บทที่ 1
บทนำ

ความเป็นมาและที่มาของปัญหา

ในปัจจุบันทุกประเทศทั่วโลกต่างยอมรับกันว่าอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจัดเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อระบบเศรษฐกิจของโลก โดยอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้มีการเจริญเติบโตจนกลายมาเป็นสินค้าหลักในระบบการค้าระหว่างประเทศอย่างรวดเร็ว และในหลายประเทศอุตสาหกรรมท่องเที่ยวถือว่าเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญอยู่ในอันดับต้น ๆ ของอุตสาหกรรมสำคัญของประเทศนั้น ๆ รวมทั้งประเทศไทยด้วย เนื่องจากการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่ประกอบด้วยธุรกิจหลายประเภททั้งที่เกี่ยวข้องโดยตรง ได้แก่ ด้านการขนส่ง ที่พัก อาหาร และธุรกิจนำเที่ยว ซึ่งผลผลิตหลักที่นักท่องเที่ยวซื้อโดยตรง คือ บริการ ส่วนธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยทางอ้อม ได้แก่ การผลิตสินค้า เป็นต้น รวมเป็นการซื้อสินค้าและการบริการ และสำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างประเทศถือเป็นการส่งสินค้าออกอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จึงเป็นแหล่งที่มาของเงินตราต่างประเทศที่สำคัญ นอกจากผลประโยชน์จะตกอยู่ภายในประเทศแล้วยังช่วยสร้างงานอาชีพเกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจ ขณะที่ด้านสังคมการท่องเที่ยวถือเป็นการพักผ่อนที่ช่วยลดความตึงเครียดพร้อมสร้างความเข้าใจอันดีระหว่างผู้มาเยือนและเจ้าของท้องถิ่น

สำหรับประเทศไทย อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมภาคบริการที่มีบทบาทสำคัญอย่างมากต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ โดยสามารถสร้างรายได้มีมูลค่าเพิ่มเป็นอันดับหนึ่งของธุรกิจบริการรวมของประเทศ และยังเป็นอุตสาหกรรมที่ก่อให้เกิดธุรกิจต่อเนื่อง ทำให้เกิดการจ้างงานและการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น รวมทั้งสามารถสร้างรายได้ในรูปเงินตราต่างประเทศปีละหลายแสนล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 3.74 ของมูลค่าผลิตภัณฑ์ภายในประเทศที่แท้จริง (ปีฐาน 2531) (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2551) การท่องเที่ยวมีบทบาทกระตุ้นให้เกิดการผลิตและนำเอาทรัพยากรของประเทศมาใช้ประโยชน์อย่างสูงที่สุด เนื่องจากอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไม่มีขีดจำกัดในการจำหน่าย เพราะประชากรโลกเพิ่มจำนวนขึ้นตลอดเวลา ขณะที่การขนส่งสามารถบรรจุผู้โดยสารได้จำนวนมากทำให้ค่าใช้จ่ายการเดินทางถูกลง และยังพบว่าไม่มีขีดจำกัดในการผลิตเนื่องจากผลผลิตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่เสนอขายให้แก่นักท่องเที่ยว คือ ความสวยงามของธรรมชาติและสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น ตลอดจนขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ซึ่งสิ่งเหล่านี้ไม่ผันแปรหรือขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ อีกทั้งยังเป็นการช่วยสนับสนุนการฟื้นฟูอนุรักษ์ศิลปะวัฒนธรรมประเพณี เมื่อมีการท่องเที่ยวเป็นสื่อนำในการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ช่วยเสริมสร้างสันติภาพ สัมพันธไมตรีเป็นหนทางที่มนุษย์ต่างสังคมได้พบปะทำความรู้จัก และเข้าใจกันเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวัฒนธรรม และส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจดีต่อกันระหว่างนักท่องเที่ยวและคนในท้องถิ่น นอกจากนั้นการท่องเที่ยวมีบทบาทสร้างสรรค์ความเจริญ เมื่อเกิดการเดินทางท่อง เที่ยวจากภูมิภาคหนึ่งไปยังภูมิภาคหนึ่งย่อมช่วยสร้างสรรค์ให้เกิดสิ่งใหม่ในท้องที่นั้น ๆ ซึ่งจะช่วยให้เกิดการส่งเสริมความปลอดภัย และความมั่นคงให้แก่พื้นที่ที่ได้รับการ

พัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว เกิดการพัฒนาระบบสาธารณูปโภค พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อช่วยอำนวยความสะดวกรวดเร็ว และเป็นประโยชน์ทางการศึกษาในแง่ของการค้นคว้าแหล่งท่องเที่ยว

พัทยานับได้ว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ และเป็นที่รู้จักดีของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ เนื่องจากบริเวณที่ตั้งของเมืองพัทยาอยู่ใกล้กับกรุงเทพฯ ใช้เวลาในการเดินทางไม่นาน มีระบบการคมนาคมที่ทันสมัย และสะดวกสบายตลอดเส้นทาง มีสถานที่สำหรับท่องเที่ยวและพักผ่อนให้เลือกเป็นจำนวนมาก รวมทั้งเป็นแหล่งของร้านอาหารและภัตตาคารอาหารทะเลมากมาย มีแหล่งบันเทิงสำหรับนักท่องเที่ยวราตรี จากการศึกษาของศูนย์วิจัยมหาวิทยาลัยกรุงเทพ (กรุงเทพโพสต์, 2547) พบว่า เมืองหลักของการท่องเที่ยว คือ กรุงเทพฯ (82.7%) รองลงมาคือ พัทยา (13.5%) จากสถิติของสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2552) พบว่า มีนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในพัทยา มีจำนวนทั้งสิ้น 1,619,451 คน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย 449, 204 คน และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 1,170,247 คน สำหรับการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศส่วนใหญ่มีรายจ่ายด้านที่พักเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาเป็นรายจ่ายสำหรับค่าอาหารและเครื่องดื่ม ดังนั้นถือได้ว่าอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งสำหรับการมาท่องเที่ยวต่างถิ่นทั้งในกลุ่มชาวไทยและชาวต่างประเทศ นอกจากนั้นในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศการมาเที่ยวและได้รับประทานอาหารของแต่ละท้องถิ่น ถือว่าเป็นการเรียนรู้ทางด้านวัฒนธรรมและลิ้มลองอาหารรสชาติต้นตำรับของท้องถิ่นนั้น ๆ อย่างไรก็ตามปัญหาหรือจุดอ่อนของอาหารไทย โดยเฉพาะอาหารท้องถิ่นไทย คือ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มักไม่รู้จักเมนูอาหารไทยประจำท้องถิ่นยกเว้นรายการอาหารไทยยอดนิยมเพียงเท่านั้น นอกจากนั้นสิ่งที่จะทำให้ชาวต่างประเทศลังเลไม่กล้ารับประทานอาหารไทย เนื่องจากไม่ทราบส่วนประกอบของอาหารไทย รสชาติที่จัดจ้าน ไม่รู้จักวิธีรับประทาน และไม่รู้ว่าส่วนประกอบใดรับประทานได้ส่วนประกอบใดรับประทานไม่ได้ การบริการอาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศควรให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วน ประกอบของอาหาร พยายามหลีกเลี่ยงส่วนประกอบที่ชาวต่างประเทศไม่นิยมรับประทานประยุกต์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มของบางประเทศ และปรับวิธีการบริการบางอย่างให้เป็นสากล (ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ, 2548)

อาหารท้องถิ่นไทยเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาอันปราดเปรื่องของชาวไทยโบราณซึ่งไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งเกิดจากการคัดสรรวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติที่รายล้อมอยู่รอบตัวมาผสมผสานปรุงแต่งรสกับส่วนผสมอื่นๆ จนได้เป็นรายการอาหารประจำถิ่นที่มีความอร่อย และเต็มไปด้วยคุณค่าต่อร่างกาย ซึ่งทุกคนให้การยอมรับว่าเป็นรายการอาหารประจำท้องถิ่น สำหรับส่วนผสมสำคัญที่ขาดไม่ได้สำหรับครัวไทย คือ พืชผักที่จัดว่าเป็นสมุนไพรของแต่ละท้องถิ่นที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ เป็นสิ่งที่ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติที่ร้อนแรงทำให้อาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะและยังมีสรรพคุณทางยาจนเป็นที่รู้จักของชาวโลก ถึงแม้ว่าชาวไทยจะนิยมบริโภคผักสมุนไพร แต่มิได้หมายความว่าอาหารไทยทุกเมนูจะมีรสชาติร้อนแรงไปด้วยกลิ่นที่จัดจ้านของเครื่องเทศ เพราะอาหารไทยมีความหลากหลายของประเภทอาหารและรสชาติ อีกทั้งรูปแบบของวัฒนธรรมการกินของชาวไทยจะรับประทานอาหารเป็นสำรับ จึงทำให้เกิดสุนทรียภาพในการรับประทานอาหารที่ผสมผสานเข้ากันได้อย่างลงตัวและรสชาติที่กลมกล่อมในอาหารแต่ละชนิด สำหรับอาหารหรือกับข้าวของชาวไทยแต่ละท้องถิ่นจะแตกต่างกันไปตามเผ่าพันธุ์ รสนิยม ประเพณีและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมาเป็นเวลายาวนาน อันเป็นผลมาจากความแตกต่างของลักษณะทางภูมิศาสตร์และสภาพดินฟ้าอากาศ ทำ

