

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

ประเทศไทยถูกจัดเป็นประเทศที่น่าท่องเที่ยวอันดับต้นๆ ของโลก เนื่องจากมีทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและประเพณี โดยเฉพาะอาหารไทย ซึ่งเป็นอาหารประจำชาติที่มีรสชาติโดดเด่น เป็นที่ชื่นชอบของชาวต่างชาติ แม้ว่าในปัจจุบันผู้ประกอบการด้านอาหารจะปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เพื่อผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยแก่ผู้บริโภคแล้วก็ตาม แต่เนื่องจากการเปิดร้านอาหารอย่างเสรี ตั้งแต่การขายในภัตตาคาร ร้านอาหาร รถเข็นหรือแผงลอย ทำให้ยากต่อการควบคุมตรวจสอบคุณภาพ ส่งผลให้คุณภาพของอาหารลดต่ำลง และผู้บริโภคต้องเสี่ยงกับปัญหาสุขภาพและการเกิดโรค อีกทั้งการดำเนินธุรกิจด้านร้านอาหารจำเป็นต้องพิจารณา ความสะอาด ปลอดภัยและรสชาติอร่อย ในการบริโภคของลูกค้าเป็นสำคัญ ในฐานะที่กลุ่มผู้วิจัยเป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ซึ่งให้ความสำคัญกับการประกอบอาหารและการบริการอาหารที่มีมาตรฐาน โดยเฉพาะกับนักท่องเที่ยวรวมถึง นางธนวิวรรณ กุลมงคล นายกสมาคมภัตตาคารไทย เห็นว่า ได้เตรียมเชิญนายกสมาคมภัตตาคารอาหาร จาก 10 ประเทศสมาชิกอาเซียน มาร่วมหารือเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนามาตรฐานของร้านอาหาร สำหรับรองรับการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยจะหารือถึงข้อตกลง และคุณสมบัติของร้านอาหารให้มีมาตรฐานเดียวกัน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในเรื่องความสะอาด ปลอดภัยของอาหารให้นักท่องเที่ยวที่จะเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นหลังจากเปิดเออีซี อย่างไรก็ตาม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา มีกฎเกณฑ์

มาตรฐานของร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวอยู่แล้ว แต่มาตรฐานของกระทรวงนั้น บางข้อยังเป็นมาตรฐานที่สูงเกินไป เช่น ร้านอาหารทุกร้าน ที่จะผ่านเกณฑ์ ต้องมีห้องน้ำสำหรับคนพิการ ซึ่งบางร้านไม่สามารถสร้างได้ จึงมีแนวคิดที่จะออกแบบมาตรฐานของร้านอาหารอีกแบบหนึ่งที่จะตัดเกณฑ์บางอย่างที่อาจทำได้ยากออกไป เพื่อช่วยกระตุ้นนักท่องเที่ยวได้อีกทาง และจะผลักดันการทำแผนมาตรฐานร้านอาหารแห่งชาติขึ้น จึงจัดได้ว่าร้านอาหารเป็นหนึ่งในอัตลักษณ์หนึ่งของไทย ดังนั้นกลุ่มผู้วิจัยเห็นว่า จึงจำเป็นต้องมีการสำรวจทัศนนะของผู้บริโภค อาหารในร้านอาหารบริเวณเกาะรัตนโกสินทร์ กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของกรุงเทพมหานคร ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารตาม ทัศนนะของผู้บริโภคสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาและยกระดับ ปรับปรุงกิจการของร้านอาหารให้ตรงตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขเป็นการ ส่งเสริมการยกระดับและพัฒนา มาตรฐานร้านอาหารไทยให้ดียิ่งขึ้น เป็นแนวทางที่ดีในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชากรและนักท่องเที่ยวได้ นอกจากนี้ยังเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการร้านอาหารใส่ใจผลิตอาหารที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง กำหนดและตรงตามทัศนนะของผู้บริโภค ข้อมูลของร้านอาหารที่ได้มาตรฐานสามารถนำไปประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานครได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยการพัฒนาและยกระดับร้านอาหาร ตามทัศนนะของผู้บริโภค ในเกาะรัตนโกสินทร์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 2 ข้อ ดังนี้

1. เพื่อยกระดับและพัฒนาร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์
ตามทรรศนะของผู้บริโภค

