

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่อุดมสมบูรณ์ อีกทั้งอาหารไทยยังมีชื่อเสียงระดับโลกและปัจจุบันกำลังเป็นที่นิยมของชาวต่างชาติมากขึ้น เพราะว่าอาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสะท้อนมิติทางปัญญาและศิลปวัฒนธรรมไทย มีรสชาติเป็นที่ชื่นชอบของทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศอย่างมาก นอกจากความโดดเด่นทางด้านรสชาติแล้ว อาหารไทยยังแสดงความคิดสร้างสรรค์ความประณีตบรรจงสวยงาม รวมทั้งองค์ประกอบของเครื่องปรุงที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพยากที่จะหาชาติใดทัดเทียมในความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารไทย ปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่รู้จักกันทั่วโลกและได้รับการบรรจุอยู่ในรายการอาหารของภัตตาคารเกือบทั่วโลก พ.ต.ท. ทักษิณ ชินวัตร จึงมีนโยบายส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นอาหารยอดนิยมในระดับสากล โดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบให้มีการขยายตัวของร้านอาหารไทยที่มีคุณภาพ รวมทั้งการส่งออกสินค้าประเภทอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้มากยิ่งขึ้น เพื่อให้ประเทศไทยก้าวไปเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) นโยบายส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นอาหารยอดนิยมในระดับสากล ส่งผลให้ตลาดแรงงานในปัจจุบันเกิดความต้องการผู้ประกอบการอาหารมืออาชีพเพิ่มมากขึ้น นโยบายดังกล่าวเป็นเป้าหมายสำคัญประการหนึ่งในการพัฒนาประเทศ

ภายหลังช่วงวิกฤติเศรษฐกิจปี พ.ศ. 2540 เป็นต้นมา ภาวการณ์แข่งขันธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยมีความรุนแรงมากขึ้น เนื่องจากการลงทุนเพิ่มขึ้นของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม ประกอบกับลักษณะธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่ไม่ซับซ้อนทำให้เกิดการแข่งขันสูง ปัจจุบันร้านอาหารจึงมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น แม้ว่าผู้บริโภคมีแนวโน้มที่เน้นความประหยัดแต่ก็ยังนิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน ธุรกิจร้านอาหารถือว่ามีความสำคัญต่อเศรษฐกิจไทยค่อนข้างมาก และแนวโน้มการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้น จากข้อมูลสถิติธนาคารแห่งประเทศไทย สภาพเศรษฐกิจและการจ้างงานของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง มีอัตราการขยายตัวของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2539-2546 เฉลี่ยร้อยละ 2.78 อย่างไรก็ตาม ธุรกิจร้านอาหาร

ของไทยที่ยังไม่สามารถขยายธุรกิจให้เติบโตและเข้มแข็งได้อย่างเต็มที่นั้น ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญส่วนหนึ่งมาจากปัญหาด้านบุคลากร

จากข้อมูลดังกล่าว อาหารไทยเป็นที่นิยมทั้งชาวไทยและต่างชาติ เนื่องจากมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง และเป็นที่ยอมรับกันทั่วโลกว่า อาหารไทยรสชาติอร่อย จึงเป็นที่มาของโครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย เพื่อให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว บริการ ด้านอาหาร และส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหาร เพื่อส่งออกในภูมิภาค โดยมีป้าสัญลักษณ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เพื่อรับรองคุณภาพของความสะอาด รสชาติอาหารของร้านอาหารไทย ซึ่งกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมมือกับกรมการปกครองกระทรวงมหาดไทยและการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

จากผลการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในประเทศไทยส่วนใหญ่ชอบรับประทานอาหารไทย เพราะติดใจในรสชาติอาหาร การบริการ ราคาราคาและความสะอาด (ธีรยุทธ เกียรติพิริยะวงศ์, 2529) จากการสำรวจให้ตอบแบบสอบถามของกลุ่มผู้บริโภคอาหารของชาวต่างชาติ 1001 คน พบว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่ชาวต่างชาติทั่วโลกส่วนใหญ่ชอบ ร้อยละ 96.3 จากผลการสำรวจนับว่าจำนวนน้อยมากที่ไม่ชอบรับประทานอาหารไทยและไม่รู้จักอาหารไทยมาก่อน (นภาพร นพรัตน์ภรณ์, 2543) จากผลการสำรวจ ชาวต่างชาตินิยมรับประทานอาหารไทย หน่วยงานรัฐบาลและเอกชนจึงส่งเสริมและรับรองคุณภาพร้านอาหารและอาหารไทย เพื่อรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยไม่ให้ผิดเพี้ยนไป