ให้มีชนิดของพืชพันธุ์ สมุนไพร หรือสัตว์ ที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการปรุงแต่งอาหารมีความแตกต่างกันไป จากความแตกต่างเหล่านี้ทำให้เกิดเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ สำหรับรายการอาหารไทยยอดนิยมของชาวไทยและชาวต่างประเทศ อาจมีบางเมนูที่เหมือนหรือแตกต่างกันไปตามเชื้อชาติและวัฒนธรรม ดังนั้นในการประกอบอาหารไทยเพื่อให้ได้รับความนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศนั้น ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตต้องคำนึงถึงพฤติกรรมการบริโภคและวัฒนธรรมของผู้บริโภคอาหาร เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ผสมผสานด้วยศิลปวัฒนธรรมและมีรสชาติที่กลมกล่อม โดยส่วนประกอบอาหารมักประกอบด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีคุณค่าทางเภสัชวิทยา อีกทั้งรูปลักษณ์ของอาหารไทยต้องมีความสวยงามเป็นทั้งอาหารตาและอาหารปาก รวมถึงมีการจัดรายการอาหารแต่ละจานด้วยความหลากหลายในชุดสำรับแต่ละมื้อและต้องเข้าชุดกันได้อย่างกลมกลืน ดังนั้นงานวิจัยเรื่อง “การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว : กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย” เป็นการสำรวจความคิดเห็นและพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ประกอบกับการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเชิงลึก เพื่อนำรายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมาปรับปรุงและพัฒนาตำรับอาหาร เพื่อต่อยอดให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นไทยพัทยาที่มีมาตรฐานและมีเอกลักษณ์เฉพาะ โดยการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีประโยชน์จากธรรมชาติและเน้นการปรุงรสอาหารที่ดึงจุดเด่นของส่วนประกอบของวัตถุดิบท้องถิ่นออกมาเป็นจุดขายในแต่ละเมนูเพื่อให้ถูกปากและเป็นที่จดจำในกลุ่มนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นแนวทางที่จะช่วยทำให้รายการอาหารท้องถิ่นไทยเมนูใหม่ ๆ ได้เป็นที่รู้จัก ขยายความนิยมเพิ่มมากขึ้น และเกิดการแพร่หลายไปทั่วโลกทั้งในกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ นอกจากนั้นยังเป็นผลให้ชาวไทยทุกคนซึ่งเป็นเจ้าของประเทศได้เกิดความตระหนักและสำนึกถึงความสำคัญของมรดกทางศิลปวัฒนธรรมประเพณีของชาติ ร่วมช่วยกันฟื้นฟูและอนุรักษ์ไว้ นอกจากนั้นอาจเป็นแนวทางหนึ่งที่สำคัญที่ช่วยลดปัญหาการอพยพเข้าสู่เมืองหลวงด้วยการมีอาชีพที่มั่นคงและมีรายได้ดีตามแหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่น กระตุ้นให้เกิดการคิดค้นนำทรัพยากรส่วนเกินในท้องถิ่นมาผลิตให้เกิดรายได้เพิ่มพูนและนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพของสินค้านั้น ๆ ในท้องถิ่นต่าง ๆ ทำให้เกิดความรักความภาคภูมิใจในท้องถิ่นเป็นผลให้เกิดการอนุรักษ์ และเผยแพร่วัฒนธรรมสืบต่อไป

การที่อาหารไทยเป็นที่รู้จักของชาวโลกมากยิ่งขึ้น ย่อมเป็นส่วนที่ช่วยกันผลักดัน สนับสนุนให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศเกิดการเคลื่อนไหวไปข้างหน้าอย่างไม่หยุดยั้งและแสดงบทบาทนำ ในการเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจซึ่งนำไปสู่การจ้างงาน สร้างอาชีพ การกระจายรายได้และการลงทุนในธุรกิจที่เกี่ยวเนื่องมากมายหลายร้อยสาขา เป็นการสร้างความมั่งคั่งให้กับประชาชน และประเทศชาติอย่างเอนกอนันต์ และนำไปสู่ความสำเร็จในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนชาวไทย

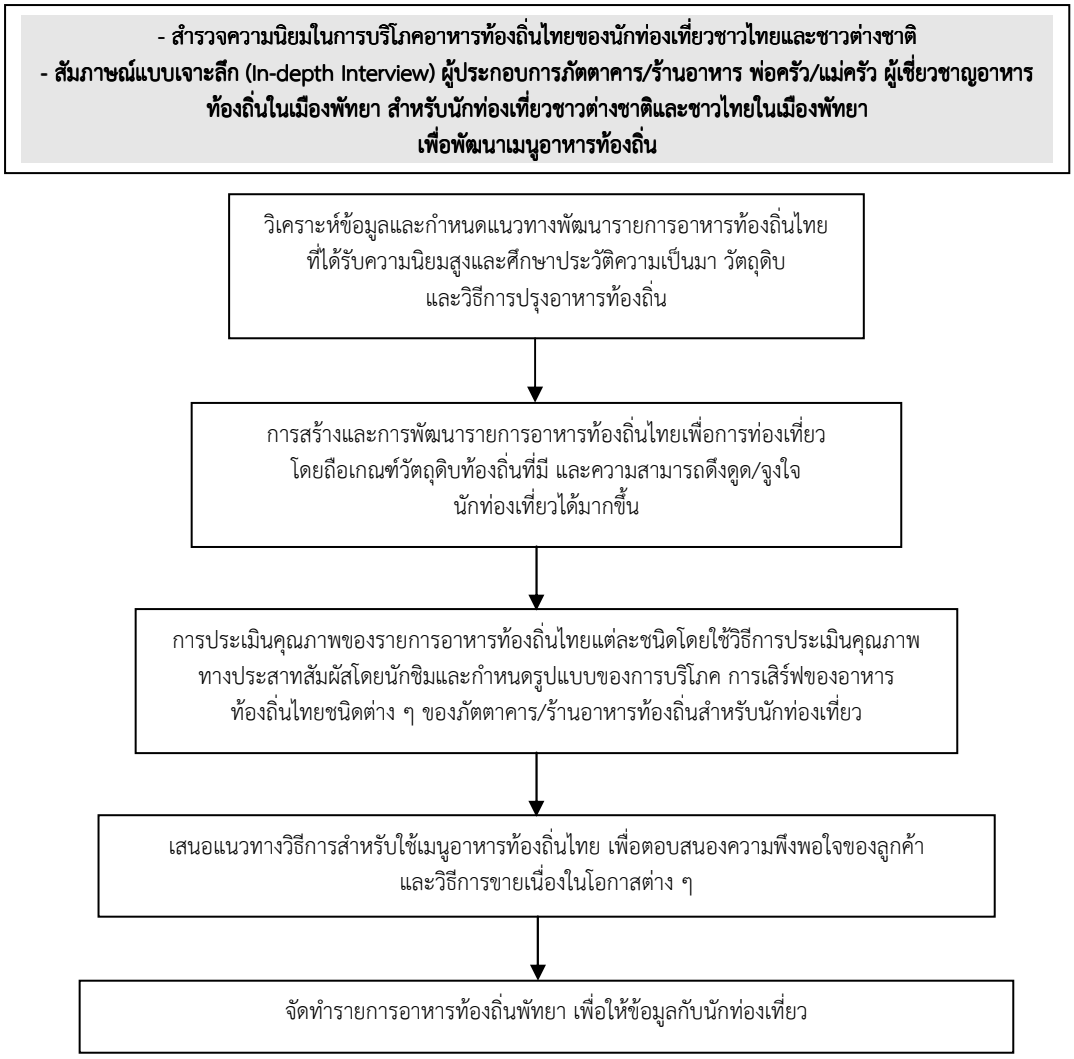
คำถามการวิจัย

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในพัทยาเป็นอย่างไร และมีรายการอาหารท้องถิ่นไทยที่ได้รับความนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยามีรายการอะไรบ้าง
2. แนวทางพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยาเป็นอย่างไร
3. แผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างตราโดยบูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทยและการส่งเสริมการตลาด สำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยาเป็นอย่างไร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคและรายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร ซึ่งเป็นที่นิยมสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยา
2. เพื่อพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร สำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยา
3. เพื่อหาแนวทางสร้างแผนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร สำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยา

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

สมมติฐานการวิจัย

พฤติกรรมการบริโภคอาหารและความพึงพอใจในการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติแตกต่างกัน

ขอบเขตของการวิจัย

1. พื้นที่เป้าหมาย การดำเนินโครงการวิจัยนี้มีพื้นที่เป้าหมาย คือ ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี

2. ขอบเขตการดำเนินงานและรายละเอียดการดำเนินกิจกรรม

2.1 ขอบเขตการดำเนินงาน ในการดำเนินโครงการวิจัยนี้มีขอบเขตในด้านการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารโดยพิจารณาเลือกรายการอาหารท้องถิ่นไทยที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวไทย และนักท่องเที่ยวต่างชาติ เพื่อสร้างแผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างตรา โดยบูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทย และการส่งเสริมการตลาดสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยา

(1) ขอบเขตประชากร นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหาร/ภัตตาคารในเขตพัทยา

1.1 นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติในพัทยา

1.2 ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว ร้านอาหาร/ภัตตาคาร

1.3 ผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ภาครัฐ/เอกชน และครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวและวัฒนธรรม

(2) ขอบเขตเนื้อหา การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัทยา ผู้วิจัยกำหนดความหมายของอาหารท้องถิ่นตามคำนิยามศัพท์และพิจารณาตามผลการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มเพื่อคัดเลือกรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการยอมรับจากชุมชน และผู้ประกอบการที่เห็นว่าเหมาะสมที่จะพัฒนาให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว

(3) ขอบเขตระยะเวลา การวิจัยครั้งนี้ดำเนินการในปีงบประมาณ 2554

2.2 รายละเอียดการดำเนินกิจกรรม

(1) การดำเนินงานโครงการวิจัยมีกิจกรรมโดยมีการประชุมวางแผนสำรวจภัตตาคาร/ร้านอาหารท้องถิ่นไทยในพัทยาเพื่อเก็บข้อมูลเบื้องต้น

(2) การรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวที่รับประทานอาหารท้องถิ่น และพ่อครัว/แม่ครัวของภัตตาคาร/ร้านอาหารในเขตพัทยา เพื่อหารายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวในพัทยา และกำหนดแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทย

(3) การรวบรวมข้อมูลโดยใช้การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นไทย ผู้ประกอบการ ผู้บริหาร/ผู้จัดการภัตตาคาร/ร้านอาหาร และพ่อครัว/แม่ครัวในเขตพัทยา

(4) พัฒนารายการอาหารท้องถิ่นโดยคัดเลือกจากรายการอาหารที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ รวมทั้งผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเรื่องรายการ

อาหารท้องถิ่นไทยที่มียอดขายสูงที่สุด หลังจากนั้นทำการพัฒนาสูตรรายการอาหารท้องถิ่นไทยพัทยา และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบเค้าโครงแบบอัตราส่วน (Ratio Profile Test; RPT) ซึ่งเป็นการศึกษาเค้าโครงลักษณะของผลิตภัณฑ์ด้วยค่าอัตราส่วนซึ่งเป็นวิธีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางประสาทสัมผัส โดยใช้เส้นเพื่อให้ผู้ชิมแสดงความมากน้อยของลักษณะคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ค่าคะแนนที่ผู้ชิมแต่ละคนให้กับลักษณะแต่ละอย่างจะถูกนำมาหารด้วยคะแนนในอุดมคติ (Ideal; I) และค่าอัตราส่วนที่ได้จากผู้ชิมแต่ละคนจะนำมารวมกันเพื่อหารหาค่าเฉลี่ย (ratio-mean score) ค่าเฉลี่ยที่ได้แต่ลักษณะสามารถนำมารวมกันแล้วหาร เพื่อหาค่าเฉลี่ยของแต่ละลักษณะนี้เรียกว่า numerical product profile ค่าอัตราส่วนดังกล่าวสามารถแสดงเป็นรูปคล้ายใยแมงมุม (ไพโรจน์ วิรยจารี, 2535) โดยใช้นักชิมผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นไทยเพื่อคัดเลือกสูตรที่ดีที่สุด

(5) การวิเคราะห์ข้อมูลของโครงการวิจัยในลักษณะของการบูรณาระหว่างการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นและการสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการภัตตาคาร/ร้านอาหารท้องถิ่นไทยในพัทยาสำหรับนักท่องเที่ยว

(6) สรุปรายงานผลการดำเนินงานโครงการวิจัยต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง

นิยามศัพท์

อาหารท้องถิ่นไทยพัทยา หมายถึง อาหารประเภทต่าง ๆ ที่ประกอบด้วย เครื่องปรุง และวัตถุดิบ ได้แก่ พืชพันธุ์ สมุนไพร และ สัตว์ต่าง ๆ ที่หาได้ในท้องถิ่นพัทยา มีวิธีการปรุงอาหาร จนได้รับการยอมรับ และถือปฏิบัติสืบต่อกันมาเป็นรายการอาหารประจำถิ่นพัทยา

การพัฒนารายการ หมายถึง การนำรายการอาหารท้องถิ่นไทยพัทยาที่ได้ทำการสำรวจความนิยมจากนักท่องเที่ยวในพัทยา มาพัฒนาและจัดทำเป็นสูตรมาตรฐานของอาหารท้องถิ่นพัทยาอย่างสร้างสรรค์ โดยการพัฒนาสูตรอาหารต้องมีเอกลักษณ์ และจุดเด่นโดยอาศัยวัตถุดิบ เครื่องปรุง และส่วนผสมหลักต่าง ๆ ในท้องถิ่นหรือบริเวณใกล้เคียง เพื่อสร้างความเป็นอัตลักษณ์ และเป็นที่จดจำแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยเรื่อง “การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย” ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสาร ทบทวนวรรณกรรม ทฤษฎี และแนวความคิด รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นไทย (Thai Local Food)

1. ความหมายของอาหารไทยพัทยา

อาหารไทยพัทยา หมายถึง อาหารต่างๆ ที่ประชาชนซึ่งอาศัยอยู่ในเขตพัทยานำวัตถุดิบที่หาได้หรือที่มีอยู่ในบริเวณนั้นมาหุงต้มเพื่อใช้เป็นอาหาร และได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคนจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินของคนไทยและยอมรับเป็นอาหารของชาวพัทยาในที่สุด

อาหารไทยพัทยา ถือว่าเป็นอาหารประจำของชาวพัทยา ที่มีการสั่งสมถ่ายทอดอย่างต่อเนื่อง จนเป็นเอกลักษณ์ประจำเมืองพัทยา มีการปรุงอย่างประณีต บรรจง นอกจากจะเป็นอาหารเพื่อกินให้อิ่มแล้วยังเป็นอาหารตา เพราะมีความสวยงามทั้งรูปลักษณะ และสีสันที่มีความเฉพาะตัว โดยมีลักษณะแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น ดังนั้นอาหารพัทยาจึงถือว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทยอีกอย่างหนึ่ง ที่มีการปรุงแต่งที่มีวิธีการปรุงที่เป็นลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับอาหารไทยพื้นบ้านของชาวบ้านทั่วไป การปรุงแต่งอาหารแต่ละอย่างจะใช้เวลาในการทำไม่มาก (นิธินันท์ ศักดิ์พงศ์สิงห์, 2540, 16)

2. การจำแนกประเภทอาหารของคนไทย (ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์, 2539)

อาหารไทยสามารถจำแนกออกเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้

2.1 ข้าว คนไทยนิยมรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก โดยข้าวที่นิยมรับประทานแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ ข้าวเจ้า (rice) และข้าวเหนียว (glutinous rice) ข้าวทั้ง 2 ชนิดมีวิธีหุงต้มที่ต่างกัน ทั้งนี้เพราะมีองค์ประกอบที่ต่างกัน ข้าวที่มีปริมาณอะมิโลสต่ำ เมื่อหุงเป็นข้าวสุกแล้วจะนุ่มเหนียว เช่น ข้าวหอมดอกมะลิ ข้าวนายพลเบอร์ 1 ข้าวนางมล ข้าว กข.15 ส่วนข้าวที่มีอะมิโลสสูง เมื่อหุงเป็นข้าวสุกแล้วจะร่วนและแห้ง เช่น ข้าวเหลืองปะทิว ข้าวเล็บมือนาง 111 ข้าว กข.1 ดังนั้นการหุงข้าวเจ้าจึงต้องใช้น้ำมากกว่าการหุงต้มข้าวเหนียว ข้าวนอกจากกินให้อิ่มท้องแล้ว ในข้าวยังมีคุณสมบัติทางโภชนาการและทางสมุนไพรดังนี้ คือ ทางโภชนาการ มีสารคาร์โบไฮเดรท ช่วยให้เกิดพลังงาน ส่วนเยื่อหุ้มเมล็ดมีวิตามินบีช่วยป้องกันไม่ให้เป็นโรคเหน็บชา ทางสมุนไพร น้ำข้าวใช้เป็นยาเย็นแก้อาการอักเสบภายใน

2.2 กับข้าว กับข้าวของคนไทยแต่ละภาคจะมีความแตกต่างกันไป ในที่นี้ขอใช้อาหารของคนภาคกลางเป็นหลักในการแบ่งหมวดหมู่ เนื่องจากข้าวเจ้าเป็นอาหารหลักของคนภาคกลาง ฉะนั้นรสชาติและลักษณะของกับข้าวหรืออาหารภาคกลางจึงปรับให้เหมาะสำหรับกินกับข้าวเจ้า คืออาหารประเภทแกงเพื่อช่วยให้กินข้าวได้อร่อยขึ้น คนไทยจะกินอาหารแบบจัดสำรับ ซึ่งประกอบด้วยกับข้าวหลายอย่างที่อาจแบ่งออกเป็น 6 ประเภท คือ แกง ยำและพล่า เครื่องจิ้ม ผัด อาหารจาน และของแนม มีลักษณะแตกต่างกันดังนี้

2.2.1 แกงหรือต้มแกง แกง หมายถึง กับข้าวประเภทที่เป็นน้ำมีชื่อต่างๆ กันตามเครื่องปรุงและวิธีปรุง แบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม คือ (1) แกงที่ต้องโขลก และต้องใส่พริกลงในเครื่องแกงนั้นๆ แกงในกลุ่มนี้ได้แก่ แกงส้ม แกงคั่ว แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ชื่อของแกงจะแบ่งตามประเภทเครื่องแกงและจะนำไปแกงกับผักหรือเนื้อสัตว์ชนิดใดก็ได้โดยใช้ชื่อเนื้อสัตว์หรือผักนั้นขยายชื่อแกงเพิ่มขึ้น เช่น แกงเขียวหวานปลาดุก แกงเขียวหวานเนื้อ เป็นต้น (2) แกงที่ต้องโขลกเครื่องแกงเป็นเครื่องปรุงรสน้ำแกงแต่ไม่ใส่พริก น้ำแกงใช้น้ำเปล่ามีบางตำหรับเท่านั้นใช้น้ำกะทิ แกงในกลุ่มนี้ได้แก่ แกงเลียง แกงต้มกะทิ แกงต้มส้ม เป็นต้น (3) แกงที่ไม่ต้องใช้เครื่องโขลกเป็นเครื่องปรุงน้ำแกง ได้แก่ แกงต้มโคล้ง แกงต้มยำ แกงต้มจืด การทำแกงต้มจืดบางชนิดจะใช้รากผักชี พริกไทย กระเทียม ปรุงแต่งกลิ่นรสเพื่อให้เกิดกลิ่นหอมชวนกินยิ่งขึ้นจึงนิยมโขลกรวมกันจนแหลกเสียก่อน

