

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการศึกษา

การศึกษา “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย” ในเขตกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย และการศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

วิธีการศึกษา เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ประชากรที่ศึกษาคือ ผู้ประกอบอาหารครัวไทยที่ปฏิบัติงานอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 100 ชุด เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างตัวแปร ตามหลักเกณฑ์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย 0.15 ขึ้นไป ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่าง

ผลการศึกษา คือ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 72.0 เพศหญิง ร้อยละ 28.0 มีสถานภาพการสมรส สมรสแล้ว ร้อยละ 56.0 รองลงมา คือ โสด ร้อยละ 39.0 นอกนั้นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีอายุ 31-40 ปี ร้อยละ 65.0 รองลงมา คือ อายุ 41-50 ปี ร้อยละ 17.0 และอายุไม่เกิน 30 ปี ร้อยละ 10.0 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่จบการศึกษาไม่เกินระดับ ปวส. ร้อยละ 73.0 โดยมีผู้ที่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 27.0 และมีผู้ประกอบอาหารครัวไทยที่เป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารไทย ร้อยละ 6.0 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ทำงานในสวนอาหารร้อยละ 60.0 รองลงมา คือ ทำงานในโรงแรมและภัตตาคาร จำนวนเท่ากัน ร้อยละ 20.0

สภาพการจ้างงานของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

ผลการศึกษา คือ ผู้ประกอบอาหารครัวไทยส่วนใหญ่ทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 63.0 รองลงมา คือ ทำงาน 6 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 37.0 และมีร้อยละ 10.0 ที่ทำงาน 7 วันต่อสัปดาห์ ได้จำนวนชั่วโมงการทำงานมากที่สุด วันละ 8-9 ชั่วโมง ร้อยละ 58.0 รองลงมา คือ ทำงาน 10-11 ชั่วโมงต่อวัน ร้อยละ 21.0 ทำงาน 12 ชั่วโมงต่อวัน ร้อยละ 15.0 และทำงานมากกว่า 12 ชั่วโมงต่อวัน ร้อยละ 2.0 ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 20,001-30,000 บาท ร้อยละ 40.0 รองลงมา คือ รายได้ 10,001-20,000 บาท ร้อยละ 34.0 และมีผู้ที่มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท เพียงร้อยละ 8.0 ส่วนใหญ่มีงานในความรับผิดชอบส่วน คือ การปรุงอาหาร ร้อยละ 78.0 สำหรับในส่วนสวัสดิการที่ได้รับจากนายจ้างมากที่สุด คือ อาหารกลางวัน ร้อยละ 72.0 รองลงมา คือ โบนัส ร้อยละ 55.0 ประกันสังคม ร้อยละ 44.0 และ ชุดแบบฟอร์ม ร้อยละ 37.0 โดยมีวันหยุดพักผ่อนประจำปี 10 วัน ร้อยละ 41.0

พัฒนาการทางอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

ผู้ประกอบอาหารครัวไทยส่วนใหญ่ มีประสบการณ์ในการทำอาชีพผู้ประกอบอาหารระหว่าง 5-10 ปี มากที่สุด ร้อยละ 37.0 ผู้ประกอบอาหารครัวไทย ร้อยละ 87.0 เคยทำอาชีพขายอาหารตามสั่งและขายข้าวแกง ร้อยละ 56.0 โดยผู้ที่เคยประกอบอาชีพขายอาหาร ปัจจุบันมีตำแหน่งเป็นหัวหน้าผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 15.0 และมีตำแหน่งเป็นผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 41.0 ส่วนผู้ที่เคยทำอาชีพอื่น ๆ มาก่อน เช่น อาชีพพนักงานโรงงาน รับจ้างทั่วไป พนักงานบริษัท ปัจจุบันเป็นหัวหน้าผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 7.0 และผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 24.0 ผู้มีประสบการณ์การเป็นผู้ประกอบอาหารในร้านอาหารไทย ร้อยละ 60.0 ผ่านการอบรมในหลักสูตรการทำอาหารระยะสั้น (1-3 เดือน) ร้อยละ 46.0 และส่วนใหญ่มีความถนัดทำอาหารไทยแท้ ร้อยละ 85.0 สำหรับมูลเหตุจูงใจหลักที่ทำให้กลุ่มตัวอย่างเลือกอาชีพผู้ประกอบอาหารเนื่องจากรายได้ดี ร้อยละ 41.0

การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยในร้านอาหารไทย

ผู้ประกอบอาหารครัวไทยส่วนใหญ่ มีความเห็นต่อการประสบความสำเร็จในการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยของด้านความมั่นคงทางอาชีพ ความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน รายได้ และทักษะ/ฝีมือ โดยภาพรวมในระดับสูง ($\bar{X} = 2.55$) ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาอาชีพเป็นอันดับแรกคือ ความพยายามในการพัฒนาทักษะ/ฝีมือจะก้าวสู่ความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทยมากที่สุด ร้อยละ 24.0 โดยผู้ประกอบอาหารครัวไทยคาดหวังต่อการพัฒนาอาชีพในการที่จะพัฒนาทักษะ/ฝีมือในอาชีพการเป็นผู้ประกอบอาหารครัวไทยเป็นอันดับแรกมากที่สุดเช่นกัน คือ ร้อยละ 33.0 และมีความเห็นว่าอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทยเป็นอาชีพที่มีโอกาสก้าวหน้าและสร้างรายได้ดี

ปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การศึกษาเปรียบเทียบความแตกต่างของปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพ พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลคือ สถานภาพการสมรส และระดับการศึกษาที่ต่างกัน มีการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ในด้านความมั่นคงทางอาชีพ ความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน ทักษะ/ฝีมือ และรายได้ ต่างกัน ส่วนปัจจัยส่วนบุคคลคือ เพศ อายุ รายได้เฉลี่ยต่างกัน มีการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ในด้านความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน ทักษะ/ฝีมือ และรายได้ไม่ต่างกัน แต่มีการพัฒนาอาชีพด้านความมั่นคงทางอาชีพต่างกัน

ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาทางอาชีพนั้นย่อมก่อให้เกิดโอกาสความก้าวหน้าในอาชีพ ได้แก่ ความมั่นคงทางอาชีพ ความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน รายได้ที่เพิ่มขึ้น และความสามารถทางด้านทักษะ/ฝีมือ ไม่ว่าจะเป็นด้วยเหตุผลอะไรหรือมีวัตถุประสงค์ใด การพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทยจะดำรงอยู่ได้ก็ต้องอาศัยทักษะเฉพาะส่วนตัว ได้รับโอกาสจากสถานประกอบการและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง จากการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาพบว่าโอกาสความก้าวหน้าในอาชีพมีความสำคัญต่อการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ผู้ศึกษาจึงขอเสนอแนวทางเพื่อการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย ไว้ดังนี้

1. รัฐบาลควรสนับสนุนให้มีการจัดตั้งกองทุนหรือกลุ่ม/องค์กรต่าง ๆ เช่น กองทุนกู้ยืม เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบอาหารลงทุนในการประกอบกิจการร้านอาหารของตนเอง การรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อการคุ้มครองสิทธิประโยชน์ และการขยายโอกาสในการพัฒนาทักษะ/ฝีมือ ตลอดจนสร้างโอกาสให้ผู้สนใจการทำอาหารได้รับการพัฒนาทักษะ/ฝีมือ เพื่อก้าวสู่การเป็นมืออาชีพ เนื่องจากค่าใช้จ่ายด้านพัฒนาทักษะ/ฝีมือในการปรุงอาหารค่อนข้างสูง

2. ผู้ประกอบการ ควรให้ความสำคัญกับการนำรูปแบบการพัฒนาอาชีพ และระบบการบริหารจัดการบุคลากรมาใช้ในองค์กร การจัดระบบการสอนงาน หรือฝึกสอนพนักงานผู้ช่วยทำอาหารให้สามารถประกอบอาหารทดแทนพ่อครัว/แม่ครัว หรือทำงานทดแทนตำแหน่งที่ขาดแคลนได้เช่น การจัดฝึกอบรม การเข้าร่วมการประกวดการทำอาหารในสถาบันต่าง ๆ และควรให้ความสำคัญกับการสร้างแรงจูงใจด้วย การจัดสวัสดิการเพื่อจูงใจให้ผู้ประกอบอาชีพมีความภูมิใจในอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย และสนใจใฝ่รู้ในการพัฒนาทักษะฝีมือของการเป็นผู้ประกอบอาหารครัวไทยอย่างต่อเนื่อง

3. ผู้ประกอบอาหารครัวไทยควรใส่ใจในการพัฒนาทักษะฝีมือ และเรียนรู้เทคนิคการทำอาหารจากผู้เชี่ยวชาญทั้งในสถานที่ทำงาน และจากภายนอก สนใจติดตามข่าวสารเกี่ยวกับการจัดการฝึกอบรมการพัฒนาทักษะฝีมือ และแหล่งงาน ศึกษาแหล่งกองทุนกู้ยืมเพื่อการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทยทั้งในส่วนของการพัฒนาทักษะฝีมือ เพื่อความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน และการพัฒนาสู่การเป็นผู้ประกอบการ

ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

1. ควรศึกษารูปแบบการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ซึ่งรูปแบบที่ได้จะนำไปประโยชน์ในเชิงนโยบาย เพื่อพัฒนาขีดความสามารถของการประกอบอาหารไทยสู่ครัวโลก ส่งผลให้ได้รับการตอบรับที่ดีสำหรับธุรกิจการประกอบอาหารของคนไทย

2. ควรศึกษาโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกผู้ประกอบอาหารครัวไทย เพื่อทราบถึงแนวทางการพัฒนาฝีมือการประกอบอาหารไทย ปัญหาและข้อจำกัดในการแก้ปัญหาสำหรับการปรับปรุงพัฒนาการประกอบอาหารไทยให้เป็นเลิศสู่สากลและเป็นที่ยอมรับ