

บทที่ 5

สรุปการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

แผนงานวิจัยเรื่อง กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาโดยมุ่งเน้นการพัฒนาใน 4 มิติ ได้แก่ การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งดำเนินการโดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยได้สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยเชิงสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่ม เพื่อหาแนวทางสร้างกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยา สรุปผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล ตามกระบวนการวิจัยดังนี้

5.1 ผลการวิจัยเชิงสำรวจ

จากการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร จำนวน 100 คน และกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ จำนวน 400 คน นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลจำแนกตามกลุ่มตัวอย่างได้ดังนี้

1) กลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุอยู่ในช่วง 31-40 ปี ระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี สถานภาพในการประกอบเป็นอื่นๆ (พนักงาน) มีประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร อยู่ในช่วง 1-5 ปี และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ในช่วงต่ำกว่า 20,000 บาท

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยาของกลุ่มตัวอย่าง พบว่ามีความคิดเห็นในภาพรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็น พบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยมากทุกประเด็น อันดับแรกเป็นเรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยารองลงมา ได้แก่ เรื่องแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร แนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจ

ร้านอาหาร และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา

2) นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุอยู่ในช่วง 35-44 ปี ระดับการศึกษาสูงสุดต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพพนักงาน/ราชการ และนับถือศาสนาพุทธ จำนวน 186 คน และมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 501-1000 บาท สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ มีเพศหญิงและเพศชายเท่ากัน ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 25-44 ปี การศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรี เกษียณ/ว่างงาน นับถือศาสนาคริสต์ และมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 501-1000 บาท

2.1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว

นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทาน อาหารท้องถิ่นพัทยา รายการอาหารที่นักท่องเที่ยวเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกเหมือนกัน คือ ต้มยำกุ้ง อันดับรองลงมา 10 รายการ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย เป็น ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงส้มปลาเรียวเขียว ปลาหมึกทอดกระเทียม ห่อหมก ปลาอินทรี ผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม เท่ากัน และน้ำพริกไข่ปู ส่วนอันดับรองลงมา 10 รายการ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ เป็น ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลาฉลาม ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก แกงส้มผักหนามปลาทะเล ปลาหมึกทอดกระเทียม ทอดมันปลา/กุ้ง และแกงส้มปลาเรียวเขียว/ปลาอื่น ๆ เท่ากัน ปลาอินทรีต้มชะมวง และผัดเผ็ดปลากระเบน เท่ากัน นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติส่วนใหญ่ ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับร้านอาหารท้องถิ่นพัทยาจากเพื่อน/มีผู้แนะนำ และจุดประสงค์หลักในการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาเพื่อต้องการลิ้มรสอาหารเหมือนกัน

2.2) ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร และทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ

นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารในภาพรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก และมีทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการในภาพรวมตรงกันอยู่ในระดับดี ส่วนรายละเอียด พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารอยู่ในระดับเห็นด้วยมากทุกเรื่อง และให้อันดับแรกเป็นเรื่องราวรสชาติดีตรงกัน ในเรื่องทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ นักท่องเที่ยวชาวไทย มีทัศนคติอยู่ในระดับดี 17 เรื่อง อันดับแรกเป็นเรื่องมีความสะอาด ปลอดภัย ไร้สารเคมี รองลงมา ได้แก่ เรื่องมีรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม และเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติ มีทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับดี 15 เรื่อง และให้สามอันดับแรกเช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวชาวไทย

2.3) ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นในทุกประเด็นและ

ภาพรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมากเหมือนกัน เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็น พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ ให้อันดับแรกตรงกันคือเรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา อันดับรองลงมาของนักท่องเที่ยวชาวไทยเป็นเรื่องแนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยาแนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร แนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องแนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น

ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ให้อันดับรองลงมา ได้แก่ เรื่องแนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหารแนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยาแนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา

5.2 ผลการทดสอบสมมติฐาน

จากสมมติฐานการวิจัย สรุปผลการทดสอบสมมติฐานต่างๆ ได้ดังนี้

1) ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของกลุ่มผู้ประกอบการ นักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เกี่ยวกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา พบว่ามีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.10 ในเรื่องแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และแนวทางพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา ส่วนที่เหลือได้แก่ เรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และแนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น ไม่แตกต่างกัน เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่พบว่า กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความคิดเห็นในเรื่องแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา และแนวทางพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.10 ส่วนเรื่องอื่น ๆ ความคิดเห็นของทั้งสามกลุ่มไม่แตกต่างกัน

2) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

จากผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา พบว่า ทุกปัจจัยมีความสัมพันธ์ต่อกันเชิงบวก อยู่ในระดับค่อนข้างสูงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยความสัมพันธ์ระหว่างแนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นกับแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยายู่ในระดับสูงสุด รองลงมาเป็นแนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหารกับแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยากับแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหารกับแนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหาร อันดับสุดท้ายเป็นระดับความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยากับแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

3) ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ พบว่า แนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา (HD) ขึ้นอยู่กับ แนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ (D₁) แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร (D₂) แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น (D₃) และแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร (D₄) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และสามารถอธิบายตัวแปรตามที่ศึกษา (HD) ได้ร้อยละ 57.00 ตัวแบบสมการถดถอยที่ได้ คือ

$$HD = 0.580 + 0.245D_1 + 0.081D_2 + 0.235D_3 + 0.299D_4$$

หรือ

$$HD = 0.253D_1 + 0.081D_2 + 0.223D_3 + 0.297D_4$$

4) ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

ผลการวิจัยมี 2 แบบ กล่าวคือ

4.1) ตัวแบบสมการถดถอยเชิงเส้นอย่างง่าย พบว่า แนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา (HD) มีผลต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา (QF) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยสามารถอธิบายได้ร้อยละ 47.00 ตัวแบบสมการถดถอยที่ได้ คือ

$$QF = 1.455 + 0.659HD$$

หรือ

$$QF = 0.685HD$$

4.2) ตัวแบบสมการถดถอยเชิงเส้นพหุคูณ พบว่า แนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ (D₁) แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร (D₂) แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น (D₃) และแนวทางในการ

พัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร (D_4) มีผลต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทธยาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และสามารถอธิบายคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทธยา (QF) ได้ร้อยละ 66.00 ตัวแบบสมการถดถอยที่ได้ คือ

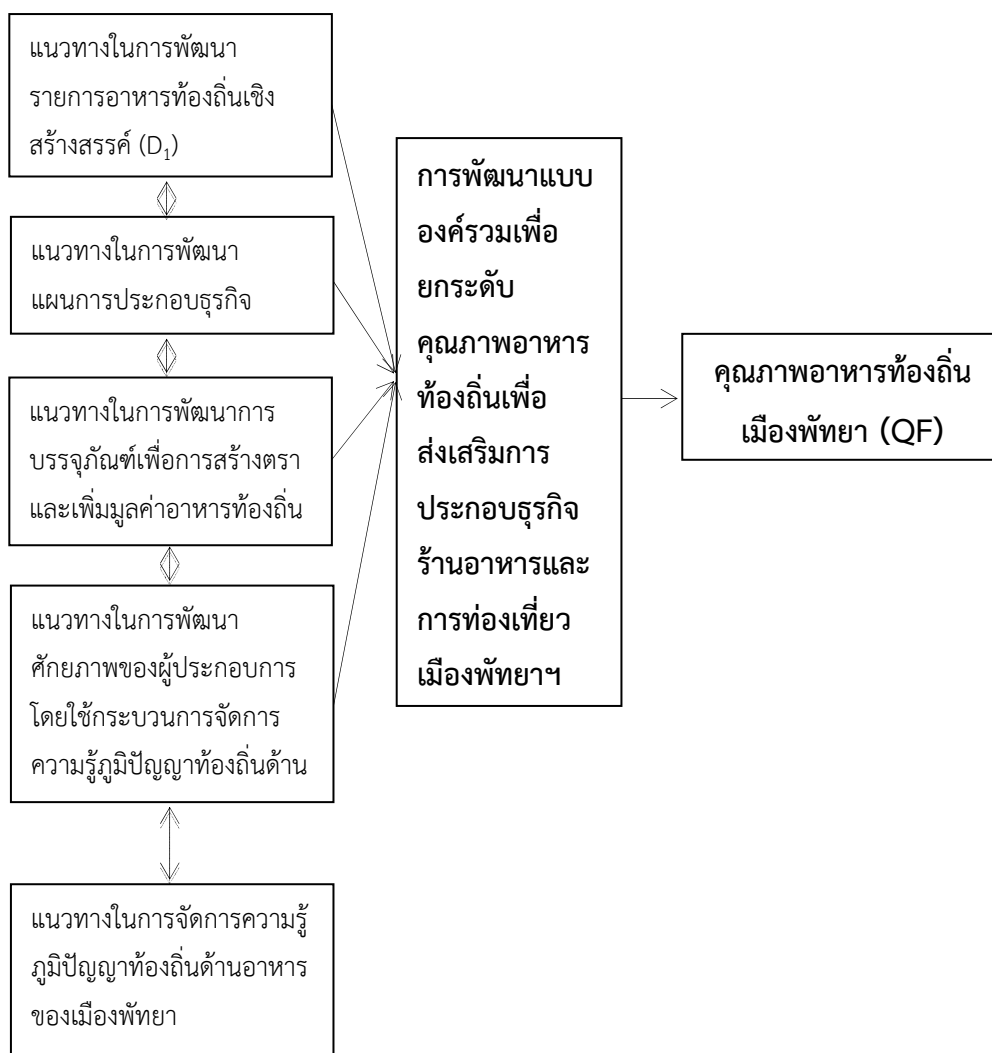
$$QF = 0.760 + 0.423D_1 + 0.154D_2 + 0.257D_3 + 0.019D_4$$

หรือ

$$QF = 0.454D_1 + 0.161D_2 + 0.254D_3 + 0.020D_4$$

5.3 กรอบแนวคิดในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทธยา

จากผลการทดสอบสมมติฐานความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทธยาและตัวแบบสมการถดถอยเชิงเส้นที่กล่าวข้างต้น สรุปเป็นกรอบแนวคิดในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทธยา ได้ดังภาพที่ 5.1



ภาพที่ 5.1 กรอบแนวคิดในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทธยา

5.4 บริบทเมืองพัทยา: พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น และแนวโน้มในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ปัจจุบันการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันของคนพัทยาเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมาก ในสมัยก่อนประชาชนในท้องถิ่นดั้งเดิมส่วนใหญ่มีอาชีพประมง มีตลาดนาเกลือเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารทะเลหลากหลายประเภท ประชาชนในท้องถิ่นเปลี่ยนมาทำการค้าขาย คนพัทยาในปัจจุบันมุ่งทำงานหาเงินเพราะค่าครองชีพสูงขึ้น ไม่มีเวลาปรุงอาหาร การทำอาหารท้องถิ่นเริ่มลดลง พฤติกรรมการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันเปลี่ยนไป มีการรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น มีการซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว อาหารพร้อมปรุง หรืออาหารพร้อมรับประทานที่สามารถบริโภคได้สะดวก รวดเร็ว ประกอบกับการรับเอาวัฒนธรรมต่างชาติที่เข้ามาพร้อม ๆ กับการท่องเที่ยว มีการบริโภคอาหารประเภทขนมปังแทนข้าว มีเครื่องดื่มชา กาแฟและอื่นๆ ในมือเช้า คนรุ่นใหม่นิยมรับประทานอาหารต่างชาติ อาหารประเภทพิซซ่า และอาหารฟาส์ฟูดมากกว่าอาหารท้องถิ่น และเนื่องด้วยสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ทรัพยากรธรรมชาติ อาหารทะเลลดลง บางอย่างขาดแคลนหรือสูญหายไป เครื่องปรุง พริกแกงต่าง ๆ หาซื้อได้จากตลาดสดและซูเปอร์มาเก็ต ไม่ต้องโขลกพริกแกงแบบสมัยก่อน ๆ อาหารท้องถิ่นเริ่มเปลี่ยนแปลงไป รสชาติแตกต่างไปจากเดิม อาหารบางรายการเริ่มสูญหายคนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก/ไม่รับประทาน

