

ภาคผนวก ง  
ข้อมูลการสัมภาษณ์

ประเด็นเรื่อง “การนำเสนอเกี่ยวกับร้านอาหารท้องถิ่นในรายละเอียดของทัวร์ที่ให้บริการส่งผลต่อ  
การตัดสินใจซื้อทัวร์ของลูกค้า”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1 : หากสมมติว่าทางเราจัดทัวร์ไปประเทศมาเลเซียการรับประทานอาหารพื้นเมืองก็จะเป็นส่วนหนึ่งในความสนใจของลูกค้าอย่างอาหารพื้นเมืองของมาเลเซีย (บักก๊อตเต้) ถ้าเราตัดออกไปลูกค้าก็อาจจะให้ความสนใจกับทัวร์นี้น้อยลง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2 : นักท่องเที่ยวในการตัดสินใจซื้อทัวร์เรื่องอาหารท้องถิ่นก็สามารถส่งผลต่อการตัดสินใจได้เพราะว่าแต่ละประเทศภูมิภาคอาเซียนมีอาหารที่ไม่เหมือนกัน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3 : ก่อนข้างมีผลต่อการตัดสินใจของลูกค้าเพราะว่าวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละประเทศนั้นไม่เหมือนกันซึ่งหากนำอาหารท้องถิ่นของประเทศนั้นๆมาแนะนำเสนอในโปรแกรมทัวร์ลูกค้าอาจจะเกิดความอยากรู้อยากลิ้มลองอาหารที่ขึ้นชื่อของประเทศนั้นๆก็ได้และเป็นสิ่งที่ลูกค้าส่วนใหญ่คิดว่าหากได้รับประทานอาหารท้องถิ่นของประเทศที่ตนไปแล้วนั้นเปรียบเสมือนกันตนได้ไปเยือนถิ่นนั้นอย่างถึงที่แล้วจริงๆ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4 : ก่อนข้างส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อทัวร์เพราะลูกค้าต้องการเรียนรู้ความเป็นอยู่สถานที่ท่องเที่ยวรวมถึงอาหารท้องถิ่นของแต่ละประเทศหากไม่มีอาหารท้องถิ่นก็เหมือนกับลูกค้านั้นไปไม่ถึงประเทศนั้นๆ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5 : ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อทัวร์ เนื่องจากลูกค้าต้องการที่จะท่องเที่ยวพบเห็นสิ่งแปลกใหม่เรื่องอาหารท้องถิ่นก็เช่นกันลูกค้าต้องการรู้ว่าแต่ละประเทศมีอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างไปจากประเทศของตนเองอย่างไร

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 6 : มีบ้าง นักท่องเที่ยวจะสนใจเมนูอาหารพิเศษที่เป็นอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 7 : มีอย่างมาก เพราะลูกค้าต้องการทราบว่าอาหารพื้นเมืองจะทานได้ไหม และต้องการทานอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 8 : มีผลบ้าง ถ้าอาหารดี ราคาเหมาะสม ก็จะมีโอกาสได้กรู๊ปสูง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 9 : มีผลมาก เพราะต้องหาร้านอาหารท้องถิ่นให้ได้ตามลูกค้าร้องขอ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 10 : บางประเทศลูกค้ารู้บ้างว่าควรจะไปทานอะไร อย่างสมมุติไปฮ่องกงหรือสิงคโปร์ ควรไปทานอะไรโดยทั่วไปแล้ว คิดว่าประมาณ30-40เปอร์เซ็นต์ไม่ได้มีผลมาก โดยส่วนมากลูกค้าคนไทยจะไม่ค่อยสนใจกับร้านอาหารมากนักจะสนใจสถานที่เที่ยว สถานที่ไปที่ไหนทำอะไรมากกว่าที่จะสนใจร้านอาหาร ในขณะที่เดียวกันอย่างที่ว่าบริษัททำเกี่ยวกับกรู๊ปนักธุรกิจ นักธุรกิจจะให้ความสำคัญไม่เหมือนกับลูกค้าทั่วไป หากนักธุรกิจอายุยังไม่ถึงห้าสิบหรือว่าสี่สิบ ก็ไม่สนใจอาหารมากนัก แล้วก็มีสิ่งหนึ่งที่เป็นตัวควบคุมราคาของทัวร์คืออาหารเพียงแต่ถ้าไปร้านอาหารมีชื่อหรือร้านอาหารอร่อยประเทศ

น้ำมันจะทำให้ต้นทุนสูงในแต่ละมื้อ ในขณะที่เดียวกันถ้ากลับมาเป็นลูกค้านักธุรกิจที่มีกำลังซื้อในระดับหนึ่งเขาจะให้ความสำคัญแล้วว่าไปร้านไหนกินอะไร ราคาสูงหน่อยไม่ว่ากันขอให้ได้กินดินอนดี

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 11 : ส่วนในการนำเสนออาหารท้องถิ่นเรามีการนำเสนอทุกเมนูในทุกโปรแกรมอยู่แล้วนะคะเพราะว่าในรายละเอียดอาหารท้องถิ่นเมื่อไปเยือนถิ่นเขาก็อยากให้ลูกค้าได้ลองชิมอาหารท้องถิ่นของเขาจะสอดแทรกในแต่ละมื้อ สำหรับในส่วนไปฮ่องกง ไปญี่ปุ่นอาหารของเขาค่อนข้างจะขึ้นชื่ออยู่แล้วนะคะก็อยากจะไปทดลองชิมอาหารท้องถิ่นแต่ละประเทศ ในส่วนของพม่าก็ตามนะคะลูกค้าก็ยังอยากลองชิมสำหรับอาหารพม่านะคะที่ตัวนี้รสชาติอาหารในเอเชียใกล้เคียงกับคนไทยอยู่แล้วคุ้นชินกันอยู่แล้วก็เลยไม่มีปัญหาเรื่องปัญหาอาหารท้องถิ่นในส่วนของอาเซียน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 12 : ที่จริงอาหารไม่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อ กับกลุ่มประเทศที่เราทำอยู่เพราะว่าลูกค้าสนใจในกลุ่มประเภทสถานที่เที่ยวมากกว่า แต่จะถามทุกครั้งว่าอาหารเป็นอย่างไร อันดับแรกคือเรื่องของสถานที่เที่ยวมาอันดับหนึ่ง อันดับที่สองค่อยสงสัยว่าแล้วฉันจะกินได้ไหม คือตรงนี้ในกลุ่มประเทศอาเซียนลูกค้ากินได้อยู่แล้ว อาหารมันคุ้นเคยอยู่แล้วจะมีบ้างเกิดข้อสงสัยเช่น อย่างประเทศมัลดีเวสเขาก็จะมีการผสมเครื่องเทศเข้ามาบ้างเช่น อินโดนีเซีย มาเลเซีย มาเลเซียยังน้อย อินโดนีเซียนี้เยอะ ก็..จะมีข้อคำถามมาบ้างโดยรวมอาหารพวกเขาจะมีความเป็นอินเทอร์ผสมอาเซียนซึ่งลูกค้าทานได้แล้วเราเองก็มีการตอบรับช่วยเหลือลูกค้าโดยการเสริมอาหารไทยเป็นเรื่องปกติเหมือนทั่วๆไป

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 13 : โดยเฉลี่ยส่วนใหญ่ลูกค้าจะครบต้องการกินอาหารไทยหรือว่าอาหารจีนแต่อย่างไรก็ตามก็มีคนที่ต้องการกินอาหารท้องถิ่นโดยจะแบ่งออกไปเป็นมือเที่ยงก็จะกินอาหารจีน ส่วนมือเย็นบางที่ก็ไปกินอาหารแบบกาเล่าแล้วก็ไปลองเรือ แล้วก็กินอาหารท้องถิ่นของเขา อาหารท้องถิ่นระหว่างมาเลเซีย ไทย บรูไน ฟิลิปปินส์ก็ตามส่วนใหญ่มีรสชาติสอดคล้องแล้วก็ค่อนข้างที่จะถูกปากคนไทยนะ ครับ เช่นอาหารฟิลิปปินส์ก็จะเป็นพวกคล้ายๆกระทะร้อน,บาปี้คิวพวกนี้ก็จะเป็แนวของคล้ายแนวก็เม็กชิโกหรือแนวก็สเปน ส่วนในด้านก็อินโดนีเซีย มาเลเซียหรือบรูไน อาหารท้องถิ่นก็คล้ายๆอาหารภาคใต้ของเมืองไทยอย่างเช่นพวกข้าวหมกไก่หรือหมูสะเต๊ะ เขาไม่ได้เป็นหมูสะเต๊ะเป็นไก่สะเต๊ะหรือเป็นเนื้อสะเต๊ะ ซึ่งอาหารค่อนข้างถูกปากคนไทยรสชาติกลมกล่อมแล้วก็ไม่ได้เหมือนเครื่องเทศเหมือนอินเดีย แต่ว่าลูกค้าส่วนใหญ่ร้อยละ80-90% เข้าใจว่าอาหารภาคใต้ ที่เป็นพวกมาเลเซีย อินโดนีเซียพวกนี้จะเป็นเหมือนอาหารอินเดียเขาก็จะกลัวกันในตอนแรกพอไปกินจริงๆ รสชาติคือก็เหมือนอาหารไทยคล้ายอาหารไทย

