

## การนำเสนอแนวทางการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

ผลการวิจัยแต่ละขั้นตอนจากข้อมูลเชิงปริมาณจากนักท่องเที่ยว และผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ข้อมูลเชิงคุณภาพจากตัวแทน 3 กลุ่ม คือ ผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารอาหารท้องถิ่น และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน นำเสนอแนวทางการสร้างกลยุทธ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยาให้กับผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารอาหารท้องถิ่น และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการจัดประชุมสนทนากลุ่มเพื่อรับฟังข้อความคิดเห็น เสนอแนะ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ผลการจัดประชุมสนทนากลุ่มได้ข้อมูลดังนี้

### 1. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

1.1 ตรารับรอง การนำเสนอความคิดจากคำชื่อ สัญลักษณ์ เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และสภาพแวดล้อมของเมืองพัทยาที่เป็นเมืองท่องเที่ยวชายทะเล ได้นำไปออกแบบจนได้ตรารับรองที่มีสัญลักษณ์เป็นปลาโลมาผสมผสานมากับช้อนที่นำเอาลักษณะของม้วนคลื่นน้ำทะเลเมื่อซัดเข้าฝั่ง รวมถึงสีฟ้าที่สื่อถึงความเป็นน้ำทะเลมารวมอยู่ในตรารับรองอาหาร เพื่อสื่อสารกับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติว่าสัญลักษณ์นี้จะรับรองความเป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยา ให้นักท่องเที่ยวได้ลองรับประทาน ซึ่งอาหารนี้ผ่านการทดสอบความเป็นเอกลักษณ์ของรสชาติ ความสะอาด ปลอดภัย และทำจากวัตถุดิบสดและใหม่ ดังนั้นเมื่อสัญลักษณ์นี้ปรากฏที่ร้านอาหาร/ภัตตาคาร นักท่องเที่ยวจะได้มีความเชื่อมั่นว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาที่ผ่านการรับรองแล้ว



ภาพที่ 4.29 ตรารับรองอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

การนำเสนอการสร้างตรารับรองอาหารท้องถิ่นในการจัดประชุมสนทนากลุ่มย่อย พบว่าตรารับรองอาหารท้องถิ่นที่ออกแบบนี้ สามารถนำมาใช้เพื่อแนวทางในการรับรองอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาและสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี เมื่อนำไปติดหรือใช้รับรองในร้านอาหาร/ภัตตาคาร สื่อความหมายในการรับรองคุณภาพ ความเป็นเอกลักษณ์ และสัญลักษณ์

แนะนำ เชิญชวนชิมอาหารท้องถิ่นพัทยา นอกจากนี้ตรารับรองที่ออกแบบอีก 5 แบบไว้ หากจะนำมาใช้น่าจะให้ชุมชนหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการตัดสินใจเพราะจะเป็นเครื่องหมายของเมืองพัทยาในด้านอาหารที่จะมีส่วนรับผิดชอบ การสร้างตรารับรองที่นำเสนอนี้เป็นแนวทางที่ดีที่นำไปใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวมีความเชื่อมั่นและตัดสินใจในการรับประทานหรือซื้อเป็นของฝากได้ ส่วนการใช้สื่อยากให้นำสีเขียวมาใส่ในตรารับรองเพื่อสื่อถึงอาหารสะอาดปลอดภัย ส่วนภาษาที่ใช้อยากให้มีภาษาไทยด้วยเพราะนักท่องเที่ยวชาวไทย

จากการสนทนากลุ่มได้ข้อสรุปว่า การสร้างตรารับรองหากนำไปใช้ประโยชน์คาดว่าจะจะเป็นแนวทางในการรับรองอาหารท้องถิ่น และสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวในการรับประทานอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา และตรารับรองนี้จะเป็นสัญลักษณ์ที่สื่อถึงคุณภาพอาหาร อีกทั้งยังเป็นการแนะนำและเชิญชวนชิมอาหารท้องถิ่นที่ได้มาท่องเที่ยว