2.2.2 ยำและพล่า

ยำ ประกอบด้วยเครื่องปรุงหลัก เครื่องปรุงประกอบ และเครื่องปรุงรส หรือน้ำปรุงรสแบ่งเป็น 3 ประเภท คือ (1) น้ำปรุงรสที่ประกอบด้วย น้ำปลา น้ำมะนาว หรือน้ำส้มสายชู น้ำตาลผสมกับพริกขี้หนูสดซอยหรือบุบ (2) น้ำปรุงรสที่ใช้น้ำพริกเผา น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ยำตำหรับที่ใช้น้ำพริกเผาจะใช้มะพร้าวคั่ว หัวกะทิ หอมเจียวหรือกระเทียมเจียว (3) น้ำปรุงรสที่ใช้เครื่องพริกแกงคั่ว เพิ่มผิวมะกรูด รากผักชี ผักกับกะทิปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำมะขามเปียกให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ดเช่นกัน ราดบนผัก มีงาคั่วและหอมเจียวช่วยแต่งกลิ่น อาหารที่นำมายำอาจเป็นเนื้อสัตว์ที่หุงต้มสุกแล้วหรือผักสดหรือผักต้ม ชื่อของยำจะเรียกตามอาหารที่ใช้เป็นหลักในการยำ เช่น ยำถั่วพู ยำหัวปลี ยำใหญ่ ยำหัวหมู ยำปลาทู การยำจะนำเครื่องปรุงทุกอย่างทั้งเครื่องปรุงหลักเครื่องปรุงประกอบและเครื่องปรุงรสมาเคล้าเข้ากันใส่ผักชูกลิ่น เช่นผักชี หอมซอย ตะไคร้ซอย สะระแหน่ คื่นฉ่าย ผักชีดอย อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างก็ได้

พล่า วิธีการทำเช่นเดียวกับยำ เนื้อสัตว์ที่นำมาพล่านิยมใช้เนื้อดิบ หรือสุก ๆ ดิบ ๆ หรือสุกก็ได้ ผักไม่ค่อยนิยมนำมาปรุงเป็นพล่าใช้เครื่องปรุงรสคล้ายคลึงกับยำ แต่รสของพล่าจะเปรี้ยว เค็ม เผ็ดจัด ไม่ค่อยใช้รสหวาน ผักชูกลิ่นจะใช้ตะไคร้ หอม สะระแหน่มากเพื่อช่วยดับคาว

2.2.3 เครื่องจิ้ม เป็นกับข้าวที่มีรสจัดทั้งเผ็ดและเค็ม น้ำพริกของภาคกลางจะมีรสเปรี้ยวและหวานด้วย เนื่องจากเครื่องจิ้มมีรสจัดจึงทำหน้าที่เป็นตัวกระตุ้นให้ร่างกายหลั่งน้ำย่อยออกมามากช่วยให้กินข้าวได้อร่อยขึ้น เครื่องจิ้มแบ่งออกได้เป็น 5 กลุ่ม ประกอบด้วย (1) น้ำพริก หมายถึง อาหารที่มีลักษณะเหลว ค่อนข้างเหลวหรือค่อนข้างแห้งก็ได้ โดยนำเอาเครื่องปรุงต่าง ๆ มาตำรวมกันหรือคลุกรวมกัน ปรุงให้ได้รส เปรี้ยว เค็ม เผ็ด หรือบางตำหรับต้องมีรสหวานด้วย ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟพร้อมกับผักสด ผักต้มหรือผักดอง ผักชุบไข่หรือแป้งทอดตามความเหมาะสม (2) น้ำพริกผัด หมายถึง น้ำพริกที่มีลักษณะค่อนข้างเหลวจนถึงลักษณะค่อนข้างแห้งมีเนื้อสัตว์ดิบเป็นเครื่องปรุงรวมอยู่ด้วยจึงต้องผัดให้สุกก่อนเสิร์ฟ นิยมใช้เป็นน้ำพริกคลุกข้าวกินกับผักสด ผักต้มหรือผักทอด เช่น น้ำพริกมะขามเปียกผัด (3) หลน หมายถึง เครื่องจิ้มที่มีลักษณะค่อนข้างเหลวได้จากการนำอาหารที่จะหลน เช่น เต้าเจี้ยว เต้าหู้ยี้ ปลาเค็ม กุ้ง หมูส้ม ปลาร้า ปลาเจ่า ปูเค็ม เค็มหมากนัดนำมาต้มกับกะทิ แต่งกลิ่นด้วยหัวหอมซอยและพริกชี้ฟ้าทั้งเม็ดปรุงรสให้เค็มหวานน้อยเสิร์ฟกับผักสด (4) เครื่องจิ้มเบ็ดเตล็ด หมายถึง เครื่องจิ้มที่ไม่อาจจัดรวมเข้ากับ 3 กลุ่มแรกได้ เพราะทั้งเครื่องปรุงและวิธีทำแตกต่างกันไป เช่น น้ำปลาหวาน แสร้งว่า ไตปลาปรุง หอยดองปรุง ปลาร้าสับ (5) น้ำจิ้ม หมายถึง การนำเครื่องปรุงผสมรวมกันให้เกิดรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เปรี้ยว เค็ม เผ็ดหรือเค็มเผ็ด หรือเค็มหวานอย่างใดอย่างหนึ่งใช้สำหรับเป็นเครื่องชูรสให้อาหารอื่น ๆ มีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น

2.2.4 กับข้าวประเภทผัด ผัด หมายถึง การทำอาหารต่าง ๆ ให้สุกโดยใช้น้ำมันหรือน้ำกะทิเป็นสื่อความร้อน โดยใส่อาหารที่จะผัดลงในกระทะที่มีน้ำมันหรือน้ำกะทิที่ตั้งไฟจนร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจนสุกตามต้องการ การผัดแบ่งออกได้ ดังนี้ (1) ผัดที่ไม่มีรสเผ็ด ได้แก่ ผัดผักสด ผัดผักสดกับเนื้อสัตว์ ผัดเนื้อสัตว์ล้วน (2) ผัดที่มีรสเผ็ด หมายถึง ผัดที่ใช้เครื่องน้ำพริกแกงบางชนิดหรือเครื่องน้ำพริกที่โขลกขึ้นเฉพาะอย่างจะใช้เนื้อสัตว์เป็นหลักมีพืชผักประกอบ (3) ผัดเบ็ดเตล็ด เช่น ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดวุ้นเส้น ผักกระเพาะปลา ผัดปลาแห้ง ผัดกระท้อน ผัดลูกสมอ ผัดกะทิ เป็นต้น

2.2.5 อาหารจานหรืออาหารเบ็ดเตล็ด อาหารประเภทนี้เป็นอาหารที่ช่วยเสริมให้อาหารอื่นๆ ในสำรับให้มีรสกลมกล่อมดียิ่งขึ้น อาหารจานแบ่งกลุ่มได้ตามวิธีการหุงต้มดังนี้คือ งบ เจี๋ยน ทอด ต้ม และลวก หมกและนึ่ง เหล่านี้ทำหน้าที่เป็นเครื่องเคียงในสำรับด้วย

เครื่องเคียง หมายถึง อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่ช่วยเสริมให้อาหารในสำรับนั้น มีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้นขณะที่บริโภค เช่น ในสำรับกับข้าวใช้แกงเผ็ดเป็นหลัก และมีอาหารอื่นๆ คือ แกงจืด ผัด ยำ เครื่องจิ้ม เป็นอาหารร่วมสำรับ หากเพิ่มอาหารที่มีรสที่มีรสที่ช่วยคลายความเผ็ดของแกงเผ็ดลงได้ เช่น หมี่กรอบ ก็จะทำให้ผู้บริโภค บริโภคอาหารสำรับนั้นได้อย่างมีรสชาติยิ่งขึ้น (รสหวานของหมี่กรอบช่วยลดความเผ็ดลงได้ ขณะเดียวกันลักษณะสัมผัสที่ต่างกันก็ช่วยกระตุ้นไม่ให้รู้สึกเรียบเฉยขณะกำลังกินอาหาร)

2.2.6 ของแนม หมายถึง อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่ช่วยให้อาหารอีกชนิดหนึ่งมีรสชาติดีขึ้น ประกอบด้วย (1) อาหารที่ทำหน้าที่แนม เช่น ไข่เจียว ปลาทูนึ่งทอด ปลาเค็มทอด ปลาดุกย่าง กุ้งเผา กุ้งเค็ม เนื้อเค็มฝอย ถั่วลิสงทอด ผักดองน้ำส้ม ไข่เค็ม อาจาด หัวผักกาดเค็มยำ (2) อาหารที่กินกับของแนมแล้วอร่อยขึ้น เช่น แกงส้ม น้ำพริกกะปิ แกงเผ็ด แกงคั่ว น้ำปลาหวาน ชุดข้าวมัน ส้มตำ แกงเผ็ดไก่ แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ ทอดมัน แกงขี้เหล็ก

2.3 อาหารจานเดียว หมายถึง อาหารคาวที่ไม่ต้องจัดเสิร์ฟเป็นสำหรับ ปรุงเสร็จได้ในเวลาสั้น ๆ กินได้สะดวกรวดเร็วไม่เสียเวลาในการกินมากเหมือนการกินอาหารเป็นสำรับเพราะอาหารนั้นปรุงรวมอยู่ในจานเดียวกันครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ แต่คนไทยเราใช้อาหารจานเดียวเสิร์ฟกันมานานแล้วในรูปของข้าวราดแกง ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวยำ ข้าวคลุก ข้าวผัด เป็นต้น

2.4 อาหารหวาน/ของหวาน/ขนม ใช้เสิร์ฟหลังจากกินอาหารคาวเสร็จแล้ว เพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอมหวานและสีสวยจึงมีการอบร่ำขนมที่สุกแล้วหรืออบน้ำและแป้งที่ใช้ทำขนมด้วยกลิ่นหอมของดอกไม้ เช่น มะลิ ใบเตยหอม ส่วนสีก็เติมน้ำคั้นจากพืชที่ให้สี เช่น ใบเตยหอม ดอกอัญชัน เป็นต้น นอกจากข้าว น้ำตาลและมะพร้าวแล้วขนมไทยอาจจะใช้พืชอื่น ๆ มาปรุงเป็นขนมได้ เช่น เผือก มัน แห้ว ประเภทของขนมแบ่งได้เป็น