2. เพื่อเป็นฐานข้อมูลร้านอาหารสำหรับส่งเสริมการ
ท่องเที่ยวในเกาะรัตนโกสินทร์

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตของการวิจัยการพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตาม
ทรรศนะของผู้บริโภคในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการ
ท่องเที่ยว ในครั้งนี้มีดังต่อไปนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยหัวข้อการพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตาม
ทรรศนะของผู้บริโภค ในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการ
ท่องเที่ยว แบ่งห้าด้านได้แก่ ด้านบริเวณที่เตรียมวัตถุดิบและการ
ประกอบอาหาร ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ด้านความ
เพียงพอ ด้านอาหารและเครื่องดื่มด้านการบริการและการเสิร์ฟ
อาหาร จากทรรศนะของผู้บริโภคตามตัวแปรต้นและตัวแปรตาม
ดังนี้

1.1 ตัวแปรต้น คือ สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามแบ่ง
ออกเป็นสี่กลุ่ม ดังนี้

1. เพศ
2. อายุ
3. ระดับการศึกษา
4. อาชีพ

1.2 ตัวแปรตาม คือ ทรรศนะของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหาร
ในเกาะรัตนโกสินทร์ทั้งห้าด้าน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้แก่

1. ด้านบริเวณที่เตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร
2. ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร
3. ด้านความเพียงพอ
4. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม
5. ด้านการบริการและการเสิร์ฟอาหาร

2. ขอบเขตประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ของการวิจัยครั้งนี้ เป็นผู้บริโภคอาหารกับร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์กรุงเทพมหานคร เป็น เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร ทั้งหมด 12 แขวง จำนวน 58,771 คน

กลุ่มตัวอย่าง ในการวิจัยครั้งนี้ใช้กลุ่มตัวอย่าง เป็นผู้บริโภคอาหารกับร้านอาหาร ในบริเวณเกาะรัตนโกสินทร์ กรุงเทพมหานคร จำนวน 397 ตัวอย่าง

3. ขอบเขตระยะเวลา

ดำเนินการวิจัยครั้งนี้เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2554 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2556

สมมติฐานการวิจัย

สมมติฐานการวิจัยที่ใช้ในงานวิจัยการพัฒนาและยกระดับร้านอาหาร ตามทฤษฎีของผู้บริโภคในเกาะรัตนโกสินทร์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ครั้งนี้มีดังต่อไปนี้

1. ทฤษฎีของผู้บริโภคที่มีต่อ การพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามทฤษฎีของผู้บริโภคในเกาะรัตนโกสินทร์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ทั้งห้าด้าน ได้แก่ ด้านบริเวณที่เตรียม

วัตถุดิบและการประกอบอาหาร ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ด้านความเพียงพอ ด้านอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการบริการ และการเสิร์ฟอาหารและแต่ละด้านไม่แตกต่างกัน

2. ทรรศนะของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามทรรศนะของผู้บริโภค ในเกาะรัตนโกสินทร์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ทั้งห้าด้านได้แก่ ด้านบริเวณที่เตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร. ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ด้านความเพียงพอ. ด้านอาหารและเครื่องดื่มด้านการบริการและการเสิร์ฟอาหาร โดยเปรียบเทียบ จำแนกตาม เพศ อายุ การศึกษาและอาชีพ ไม่แตกต่างกัน

คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

นิยามศัพท์เฉพาะ ที่ใช้ใน งานวิจัยการพัฒนาและยกระดับร้านอาหาร ตามทรรศนะของผู้บริโภคในเกาะรัตนโกสินทร์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ครั้งนี้ มีความหมายดังต่อไปนี้

มาตรฐาน หมายถึง สิ่งที่ถือเอาเป็นเกณฑ์ที่รับรองกันทั่วไป สิ่งถือเอาเป็นเกณฑ์สำหรับเทียบกำหนด (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2542)

1. จำพวก แบบ รูปร่าง มิติของหีบห่อ หรือสิ่งบรรจุชนิดอื่นรวมตลอดถึงการทำให้หีบห่อหรือสิ่งบรรจุชนิดอื่น วิธีการบรรจุ หีบห่อหรือผูกมัดและวัตถุที่ใช้ในการนั้นด้วย

2. วิธีทดลอง วิธีวิเคราะห์ วิธีเปรียบเทียบ วิธีตรวจ วิธีทดสอบและวิธีชั่ง ตวง วัด อันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

3. คำเฉพาะ คำย่อ สัญลักษณ์ เครื่องหมาย สี เลขหมาย และหน่วยที่ใช้ในทางวิชาการ อันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

4. ข้อกำหนดรายการอย่างอื่นอันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ตามที่รัฐมนตรี ประกาศหรือตามพระราช

กฤษฎีกา (พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511)

มาตรฐานร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึงร้านอาหารที่จะต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข คือ

