

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพัทยา โดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยกึ่งทดลอง ผู้วิจัยได้สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ นำเสนอรายละเอียดตามลำดับ

สรุปผลการวิจัย

จากผลการวิจัยเชิงสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก และการวิจัยกึ่งทดลอง เพื่อหาแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ สรุปผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

1. ผลการวิจัยเชิงสำรวจ

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

1.1 กลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร

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

1) ทศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยา ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหาร และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา

กลุ่มตัวอย่างมีทัศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาในภาพรวมอยู่ในระดับดี มีทัศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับดี อันดับแรกเป็นเรื่องอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว รองลงมาคือ อาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น การบริโภคอาหารท้องถิ่นควรสืบทอดแก่คนรุ่นหลัง และอันดับสุดท้ายกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ที่สามารถทำให้อาหารท้องถิ่นพัทยาเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว

ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพัทยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับมาก อันดับแรกคือเรื่องความสามารถในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร รองลงมาเป็นเรื่อง ทักษะและความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารท้องถิ่น เรื่องประสบการณ์ในการปรุงอาหาร

ท้องถิ่นแบบดั้งเดิม/ต้นตำรับ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องความสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพืชยา

ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพืชยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับมาก ยกเว้นเรื่องอื่นๆ อันดับแรก คือ มีอาหารที่หลากหลายเป็นที่นิยมของลูกค้า รองลงมาเป็นเรื่องการบริการดี รวดเร็ว การบริหารจัดการดี มีการตรวจสอบ และการควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน และเรื่องอื่นๆ อยู่ในระดับปานกลางเป็นอันดับสุดท้าย

2) คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพืชยา และแนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

กลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นพืชยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี รองลงมาคือ อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย บริการดีและรวดเร็วถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มีคุณค่าทางโภชนาการ ความคิดเห็นต่อแนวทางในการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ในทุกเรื่องอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกเป็นเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น รองลงมาเป็นเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ การออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว

1.2 กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

ผลการสำรวจนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คน จำแนกเป็นชาวไทย และชาวต่างชาติ กลุ่มละ 200 คน พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุอยู่ในช่วง 35-44 ปี การศึกษาสูงสุด ระดับต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพพนักงาน/ราชการ นับถือศาสนาพุทธ จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพืชยา มากกว่า 4 ครั้ง ในการท่องเที่ยวพืชยาครั้งนี้ มีระยะเวลามากกว่า 3 วัน และมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 501-1000 บาท สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติมีเพศหญิงและเพศชายเท่ากัน ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 25-44 ปี การศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรี เกษียณ/ว่างงาน นับถือศาสนาคริสต์ จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพืชยา มากกว่า 4 ครั้ง ในการท่องเที่ยวพืชยาครั้งนี้ มีระยะเวลามากกว่า 3 วัน และมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 501-1000 บาท

1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น และการบริโภคอาหารไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นพืชยา โดยมีรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง รองลงมา 10 รายการเป็น ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงส้มปลาเรียวเขียว ปลาหมึกทอดกระเทียม ปลาหมึกทอดกระเทียม ห่อหมกปลาอินทรี ผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม และน้ำพริกไข่ปู นักท่องเที่ยวชาวไทยชอบรับประทานอาหารไทยมากในมื้อกลางวัน มื้อเช้า มื้อเย็น และอาหารว่าง ตามลำดับ ชอบรสเผ็ดร้อนมาก รองลงมาชอบในระดับปานกลางทุรส ได้แก่ รสเปรี้ยว รสหวาน รสเค็ม และรสมัน ชอบอาหารประเภทจานเดียวมาก รองลงมาอยู่ในระดับปานกลางได้แก่ อาหารชุด/สำรับ อาหารบุฟเฟ่ต์ รายการอาหารพิเศษ และ

รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด ตามลำดับ ชอบการบริการอาหารแบบบริการเต็มรูปแบบ มากเป็นอันดับแรกคือ รองลงมาชอบในระดับปานกลางทุกรูปแบบ ได้แก่ บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน บริการตัวเอง และร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า นักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความสำคัญในการเลือกรายการอาหารในสองเรื่องแรกมาก ได้แก่ ราคาต่อจาน และรายการอาหารสุขภาพ รองลงมาอยู่ในระดับปานกลางเป็นรายการอาหารยอดนิยม รายการอาหารท้องถิ่น รายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ และการตกแต่งจาน เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวต่างชาติ ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นพม่า โดยมีรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง รองลงมา 10 รายการเป็น ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลาฉลาม ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก แกงส้ม ผักหนามปลาทะเล ปลาหมึกทอดกระเทียม ทอดมันปลา/กุ้ง ปลาอินทรีต้มชะมวง และผัดเผ็ดปลากระเบน ชอบรับประทานอาหารไทยในแต่ละมื้อในระดับปานกลางทุกมื้อ อันดับแรกคือ มื้อเย็น รองลงมาเป็นมื้อกลางวัน อาหารว่าง และอันดับสุดท้ายเป็นมื้อเช้า ชอบรสชาติอาหารไทยทุกรสในระดับปานกลาง อันดับแรกคือรสเผ็ดร้อน รองลงมา ได้แก่ รสเปรี้ยว รสหวาน รสเค็ม และรสมัน ชอบอาหารทุกประเภทในระดับปานกลาง อันดับแรกเป็นประเภทรายการอาหารพิเศษ รองลงมาเป็นอาหารบุฟเฟต์ อาหารชุด/สำหรับ รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้ม และอาหารจานเดียว ชอบการบริการทุกรูปแบบปานกลาง อันดับแรกคือ บริการเต็มรูปแบบ รองลงมา ได้แก่ บริการตัวเอง บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน รูปแบบอื่นๆ และอันดับสุดท้ายเป็นแบบร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า นักท่องเที่ยวต่างชาติให้ความสำคัญในการเลือกรายการอาหารในเรื่องรายการอาหารสุขภาพในระดับมาก รองลงมาทุกเรื่องชอบในระดับปานกลาง ได้แก่ การตกแต่งจาน ราคาต่อจาน รายการอาหารยอดนิยม รายการอาหารท้องถิ่น และรายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เป็นอันดับสุดท้าย

2) ความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากทุกข้อ อันดับแรกเป็นเรื่องรูปแบบการรับประทาน เช่น อาหารได้รับประทานคู่กับอะไร รองลงมา ได้แก่ กรรมวิธีการปรุง/ประกอบแบบท้องถิ่น แหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ ประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิด ที่มาของภาชนะที่ใช้จัดเสิร์ฟแนวคิดในการจัดตกแต่งอาหาร เอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละรายการ) และวิธีการจัดตกแต่งแบบไทย เป็นอันดับสุดท้าย ความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องอัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่นในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากในสองอันดับแรก คือ เรื่องการทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน และเรื่องวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน รองลงมาเห็นด้วยในระดับปานกลางทุกเรื่อง ได้แก่ เรื่อง รูปแบบ/สไตล์ของร้าน รูปลักษณะ ความรู้สึก และลักษณะโครงสร้างการออกแบบของร้าน ชื่อของร้าน การนำเสนอและการตกแต่งของร้าน สีและการออกแบบของร้าน โลโก้ของร้าน และเรื่องเสียงดนตรีในร้าน เป็นอันดับสุดท้าย และความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นพบว่าเห็นด้วยในระดับมากทุกเรื่อง อันดับแรก คือ เรื่องวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี รองลงมาได้แก่ รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม มีสูตรและกรรมวิธีการปรุงเฉพาะท้องถิ่น มีความสะอาดและปลอดภัย

คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา มีความหลากหลายของเมนู เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ บริการ และจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ และอันดับสุดท้ายมีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นในรายชื่อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากในสามข้อแรก ได้แก่เรื่อง กรรมวิธีการปรุง/ประกอบแบบท้องถิ่น วิธีการจัดตกแต่งแบบไทย แหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ รองลงมาอยู่เห็นด้วยในระดับปานกลาง ได้แก่ แนวคิดในการจัดตกแต่งอาหาร รูปแบบการรับประทาน เช่นอาหารใดรับประทานคู่กับอะไร ที่มาของภาชนะที่ใช้จัดเสิร์ฟ เอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละรายการ และ ความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิด เป็นอันดับสุดท้าย ความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องอัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่นในรายชื่อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากในเจ็ดอันดับแรก ได้แก่ เรื่องการทักทาย และการต้อนรับของพนักงานในร้าน รูปลักษณ์ ความรู้สึก และลักษณะโครงสร้างการออกแบบของร้าน รูปแบบ/สไตล์ของร้าน วัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้านของร้าน เสียงดนตรีในร้าน สีและการออกแบบของร้าน ส่วนที่เหลือสองอันดับสุดท้ายเห็นด้วยในระดับปานกลาง ได้แก่ เรื่องการนำเสนอและการตกแต่งของร้าน และเรื่อง โลโก้ของร้าน และมีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในรายชื่อพบว่าเห็นด้วยในระดับมากทุกเรื่อง ยกวันอันดับสุดท้าย อันดับแรกเป็นเรื่องรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม รองลงมา ได้แก่ เรื่องวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี มีความหลากหลายของเมนู มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา มีความสะอาดและปลอดภัย มีสูตร และกรรมวิธีการปรุงเฉพาะท้องถิ่น บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ และอันดับสุดท้าย มีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน เห็นด้วยปานกลาง

3) คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาและแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นในเรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาพบว่าเห็นด้วยทุกเรื่องในระดับมาก อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี รองลงมาคือมีคุณค่าทางโภชนาการ อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย รสชาติดี และมีกลิ่นหอม ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ส่วนสามอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ร้านอาหารมีบรรยากาศ และการตกแต่งอาหาร สวยงาม สำหรับความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ในทุกเรื่องอยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็นเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ รองลงมาเป็นเรื่องการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างค่านิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นในเรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาพบว่าเห็นด้วยทุกเรื่องในระดับมาก อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี รองลงมาคือ อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ราคาเหมาะสม รสชาติดี และมีกลิ่นหอม บริการดีและรวดเร็ว ส่วนสามอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และการ

ตกแต่งอาหาร สวยงาม สำหรับความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ในทุกเรื่องอยู่ในระดับมากเช่นเดียวกัน อันดับแรกเป็นเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ รองลงมาเป็นเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น การยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่น เพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการออกแบบจัดตกแต่ง และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น

4) วิธิดำเนินการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธิดำเนินการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ในทุกแนวทางอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก โดยมีสองอันดับแรกตรงกันคือเรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ และการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว ตามลำดับ ส่วนเรื่องที่เหลือรองลงมา นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นด้วยมากในเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น และการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น เป็นอันดับสุดท้าย ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้อันดับสลับกัน วิธิดำเนินการมีแนวทางดังนี้

4.1) คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ

นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ การใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด และ ปลอดภัย รองลงมาเป็นการเตรียมวัตถุดิบให้ง่าย สะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อการรับประทาน การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันให้นำรับประทานได้อย่างเหมาะสม การใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารตามความต้องการของนักท่องเที่ยว และเรื่องอื่นๆ เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ อยู่ในระดับเห็นด้วยมากทุกเรื่อง ยกเว้นเรื่องอื่นๆ อันดับแรกคือ การเตรียมวัตถุดิบให้ง่าย สะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อการรับประทาน รองลงมาเป็นการใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันให้นำรับประทานได้อย่างเหมาะสม การใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารตามความต้องการของนักท่องเที่ยว และเรื่องอื่นๆ อยู่ในระดับปานกลาง เป็นอันดับสุดท้าย

4.2) ยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว

นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยวทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ การรักษารสชาติดั้งเดิม และปรับความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภค รองลงมาเป็นลักษณะอาหารแต่ละรายการ ต้องมีลักษณะปรากฏที่คงที่ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่คงที่สม่ำเสมอ เนื้อสัมผัสเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ อาหารแต่ละรายการจะต้องมีกลิ่น

เครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และเรื่องสี เป็นสีที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นๆ เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวยุคใหม่ต่างชาตินั้นมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยวทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ การรักษารสชาติดั้งเดิม และปรับความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภค รองลงมาเป็นเรื่องสัมผัสเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ อาหารแต่ละรายการจะต้องมีกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ลักษณะอาหารแต่ละรายการ ต้องมีลักษณะปรากฏที่คงที่ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่คงที่สม่ำเสมอ และเรื่องสี เป็นสีที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นๆ เป็นอันดับสุดท้าย

4.3) เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวยุคใหม่ไทยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น ทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ยกเว้นเรื่องอื่นๆ อันดับแรกคือ การใช้เทคนิคดั้งเดิมในการปิ้ง/ย่าง รองลงมาเป็นการใช้วิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เช่น แจงรอน ห่อหมก ฯ การใช้เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มี คุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การผัดผัดยังคงคุณค่าทางอาหารและความกรอบ การใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยมีเทคนิคเฉพาะ เพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์นั้น การใช้เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพุน ฯลฯ และเรื่องอื่นๆ อยู่ในระดับปานกลาง เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวยุคใหม่ต่างชาตินั้นมีความคิดเห็นเกี่ยวกับเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ยกเว้นเรื่องอื่นๆ อันดับแรกคือ การใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยมีเทคนิคเฉพาะเพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์นั้น รองลงมาเป็นการใช้เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพุน ฯลฯ การใช้วิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เช่น แจงรอน ห่อหมก ฯ การใช้เทคนิคดั้งเดิมในการปิ้ง/ย่าง การใช้เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การผัดผัดยังคงคุณค่าทางอาหารและความกรอบ และเรื่องอื่นๆ อยู่ในระดับปานกลาง เป็นอันดับสุดท้าย