แนวโน้มในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยามีจำนวนเพิ่มมากขึ้น สืบเนื่องจากแผนการพัฒนาเมืองพัทยาในช่วงที่ผ่านมา ทำให้พัทยาเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ศักยภาพ เป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจการค้า การประชุมและการกีฬา สามารถรองรับนักท่องเที่ยวทุกกลุ่มเป้าหมาย ส่งผลโดยตรงต่อการประกอบธุรกิจในเมืองพัทยา โดยเฉพาะร้านอาหาร/ภัตตาคารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันนักท่องเที่ยวรู้จักอาหารไทยมากขึ้นโดยผ่านสื่อออนไลน์ และการแนะนำจากผู้ให้บริการ แต่การบริโภคอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ยังคงเป็นอาหารทะเล ประเภทต้ม/ปิ้ง/ย่าง ส่วนรายการอาหารท้องถิ่นอื่นๆ ส่วนใหญ่มีในร้านอาหารไทยขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ซึ่งมีนักท่องเที่ยวชาวไทยเป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก ลักษณะการตกแต่งร้านไม่หรูหรามากนัก ราคาไม่แพง สำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่/ภัตตาคารมีการแข่งขันสูง มีการตกแต่งร้านในสไตล์หรูหรา มุ่งเน้นบรรยากาศของร้านให้เป็นที่ประทับใจลูกค้า มีอาหารหลากหลาย บางร้านมีการรับนักท่องเที่ยวผ่านทวิตเตอร์ ซึ่งไกด์จะเป็นผู้กำหนดรายการอาหารให้นักท่องเที่ยว แต่ปัจจุบันมีแนวโน้มเปลี่ยนไป โดยบริษัททัวร์จะมีร้านอาหารให้บริการนักท่องเที่ยวเอง ทำให้ร้านอาหารต่าง ๆ ต้องพยายามปรับกลยุทธ์ เพื่อให้ธุรกิจสามารถดำรงอยู่ได้ สำหรับร้านอาหารท้องถิ่นมีความได้เปรียบในเรื่องราคาอาหาร ความสดใหม่ของวัตถุดิบและรสชาติอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคชาวไทย แต่ทางร้านจะปรับลดความจัดจ้าน และความเผ็ดร้อนสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ บางร้านได้รับการสนับสนุนจากเมืองพัทยาในเรื่องการประชาสัมพันธ์ โดยการลงตีพิมพ์แนะนำร้านอาหารในวารสารและเว็บไซต์ของเมืองพัทยา

5.5 กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

จากการสังเคราะห์ผลวิจัยเชิงปริมาณ ผลการทดสอบสมมติฐาน ผลวิจัยเชิงคุณภาพและการสนทนากลุ่มเพื่อพิจารณาความเหมาะสมและเป็นไปได้ของกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา ได้กลยุทธ์การพัฒนาใน 4 มิติ โดยมีแนวทางในการดำเนินงานไปพร้อม ๆ กัน ดังนี้

5.5.1 กลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา

แนวทางในการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา มี 6 กลยุทธ์ย่อย ดังนี้

1) **ควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา** เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายในการควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว จัดตั้งคณะทำงาน กำหนดแนวปฏิบัติในการควบคุมคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยา จัดโครงการ/กิจกรรมเพื่อส่งเสริมการควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา ประกาศเกียรติคุณ/ให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน และประชาสัมพันธ์รายการอาหารท้องถิ่นให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา

2) **คัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ** เพื่อเป็นแนวทางในการจัดตั้งคณะทำงานเพื่อดำเนินตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และเครื่องปรุงอาหารที่จำหน่ายในท้องถิ่น กำหนดมาตรฐานในการควบคุมคุณภาพ จัดทำโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้มีความรู้และทักษะในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ จัดทำโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การออกแบบตกแต่งอาหาร/การจัดงาน และสร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และกลุ่มเกษตรกรและชาวประมงพื้นบ้าน เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นแบบครบวงจร

3) **ยกระดับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ** เพื่อเป็นแนวทางในการจัดตั้งคณะทำงานและผู้เชี่ยวชาญเพื่อดำเนินเก็บรวบรวมข้อมูลรายการอาหารท้องถิ่น และจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพัทยา เปิดหลักสูตรอบรมตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพัทยา ขอความร่วมมือจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร และโรงแรมในเมืองพัทยาตามตำรับมาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้ประทับใจและรู้สึกว่ “รับประทานอาหารท้องถิ่นพัทยาที่ใด ๆ ก็ได้รสชาติดั้งเดิมเหมือนกันทุกที่” นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในตำรับมาตรฐานที่มีรสชาติอร่อยไม่เปลี่ยนไปจากเดิม และเผยแพร่ตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นผ่านเว็บไซต์และสื่อออนไลน์ต่าง ๆ

4) **ใช้เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น** เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพัทยา ควรมีคำอธิบายวิธีการปรุง เคล็ดลับ และเทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นของเมืองพัทยา จัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ในด้านอาหารท้องถิ่นโดยมี

เรื่อง เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น ในการสาธิต หรือปรุงอาหารท้องถิ่นพิทยากรใช้ เทคนิควิธีประกอบอาหารแบบต้นตำรับเดิม และจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้สำหรับเรื่องเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่นพิทยา ระหว่างครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชน ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว ผู้สนใจทั่วไปและนักท่องเที่ยว

5) ออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น เพื่อเป็นแนวทางในการคัดเลือกรายการท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมในตำรับมาตรฐานในทุกประเภท อาทิ อาหารจานเดียว อาหารชุดสำหรับ และบุฟเฟ่ต์ ออกแบบรายการอาหารท้องถิ่นพิทยาในเชิงสร้างสรรค์ เพื่อให้เป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของเมืองพิทยาโดยความร่วมมือจากผู้เชี่ยวชาญ ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมกัน ขอความร่วมมือในการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นพิทยาในเชิงสร้างสรรค์ จากร้านอาหาร/ภัตตาคาร โรงแรมต่าง ๆ ในเมืองพิทยา และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น โดยใช้ ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น ที่มีการออกแบบ จัดตกแต่งจานและ/หรือภาชนะที่ใช้ให้มีลักษณะเฉพาะ สะท้อนความเป็นเมืองพิทยา สวยงาม และเหมาะสมกับรายการอาหารประเภทต่างๆ

6) จัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเป็นแนวทางในการจัดสถานที่เป็นศูนย์สาธิต/แสดงผลผลิตจากอาหารท้องถิ่นของชุมชน เปิดโอกาสให้ ชุมชน ร้านอาหาร/ภัตตาคาร และโรงแรมได้สาธิตการทำอาหารท้องถิ่นพิทยาจากตำรับมาตรฐานและการทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ จัดโครงการ/กิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวในเทศกาลต่างๆ ของเมืองพิทยาอย่างต่อเนื่อง จัดกิจกรรมแข่งขันการทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในระดับต่างๆ อาทิ ระดับนักเรียน/นักศึกษา ระดับชุมชน และระดับเซพนานาชาติ เป็นต้น ขอความร่วมมือจากบริษัทท่องเที่ยว และไกด์จัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร จัดทำแผนที่เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นพิทยา พร้อมปฏิทินเทศกาลสำคัญ ๆ

5.5.2 กลยุทธ์การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารสำหรับอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในพิทยา

แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อการท่องเที่ยวในพิทยา มี 4 กลยุทธ์ย่อย ดังนี้

1) จัดทำแผนธุรกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะ เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างทีมงาน/คณะทำงานโดยใช้เครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อวางแผนการดำเนินงานและกำหนดแนวปฏิบัติในการจัดทำแผนธุรกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะ จัดประชุม/อบรมเชิงปฏิบัติการโดยใช้กรณีศึกษาจากร้านอาหารท้องถิ่นต้นแบบ ขออาสาสมัครเข้าร่วมกิจกรรมการดำเนินธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นตามแผน โดยมีทีมงานเป็นที่ปรึกษา ติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน ประกาศเกียรติคุณให้ร้านอาหารท้องถิ่นที่เข้าร่วมกิจกรรมและดำเนินธุรกิจได้สำเร็จตามแผน และประชาสัมพันธ์เรื่องการจัดทำแผนธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นพิทยา โดยผ่านสื่อต่าง ๆ และเว็บไซต์ของเมืองพิทยา

2) **พัฒนาบุคลากรให้มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา** เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายการพัฒนาบุคลากรของเมืองพัทยา ผู้นำชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา และการศึกษาดูงานเกี่ยวกับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น การควบคุมคุณภาพ และการประกอบธุรกิจ

3) **ส่งเสริมการตลาดเพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการพิเศษ** เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายเรื่องการส่งเสริมการตลาดของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยมุ่งเน้นให้มีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการพิเศษ จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา การศึกษาดูงานการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น การประกอบธุรกิจและบริการของร้านอาหารท้องถิ่นจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ และจัดกิจกรรมการแข่งขันการทำอาหารท้องถิ่นพัทยาในเทศกาลต่างๆ ของเมืองพัทยา

4) **ควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการให้ได้มาตรฐาน** เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายและแนวปฏิบัติในเรื่องการควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการของร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา จัดทำโครงการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการของร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยาให้ได้มาตรฐาน จัดกิจกรรมศึกษาดูงานสำหรับผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการให้บริการ และประกาศเกียรติคุณ หรือมอบวุฒิบัตรให้ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่มีการควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการได้มาตรฐาน

5.5.3 กลยุทธ์การพัฒนาระบบการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพัทยา จังหวัดชลบุรี

แนวทางในการพัฒนาระบบการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพัทยา จังหวัดชลบุรี มี 4 กลยุทธ์ย่อย ดังนี้

1) **ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค** เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายและแนวปฏิบัติในการเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างเป็นระบบเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค บรรจุภัณฑ์ ตรารับรองและตราสินค้าอาหารท้องถิ่นพัทยา กำหนดมาตรฐานคุณลักษณะบรรจุภัณฑ์ สนับสนุนและส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการผลิตอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ และจัดกิจกรรมประกวดการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นพัทยา

2) **คัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นพัทยา** เพื่อเป็นแนวทางในการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหารท้องถิ่นที่มีการใช้บรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด

จัดโครงการ/กิจกรรมสำหรับผู้ประกอบการ ชุมชนและผู้สนใจเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น สนับสนุนและส่งเสริมให้มีการทำบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุจากชุมชน จัดการแสดงสินค้าอาหารท้องถิ่นโดยมุ่งเน้นอาหารท้องถิ่นที่ใช้บรรจุภัณฑ์ในเทศกาลต่างๆ และประกาศเกียรติคุณผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารท้องถิ่นพร้อมรับประทาน พร้อมปรุง ที่ใช้บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน

3) เพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการ กลุ่มอาชีพที่ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ผู้นำชุมชน นักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่วมกันพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชน สนับสนุนและส่งเสริมผู้ประกอบการที่ใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น พัฒนาบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบสวยงามเพื่อเพิ่มคุณค่าอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารว่างและขนมหวานของเมืองพัทยา ประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นพัทยาที่ใช้บรรจุภัณฑ์ให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้รับรู้และเป็นทางเลือกในการตัดสินใจซื้ออีกทาง