1.2 ตราสินค้า การออกแบบตราสินค้าไว้ทั้ง 7 รูปแบบ และการใช้ 3 สี คือ สีฟ้า สีเขียว และสีส้ม จากการสนทนากลุ่มได้ข้อสรุปว่า ตราสินค้าที่มีการออกแบบไว้นั้นเป็นแนวทางที่จะนำมาใช้ประโยชน์จากการวิจัย ขึ้นอยู่กับจะนำตราสินค้านั้นมาใช้ การใช้ชื่อตราสินค้าและการออกแบบกราฟิกได้สื่อความหมายถึงความ เป็นเมืองพัทยา เช่น การใช้กราฟิกกับโครงร่างของปลาโลมา การนำอักษรจากป้าย Pattaya City บนเขาแหลมบาลีฮายมาใช้เป็นตราสินค้าก็สื่อความหมายถึงความ เป็นเมืองพัทยา หรือการผสมผสานกราฟิกที่ใช้ชื่อเมืองกับช้อนก็สื่อถึงความ เป็นอาหารของพัทยา เป็นต้น นอกจากการสร้างตราสินค้าแล้วการแบ่งประเภทของอาหารก็เป็นแนวความคิดที่สามารถที่จะนำไปใช้กับประเภทของอาหารที่มีรายละเอียดให้ผู้บริโภคได้ตัดสินใจเลือกได้ตามความต้องการได้ดี การใช้สื่อยากให้เกิดการผสมผสานอื่นๆ เข้าไป เช่น การใช้สีเขียวจะทำให้แสดงถึงความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารได้ให้ความคิดเห็นว่าการใช้สีส้มก็เหมาะสมกับลักษณะของอาหารเพราะเป็นการกระตุ้นการอยากรับประทานอาหารได้ นอกจากนี้การออกแบบตราสินค้าอยากให้มีภาษาไทยด้วยเพราะผู้บริโภคก็ยังเป็นนักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคที่เป็นคนไทย ตราสินค้าจะได้ไม่เป็นอุปสรรคของการรับรู้



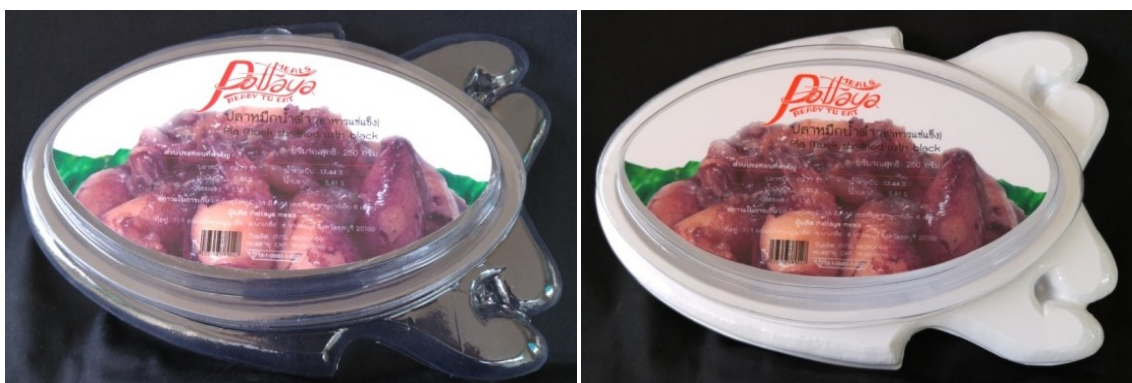
ภาพที่ 4.30 ตราสินค้า

จากการสนทนากลุ่มได้ข้อสรุปว่า การสร้างสินค้าหากนำไปใช้ประโยชน์คาดว่าจะจะเป็นแนวทางในการสร้างตราสินค้าให้กับอาหารท้องถิ่น และสร้างความประทับใจและความรู้สึกที่ดีกับนักท่องเที่ยว อีกทั้งยังเป็นการสร้างการรับรู้ถึงอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา

1.3 บรรจุกฎเกณฑ์อาหารท้องถิ่น ซึ่งอาหารท้องถิ่นสำหรับพัฒนาบรรจุกฎเกณฑ์ได้คัดสรรอาหารท้องถิ่นที่จะสามารถนำลักษณะเฉพาะของอาหารสำเร็จรูปท้องถิ่นมากำหนดแนวคิดเพื่อพัฒนาบรรจุกฎเกณฑ์ได้เป็น 6 รายการ และนำอาหารแต่ละรายการมาแบ่งกลุ่มอาหารสำเร็จรูปได้ 3 ประเภท คือ อาหารแช่แข็ง อาหารแช่เย็น และอาหารพร้อมปรุง

#### 1.3.1 บรรจุกฎเกณฑ์อาหารแช่แข็ง

1) บรรจุกฎเกณฑ์ปลาหมึกน้ำดำ บรรจุกฎเกณฑ์เป็นรูปปลาหมึก ใช้พลาสติก 2 ลักษณะ คือ พลาสติกใส และพลาสติกขุ่น ฝาหมุนขึ้นมาประมาณ 1 เซนติเมตร