4.4) ออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวยุคใหม่ไทยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ การใช้ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น รองลงมาเป็นการตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของท้องถิ่น มีรูปแบบการจัดเสิร์ฟและปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยว มีสีสันดึงดูดและดูน่ารับประทาน การตัดหน้าแต่งมีลักษณะและขนาดที่สม่ำเสมอ สวยงามน่ารับประทาน และเรื่องอื่นๆ เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีการออกแบบจัดตกแต่ง และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมาก อันดับแรกคือ มีรูปแบบการจัดเสิร์ฟ และปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยว รองลงมาเป็นการตัดหุ่นแต่งมีลักษณะและ ขนาดที่สม่ำเสมอ สวยงามน่ารับประทาน มีสีสดดึงดูดและดูน่ารับประทาน การตกแต่งที่เป็น เอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของท้องถิ่น การใช้ภาษาที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น และเรื่องอื่นๆ เป็นอันดับ สุดท้าย

5) ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับวิธีดำเนินการ พัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับวิธีดำเนินการพัฒนา รายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ พบว่าการคัดเลือก วัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพและเรื่องเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.01 ส่วนเรื่องยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การ ยอมรับของนักท่องเที่ยว เรื่องการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น และใน ภาพรวมไม่แตกต่างกัน

2. ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ

จากการสังเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณและการสนทนากลุ่ม ผู้บริหารเมืองพัทยา และกลุ่ม ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร สรุปลงในแต่ละประเด็นได้ ดังนี้

2.1 แนวคิดในการยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่ม มูลค่าให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นที่มาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่พัทยา จังหวัดชลบุรี

การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับคุณภาพอาหาร ท้องถิ่นพัทยาสำหรับนักท่องเที่ยว มีแนวทางและวิธีการยกระดับอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) การยกระดับตำรับมาตรฐานของอาหารท้องถิ่นในการสร้างความนิยมและการ ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ มีปัจจัยที่ควรพิจารณา ได้แก่ ตำรับ/สูตรอาหาร ที่นำมาใช้ต้องรักษารสชาติดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่น และลักษณะปรากฏของอาหารคงที่และ สม่าเสมอ หรือการปรับปรุงสูตรต้องมีการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น เช่น กลิ่นและรสชาติดีขึ้น วิธีการรับประทานสะดวกขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น นอกจากนั้นรายการอาหารที่พัฒนาอย่าง สร้างสรรค์มีเรื่องราวและเอกลักษณ์ของอาหารที่เป็นจุดขาย สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น พัทยา ในสูตรต้องมีส่วนผสมหลักที่มาจากวัตถุดิบท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการ อาหารเช่น สัตว์น้ำ ผักพื้นบ้าน โดยคำนึงถึงข้อมูลอาหารท้องถิ่น การตั้งชื่อรายการอาหารต้อง น่าสนใจ การใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษต้องไปในทิศทางเดียวกัน สื่อถึงที่มาของอาหาร หรือบ่ง บอกถึงลักษณะของอาหาร หรือเทคนิคที่ใช้ประกอบอาหาร

2) การคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยว วิธียกระดับมีปัจจัยที่ควรพิจารณา ได้แก่ แหล่งวัตถุดิบต้องรับรองคุณภาพเรื่องความสดใหม่และความปลอดภัย เริ่มตั้งแต่กระบวนการคัดสรรวัตถุดิบจากแหล่งจำหน่ายที่น่าเชื่อถือ การเตรียมวัตถุดิบให้สะอาดปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และรับประทานได้สะดวก การปรุงวัตถุดิบต้องคงไว้ซึ่งกลิ่นรสชาติและลักษณะเนื้อที่ดี รูปแบบการจัดเสิร์ฟถูกต้องโดยเฉพาะเรื่องอุณหภูมิของอาหาร และคงคุณค่าทางโภชนาการ

3) เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของชาวพญาที่ควรนำมายกระดับและเพิ่มมูลค่า มีปัจจัยที่ควรพิจารณา ได้แก่ เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบต้องนำเสนอให้เห็นถึงการใช้องค์ภูมิปัญญาท้องถิ่น เทคนิคการปรุงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม และเทคนิคการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรตามวิถีบรรพบุรุษซึ่งทำให้อาหารท้องถิ่นมีกลิ่นรสเฉพาะตัว สิ่งเหล่านี้ล้วนสะท้อนถึงวัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ สามารถนำมาสร้างเป็นเรื่องราวและจุดขาย เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพญา

4) การออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นเพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าและยกระดับของอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว มีปัจจัยที่ควรพิจารณา คือ ปริมาณของอาหารต่อที่ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟต้องเหมาะสมกับมื้ออาหาร และรูปแบบการบริการ เช่น A la carte, Set menu, Buffet ภาชนะที่เลือกใช้สะท้อนให้เห็นถึงความเป็นพญา หรือ สื่อถึงความเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และต้องสะดวกต่อการใช้งาน การออกแบบและตกแต่งรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ต้องคำนึงถึงหลักศิลป์และการจัดองค์ประกอบที่เหมาะสม และสื่อถึงวิถีการดำรงชีวิต และวัฒนธรรมความเป็นท้องถิ่นพญา

2.2 ผลการวิเคราะห์ SWOT

ในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ของเมืองพญา พบว่า ปัจจัยภายใน เมืองพญามีจุดแข็งในฐานะที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับนานาชาติ มีศักยภาพพร้อมในหลายๆ ด้าน อาทิ สถานที่/ทำเลที่ตั้ง แหล่งวัตถุดิบ ทรัพยากร/สิ่งแวดล้อม รายการอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย มีปราชญ์ชาวบ้าน/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ด้านวัตถุดิบมีพืช/ผักพื้นเมืองหลากหลายชนิด อาหารทะเลที่มีความสดและใหม่ เครื่องเทศและสมุนไพรที่นำมาใช้ปรุงอาหารท้องถิ่นมีสรรพคุณทางยา มีต้นทุนการผลิตต่ำ ด้านสูตร/ตำรับ กรรมวิธี เทคนิคการประกอบอาหาร และลักษณะอาหารวิธีการปรุงอาหารมีลักษณะเฉพาะที่แสดงถึงภูมิปัญญาเฉพาะท้องถิ่น แสดงถึงอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ ในเทศกาล งานประเพณีต่างๆ ของท้องถิ่น สำหรับจุดอ่อน พบว่า ปราชญ์ที่มีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นที่เก่งและชำนาญมีจำนวนน้อย ขาดผู้สืบทอด ไม่มีการเก็บข้อมูลด้านอาหารท้องถิ่น วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้คนท้องถิ่นไม่เห็นความสำคัญในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น

คนรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร รวมถึงผู้ให้บริการขาดความรู้และทักษะด้านอาหารท้องถิ่นที่แท้จริงทำให้อาหารมีรสชาติเปลี่ยนไป วัตถุดิบอาหารทะเลบางอย่างหายาก ขาดแคลนในบางฤดูกาล ยังไม่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล และไม่มี การควบคุมความสะอาดและรับรองความปลอดภัย

ปัจจัยภายนอก พบว่าสิ่งที่เป็นโอกาสที่ดีของเมืองพัทยาคือการมีนักท่องเที่ยวชาวไทย และต่างชาติจำนวนมาก นักท่องเที่ยวมีกำลังซื้อสูงและมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ภาครัฐมี นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง และให้การสนับสนุนในเรื่องอาหารท้องถิ่น ใน ภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ผู้บริโภคต้องการความคุ้มค่า รวมถึงกระแสความนิยมเรื่องอาหารสุขภาพ อาหารที่มีเครื่องปรุงด้วยพืชสมุนไพร กระแสการสาธิตการทำอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นผ่านสื่อ ออนไลน์ การโฆษณาแนะนำรายการอาหาร และรับรองความอร่อยจากนักชิม/ผู้เชี่ยวชาญ อาทิ เซลล์ชวนชิม หมึกแดง เป็นต้น ถือเป็นโอกาสที่ดีของอาหารท้องถิ่นที่ทำให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงได้ ง่าย ส่วนอุปสรรคในเรื่องนี้ พบว่าสถานการณ์ทางธรรมชาติ เศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป พัชยามีจำนวนประชากรเพิ่มขึ้น วัตถุดิบ อาหารทะเลลดลง มีประชากรแฝงเข้ามาทำธุรกิจทางด้าน อาหารเป็นคู่แข่งที่มีเงินทุนมากกว่า ทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นซึ่งส่วนใหญ่มีขนาด เล็กไม่สามารถแข่งขันได้ และขาดการสนับสนุนจากภาครัฐ เอกชน และเครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้องให้ คนในชุมชนประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น การไม่เข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวต่างชาติ จึงทำให้ไม่สามารถพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

2.3 กลยุทธ์เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อ เพิ่มมูลค่าให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นที่มาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่พัทยา

1) การควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา ควรมี การจัดโครงการ/กิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ ชุมชน ครัวภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้เชี่ยวชาญด้าน อาหาร ผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมการควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ของอาหารท้องถิ่นพัทยา มอบประกาศเกียรติคุณ/ให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่มี คุณภาพได้มาตรฐาน และประชาสัมพันธ์แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงคุณค่า ทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา

2) การคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ ควรจัดโครงการ/กิจกรรม เชิงปฏิบัติการสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เพื่อให้มีความรู้ มีทักษะในการคัดสรรวัตถุดิบ ท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ มีทักษะการออกแบบตกแต่งอาหาร/การจัดจาน การใช้วัตถุดิบและ เครื่องปรุงในการสร้างสีสันอาหารท้องถิ่นพัทยาให้นำรับประทาน และสร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่ม ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และกลุ่มเกษตรกรและชาวประมงพื้นบ้าน เพื่อสนับสนุนและ ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารท้องถิ่นแบบครบวงจร

3) การยกระดับตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ ควรมีการสร้าง ความร่วมมือจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร และโรงแรมในเมืองพัทยาตามตำรับมาตรฐาน นำเสนอรายการ อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในตำรับมาตรฐาน สำหรับงานเลี้ยงรับรองแขกของเมืองพัทยา ในงาน

ประชุม หรืองานเลี้ยงอื่นๆ และเผยแพร่ตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพืชมานผ่านเว็บไซต์และสื่อออนไลน์ต่างๆ

4) **การใช้เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น** การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพืชมานควรมีคำอธิบายวิธีการปรุง เคล็ดลับ และเทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นของเมืองพืชมาน และจัดทำเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้สำหรับเรื่องเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่นพืชมาน ระหว่างครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชน ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว ผู้สนใจทั่วไปและนักท่องเที่ยว การสาธิตการประกอบอาหารท้องถิ่นพืชมานควรใช้เทคนิควิธีประกอบอาหารแบบต้นตำรับเดิม

5) **การออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น** คัดเลือกรายการท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมเพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญ ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมกันออกแบบรายการอาหารท้องถิ่นพืชมานในเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้เป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของเมืองพืชมาน ใช้ภาษาที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น โดยมีการออกแบบ จัดตกแต่งจานและ/หรือภาษาที่ใช้ให้มีลักษณะเฉพาะ สะท้อนความเป็นเมืองพืชมาน นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นพืชมานเชิงสร้างสรรค์ในร้านอาหาร/ภัตตาคาร โรงแรมต่างๆ ในเมืองพืชมาน

6) **การจัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์** จัดสถานที่เป็นศูนย์สาธิต/แสดงผลผลิตจากอาหารท้องถิ่นของชุมชน จัดโครงการ/กิจกรรมการแข่งขันการทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร สร้างการมีส่วนร่วมระหว่างเชฟ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เพื่อส่งเสริมการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวในเทศกาลต่างๆ ของเมืองพืชมานอย่างต่อเนื่องในระดับต่างๆ อาทิ ระดับนักเรียน/นักศึกษา ระดับชุมชน และระดับเขตนานาชาติ เป็นต้น ขอความร่วมมือจากบริษัทท่องเที่ยวและไกด์จัดแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นที่น่ารับประทานให้นักท่องเที่ยวได้ชมและชิมอาหารท้องถิ่นพืชมาน โดยผ่านเส้นทางชุมชนต่างๆ และศูนย์สาธิต/แสดงผลผลิตจากอาหารท้องถิ่น จัดทำแผนที่เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นพืชมาน พร้อมปฏิทินเทศกาลสำคัญๆ ที่นักท่องเที่ยวไม่ควรพลาดโอกาสที่จะได้รับประทานอาหารท้องถิ่นเลิศรสในบรรยากาศดั้งเดิมของชุมชนเมืองพืชมาน

2.4 อาหารท้องถิ่นในเขตในเขตพื้นที่พืชมาน จังหวัดชลบุรี ที่นำมาพัฒนา

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เชฟ และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร มีการคัดเลือกรายการอาหารท้องถิ่นไปพัฒนาในเชิงสร้างสรรค์ จำนวน 8 รายการ ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก น้ำพริกไข่ปู ปลาหมึกน้ำดำ แกงส้มปลาเรียวเขียว ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน ทอดมันปลาอินทรีกับน้ำจิ้มซีฟู้ด แจงลอน ห่อหมกปลาอินทรี หลังจากนั้นจะมีการนำเอารายการอาหารท้องถิ่นเหล่านี้ไปพัฒนาและประยุกต์เพื่อจัดทำเป็นสูตรรายการอาหารท้องถิ่นพืชมานเชิงสร้างสรรค์ประเภทต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว ได้รายการอาหารท้องถิ่นพืชมานเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว จำนวนทั้งหมด 19 รายการ และอาหารชุด 2 ชุด ดังนี้ ได้แก่ อาหารจานเดียว : ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีกแบบ 1, 2 และ 3 ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ ข้าวราดซอสแกง

ส้มไข่ปลาเรียวเขียว ข้าวทูโตนเสิร์ฟพร้อมแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ผัดไทยเส้นด้าปลาหมึกน้ำดำ สลัดโรลปลาเห็ดโคน หอยนางรมสดกับเครื่องเคียง น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ อาหารประเภทกับข้าว : ต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน ปลาทะเล อาหารประเภทเครื่องจิ้ม : น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟกับผักสด อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด : แฉงลอนชวนชิมแบบ 1 และ 2 ท่อหมกปลาอินทรี ทอดมันปลาอินทรีกับซอสซีฟู้ดแบบ 1 และ 2 และ 3 แบบ 1, 2 และนำมาจัดในรูปแบบอาหารชุด (Set menu) 2 ชุด ประกอบด้วย ชุดที่ 1 ประกอบด้วย ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูเคียงกับน้ำพริกไข่ปูและผักสด เสิร์ฟพร้อมต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน และชุดที่ 2 ประกอบด้วย ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ เสิร์ฟพร้อมต้มยำเนื้อปลาเห็ดโคน