1. เกณฑ์ด้านกายภาพ 15 ข้อ ต้องผ่านเกณฑ์ทุกข้อใน 15 ข้อ ดังนี้

1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน

2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส

5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแซมรวมไว้

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8. เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้

9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ ถูกหลักสุขาภิบาล

11. ห้องล้างสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จําหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

2. เกณฑ์ด้านชีวภาพ ตรวจหลังจากผ่านด้านกายภาพแล้ว คือ

1. จะได้รับป้ายรับรอง “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” เมื่อผ่านเกณฑ์ข้อ 1 และข้อ 2 แล้ว
2. ป้ายมีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ได้รับ และต้องประเมินใหม่ทุกๆ ปี (กระทรวงสาธารณสุข 557)
มาตรฐานร้านอาหารสากล หมายถึง ร้านอาหารต้องปฏิบัติอย่างน้อย 14 ข้อดังนี้ คือ
 1. อ่างชำระล้างต่างๆ แยก อ่างล้างผัก อ่างล้างเนื้อ อ่างล้างผลไม้
 2. เก็บถนอมอาหาร ตู้เย็น น้อยกว่า 40 องศาฟาเรนไฮน์ หรือ 4 องศาเซลเซียส ร้อน มากกว่า 135 องศาฟาเรนไฮน์
 3. ห้องสุขาต้องสะอาด มีสบู่ กระดาษชำระ ผ้าเช็ดมือ ไม่มีกลิ่นเหม็น
 4. ต้องกำจัดแมลง ใช้ไฟแสงสว่าง ล่อแมลงไม่ให้มาตอมอาหาร
 5. เก็บวัตถุดิบอาหารต้องสูงกว่าพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร
 6. ตู้เย็นเก็บอาหารมีน้ำหยดไว้ชั้นล่าง ส่วนผักเก็บไว้ชั้นบน
 7. น้ำร้อนจากก๊อกในครัว น้อยกว่า 120 องศาฟาเรนไฮน์ ภายใน 30 วินาที
 8. พนักงานไม่มีแผล ต้องสะอาด มีแผลต้องปิดพลาสเตอร์
 9. พนักงานป่วย ต้องให้หยุดงาน ป้องกันการแพร่เชื้อโรค
 10. ห่อหุ้มอาหาร ก่อนเข้าตู้เย็น
 11. ในเมนู มีคำเตือนอาหาร สุกดิบ ว่าอาจท้องเสียได้
 12. ต้องมีเทอร์โมมิเตอร์ในตู้เย็นเสมอ สุ่มตรวจเสมอ

13. รถเข็นต้องมีอ่างล้างมือ สบู่ ประจำ จอดอยู่ใกล้ห้องน้ำ 60 เมตร

14. พนักงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ต้องฉีดยาวัคซีน ป้องกัน

อาหารไทย (Thai Food) หมายถึง เป็นอาหารประจำของชนชาติไทย ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ถือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย ขณะที่อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อๆ กันมา (วิกิพีเดีย, 2557)

ร้านอาหารไทย หมายถึง ร้านอาหารที่อยู่บนเกาะรัตนโกสินทร์ เขตพระนครกรุงเทพมหานคร ประกอบอาหารจำหน่าย มีการดำเนินการทำให้บริการครบห้าด้าน คือด้านบริเวณที่เตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ด้านความเพียงพอ ด้านอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการบริการและการเสิร์ฟอาหาร กับผู้บริโภครวมกันตามกฎระเบียบมาตรฐานอยู่ในความควบคุมของหน่วยงานรัฐ โดยทำการสุ่มตัวอย่างร้านอาหารไทยในพื้นที่เกาะรัตนโกสินทร์ เขตพระนคร

ผู้บริโภค หมายถึง บุคคลใดบุคคลหนึ่ง ซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับการจัดหาให้ได้มาและการใช้ซึ่งสินค้าและบริการ เฉพาะจากร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์ กรุงเทพมหานคร

ทรรศนะ หมายถึง ความเห็น การเห็น เครื่องรู้เห็น สิ่งที่เห็น การแสดงออก ที่ได้จากประสบการณ์ตรงจากร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์ ทั้งห้าด้าน คือ 1.ด้านบริเวณที่เตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร 2.ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร 3.ด้าน

ความเพียงพอ 4.ด้านอาหารและเครื่องดื่ม และ 5.ด้านการบริการ และการเสิร์ฟอาหาร

นักท่องเที่ยว หมายถึง ผู้เดินทางมาเยือนประเทศไทย ใช้บริการจากร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์ ชั่วคราวและพำนักอยู่ครั้งหนึ่งๆ ไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง และไม่เกิน 60 วัน โดยมีวัตถุประสงค์มิใช่เพื่อการประกอบอาชีพ หรือมีรายได้จากท้องถิ่นนั้นๆ เพื่อพักผ่อน พักฟื้น ทัศนศึกษา ประกอบศาสนกิจ แข่งกีฬา ติดต่อธุรกิจ ร่วมประชุม สัมมนา เช่น กลุ่มนี้ไปเที่ยวเกาะ