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 14 : การนำเสนอเกี่ยวกับร้านอาหารท้องถิ่นในรายละเอียดของทัวร์ก็ส่งผลการตัดสินใจซื้อทัวร์ของลูกค้าเพราะว่าบางท่านโดยเฉพาะคนไทยจริงๆส่วนใหญ่ก็เวลาที่ไปสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นท้องถิ่นเขาก็อยากทานอาหารท้องถิ่น ฉะนั้นในโปรแกรมถ้ามีบรรจุเรื่องของอาหารท้องถิ่นเข้าไปด้วย ก็จะช่วยส่งผลกับตัวลูกค้าเองด้วยในการที่จะเลือกซื้อทัวร์ของเรานะคะเพราะว่าบางทีเขาก็จะรู้สึกว่าการที่อาหารทัวร์มันก็จะใกล้เคียงกันไปหมดถ้าเกิดเราจะมีแทรกเน้นบางเมนูที่เป็นอาหารท้องถิ่นจริงๆเข้า

ไปอย่างเช่นไปเวียดนามจะมีแทรกแถมเนื่องแทรกเข้าไปซักรูทหนึ่ง ในมื้ออาหารเขาก็จะรู้สึกว่าได้บรรยากาศของท้องถิ่นจริงๆ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 15 : ส่วนเรื่องการนำเสนอเกี่ยวกับร้านอาหารท้องถิ่น จุดที่ผลต่อการตัดสินใจซื้อทัวร์ของลูกค้าก็จะเป็นเรื่องของเป็นอาหารท้องถิ่นเป็นหนึ่งในกรู๊ปทัวร์ด้วย

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 16 : อันนี้มีผลค่อนข้างเยอะนะครับ เพราะว่าเดี๋ยวนี้สมัยก่อนเราขายทัวร์ออกไปต่างประเทศ โดยเฉพาะภูมิภาคอาเซียนส่วนใหญ่ลูกค้าจะไม่ค่อยพูดถึงเกี่ยวกับอาหาร แต่ตอนนี้มีผลแล้วเพราะว่ามีอินเทอร์เน็ตสื่อต่างๆไปเมืองนี้ต้องกินอาหารประเภทนี้ประเภทนั้นถ้าเกิดเราไปในประเทศภูมิภาคอาเซียนเช่น พม่า ลาว แล้วก็เวียดนามแน่นอนลูกค้าก็จะอยากสัมผัสรสชาติของพื้นเมืองเช่น เวียดนาม คนเวียดนามกินผักเยอะอาจจะrequest ว่ามีอีกหนึ่งขอเป็นสูตรอาหารดั้งเดิมของเวียดนามเลย เช่น แหนมเนือง กุ้งพันอ้อย ที่มีขายอยู่ในประเทศไทยสูตรดัดแปลงทั้งหมดดัดแปลงโดยคนเวียดนามที่สมัยก่อนเขาอพยพหนีภัยสงครามมาแล้วได้นำการทำอาหารมาเผยแพร่ให้กับคนทางภาคอีสานที่อยู่ตามตะเข็บชายแดนริมแม่น้ำโขง คนทางโน้นได้มีการพัฒนาสูตรให้ถูกปากคนไทยซึ่งคนไทยที่จะไปทำงานไปท่องเที่ยวที่เวียดนามอยากสัมผัสรสชาติดั้งเดิมเวลาทัวร์ทำโปรแกรมไปเราก็ประสานงานผู้ประกอบการท้องถิ่นทางคนเวียดนาม ขอมีอีกหนึ่งเป็นอาหารดั้งเดิมของคนเวียดนามจริงๆเลย ถ้าคนไหนทานไม่ได้เราก็เตรียมพริก น้ำปลาไปทำให้ถูกปากคนไทยอยู่แล้ว

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 17 : ก็มีเช่นว่าเรากินดีอยู่ดีหรือเปล่าในโปรแกรมเรามักจะเน้นลงไปให้หะคะอาหารต้องถูกปากรสชาติคนไทยหรือว่าใกล้เคียงเป็นลักษณะเงินเช่นภัตตาคารก็ถ้าไปฮ่องกงก็มีดีมีค่า แล้วก็อาหารเป็นภัตตาคารจีน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 18 : ก็มีผลอยู่บ้างมันก็ได้เป็นร้อยเปอร์เซ็นต์ เพราะหนึ่งมันขึ้นอยู่กับว่าทางบริษัททัวร์ นำเสนออะไรให้ลูกค้าไปเพราะบางทีหนึ่งเป็นต่างชาติ บางทีเขาจะไม่รู้ร้อยเปอร์เซ็นต์ว่าอาหารที่ทานมีลักษณะแบบไหนอย่างไร ส่วนใหญ่พวกนี้ก็จะรู้จาก หนึ่งบางทีไปทานอาหารไทยในประเทศตัวเองเสร็จแล้วก็คือมากินในเมืองไทยก็อาจจะทานเมนูที่เคยทานเมนูที่เคยชอบอะไรอย่างนี้แล้วก็พยายามให้บริษัททัวร์จัดแบบนั้นขึ้นมา จะเป็นอาหารที่เคยทานอยู่แล้วต้องเป็นอาหารที่แปลกหรือแตกต่างกันไปบ้างที่ก็จะไม่กล้าทานนะคะ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 19 : ส่วนเรื่องการนำเสนอร้านอาหารท้องถิ่นในรายละเอียดของทัวร์นั้นครับ มีผลต่อการตัดสินใจของลูกค้าอย่างไร ก็คือจะเป็นในส่วนของ ส่วนใหญ่ผมจะเจอเกี่ยวกับเรื่องลูกค้าเป็น FIT ลูกค้ากรู๊ปเหมาะนะครับ จะค่อนข้างจะเลือกในการหาร้านอาหารทาง ดีเลอ หรือทางลูกค้าเนี่ยส่วนหนึ่งนะครับ แต่ว่าเป็นส่วนใหญ่เป็นการตัดสินใจในการซื้อทัวร์ไหมผมคิดว่า คงมีผลต่อการซื้อทัวร์ค่อนข้างปานกลางครับ ไม่ถึงกับจำเป็นมากสักเท่าไร

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 20 : มีมาก เพราะลูกค้าบางส่วนต้องการให้จัดเป็นรายการที่ต้องอยู่ในรายละเอียดทัวร์

ประเด็นเรื่อง “หลักการในการเลือกร้านอาหารท้องถิ่นในแต่ละทัวร์ของแต่ละประเทศในภูมิภาคอาเซียน”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1 : ทางเราก็จะเลือกร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในท้องถิ่นนั้นเพื่อตอบสนองลูกค้าว่ามาถึงถิ่นเขาแล้วก็ต้องลองกินอาหารท้องถิ่นของประเทศเขาเหมือนกับว่าได้มาถึงประเทศเขาแล้วจริงๆ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2 : หลักการส่วนใหญ่ในการเลือกร้านอาหารนั้นมาจากการมีชื่อเสียงของร้านอาหารนั้นๆและมีความอร่อยตรงตามความต้องการของลูกค้า

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3 : เลือกร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในประเทศอาเซียนนั้นๆที่จะจัดทัวร์ไปและมีรสชาติอาหารที่ดีมีวิธีการทำที่ดั้งเดิมรวมไปถึงบรรยากาศต่างๆภายในร้านและสามารถรถได้อย่างสะดวกร้านอาหารสามารถรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวได้

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4 : หลักการในการเลือกร้านอาหารนั้นจะต้องอาศัยปัจจัยหลายอย่างเช่น ชื่อเสียงของร้านอาหารว่าเป็นที่รู้จักมากน้อยเพียงใด, รสชาติของอาหาร, สถานที่ตั้ง, ความสะอาดของร้านอาหาร เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5 : ในการเลือกร้านอาหารท้องถิ่นของแต่ละประเทศในภูมิภาคอาเซียนทางบริษัทจะมีการสำรวจร้านอาหารเช่น มีชื่อเสียง สถานที่ตั้ง รสชาติอาหาร เพื่อดึงดูดลูกค้าในการซื้อทัวร์

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 6 : ตามลูกค้าระบุ และ Land แนะนำ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 7 : ชื่อเสียง - Land แนะนำ - ดู feed back จากลูกค้า

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 8 : เลือกร้านอาหารที่รสชาติดี ราคาไม่แพง สถานที่เหมาะกับกรุ๊ปทัวร์ลง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 9 : ความมีชื่อเสียง เดินทางสะดวก ความเป็นต้นตำหรับแท้ๆ ลูกค้าร้องขอมา Land แนะนำ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 10 : ดี กว้างขวาง บรรยากาศดี รองรับลูกค้าได้จำนวนมาก เป็นร้านอาหารที่ขึ้นชื่อของเมืองนั้นๆ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 11 : หลักการเลือกอาหารท้องถิ่นแต่ละทัวร์ โดย ทั่วไปแล้วก็คือคล้ายๆกันว่าถ้าพาคนไทยไปก็จะต้องรสชาติอาหารของร้านนั้นลูกค้าชาวไทยทานได้ หรือว่าอีกไปในประเทศที่แบบเขาเรียกอะไรมี choice ไม่มากอย่างเช่นไปพม่า เวียดนาม อินโดฯ บรูไน ซึ่งอาหารจะมีผลกับคนไทยถ้าใช้อาหารท้องถิ่นนั้นๆเลย จะค่อนข้างมีปัญหาคือคนไทยจะทานไม่ได้ก็จะสวิตซ์เลือกร้านอาหารจีนจะอยู่กลางๆสุด

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 12 : หลักการเลือกร้านอาหารของเรา คนไทยปกติจะต้องสะอาดนะคะ location ก็ต้องดีในส่วนของตัวเองร้านอาหารดูสะอาดไว้ก่อนเลย มันเป็นจุดแรกที่ลูกค้าเข้าไปแล้วจะให้เห็นก็จะพยายามเลือกร้านอาหารที่ค่อนข้างที่จะสะอาด รองรับลูกค้าไว้ได้