3. ผลการวิจัยกึ่งทดลอง

จากการสังเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภค อัตลักษณ์ ภาพลักษณ์ และปัจจัยในการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารท้องถิ่นพืชญาของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว และการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนารายการท้องถิ่นพืชญาอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับคุณภาพอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ผู้วิจัยกำหนดแผนการทดลองทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพืชญา และเลือกรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยม โดยได้รายการอาหารท้องถิ่นเพื่อทำการทดลองสำหรับนำมาพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ จำนวน 10 รายการ และหลังจากพัฒนาแล้วได้รายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ประเภท A la carte จำนวน 19 รายการ และประเภท Set menu จำนวน 2 ชุด รายการ โดยมีแนวคิดในการสร้างสรรค์ด้วยการนำเอาจุดเด่นของอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการมาสร้าง story เพื่อรังสรรค์ออกมาเป็นเมนูต่างๆ ที่สามารถสร้างเป็นจุดขายของรายการอาหารแต่ละชนิด การตั้งชื่อรายการอาหารแต่ละชนิดทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษต้องคำนึงถึง รูปลักษณะของอาหารแต่ละจาน ส่วนผสมของวัตถุดิบท้องถิ่น เทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น ลักษณะสี กลิ่นรสชาติและลักษณะเนื้อของอาหารแต่ละชนิด การสร้างจุดขายสำหรับเชิญชวนและจูงใจนักท่องเที่ยวให้อยากลิ้มลอง และเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารพืชญาซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านการบริโภคสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นพืชญาจากอดีตสู่ปัจจุบัน

การออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์ ต้องคำนึงถึงรายการอาหารที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย ควรเลือกรายการอาหารที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยว ขณะเดียวกันรายการอาหารที่นำเสนอสามารถที่จะแทรกรายการอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิมเอาไว้ด้วย เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวได้เกิดการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นพืชญาในรูปแบบรายการอาหารท้องถิ่นพืชญาประเภทอื่นๆ อย่างไรก็ตามการปรับปรุงลักษณะของอาหารท้องถิ่นในด้านการออกแบบและตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ ต้องคำนึงถึงการให้ความรู้กับผู้บริโภคถึงวิธีการรับประทานและรูปแบบการเสิร์ฟที่ผู้บริโภคสามารถเข้าใจได้ง่ายว่าอาหารแต่ละชนิดต้องรับประทานอย่างไร อดิควรรับประทานทานคู่กับอะไรในอาหารจานนั้น นอกจากนั้นการออกแบบเชิงสร้างสรรค์ต้องคำนึงถึงพฤติกรรมการบริโภคที่สอดคล้องตามวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยยังคงเอกลักษณ์และสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของพืชญา รวมทั้งการเลือกใช้ภาชนะท้องถิ่น

เพื่อใช้ในการตกแต่งที่สื่อถึงความเป็นอาหารไทยท้องถิ่นให้ผสมผสานกลมกลืนกับการตกแต่งงานแบบวัฒนธรรมทั้งตะวันออกและตะวันตก

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพญา อภิปรายผลในประเด็นที่สำคัญได้ดังนี้

1. ผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการ นักท่องเที่ยว และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในเรื่อง พฤติกรรมการบริโภค อัตลักษณ์ ภาพลักษณ์ และปัจจัยในการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารท้องถิ่นพญาของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว

ในการสำรวจความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่ม มีประเด็นสำคัญของแต่ละกลุ่มที่ควรอภิปรายผลโดยแยกตามความคิดเห็นของแต่ละกลุ่ม ดังนี้

1.1 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

1) ทศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพญาของกลุ่มตัวอย่างทุกเรื่องอยู่ในระดับดี อันดับแรกเป็นเรื่อง อาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว สอดคล้องกับคำกล่าวของ Boyne & Hall (2004 อ้างถึงใน อภินันท์ บุญนาค, 2558) ที่ว่า “อาหารท้องถิ่นเป็นหนึ่งในองค์ประกอบที่สำคัญของการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพที่ดีต่อการมีส่วนร่วมในการแข่งขันอย่างยั่งยืนในสถานที่ท่องเที่ยว ทั้งการพัฒนาการท่องเที่ยวและมุมมองทางการตลาดของสถานที่ท่องเที่ยว การส่งเสริมของอาหารท้องถิ่นและภูมิภาคเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพของการสนับสนุนและเสริมสร้างความเข้มแข็งการท่องเที่ยวและในภาคการเกษตรของเศรษฐกิจในท้องถิ่นโดยอนุรักษ์มรดกทางอาหารและเพิ่มมูลค่าให้กับความเป็นแก่นแท้ของสถานที่ท่องเที่ยว การขยายและเสริมสร้างพื้นฐานของทรัพยากรการท่องเที่ยวในท้องถิ่นและภูมิภาคเป็นการกระตุ้นการผลิตสินค้าทางการเกษตร การพัฒนากรอบและแนวทางในการพัฒนาการดำเนินการท่องเที่ยวอาหารนักการตลาดและผู้ประกอบการสามารถใช้กับสถานที่ท่องเที่ยวในปัจจุบันและในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพเป็นการเพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวของอาหารท้องถิ่น” สำหรับอันดับรองลงมาเป็นเรื่องอาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น การบริโภคอาหารท้องถิ่นควรสืบทอดแก่คนรุ่นหลัง การบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์ และเมืองพญาควรส่งเสริมให้มีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ตามลำดับ พบว่าตรงกับผลวิจัยของเรณูมาศ กุละศิริมา และคณะ (2555) ในเรื่อง “แผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างตราโดยบูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทยและการส่งเสริมการตลาดสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพญา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย” ซึ่งได้สรุปประเด็นหนึ่งในส่วนของโครงการย่อยที่ 1 ไว้ว่า รายการอาหารท้องถิ่นควรนำมาพัฒนาให้เป็นอาหารเอกลักษณ์ของเมืองพญา ด้วยการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยซึ่งเป็นการสร้างเอกลักษณ์ และคงไว้ซึ่งประเพณีดั้งเดิมของพญาให้ชาวไทยและชาวต่างชาติได้รู้จัก

2) ศักยภาพในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พบว่า ผู้ประกอบการมีศักยภาพในระดับมากทั้งสองด้าน อันดับแรกเป็นด้านการปฏิบัติงานในร้านอาหาร/ภัตตาคาร เมื่อพิจารณาในรายชื่อ พบว่า เรื่องมนุษยสัมพันธ์ในอยู่ระดับมากที่สุด รองลงมาเป็นเรื่องความรับผิดชอบ การไฝ่หาความสำเร็จ และสองอันดับสุดท้ายเป็นเรื่อง ความรู้ ทักษะ และเรื่องความสามารถ/ความเชี่ยวชาญ และศักยภาพด้านอาหารท้องถิ่น พบว่า อันดับแรกเป็นเรื่องความสามารถในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร รองลงมาเป็นเรื่อง ทักษะและความเชี่ยวชาญในประกอบอาหารท้องถิ่น เรื่องประสบการณ์ในการปรุงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม/ต้นตำรับ สอดคล้องกับแนวคิดของ Cunningham & Lischeron (1991) ที่กล่าวไว้ว่าศักยภาพของผู้ประกอบการ เป็นสมรรถนะของบุคคลที่มีความสามารถที่แตกต่างจากผู้อื่น ผ่านประสบการณ์ธุรกิจ ความรู้ที่สั่งสมมา ทุนเดิมทางสังคม แนวคิดในการทำงาน เครือข่ายธุรกิจและปัจจัยอื่นที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการต้องมีการแบกรับความเสี่ยงและมีความสามารถด้านการจัดการธุรกิจ และแนวคิดของชัยยุทธ เลิศพาชิน (2554) ที่ได้อธิบายถึงคุณลักษณะของผู้ประกอบการมี 8 ด้าน ได้แก่ (1) เป็นผู้ไฝ่หาความสำเร็จ (2) เป็นผู้มีความรับผิดชอบ (3) เป็นผู้ยอมรับความเสี่ยง (4) เป็นผู้มีความเชื่อมั่นในตนเอง (5) เป็นผู้ตอบสนองรวดเร็ว (6) เป็นผู้มีความยืดหยุ่นและอดทน (7) เป็นผู้มีมนุษยสัมพันธ์ และ (8) เป็นผู้มีความรู้ประสบการณ์

อันดับสุดท้ายของศักยภาพด้านอาหารท้องถิ่นเป็นเรื่องความสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพหุวิชา ในประเด็นนี้อาจสะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพความพร้อมของผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นซึ่งส่วนใหญ่เป็นร้านขนาดเล็ก ที่ขาดความรู้ ทักษะ และความสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารไม่ประสบผลสำเร็จ เนื่องจากไม่เคยมีความรู้และ/หรือประสบการณ์เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารมาก่อน และใช้วิธีดำเนินงานโดยการลองผิดลองถูก (Online) ดังนั้น การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารจึงเป็นแนวทางหนึ่งที่ช่วยแก้ปัญหาและเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารให้เพิ่มขึ้น

3) ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพหุวิชา โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายชื่อ พบว่า อันดับแรก มีอาหารที่หลากหลายเป็นที่นิยมของลูกค้า รองลงมาเป็นการบริการดี รวดเร็ว การบริหารจัดการดี สอดคล้องกับแนวคิดของ Gronroos (1990) ในเรื่องการนำกลยุทธ์การจัดการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารไปปฏิบัติ จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากพนักงานในระดับล่าง แนวทางการปฏิบัติควรเน้นการสร้างความสัมพันธ์กับผู้รับบริการให้มากขึ้น โดยพัฒนาการบริการใหม่ๆ สู่อุปรับบริการ และกระตุ้นการบริการเพื่อเพิ่มความสัมพันธ์กับแขกให้มากขึ้น เป็นสิ่งที่ต้องดำเนินงานเพื่อความสัมพันธ์อันดีกับผู้รับบริการ และต้องสร้างคุณค่าการบริการให้ดีเพื่อให้ดีกว่าคู่แข่ง

1.2 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว

1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ พบว่ารายการอาหารที่ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกเป็นรายการเดียวกันคือ ต้มยำกุ้ง ซึ่งเป็นหนึ่งในสิบรายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมในระดับโลก (สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2544) และผลศึกษาของชนะจิต ตียัพเสน (2551) ใน

การวิจัยเพื่อพัฒนาทักษะและขีดความสามารถผู้ประกอบการไทย ซึ่งพบว่ากลุ่มตัวอย่างชอบอาหารไทยประเภทต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย แกงเผ็ดเป็ดย่าง และผัดกระเพรา สำหรับอันดับรองลงมา 9 รายการที่นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่รู้จักได้แก่ ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงส้มปลาเรียวเขียว ปลาหมึกทอดกระเทียม ห่อหมกปลาอินทรี ผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม และน้ำพริกไข่ปู ส่วนอันดับรองลงมา 9 รายการของนักท่องเที่ยวต่างชาติส่วนใหญ่ เป็น ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลาฉลาม ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก แกงส้มผักหนามปลาทะเล ปลาหมึกทอดกระเทียม ทอดมันปลา/กุ้ง ปลาอินทรีต้มชะมวง และผัดเผ็ดปลากระเบน พบว่ารายการอาหารเหล่านี้ปรากฏในผลวิจัยของเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2555) เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย พบว่ามีรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาจำแนกตามประเภทอาหารไทย 9 ประเภท 50 รายการ และเมื่อพิจารณาแนวทางการพัฒนาแล้วได้รายการอาหารที่เหมาะสมที่จะพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ จำนวนรวม 47 รายการ

2) อัตลักษณ์ และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น สำหรับสามอันดับสุดท้ายของนักท่องเที่ยวชาวไทยเป็นเรื่องอาหารเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น และภูมิปัญญาไทย เรื่องภาพลักษณ์ของท้องถิ่นอยู่ในระดับดี ส่วนเรื่องวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์อยู่ในระดับปานกลาง สอดคล้องกับผลวิจัยของKarim (2006 อ้างถึงใน อภินันท์ บุญนาค, 2558) เรื่อง การท่องเที่ยวการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของอาหารและแหล่งข้อมูลการท่องเที่ยว พบว่า ลักษณะรูปแบบของการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวประกอบด้วย 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ ภาพลักษณ์ของอาหารและภาพลักษณ์ บรรยากาศ สภาพแวดล้อมของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญทางด้านผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวการปรุงอาหาร แต่ผลวิจัยครั้งนี้ ในส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่าทัศนคติในเรื่องการประดับ ตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทานอาหาร เรื่องภาพลักษณ์ของท้องถิ่น และเรื่องวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์อยู่ในระดับปานกลาง ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงได้พิจารณาแนวทางที่จะพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นพัทยาตามแนวคิดของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์ (2558) ในบทความวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง ได้เสนอว่า “ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรประกอบอาหารให้รสชาติของอาหารได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ และ คงเอกลักษณ์ตามตำรับดั้งเดิมของอาหารพื้นเมือง ไม่ควรปรับเปลี่ยนรสชาติตามกลุ่มนักท่องเที่ยว เพื่อคงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองไว้” และด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง ได้เสนอว่า “ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรสร้างเอกลักษณ์ของร้านอาหารพื้นเมืองทั้งการจัดตกแต่ง บรรยากาศ และสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ และกลับมาใช้บริการซ้ำอีกครั้ง”

3) ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารของนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่ม โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายชื่อพบว่าสองอันดับแรกของนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่มมีความคิดเห็นตรงกันคือ รสชาติดี และเรื่องอาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ปัจจัยรองลงมาของนักท่องเที่ยวไทยเป็นการบริการดีและรวดเร็ว อาหารเพื่อสุขภาพ ราคาสมเหตุสมผล ส่วนปัจจัยรองลงมาของ

นักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ การบริการดีและรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล ในประเด็นนี้ จะเห็นได้ว่าความคิดเห็นของทั้งสองกลุ่มไม่ได้แตกต่างกันเพียงแต่ให้ความสำคัญในลำดับรองลงมา สลับกันในเรื่องการให้บริการดีและรวดเร็วกับเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ อาจเป็นเพราะลักษณะของ นักท่องเที่ยวแตกต่างกัน โดยนักท่องเที่ยวต่างชาติให้ความสำคัญกับเรื่องสุขมากกว่าการบริการ สอดคล้องกับคำกล่าวของ Beardsworth & Keil (1997 อ้างถึงใน Karim, 2006) ที่ว่า “การรับประทาน อาหารไม่ได้เป็นเพียงการบริโภคและได้รับคุณค่าโภชนาการที่ดีเท่านั้น แต่รวมถึงประสบการณ์ที่เกิดขึ้น จากระชาตอาหารและความสำคัญในการมีปฏิสัมพันธ์กับนักท่องเที่ยวอื่น ในระหว่างมื้ออาหาร ซึ่งอาจ เป็นตัวแทนของเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อภาพลักษณ์อาหารเป็นการแสดงออกใน เชิงสัญลักษณ์ด้านวัฒนธรรมและจิตวิญญาณ ดังนั้นบทบาทของภาพลักษณ์อาหารสามารถเชื่อมโยงกับ สถานะทางสังคมและระดับชั้นทางสังคมของนักท่องเที่ยว” นอกจากนี้ ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว กลุ่มตัวอย่างต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารในการวิจัยครั้งนี้มีความใกล้เคียงกับผลวิจัยของ เปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2555) เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของ ภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี พบว่านักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับค่อนข้างมาก พิจารณาจากรายข้อพบว่าสี่อันดับแรกเป็นเรื่องคุณภาพอาหาร รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี บริการดี และรวดเร็ว และราคาสมเหตุสมผล มีความ สำคัญอยู่ในระดับมากตามลำดับ สำหรับอันดับสุดท้ายของ นักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่มมีความคิดเห็นตรงกันคือ เป็นเรื่องการมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามอยู่ในระดับ ปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาหารท้องถิ่นไม่ค่อยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ในการผลิต ในการนี้การพัฒนา บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารท้องถิ่นจะเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยพัฒนาระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวมากขึ้น สอดคล้องกับผลวิจัยของธัญมัย เจียรกุล, ณิชพล พนมเลิศมงคล และ สุทธินันท์ พรหมสุวรรณ (2557) เรื่อง ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุง รสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พบว่าปัจจัยด้านความสามารถใน การประกอบการ ในด้านการตลาด ผู้ประกอบการต้องสร้างนวัตกรรมสินค้าใหม่ๆ ให้เกิดขึ้นอย่าง ต่อเนื่อง และรักษารสชาติดั้งเดิมและเอกลักษณ์ความเป็นไทย มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ตั้งราคาให้เหมาะสมกับคุณภาพ เลือกใช้ช่องทางจำหน่ายที่ครอบคลุม และให้ความสำคัญการสื่อสาร การตลาดทุกรูปแบบโดยเฉพาะการออกงานแสดงสินค้าและการตลาดโดยใช้สื่อสังคมออนไลน์

2. แนวทางและวิธีการยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์สำหรับ นักท่องเที่ยว

ผลการวิจัยเชิงคุณภาพที่ได้จากความคิดเห็นของกลุ่มผู้ประกอบการพ่อครัว/แม่ครัว และ พนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร และกลุ่มนักท่องเที่ยว จะถูกนำไปสังเคราะห์เพื่อกำหนดเป็นแนว ทางการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ในการวิจัยกึ่งทดลอง เพื่อเพิ่มมูลค่าและ ยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาสำหรับนักท่องเที่ยว โดยมีวิธีการยกระดับอาหารท้องถิ่นในด้าน รูปแบบของตัวอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า เพื่อเสริมบรรยากาศในการรับประทาน และเพื่อการทำงานด้านสื่อ การตลาดและการโฆษณา ดังนี้

1) การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อยกระดับตำรับมาตรฐานของอาหารท้องถิ่นในการสร้างความนิยมและการยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ มีวิธีการยกระดับ ดังนี้

- ตำรับ/สูตรอาหารที่นำมาใช้จะต้องรักษารสชาติดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่น
- การปรับปรุงสูตรเพื่อให้มีรสชาติอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยว ต้องรักษามาตรฐานรสชาติดั้งเดิมของอาหารชนิดนั้นๆ ให้อยู่คงไว้ เพียงแต่ลดความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละกลุ่มเป้าหมาย หรือเป็นการเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้น เช่น รูปลักษณ์สวยงามขึ้น กลิ่นรสหอมขึ้น สีสีน้ำตาลสวยงามมากขึ้น เนื้อสัมผัสดีขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น
- รายการอาหารท้องถิ่นที่พัฒนาและออกแบบอย่างสร้างสรรค์ต้องมีวิธีการรับประทานที่ง่าย สะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- ลักษณะปรากฏของอาหารคงที่และสม่ำเสมอ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ตามลักษณะของอาหารนั้นๆ

- รายการอาหารที่พัฒนาอย่างสร้างสรรค์ต้องมีเอกลักษณ์ของอาหารที่เป็นจุดขาย และสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นพหุชาติ

- อาหารท้องถิ่นต้องมีส่วนผสมหลักที่มาจากทางเลือกใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่น เช่น วัตถุดิบอาหารทะเล ผักพื้นบ้าน มาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหาร โดยคำนึงถึงข้อมูลอาหารท้องถิ่น เช่น วิถีเรื่องราวที่มา ฤดูกาล คุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณทางยา เพื่อให้มีเอกลักษณ์ มีความและน่าสนใจ

- การตั้งชื่อรายการอาหารต้องน่าสนใจทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษต้องไปในทิศทางเดียวกัน สื่อถึงที่มาของอาหาร หรือบ่งบอกถึงลักษณะของอาหาร การตั้งชื่อภาษาอังกฤษต้องสอดคล้องกับวิธีหรือเทคนิคที่ใช้ประกอบอาหารเพื่อไม่ให้ชาวต่างชาติเกิดความเข้าใจผิด เช่น แจงลอนไม่ควรใช้ชื่อ Smoking Fish เพราะวิธีการทำไม่ได้นำไปรมควันแต่เป็นการย่าง

2) การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับนักท่องเที่ยวในการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยว มีวิธีการยกระดับ ดังนี้

- แหล่งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องรับรองคุณภาพเรื่องความสดใหม่ สะอาด และความปลอดภัย

- กระบวนการคัดสรร การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การจัดเสิร์ฟจะต้องถูกหลักอนามัย และคงคุณค่าทางโภชนาการ

- วัตถุดิบที่เตรียมและนำไปประกอบเป็นอาหารท้องถิ่น จะต้องอยู่รูปแบบที่สามารถรับประทานง่ายและสะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

3) การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับนักท่องเที่ยว มีวิธีการยกระดับโดยต้องสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยวเรื่องของกรรมวิธีและเทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของชาวพหุชาติ เพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์ ดังนี้

- เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบต้องนำเสนอให้เห็นถึงการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ เพื่อแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของท้องถิ่นที่สืบทอดมาของชาวพืทยา

- เทคนิคการปรุงอาหารท้องถิ่นต้องสะท้อนถึงวิธีการแบบดั้งเดิมที่เป็นภูมิปัญญา สืบทอดมาจากรบรรพบุรุษเพื่อนำมาสร้างเป็นเรื่องราว และจุดขาย สำหรับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นในการเป็นจุดขาย

- เทคนิคการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรตามวิถีบรรพบุรุษ เพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ซึ่งทำให้อาหารท้องถิ่นมีกลิ่นรสเฉพาะตัวเป็นเอกลักษณ์ที่ควรนำเสนอเพื่อใช้เป็นจุดขาย

4) การออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นเพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว มีวิธีระดับดังนี้

- ปริมาณของอาหารต่อที่ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟสำหรับผู้บริโภคจะต้องเหมาะสมกับมื้ออาหาร และรูปแบบการบริการ เช่น A la carte, Set menu, Buffet

- การเลือกใช้ภาชนะควรเลือกใช้ภาชนะที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น หรือสื่อถึงความเป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น และสะดวกต่อการใช้งาน

- การออกแบบและตกแต่งรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์จะต้องสื่อถึงวิถีของชาวพืทยา ความเป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของวัฒนธรรม ความเป็นท้องถิ่นพืทยา

- การเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบเพื่อการออกแบบรายการอาหารอย่างสร้างสรรค์ ต้องคำนึงถึงหลักศิลปะและการจัดองค์ประกอบที่เหมาะสม ได้แก่ เส้น รูปร่าง ขนาด โดยการตัดหั่นแต่งมีลักษณะและขนาดที่สม่ำเสมอ ประณีต สวยงาม และสะดวกในการรับประทาน

สอดคล้องกับเรื่องแนวโน้มการสร้างสรรคมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยประยุกต์เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ของ จิระวัฒน์ อนุวิษานนท์ และคณะ (2558) พบว่า การพัฒนาสร้างสรรคมูลค่าเพิ่ม (Developing Creative Added Value) จะเกี่ยวข้องกับการหาแนวทาง/วิธีการต่างๆ เพื่อสร้างสรรคมูลค่าเพิ่ม ซึ่งสามารถ ตั้งราคาได้สูง โดยลูกค้ามีความเต็มใจที่จะซื้อ อีกทั้งสร้างความแตกต่างที่ลูกค้า ต้องการซึ่งเหนือกว่าคู่แข่งชั้นเกี่ยวกับเมนูอาหารไทยประยุกต์ใหม่ โดยเน้นความ หลากหลายทั้งรสชาติและส่วนประกอบ (เครื่องปรุง) ทั้งเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และเผ็ด มีความกลมกล่อมและลงตัว จึงทำให้อมกลิ่นหอมและรสชาติที่ดีกว่าเดิม มีคุณค่าทางโภชนาการ อีกทั้งยังมีสีสัน และมีความประณีตในการประกอบอาหาร และการจัดแต่ง ซึ่งแตกต่างจากอาหารประจำชาติอื่นๆ ยังสอดคล้องกับ ปุณรัตน์ นัจนฤตย์ (2553) ได้กล่าวถึง การออกแบบตกแต่งอาหาร คือ การสร้างสรรคและพัฒนาารูปแบบของอาหารต่าง ๆ รวมถึงอุปกรณ์ประกอบ ภาชนะและการจัดวาง เพื่อการถ่ายภาพเชิงพาณิชย์ การถ่ายทำวีดิทัศน์ การจัดงานเลี้ยง ฯลฯ งานของการออกแบบตกแต่งอาหารนั้นมีความครอบคลุมระหว่าง ศิลปะ การออกแบบ และอาหาร จากผลการวิจัยได้กล่าวถึงรายการอาหารที่พัฒนาอย่างสร้างสรรค์ต้องมีเรื่องราวและเอกลักษณ์ของอาหารที่เป็นจุดขาย สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นพืทยา ในสูตรต้องมีส่วนผสมหลักที่มาจากวัตถุดิบท้องถิ่นมาเป็น

ส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารเช่น สัตว์น้ำ ผักพื้นบ้าน โดยคำนึงถึงข้อมูลอาหารท้องถิ่น การตั้งชื่อรายการอาหารต้องน่าสนใจ การใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษต้องไปในทิศทางเดียวกัน สื่อถึงที่มาของอาหาร หรือบ่งบอกถึงลักษณะของอาหาร หรือเทคนิคที่ใช้ประกอบอาหาร สอดคล้องกับ อภิรมย์ พรหมจรรยา และคณะ (2548) ได้ศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่นและร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต พบว่า หากสถานประกอบการภัตตาคารร้านอาหารใช้ผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นย่อมเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยสนับสนุนการพัฒนาการเกษตรได้เพิ่มขึ้น เช่น ร้านอาหารท้องถิ่นที่ประสบความสำเร็จของจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต ได้คำนึงถึงการเลือกใช้เครื่องปรุงในการประกอบอาหารที่เป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นแสดงให้เห็นถึงการดำรงวิถีชีวิตและประเพณีของท้องถิ่นนั้นๆ ในภาคการเกษตรท้องถิ่นและประมงพื้นบ้านจะได้รับประโยชน์จากการใช้ทรัพยากรของท้องถิ่นด้วย โดยผลการวิจัยได้กล่าวถึงแนวทางและวิธีการยกระดับอาหารท้องถิ่นพหุญา จะต้องคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยว โดยแหล่งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องรับรองคุณภาพเรื่องความสดใหม่ สะอาด และความปลอดภัย วัตถุดิบที่เตรียมและนำไปประกอบเป็นอาหารท้องถิ่นจะต้องอยู่รูปแบบที่สามารถ รับประทานง่ายและสะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548) เรื่องการพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่า สิ่งที่จะทำให้ชาวต่างชาติกล้ารับประทานอาหารไทยเนื่องจากไม่ทราบส่วนประกอบของอาหารไทย ไม่รู้จักวิธีรับประทาน และไม่รู้ว่าส่วนประกอบใดรับประทานได้ส่วนประกอบใดรับประทานไม่ได้ และยังสอดคล้องกับ จิระวัฒน์ อนุวิชานนท์ และคณะ (2558) จากผลงานวิจัยเรื่อง แนวโน้มการสร้างสรรคมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยประยุกต์สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พบว่า แนวโน้มการสร้างสรรคมูลค่าเพิ่มให้กับเมนูอาหารไทยประยุกต์ประเภทอาหารไทย-ญี่ปุ่น ต้องให้ความสำคัญกับความสดและสะอาด ของวัตถุดิบ โดยเฉพาะเนื้อปลา ชาวญี่ปุ่น มีวัฒนธรรมในการปรุงและรับประทานที่พิถีพิถัน ดังนั้น เมื่อนำมาทำเป็นอาหารไทย-ญี่ปุ่นจึงต้องคง เอกลักษณ์และวัฒนธรรมของอาหารญี่ปุ่นไว้ด้วย เนื่องจากชาวญี่ปุ่น ให้ความสำคัญกับความสด และสะอาดของวัตถุดิบ โดยเฉพาะวัตถุดิบประเภทเนื้อปลา พ่อครัวและแม่ครัวจึงต้องให้ความสำคัญ กับประเด็นนี้อย่างมาก ผู้ประกอบการ พ่อครัว และ แม่ครัว ต้องคำนึงถึงวัฒนธรรมในการปรุงและการ รับประทานของชาวญี่ปุ่นที่ค่อนข้างพิถีพิถัน ดังนั้น เมื่อนำมาประกอบเป็นอาหารไทย-ญี่ปุ่น จึงต้องคงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของอาหารญี่ปุ่นไว้ด้วย ส่วนใหญ่รายการอาหารญี่ปุ่นจะเป็นอาหาร แบบดั้งเดิม ดังนั้น ผู้ประกอบการพ่อครัว และแม่ครัว จึงต้องพิจารณากลุ่มลูกค้าด้วย ถ้าเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว ต่างชาติที่ต้องการทดลองรับประทานอาหารแบบ สมัยใหม่ก็สามารถนำเสนออาหารไทย-ญี่ปุ่นให้ทดลอง รับประทานได้ เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติที่มีความต้องการที่แตกต่างกัน จากผลการวิจัยได้อธิบายถึง รายการอาหารที่พัฒนาอย่างสร้างสรรค์ต้องมีเอกลักษณ์ของอาหารที่เป็นจุดขาย และสะท้อนถึงวัฒนธรรม

