Pattaya by 4 sub-strategies,

1) Make a business plan with the goal focused on promoting local food

2) Develop personnel to be knowledgeable about local food in Pattaya

3) Promote the market to offer local food items as a special menu

4) Quality control of production and service standardized.

4.3 Developing packages for branding and increasing value of local food in Pattaya by 4 sub-strategies,

1) Design local food packaging to meet consumers' needs

2) Select packaging suitable for Pattaya local food

3) Increase local food value using community product packaging

4) Brand to certify local food quality in Pattaya.

4.4 Developing entrepreneurs' potential using the knowledge management process of local wisdom on food by 5 sub-strategies,

- 1) Develop a knowledge management team for local food wisdom in Pattaya
- 2) Develop database and knowledge management system for local food wisdom
- 3) Develop knowledge management process for local food wisdom in Pattaya
- 4) Develop learning sources of local food wisdom in Pattaya
- 5) Promote public relations and marketing for local food business in Pattaya.