สำหรับกรูปร้านอาหารคือลูกค้าอาจจะไม่รู้มาก่อนสำหรับเบื่องลิ๊ก เบื่องหลังของร้านอาหารร้านนี้ บางอย่างถ้าจะต้องไปลองชิม เราก็ต้องมีการแจ้งลูกค้าไปก่อน โอเคไปถึงร้านภาพลักษณ์ภายนอกเป็นแบบนี้ แต่รสชาติอาหารเป็นสิ่งที่เราควรจะมาลองตัวนี้เราก็มีการแนะนำลูกค้าก่อนอยู่แล้วคะว่าไปแล้วจะเจออะไรอย่างไรที่ลูกค้าควรระวังก็จะแจ้งลูกค้า

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 13 : จริงแล้วเวลาเราจะเลือกต้องคุยกับบริษัททัวร์ท้องถิ่นปรึกษาร่วมมือกันโดยให้ร้านเหล่านั้นมีรสชาติที่เป็นอินเตอร์เน็ตหนึ่งสามารถทำอาหารที่แบบคนไทยทานได้เช่นเมนูผักเยอะหน่อย ไม่นั่นเมนูนี้มีเมนูเส้นบ้างทำอาหารออกแนวจีนๆได้ลูกค้าก็รอดละไม่ต้องท้องถิ่นจ๋าๆมากก็ให้มีผสมผสานได้แต่ว่าอย่างน้อยร้านต้องทำออกแนวผักๆได้สำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 14 : : โดยส่วนใหญ่แล้ว ประเทศต่างๆเขาก็จะมีร้านอาหารที่มีชื่อเสียงของเขา นะครับ ทาง land operator ของประเทศท้องถิ่นเขาจะแนะนำมาบางที่ก็จะเป็นอาหารบุฟเฟต์หรือว่า ล่องเรือ ล่องเรือก็เป็นที่ยอมรับ ล่องเรือบ้างล่องแพบ้างเขาก็จะเสิร์ฟอาหารท้องถิ่นของเขา ซึ่งอาหารท้องถิ่นของเขาส่วนใหญ่คนไทยชอบพวกไก่ย่าง ไก่อบ ไก่อบซอสซึ่งพวกนี้ประเทศหมู่เกาะเหล่านี้ทำอาหารค่อนข้างเก่ง ส่วนประเทศที่เป็นโซนแหลมทอง พม่า เขมร ลาว ลาวเขมรไม่ต้องห่วงอาหารใกล้เคียงของไทย เวียดนามคนไทยก็กินอาหารเวียดนามเก่งนะครับ แหนมเมืองต่างๆเหล่านี้ ส่วนพม่าเองนะครับอาหารพม่าเองจะแตกต่างจากอาหารไทยพอสมควรแต่ว่ามีลักษณะแกงอะไรพวกนี้ผมจำชื่อไม่ได้คล้ายแกงฮังเลจะเป็นแกงของพม่าเขาที่คนไทยกินได้ส่วนร้านอาหารไทยในพม่าก็มีเป็นดอกเห็ดเลยฉะนั้นเวลาเราไปเราก็จะให้ลูกค้ากินอาหารไทยที่พม่าเป็นส่วนใหญ่ อันนี้เราพูดให้โซนแหลมทองนะครับ หลักการเลือกร้านถ้ามีอาหารไทยหรือกินอาหารไทยถ้าเรามีร้านอาหารต่างประเทศเราก็เลือกร้านที่ค่อนข้างสะอาด popular หน่อย แล้วก็ list name เมนูมาให้เราเลือก

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 15 : หลักในการเลือกร้านอาหารก็จริงๆหลักๆก็เน้นเป็นเรื่องของร้านก่อนเพราะว่าทัวร์ต้องเน้นเรื่องความสะอาดนะคะ บรรยากาศร้านก็ดูสะอาด โปร่ง โล่ง แล้วก็ร้านใหญ่ชนิดหนึ่งเพราะว่ามันค่อนข้างส่งผลความน่าเชื่อถือของทัวร์ด้วย แล้วก็ในเว็บแรกที่ลูกค้าเห็นอะไรอย่างนี้คะบ้างที่เขาที่บางที่แบบ อ้อ..เรากินร้านนี้เหรอถ้าเกิดมันแบบดูดีหน่อยดูสะอาดเขาก็จะ happy อย่างนี้คะในส่วนของการรสชาติด้วยรสชาติก็สำคัญสำหรับในร้านนั้นอย่างบางที่ที่เป็นร้านดังแล้วก็มีลูกค้าเป็นคนไปกินแล้วก็ติดใจโพสต์ในอินเทอร์เน็ตอะไรอย่างนี้บางที่ลูกค้าหาข้อมูลแล้วก็แบบว่าถามทัวร์ว่าทัวร์พาไปไหม ถ้าเกิดว่ามีเรามีลงด้วยในโปรแกรมของทัวร์ลูกค้าก็จะยิ่งสนใจอย่างนี้นะคะ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 16 : หลักการในการเลือกร้านอาหารท้องถิ่นในแต่ละทัวร์ เราก็จะเลือกร้านอาหารที่จะต้องมียี่ชื่อเสียงดี อาหารดี อาหารอร่อยและอาหารต้องสะอาดนะคะ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 17 : เราเลือกอันดับหนึ่งคือต้องเป็นใกล้แหล่งท่องเที่ยวสำคัญที่สุดเลย สองแต่ละมือเป็นไปได้อาจต้องมีอาหารไทยซึกมือหนึ่งถ้าท่องเที่ยวตั้งแต่สี่วันเป็นต้นไป จะต้องมีย่านอาหารไทยซึกมือหนึ่ง สามต้องเป็นร้านที่ใหญ่ สะอาด คนไทยถือว่าสำคัญมากเพราะเราไม่รู้ว่ามีเมืองที่เราไปมันจะมีชาวเรื่อง เชื้อโรคอะไรต่างๆ คนไทยจะระวังเรื่องการกินมากเป็นอันดับต้นๆ ของการท่องเที่ยว เพราะฉะนั้นคือหนึ่งร้านที่ใหญ่ สะอาด และอีกหนึ่งคนไทยเป็นคนซื้อเวลาน่าเที่ยวต่างประเทศถ้าเป็นช่วงหน้าร้อนเพราะฉะนั้นร้านส่วนใหญ่เราจะบอกว่าขออากาศ ปลอดภัย ถ้าไม่มีแอร์เย็นสบายหรือถ้าเป็นห้องแอร์ได้ยิ่งดีมันจะมีผลต่อการทานอาหารของลูกค้า

สำหรับลูกค้าทานอาหารก็เหมือนกับเวลาเราซื้อทัวร์เครื่องบินเราก็จะคำนวณจากทางสายการบินเขามีเลือกอาหารก่อนขึ้นเครื่อง ซึ่งกรณีลูกค้าเป็นหมู่คณะเราก็จะแจ้งกับหัวหน้าทัวร์ว่ามีใครทานเผ็ดไม่ได้ มีใครแพ้อาหารทะเลไหม มีใครเป็นอิสลามไหมซึ่งลูกค้าจะแจ้งเราเองบางทีลูกค้าเป็นมังสวิรัติน่าจะแจ้งผู้ประกอบการท้องถิ่นร้านอาหารมีลูกค้าทานอาหารอย่างนี้นะเขาจะจัดให้เราเอง แต่ส่วนใหญ่ลูกค้าคนไทยไปเที่ยวที่ไหนก็แล้วแต่ส่วนใหญ่มักจะชอบรสชาติที่แบบว่าเผ็ดๆ คนไทยกิน แม้แต่ไปจีนยังไม่เข้าสู่ AEC ไปจีนอย่างเนี่ย คนไทยคนไหนกินเผ็ดก็จะ remark ไว้ว่าอาหารที่ประเทศจีนมันจืดนะเมืองนี้เมืองกวางสีมันจืดนะ มันเยอะขอให้ลูกค้าเตรียมพริกน้ำปลาอะไรไปด้วยถ้าใครทานเยอะ ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วบริษัททัวร์เตรียมไปอยู่แล้วแต่เผื่ออาจไม่เพียงพอให้ลูกค้าเตรียมไปด้วยซึ่งเราจะแจ้งลูกค้าล่วงหน้า เช่นไปพม่าก็ไม่ต้องเลยเพราะอาหารพม่าซึ่งเราศึกษาแล้วว่ารสชาติทุกอย่างคล้ายๆ คนไทย คนไทยไปเปิดร้านอาหารเยอะอย่างเช่นเขมรก็ไม่ต้อง กัมพูชาไม่ต้องเพราะว่าส่วนใหญ่เมืองที่เป็นเมืองขึ้นของราชอาณาจักรส่วนใหญ่อาหารวัตถุดิบเป็นสากลค่อนข้างเยอะคือปรุงแบบสไตล์ฝรั่งซึ่งลูกค้าคนไทยเดี๋ยวนี้กินกันหมดละ เพราะร้านอาหาร fast food จะมาเปิดในเมืองไทยค่อนข้างเยอะเหมือนกันว่าลูกค้าได้กินสัมผัสทุกวันถ้าไปต่างประเทศส่วนใหญ่อาหารสไตล์อเมริกัน แต่ลูกค้าจะชิน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 18 : การเลือกร้านอาหารส่วนใหญ่ให้ทาง Land ต่างชาติเลือกร้านที่สะอาดแล้วก็ดูแบบว่าอาหารอร่อยด้วย รสชาติดีด้วย ไม่ใช่สะอาดแต่ไม่อร่อยเลย ให้ทาง land แต่ละประเทศเลือกร้านที่ดีๆ ให้