อาหารท้องถิ่นพืชยา อาหารท้องถิ่นต้องมีส่วนผสมหลักที่มาจาก การเลือกใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่น เช่น วัตถุดิบอาหารทะเล ผักพื้นบ้าน มาเป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหาร โดยคำนึงถึงข้อมูลอาหารท้องถิ่น เช่น วิธีเรื่องราวที่มา ฤดูกาล คุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณทางยา เพื่อให้มีเอกลักษณ์ และมีความน่าสนใจ สอดคล้องกับ หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์ (2558) จากงานวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรให้ความสำคัญกับรายการอาหารพื้นเมืองโดยควรอธิบายถึงส่วนประกอบ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ และเน้นประเด็นไปที่อาหารพื้นเมืองเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ประยุกต์ด้วยผักพื้นบ้าน และสอดคล้องกับ จิระวัฒน์ อนุวิชชานนท์ และคณะ (2558) พบว่า ปัจจัยสู่ความสำเร็จของเมนูอาหารไทย ประยุกต์ใหม่ ประกอบด้วย การคงเอกลักษณ์และมาตรฐานของรสชาติแบบไทยในอาหารไทยประยุกต์ใหม่ ใช้ส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณทางยาและคุณค่าทางโภชนาการ หลักสำคัญจะต้องเน้นความเป็นไทย เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมนูอาหารไทยประยุกต์ใหม่ร่วมกับเมนูอาหารต่างชาติ ที่ได้รับความนิยม ดังนั้น ในการสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มให้กับ อาหารไทยประยุกต์ใหม่ จึงต้องพัฒนาโดยใช้หลักการบูรณาการ ระหว่างข้อดีเด่นที่เป็นอัตลักษณ์ของอาหารไทย (ความโดดเด่น/ความหลากหลายของเมนู คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลายของรสชาติ) ส่วนการออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่นเพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว วิถียกระดับต้องคำนึงถึงปริมาณของอาหารต่อที่ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟสำหรับผู้บริโภคจะต้องเหมาะสมกับมื้ออาหาร และรูปแบบการบริการ เช่น A la carte, Set menu, Buffet การเลือกใช้ภาชนะควรเลือกใช้ภาชนะที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น หรือสื่อถึงความเป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น และสะดวกต่อการใช้งาน การออกแบบและตกแต่งรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์จะต้องสื่อถึงวิถีของชาวพืชยา ความเป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของวัฒนธรรม ความเป็นท้องถิ่นพืชยา การเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบเพื่อการออกแบบรายการอาหารอย่างสร้างสรรค์ต้องคำนึงถึงหลักศิลป์และการจัดองค์ประกอบที่เหมาะสม ได้แก่ เส้น รูปร่าง ขนาด โดยการตัดหั่นแต่งมีลักษณะและขนาดที่สม่ำเสมอ ประณีต สวยงาม และสะดวกในการรับประทาน สอดคล้องกับ เปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2555) เรื่องการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นของพืชยา จังหวัดชลบุรี ที่พบว่า อาหารท้องถิ่นพืชยามีข้อดีหลายประการ ได้แก่ วัตถุดิบ ที่มีอยู่ในท้องถิ่นพืชยาสามารถหาได้บริเวณพื้นที่ใกล้เคียง วัตถุดิบมีลักษณะเฉพาะและมีความแปลกที่นำมาเป็นจุดเด่นในการพัฒนาได้ กระบวนการปรุง ใช้เทคนิคและเคล็ดลับต่างๆ ที่เป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของชาวเมืองพืชยา ซึ่งเกิดจากความรอบรู้ของคนโบราณในการประกอบอาหารแต่ละชนิดให้มีความอร่อย มีเคล็ดลับของอาหารแต่ละชนิดซึ่งเกิดจากจุดเด่นของส่วนผสมที่นำมาใช้ประกอบอาหาร ซึ่งจุดนี้สามารถนำมาเป็นจุดขายแก่นักท่องเที่ยวได้ รูปแบบการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น

การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ การพัฒนาอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวจำเป็นต้องคำนึงถึงการจัดตกแต่งที่สวยงามเพื่อให้เกิดความประทับใจแก่ผู้บริโภค อย่างไรก็ตามในการพัฒนามีการคำนึงถึงวิธีการจัดเสิร์ฟของอาหารแต่ละประเภทเรื่องอุณหภูมิและเวลาในการจัดเสิร์ฟเพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพและรสชาติอาหารที่ดีและยังสอดคล้องกับบรอนงค์ ทองมี (2558) จากงานวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารล้านนา: การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จากการศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาในการผลิตและพัฒนาอาหารล้านนา ได้ให้ข้อเสนอแนะไว้ว่าการนำกรอบเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาใช้กับอาหารล้านนาเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ประกอบด้วย ภูมิปัญญาท้องถิ่น เอกลักษณ์ของอาหารล้านนา เทคโนโลยีเหมาะสม มีเอกลักษณ์เฉพาะตน บริการที่มีคุณลักษณะเฉพาะตัว มีการออกแบบ เพิ่มคุณค่า เพิ่มมูลค่า สร้างงาน ความสามารถแข่งขัน และดีต่อสุขภาพ

3. รายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพัทธยา

1) ข้าวมันส้มตำ-ปลากระเบนฉีก ตั้งชื่อใหม่ว่า ข้าวมันกระเบนพรรษา นำมาออกแบบสร้างสรรค์เป็น 3 รูปแบบที่แตกต่างกัน

รูปแบบที่ 1 ข้าวมันที่มีกลิ่นหอมมันของกะทิสด เข้ากันดีกับส้มตำรสกลมกล่อม หวานอมเปรี้ยวจากมะขามอ่อน ช่วยตัดความเลี่ยน เสิร์ฟคู่กับปลากระเบนฉีกเนื้อหอม จัดรูปแบบจานแบบตะวันตกให้ความรู้สึกหรูหรา

รูปแบบที่ 2 ข้าวมันจัดมาเป็นคำ เน้นให้เห็นถึงวัตถุดิบอาหารแต่ละชนิด เสิร์ฟคู่กับปลากระเบนฉีก ผักแนมแกะสลักประณีตอย่างไทย ผสมผสานกับการจัดตกแต่งจานสไตล์ญี่ปุ่นทำให้รู้สึกดี รักสุขภาพ และสื่อถึงวิธีการรับประทาน

รูปแบบที่ 3 ข้าวมันจัดเสิร์ฟมาเป็นคำเน้นความสดใหม่ของปลากระเบน จัดวางมาบนใบชะพลูทอดกรอบ รับประทานแนมกับคู่ส้มตำสดเด็ดแท้แบบวิถีคนพื้นบ้าน ภาชนะตกแต่งใช้ครกตามวัฒนธรรมแบบไทยๆ จัดวางบนหิน ให้ความรู้สึกกลิ่นอายระหว่างไทยกับตะวันตกอย่างลงตัว

2) ปลาหมึกน้ำดำ นำมาสร้างสรรค์เป็น 2 รายการ

- ผัดไทยนิลภาพ (ผัดไทยปลาหมึกน้ำดำ) นำปลาหมึกน้ำดำประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นเพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย เลือกเมนูผัดไทยที่ได้รับความนิยมมาดัดแปลง ผสมผสานความเป็นตะวันตกโดยใช้เส้นหมึกดำซึ่งตอบโจทย์และเข้ากันได้เป็นอย่างดีกับปลาหมึกน้ำดำ พร้อมรสชาติที่ลงตัว ของซอสเปรี้ยว หวาน เค็ม มัน จากซอสหมึกดำที่เคี่ยวเป็นระยะเวลาานาน จนมาเป็นผัดไทยปลาหมึกน้ำดำที่มีรสชาติเฉพาะตัว ทำให้เอกลักษณ์เมนูคล้ายสปาเก็ตตี้เส้นดำของอิตาลี

- ข้าวผัดอัศวินรัตติกาล (ข้าวผัดปลาหมึกน้ำดำ) นำปลาหมึกน้ำดำประยุกต์เป็นอาหารจานโปรดของผู้บริโภคทุกวัย ประจักษ์จากข้าวหอมนิลผัดกับซอสหมึกน้ำดำสูตรพิเศษของท้องถิ่น กลิ่นหอมมันเสิร์ฟพร้อมปลาหมึกน้ำดำที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพัทลุงรับประทานคู่กับแตงกวาและต้นหอม ตกแต่งสไตล์เรียบง่าย ประณีตแบบไทยๆ

3) น้ำพริกไข่ปู นำมาออกแบบสร้างสรรค์เป็น 3 รายการ

- ข้าวแคบปซี (ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู) นำน้ำพริกไข่ปูมาประยุกต์เป็นอาหารจานเดียว ยอดนิยม ข้าวผัดหอมกรุ่นผัดกับน้ำพริกไข่ปูและเนื้อแน่นๆ เต็มๆ แนมมากู้กับน้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟคู่กับ ผักต้มและลาวกอย่างสวยงาม โรยหน้าด้วยเนือปู ทำให้รู้สึกคุ้มค่าที่จะลิ้มลอง

- เส้นนากปู (น้ำพริกไข่ปูคู่กับเส้นหมี่) น้ำพริกไข่ปูรสชาติจัดจ้านทานแนมกับ เส้นหมี่ให้บรรยากาศเหมือนทานอาหารเวียดนาม (เมี่ยงก้วยเตี่ยว)

- แคบปซี (น้ำพริกไข่ปู) น้ำพริกปูหอม มัน ด้วยไข่ปูเน้นๆ เนื้อเต็มคำ รสชาติเปรี้ยวหวานกลมกล่อมไม่เผ็ดมาก รับประทานคู่กับข้าวสวยหอมมะลิร้อนๆ เข้ากันดีอย่างบอกไม่ถูก ยิ่งเสิร์ฟคู่กับผักสดปลอดสารพิษใส่ตะกร้า สื่อถึงวัฒนธรรมและความเป็นอาหารสุขภาพ

4) แกงป่าปลาเห็ดโคน ประยุกต์เป็นเมนูต้มยำ ตั้งชื่อว่า ไวท์แซนด์ & เดอะจิ้งเกิล (ต้มยำ เนื้อปลาเห็ดโคนไร้ก้าง) เป็นการนำปลาเห็ดโคนสดใหม่จากทะเลไร้ก้างมาประยุกต์ใช้ในเมนูต้มยำที่ นักท่องเที่ยวคุ้นเคยเป็นอย่างดี ต้มยำน้ำใส รสกลมกล่อม เผ็ดเล็กน้อย หอมกลิ่นสมุนไพรพื้นบ้าน และสรรพคุณทางยา รับประทานสะดวก พร้อมรูปแบบการจัดเสิร์ฟในสไตล์ตะวันตกสะท้อนถึงไลฟ์สไตล์วัฒนธรรมการกินของเมืองพัทยาแบบสมัยใหม่

5) หอยนางรมสดกับเครื่องเคียง ตั้งชื่อว่า นารีลัลลา (หอยนางรมทรงเครื่อง) หอยนางรมสด ตัวโตเต็มคำ เมนูอาหารเรียกน้ำย่อยรสจัดจ้านด้วยน้ำจิ้มซีฟู้ดที่หอมกลิ่นมะนาวแท้ หรือจะเสิร์ฟ รับประทานกับน้ำพริกเผา โรยหน้าหอมเจียวกรอบทานคู่กับยอดกระถินเข้ากันอย่างดีอร่อยได้ใน คำเดียว ตกแต่งในในสไตล์ตะวันตกแต่ยังคงกลิ่นอายแบบไทยโดยใช้ภาชนะถ้วยตะไล

6) ห่อหมกปลาอินทรี นำมาออกแบบสร้างสรรค์เป็น 3 รายการ

- อัครวิสามสหาย (ห่อหมกปลาอินทรี, ห่อหมกกุ้งและห่อหมกไข่ปลาเรียวเซียว) เนื้อหมกนุ่มละมุนละลายได้ในปาก กลิ่นกะทิสดหอม มัน เพิ่มกลิ่นอายความเป็นพัทยาโดยใช้ภาชนะดินเผารูปเรือให้เข้ากับบรรยากาศและเพิ่มมูลค่า

- ปริศนาแห่งพัทยา (ห่อหมกรวมมิตรทะเล) เพิ่มมูลค่าของห่อหมกครั้งนี้โดยใส่เนื้อ ปลาอินทรีผสมกุ้งและไข่ปลาเรียวเซียว ได้หมกเนื้อนุ่ม หอมกลิ่นน้ำพริกแกงและกะทิสด ใส่ไข่ปลา เสิร์ฟมาบนเรือลำใหญ่สื่อถึงความ เป็นพัทยา

- สามสหายอร่อยได้ถ้วย (ห่อหมกปู ห่อหมกปลาอินทรี ห่อหมกกุ้ง) ห่อหมกรูปแบบ Shot รับประทานง่ายพอดีคำมี 3 รสชาติ กุ้งทานคู่กับใบยอ ปลาอินทรีทานคู่กับโหระพา และปูทานคู่กับยอดมะพร้าวอ่อน ทำให้เกิดเนื้อสัมผัสและรสชาติที่แตกต่างกัน ช่วยยกระดับและเพิ่มมูลค่า สามารถจัดในงานเลี้ยง