จุดเริ่มต้นของการรับรองคุณภาพร้านอาหารไทยในต่างประเทศใช้ตราสัญลักษณ์ “ไทยแลนด์แบรนด์” เนื่องจากการดัดแปลงส่วนผสมอาหารไทยทำให้รสชาติผิดเพี้ยนไปและมีร้านอาหารแฝงสัญชาติ เช่น ร้านอาหารไทย-จีน ไทย-เวียดนาม ซึ่งอาศัยชื่อเสียงอาหารไทยไปหาประโยชน์ จึงได้นำตราสัญลักษณ์ไทยแลนด์แบรนด์มารับรองคุณภาพร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวและเป็นการส่งเสริมการส่งออกอาหารไทย แต่ก็ไม่ได้ดังและไม่ประสบความสำเร็จนัก พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร ได้กำหนดให้มีโครงการครัวไทยสู่โลก เป็นนโยบายวาระแห่งชาติ โดยเล็งเห็นความเป็นไทย อาหารไทย วัฒนธรรมไทย สินค้าไทย และแรงงานไทย เป็นสิ่งที่สามารถเผยแพร่และสร้างรายได้ให้กับประเทศ ผ่านช่องทางร้านอาหารไทย รัฐบาลจึงมีนโยบายส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นที่แพร่หลายทั่วโลก และได้แต่งตั้งคณะทำงานโครงการครัวไทยสู่โลกขึ้นเมื่อวันที่ 4 เมษายน 2546 โดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบเพื่อให้มีการขยายตัวของร้านอาหารไทยที่มีคุณภาพดีในต่างประเทศ ภายใต้โครงการดังกล่าวมีร้านอาหารไทยที่ได้รับไทยแลนด์แบรนด์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2542-2548 มีทั้งหมด 1,085 ร้าน จาก

ทั้งหมดที่มีร้านอาหารไทยทั่วโลกจำนวน 9,170 ร้าน โครงการครัวไทยสู่โลกมีเป้าหมายในการดำเนินการ 5 ปี พ.ศ. 2547-2551 ประกอบด้วย (“ครัวไทยสู่โลก,” ออนไลน์, 2549)

1. สามารถเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารรายใหญ่ 1 ใน 5 ของโลกภายใน 2-3 ปี และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเชื่อมั่นในระดับสูงสุด ด้านความปลอดภัยและสุขภาพอนามัย

2. ผลักดันให้วัตถุดิบในการปรุงอาหารของไทย ตลอดจนเครื่องปรุงรสอื่น ๆ อีกหลายชนิดสามารถส่งออกได้มากขึ้น ซึ่งจะส่งผลในการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรไทย

3. เพื่อสนับสนุนให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศเป็นศูนย์กระจายข้อมูลการท่องเที่ยว ทั้งเป็นจุดประชาสัมพันธ์ประเทศไทยให้ชาวต่างชาติได้รับรู้ และเป็นแหล่งขายสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

4. สนับสนุนการเปิดธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เพื่อผลักดันให้ร้านอาหารไทย มีบริการอาหารรสชาติไทยแท้ รวมทั้งมาตรฐานที่เป็นสากล

สาเหตุที่ร้านอาหารไทยไม่เติบโตเต็มที่ เนื่องจากมีปัญหาและอุปสรรค ดังนี้ (“ธุรกิจร้านอาหาร,” ออนไลน์, 2549)