2.4.1 แบ่งตามรสของขนม (1) ประเภทของหวาน เช่น ทองหยิบ ทองหยอด (2) ประเภทหวานมัน เช่น สังขยา ข้าวเหนียวแก้ว มะพร้าวแก้ว (3) ประเภทมันเค็ม เช่น ข้าวต้มผัดไส้กล้วย ข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง (4) ประเภทน้ำ เช่น กล้วยบวชชี ขนมบัวลอย ซ่าหริ่ม (5) ประเภทผลไม้ เป็นผลไม้สดตามฤดูกาล

2.4.2 แบ่งตามวิธีการทำ (1) ขนมกวน เช่น ขนมอาลัว กะละแม ลูกชุบ (2) ขนมฉาบ เช่น กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ (3) ขนมแช่อิ่ม เช่น สับปะรดแช่อิ่ม มะม่วงแช่อิ่ม รากสามสิบแช่อิ่ม (4) ขนมเชื่อม เช่น กล้วยน้ำว้าเชื่อม รากบัวเชื่อม มันเชื่อม (5) ขนมต้ม เช่น ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมถั่วแปบ (6) ขนมทอด เช่น ขนมฝักบัว ขนมสามเกลอ ขนมไข่หงส์ (7) ขนมนึ่ง เช่น ขนมถ้วย ขนมลอดช่อม่วง ขนมชั้น (8) ขนมปิ้ง เช่น ขนมทองม้วย ขนมครก ขนมจาก (9) ขนมอบ ขนมผิง เช่น ขนมดอกลำดวน ขนมผิง ขนมดินสอดอง (10) ขนมลอยแก้ว เช่น กระท้อนลอยแก้ว ลางสาดลอยแก้ว ส้มลอยแก้ว สละลอยแก้ว (11) ขนมแกงบวด เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด เป็นต้น

2.5 อาหารว่าง หมายถึง อาหารที่ใช้สำหรับเสิร์ฟระหว่างมื้ออาหาร เพื่อรองท้องก่อนถึงเวลาอาหารในมื้อปกติเพื่อแก้หิว แบ่งออกเป็น (1) อาหารว่างเช้า (coffee break) (2) อาหารว่างบ่าย (afternoon tea/snack) (3) อาหารว่างมื้อดึก (supper)

3. รายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างประเทศ

ปัจจุบันมีร้านอาหารไทยเปิดบริการไปทั่วโลก ยิ่งไปกว่านั้นในการจัดอันดับอาหารนานาชาติยอดนิยม อาหารไทยมักได้รับการจัดอยู่ในอันดับต้น ๆ เสมอมา สาเหตุที่อาหารไทยได้รับความนิยมเนื่องจากอาหารไทยมีเอกลักษณ์ รูปลักษณ์ รสชาติเฉพาะตัว มีความหลากหลาย ผสมผสานกันอย่างกลมกลืน จึงเป็นที่นิยมของผู้คนชาติต่าง ๆ ทั่วโลก เมื่อกล่าวถึงอาหารไทยที่รับประทานกันในชีวิตประจำวัน และเป็นรายการอาหารที่เป็นรู้จักและมักนึกถึงเสมอ เช่น แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น น้ำพริกกะปิ เป็นต้น สำหรับในการประกอบอาหารไทยเพื่อให้ชาวต่างประเทศนิยมนั้น ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตต้องคำนึงถึงพฤติกรรมการบริโภค และวัฒนธรรมของผู้บริโภค อาหารเนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ผสมผสานด้วยศิลปวัฒนธรรมและมีรสชาติที่กลมกล่อม ส่วนประกอบอาหารมักประกอบด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีคุณค่าทางเภสัชวิทยา เช่น สารต้านอนุมูลอิสระมีสีสันสวยงาม ต้องตาและอร่อยถูกปาก รวมถึงมีการจัดอาหารแต่ละจานด้วยความหลากหลายในชุดสำรับแต่ละมื้อ

สำหรับอาหารไทยยอดนิยมสำหรับชาวต่างชาตินั้นได้มีหลายหน่วยงานสำรวจความนิยมของอาหารไทยซึ่งได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติ จากผลตัวอย่างการสำรวจของสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ต่อความนิยมของชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย พบว่ารายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมในชาวต่างชาติเรียงตามลำดับ (สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2544) มีดังนี้

1st ต้มยำกุ้ง (Spicy prawn soup)
2nd แกงเขียวหวาน (Green chicken curry)
3rd ผัดไทย (Thai fried noodles)
4th ผัดกระเพรา (Fried chicken with basil leave)
5th แกงเผ็ดเป็ดย่าง (Grilled duck curry)
6th ต้มข่าไก่ (Chicken in coconut milk)
7th ยำเนื้อ (Beef salad)
8th หมูสะเต๊ะ (Grilled pork on sticks (pork sa – te))
9th ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Fried chicken cashew nut)
10th แกงพะแนง (Beef curry in spicy)

อย่างไรก็ตามรายการอาหารยอดนิยมที่ได้รับการสำรวจเหล่านี้ ไม่ได้หมายความว่าชาวต่างประเทศทุกประเทศจะนิยมตามนี้ไปทั้งหมด บางแห่งอาจมีความชอบแตกต่างกันทั้งนี้ขึ้นกับความสามารถของผู้ประกอบการในการนำเสนออาหารไทยให้ประทับใจผู้บริโภคได้มากน้อยแค่ไหน สำหรับสถานการณ์ของอาหารไทยในปัจจุบัน เนื่องจากมีชุมชนชาวไทยซึ่งมีถิ่นพำนักอยู่ใน

ต่างประเทศทั่วโลกเป็นจำนวนมากซึ่งชาวไทยเหล่านี้อยู่ท่ามกลางสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมของชาติอื่น ๆ จนอาจก่อให้เกิดปัญหาการลืมหรือถูกกลืนวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนเอง หรือการข้ามของวัฒนธรรม ดังนั้นการวิจัยด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกัยอาหารไทย อาจจะเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยกระตุ้น หรือสนับสนุนให้อาหารไทยได้รับความสนใจมากยิ่งขึ้นในผู้บริโภคชาวไทยได้ตระหนักเห็นคุณค่า และภาคภูมิใจในเอกลักษณ์ของความเป็นไทย รวมถึงชาวต่างชาติที่สนใจและอยากลิ้มลองอาหารไทยได้เรียนรู้ถึงรากเหง้าความเป็นมาของวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นไทย ซึ่งจะทำให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักของชาวโลกมากยิ่งขึ้นและอย่างยั่งยืน นอกจากนั้นสถาบันทางด้านการศึกษาและสถาบันอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในหน่วยงานของภาครัฐและเอกชนได้มีการจัดหลักสูตรการอบรมผู้จัดการหรือเจ้าของร้านอาหารไทย หัวหน้าพ่อครัวหรือเชฟ และงานบริการ โดยให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติการรับประทานอาหารไทย รวมทั้งจัดทำตำราอาหารไทยชนิดต่าง ๆ เพื่อให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ มีความตื่นตัวในการจัดทำอาหารไทยให้มีมาตรฐานเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

4. ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร (Types and styles of service)

ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ (1) การบริการที่โต๊ะอาหารโดยใช้พนักงานเสิร์ฟ และ (2) การบริการแบบบริการตนเอง

4.1 การบริการที่โต๊ะอาหารโดยใช้พนักงานเสิร์ฟ (table service/ waiter, waitress service) ลักษณะของการบริการคือ ลูกค้าได้รับบริการที่โต๊ะอาหารตั้งแต่การสั่งอาหารและเครื่องดื่มกับบริการซึ่งจะนำอาหารมาเสิร์ฟและคอยดูแลอำนวยความสะดวกต่างๆ ระหว่างการรับประทานอาหาร การบริการที่โต๊ะอาหารนี้แบ่งออกเป็นหลายรูปแบบซึ่งแตกต่างกันตามวิธีปฏิบัติในการเสิร์ฟอาหาร

4.2 การบริการแบบบริการตนเอง (self service) เป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน เนื่องจากสภาพความเป็นอยู่ ความเร่งรีบในการทำงาน การเดินทาง การเจรจาติดต่อธุรกิจ ทำให้มีเวลารับประทานอาหารน้อยลง การบริการอาหารแบบบริการตนเองมีวัตถุประสงค์สำคัญคือ การให้บริการด้วยราคาประหยัดมีความรวดเร็วในการบริการมากที่สุด พยายามเน้นความสะดวกในการปฏิบัติงานของพนักงานที่จะให้บริการแก่ลูกค้าจำนวนมาก เพื่อช่วยให้อัตราการหมุนเวียนของลูกค้าเร็วขึ้น รูปแบบการบริการอาหารแบบช่วยตนเองได้แก่

ความสำเร็จของการบริการอาหาร ขึ้นอยู่กับ

1) การจัดชั้นหรือเคาน์เตอร์สำหรับวางอาหาร (counter arrangement) โดยคำนึงถึงความสะดวกของลูกค้าในการเลือกหยิบอาหารมากที่สุด

2) การจัดแสดงอาหารที่จำหน่าย (food display) ควรมีอาหารหลายอย่าง หลายราคา ห่อหุ้มอย่างดีและจัดไว้อย่างสวยงามเรียงลำดับการรับประทานก่อนหลังตามแบบสากลนิยม การจัดวางอาหารที่ตกแต่งอย่างดีและเป็นระเบียบจะมีส่วนช่วยเพิ่มปริมาณการขายให้สูงขึ้น

3) ความรวดเร็วในการบริการ วิธีการที่จะทำให้ลูกค้าได้รับความสะดวกรวดเร็วคือ การจัดแสดงรายการอาหารที่มีจำหน่ายในวันนั้น ติดเมนูไว้ตรงทางเข้าให้ลูกค้าเห็นอย่างชัดเจน ลูกค้าจะได้ตัดสินใจเลือกซื้อก่อนจะมาเข้าคิดจะช่วยแก้ปัญหาการเสียเวลารอคิว

4) คุณภาพ ราคา และปริมาณของอาหาร ทุกจานควรมีคุณภาพและปริมาณเท่าเทียมกัน ผู้ประกอบธุรกิจควรให้ความสนใจในการรักษามาตรฐานคุณภาพและราคาของอาหาร ตลอดจนการบริการอยู่เสมอ