4) สร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยา เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดมาตรฐานและคุณลักษณะอาหารท้องถิ่นพัทยาที่จะใช้ตราสินค้า และตรารับรองต้นแบบ ประชาสัมพันธ์เรื่องตราสินค้าและตรารับรองสินค้าให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้รับรู้จัดโครงการ/กิจกรรมเพื่อรับรองคุณภาพของร้านอาหารท้องถิ่นพัทยาด้านความสะอาด ปลอดภัย อร่อย และรสชาติดี และติดตามประเมินผลอาหารท้องถิ่นหลังจากได้ใช้ตราสินค้าและตรารับรองอาหารท้องถิ่น

5.5.4 กลยุทธ์การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพัทยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

แนวทางในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพัทยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มี 5 กลยุทธ์ย่อย ดังนี้

1) พัฒนาทีมงานการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา เพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนการบริหารจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ สร้างวิสัยทัศน์ และกำหนดเป้าหมายในการจัดการความรู้ สร้างทีมงาน/หน่วยงานผู้รับผิดชอบ กำหนดแผนยุทธศาสตร์ และแนวทางการพัฒนา โดยมีนโยบายให้ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม/โครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร วางระบบการดำเนินงานจัดการความรู้ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และพัฒนาบุคลากรในทีมเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของเมืองพัทยา

2) พัฒนารฐานข้อมูลและระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างฐานข้อมูลสำหรับการจัดเก็บองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา สร้างเครือข่ายฐานข้อมูลออนไลน์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยี สร้างเว็บไซต์การจัดการความรู้ สำหรับการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และพัฒนาทักษะและความรู้ด้านเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการ และชุมชน/ผู้สนใจ

3) พัฒนาระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทธยา เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดแนวปฏิบัติในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทธยาทุกชั้นตอนให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองพัทธยา จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความรู้สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง สร้างเครือข่ายผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน สร้างแหล่งเรียนรู้/สถานที่ให้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และชุมชนได้แสดงสินค้า อาหารท้องถิ่น จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน และจัดกิจกรรมสาธิตการทำอาหารท้องถิ่นพัทธยา จัดกิจกรรมส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การแบ่งปันและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ประกอบการ เชฟ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญ และนักวิชาการเพื่อสร้างสังคมการเรียนรู้ จัดกิจกรรม/โครงการเพื่อสืบสานวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทธยาอย่างต่อเนื่อง ตรวจสอบ กลั่นกรององค์ความรู้ต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ และปรับเปลี่ยนความรู้แฝงจากผู้เชี่ยวชาญ/ผู้รู้ และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นความรู้ที่ชัดแจ้ง ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ และปรับปรุง/เพิ่มเติมองค์ความรู้ใหม่ๆ ให้รางวัลเชิดชูเกียรติ/ยกย่องครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นเมืองพัทธยา จัดกิจกรรมสัมมนา การศึกษาดูงานจากสถานประกอบการ/แหล่งเรียนรู้อื่น ๆ และส่งเสริมผู้ประกอบการให้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยเชิงพื้นที่

4) พัฒนาแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทธยา เพื่อเป็นแนวทางในการจัดระบบการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในชุมชน จัดกิจกรรม/บริการให้ทุกคนมีโอกาสเข้าถึงแหล่งเรียนรู้ ได้ใช้ประโยชน์ได้อย่างคุ้มค่า และจัดสรรทรัพยากร งบประมาณเพื่อการพัฒนาแหล่งการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของทุกชุมชน

5) ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาดในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นเมืองพัทธยา เพื่อเป็นแนวทางในการประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและชุมชนได้ตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น จัดกิจกรรมเพื่อรณรงค์ให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทธยาสำหรับภาคธุรกิจและพนักงานบริการ สนับสนุนส่งเสริมผู้ประกอบการด้านงบประมาณการลงทุน การจัดหาแหล่งวัตถุดิบ สถานที่จัดจำหน่าย และให้มีการเชิดชูเกียรติผู้ประกอบการประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยเรื่อง กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเมืองพัทธยา จังหวัดชลบุรี อภิปรายผลในประเด็นที่สำคัญได้ดังนี้

1. ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของกลุ่มผู้ประกอบการ กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทย และกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ เกี่ยวกับปัจจัยต่างๆ ที่ศึกษาในเรื่องการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา พบว่ากลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติมีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญในเรื่องแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา และแนวทางพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา ส่วนเรื่องอื่นๆ ความคิดเห็นของทั้งสามกลุ่มไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับผลการวิจัยของเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2555) เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย ที่พบว่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆ ที่สำคัญส่วนใหญ่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ค่าเฉลี่ยระดับความคิดเห็น ความชอบ และความพึงพอใจโดยรวมของนักท่องเที่ยวต่างชาติสูงกว่าชาวไทย ยกเว้นความชอบในเรื่องประเภทรายการอาหาร และข้าวไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีวัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างกัน

2. จากผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา พบว่าทุกปัจจัยมีความสัมพันธ์กันในเชิงบวกค่อนข้างสูงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยที่ระดับความสัมพันธ์ระหว่างแนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นกับแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยามีค่าสูงสุดรองลงมาเป็นแนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหารกับแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยากับแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ และแนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหารกับแนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหาร ในกรณีนี้ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาสอดคล้องตามความเป็นจริงโดยธรรมชาติของทุกตัวแปรมีผลต่อกัน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาให้เกิดประสิทธิผลควรจะดำเนินการพัฒนาแบบองค์รวม นอกจากนี้ มีข้อสังเกตว่าการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยามีความสัมพันธ์ค่อนข้างสูงมากกับการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ ($r = 0.820, 0.779, \text{ และ } 0.736$ ตามลำดับ) ด้วยเหตุนี้จึงควรมีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารอย่างเป็นระบบเพื่อใช้เป็นฐานความรู้ในการพัฒนาทุกมิติสำหรับผู้ประกอบการ ชุมชน และผู้สนใจ

3. กรอบแนวคิดในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา จากผลการวิจัยเชิงปริมาณเป็นข้อมูลเชิงประจักษ์ที่สอดคล้องกับกรอบแนวคิดการวิจัยครั้งนี้ ซึ่งบ่งชี้ให้เห็นว่าการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิง

สร้างสรรค์ การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตรา และเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น และการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพ อาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา อย่างมี นัยสำคัญทางสถิติ และพบว่า การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริม การประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยามีผลต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ นอกจากนี้ พบว่าการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ แนวทาง ในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่ม มูลค่าอาหารท้องถิ่น และแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มีผลต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติเช่นเดียวกัน ดังนั้น ในการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อค้นหาวิธีการที่เหมาะสมและเป็นไปได้ในการสร้าง กลยุทธ์ใน 4 มิติ จึงเป็นข้อเท็จจริงสอดคล้องกับผลวิจัยเชิงปริมาณ

4. กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการ ประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเมืองพัทยา เป็นผลการวิจัยตาม วัตถุประสงค์หลัก เกิดจากกระบวนการพัฒนาในทุกมิติที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับการประกอบธุรกิจ ร้านอาหารท้องถิ่น โดยเริ่มจากผลิตภัณฑ์ คือ “อาหารท้องถิ่น (และการบริการ)” การดำเนินกิจการ (ร้านอาหาร/ภัตตาคาร) การบรรจุภัณฑ์ และศักยภาพของผู้ประกอบการ ในการนี้ จะเห็นได้ว่าทุกมิติ มีความเกี่ยวข้องกันและมีผลต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่น สอดคล้องกับแนวคิดของการพัฒนาแบบองค์ รวม กล่าวคือ มีการดำเนินงานเพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่นพัทยารอบด้านและต่อเนื่อง โดยความ ร่วมมือร่วมใจของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องและมีวิสัยทัศน์ที่ชัดเจนตรงกัน ในการนี้ เป็นไปตามแนวคิด เรื่อง แผนเชิงกลยุทธ์ (Strategic Plan) ในระดับที่ 2 การวางแผนกลยุทธ์ (Strategic planning) และการกำหนดกลยุทธ์ (Strategy Formulation)

สอดคล้องกับผลวิจัยของเรณูมาศ กุละศิริมา และคณะ (2555) ในการวิจัยเรื่องแผน เชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ในส่วนของกลยุทธ์ทางการตลาด กลยุทธ์ที่ 1 กลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์และส่วนประสมผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์การสร้างคุณค่าด้านความ คุ่มค่า กลยุทธ์การส่งเสริมการขาย และกลยุทธ์การบริหารจัดการ

แนวทางในการดำเนินการพัฒนาใน 4 มิติ อภิปรายผลดังนี้

4.1 การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหาร ท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา

แนวทางในการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่ม มูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา มี 6 กลยุทธ์ย่อย ได้แก่ การควบคุม คุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา การคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุง

ที่มีคุณภาพ การยกระดับตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ การใช้เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น การออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น และการจัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ สอดคล้องกับผลการวิจัยของเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2555) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย ในบทสรุปส่วนหนึ่งได้กล่าวไว้ว่า แนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อยกระดับคุณภาพของอาหารท้องถิ่นควรมุ่งเน้นในเรื่อง 1) คุณภาพอาหารตามมาตรฐานสากล โดยการคัดเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น ที่มีความสดใหม่ สะอาด และปลอดภัย 2) กรรมวิธีการปรุงอาหารเป็นแบบต้นตำรับดั้งเดิมของท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญา และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่สามารถบอกเล่าความเป็นมา (story) ของรายการอาหารแต่ละชนิดได้ 3) ควบคุมความคงที่ของรสชาติอาหารให้เป็นแบบต้นตำรับสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย แต่ปรับลดความจัดจ้านหรือเผ็ดร้อนให้เหมาะสมสำหรับชาวต่างชาติ และ 4) นำเสนออาหารท้องถิ่นควบคู่กับวัฒนธรรมการกินแบบไทย การจัดตกแต่งรูปแบบการนำเสนอให้สวยงามน่ารับประทาน การให้บริการและการจัดเสิร์ฟที่ประทับใจ และตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้รวดเร็ว

สอดคล้องกับผลการวิจัยของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์ (2558) เรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง ควรส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของอาหารพื้นเมืองให้มากขึ้น เพื่อเป็นการสร้างจุดแข็งของการท่องเที่ยว โดยนำเสนออาหารพื้นเมืองเป็นจุดขายของการท่องเที่ยว (1.2) และควรมีรายการอาหารพื้นเมืองให้หลากหลายชนิด เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ทุกกลุ่ม (1.7) ในด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรกำหนดมาตรฐานคุณภาพของอาหารพื้นเมือง โดยใช้เครื่องหมายรับประกัน เช่น รางวัลหรือใบประกาศเกียรติคุณ เช่นป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เพื่อช่วยในการส่งเสริมการขายให้กับนักท่องเที่ยว (2.1) และควรให้ความสำคัญกับรายการอาหารพื้นเมือง โดยควรอธิบายถึงส่วนประกอบ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ และเน้นประเด็นไปที่อาหารพื้นเมืองเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ปรุงด้วยผักพื้นบ้าน (2.2)

สอดคล้องกับผลการวิจัยของธัญมัย เจียรกุล ญัฐพล พนมเลิศมงคล และสุทธินันท์ พรหมสุวรรณ (2557) เรื่อง ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ในด้านการตลาด พบว่า ผู้ประกอบการต้องสร้างนวัตกรรมสินค้าใหม่ๆ ให้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง และรักษารสชาติดั้งเดิมและเอกลักษณ์ความเป็นไทย

4.2 การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร เพื่อการท่องเที่ยวในพัทยา

แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อการท่องเที่ยวในพัทยา มี 4 กลยุทธ์ย่อย ได้แก่ การจัดทำแผนธุรกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะ การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา การส่งเสริมการตลาดเพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการพิเศษ และการควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการให้ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับผลการวิจัยของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์ (2558) เรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ในด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง ควรร่วมมือกันในการสนับสนุนส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารพื้นเมืองให้เป็นร้านอาหารปลอดภัย ได้มาตรฐาน โดยการจัดทำตัวชี้วัดเพื่อประเมินร้านอาหารพื้นเมืองและให้การรับรอง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือแก่นักท่องเที่ยว ด้านราคา (3.1-3.3) และในด้านการบริการ ควรฝึกอบรมให้ความรู้ประชาชนเกี่ยวกับอาหารพื้นเมือง เพื่อให้คนในชุมชนหรือพนักงานที่ให้บริการในร้านอาหารสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองน่าน และสามารถแนะนำอาหารพื้นเมืองแก่นักท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง เพื่อให้ นักท่องเที่ยวมีโอกาสได้รับประทานอาหารพื้นเมืองมากที่สุด (4.1) และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรพัฒนาด้านทรัพยากรบุคคลให้มีทักษะ มีมาตรฐานการบริการ และมีความสามารถในการทำงานให้สามารถบริการได้รวดเร็ว เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและกลับมาใช้บริการซ้ำอีกครั้ง (4.2) ในด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรร่วมมือกันในการสนับสนุนส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารพื้นเมืองให้เป็นร้านอาหารปลอดภัย ได้มาตรฐาน โดยการจัดทำตัวชี้วัดเพื่อประเมินร้านอาหารพื้นเมืองและให้การรับรอง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือแก่นักท่องเที่ยว (5.1) ควรสร้างเอกลักษณ์ของร้านอาหารพื้นเมืองทั้งการจัดตกแต่ง บรรยากาศ และสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ และกลับมาใช้บริการซ้ำอีกครั้ง (5.2) และควรจัดทำแผนที่หรือป้ายบอกที่ตั้งร้านอาหารให้ชัดเจน เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงร้านอาหารพื้นเมืองของนักท่องเที่ยว (5.3)

สอดคล้องกับผลการวิจัยของธันยมัย เจียรกุล ณิชกุล พนมเลิศมงคล และสุพัตรินทร์ พรหมสุวรรณ (2557) เรื่อง ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พบว่า ในด้านการดำเนินการผลิต ต้องมีการวางแผนการจัดหาวัตถุดิบที่แม่นยำมีการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ผลิตวัตถุดิบนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้ในกระบวนการผลิต มีหน่วยงานวิจัยและพัฒนาสินค้า และมีการควบคุมคุณภาพการผลิตทุกขั้นตอนและด้านการเงินและบริหารความเสี่ยงทางการเงิน ควรมีการจัดหาเงินทุนจากแหล่งเงินทุนต้นทุ่นต่ำ มีการกำหนดแผนการดำเนินงานทั้งระยะสั้นและระยะยาว และบริหารความเสี่ยงจากอัตรา

แลกเปลี่ยน ตั้งราคาให้เหมาะสมกับคุณภาพ เลือกใช้ช่องทางจำหน่ายที่ครอบคลุม และให้ความสำคัญการสื่อสารการตลาดทุกรูปแบบ

4.3 การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพืชญา จังหวัดชลบุรี

แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพืชญา จังหวัดชลบุรี มี 4 กลยุทธ์ย่อย ได้แก่ การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค การคัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นพืชญา การเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชน และการสร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพืชญา สอดคล้องกับผลการวิจัยของธัญมัย เจียรกุล ญัฐพล พนมเลิศมงคล และสุทธินันท์ พรหมสุวรรณ (2557) เรื่อง ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พบว่า ผู้ประกอบการต้องสร้างนวัตกรรมสินค้าใหม่ ๆ ให้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง รักษาชาติดั้งเดิมและเอกลักษณ์ความเป็นไทย และมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย และสอดคล้องกับผลการวิจัยของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์ (2558) เรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน พบว่า ในด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง สนับสนุนส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารพื้นเมืองให้เป็นร้านอาหารปลอดภัย ได้มาตรฐาน โดยการจัดทำตัวชี้วัดเพื่อประเมินร้านอาหารพื้นเมืองและการรับรอง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือแก่นักท่องเที่ยว (5.1)

สอดคล้องกับผลการวิจัยของเพลินใจ ตั้งคณะกุล และคณะ (2547) เรื่อง พัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก (Building Safety Thai Foods for the World) ในโครงการวิจัยย่อยที่ 1: การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพ เสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (Thai food development for strengthening strategies towards the world's kitchen) ในข้อ 2) ที่พบว่า การเสริมยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาอาหารไทยสุขภาพ ภาพลักษณ์ที่ต้องให้ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก ส่วนหนึ่งคือ การสร้างแบรนด์เนม ใช้บรรจุภัณฑ์ ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่น่าสนใจและสอดคล้องกับความนิยมของผู้บริโภค เน้นจุดขายที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะวัฒนธรรมไทย ซึ่งกลุ่มอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ไทยสูงคือ อาหารพื้นบ้าน การพัฒนาอาหารไทยชนิดใหม่ ๆ ให้บรรลุเป้าหมาย ก็คือการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปชนิดพร้อมบริโภค และชนิดพร้อมปรุง อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสอดคล้องกับวิถีการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศ จะต้องมีความปลอดภัยทางประสาทสัมผัสที่ตรงกับนิยมของผู้บริโภคในประเทศนั้น ๆ เพื่อนำไปขยายผลให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร อันเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับอุตสาหกรรมอาหารของไทย

4.4 การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพัทยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

แนวทางในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพัทยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มี 5 กลยุทธ์ย่อย ได้แก่ การพัฒนาทีมงานการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา การพัฒนาฐานข้อมูลและระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา การพัฒนากระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา การพัฒนาแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา และการประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาดในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา สอดคล้องกับผลวิจัยของเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2555) เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย ในบทสรุปส่วนหนึ่งได้กล่าวไว้ว่า กระบวนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นจะประสบผลสำเร็จได้ก็ต่อเมื่อผู้ประกอบการ ผู้บริหารท้องถิ่น และชุมชนทุกภาคส่วนต้องมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนให้อาหารท้องถิ่นพัทยาเป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับและเป็นที่ยอมรับในที่สุด เช่นเดียวกับอาหารไทยท้องถิ่นอื่น สำหรับผู้ประกอบการอาจช่วยรณรงค์โดยเพิ่มรายการอาหารท้องถิ่น ให้พนักงานบริการหรือไกด์แนะนำลูกค้า/นักท่องเที่ยวได้ลองรับประทาน และชุมชนท้องถิ่นช่วยอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นโดยครุภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นสู่อนุชนรุ่นหลังสืบไป