1. ด้านกฎ ระเบียบ กฎหมาย ความล่าช้าและซ้ำซ้อนของหน่วยงานราชการ

2. ด้านบุคลากร ผู้ประกอบการขาดความรู้เรื่องการบริหารจัดการ การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต และมาตรฐานการผลิต รวมทั้งแรงงานมีอัตราค่าจ้างสูงและขาดความชำนาญด้านภาษาต่างประเทศ

3. ด้านเงินทุนหมุนเวียน ไม่สามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนได้เนื่องจากขาดข้อมูลข่าวสารเรื่องแหล่งเงินทุน และความรู้ในการเขียนแผนธุรกิจ

4. ด้านการตลาด มีการลอกเลียนแบบสูงมาก ขาดความคิดในการริเริ่มสร้างสรรค์ ทำให้ขาดความเป็นเอกลักษณ์ของร้าน และเกิดการแข่งขันกันเองสูงมาก

5. ด้านการรวมกลุ่ม ขาดการรวมกลุ่มเพื่อสร้างแนวร่วมและพันธมิตรในการประกอบธุรกิจ รวมทั้งสร้างอำนาจในการต่อรองด้านอื่น ๆ

สาเหตุดังกล่าว ส่งผลต่อแผนยุทธศาสตร์ในการผลักดันโครงการครัวไทยสู่โลก และเป็นอุปสรรคในการส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลก ตลอดจนโอกาสความก้าวหน้าในการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ปัญหาและอุปสรรคในการส่งเสริมครัวไทยสู่โลก มีดังนี้

1. รัฐบาลขาดการบูรณาการและการวางแผนอย่างเป็นยุทธศาสตร์ ทำให้เกิดความสับสนและซับซ้อนของการทำงานในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรณีปัญหาการสับสนระหว่างเครื่องหมาย Thai's Brand และเครื่องหมาย Thai's Select การมีระบบข้อมูลกลางหลายแห่งตาม

หน่วยงานต่าง ๆ ที่ยังไม่มี การเชื่อมโยงข้อมูลให้เป็นระบบให้สมบูรณ์ One Stop Service เพื่อ บริการแก่ผู้ประกอบการและลูกค้า

2. ขาดแคลนบุคลากรผู้ประกอบการอาหารที่ไปทำงานในต่างประเทศ และปัญหาจาก เงื่อนไขกฎเกณฑ์การขอวีซ่าในประเทศปลายทางเพื่อขอเข้าไปทำงานเป็นผู้ประกอบการอาหาร

3. ขาดการพัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการ และร้านอาหารไทยให้มี มาตรฐานสากล หลักสูตรและการฝึกอบรมของแต่ละหน่วยงานไม่สอดคล้องและไม่ไปในทิศทาง เดียวกัน ทำให้เกิดความไม่ชัดเจนและความเชื่อมั่นแก่ผู้ประกอบการ และผู้ประกอบการที่สนใจ เข้ารับการฝึกอบรม

4. การดำเนินการที่ผ่านมาเน้นแต่เรื่องร้านอาหารไทย แต่ยังไม่ได้ให้ความสำคัญกับ การพัฒนาและการสร้างโอกาสการผลิตเพื่อการส่งออกอาหารไทยในภาคอุตสาหกรรมอาหาร อย่างเพียงพอ

5. ปัญหาแหล่งเงินทุนและดอกเบี้ยสูงเกินไปจากสถาบันเงินกู้ของไทย ทำให้ ผู้ประกอบการหันไปกู้เงินกับสถาบันต่างประเทศแทน

6. ปัญหาการไม่มีครัวกลางในต่างประเทศ เพื่อเป็นศูนย์กลางในการควบคุมดูแล มาตรฐานอาหารไทยให้อยู่ในระดับมาตรฐานเดียวกัน รวมทั้งเป็นแหล่งเก็บวัตถุดิบ เครื่องปรุงร เครื่องเทศต่าง ๆ ในต่างประเทศ

7. ขาดการวิจัยและพัฒนา เพื่อศึกษาการพัฒนาสินค้าอาหารไทยถึงสำเร็จรูป อุตสาหกรรมไทย เทคโนโลยีการผลิต การบริหารการค้าและการจัดจำหน่ายสินค้าอาหารไทยอย่าง ชัดเจน โครงการวิจัยที่ทำก็ขาดความเป็นรูปธรรม ทำให้การบริหารโครงการครัวไทยสู่โลก ยังขาด ระบบการทำงานบูรณาการอย่างเป็นยุทธศาสตร์อย่างแท้จริง