การตัดสินใจเลือกเมนูอาหารท้องถิ่นในแต่ละมือ ถ้าเป็นกรุ๊ปเหมา เราจะให้เขาส่งเมนูมาดูก่อนอย่างปลาวัวนี้หนึ่ง พู๋นี้กับปลานึ่งบ๊วย เราจะให้เขาเปลี่ยนเป็นปลาสามกรอบหรือเป็นปลาอย่างอื่นบ้างคือมีปลาทุกวันมีอาหารหลักๆ ผัก ผักเป็นผักใบเขียว ผักบุ้ง ผักขึ้นฉ่าย คือเมนูเป็นแบบนี้เราต้องเปลี่ยนเมนูให้ลูกค้าไม่เบื่ออย่างเช่นจีนอาหารจะซ้ำซากมาก เราจะต้องมีน้ำพริกอะไรไปเตรียมไปด้วย

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 19 : ส่วนใหญ่ขอเลือกที่ตลาดฮ่องกงแล้วกันนะคะ เพราะบริษัททำฮ่องกงเป็นหลักคนฮ่องกงส่วนใหญ่ทานอาหารเผ็ดได้ แต่ว่าไม่มากฉะนั้นอาหารที่เป็นอาหารเผ็ดที่เราจะเลือกบางทีที่เราจะเลือกหนึ่งเลยที่แบบว่ายอดฮิตตั้มยำแต่ว่ารสชาติจะไม่จัด รสชาติออกกลางๆ จะเป็นอาหารท้องถิ่น

อย่างอื่นเอามาควมรวมด้วยก็ได้แต่ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารภาคกลางมากกว่าเพราะถ้าเป็นอาหารภาคอื่นที่คนอาเซียนไม่ถนัดอย่างคนฮ่องกงไม่ถนัดส่วนใหญ่ก็จะไม่กินจะกินอาหารหลักๆ พื้นที่คนคุ้นเคยที่คนกรุงเทพมหานครทุกๆ ไปเหมือนตามในร้านอาหารถ้าเป็นอาหารท้องถิ่นจริงๆ ก็อาจจะเป็นอาหารท้องถิ่นที่เป็นที่รู้จักแค่อ่าง สองอย่างเป็นส่วนประกอบเท่านั้นนะคะ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 20 : หลักการในการเลือกร้านอาหารท้องถิ่นนะครั้บก็คือ หนึ่งเลยคือต้องสะอาดและมีชื่อเสียง สองก็คือคุณภาพอาหารหรือว่ารสชาติใกล้เคียงกับพื้นเพของลูกค้ำที่จะไป

**ประเด็นเรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกเมนูอาหารท้องถิ่นในแต่ละมือของแต่ละประเทศ”**

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1 : เพื่อให้ลูกค้าได้รับประทานอาหารท้องถิ่นของแต่ละประเทศที่ไป เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสกับอาหารท้องถิ่นของแต่ละประเทศที่ไป

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2 : แต่ละประเทศมีอาหารท้องถิ่นที่ไม่เหมือนกันในการเลือกเมนูอาหารจะต้องเป็นเมนูที่นักท่องเที่ยวไม่เคยกินมาก่อน มีความแปลกใหม่และมีความหลากหลายของเมนูอาหาร

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3 : รสชาติของอาหารจะต้องมีรสชาติดีมีความเป็นดั้งเดิมของแต่ละท้องถิ่นอย่างแท้จริงเพื่อให้ลูกค้าสัมผัสได้กับความแปลกใหม่ของรสชาติอาหาร วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารนั้นก็จะต้องเป็นวัตถุดิบที่ขึ้นชื่อในแต่ละประเทศภูมิภาคอาเซียนที่จัดทัวร์ไป

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4 : ปัจจัยในการเลือกเมนูอาหารของแต่ละมือจะต้องคำนึงถึงความหลากหลายของเมนูอาหาร, ความสะอาดของอาหารเพราะสิ่งเหล่านี้จะส่งผลให้ลูกค้าเกิดความพอใจในการเดินทางและเกิดความไว้วางใจที่ใช้บริการของบริษัท

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5 : ในการเลือกเมนูอาหารท้องถิ่นในแต่ละมือหากเราเลือกเมนูที่ลูกค้าถูกใจในการตัดสินใจซื้อทัวร์ในครั้งต่อไปลูกค้าอาจจะกลับมาใช้บริการอีกหรือบอกต่อให้คนอื่น ๆ สนใจและใช้บริการของบริษัท

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 6 : ต้นตำหรับของอาหารพื้นเมือง - คุณภาพ - ความอร่อย

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 7 : ไปทานแล้วถูกใจ - การจัดลำดับความมีชื่อเสียงของร้าน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 8 : นำรับประทาน และราคาไม่แพง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 9 : อร่อย แปลก คุณภาพ สมราคา

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 10 : รสชาติดี ความเป็นต้นตำรับ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 11 : อันแรกก็จะเป็นต้นทุน อันที่สองความหลากหลายในแต่ละมือ แต่ละวันที่เที่ยวในประเทศนั้นๆไม่ต้องการให้ซ้ำซากจำเจถ้าเปลี่ยนไปได้รสชาติอาหารร้านแต่ละร้านคนไทยสามารถทานได้ก็จะเลือกร้านนั้นไป

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 12 : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกเมนูก็จะเป็นส่วนของตัวอาหารค่อนข้างจะหลากหลายพยายามสลับสับเปลี่ยนอย่างบุฟเฟ่ต์เมนู อย่างในมือกลางวันก็เป็นเซ็ทเป็นอะไรที่ทานง่ายอยู่แล้วนะคะเพื่อว่าเพราะกลางวันเราจะมีเวลาค่อนข้างน้อย แต่ว่ามือเย็นจะมีเวลาค่อนข้างเยอะ ลูกค้าก็จะ

ทานเยอะนะคะ ก็จะเลือกเป็นบุฟเฟ่ต์ ในส่วนของเมนูท้องถิ่นจริงๆแล้วคือถ้าอย่างในเอเชียส่วนใหญ่ เราจะใช้เมนูท้องถิ่นจะไม่ค่อยใช้อาหารไทยหรือว่าอาหารชาติอื่นซักเท่าไร เพราะหนึ่งอย่างที่บอก อาหารในเขตอาเซียนลูกค้าจะทานได้อยู่แล้วเป็นรสชาติที่คนไทยคุ้นชินก็เลยจะพยายามเลือกเมนูที่หลากหลายมากกว่าสำหรับในตัวอาเซียน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 13 : ถ้ามีเมนูผักเยอะหน่อยจะช่วยได้มากเพราะว่าไม่จืดอะไรลูกค้าคนไทยไม่ค่อยทานเนื้อสัตว์ ของกลุ่มลูกค้าของเราจะเป็นกลุ่มลูกค้าที่ลูกค้าค่อนข้างที่จะเน้นทานผักเนื้อสัตว์ไม่มีไม่ว่ามีผักมีไข่เจียวได้ไม่ถึงกับแบบเจ เป็นแค่มีสลัด บ้างอะไรจะมีแทบทุกทริปอย่างน้อยมีคนสองคนเป็นมังสวิรัต บ้างทริปมีเป็นเจอาจจะมีน้อยแต่เราก็ต้องเสิร์ฟตรงนี้ช่วย แต่ว่ากลับมาที่คำถามที่ว่า ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกเมนูก็คือปัจจัยที่ว่าลูกค้าทานได้หรือไม่ ลูกค้าทานเป็นกลุ่มผักหรือไม่ผักอันนี้อาจเป็นปัจจัย

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 14 : ส่วนใหญ่ก็เป็นประเทศอิสลามดังนั้นแน่นอนว่าเขาจะต้องกินเนื้อส่วนคนไทยไม่กินเนื้อเขาไม่กินหมู คนไทยกินหมูเราเดินทางสายกลางคือกินไก่นะครับอาหารเบสิกพื้นฐานที่มาจะเป็นไก่ผัดมันผัดนี้ผัดขอสไก่อ่างไก่อบ อันนี้จะเป็นสิ่งที่เราเลือกเพราะว่าจะได้เข้ากันได้ทั้งสองฝั่งลูกค้าเองและฝั่งที่เป็นเจ้าบ้านเองด้วย

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 15 : ในส่วนของทัวร์ซีโหล่มะที่เป็นคนตัดสินใจก็ส่วนมากจะเลือกเป็นอาหารที่เป็นอาหารที่หากินได้เฉพาะประเทศนั้นๆเลยอย่างเช่นไปอินโดนีเซียอย่างนี้คะมันก็จะอาหารเมนูที่แบบว่าลูกค้าไม่เคยเห็นที่ไหนแต่ว่ามีที่ประเทศอินโดนีเซีย อย่างนี้ก็จะเลือกเมนูแบบนี้มาให้ลูกค้าลองชิมดูว่ารสชาติอย่างนี้ หน้าตาแบบนี้อาหารแบบนี้ลูกค้าต้องมากินเฉพาะที่นี้เท่านั้น

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 16 : เราคำนึงถึงความต้องการของลูกค้า เช่นถ้าลูกค้านับถือศาสนาอิสลามเราก็จะไม่เลือกเมนูที่เกี่ยวกับเนื้อหมู หรือบางประเทศมีข้อห้ามเกี่ยวกับศาสนาเช่นประเทศอินโดนีเซียหรือประเทศกลุ่มมุสลิมเราก็จะไม่ได้ทำเป็นเมนูหมูเราก็ให้ลูกค้าทานเป็นประเภทอื่นแทน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 17 : เมนูแต่ละท้องถิ่นเช่นถ้าเราไปเมืองฮองกงไปกิน ลีฮุงหม่น คือชาวประมงเน้นเรื่องอาหาร seafood เขาจะมีเมนูทุกอย่างเป็น seafood เช่นกุ้งมังกร รสเด็ดมือหนึ่งตกลองพันกว่าบาทต่อหัวนะคะแพงมากถ้าเรามีใส่ในโปรแกรมมันจะดูดีดูดีว่าเรากินได้อยู่ดีนะราคาสูงก็ไม่เป็นไร แต่ถ้าไปสิงคโปร์ก็ต้องนึกถึงข้าวมันไก่บุ่งทงก็ ในแต่ละเมืองก็จะมีกุ้งมังกรเกาหลิหรือว่าเกาหลิเป็นหมูย่างเกาหลิ ซาบู ซาบู มีไฮไลท์ของทัวร์จุดเด่นของทัวร์มีเน้นเรื่องอาหาร