ภาพที่ 4.31 บรรจุกฎเกณฑ์ปลาหมึกน้ำดำต้นแบบ

2) บรรจุภัณฑ์แข็งลอน บรรจุภัณฑ์เป็นรูปทรงกลมมีลักษณะคล้ายโดนัท เป็นร่องรอบวงกลมมนด้านใน เพื่อใส่แฉงลอนที่มีลักษณะก้นกลมวางเรียงร่องร่องวงกลม



ภาพที่ 4.32 บรรจุภัณฑ์แฉงลอนต้นแบบ

### 1.3.2 บรรจุภัณฑ์อาหารแช่เย็น

1) บรรจุภัณฑ์ห่อหมก บรรจุภัณฑ์เป็นรูปทรงกลมมีลักษณะวงรีติดกันสองวง ใช้พลาสติก 2 ลักษณะ คือ พลาสติกใส และพลาสติกขุ่น ฝาบนขึ้นมาประมาณ 1 เซนติเมตร



ภาพที่ 4.33 บรรจุภัณฑ์ห่อหมกต้นแบบ

2) บรรจุภัณฑ์ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู บรรจุภัณฑ์เป็นรูปปู ใช้พลาสติก 2 ลักษณะ คือ พลาสติกใส และพลาสติกขุ่น ฝาด้านขึ้นมาประมาณ 1 เซนติเมตร



ภาพที่ 4.34 บรรจุภัณฑ์ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูต้นแบบ



## 2) บรรจุกัญจน์แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว



ภาพที่ 4.36 บรรจุกัญจน์แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียวต้นแบบ

จากการสนทนากลุ่ม ได้มีข้อเสนอบรรจุกัญจน์ควรมีสีใส หรือสีขาว เพื่อให้มีผลต่อความรู้สึกที่ดูสะอาด ปลอดภัยมากกว่าการใช้สีฟ้าหรือสีแดง โดยเฉพาะการใช้สีใสจะสามารถมองเห็นอาหารด้านในซึ่งจะเป็นสิ่งที่จะช่วยในการตัดสินใจว่าอาหารน่ารับประทานหรือไม่ การใช้ฝาปิดซึ่งมี 2 แบบคือ ฝาปิดแบบเรียบ และฝาแบบนูน ผู้เชี่ยวชาญอาหารให้ความเห็นว่าฝาแบบนูนมีความน่าสนใจมากกว่า ฝาปิดแบบเรียบ

อาหารที่นำมาใช้เป็นผลิตภัณฑ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสม การทำปลาหมึกน้ำดำเป็นอาหารแช่แข็งเป็นแนวคิดที่ดีเพราะการเก็บปลาหมึกน้ำดำความเย็นที่จุดเยือกแข็งสามารถรักษาความสดใหม่ และความชื้นของอาหารได้ดี ส่วนแกงป่าปลาเห็ดโคนการออกแบบได้ดึงวัตถุดิบที่มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์มาพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ และมีการแบ่งช่องใส่วัตถุดิบได้เหมาะสมกับส่วนประกอบของอาหาร รูปแบบบรรจุภัณฑ์สามารถนำไปปรับใช้กับอาหารประเภทอื่นๆ ซึ่งชุมชนได้รับการสนับสนุนให้สร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนจะนำเอารูปแบบไปปรับใช้อาหารของผลิตภัณฑ์ของชุมชน

จากการสนทนากลุ่มได้ข้อสรุปว่า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ได้แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในด้านการเลือกรูปทรงของบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับลักษณะของอาหาร ซึ่งต้องคำนึงถึงความมีจุดเด่น ความสวยงาม และมีเอกลักษณ์เพื่อจะเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่น

## 2. แนวทางการสร้างกลยุทธ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

จากการศึกษาแต่ละขั้นตอนสามารถนำมาเป็นแนวทางการสร้างกลยุทธ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา ได้ดังนี้



ภาพที่ 4.37 แนวทางการสร้างกลยุทธ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

2.1 ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคและความคิดเห็นของผู้บริโภค/ผู้ประกอบการที่มีต่อบรรจุภัณฑ์

2.1.1 การรวบรวมข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทำให้ทราบข้อมูลการบริโภคและไม่บริโภค อาหารท้องถิ่นแต่ละรายการที่นักท่องเที่ยวเคยหรือไม่เคยรับประทานแต่ละรายการอาหาร วัตถุประสงค์การซื้ออาหารกลับบ้าน บรรจุภัณฑ์ที่บรรจุอาหารท้องถิ่น มือในการรับประทานรายการอาหาร ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

2.1.2 ความคิดเห็นของผู้บริโภค/ผู้ประกอบการที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นและการสร้างตราสินค้า เป็นการสอบถามความคิดเห็นเพื่อเป็นข้อมูลในพัฒนาบรรจุภัณฑ์รวบรวมข้อมูลในด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค การคัดสรรบรรจุภัณฑ์ การสร้างตราเพื่อรับรองคุณภาพ