8. ขาดการติดตามและประเมินผลงานของการใช้งบประมาณ และความสำเร็จของ โครงการต่าง ๆ ที่ดำเนินการไปแล้วอย่างชัดเจนทำให้องค์กรต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่ เกี่ยวข้องกับโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก ขาดการบูรณาการอย่างแท้จริงไม่มีการประสานงานให้ หน่วยงานต่าง ๆ มีการดำเนินการร่วมกันเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

ปัญหาและอุปสรรคทำให้การส่งเสริมพ่อครัวไทยไปสู่ครัวโลก ขาดการพัฒนาและ ยกระดับผู้ประกอบการและร้านอาหารไทยให้มีมาตรฐานเป็นสากล ความไม่ชัดเจนและ ความไม่เชื่อมั่นของผู้ประกอบการและผู้ประกอบการ ประกอบกับการดำเนินการเพื่อทาง อุตสาหกรรมอาหารที่ผ่านมาให้ความสำคัญเฉพาะเรื่องอาหารไทย แต่ยังไม่ได้ให้ความสำคัญกับ การพัฒนาและการสร้างโอกาสให้ผู้ประกอบการไทยก้าวสู่การเป็นพ่อครัวระดับโลก อย่างไรก็ตาม

รัฐก็ได้พยายามหาแนวทางแก้ไขปัญหา โดยจัดการฝึกอบรมและหาหลักสูตรการศึกษาในสาขาวิชาการประกอบอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการที่มีคุณภาพออกไปเป็นพ่อครัวในต่างประเทศ จึงกล่าวได้ว่าโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกนับว่าเป็นโครงการที่สำคัญสำหรับประเทศไทยมาก เพราะเป็นการสร้างรายได้ให้กับระบบเศรษฐกิจ ถึงระดับรากหญ้าอย่างทั่วถึงโดยตรง รายได้จากธุรกิจที่เกี่ยวกับอาหารจะเป็นการสร้างรายได้และผลประโยชน์แก่ประชาชนคนไทยโดยทั่วหน้า รวมทั้งขยายโอกาสในการมีงานทำของผู้ประกอบการอีกเป็นจำนวนมาก