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 18 : หนึ่งคือเกี่ยวกับเรื่องของความมีชื่อเสียงของร้านอาหารว่าคนรู้จักเยอะไหมมีคนไปทานเยอะหรือเปล่านั้นเป็นอย่างไรลูกค้าคนที่ไปทานไหม ส่วนใหญ่เราเลือกใช้ร้านอาหารที่เป็นเจ้าเดิมที่เรามี contract กันอยู่หรือว่าส่งกันประจำเราเพราะหนึ่งส่วนใหญ่มักค่อนข้างจะเชื่อถือได้ว่าอาหารมีคุณภาพแล้วก็เกี่ยวกับเรื่องบรรยากาศภายในร้านมันก็มีผลสำหรับลูกค้าเหมือนกัน เพราะ

บางที่บางร้านร้านที่จะเป็นร้านอาหารกรุ๊ป เขาตกแต่งได้ค่อนข้างสวย แต่บางร้านก็คือจะเหมือนแบบว่าร้านที่เป็นกรุ๊ปนั่งแยกออกไปเลยแล้วบรรยากาศมันจะดูแบบไม่น่านั่งทานถ้าแม้ว่าอาหารจะอร่อยก็ตามที

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 19 : ปกติแล้วอาหารท้องถิ่นถ้าเป็นแบบว่าท้องถิ่นจ๋าเลย เขาต้องส่งข้อมูลมาให้เราหนึ่งคือรายละเอียดเรื่องของเมนูอาหารบริษัททัวร์ทางฝั่งเราจะต้องมีด้วยอยู่แล้วเพราะว่าเราก็ต้องเอามาดูก่อนขั้นตอนแรกในการทำโปรแกรมว่าเออ..เมนูนี้เหมาะไหมกับลูกค้าของคนไทยอะไรอย่างนี้ท้องถิ่นเกินไปหรือเปล่าว่ามีแทรกอาหารที่แบบว่าอาหารกลางๆด้วยไหม ข้อเสนอการนำเสนอฟรีเซ็นต์กับลูกค้าเวลาที่ขายเพราะว่าตัวเรื่องเมนูอาหารก็อย่างที่บอกว่าเมนูอาหารค่อนข้างมีผลต่อการตัดสินใจของลูกค้าเหมือนกัน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 20 : หนึ่งก็คือสะอาด สองรสชาติใกล้เคียงกับพื้นเพของลูกค้านะครับเช่น ลูกค้าชอบทานเผ็ดก็อาจจะเลือกอาหารพื้นเมืองที่ลักษณะเผ็ดขึ้นมาหน่อย

ประเด็นเรื่อง “มุมมองและทัศนคติของลูกค้าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นของประเทศในภูมิภาคอาเซียน  
เช่น เมนูอาหาร วัตถุดิบ รสชาติ ร้านอาหาร การโฆษณา”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1 : ส่วนมากก็จะเป็นความแปลกของอาหาร รสชาติที่แปลกๆ อยากรู้อยากลองใน  
เมนูอาหารท้องถิ่น

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2 : ทัศนคติของลูกค้าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นของประเทศในภูมิภาคอาเซียนลูกค้า  
ส่วนมากจะมองว่าแปลกตาเนื่องจากไม่เคยรับประทานมาก่อน ลูกค้าบางคนอาจจะอยากลิ้มลอง  
รสชาติของอาหารท้องถิ่น

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3 : ทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่นั่นบางคนอาจจะไม่ชอบรสชาติของอาหารอาจจะ  
ด้วยความแปลกใหม่และไม่คุ้นเคยหรือมองว่าพฤติกรรมมารับประทานอาหารของบางประเทศนั้นดู  
ผิดแปลกไปจากที่ตนเคยสัมผัสมา ด้วยความแปลกใหม่ของเมนูอาหารนั้นๆอาจจะสามารถทำให้ให้  
นักท่องเที่ยวชอบหรือไม่ชอบในเมนูอาหารของบางประเทศก็ได้

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4 : ในมุมมองของลูกค้าอาหารท้องถิ่นของแต่ละประเทศในภูมิภาคอาเซียนลูกค้าส่วน  
ใหญ่มีความต้องการที่จะลิ้มลองรสชาติอาหารว่าเป็นเช่นไรเพราะไม่สามารถหารับประทานได้ที่  
ประเทศของตน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5 : แต่ละประเทศมีอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างกันดังนั้นในมุมมองของลูกค้าถือว่าเป็นสิ่ง  
ที่แปลกใหม่และต้องการที่จะลิ้มลองรสชาติของอาหารท้องถิ่นในประเทศนั้นๆที่ตนไป

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 6 : ส่วนใหญ่ชอบในรสชาติของอาหาร

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 7 : หน้าตาอาหารและรสชาติต้องดี - เมนูแปลกไม่เคยกิน(อาหารแนะนำ)

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 8 : รสชาติมีผล เมนูและวัตถุดิบมีส่วน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 9 : รสชาติอาหารถูกใจ และแปลก ไม่เคยกินมาก่อน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 10 : : ไม่ถูกปากเท่าไร เพราะไม่เคยชิน แต่ต้องการกินอาหารขึ้นชื่อ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 11 : คนไทยที่ ออกต่างไปประเทศก็อยากชิมอาหารท้องถิ่นของแต่ละประเทศนั้นๆอยู่  
แล้วนะครับ โดยที่ไม่ได้เลือกแบ่งกลุ่มลูกค้าว่ากลุ่มไหน ในขณะที่เดียวกันก็คือบริษัททัวร์ต้องเป็นคนให้  
ข้อมูลรวมถึงแนะนำว่าอย่างสมมุติร้านอาหารว่าทำไมต้องไปร้านนี้แล้วก็ถ้าลูกค้าต้องถามชิมอาหาร  
ท้องถิ่นหรืออยู่ตามข้างถนนจริงๆคือเราอาจจะต้องช่วยดูในพื้นที่ว่าตรงนี้ ร้านนี้โอเค ร้านนั้นไม่โอเค  
เพราะว่ามันมีผลกับการดำเนินทัวร์ต่อว่าถ้าลูกค้าต้องเสียมันจะเป็นอย่างไรต่อไปแล้วอาหารท้องถิ่น  
ของประเทศเพื่อนบ้านบางประเทศยอมรับว่ามันไม่สะอาดแล้วถ้าปล่อยในลูกค้าไปกินแล้วท้องเสีย  
แน่นอน เมนูอาหารอย่างที่เรียนไปว่าอาหารท้องถิ่นบางประเทศมันทานยากมากอย่างพม่ามีความ  
หลากหลายของชนชาติ บางประเทศผมเข้าใจว่าคนไทยทานไม่ได้เลยหรือยกตัวอย่างง่ายๆ เช่น ข้าว

มันไก่บุงทงที่ ที่สิงคโปร์คนไทยก็ยังคอมเมนต์ว่าไม่อร่อยเพราะว่ารสชาติมันจืดไป ขณะเดียวกันคนในประเทศรู้สึกว่ามันโอเคแล้วด้วยวัฒนธรรมรสชาติมุมมอง การกินไม่เหมือนกันคนจีนในสิงคโปร์กินรสชาติค่อนข้างจืด ในขณะที่คนไทยกินรสชาติจัดจาดมากกว่า

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 12 : มุมมองที่มีต่อร้านอาหารท้องถิ่นนะคะ ในส่วนตัวเมนูอาหารก็เป็นปัจจัยสำคัญเราก็จะให้ความสำคัญในส่วนของตัวเมนูอาหารลูกค้าที่จะรับประทานอยู่แล้วไม่ว่าจะเป็นส่วนของตัวร้านอาหาร การโฆษณารสชาติ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 13 : อะไรก็ตามที่ไม่ใช่ประเทศไทยลูกค้าจะกลัวไว้ก่อนว่าอาหารทานได้หรือไม่ ข้อที่หนึ่งเป็นพวกมีเครื่องเทศแรงหรือไม่ ข้อที่สองพวกเนื้อสัตว์จำเช่นมีกลิ่นเช่น แพะ แกะหรือไม่ตรงนี้ลูกค้าจะมองกลัวในเรื่องสองอย่างนี้ไม่เป็นหลัก แต่เรื่องเผ็ดคงไม่เท่าไรเพราะว่าเราก็เคยอยู่แล้วอันนี้จะเป็นเรื่องหลักเมนูอาหารวัตถุดิบต่างๆถ้าเกิดว่าเขาไม่ใส่เครื่องเทศมากลูกค้าก็ทานได้อยู่แล้วซึ่งโดยรวมแล้วลูกค้าแต่ร้านค่าที่ Co กับบริษัททัวร์ก็ได้มีการคุยเรื่องเมนูกันตั้งแต่เบื้องต้นอยู่แล้ว ก็ต้องเป็นเมนูออกอินเตอร์เน็ตหนึ่งไม่ต้องท้องถิ่นจำ แต่ต้องมีเสิร์ฟท้องถิ่นในเมนูบ้าง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 14 : : ถ้าลูกค้ายังไม่เคยไปเยือนประเทศนั้นเขาก็เข้าใจว่าอาหารไม่อร่อย อาหารไม่มีคุณภาพอาหารไม่ถูกปากร้อยละ90ลูกค้าได้ไปเยือนและได้ไปกินนะครับเขาก็จะประทับใจเพราะว่าอาหารรสชาติหลายคนคิดว่ากลิ่นชวน นักเครื่องเทศเหมือนทางอินเดียนะครับ แต่จริงๆแล้วอาหารเหล่านี้คล้ายเมืองไทยมากนะครับทั้งมาเลเซีย อินโดนีเซีย แหมแต่ฟิลิปปินส์เองที่คนไทยไม่รู้จักอาหารประจำชาติเขาอะครับ อาหารส่วนใหญ่เป็นเรื่องการอบ หมักเป็นซอสหมูหั่นอะไรอย่างนี้ ดังนั้นคนไทยส่วนใหญ่กินไม่มีปัญหา ดังนั้นสิ่งที่เราโปรโมตก็คือทำอย่างไรก็ได้ให้คนไทยได้เข้าใจว่า เออ..อาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียนก็อร่อยนะแล้วก็ลักษณะคล้ายคลึงอาหารไทยฉะนั้นไม่ยากที่จะปรับตัวในการไปกิน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 15 : ยกตัวอย่างง่ายๆ เลยเรื่องของอาหารเวียดนามค่อนข้างชัดเจนเรื่องของอาหารเพราะว่าสิ่งที่คนไทยจะรู้ดีอยู่แล้วก็คือเรื่องของรูปร่างผิวพรรณของคนเวียดนามซึ่งเวลาไปเขาก็สังเกตกันแล้วว่า เวียดนามไม่มีคนอ้วนเลยนะอะไรประมาณอย่างนี้คืออันนี้คือจะเป็นอิทธิพลเรื่องอาหารที่เขาู้สึกว่าคนที่นี่กินผัก กินผลไม้เยอะกินปลาเยอะไม่ค่อยกินหมูคะเรื่องของอาหารท้องถิ่นตรงนี้ก็เลยจะเป็นสิ่งที่พอไปเวียดนามก็จะรู้ว่า ส่วนมากประเทศนี้นะก็จะหนักไปทางผลไม้ ผัก ปลา คนท้องถิ่นก็จะรูปร่างดีกัน