7) แกงส้มไข่ปลาเรียวเซียว นำมาออกแบบสร้างสรรค์เป็น 2 รายการ

- ทุโชนราดหน้า (ข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวหอมมะลิ ราดแกงส้มไข่ปลาเรียวเซียวและ ปลาอินทรีทอด) งานนี้เพิ่มมูลค่าด้วยข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่อุดมด้วยสารอาหารมากมายทานคู่กับแกงส้มไข่ ปลาเรียวเซียวรสชาติเปรี้ยว เค็ม กลมกล่อม ได้รสชาติพิเศษที่เป็นลักษณะเฉพาะไข่ปลาเรียวเซียว หนึบหนับมันอร่อยกับข้าวร้อนๆ

- พีระมิตแฝด (ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมมะลิ ทานคู่กับแกงส้มปลาเรียวเขียวและไข่ปลาเรียวเขียว) ข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวหอมมะลิอื่นๆ หอมกรุ่นทานคู่กับแกงส้มไข่ปลาเนื้อหนึบหนับมันๆ เสริฟมาในภาชนะดินเผา ให้ความรู้สึกถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น รสชาติน้ำแกงส้มเปรี้ยว เค็มกลมกล่อม หอมกลิ่นมะกรูด และสมุนไพร สื่อถึงความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

8) ทอดมันปลาอินทรีกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

- อินทรีแช่บ (ทอดมันปลาอินทรี+น้ำจิ้มซีฟู้ด) ทอดมันปลาอินทรีจัดเสิร์ฟในสไตล์ค็อกเทล รูปแบบพอดีคำมีไม้จิ้มในน้ำจิ้มซีฟู้ด ตกแต่งด้วยใบมะกรูดทอดให้ความรู้สึกถึงกลิ่นอายของสมุนไพรที่อยู่ในส่วนผสมและสื่อถึงประโยชน์ต่อสุขภาพ สะดวกต่อการรับประทาน สามารถใช้จัดงานเลี้ยงค็อกเทล อาหารทานเล่น อาหารเรียกน้ำย่อย พร้อมแก้มือด้วยการแนมกับผักทอด

- อินทรีน้อยในรังแม่ (ทอดมันปลาอินทรีเสิร์ฟกับเกี้ยวทอดคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด) ทอดมันปลาอินทรีเนื้อเหนียวหอม น้ำพริกแกงเสิร์ฟใส่ภาชนะเกี้ยวทอดกรอบรูปร่างเหมือนรังนกอินทรี ทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสแซ่บ แนมกับผักสด เป็นการปรับรูปลักษณะการตกแต่งให้ดูทันสมัย น่าสนใจ และสะดวกในการรับประทาน

9) แจงลอน

- ระเบิดปลา (แจงลอน) แจงลอนปลาร้อนๆ อย่างด้วยเตาถ่านเสิร์ฟพอดีคำกลิ่นหอม น้ำพริกแกงอบอลไปทั้งคำ การจัดตกแต่งเน้นให้ดูทันสมัย และรับประทานได้สะดวก เหมาะสำหรับงานเลี้ยง อาหารว่าง

- ปลาสามแซ่บ (แจงลอน) แจงลอนปลาอย่างด้วยเตาถ่านร้อนๆ กลิ่นควันอบอลไปทั่วคำ ควรเสิร์ฟขณะร้อนจะเพิ่มความหอมของน้ำพริกแกงหลายเท่าตัวอร่อยพอดีคำไม่ต้องแบ่ง การจัดตกแต่งยังคงไว้ตามรูปแบบเดิม เพียงแต่เพิ่มมูลค่าด้วยการจัดตกแต่งหัวจานด้วยผักแกะสลัก

10) ปลาปลากุแล

- เพื่อนทะเลล่องเรือน้อย (ปลาทะเล) เพิ่มมูลค่าของอาหารจานนี้โดยนำมาทำเป็นปลารวมมิตรทะเล กุ้ง ปลาหมึก ปลากุแล ลวกสะดุ้งน้ำร้อน น้ำปลารสเผ็ดซัดซัด จัดเสิร์ฟมาในถ้วยเกี้ยวกรอบที่มีสมุนไพรต่างๆ เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ และสะดวกในการรับประทาน

- Rock 'n Roll (สลัดโรลปลากุแล/ปลาเห็ดโคน) สลัดปลากุแล/ปลาเห็ดโคนลวกไร้ก้าง จัดเสิร์ฟคู่กับผักสลัดหลากหลาย พร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ดเผ็ดร้อนถึงใจ บรรเทาความจืดจางด้วยเส้นหมี่ลวกเส้นเหนียวนุ่ม เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ และสะดวกในการรับประทาน เน้นการตกแต่งสไตล์สมัยใหม่ นำวัตถุดิบปลาท้องถิ่นที่มีราคาไม่สูงมาประยุกต์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่นตามกระแสสุขภาพ

สอดคล้องกับแนวคิดของ สุภัตสร บำรุงวัต (2558) ได้กล่าวถึง ศิลปะกับอาหารหรืออาหารเชิงสร้างสรรค์ ไว้ว่า อาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ อาหารนอกจากสนองความต้องการทางกายของมนุษย์แล้ว อาหารยังสนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม ดังนั้นในการบริโภคอาหารผู้จัดอาหารจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์ตกแต่ง อาหาร เพื่อให้อาหารเป็นเครื่องจรรโลงใจ คำว่า “อาหาร” เป็นที่เข้าใจกันอยู่แล้ว สิ่งที่มนุษย์ทุกคนต้องการในชีวิตประจำวันก็คือการใช้บริโภคที่เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ทั้งนี้ยังทำให้เกิดความหลากหลายในต่างๆ วัฒนธรรมที่ได้มีอาหารนั้น

เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นของตนเอง แต่ในคำว่าศิลปะก็คือเป็นการสร้างสรรค์ จินตนาการให้ออกมาในรูปแบบที่สวยงามและน่าสนใจมากที่สุดทั้งนี้อาหารจึงจำเป็นที่จะต้องมีการปะเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยเพราะเป็นการนำความเป็นศิลปะออกมาเผยแพร่ให้อยู่ในรูปแบบลวดลายของอาหารหรืออยู่บนอาหารในแต่ละจาน โดยการกินอาหารก็ถือว่าเป็นศิลปะการกินอีกอย่างหนึ่งที่เราทุกคนสามารถสัมผัสได้ด้วยลิ้นของตนเองซึ่งไม่จำเป็นว่าจะต้องเป็นร้านในโรงแรม แต่ในปัจจุบันนี้เกือบทุกร้านที่มีระดับและมีราคาพอเหมาะสมก็ล้วนแต่ตกแต่งอาหารที่เกิดจากการสร้างสรรค์ฝีมือของผู้ที่เป็นเชฟหรือแม่ครัวรวมถึงใครๆ ก็สามารถตกแต่งอาหารให้เป็นศิลปะได้เช่นเดียวกัน ซึ่งศิลปะบนอาหารนั้นถือว่าเป็นสิ่งที่พบเห็นได้ทั่วไปตามร้านอาหารเพราะในปัจจุบันนี้ศิลปะบนอาหารถือว่าเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่อยู่บนจาน เพราะถ้าหากว่าไม่มีการตกแต่งก็อาจจะทำให้อาหารนั้นดูจืดชืด ไม่น่ารับประทาน โดยในทางตรงกันข้ามกับอาหารที่มีการตกแต่งก็จะดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น แม้ว่าจะเป็นเพียงการประดับไว้หรือรับประทานได้ก็ตาม และไม่ใช่ว่าทำเป็นหรือทำออกมาเรื่อยๆ แต่ยังเห็นถึงความต้องการของเชฟที่ต้องการสื่องานออกมาผ่านทางอาหาร ทั้งนี้ก็แล้วแต่มุมมองของคน เนื่องจากว่าอาหารไม่ว่าจะอยู่ในรูปแบบไหนก็สามารถรับประทานได้เช่นกัน ซึ่งสอดคล้องกับ แนวคิดการออกแบบตกแต่งอาหาร ของ ปรณัต นัจนฤตย์ (2553) การออกแบบตกแต่งอาหาร คือ การสร้างสรรค์และพัฒนาารูปแบบของอาหารต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์ประกอบ ภาชนะและการจัดวาง เพื่อการถ่ายภาพเชิงพาณิชย์ การถ่ายทำวิดีโอทัศน์ การจัดงานเลี้ยง ฯลฯ งานของการออกแบบตกแต่งอาหารนั้นมีความครอบคลุมระหว่าง ศิลปะ การออกแบบ และอาหาร โดยต้องมีการจัดเตรียมวัตถุดิบวัสดุและอุปกรณ์ทำอาหาร นักออกแบบอาหารต้องคำนึงถึงวัตถุดิบและวัสดุต่างๆ ที่มีสี สัน รูปทรง และรสชาติที่จะมาประกอบเป็นอาหาร รวมถึงการปรับเปลี่ยนรูปร่าง รูปทรงและสีสันเดิมของวัตถุดิบให้เกิดความแปลกใหม่น่าสนใจก่อนนำไปปรุง นอกจากนี้ต้องคำนึงถึงภาชนะต่างๆ ที่จะใช้ การประกอบและตกแต่งอาหาร ขั้นตอนหรือขอบข่ายงานนี้เป็นส่วนสำคัญการประกอบอาหารรับประทาน หรืองานเลี้ยงนั้น ย่อมแตกต่างจากการประกอบอาหารเพื่อการถ่ายภาพเพราะมีองค์ประกอบทางศิลปะและรสชาติที่แตกต่างๆ กัน เป็นองค์ประกอบที่นักออกแบบตกแต่งอาหารจะต้องคิดและคำนึงถึงองค์ประกอบต่างๆ และอาหารที่จะนำไปใช้ในกิจการต่างๆ นอกจากนี้การพัฒนาการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับอาหารท้องถิ่นพหุชาติ ยังสอดคล้องกับแนวคิดเรื่อง พื้นฐานการจัดงาน ของ สุภัสสร บำรุงวัด (2558) โดยต้องมีเทคนิคและวิธีการเพื่อให้อาหารในแต่ละจานออกมาให้สวยงามและคนทานพึงพอใจมากที่สุด การจัดงานจึงเป็นงานศิลปะอีกอย่างหนึ่งที่ต้องอยู่บนอาหารในแต่ละจานองค์ประกอบพื้นฐานของการจัดงาน 5 ข้อ คือ 1) สร้างโครงร่าง เริ่มต้นที่การวาดรูปและสเกตช์เพื่อให้เห็นภาพงานอาหารที่ต้องการ ค้นหาแรงบันดาลใจจากรูปภาพในการจัดการทำภาพในความคิดออกมา 2) เรียบง่ายเข้าใจ เลือกส่วนผสมขึ้นมา 1 อย่างที่ต้องการเน้นและใช้พื้นที่ว่างเพื่อทำให้การแสดงอาหารดูเรียบง่าย ความระเกะระกะจะเบนความสนใจของผู้บริโภคออกจากองค์ประกอบหลักของอาหาร และอาจทำให้ผู้บริโภคสับสนว่าจะให้ความสนใจกับอะไรอีกด้วย 3) สร้างสมดุลบนจาน เล่นสี รูปทรงและเนื้อพื้นผิวเพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคจะไม่รู้สึกว่ามีปริมาณเกินไป การจัดแสดงอาหารไม่ควรกลบรสชาติและประโยชน์ของอาหารนั้น 4) ใช้ขนาดสัดส่วนที่ถูกต้อง ทำให้แน่ใจว่าส่วนผสมมีปริมาณที่ถูกต้องและตัวงานช่วยเติมเต็มให้อาหาร สมบูรณ์โดยมีขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป ใช้สัดส่วนโปรตีน คาร์โบไฮเดรตและผักที่ถูกต้องเพื่อสร้างสรรค์อาหารที่ได้สมดุลตามโภชนาการ 5) เน้นส่วนผสมหลัก ทำให้แน่ใจว่าส่วนผสมหลักมีความโดดเด่นออกมาและให้ความสำคัญกับ “ตัวสนับสนุน” อื่นๆ อย่างเท่าเทียมกัน ตัวสนับสนุนนี้หมายถึง

องค์ประกอบอื่นๆ บนจานเช่น ของตกแต่งจาน ซอสและแม้กระทั่งตัวจานเอง ปัจจัยอื่นๆ ในการจัดจาน ได้แก่ ส่วนผสมที่ออกมาจากพิมพ์เดียวกัน ส่วนผสมที่ตัดหรือแกะสลักด้วยความชำนาญสามารถเพิ่มเสน่ห์ทางสายตาให้แก่อาหารได้ หันสไลซ์ชิ้นเนื้อไม่มีกระดูกแนวเฉียงเพื่อแสดงคุณภาพของเนื้อและการทำอาหารที่ดี อาหารที่แกะสลักยังช่วยสร้างความสูงและโครงสร้างและทำให้จานดูสะอาดเรียบร้อย ซอสช่วยสร้างลักษณะเฉพาะในรูปของจุดต่างๆ บนด้านข้างของจาน หรือทำให้เป็นเอกลักษณ์บนด้านใดด้านหนึ่งของจาน เมื่อเทซอส ให้เทเบาๆ หรือทำให้ซอสเป็นละอองบนจานจะทำให้เห็นอาหารหรือได้อาหารก็ได้ ส่วนของตกแต่งจานจะทำหน้าที่เป็นตัวเน้นเพื่อเพิ่มความมีชีวิตชีวาหรือเน้นสีส้มของอาหารจานหลัก มีไว้เพื่อเพิ่มและให้เข้ากับรสชาติของอาหารจานนั้น ไม่ใช่กลบ แนวทางในการใช้ของตกแต่งจานมีดังต่อ