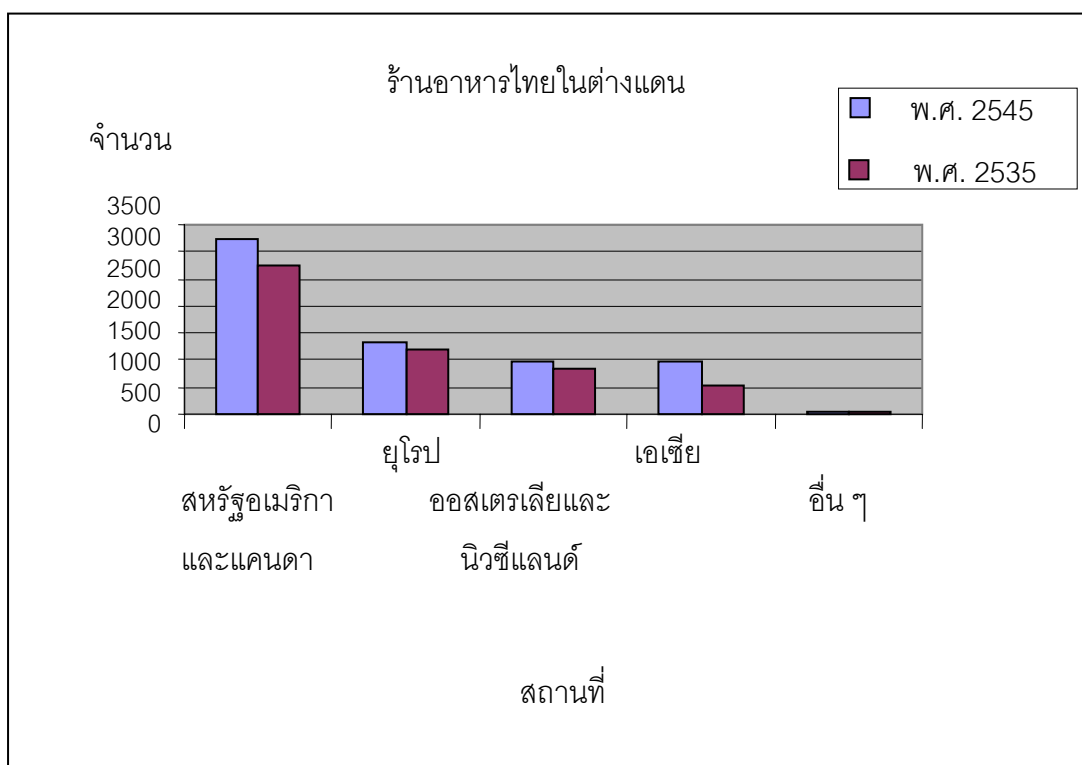
โอกาสก้าวหน้าในอาชีพผู้ประกอบการในสถานประกอบกิจการขนาดใหญ่และมีมาตรฐานอาชีพผู้ประกอบการ สำหรับการประกอบอาหาร โอกาสก้าวหน้าในอาชีพพ่อครัวหรือผู้ประกอบการก็จะได้รับการเลื่อนตำแหน่งจากผู้ช่วยในการปรุงอาหารมาเป็นพ่อครัวและเป็นเชฟอันเป็นตำแหน่งที่สูงที่สุดสำหรับอาชีพผู้ประกอบการ อาจจะได้ก้าวมาเป็นเจ้าของร้านอาหาร หรืออาจได้รับการส่งเสริมจากเจ้าของกิจการในการส่งเข้าประกวดในการทำอาหารของสมาคมหรือท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย แต่ถ้ามีความสามารถมีฝีมือในการประดิษฐ์อาหารไทยต่าง ๆ ให้สวยงามและแปลกตา มีความคิดสร้างสรรค์ จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วไปก็จะได้รับการพาไปแสดงฝีมือในต่างประเทศ จากการประชุมของสมาคมเชฟโลกประจำปี 2549 ระหว่างวันที่ 8-12 ตุลาคม 2549 ที่ผ่านมา สมาคมพ่อครัวไทย (Thai Chefs' Association) เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก ที่เป็นสมาชิกของสมาคมพ่อครัวโลก หรือ WACS (World Association of Chefs Societies) โดยเชิญเชฟจากสมาคมเชฟประเทศสมาชิกกว่า 20 ประเทศ โดยมีเชฟจางง นิงสรร์ เป็นนายกสมาคมพ่อครัวไทย การประชุมของสมาคมเชฟโลกประจำปีเป็นเวทีที่ให้เชฟได้มีการพบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนความรู้ ถือได้ว่าเป็นโอกาสที่สำคัญในการเผยแพร่ชื่อเสียงผู้ประกอบการของไทย และเป็นการแสดงศักยภาพของประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักไปยังต่างประเทศ เป็นการสร้างโอกาสประชาสัมพันธ์สมาคมครัวไทย อาชีพผู้ประกอบการและอาหารไทย โดยผ่านบุคคลในอาชีพเดียวกัน ตลอดจนเป็นการตอบสนองนโยบายของภาครัฐ ที่ได้มีนโยบายส่งเสริมประเทศไทยให้เป็นครัวของโลก ภายใต้ชื่อโครงการ “ครัวไทยสู่โลก” (Thai Cuisine to the World) การสร้างโอกาสอีกประการหนึ่งที่จะนำผู้ประกอบการไปสู่ครัวโลก โดยมีศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลก (ศพอท.) เป็นหน่วยงานที่ดูแลรับผิดชอบในฐานะผู้ให้คำปรึกษาเชิงกลยุทธ์ด้านธุรกิจอาหารไทยแบบครบวงจร จะเป็นการผลักดันผู้ประกอบการและอาหารไทยสู่ระดับโลก ศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลก ถูกจัดตั้งขึ้นตามภารกิจโครงการครัวไทยสู่โลก มีสถานะเป็นหน่วยงานภายในของสถาบันอาหาร