เรื่องของอาหารมันเป็นรู้สึกว่าจะปัญหาใหม่ ไม่เชิงว่าเป็นปัญหาแต่ว่าเป็นเรื่องที่ค่อนข้างจุกจิกมากเพราะว่าความชอบรสนิยมในการกินของแต่ละคนไม่เหมือนกันเลย บางท่านก็จะชอบให้เราพาไปกินอาหารท้องถิ่น แต่บางท่านเองก็จะค่อนข้าง anti แบบว่าทำไมต้องกินแบบนี้ทำไมไม่มีอาหารไทยหรืออะไรแบบนี้ ซึ่งจริงๆ แล้ว เมจิกออนทัวร์เองจะเน้นขายเป็นทัวร์วัฒนธรรม วิถีชีวิตค่อนข้างชัดเจนแล้วก็ในตอนที่เราได้มีการนำเสนออยู่แล้วว่าเรามีกินอาหารท้องถิ่นนะอะไรอย่างนี้บางทีลูกค้าไปถึงหน้างานตอนซื้อก็โอเคพอไปถึงหน้างานอาจจะไม่ชอบบาง เลี่ยนบาง มันบางอย่างนั้นะ

คะเราก็เลยมีเป็นโปรแกรมเสริมก็มีไข่เจียวเป็นเมนูที่คนไทยจะชอบ ถ้าเกิดมีการติอะไรอย่างนี้ก็จะเสริมเป็นอาหารแบบกลางๆหรือไม่ก็เตรียมเครื่องยาไปให้เขาก็จะเป็นการแก้ปัญหาไป

บางเส้นทางโดยเฉพาะเส้นทางที่คนไทยไปเที่ยวเยอะ ร้านอาหารเองบางที่เขาก็จะมีเหมือนกันว่าเขาจะ support เรื่องรสชาติของคนประเทศนั้นๆที่จะไปลงร้านเขาอยู่แล้ว อย่างล่าสุดไปมาเวียดนามเหนือ ก็จะมีล่องเรืออ่าวฮาลองเบย์บนเรือมีครกมีกระทียมพริกเองเลยเขาบอกว่าคนไทยมาเที่ยวบ่อยจนเขาต้องไปเรียนที่จะทำน้ำจิ้มซีฟู้ดเพราะว่าคนไทยจะติดพริกติดกระทียมอะไรอย่างนี้เพราะหลายๆมือกินไม่มีเผ็ดบางมันจะเลียนเป็อกันประมาณ อันนี้ก็คือเป็นเขาเห็นเขาก็เรียนรู้วิถีชีวิตนักท่องเที่ยวไทยด้วย

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 16 : ในส่วนของทัศนคติของลูกค้าที่มีต่ออาหารท้องถิ่น ลูกค้าบ้างท่านก็ชอบ ไม่ชอบ บ้างแต่ก็สามารถทานได้แต่ไม่ถูกปากมากนัก

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 17 : อันนี้มีผลเยอะเลยนะครับเดี๋ยวมขอยกข้อแรกเรื่องเมนูก่อน เมนูตัวนี้ขึ้นอยู่กับ การเผยแพร่ทำไมคนไทยต้องรู้จักอาหารซูชิของญี่ปุ่นเยอะตอนนี้มาเปิดเต็มไปหมดริมฟุตบาทก็มีผล เมนูเขาน่ากินแล้วก็สองวัตถุดิบในการปรุงแต่งคือเขาจะเลือกวัตถุดิบเช่นที่มันดีต่อสุขภาพอย่างคน ญี่ปุ่นซูชิอย่างนี้ข้าวปั้นอย่างนี้เขาเน้นวัตถุดิบที่มีผลดีต่อสุขภาพก็จะพ่วงกับการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ว่าอาหารญี่ปุ่นทานเข้าไปแล้วมีสุขภาพเป็นอย่างดีนั้นะอาหารปลาทำให้คนฉลาดมีไอ เมก้านะเช่นผักชนิดนี้เป็นอย่างไรบ้างเพราะคนญี่ปุ่นนิยมทานปลาหรือว่าไปเกาหลีเหมือนกันคน เกาหลีทานโสม กิมจิ ซึ่งโสมก็รู้ว่าทานเข้าไปแล้วมีผลดีต่อสุขภาพคือบางคนอยากสวยเหมือนคน เกาหลีอย่างนี้เป็นการ จะพ่วงมากับโฆษณาละการโฆษณาของแต่ละประเทศจะมีผลเยอะก็เหมือนกับ ผัดไทไปโด่งดังมากที่ญี่ปุ่น โชนยุโรปเพราะว่าเรามีการโฆษณาว่าวัตถุดิบของเราเป็นวัตถุดิบที่ปรุง วัตถุดิบสมุนไพรซึ่งมีผลต่อสุขภาพเช่น ชิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ซึ่งมีผลต่อสุขภาพมากเป็นเมนูเพื่อ สุขภาพทำให้คนต่างชาติที่อยู่เมืองนอกคนเลยสนใจอยากทานอาหารไทย ก็เหมือนกันคนไทยที่ไป เมืองนอกก็อยากจะทำอาหารของทางเมืองนอกเช่นเกาหลี เช่นจีนอย่างนี้อีกอยากกินโสมซึ่งคน ไทยมีหรือคนไทยสั่งไก่ต้มโสม ซุปเห็ดไม่ค่อยมีแต่พอมานั่นเรื่องสุขภาพว่าเห็ดมีประโยชน์อย่างไร บ้างคนไทยเริ่มอยากจะทำเพราะทุกวันนี้เขาจะชอบอาหารเมนูเรื่องสุขภาพค่อนข้างเยอะมันจะเกี่ยวเนื่องกันหมดเลยเริ่มแต่การโฆษณาต่อไปเป็นเมนูอาหารวัตถุดิบให้การปรุงแต่งหม้อแต่รสชาติ ต่างประเทศพอรู้ว่าคนไทยเข้าไปกินนะเขาก็จะเต็มรสชาติใกล้เคียงกับคนไทยมากที่สุดซึ่งอาหารไทย จะโด่งดังไปทั่วโลกมีทุกเมืองเลยอย่างภูมิดาเอเซีย ไทย ลาว เขมร เวียดนาม สิงคโปร์ มาเลเซีย ฟิลิปปินส์มีอาหารไทยหมดเลยมีอาหารไทยไปเปิดหมดเลยเพราะเขารู้ว่าคนไทยวัฒนธรรมการกินของคนไทยจะค่อนข้างจัดชนิดหนึ่งเน้นพริกเป็นหลักมีน้ำปลาครบเครื่องเลย เพราะอย่างนั้นร้านอาหารที่อยู่ ที่โน่นปกติขายอาหารไทยเขาจะปรุงตามรสชาติของแต่ละประเทศเช่นคนไทยไปเปิดร้านอาหาร ไทยที่ญี่ปุ่นเขาจะปรุงรสชาติของคนญี่ปุ่นคือไม่เผ็ดต้มจืดก็จะไม่เผ็ดเน้นมันนิดหน่อยแต่พอทัวร์คน ไทยเข้ามาต้องกลับมาใช้วัตถุดิบของคนไทยให้มันเข้มข้นมากขึ้นอันนี้ก็มีส่วนการโฆษณาทั้งวัตถุดิบ รสชาติแล้วก็ร้านอาหารถ้าร้านไหนดังๆที่มีการโฆษณาเยอะคนไทยนิยมจะชอบอย่างเช่นเวียดนามไป