5) การจัดวางอาหารจัดวางตามลำดับการรับประทานอาหารอย่างสวยงาม ประณีต หรูหรา มีศิลปะการตกแต่งทำให้มองเห็นปริมาณอาหารมากพอสมควรไม่น้อยเกินไปจนไม่น่ารับประทาน

6) การตกแต่งโต๊ะที่จัดแสดงอาหารให้ดูสะอาดเรียบร้อย สวยงาม และหรูหรา

7) การจัดบรรยากาศภายในห้องอาหาร

8) การคิดราคา จะคิดราคาเหมาเป็นมื้อโดยไม่คำนึงถึงว่าลูกค้า จะรับประทานมากหรือน้อยหรือจะเลือกตักกี่ครั้งก็ได้ การคิดราคาเหมาเป็นมื้อจะทำให้สะดวกแก่การประมาณต้นทุนอาหารและราคาไม่แพง

9) การจัดอาหารควรมีการวางแผนล่วงหน้าซึ่งจะมีส่วนช่วยในการลดต้นทุนการผลิต

ปัจจัยที่ทำให้ภัตตาคารเลือกการให้บริการต่างกัน มีดังนี้

1) ประเภทและลักษณะการประกอบการของภัตตาคาร เช่น เป็นห้องอาหารทั่วไป ห้องอาหารประจำชาติ หรือห้องอาหารแบบต่างๆ ในโรงแรม

2) ประเภทและลักษณะของลูกค้าที่มาใช้บริการ เช่น ลูกค้านักธุรกิจ นักท่องเที่ยว หรือลูกค้าทั่วไปซึ่งแต่ละกลุ่มจะมีความต้องการและรสนิยมในการบริโภคต่างกัน

3) เวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ ถ้าลูกค้าไม่มีเวลาในการรับประทานอาหารมากนักควรให้บริการแบบอาหารปรุงสำเร็จหรือแบบบุฟเฟต์

4) อัตราการหมุนเวียนของลูกค้าที่คาดว่าจะมาใช้บริการ ถ้าอัตราการหมุนเวียนสูงควรให้การบริการแบบรวดเร็วเพื่อที่ลูกค้าจะได้ไม่เสียเวลาคอยนาน ซึ่งจะช่วยให้อัตราการหมุนเวียนของลูกค้าดีขึ้นด้วย

5) ประเภทของรายการอาหารที่เสนอขาย ควรจัดรายการให้เหมาะสมกับลักษณะความต้องการบริโภคของลูกค้า เช่น การบริการแบบอาหารจานด่วน

6) ต้นทุนและราคาอาหารของแต่ละรายการ ถ้ามีต้นทุนและราคาสูงจะเหมาะกับการบริการแบบมีพนักงานเสิร์ฟ

7) ทำเลที่ตั้งของภัตตาคาร ตลอดจนบรรยากาศทั้งภายนอกและภายในภัตตาคาร เช่น ถ้าตั้งอยู่บนเนินเขาหรือที่สูงมองเห็นทิวทัศน์ได้โดยรอบและเป็นที่พักผ่อนหย่อนใจได้ด้วย ควรให้บริการแบบมีพนักงานเสิร์ฟ

อย่างไรก็ตามห้องอาหารสามารถผสมผสานรูปแบบการบริการได้ ทั้งนี้ห้องอาหารควรคำนึงถึงปัจจัยข้างต้นที่กล่าวมาแล้ว ตลอดจนความสามารถในการเตรียมการ และทักษะของพนักงานบริการ

5. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม

รายการอาหาร (menu) หมายถึง บัตร แผ่นพับ หรือสมุดซึ่งภัตตาคารที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มจัดทำขึ้นเพื่อให้ลูกค้าทราบเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ ที่มีบริการอยู่ในขณะนั้น

5.1 ชนิดของรายการอาหาร

รายการอาหารแบบเลือกสั่ง (a la carte) เช่น รายการอาหารที่นำมาเสนอให้ลูกค้าเลือกสั่งตามความต้องการและห้องอาหารสามารถปรุงอาหารตามที่ลูกค้าสั่งได้ เช่น อาหารเรียกน้ำย่อย ซุป อาหารประเภทเนื้อ และระบุราคาไว้อย่างชัดเจน เหมาะสำหรับลูกค้าที่มีเวลาในการรับประทานอาหารมากพอสมควรไม่รีบร้อนนัก

5.2 ประเภทของการจัดรายการอาหารในร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ประเภทของรายการอาหาร ประกอบด้วย 2 ส่วนได้แก่ (1) รายการอาหารหลัก และ (2) รายการอาหารประยุกต์มีรายละเอียดโดยสรุปดังนี้

5.2.1 รายการอาหารหลัก ได้แก่ รายการอาหารที่ใช้ประจำในห้องอาหารซึ่งพนักงานจะนำเสนอแก่ผู้มารับบริการเมื่อเข้านั่งประจำโต๊ะอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ประเภทแรก รายการอาหารชุด (set menu) มีลักษณะที่สำคัญ ดังนี้ (1) รายการอาหารจำกัด (2) เป็นการเสนออาหารเป็นชุดซึ่งประกอบด้วยอาหารเพียง 2-3 ประเภท (3) ราคาขายคิดเป็นราคาเดียวต่อชุด (4) พนักงานบริการนำอาหารแต่ละอย่างมาจัดเสิร์ฟในเวลาที่จำกัด หลักการจัดรายการอาหารชุดประกอบด้วยอาหารจานแรกๆ ซึ่งอาจจะมีชนิดเดียวหรือหลายชนิดขึ้นอยู่กับมื้ออาหารที่จะเสิร์ฟ อาหารจานแรกจะต้องมีอาหารหลักรวมอยู่ด้วยและอาหารจานสุดท้ายเป็นของหวานหรือผลไม้ รวมการจัดชาหรือกาแฟด้วย ประเภทที่สองรายการอาหารแบบเลือกสั่ง (A la carte) มีลักษณะดังนี้ (1) เป็นรายการอาหารที่มีอาหารให้เลือกมากขนาดของรายการอาหารจึงใหญ่กว่ารายการอาหารชุด (2) จัดแบ่งอาหารเป็นประเภท หากจัดแบบอาหารไทยอาจแบ่งเป็นอาหารประเภทแกง ประเภทผัด ประเภทเครื่องจิ้ม ประเภทกับแกล้ม ประเภทอาหารจานเดียว หากจัดอาหารต่างประเทศแบ่งเป็นอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ขนมหวาน เป็นต้น (3) อาหารจะเตรียมขึ้นเมื่อผู้รับบริการสั่ง (4) การคิดราคาแยกแต่ละรายการ (5) โดยทั่วไปจะมีราคาสูงกว่ารายการอาหารชุด

5.2.2 รายการอาหารประยุกต์ มีดังนี้ (1) รายการอาหารบุฟเฟ่ต์ (buffet menu) การจัดอาหารแบบบุฟเฟ่ต์เป็นที่ดึงดูดใจแก่ผู้มารับบริการมาก ส่วนใหญ่การกำหนดอาหารแบบนี้จะเลือกอาหารที่มีความหลากหลายทั้งชนิดและรสชาติของอาหาร หรืออาจจะมีอาหารชนิดอื่นๆ คละเคล้ากันไป เช่น อาหารไทย อาหารฝรั่ง อาหารจีน หรืออาหารที่นิยมกันตามท้องถิ่น ผู้มารับบริการจะรับประทานอาหารมากน้อยเท่าใดก็ได้ โดยการตั้งราคาไว้แน่นอนเช่นเดียวกับรายการอาหารชุด (2) รายการอาหารงานเลี้ยง (banquets menu) การให้บริการอาหารในงานเลี้ยงเนื่องในโอกาสต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานฉลองวันเกิด งานเลี้ยงการประชุมสัมมนา เป็นต้น มักจะจัดเป็นอาหารชุดซึ่งมีรายการอาหารตายตัวและตั้งราคาต่อหัวไว้โดยไม่เปิดโอกาสให้ผู้รับประทานสั่งอาหารอื่นๆ เพิ่มเติม (3) รายการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว (tourist menu) การจัดรายการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว

มักจะรวมอยู่ในเงื่อนไขของการเดินทางท่องเที่ยวเป็นหมู่คณะ โดยมีบริษัทด้านการท่องเที่ยวเป็นผู้ประสานงานติดต่อกับภัตตาคารไว้ล่วงหน้า รายการอาหารสำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวมักจะเป็นแบบรายการอาหารชุด โดยมีหลักการจัดอาหารจะต้องคำนึงถึงพฤติกรรมการบริโภคของผู้มาท่องเที่ยวเป็นประการสำคัญ ซึ่งต้องมั่นใจว่าผู้มารับบริการยอมรับได้ในประเภท ลักษณะและรสชาติของอาหารที่จัดให้ (4) รายการอาหารพิเศษ (special menu) เป็นรายการอาหารที่นำเสนอเพิ่มเติมจากรายการอาหารปกติโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการส่งเสริมการขาย

5.3 รูปแบบของรายการอาหารที่นำเสนอในร้านอาหาร/ภัตตาคาร

รูปแบบของการจัดรายการอาหาร แบ่งตามประเภทของอาหาร ดังนี้

5.3.1 ประเภทของอาหารไทย สามารถแบ่งได้ 3 ประเภท ดังนี้ (1) อาหารประเภทกับแกล้ม ได้แก่ อาหารที่นิยมก่อรับประทานข้าว อาจจะเป็นได้ทั้งของว่างขอบขบเคี้ยว หรืออาหารประเภทยำ (2) อาหารคาว มี 2 ประเภทได้แก่ อาหารคาวที่ใช้รับประทานกับข้าวและอาหารจานเดียว (3) ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ตามฤดูกาล หรือของหวาน