ผู้ประกอบการเป็นอาชีพที่เจ้าของธุรกิจภัตตาคาร ห้องอาหาร หรือร้านอาหารและเครื่องดื่ม จึงรักษาบุคลากรด้านนี้ไว้เป็นเวลานาน และเป็นอาชีพที่มีคนต่งงานน้อย เพราะผู้ประกอบการจะติดใจในฝีมือของผู้ประกอบการเป็นอันดับแรก ปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่รู้จักไปทั่วโลกและได้รับการบรรจุอยู่ในรายการอาหารของภัตตาคารเกือบทั่วโลก ทำให้ความต้องการแรงงานมีมากพอสมควร เช่น ต้องการผู้ประกอบการไทยในต่างประเทศ หรือผู้ประกอบการในภัตตาคารของโรงแรมที่มีชื่อเสียง แนวโน้มตลาดแรงงานจะรับผู้ประกอบการเพิ่มมากขึ้น เพราะผู้ประกอบการมีประสบการณ์เป็นเวลากว่า 10-15 ปีขึ้นไปก็มักจะลาออกไปเปิดร้านอาหารของตัวเอง ทำให้ตำแหน่งผู้ประกอบการว่างมากขึ้น นับว่าเป็นโอกาสอันดีของผู้ต้องการเลือกอาชีพผู้ประกอบการยึดเป็นอาชีพหลัก ซึ่งค่าตอบแทนที่ผู้ประกอบการจะได้รับแตกต่างกันไปตามขนาดร้าน รายได้ของร้าน และฝีมือ/ประสบการณ์อย่างน้อย 1-2 ปี

สภาพการทำงานของผู้ประกอบการอาชีพนี้จะถูกเรียกว่า “ผู้ประกอบการ” ต้องมีความรู้ในการทำหรือปรุงอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพนี้ต้องเข้าใจถึงธรรมชาติของอาชีพนี้ ไม่ว่าจะเป็นปฏิบัติหน้าที่อยู่ใน ภัตตาคารของโรงแรม ภัตตาคาร ห้องอาหาร ร้านอาหารธรรมดา หรือประกอบเป็นอาชีพส่วนตัว คือ ต้องทำงานหนัก ต้องอยู่ในครัว และหน้าเตาประกอบอาหาร เผชิญกับความร้อน กลิ่นอาหารทั้งของสดหรือขณะกำลังปรุงอาหาร และต้องอยู่ในครัวในช่วงเข้ามีดเพื่อเตรียมและประกอบอาหารเข้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็น หรือออกไปตลาดสดเพื่อเลือกซื้ออาหารสดด้วยตนเอง

ข้อมูลจากกระทรวงพาณิชย์ ร้านอาหารไทยในต่างแดน จากแผนภูมิที่ 1 เปรียบเทียบการเพิ่มขึ้นของร้านอาหารไทยในต่างแดนรอบ 10 ปี ตั้งแต่ปี 2535-2545 ครัวไทยต่างแดน 6,537 ร้าน ซึ่งในปี 2545 มีร้านอาหารไทยในประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา จำนวน 3,228 ร้าน ยุโรป จำนวน 1,328 ร้าน ออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ จำนวน 992 ร้าน เอเชีย จำนวน 994 ร้านอื่น ๆ จำนวน 45 ร้าน เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับปี 2535 ร้านอาหารไทยในต่างแดนมีแนวโน้มเพิ่มจำนวนขึ้นมาเพียงเล็กน้อย และซึ่งในจำนวนนี้แบ่งเป็นร้านอาหารขนาดกลางและขนาดเล็กประมาณร้อยละ 90 และร้านอาหารขนาดใหญ่หรือร้านอาหารที่มีระดับหรูหราคุณภาพดี ประมาณร้อยละ 10 ร้านอาหารส่วนใหญ่เจ้าของร้านอาหารไทยในต่างประเทศมักจะมีเจ้าของเป็นชาวต่างชาติจะมีเจ้าของเป็นคนไทยจริง ๆ นั้นเป็นส่วนน้อย (แผนภูมิที่ 1.1)