หลีกเลี่ยงการกอสุมของตกแต่งจานตรงมุมจานเพียงมุมเดียว สร้างสีสันและรูปทรงที่ฉูดฉาดโดยจัดของตกแต่งจานรอบๆ อาหารจานหลัก ของตกแต่งควรเป็นสิ่งที่ทานได้เสมอ ดังนั้นจึงควรหลีกเลี่ยงการใช้ดอกไม้ซีฟรังก์ เลมอนทวิสต์ แห่งอบเชย หรือสมุนไพรดิบของตกแต่งควรจัดลงจานอย่างรวดเร็วเพื่อให้เสิร์ฟอาหารถึงโต๊ะได้ในขณะที่ยังอุ่นอยู่ นอกจากนี้ผลการวิจัยก็ทดลองยังสอดคล้องกับแนวคิดเรื่ององค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร ของ สุภัสสร บำรุงวัด (2558) ประกอบด้วย 1) ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion) ในการจัดอาหาร ขนาดและสัดส่วนนำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารในภาชนะ หากภาชนะมีขนาดเล็ก อาหารในจานควรมีปริมาณที่พอดี ไม่มากจนล้นหรือเลอะออกมานอกภาชนะ เพราะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน ในการจัดอาหารบนโต๊ะ หากโต๊ะมีขนาดเล็กภาชนะที่ใช้ควรมีสัดส่วนที่พอเหมาะไม่ใหญ่จนแน่นโต๊ะ หรือเล็กจนตัดอาหารไม่ถนัด 2) ความกลมกลืน (Harmony) ความกลมกลืนในการจัดอาหารจะเกี่ยวข้องกับอาหารและภาชนะอาหารควรเหมาะสมและกลมกลืนกับภาชนะอาหารประเภททอดควรใส่ในจาน หรืออาหารประเภทน้ำควรใส่ในชาม นอกจากนี้ผลไม้ควรใส่ตะกร้าหรือถาดไม้จะเหมาะสมกว่าใส่ในถาดโลหะ อาหารบางประเภทควรคำนึงถึงความกลมกลืนของภาชนะเช่นกัน เช่น อาหารภาคเหนืออาจเสิร์ฟในขันตอก หรืออาหารภาคกลาง เสิร์ฟในจานที่ดูสวยงาม สะอาด หรือมีขอบเป็นลวดลายไทย เป็นต้น 3) การตัดกัน (Contrast) ศิลปะ ในการตัดกันของการจัดอาหาร ทำได้โดยการตัดกันระหว่างการตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดอาหาร สีของอาหารหรือการตกแต่งอาหาร แต่ในการตัดกันไม่ควรตัดกันในปริมาณที่มาก เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ ในปัจจุบันการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารนิยมจัดดอกไม้ให้สูงเกินมาตรฐานการจัด เพื่อสร้างความสนใจและความโดดเด่นของบรรยากาศ แต่ในการจัดควรระมัดระวัง เพราะจะทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้ ส่วนสีของอาหารหรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมของความสวยงาม 4) เอกภาพ (Unity) เอกภาพในการจัดอาหาร ทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร เช่น การจัดจาน ซ้อนส้อม หรือชุดอาหารเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ได้อย่างสะดวกและเหมาะสมกับอาหารที่จัดนั้นๆ ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะไม่แผ่กระจายยากต่อการรับประทาน หรือเครื่องปรุงต่างๆ ควรอยู่ด้วยกันกับอาหารที่เสิร์ฟนั้นๆ 5) การซ้ำ (Repetition) การซ้ำเป็นการทำในลักษณะเดิม เช่น การตกแต่งของจานด้วยลักษณะซ้ำกันแบบเดิมอย่างมีจังหวะ ได้แก่ การวางแต่งกวาเรียงรอบขอบจาน เพื่อเน้นการจัดอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น 6) จังหวะ (Rhythm) การจัดจังหวะในการตกแต่งอาหาร ทำได้หลายประการ ทั้งการจัดจังหวะของอาหารบนโต๊ะ การตกแต่ง หรือจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ เช่น การวางแต่งกวาสลับกับมะเขือเทศเรียงรอบขอบจาน หรือการจัดตกแต่งบริเวณโต๊ะอาหารด้วยสิ่งตกแต่งต่างๆ อย่างมีจังหวะ เช่น แจกัน

ดอกไม้ หรือเชิงเทียน เป็นต้น 7) การเน้น (Emphasis) ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารให้หน้าสนใจอยู่ที่การเน้น หากต้องการให้อาหารที่จัดนำเสนอใจ เป็นศิลปะที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ การเน้นสามารถทำได้ทั้งการตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร การเน้นยังเกี่ยวข้องกับสีสรรของอาหาร การตกแต่งอาหาร เช่น การแกะสลักผัก ผลไม้ หรือการจัดบรรยากาศด้วยการจัดดอกไม้ ล้วนแล้วแต่เกิดจากการเน้นทั้งสิ้น 8) ความสมดุล (Balance) การจัดอาหารในงานควรคำนึงถึงความสมดุลเช่นกันเพราะความสมดุลจะทำให้อาหารในงานดูเหมาะสม ความสมดุลจะช่วยให้พื้นที่จัดมีน้ำหนักในการจัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ทำให้ง่ายต่อการใช้สอยและงดงามต่อการมองเห็น 9) สี (Color) การใช้สีตกแต่งอาหารเป็นเรื่องง่ายกว่าการใช้สีตกแต่งในเรื่องอื่น เพราะอาหารในแต่ละอย่างจะมีสีสรรในตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารไทย การใช้สีตกแต่งอาหารเพียงเพื่อต้องการให้อาหารเกิดความน่ารับประทาน และสร้างจุดเด่นของอาหาร ดังนั้นการใช้สีตกแต่งอาหาร จึงควรใช้สีจากธรรมชาติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงหรือสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน หรือสีเหลืองจากฟักทองหรือขมิ้น เป็นต้น ถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสอร่อยเพียงใดแต่หากขาดการปรุงแต่งด้วยสีสรรอาหารนั้น อาจขาดความสนใจได้เช่นกัน

3. กลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพญา

แนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพญาได้จากการสังเคราะห์ผลวิจัยแบบผสมผสาน ซึ่งได้อภิปรายผลในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยกึ่งทดลองแล้วข้างต้น ผลการประเมิน จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค (SWOT) และแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพญา มีดังนี้

1.1 ผลการวิเคราะห์ SWOT ในมิติของ “อาหารท้องถิ่นพญา” จากการสนทนากลุ่ม ดังนี้

ปัจจัยภายใน: บุคลากร วัตถุดิบ/เครื่องปรุง สูตรอาหาร กรรมวิธีและเทคนิคการปรุงรสชาติ การตกแต่งจาน การนำเสนอ การบริการ สถานที่	
จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weak)
ด้านบุคลากร 1. เมืองพญามีทรัพยากรบุคคลที่เป็นปราชญ์ชาวบ้าน และมีความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น	1. คนที่มีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นที่เก่งและชำนาญ มีจำนวนน้อย และไม่มีการถ่ายทอดให้ลูกหลาน หรือสอนแล้วแต่ลูกหลานไม่

ปัจจัยภายใน: บุคลากร วัตถุดิบ/เครื่องปรุง สูตรอาหาร กรรมวิธีและเทคนิคการปรุง รสชาติ การตกแต่งจาน การนำเสนอ การบริการ สถานที่	
<p>ด้านวัตถุดิบ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. พืช/ผักพื้นเมืองมีหลากหลายชนิด 2. พืชอายุใกล้แหล่งวัตถุดิบจึงมีอาหารทะเลที่มีความสดและใหม่ 3. เครื่องเทศและสมุนไพรที่นำมาใช้ปรุงอาหารท้องถิ่นมีสรรพคุณทางยา 4. วัตถุดิบมีราคาไม่สูง จึงมีต้นทุนการผลิตต่ำ ทำให้อาหารท้องถิ่นราคาถูกกว่าอาหารอื่น ๆ <p>ด้านสูตร/ตำรับ กรรมวิธี เทคนิคการประกอบอาหาร และลักษณะอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิธีการปรุงอาหารเป็นลักษณะเฉพาะท้องถิ่น 2. เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่เป็นภูมิปัญญาเฉพาะท้องถิ่น 3. สูตรรายการอาหารท้องถิ่นหลายประเภท/หลายชนิดสามารถนำมาทำเป็นอาหารจานเดียว และจัดเป็นแบบสำรับได้ 4. อาหารท้องถิ่นที่ได้มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน 5. อาหารท้องถิ่นพืชมามีรสชาติดี และรสชาติปรับได้ตามความชอบของผู้บริโภค 6. อาหารท้องถิ่นที่ได้มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีเนื้อสัมผัสดี และสีสวยงามน่ารับประทาน 7. อาหารท้องถิ่นแสดงถึงอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ในเทศกาล งานประเพณีต่างๆ ของท้องถิ่น 8. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารหลัก สามมือของผู้บริโภคในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวชาวไทย 9. ต้นทุนการผลิตต่ำ ทำให้อาหารท้องถิ่นราคาถูกกว่าอาหารอื่นๆ 	<p>จุดอ่อน (Weak)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. คนที่มีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นที่เก่งและชำนาญ มีจำนวนน้อย และไม่มีการถ่ายทอดให้ลูกหลาน หรือสอนแล้วแต่ลูกหลานไม่เรียนรู้ 2. แม่ครัว/พ่อครัว ไม่มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นที่ถูกต้อง ทำให้อาหารมีรสชาติเปลี่ยนไป <ol style="list-style-type: none"> 1. วัตถุดิบอาหารทะเลบางอย่างหายาก ขาดแคลนในบางฤดูกาล 2. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารยังไม่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล 3. วัตถุดิบไม่มีการควบคุมความสะอาด และรับรองความปลอดภัย 4. อาหารท้องถิ่นบางอย่างสีส้มไม่น่ารับประทาน ไม่สะอาดปลอดภัย 5. การกักตุนวัตถุดิบของพ่อค้า ทำให้มีราคาแพง และวัตถุดิบไม่สด 6. วิธีการปรุงอาหารท้องถิ่นบางอย่างยุ่งยาก มีหลายขั้นตอน 7. เทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่นไม่ได้รับการถ่ายทอด ทำให้อาหารท้องถิ่นบางอย่างกำลังสูญหาย/หายไป คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก/ไม่รับประทาน 8. สูตร เคล็ดลับ/เทคนิคการปรุงอาหารท้องถิ่น ไม่มีการจัดเก็บข้อมูล 9. สูตรการปรุงอาหารไม่แน่นอน เปลี่ยนแปลงตามความชอบของผู้ปรุง 10. อาหารท้องถิ่นบางอย่าง มีวิธีรับประทานยุ่งยาก และไม่สะดวก 11. อาหารท้องถิ่นบางอย่างมีรสชาติเผ็ดร้อน และกลิ่นแรง

ปัจจัยภายนอก: สภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม นักท่องเที่ยว พฤติกรรมการบริโภค อาหาร คู่แข่งทางธุรกิจร้านอาหาร เครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ฯ	
โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threat)
<p>นักท่องเที่ยวและพฤติกรรมการบริโภค</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แนวโน้มการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น 2. จำนวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาพักยามี่แนวโน้มเพิ่มมากขึ้นทุกปี <p>ด้านสภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และอื่นๆ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ภาครัฐมีนโยบายส่งเสริม สนับสนุนการอนุรักษ์ ประเพณี และวัฒนธรรมไทย รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. อาหารไทยมีชื่อเสียงในระดับโลก เป็นโอกาสดีของนักท่องเที่ยวที่สนใจจะได้รับประทานอาหารท้องถิ่น 3. คุณค่าของอาหารท้องถิ่นถือว่าเป็นความคุ้มค่าในการบริโภค 4. ราคาอาหารท้องถิ่นมีราคาไม่สูงเมื่อเทียบกับอาหารอื่นๆ 5. การจัดแข่งขันการทำอาหารไทย และอาหารท้องถิ่นในเทศกาลต่าง ๆ เป็นประจำ 6. การประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจที่เกี่ยวข้องเนืองมากขึ้น อาทิ โรงแรม ที่พัก และร้านอาหาร 7. การจัดเลี้ยงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นในการประชุม และงานพิธีต่างๆ หลากหลายรูปแบบได้รับความนิยมมากขึ้น 8. การสาธิตการทำอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นผ่านสื่อออนไลน์ 10. การโฆษณาแนะนำรายการอาหาร และรับรองความอร่อยจากนักชิม/ผู้เชี่ยวชาญ อาทิ เชลชวนชิม หมึกแดง เป็นต้น 	<ol style="list-style-type: none"> 1. นักท่องเที่ยวไม่รู้จักอาหารท้องถิ่น ไม่กล้ารับประทาน 2. ชาวต่างชาติไม่นิยมรับประทานพืชผัก/วัตถุดิบบางอย่าง เช่น ชาวจีนและชาวเกาหลีไม่กินผักชี 3. ชาวต่างชาติไม่นิยมรับประทานปลาที่ไม่ได้แล้งแกงออกก่อน <ol style="list-style-type: none"> 1. สภาพสังคมปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปรวดเร็วมาก วิถีชีวิตในชุมชนเมืองเป็นแบบเร่งรีบ ส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารเปลี่ยนไป 2. ปัจจุบันพัทยาเป็นเมืองที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารต่างชาติมีมากขึ้น 3. การประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวไม่มีเรื่องราวของอาหารท้องถิ่นให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวรับรู้ 4. หน่วยงาน/สถานประกอบการที่ให้การสนับสนุนเรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นระบบยังไม่มี 5. พื้นที่แหล่งเพาะปลูกพืชท้องถิ่นลดลง 6. ราคาวัตถุดิบ อาหารทะเล และเครื่องปรุงแพงขึ้น ทำให้ต้นทุนการผลิตอาหารสูงขึ้น 7. สภาพสิ่งแวดล้อมทางทะเล ธรรมชาติเปลี่ยนไป ทำให้อาหารทะเลมีปริมาณลดลง