5.3.2 ประเภทของอาหารสากล ส่วนใหญ่จะนำรูปแบบจากอาหารฝรั่งเศสมาใช้เป็นต้นแบบการปฏิบัติตั้งแต่การเขียนชื่ออาหารและการเรียงลำดับอาหาร ปัจจุบันก็มีการประยุกต์อาหารท้องถิ่นให้เหมาะสมกับการจัดเสิร์ฟตามหลักสากล เพื่อให้ผู้รับบริการเข้าใจและเลือกสั่งตามความต้องการได้

5.3.3 ประเภทอาหารประจำมื้อ ประกอบด้วย

1) อาหารเช้า (breakfast) การบริการอาหารเช้าอยู่ระหว่างเวลาประมาณ 06.00-10.00 น. ซึ่งเป็นเวลาที่ผู้มารับบริการต้องการความรวดเร็ว การจัดรายการอาหารเช้ามีหลายรูปแบบได้แก่ (1) อาหารเช้าแบบยุโรป คนยุโรปนิยมรับประทานอาหารเช้าแบบเบาๆ ไม่มีเนื้อสัตว์ ซึ่งประกอบด้วย น้ำผลไม้ ขนมปัง เนย ผลไม้กวน เครื่องดื่มร้อน เป็นต้น (2) อาหารเช้าแบบอเมริกัน (american breakfast) เป็นอาหารที่อิ่มท้องมากกว่าอาหารเช้าแบบยุโรป โดยมีอาหารบางประเภทเพิ่มขึ้น เช่น น้ำผลไม้ ผลไม้สด ขนมปังชนิดต่างๆ เนย เนยแข็ง แยม อาหารประเภทไข่และเนื้อ เครื่องดื่มร้อน (3) การจัดบริการอาหารเช้าแบบอเมริกันนอกจากจะให้บริการโดยยึดตามแบบดั้งเดิมแล้ว ภัตตาคารยังสามารถดัดแปลงหรือประยุกต์รายการอาหารบางประเภท อาหารประเภทไข่ และเนื้อให้เป็นอาหารที่มีลักษณะคล้ายอาหารท้องถิ่น (4) อาหารเช้าชุดพิเศษ (special set breakfast) เป็นรายการอาหารที่ตามห้องอาหารหรือภัตตาคารคิดรายการอาหารเช้าเป็นพิเศษ โดยอาจมีอาหารที่นิยมของท้องถิ่น อาหารประจำชาติที่นิยมรับประทานเป็นสากล หรืออาหารตามฤดูกาลต่างๆ โดยจัดเป็นชุด ๆ ราคาสูงหรือต่ำขึ้นอยู่กับจำนวนรายการอาหารที่มีอยู่ในรายการอาหารชุดนั้น (5) รายการอาหารเช้าแบบเลือกสั่ง (a la carte menu) เป็นรายการอาหารที่ผู้มารับบริการสามารถเลือกได้ตามความประสงค์ซึ่งคุ้นเคยหรือชอบรับประทานอาหารบางชนิดเป็นพิเศษ ดังนี้ น้ำผลไม้ ผลไม้สด อาหารประเภทแป้ง ไข่ เนื้อ อาหารพิเศษ ขนมปังและขนมปังปิ้ง ผลไม้กวน เครื่องดื่ม (6) อาหารเช้าแบบบุฟเฟ่ต์ (buffet breakfast) เหมาะสำหรับการให้บริการแก่ผู้มารับบริการเป็นกลุ่มใหญ่และมาพร้อมกันในเวลาเคียงกัน เช่น กลุ่มนักท่องเที่ยว แขกที่มาพักในโรงแรม เป็นต้น

2) อาหารกลางวัน จะอยู่ระหว่างเวลา 12.00-13.00 น. อาหารสำหรับมื้อกลางวันมีทั้งประเภทที่ให้เลือกสั่ง หรืออาจมีอาหารชุดเสนอให้แก่ผู้มารับบริการซึ่งเปลี่ยนไปทุกวัน โดยมีราคาแตกต่างกันออกไป นอกจากนั้นยังนิยมให้บริการอาหารจานเดียวหรือจัดเป็นรายการอาหารพิเศษ

3) อาหารว่าง เป็นอาหารไม่หนัก เช่น แซนด์วิช เค้ก เบเกอรี่ ชนิดต่างๆ ผลไม้ ของหวานชนิดต่างๆ พร้อมกับเครื่องดื่มซึ่งอาจจะเป็นผลไม้ ชา หรือกาแฟ อาหารว่างนิยมนำไปเป็นอาหารประกอบการประชุมหรือสัมมนาในระหว่างเวลาหลังอาหารเช้ากับก่อนเวลาที่เที่ยงวัน เรียกว่า coffee break หรือช่วงบ่ายเรียกว่า refreshment โดยทั่วไปมักจะเป็นอาหารที่หยิบรับประทานได้สะดวกรับประทานพร้อมชาหรือกาแฟ

4) อาหารค่ำ (dinner) คล้ายกับอาหารมื้อกลางวันเริ่มตั้งแต่เวลา 20.00 น. แต่นิยมรับประทานเป็นอาหารที่หนักกว่าหรือมีอาหารมากขึ้น เนื่องจากผู้มารับบริการไม่มีความจำกัดด้านเวลาเหมือนกับอาหารมื้อกลางวัน ผู้มารับบริการอาจจะสั่งเป็นอาหารเลือกสั่ง2-3 จาน หรืออาจจะมีอาหารชุดที่ทางภัตตาคารเสนอให้ ซึ่งนิยมเป็นอาหาร 3 จาน หรืออาจมากกว่านั้นขึ้นอยู่กับโอกาสต่างๆ พร้อมของหวานและกาแฟ

5.4 วิธีการจัดรายการอาหาร มีวิธีการหลัก 2 วิธี คือ

5.4.1 การจัดรายการอาหารแบบถาวร (static menu) หมายถึง รายการอาหารที่นำมาใช้ซ้ำๆ กันทุกวันโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลง เหมาะสำหรับห้องอาหารที่ให้บริการลูกค้าทั่วๆ ไป ให้บริการลูกค้าจำนวนมากที่มีอัตราการหมุนเวียนเข้ามาใช้บริการตลอดเวลาของการเปิดบริการ รายการอาหารเป็นแบบง่ายๆ การปรุงอาหารไม่ซ้ำซ้อน ลูกค้าทั่วไปสามารถรับประทานได้เหมือนๆ กัน การจัดรายการอาหารไม่ได้สนใจความต้องการเฉพาะของลูกค้า เหมาะกับโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่มีพนักงานจำนวนมาก มหาวิทยาลัยและโรงเรียนขนาดใหญ่ ห้องอาหารในชุมชนขนาดใหญ่ทั่วไป

5.4.2 การจัดรายการอาหารแบบเปลี่ยนแปลงได้ (cycle menu) มี 2 แบบคือ (1) แบบเปลี่ยนแปลงทุกวัน เหมาะสำหรับลูกค้าที่อยู่ในสภาพจำยอม เพื่อไม่ให้ลูกค้าเบื่อหน่ายแต่ต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการด้วย (2) แบบเปลี่ยนแปลงเป็นวงจร การจัดรายการอาหารแบบนี้จะหมุนเวียนเปลี่ยนไปเรื่อยๆ จนครบวงจร (เอกสารประกอบโครงการจัดฝึกอบรมหลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มรุ่นที่ 2 ศูนย์ฝึกอบรมกรมการป่าไม้ จังหวัดตาก ระหว่างวันที่ 30 กรกฎาคม- 5 สิงหาคม 1545 โดยโปรแกรมคหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

6. การวางแผนรายการอาหาร (menu planning) เป็นภาระงานที่สำคัญของห้องอาหารในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามปกติและการจัดเลี้ยงทุกประเภท ประโยชน์ที่สำคัญของการวางแผนการจัดรายการอาหารคือ ช่วยให้การจัดดำเนินการของห้องอาหารเป็นไปอย่างราบรื่น การวางแผนการจัดรายการอาหารจะต้องคำนึงถึงปัจจัยดังต่อไปนี้

6.1 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องของผู้บริโภค มีดังนี้

6.1.1 ความต้องการและความปรารถนาของมนุษย์ มีดังนี้ (1) ความต้องการด้านร่างกาย การจัดอาหารจะต้องคำนึงถึงความต้องการด้านร่างกายของผู้บริโภคเป็นพื้นฐานที่สำคัญที่สุด (2) ความต้องการความปลอดภัย มนุษย์ต้องการอาหารเพื่อความปลอดภัย ภัตตาคารจะต้องจัดอาหารที่สะอาด ตลอดจนจัดทำสภาพแวดล้อมในร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (3) ความต้องการความรัก มนุษย์ต้องการความรักหรือความต้องการให้มีผู้ห่วงใยเพื่อตอบสนองความรู้สึกนี้ การจัดรายการอาหารจะต้องคำนึงถึงความชอบ นิสัยการบริโภคของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายเป็นสำคัญ (4) ความต้องการการยกย่องนับถือ การจัดรายการอาหารจะต้องคำนึงถึงการให้เกียรติผู้มารับบริการด้วยการจัดอาหารที่มีคุณภาพอาหาร และให้ผู้มารับบริการได้มีโอกาสเลือกรับประทานอาหารจากการพิจารณารายการอาหารที่นำเสนอตลอดจนสร้างบรรยากาศแวดล้อมให้ดูสวยงาม เช่น การรับประทานอาหารที่โรงแรมหรูหราระดับ 5 ดาว (5) ความต้องการให้ผู้อื่นยอมรับตนเอง การตอบสนองความต้องการในระดับสูงสุดนี้ ภัตตาคารจึงจำเป็นต้องมีการสื่อสารให้ผู้มารับบริการเข้าใจด้วยการแสดงออกต่างๆ เช่น การจัดให้มีพนักงานต้อนรับยืนต้อนรับผู้มารับบริการและทักทายที่หน้าห้องอาหารด้วยคำพูดและท่าทางที่มีสัมมาคาราวะตามประเพณี เช่น พนักงานต้อนรับมักจะพนมมือไหว้พร้อมกับกล่าวคำว่า สวัสดี ในห้องอาหารก็จะมีพนักงานบริการทำหน้าที่ให้บริการแก่ผู้มารับบริการโดยตรง เช่น การจัดที่นั่ง การรับคำสั่งอาหาร การชี้แจงรายการอาหาร การรับฟังข้อร้องเรียนต่างๆ ด้วยท่าทางที่สุภาพและมีมรรยาท