แผนภูมิที่ 1.1
เปรียบเทียบการเพิ่มขึ้นของร้านอาหารไทยในต่างแดน



ที่มา: ("ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ," ออนไลน์, 2549)

ดัชนีการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มระหว่างปี 2544-2547 มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เมื่อเทียบกับปี 2543 ซึ่งเป็นปีฐาน โดยดัชนีการผลิตอุตสาหกรรมอาหารในปี 2547 ขยายตัวร้อยละ 12.4 และเครื่องดื่ม ร้อยละ 60.5 (ตารางที่ 1.1)

ตารางที่ 1.1

ดัชนีผลผลิตอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

อุตสาหกรรม	2544	2545	2546	2547
รวม	102.7	111.8	127.3	141.4
อาหาร	98.0	100.9	116.4	112.4
เครื่องดื่ม	110.2	127.8	152.7	160.5

ที่มา: (“ดัชนีผลผลิตอุตสาหกรรม,” ออนไลน์, 2549)

หมายเหตุ: ปีฐาน 2543

ลักษณะการปฏิบัติหน้าที่ของพ่อครัวไทย

ลักษณะการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมนั้น มีการจัดแบ่งหน้าที่กันอย่างชัดเจน ตามความถนัดและประสบการณ์ของแต่ละคน ในการบริหารงานภายในครัวซึ่งเรียกว่า ครัวหลัก (Main Kitchen) นั้นมีสายงานการบังคับบัญชาจากผู้เป็นหัวหน้าซึ่งเรียกว่า Executive Chef มีรองหัวหน้าเรียกว่า Executive Sous Chef และมีผู้ช่วย เรียกว่า Sous Chef การทำงานภายในครัวยังแบ่งออกเป็นส่วนย่อย ๆ ตามลักษณะของงานออกไปอีก เช่น ครัวทำอาหารร้อน ครัวทำอาหารเย็น ครัวทำขนมปังขนมเค้ก ครัวจัดเตรียมเนื้อ ครัวทำอาหารไทย ครัวทำอาหารพนักงาน ในแต่ละหน่วยงานมีหัวหน้ารับผิดชอบเรียกว่า Chef de Partie และมีพ่อครัวผู้ช่วยตามลำดับ เช่น กู๊กมือหนึ่ง กู๊กมือสอง กู๊กมือสาม เป็นต้น นอกจากนั้นยังมีพ่อครัวที่แยกจากการทำงานออกไปจากครัวหลักอีก เช่น ครัวภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ครัวภัตตาคารอาหารจีน ครัวภัตตาคารอาหารเวียดนาม ครัวภัตตาคารอาหารไทย ครัวภัตตาคารอาหารอิตาลี เป็นต้น ในการประกอบอาหารไทยสำหรับงานเลี้ยง หรือประกอบอาหารไทยประจำวันเพื่อออกบุฟเฟต์นั้น จะเป็นหน้าที่ของพ่อครัวอาหารไทยในครัวหลัก ส่วนผู้ประกอบอาหารในภัตตาคารอาหารไทยจะประกอบอาหารไทยเฉพาะในภัตตาคารซึ่งเป็นลักษณะอาหารตามสั่งเท่านั้น (สมาน ดอกกุหลาบ, 2546, น. 31-32)

ความหมายและประเภทของร้านอาหาร

สำนักงานโครงการสุขภาพิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้ให้ความหมายของร้านอาหารประเภทต่าง ๆ โดยจำแนกเป็น 5 ประเภท คือ (“ประเภทร้านอาหาร,” ออนไลน์, 2549)

1. ห้องอาหารในโรงแรม หมายถึง ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในโรงแรม
2. ภัตตาคาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ 2 คูหาขึ้นไปที่รับประทานอาหารภายในอาคาร พนักงานแต่งกายมีแบบฟอร์ม
3. สวนอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ อยู่นอกอาคารบรรยากาศเป็นแบบธรรมชาติ พนักงานแต่งกายมีเครื่องแบบ
4. ร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารขนาดเล็ก 1-2 คน ที่รับประทานอาหารอยู่ในอาคารส่วนใหญ่เป็นอาหารประจำถิ่น
5. ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน หรือไอศกรีม หมายถึง ร้านที่จำหน่ายเฉพาะเครื่องดื่ม ขนมหวานหรือไอศกรีม เท่านั้น