สอดคล้องกับผลการวิจัยของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรัชพงศ์ วงศาโรจน์ (2558) เรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองควรส่งเสริมและพัฒนาคนในชุมชนให้เห็นความสำคัญของทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น ให้รู้สึกรักหวงแหนและเห็นคุณค่า เพื่อให้เกิดความยั่งยืนของอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง (1.3) รวบรวมสูตรอาหารพื้นเมืองน่านจากบุคคลากรท้องถิ่นที่มีความรู้ทางด้านอาหารพื้นเมืองน่าน เพื่อเป็นการอนุรักษ์และ พื้นฟูอาหารพื้นเมืองให้มีอัตลักษณ์คงอยู่สืบต่อไป (1.4) และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรประกอบอาหารให้รสชาติของอาหารได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ และคงเอกลักษณ์ตามตำรับดั้งเดิมของอาหารพื้นเมือง ไม่ควรปรับเปลี่ยนรสชาติตามกลุ่มนักท่องเที่ยว เพื่อคงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองไว้ (1.6) ในด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองยังควรให้ความสำคัญกับรายการอาหารพื้นเมือง โดยควรอธิบายถึงส่วนประกอบ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ และเน้นประเด็นไปที่อาหารพื้นเมืองเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ปรงด้วยผักพื้นบ้าน (2.2) และในด้านการประชาสัมพันธ์และการตลาด กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยว หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรร่วมมือกันจัดกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง (6.1) ควรส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดน่านให้นักท่องเที่ยวรู้จักอาหารพื้นเมืองมากขึ้น

เช่น การจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารพื้นบ้าน การนำอาหารพื้นเมืองมาจำหน่ายในถนนคนเดิน เป็นต้น รวมไปถึงการจัดการประกวดอาหารพื้นเมือง การจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมือง เพื่อเป็นแรงกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารพื้นเมือง (6.2) ควรดำเนินการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และเครือข่ายสังคมออนไลน์เป็นเครื่องมือในการสื่อสารและสร้างเครือข่ายระหว่างนักท่องเที่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว เพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงการประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง (6.4)

นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของธันยมัย เจียรกุล ญัฐพล พนมเลิศมงคล และสุทินันท์ พรหมสุวรรณ (2557) เรื่อง ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านความสามารถในการประกอบการ ในด้านการจัดการทรัพยากรมนุษย์ พบว่า ต้องมีโครงสร้างองค์กรที่ดี มีการเน้นการอบรม พัฒนาบุคลากรของตนเองอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

จากผลการวิจัยที่ได้มีข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ ดังนี้

- 1) ผู้บริหารท้องถิ่นควรกำหนดนโยบายให้มีการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพหุตามแนวทางที่นำเสนอใน 4 มิติ
- 2) ในการนำกลยุทธ์ไปใช้ในการปฏิบัติควรมีการจัดทำแผนเชิงกลยุทธ์สำหรับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพหุ
- 3) ควรมีการจัดโครงการ/กิจกรรมต่าง ๆ ในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวของเมืองพหุให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองพหุอย่างต่อเนื่อง
- 4) ผู้บริหารท้องถิ่นและผู้นำชุมชนควรส่งเสริมให้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพหุ และมีการประกาศเชิดชูเกียรติภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมถึงผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่ได้มาตรฐาน
- 5) ผู้บริหารท้องถิ่นใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายในการพัฒนาชุมชนโดยประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- 6) ผู้บริหารท้องถิ่นควรสนับสนุน/ส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ให้มีการจัดทำแผนธุรกิจโดยมุ่งเน้นเรื่องอาหารท้องถิ่น
- 7) ควรมีจัดทำฐานข้อมูลเรื่องอาหารท้องถิ่นพหุ เพื่อให้ชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร นักท่องเที่ยวและผู้สนใจ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้สะดวกรวดเร็ว
- 8) ควรมีการประชาสัมพันธ์เรื่องราวความเป็นมาและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นพหุ ให้ นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคทั่วไปได้รับรู้

9) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชน การจัดการศึกษาและวัฒนธรรม การท่องเที่ยว สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดในการพัฒนาแบบองค์รวมในมิติอื่น ๆ ที่เหมาะสม

10) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและบุคคลทั่วไปสามารถนำผลการวิจัยในมิติต่างๆ ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาการดำเนินงานกิจการ

11) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และกลุ่มอาชีพ สามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นให้มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคในท้องถิ่น

12) ควรมีการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ เพื่อให้ทุกภาคส่วนได้รับรู้และเข้าใจถึงแนวคิดในการพัฒนาแบบองค์รวม และสามารถนำไปปฏิบัติให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้ท้องถิ่นได้ร่วมมือกันในการดำเนินงานแบบองค์รวม

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

จากผลการวิจัยที่ได้มีข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

1) ควรมีการขยายขอบเขตการวิจัยเพื่อการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ให้ครอบคลุมในระดับ ภูมิภาค และระดับประเทศ

2) ทำการวิจัยต่อยอดโดยการวิจัยเพื่อพัฒนาแผนกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นสำหรับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร

3) ควรมีการวิจัยเชิงลึกในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทย

4) ควรทำการวิจัยเพื่อพัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ

5) ควรทำการวิจัยเชิงสำรวจเรื่องอาหารท้องถิ่นของทุกจังหวัดในประเทศไทย

6) ทำการวิจัยเพื่อการพัฒนาแบบองค์รวมในกลุ่มอาชีพอื่น ๆ