รัตนโกสินทร์ 2 วัน เป็นต้น

เกาะรัตนโกสินทร์ หมายถึง เขตพื้นที่เกาะรัตนโกสินทร์ที่ตั้งอยู่บนแผ่นดินที่มีน้ำล้อมรอบในลักษณะเกาะ คือ มีขอบเขตอยู่ภายในพื้นที่ระหว่างแม่น้ำเจ้าพระยาทางตะวันตกกับคลองหลอด หรือคลองคูเมืองเดิมทางตะวันออก เกาะรัตนโกสินทร์

จำนวนประชากร 58,771 คน แบ่งออกเป็น 2 ชั้น คือ

1. เกาะรัตนโกสินทร์ชั้นใน คือ บริเวณที่มีอาณาเขตล้อมรอบด้วยแม่น้ำเจ้าพระยาและคลองคูเมืองเดิม (คลองหลอด) มีพื้นที่ประมาณ 1.8 ตารางกิโลเมตร หรือ 1,125 ไร่ ตั้งอยู่ในท้องที่แขวงพระบรมมหาราชวัง เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร

2. เกาะรัตนโกสินทร์ชั้นนอก คือ บริเวณที่มีอาณาเขตล้อมรอบด้วยคลองคูเมืองเดิม (คลองหลอด) แม่น้ำเจ้าพระยาด้านทิศเหนือ คลองรอบกรุง (คลองบாலำพู - คลองโองอ่าง) แม่น้ำเจ้าพระยาด้านทิศใต้ มีพื้นที่ประมาณ 2.3 ตารางกิโลเมตร หรือ 1,438 ไร่ ตั้งอยู่ในท้องที่แขวงชนะสงคราม แขวงบวรนิเวศ แขวงสำราญราษฎร์ แขวงศาลเจ้าพ่อเสือ แขวงเสาชิงช้า แขวงวัดราชบพิธ แขวงตลาดยอด และแขวง บวรพาภิรมย์เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร (ศูนย์ข้อมูลเกาะรัตนโกสินทร์. 2553) การแบ่งเขตการปกครอง จำนวนประชากร 58,771 คน เขตพระนครแบ่ง

เขตการปกครองย่อยออกเป็น 12 แขวง ได้แก่
 พระบรมมหาราชวัง (Phra Borom Maha Ratchawang) วัง
 บูรพาภิรมย์ (Wang Burapha Phirom) วัดราชบพิธ (Wat
 Ratchabophit) สำราญราษฎร์ (Samran Rat) ศาลเจ้าพ่อเสือ
 (San Chao Pho Suea) เสาชิงช้า (Sao Chingcha) บวรนิเวศ
 (Bowon Niwet) ตลาดยอด (Talat Yot) ชนะสงคราม (Chana
 Songkhram) บ้านพานถม (Ban Phan Thom) บางขุนพรหม
 (Bang Khun Phrom) วัดสามพระยา (Wat Sam Phraya) (วิกิพี
 เดีย, 2557)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัย การพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามทรศนะ
 ของผู้บริโภคนในเกาะรัตนโกสินทร์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ใน
 ครั้งนี้มีประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับสามประการ ดังต่อไปนี้

1. เพื่อเป็นองค์ความรู้ในการรณรงค์เพื่อให้ร้านอาหารที่
 บริการกับนักท่องเที่ยวได้เกิดความตระหนักที่จะสร้างนิสัยเรื่อง
 การพัฒนาและยกระดับร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์
 กรุงเทพมหานครเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวสู่มาตรฐานอาหารของ
 กระทรวงสาธารณสุขและมาตรฐานอาหารสากล

2. เพื่อสนับสนุน โครงการพัฒนายกระดับร้านอาหารไทยสู่
 มาตรฐานสากล ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและ
 ภัตตาคารไทย พัฒนาและยกระดับคุณภาพร้านให้ได้มาตรฐาน
 เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ เพิ่มขีดความสามารถการแข่งขัน
 ทางธุรกิจ

3. เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดทำแผนกลยุทธ์ให้กับหน่วยงาน และสมาคมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและยกระดับร้านอาหาร ไทยสู่มาตรฐานร้านอาหาร สะอาด รสชาติอร่อยและปลอดภัย