ในส่วนนี้เป็นการอภิปรายผลจากการวิเคราะห์ SWOT ดังนี้

ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในชุมชนและปัจจัยภายนอกในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา พบว่า ปัจจัยภายในของเมืองพัทยามีจุดแข็งในฐานะที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับนานาชาติ มีศักยภาพพร้อมในหลายๆ ด้าน อาทิ สถานที่/ท่าเลที่ตั้ง แหล่งวัตถุดิบทรัพยากร/สิ่งแวดล้อม รายการอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย มีปราชญ์ชาวบ้าน/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มีชุมชนที่เข้มแข็ง และมีการบริหารจัดการท้องถิ่นที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งจุดแข็งดังกล่าวนี้สอดคล้องกับผลศึกษาของแสงเดือน รตินธร (2557) ในเรื่อง ปัจจัยผลักดันและปัจจัยดึงดูดที่มีผลต่อนักท่องเที่ยวชาวจีนในการตัดสินใจเลือกมาท่องเที่ยวในประเทศไทย สรุปได้ว่า ปัจจัยดึงดูดที่มีอิทธิพลต่อนักท่องเที่ยวชาวจีนในการเลือกมาท่องเที่ยวในประเทศไทย คือ อาหารไทย วัฒนธรรมไทย ความงามของธรรมชาติ ทะเลและชายหาดที่สวยงาม และความพร้อมของข้อมูลการท่องเที่ยวตามลำดับ นอกจากนี้ ยังมีข้อเสนอแนะจากผลการวิจัยของ Karim (2006 อ้างถึงใน อภินันท์ บุญนาค, 2558) เรื่อง การท่องเที่ยวการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของอาหารและแหล่งข้อมูลการท่องเที่ยว พบว่า ลักษณะรูปแบบของการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวประกอบด้วย 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ ภาพลักษณ์ของอาหารและภาพลักษณ์บรรยากาศ สภาพแวดล้อมของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญทางด้านผลิตภัณฑ์ ประกอบกับสถานการณ์ด้านการท่องเที่ยวของเมืองพัทยามีนักท่องเที่ยวชาวจีนเพิ่มมากขึ้น จึงเป็นโอกาสที่ดีที่จะใช้กลยุทธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อยกระดับคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น

สำหรับจุดอ่อน พบว่าเมืองพัทยาไม่มีกระบวนการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ คนที่มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นที่แท้จริงมีน้อย ไม่มีฐานข้อมูลด้านอาหารท้องถิ่น วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้คนท้องถิ่นไม่เห็นความสำคัญในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น คนรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นและผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร รวมถึงผู้ให้บริการขาดความรู้และทักษะด้านอาหารท้องถิ่นที่แท้จริง ในการนี้ ผู้บริหารท้องถิ่นควรดำเนินการปรับโครงสร้างองค์กร ให้มีหน่วยงาน/ทีมงานที่รับผิดชอบ สร้างกระบวนการในการจัดการความรู้ให้เป็นระบบและจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ส่งเสริมให้มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจ ดังที่วิจารณ์ พานิช (2549) ได้อธิบายเกี่ยวกับวิธีการจัดการความรู้ในองค์กรตามแนวทางของ Nonaka & Takeuchi ด้านวัตถุดิบอาหารทะเลบางอย่งหายาก ขาดแคลนในบางฤดูกาล ยังไม่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล และไม่มีการควบคุมความสะอาดและรับรองความปลอดภัย สอดคล้องกับอรอนงค์ ทองมี (2558) นำเสนอบทความวิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารล้านนา: การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จากการศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาในการผลิตและพัฒนาอาหารล้านนา สภาพปัญหาของอาหารล้านนาและแนวทางการแก้ปัญหา พบว่า ด้านบุคลากรยังขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขลักษณะ การแก้ปัญหาคือ ในส่วนภาครัฐ ควรจัดสรรเจ้าหน้าที่ดูแลโครงการอย่างชัดเจน เช่น การให้คำปรึกษา การจัดอบรมต่างๆ เพื่อเพิ่มทักษะความรู้ให้กับบุคลากรด้านเครื่องมือและเทคโนโลยี ขาดเครื่องมือและเทคโนโลยีที่ทันสมัยเพราะขาดงบประมาณ

ปัจจัยภายนอก พบว่าสิ่งที่เป็นโอกาสที่ดีของเมืองพัทยาคือการมีนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาตินานาชาติจำนวนมาก นักท่องเที่ยวมีกำลังซื้อสูงและมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ภาครัฐมี

นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง และให้การสนับสนุนในเรื่องอาหารท้องถิ่น ในภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ผู้บริโภคต้องการความคุ้มค่า รวมถึงกระแสความนิยมเรื่องอาหารสุขภาพ อาหารที่มีเครื่องปรุงด้วยพืชสมุนไพร ถือเป็นโอกาสที่ดีของอาหารท้องถิ่น ในการนี้ เมืองพัทยาได้เตรียมแผนยุทธศาสตร์ไว้รองรับการท่องเที่ยวในปี 2559 เพื่อให้ประเทศไทยเกิดเป็นศูนย์กลางแห่งการท่องเที่ยว (สำนักส่งเสริมการท่องเที่ยว, 2559) ส่วนอุปสรรคในเรื่องนี้ พบว่าสถานการณ์ทางธรรมชาติ เศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป พัทยาที่มีจำนวนประชากรเพิ่มขึ้น วัตถุดิบ อาหารทะเลลดลง มีประชากรแฝงเข้ามาทำธุรกิจทางด้านอาหารเป็นคู่แข่งที่มีเงินทุนมากกว่า ทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นซึ่งส่วนใหญ่มีขนาดเล็กไม่สามารถแข่งขันได้ และขาดการสนับสนุนจากภาครัฐ เอกชน และเครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้องให้คนในชุมชนประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น ซึ่งแนวทางที่จะแก้ไขปัญหาเหล่านี้เมืองพัทยาคควรหามาตรการในการควบคุมราคาสินค้า อาหารและวัตถุดิบ ให้การช่วยเหลือเรื่องแหล่งเงินทุน และเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/โครงการต่างๆ เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการร้านอาหารรายย่อย

1.2 การนำเสนอกลยุทธ์ในการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา

ผลการสังเคราะห์ข้อมูลจากโครงการวิจัยย่อย การวิเคราะห์ SWOT และผลการพิจารณาแนวทางในการดำเนินงานที่เหมาะสมและเป็นไปได้จากการสนทนากลุ่ม มีกลยุทธ์ย่อย 6 กลยุทธ์ ดังนี้

1) ควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. จัดโครงการ/กิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ (ผู้บริหารเมืองพัทยา) ชุมชน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว เชฟ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมการควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา

2. ประกาศเกียรติคุณ/ให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน

3. ประชาสัมพันธ์แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นพัทยา

2) คัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. จัดโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัวเพื่อให้มีความรู้และทักษะในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ

2. จัดโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัวเพื่อให้มีความรู้และทักษะการออกแบบตกแต่งอาหาร/การจัดจาน การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันอาหารท้องถิ่นพัทยาให้นำรับประทาน

3. สร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และกลุ่มเกษตรกรและชาวประมงพื้นบ้าน เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารท้องถิ่นแบบครบวงจร

3) ยกระดับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. ขอความร่วมมือจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร และโรงแรมในเมืองพัทยาตามมาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้ประทับใจและรู้สึกว่าการรับประทานอาหารท้องถิ่นพัทยาที่ใดๆ ก็ได้รสชาติดั้งเดิมเหมือนกันทุกที่”

2. นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในมาตรฐานที่มีรสชาติอร่อยไม่เปลี่ยนไปจากเดิม มีความสวยงาม แปลกใหม่ นำรับประทาน สำหรับงานเลี้ยงรับรองแขกของเมืองพัทยา ในงานประชุม หรืองานเลี้ยงอื่นๆ

3. เผยแพร่มาตรฐานอาหารท้องถิ่นพัทยาให้เป็นที่ยอมรับแก่คนทั่วไปโดยผ่านเว็บไซต์และสื่อออนไลน์ต่างๆ

4) ใช้เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. ในการจัดทำมาตรฐานอาหารท้องถิ่นพัทยา ควรมีคำอธิบายวิธีการปรุงเคล็ดลับ และเทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่นของเมืองพัทยา

2. จัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ในด้านอาหารท้องถิ่นควรมีเรื่อง เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น โดยจัดประเภทเทคนิคต่างๆ อาทิ เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพรุน ฯลฯ เทคนิคการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เป็นต้น

3. ในการสาธิต หรือปรุงอาหารท้องถิ่นพัทยาคควรใช้เทคนิควิธีประกอบอาหารแบบต้นตำรับเดิม

4. จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้สำหรับเรื่องเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่นพัทยา ระหว่างครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชน ผู้ประกอบการ พ่อครัว/ แม่ครัว ผู้สนใจทั่วไปและนักท่องเที่ยว

5) ออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1) คัดเลือกรายการท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมในมาตรฐานในทุกประเภท อาทิ อาหารจานเดียว อาหารชุดสำหรับ และบุฟเฟ่ต์ ให้ผู้เชี่ยวชาญ ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมกันออกแบบรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาในเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้เป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา

2) ขอความร่วมมือจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร โรงแรมต่างๆ ในเมืองพัทยานำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาในเชิงสร้างสรรค์ที่เป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น

3) ใช้ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น โดยมีการออกแบบ จัดตกแต่งจาน และ/หรือภาชนะที่ใช้ให้มีลักษณะเฉพาะ สะท้อนความเป็นเมืองพัทยา สวยงาม และเหมาะสมกับรายการอาหารประเภทต่างๆ

6) จัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1) จัดสถานที่เป็นศูนย์สาธิต/แสดงผลผลิตจากอาหารท้องถิ่นของชุมชน เปิดโอกาสให้ชุมชน ร้านอาหาร/ภัตตาคาร และโรงแรมได้สาธิตการทำอาหารท้องถิ่นพัทยามาจากตำรับมาตรฐานและการทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

2) จัดโครงการ/ กิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างเชฟ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น/ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ผู้ประกอบการ พ่อครัว/ แม่ครัว เพื่อส่งเสริมการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวในเทศกาลต่างๆ ของเมืองพัทยาอย่างต่อเนื่อง

3) จัดกิจกรรมแข่งขันการทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในระดับต่างๆ อาทิ ระดับนักเรียน/นักศึกษา ระดับชุมชน และระดับเชฟนานาชาติ เป็นต้น

4) ขอความร่วมมือจากบริษัทท่องเที่ยวและไกด์จัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นที่น่ารับประทานให้นักท่องเที่ยวได้ชิมและชิมอาหารท้องถิ่นพัทยา โดยผ่านเส้นทางชุมชนต่างๆ และศูนย์สาธิต/แสดงผลผลิตจากอาหารท้องถิ่น

5) จัดทำแผนที่เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นพัทยา พร้อมปฏิทินเทศกาลสำคัญๆ ที่นักท่องเที่ยวไม่ควรพลาดโอกาสที่จะได้รับประทานอาหารท้องถิ่นเลิศรสในบรรยากาศดั้งเดิมของชุมชนเมืองพัทยา

สอดคล้องกับแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ในผลวิจัยของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรัชชพงศ์ วงศาโรจน์ (2558) ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรร่วมมือกันในการสนับสนุนส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารพื้นเมืองให้เป็นร้านอาหารปลอดภัย ได้มาตรฐาน โดยการจัดทำตัวชี้วัดเพื่อประเมินร้านอาหารพื้นเมืองและให้การรับรอง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือแก่นักท่องเที่ยว และด้านการประชาสัมพันธ์และการตลาด กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยว หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรร่วมมือกันจัดกิจกรรมและเส้นทางการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง ควรส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดน่านให้นักท่องเที่ยวรู้จักอาหารพื้นเมืองมากขึ้น เช่น การจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารพื้นบ้าน การนำอาหารพื้นเมืองมาจำหน่ายในถนนคนเดิน เป็นต้น รวมไปถึงการจัดการประกวดอาหารพื้นเมือง การจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมือง เพื่อเป็นแรงกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารพื้นเมือง ควรดำเนินการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และเครือข่ายสังคมออนไลน์เป็นเครื่องมือในการสื่อสารและสร้างเครือข่ายระหว่างนักท่องเที่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว เพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงการประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

จากผลการวิจัยที่ได้มีข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ ดังนี้

- 1) ผู้บริหารท้องถิ่นควรกำหนดนโยบายให้มีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ตามแนวทางที่นำเสนอ
- 2) ผู้บริหารท้องถิ่นและผู้นำชุมชนควรส่งเสริมให้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้านอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยายเป็นระบบ
- 3) ผู้บริหารท้องถิ่นใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายในการพัฒนาชุมชนโดยประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- 4) ควรมีการจัดโครงการ/กิจกรรมต่างๆ ในการยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองพัทยอย่างต่อเนื่อง
- 5) ควรส่งเสริมให้มีพัฒนาแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่น เพื่อเอื้ออำนวยให้ผู้ประกอบการและชุมชนสามารถเข้าถึงข้อมูล และนำไปใช้ประโยชน์ได้สะดวกรวดเร็ว
- 6) ผู้บริหารท้องถิ่นและผู้นำชุมชนควรสร้างเครือข่ายการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โรงแรม/ที่พัก การท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุน/ผลักดันให้อาหารท้องถิ่นพัทยาเชิงสร้างสรรค์เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ
- 7) ควรมีการประชาสัมพันธ์เรื่องราวความเป็นมาและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นพัทยาให้นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคทั่วไปได้รับรู้
- 8) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์อื่นๆ เพื่อพัฒนาชุมชนและผู้ประกอบการ
- 9) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาและวัฒนธรรมสามารถประยุกต์ใช้อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเรียนรู้ของคนรุ่นใหม่
- 10) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและบุคคลทั่วไปสามารถประยุกต์ใช้แนวคิดของอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาตนเอง
- 11) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร กลุ่มอาชีพ และเครือข่ายสามารถใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับเรื่องอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ร่วมกับครุภูมิปัญญาท้องถิ่นและนักวิชาการเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน
- 12) แหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ รวมถึงทุกชุมชนในประเทศไทย สามารถประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ได้ทุกท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

จากผลการวิจัยที่ได้มีข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

- 1) ควรมีการขยายขอบเขตการวิจัยเพื่อพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพื้นที่ท่องเที่ยวอื่นๆ ทั่วประเทศ

2) ควรมีการวิจัยเชิงลึกเพื่อพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ทุกประเภทสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพัทธยา

3) ควรทำการวิจัยเพื่อพัฒนาโดยนำผลวิจัยไปใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร รวมถึงโรงแรม/ที่พักในการผลิตอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับการบริโภคของนักท่องเที่ยว และงานเลี้ยงต่างๆ

4) ควรทำการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมโดยให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ได้มีส่วนร่วมกันในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ตามความต้องการของชุมชนในแต่ละท้องถิ่น