2.2 การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เป็นการค้นหาข้อมูลอาหารท้องถิ่นในด้านวัตถุดิบ ลักษณะของอาหารที่มีเอกลักษณ์ มีความน่าสนใจ และรักษาคุณภาพอาหาร นอกจากนี้แล้วการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จะต้องสร้างตราสินค้าเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร จำเป็นต้องค้นหาข้อมูลเพื่อนำไปสร้างตราสินค้าให้กับอาหาร เมื่อได้ข้อมูลอาหารที่จะเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับนำไปพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และค้นหาข้อมูลในการสร้างตราสินค้าต่อไป

2.3 การสร้างตรารับรองอาหารท้องถิ่น ในขณะเดียวกันการที่จะให้นักท่องเที่ยวยอมรับในอาหารท้องถิ่น การมีตรารับรองอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของเมือง

2.4 การสร้างตราสินค้า ตราสินค้าอาหารที่ได้ออกแบบจะเป็นชื่อโดยเอาชื่อเมืองพัทธยามาเป็นชื่อตราสินค้า อาหารแต่ละประเภทจะแยกชื่อเฉพาะอีกคือ อาหารแช่แข็งและแช่เย็นใช้คำว่า ready to eat อาหารพร้อมปรุงใช้คำว่า ready to cook การใช้สีได้ออกแบบสีของคำเป็น 3 สี คือ สีฟ้า สีส้ม และสีเขียว ซึ่งได้ผ่านการประเมินแล้วว่าเป็นสีส้มเหมาะสมกับอาหาร

2.5 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ได้นำเอาลักษณะเด่นของอาหาร

2.5.1 แนวความคิดหลัก ซึ่งได้มาจากวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบหลักมาออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นรูปทรง เช่น ปลาหมึกน้ำดำได้เอาลักษณะของปลาหมึกมาออกแบบ ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูได้เอาลักษณะของปูมาออกแบบ แกงป่าปลาเห็ดโคนได้เอาลักษณะของปลาและทำให้ปลาดูน่ารับประทานทำให้มีความอ้วน ความสมบูรณ์ของปลา นอกจากนี้แล้วแจงลอนได้เอาลักษณะเป็นลูกกลมหรือลูกบอลมาออกแบบในบรรจุภัณฑ์รูปวงกลมแต่ด้านในทำให้เป็นร่องเพื่อเรียงแจงลอนห่อหมกได้เอาลักษณะรูปทรงวงรีมาออกแบบติดกันเพื่อให้ดูเด่น และแกงส้มไข่ปลาเขียวได้เอาลักษณะส่วนประกอบต่างๆ มาแบ่งเป็นช่องเพื่อบรรจุแยกประเภทของวัตถุดิบ

2.5.2 ขนาดบรรจุและมิติของออกแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบต้องมีข้อมูลน้ำหนักและขนาดบรรจุว่าเพื่อนำไปกำหนดมิติของออกแบบบรรจุภัณฑ์ เช่น บรรจุภัณฑ์รูปทรงสี่เหลี่ยมต้องกำหนดความยาว ความกว้าง และความสูง รูปทรงวงกลมต้องกำหนดเส้นผ่าศูนย์กลาง และความสูงและออกแบบร่างบรรจุภัณฑ์ให้เห็นว่ามีลักษณะเป็นไปตามที่กำหนดไว้

2.5.3 บรรจุกฎเกณฑ์ต้นแบบ เป็นการนำแนวความคิดและการออกแบบออกมาเป็นต้นแบบซึ่งจะทำให้เห็นปัญหา ข้อบกพร่องที่จะต้องปรับแก้ไขเพื่อให้สามารถได้ต้นแบบที่เหมาะสมสำหรับเป็นบรรจุกฎเกณฑ์อาหาร

2.6 การนำไปใช้ประโยชน์ในเมืองพัทยา การวิจัยได้นำบรรจุกฎเกณฑ์ไปนำเสนอผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้ประเมินการนำไปใช้ โดยชุมชนได้ให้ความสนใจบรรจุกฎเกณฑ์ ส่วนตรารับรองส่วนของหน่วยงานสามารถนำไปใช้ในการรับรองอาหารท้องถิ่นเพื่อแนะนำอาหารให้กับนักท่องเที่ยวได้มีความมั่นใจในการตัดสินใจที่จะรับประทานอาหารท้องถิ่น หรือซื้อเป็นของฝากจากเมืองพัทยา