สถานการณ์ปัจจุบันและความต้องการในอนาคตของธุรกิจร้านอาหาร องค์การ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องพยายามเสริมสร้างและสนับสนุนให้เกิดโอกาสที่จะอำนวยความสะดวกทางการทางอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยในการพัฒนาตนเองและการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย ซึ่งแต่ละคนจะต้องมีส่วนร่วมรับผิดชอบในการพัฒนาตนเอง เพื่อความมั่นคงและความก้าวหน้าในอาชีพ ผู้ประกอบอาหารครัวไทยและธุรกิจร้านอาหารไทย องค์การและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาอาชีพ โดยความเป็นไปได้และความสำเร็จของแผนอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยจะขึ้นอยู่กับความรู้ ความสามารถ ทักษะ ความต้องการ และความถนัดส่วนบุคคล แต่ต้องสอดคล้องกับความจำเป็น วัตถุประสงค์ และความต้องการของธุรกิจร้านอาหารเป็นสำคัญ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยในร้านอาหารไทย
2. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย

ขอบเขตการศึกษา

1. ด้านเนื้อหา ศึกษาพัฒนาการทางอาชีพก่อนการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพเป็นผู้ประกอบอาหารครัวไทย การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย การเปรียบเทียบความแตกต่างของปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทยในร้านอาหารไทย

2. ด้านประชากร ศึกษาเฉพาะผู้ประกอบอาหารครัวไทยในกลุ่มร้านอาหารไทย ซึ่งตั้งอยู่ใน จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยศึกษาผู้ประกอบอาหารครัวไทย จำนวน 100 คน แบ่งประชากรออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ ห้องอาหารในโรงแรมระดับ 3-5 ดาว ภัตตาคาร และ สวนอาหาร

คำจำกัดความ

1. การพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ประกอบอาหารครัวไทยต่อระดับความสำเร็จในการเป็นผู้ประกอบอาหารครัวไทย จากการพัฒนาทักษะ/ฝีมือ การเลื่อนตำแหน่ง การเลื่อนเงินเดือน และการเป็นเจ้าของกิจการของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

2. ผู้ประกอบอาหาร หมายถึง ผู้ประกอบอาหารครัวไทยที่เป็นกลุ่มตัวอย่างซึ่งทำหน้าที่ปรุงอาหาร เตรียมอาหาร ทำอาหาร คัดสูตรอาหารและการคิดรายการอาหารรวมทั้งการจัดการ ในห้องอาหารโรงแรม ภัตตาคารและสวนอาหาร ซึ่งประกอบอาหารไทยให้กับลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติรับประทาน

3. ร้านอาหารไทย หมายถึง ร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารไทยทั้ง 4 ภาค รวมทั้งอาหารไทยที่ดัดแปลงจากชาติอื่นที่ปรากฏอยู่ในรายการอาหารของห้องอาหารในโรงแรม ภัตตาคารสวนอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานคร

4. ปัจจัยส่วนบุคคล หมายถึง ปัจจัยเป็นคุณลักษณะเฉพาะตรงกับของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา ประสบการณ์ทำงานหรืออายุงาน และความเพียงพอของรายได้

5. ปัจจัยภายใน หมายถึง สภาวะทางจิตใจของผู้ประกอบอาชีพครัวไทยที่เกิดจากการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความเครียด ความพึงพอใจในงาน สภาพการทำงาน ความรู้สึกรู้สึกผูกพันต่อร้านอาหารและอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย

6. ปัจจัยในการทำงาน หมายถึง สภาพแวดล้อมในการทำงานอาชีพผู้ประกอบการ
อาหารครัวไทย ได้แก่ ตำแหน่งงาน บทบาทหน้าที่ในงาน ความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน
โครงสร้างและบรรยากาศในการทำงาน