

## กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี เป็นการวิจัยแบบผสมผสานโดยใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยกึ่งทดลอง โดยได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร นักท่องเที่ยว สัมภาษณ์เชิงลึกผู้บริหารท้องถิ่น ผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการ และพ่อครัว/แม่ครัว และดำเนินการสนทนากลุ่ม เพื่อวิเคราะห์จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/ปัญหาและอุปสรรคของอาหารท้องถิ่น เพื่อหาแนวทางการยกระดับ วิธีการยกระดับ และกลยุทธ์การพัฒนาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์นำไปสู่การเพิ่มมูลค่าและยกระดับของอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยา คณะวิจัยได้วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลจากการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ เพื่อนำเสนอแนวทางและกลยุทธ์ในการยกระดับอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ และได้แนะนำแนวทางและวิธีการยกระดับจากกระบวนการวิจัยดังกล่าวมา เพื่อใช้กำหนดแนวทางการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับการวิจัยกึ่งทดลองในการเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา ตามวัตถุประสงค์การวิจัย ในการนี้ คณะวิจัยคาดหวังว่าผลการวิจัยจะเป็นประโยชน์โดยตรงต่อเมืองพัทยาและผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง หากได้มีการดำเนินการตามแนวทางที่นำเสนอจะส่งผลดีต่อการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวของเมืองพัทยาได้มากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ผลจากการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงคุณภาพและการวิจัยกึ่งทดลองในครั้งนี้ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกลุ่มผู้เข้าร่วมกิจกรรม ผู้เชี่ยวชาญ และนักวิจัย ทำให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้เห็นคุณค่าของอาหารท้องถิ่นและพร้อมที่จะให้ความร่วมมือช่วยกันอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาเหล่านี้ไว้ ให้อนุชนรุ่นหลังต่อไป

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณมหาวิทาลัยสวนดุสิตและคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) สำหรับการให้ทุนสนับสนุนการวิจัย ขอขอบคุณนายกเมืองพัทยา คณะผู้บริหาร ผู้นำชุมชน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยแบบมีส่วนร่วม และผู้ให้ข้อมูลสำคัญจากทุกภาคส่วน ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. ประภฤติ พูลพัฒน์ คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ที่ปรึกษาโครงการวิจัยผู้สนับสนุนให้การวิจัยครั้งนี้ประสบความสำเร็จด้วยดี

คณะผู้วิจัย

2560