ฮานอย คนจะติดปากร้าน ZEN เป็นร้านที่รวบรวมบุฟเฟ่ต์นานาชาติของเวียดนามทั้งหมดคนไทยจะชอบ ซึ่งคนไทยยอมเพิ่มตั้งอีกประมาณสี่สิบล้านเหรียญเพื่อให้ได้กินร้านนี้คนไทยก็ยอมเพิ่มตั้งเอาเพราะรู้ว่าร้านนี้เขาดังก็เหมือนกับว่ามาเมืองไทยต้องมีร้านอาหารดัง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 18 : เมนู วัตถุประสงค์ รสชาติ เช่นการโฆษณาออกไปช่วงเทศกาลวัน อาหารสิบแปดอย่างจีนแต่จี๋ว คือถ้าไม่ไปอย่างนี้อาจจะไปไม่ถึงไม่ได้ทานเพราะคนไทยชอบอาหารที่โน่นมารสชาติคือเดียวกันแล้วก็พวกทัวร์ยุโรปถ้าเราไปส่วนใหญ่ขึ้นภัตตาคารจีนเหมือนกันฉะนั้นกินง่ายยกเว้นที่ว่าเป็นภัตตาคารตอนเช้าในโรงแรมบุฟเฟ่ต์นานาชาติซึ่งพวกคนสูงอายุคนจีนจะทานไม่ค่อยได้เช่นพวกครัวซองขนมปังถ้าจะมีข้าวต้มจะดีกว่าพวกเขาเราก็ต้องเลือกไก่จะต้องเอาข้าวสารไปแล้วขอครัวที่โรงแรมทำต้มข้าวต้มที่กินง่าย ๆ อาจจะต้องเตรียมเสียบ้างไปบ้างเพราะอาหารยุโรปบางทีคือบางคนทานได้แต่ทานบ่อยๆก็เบื่ออาหารเข้ามีส่วนสำคัญ สมมุติว่าไปปักกิ่งสี่วันสามคืนห้าวันสามคืนโรงแรมเช้าเราไม่เปลี่ยนโรงแรมอาหารเช้าเหมือนกันทุกวัน เพราะฉะนั้นอาจจะเปลี่ยนเป็นบางอย่าง เราrequest ก่อนไปว่ามีหนึ่งวันหรือสองวันเปลี่ยนเมนูอาหาร ไม่ซ้ำกัน นอกนั้นซ้ำได้ แล้วก็ทัวร์ทุกทัวร์เราจะเอากาแฟ ไมโลไปพวกซอสต่างๆเป็นอาหารเสริมเช่นนมบางบริษัทไม่ได้เอาไป เป็นนมสดนมข้นจะจิ้มกับขนมปัง ซาลาเปาได้

เมนู วัตถุประสงค์ รสชาติการโฆษณาก็อย่างที่เราโปรแกรมลงไป ก็อย่างเช่นชาหมู หมูหัน หมูย่าง ห่านย่างที่ต่างๆของฮ่องกงทำให้ดึงดูดการไปเที่ยวเพราะบริษัทอื่นไปแต่ไม่ได้กิน กินแต่ไม่ได้ลงมันก็จะเสียเปรียบ ถ้าเราลงเขาก็อาจจะดูว่า “ดูดี”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 19 : ถ้าเป็นคนฮ่องกงส่วนใหญ่คนฮ่องกงชอบอาหารไทยอยู่แล้ว แล้วก็ชอบที่จะลองอาหารไทยฉะนั้นสำหรับตลาดฮ่องกงอาหารไทยไม่มีปัญหาเลย แทบไม่มีปัญหาเลยสำหรับคนฮ่องกง ส่วนตัวที่เป็นวัตถุประสงค์อะไรอย่างนี้ถ้าเกิดว่า เราเลือกให้วัตถุประสงค์ดีมีคุณภาพ สำหรับคนฮ่องกงโอเคเลย เพราะว่าคนฮ่องกงถือว่าเป็นประเทศหนึ่งที่เศรษฐกิจในอาเซียนค่อนข้างที่จะดีแล้วก็รายได้ของเขาค่อนข้างจะสูง ฉะนั้นคนฮ่องกงมาเที่ยวเมืองไทยก็จะมิงงบประมาณที่ค่อนข้างจะสูงพร้อมสมควรในการที่จะเลือกซื้อ shopping ใช้จ่ายสินค้าเลือกทานอาหาร ฉะนั้นถ้าเกิดว่าตัวเมนู ก็จะเป็นเมนูพื้นฐานๆที่คนฮ่องกงเลือกแต่ถ้าเป็นวัตถุประสงค์ดี รสชาติดีร้านอาหารสวย คนฮ่องกงยินดีจ่ายไม่มีปัญหา ส่วนการโฆษณาจะไม่มีผลซักเท่าไรสำหรับคนฮ่องกงเพราะส่วนใหญ่คนฮ่องกงจะชอบเป็นเหมือนแบบ “ปากต่อปาก” เพราะว่าจะอย่างน้อยเชื่อถือได้ว่าร้านนี้มีคนฮ่องกงที่เคยทานมาแล้วบอกว่ามันโอเค มันดี เขาก็ไปลองทานกันดู เพราะว่าลั่นคนไทยกับคนฮ่องกงบางที่มันไม่เหมือนกัน คนต่างชาติก็ไม่เหมือนกัน ส่วนใหญ่คนฮ่องกงก็จะเชื่อคำแนะนำของเพื่อนที่เป็นคนชาติเดียวกัน ค่อนข้างจะมากกว่า

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 20 : ถ้ามองโดยพื้นฐานเกี่ยวกับลูกค้านะครับ ถ้าลูกค้าเป็นชาวไทยคนไทยออกทัวร์ท่องเที่ยวในต่างประเทศอาจจะดูในเรื่องของการโฆษณา ไม่ว่าจะเป็นปากต่อปากหรือว่าลงในเว็บไซต์ต่างๆ ตรงนี้น่าจะเป็นมุมมองหลักๆของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มองอาหารท้องถิ่นในภูมิภาคอาเซียน

ประเด็นเรื่อง “พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของลูกค้ำที่มีต่ออาหารท้องถิ่นของประเทศในภูมิภาคอาเซียนเป็นอย่างไร (เช่น ความต้องการในการบริโภค วัตถุประสงค์ในการบริโภค สถานที่ในการบริโภค และแรงจูงใจที่มีต่อการบริโภค)”

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1 : ลูกค้ำบางท่านอาจจะรู้สึกแปลกๆเมื่อได้ลองรับประทานอาหารท้องถิ่นของประเทศในภูมิภาคอาเซียน วัตถุประสงค์ของลูกค้ำก็อาจจะเป็นความอยากรู้อยากลองในการกินว่าจะเป็นอย่างไรมีรสชาติเหมือนอาหารไทยหรือไหม

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2 : พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยววัตถุประสงค์ในการบริโภคคือต้องการลิ้มลองรสชาติอาหารท้องถิ่นว่าแต่ละประเทศมีความแตกต่างกันอย่างไร

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3 : ในแต่ละประเทศนั้นพฤติกรรมและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารนั้นแตกต่างกันซึ่งการที่นักท่องเที่ยวนั้นตัดสินใจซื้อทัวร์โดยมีปัจจัยที่ช่วยในการตัดสินใจนั้นคือการได้มารับประทานอาหารท้องถิ่นนั้น นักท่องเที่ยวคงจะมีความต้องการที่จะมาลิ้มลองของที่ผิดแปลกไปจากที่ตนเคยลิ้มลองมาและต้องการที่จะรับรู้วัฒนธรรมการบริโภคหรือวัฒนธรรมต่างๆของประเทศที่ตนไปอย่างแท้จริง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4 : พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของลูกค้ำส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์คือต้องการรู้รสชาติอาหาร,รู้วิธีการรับประทานหรือสถานที่ของร้านอาหารโดยมีแรงจูงใจมาจากการโฆษณาต่างๆเช่นหนังสือ เว็บไซต์ โทรทัศน์ เป็นต้น

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 5 : ในการท่องเที่ยวในแต่ละประเทศภูมิภาคอาเซียนอาหารท้องถิ่นก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ลูกค้ำตัดสินใจซื้อทัวร์เพราะลูกค้ำต้องการรู้รสชาติความแตกต่างหรือวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารว่ามีความแตกต่างกับประเทศของตนอย่างไรและมารเปรียบเทียบรสชาติของวัตถุดิบกับประเทศของตน

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 6 : ครั้งหนึ่งในชีวิตขอทานอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 7 : บางคนที่ไม่เคยทานมาก่อนจะไม่ยอมทาน - บางคนกลัวรสชาติใหม่ๆ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 8 : ถ้าเป็นกรุ๊ปทัวร์เน้นที่ราคา เพราะการแข่งขันสูงมาก

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 9 : ความต้องการทานอาหารท้องถิ่นมากกว่าอาหารทั่วไป เช่น อาหารไทย อาหารฝรั่ง

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 10 : มาถึงแล้วต้องการกินอาหารท้องถิ่นให้ได้ แม้ว่าจะไม่ถูกปาก ได้กินของแปลกๆ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 11 : ความต้องการบริโภคโดยทั่วไปแล้วลูกค้ำไม่ได้ ลูกค้ำบางกลุ่มคือrequestมีบอกอยากจะไปกินอาหารท้องถิ่นนั้นๆ ของประเทศนั้นๆ มีระบุปล่อยให้บริษัททัวร์เป็นคนเลือก หรือว่า

ต้องไปร้านนี้เพราะว่าร้านมีชื่อเสียงนี่ๆ อาหารเมนูขึ้นชื่อมีอะไรบ้างมีมีการเลือก อย่างที่บอกว่าคนที่นำไปจริงๆ คือบริษัททัวร์มีความสำคัญต่อการเลือกร้านอาหารค่อนข้างมากแล้วก็รสชาติความสะอาด ความปลอดภัย วัตถุดิบ ถามว่ายังไม่มีการระบุเลยว่าร้านนี้ ร้านนี้

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 12 : วัตถุดิบคือเป็นส่วนที่เราพิจารณาทั้งหมดเลย ในส่วนการเซตเมนูให้กับลูกค้าจะพยายามดูในแต่ละกรุ๊ปเราก็จะกลับมาปรับปรุง ถ้าหากร้านนี้ไม่ดีรสชาติอาหารไม่อร่อยก็มีการเปลี่ยนหรือว่า Locationไม่ดีร้านอาหารสกปรกแล้วก็เปลี่ยน โดยส่วนใหญ่เราจะดูทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นร้านอาหาร รสชาติวัตถุดิบของร้านอาหารคะ การบริการอาหารท้องถิ่นของลูกค้าส่วนใหญ่ลูกค้าไปก็ค่อนข้างไปค่อนข้างขึ้นชอบอาหารอาเซียนอยู่แล้วได้ไปชิมอะไรค่อนข้างหลากหลาย ค่อนข้างhappy อยู่แล้วก็อย่างที่บอกว่ามันทานง่ายด้วย

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 13 : ถ้าประเทศไทยต้องเอาตอบง่ายขึ้นหน่อยเช่นสิงคโปร์ลูกค้าจะนึกถึงเมนูที่ขึ้นชื่อ เช่น ข้าวมันไก่เขาก็จะบอกว่าไปสิงคโปร์ต้องไปกินข้าวมันไก่คะ ต้องไปลองก็มีเหมือนกันที่ว่ากล่าวขวัญถึงบ้าง ส่วนใหญ่ลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวเวลาไปเที่ยวประเทศต่างๆ ก็จะมองหาเหมือนกัน ถ้าไปกับทัวร์เองก็จะไม่คิดมาก แต่ว่าถ้าไปกันเองก็จะนึกถึงว่าที่ไหนอะไรเด่นแล้วจะไปลอง อันนี้คนที่ไปเองได้แล้วก็ไม่กลัวเรื่องอาหารการกิน กินได้ทุกอย่างชอบลองของใหม่

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 14 : พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของลูกค้าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นของประเทศนั้นๆ สมมุติว่าไปที่ประเทศอินโดนีเซียแล้วลูกค้าสั่งไก่สะเต๊ะอย่างนี้ แล้วมีพฤติกรรมอย่างไรใช้ไหมครับ โดยส่วนใหญ่แบ่งลูกค้าเป็นสองประเภท ประเภทที่หนึ่งคือว่าเขาจะไม่ยอมทดลองอาหารท้องถิ่นเพราะเขากลัวท้องเสีย อีกพวกหนึ่งคือว่าไปแล้วต้องการไปกินอาหารท้องถิ่นของเราเลยก็ไปกินตามรถเข็นข้างทางอะไรอย่างนี้เลย ซึ่งแบ่งเป็นสองประเภทถามว่าโดยส่วนใหญ่แล้วลูกค้าต้องการมีความต้องการกินอาหารท้องถิ่นนั้นๆ แต่ไม่ได้กินทุกมื้อแต่กินวันละมื้อวันละมื้อเท่านั้นแล้วก็เราก็ควรจัดไฮไลท์ของเขา แล้วก็มีการหลายท่านที่รู้จักอาหารประจำชาตินั้นๆหรือทำการบ้านไปก่อนเขาอยากจะกินชนิดนี้ชนิดนี้ใช่มั้ยคะ ฉะนั้นสำหรับผมแล้วผมคิดว่าอาหารในภูมิภาคอาเซียนสำหรับลูกค้าไทยถ้าเกิดทำความเข้าใจให้ดีแล้วจะไม่ได้เป็นอุปสรรคมากมายในการที่จะการรับประทานอาหารของลูกค้าเท่าไร ทุกอย่างค่อนข้างsmooth ไปได้ด้วยดีลูกค้าค่อนข้างพอใจอาหารในกลุ่มอาเซียนนะครับเหลืออย่างเดียวคือ ต้องโปรโมทว่าไฮไลท์ของประเทศนั้นๆเป็นอาหารอะไรบ้างอาจจะทำโปสเตอร์อาหารประจำชาติของอาเซียนมาแจกจ่ายทำโฆษณาในประชาชนรู้จักว่าประเทศอื่นๆเขามีอาหารประจำชาติเขามีอะไร

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 15 : พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือคะพูดถึงอาหารท้องถิ่นถ้าเกิดว่ารู้สึกว่ามันชัดเจนในภูมิภาคอาเซียนจริงๆลาวก็ค่อนข้างชัดเจนนะคะในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของลูกค้าเออ..ถ้าเกิดไปทางลาวอะไรอย่างนี้เขาจะรู้เลยว่าประเทศมันติดแม่น้ำโขงเขาก็จะชอบทานปลากันซึ่งคนไทยเองจริงๆก็ชอบทานปลาเยอะนะคะแล้วก็ด้วยความที่ว่าปลาทานแล้วไม่อ้วนก็ไม่เหมือนหมู่ออ

ยากอะไรอย่างนี้นะคะเขาก็ค่อนข้างรู้สึกดีกับประเทศที่เออ..ได้กินปลาเยอะๆประมาณนี้หรือว่ามาทางเวียดนามคนที่ชอบกินผักก็ happy กับการไปเที่ยวมากเพราะว่ามีผักส่วนใหญ่ในเมนูอาหาร

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 16 : พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ในส่วนของการต้องการในการบริโภคอาหารท้องถิ่นอาจจะไม่มีมากอยากให้เห็นว่ามีหนึ่งมื้อหรือสองมื้อก็เพียงพอจะคะวัตถุดิบประสงค์ของการจัดการอาหารท้องถิ่นเพื่อต้องการให้ลูกค้าลองสัมผัสอาหารประจำชาติของแต่ละที่แล้วก็สถานที่ในการบริโภค เราก็เลือกร้านที่เป็นร้านที่มีชื่อเสียงอาหารดี อาหารอร่อย อาหารสะอาดนะคะแรงจูงใจในการเลือกในการบริโภค เราก็จะคัดสรรค้ในเรื่องของเมนูอาหารและตัวอาหารเป็นหลัก

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 17 : ส่วนใหญ่หลักเลยนะหนึ่งวัตถุดิบประสงค์ในการบริโภคนะเพราะวัตถุดิบประสงค์จะไล่มาเป็นลำดับเลย พอเสร็จวัตถุดิบประสงค์มีสถานที่บริโภคนะมันโอ่อ่าน่ากินไหมบรรยากาศเป็นไงบ้างต่อไปเป็นแรงจูงใจว่าร้านนี้มีการตกแต่งบรรยากาศเอื้ออำนวยต่อการเข้าไปรับประทานอาหารมากน้อยเพียงใดและความต้องการว่าลูกค้าต้องการกินอาหารประเภทนี้นะถึงเข้าไปนั่งทานเพราะว่าตรงนี้เป็นองค์ประกอบมันจะอยู่ในองค์ประกอบเดียวกันหมดเลยอันนี้เป็นปัจจัยย่อยออกมาถ้าสื่ออย่างรวมกับปุ๊บรับรองถ้าทำได้นะร้านอาหารร้านนั้นจะดังมีคนนิยมเข้าไปทานเยอะเช่นไปทานที่ฮาลองเบย์ เวียดนามมีร้านอาหารไทยร้านหนึ่งเขาตกแต่งให้เป็นสไตล์ไทยเลยแหมแต่คนไทยคนเวียดนามเห็นแล้วอยากเข้าไปสัมผัสอาหารน่ากินรสชาติมาที่หลังเพราะอย่างไรคุณเข้าไปนั่งกินแล้วอย่างไรคุณจ่ายเงินแล้วอย่างไรคุณก็กินอยู่แล้วรสชาตินี้เป็นที่หลังซะส่วนใหญ่

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 18 : พฤติกรรมการบริโภคของอาเซียนก็หลากหลาย ส่วนใหญ่เกิดจากประเทศใดมักจะกินของประเทศนั้นไม่ว่าประเทศใดไปต่างประเทศคืออาหารไม่อร่อย ไม่ว่าสมุนไพร เราเปรี้ยวก็ยังไม่ถึงใจ ถ้าเราไปต่างประเทศแล้ว ความเข้มข้นมันไม่ถึงกับที่เราเคยกิน ส่วนใหญ่ทั่วไปเป็นแบบนี้

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 19 : ความต้องการในการบริโภคสำหรับคนฮ่องกงถือว่าค่อนข้างสูงเพราะคนฮ่องกงชอบกินข้าวหอมมะลิก่อนหน้านี้ ข้าวหอมมะลิของไทยมีชื่อเสียงมากในฮ่องกง แต่ตอนนี้โอเคถือว่าเท่าที่ทราบมีตลาดเวียดนามเข้ามาตีข้าวหอมมะลิของเราในฮ่องกงแต่ก็ถือว่าข้าวจากประเทศบ้านเรายังเป็นที่ต้องการของตลาดฮ่องกงอยู่ส่วนใหญ่คนฮ่องกงทานเพื่อความเพลิดเพลินความพอใจชอบคนฮ่องกงมีงบประมาณที่ใช้จ่ายสำหรับเรื่องอาหารการกินฉะนั้นแทบจะไม่มีปัญหาเลย ถ้าเกิดว่าเจออาหารที่ถูกใจ

ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 20 : พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของลูกค้าที่มีต่ออาหารท้องถิ่นของประเทศในภูมิภาคอาเซียนเป็นอย่างไร ถ้าเรื่องความต้องการการบริโภคอย่างที่คุณบอกก็คือถ้าเป็นลูกค้าชาวไทยส่วนใหญ่จะตามไกด์บุ๊กตาม webpage ต่างๆที่เขาแนะนำเสนอในมุมมองแง่คิดที่ว่าร้านอาหารร้านดีอร่อย หรืออย่างน้อยที่สุดก็ต้องมีชื่อในประเทศนั้นในเมืองนั้นๆ