6.1.2 กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (the captive consumer) การวางแผนกำหนดรายการอาหารควรจะต้องคำนึงถึงกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายซึ่งอาจจะพิจารณาแยกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ (1) กลุ่มผู้มารับบริการหมุนเวียน จะเป็นผู้ที่ไม่คุ้นเคยกับรายการอาหารของภัตตาคาร มักตัดสินใจเลือกสั่งอาหารได้ยาก ควรจัดบริการอาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารชุด หรือการประชาสัมพันธ์อาหารพิเศษต่างๆ (2) กลุ่มผู้มารับบริการประจำ จะมีลักษณะที่ต่างจากกลุ่มผู้มารับบริการหมุนเวียน เนื่องจากการที่มานั่งรับประทานอาหารเป็นประจำ จึงชอบที่จะเลือกสั่งอาหารจากรายการที่มีอยู่เพราะทราบดีว่าอาหารประเภทใดที่อร่อยถูกปาก

6.1.3 นิสัยและความชอบอาหาร (food habits, preferences, and consumption) ผู้กำหนดอาหารจะต้องเข้าใจความต้องการของผู้บริโภคหรือกลุ่มเป้าหมาย จำเป็นต้องศึกษาถึงนิสัยการบริโภค (food habits) ของกลุ่มเป้าหมายนั่นเอง การบริโภคของแต่ละบุคคลเกิดขึ้นมาจากปัจจัยสำคัญ 3 ประการ คือ (1) ความต้องการด้านร่างกาย (2) ความต้องการด้านจิตใจ และ (3) สิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังมีปัจจัยที่ช่วยสนับสนุนอื่นๆ ได้แก่ เพศ เชื้อชาติ ศาสนา สถานภาพทางสังคม อารมณ์และภาวะจิตใจ เป็นต้น การกำหนดรายการอาหารที่เหมาะสมจำเป็นจะต้องวิเคราะห์ปัจจัยต่างๆ ดังกล่าวนี้เพื่อที่จะเข้าใจนิสัยหรือพฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มเป้าหมาย ข้อมูลที่ได้รับไม่เพียงแต่จะช่วยในการกำหนดอาหารได้เหมาะสมเพียงอย่างเดียว แต่ยังสามารถหลีกเลี่ยงอาหารบางประเภทที่ผู้บริโภคไม่ยอมรับซึ่งบางครั้งเป็นเรื่องที่ขัดต่อความเชื่อหรือข้อห้ามทางศาสนา

6.1.4 อาหารเพื่อสุขภาพและความต้องการทางโภชนาการ (health foods and nutritional needs) การรับประทานอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดียังกลายเป็นความสำคัญ เนื่องมาจากความเจริญเติบโตในด้านเศรษฐกิจ สังคม ทำให้ประชาชนต้องการมีคุณภาพชีวิตที่ดี ตลอดจนความก้าวหน้าทางการแพทย์ที่สามารถชี้แนะให้เห็นถึงโรคเรื้อรังหลายชนิดที่มีสาเหตุเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง การพัฒนารายการอาหารจึงมักจะมุ่งเน้นสำหรับผู้ที่ต้องการรับประทานอาหารเพื่อควบคุมน้ำหนักหรืออาหารที่มีไขมันน้อย ทั้งนี้เนื่องจากโรคที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการเกินกำลังเป็นปัญหาสำคัญสำหรับผู้ที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีดังกล่าวข้างต้น เพื่อเป็นการตอบสนองในเรื่องนี้ภัตตาคารจึงควรจัดอาหารที่มีไขมันต่ำ จากนี้ยังควรเน้นในด้านกรรมวิธีการประกอบอาหารโดยวิธีการที่ไม่ใช่น้ำมันหรือหลีกเลี้ยงการใช้น้ำมันมาก เช่น ใช้วิธีการนึ่ง การต้ม การใช้ไอน้ำทำให้อาหารสุก เป็นต้น

6.1.5 ความหลากหลายของอาหาร (monotony or variety) ผู้กำหนดรายการอาหารจะต้องทำให้ผู้มารับบริการไม่บังเกิดความรู้สึกว่า อาหารมีความซ้ำซาก น่าเบื่อ ความรู้สึกเช่นนี้เป็นความรู้สึกทางด้านจิตใจที่เกิดขึ้น เมื่อผู้บริโภคพบว่ารายการอาหารมีให้เลือกจำกัด อาหารมีไม่กี่ชนิด หรือลักษณะอาหารที่นำเสนออยู่ในรูปแบบที่คล้ายคลึงทั้งในด้านสี รสชาติ เนื้อสัมผัส เป็นต้น ความรู้สึกเช่นนี้ย่อมก่อให้เกิดผลเสียหายในด้านธุรกิจอย่างยิ่ง ผู้บริโภคจะเกิดการยอมรับอาหารลดน้อยลงเรื่อยๆ หากรู้สึกว่าอาหารน่าเบื่อซึ่งการจัดรายการอาหารอาจแบ่งเป็น (1) ด้านชนิดของอาหาร ได้แก่ การแบ่งรายการอาหารออกเป็นหมวดหมู่ เช่น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ของหวาน เป็นต้น (2) ด้านรสชาติของอาหาร การจัดอาหารควรให้มีความหลากหลายในด้านรสชาติซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความรู้สึกว่าได้เลือกอาหารมากขึ้น (3) ด้านสี อาหารที่มีสีคล้ายกันย่อมทำให้ผู้บริโภคเกิดความเบื่ออาหารได้เช่นเดียวกัน (4) ปัจจัยด้านอื่นๆ ผู้กำหนดรายการอาหารจะต้องคำนึงถึงส่วนประกอบอื่นๆ อีก เช่น ความนุ่ม ความข้นหนืด ความแข็ง หรือความกรอบของอาหาร ซึ่งจะเกิดขึ้นได้นั้นขึ้นอยู่กับกรรมวิธีการประกอบอาหาร สำหรับในด้านของรูปแบบของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น หมายถึง การตัด หั่น สับอาหาร ก็ควรให้มีความหลากหลาย เช่น หั่นผักเป็นรูปเหลี่ยมบ้าง ซอยเป็นเส้นบางๆ บ้าง สลักเป็นรูปใบไม้ ดอกไม้บ้าง เหล่านี้ล้วนทำให้ผู้มารับบริการเกิดความรู้สึกถึงความน่ารับประทานซึ่งจะต้องกำหนดไว้ตั้งแต่การวางแผนรายการอาหาร

6.1.6 ความคาดหวังของผู้มารับบริการ (mental set and consumer expectations) อาหารจะมีรสชาติดีหรือไม่นั้นขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของแม่ครัวหรือพ่อครัว ความคาดหวังของผู้ที่รับประทานอาหารที่ร้านอาหารหรือภัตตาคารจะตั้งมาตรฐานไว้สูงกว่าการรับประทานอาหารที่บ้านหรือบ้านเพื่อน ผู้ที่ประกอบอาหารจำหน่ายได้นั้นจะต้องเป็นผู้มีความรู้หรือความเชี่ยวชาญอย่างดีและอาหารที่ให้บริการนั้นต้องมีคุณภาพหรือรสชาติดี นอกจากนี้การตั้งราคาอาหารยังมีส่วนสนับสนุนต่อการตั้งมาตรฐานของร้านอาหารหรือภัตตาคารประเภทต่างๆ อย่างมาก ทั้งนี้ร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ตั้งราคาไว้สูงกว่าร้านอาหารหรือภัตตาคารอื่นๆ ผู้รับบริการย่อมคาดหวังว่าจะได้รับบริการที่ดีมากกว่าที่อื่นๆ

ดังนั้นปัจจัยสำคัญที่นำมาพิจารณาในการวางแผนการจัดรายการอาหารที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภคจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์ความต้องการของลูกค้า กำหนดให้ชัดเจนว่าลูกค้าเป้าหมายคือใคร ซึ่งลูกค้าแต่ละกลุ่มจะมีระดับรายได้ รสนิยม ความชอบ ทัศนคติต่างกัน นอกจากนั้น

ควรพิจารณาลักษณะประชากรของลูกค้า ได้แก่ อายุ เพศ อาชีพ ฐานะทางเศรษฐกิจ ถิ่นที่พักอาศัย เชื้อชาติ ศาสนา ประเพณี สิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ความต้องการของลูกค้ายังเปลี่ยนไปตามสถานการณ์จำเป็นบางอย่างได้แก่ (1) เมื่อลูกค้าอยู่ในสภาพจำยอมหรือถูกบังคับ (captive situation) ไม่มีโอกาสเลือกใช้บริการจากห้องอาหารอื่นๆ ได้ เช่น ในโรงงาน โรงเรียน ลูกค้าจำเป็นต้องใช้บริการร้านอาหารที่มีอยู่ในหน่วยงานนั้นๆ การจัดรายการอาหารควรเหมาะสมกับสภาพไม่ซ้ำซากจนเกินไป (2) เมื่อลูกค้าอยู่ในสภาพกึ่งจำยอมหรือกึ่งถูกบังคับ (semi-captive situation) ลูกค้ามีอิสระในการเลือกใช้บริการ แต่มีเวลารับประทานอาหารจำกัดเพียง 1 ชั่วโมงในช่วงกลางวัน ลูกค้าจำเป็นต้องเลือกห้องอาหารที่ให้บริการรวดเร็วที่สุด รูปแบบการบริการที่เหมาะสมคือ แบบอาหารปรุงสำเร็จ แบบบุฟเฟ่ต์ และแบบบริการตนเอง (3) ลูกค้าที่มีอิสระในการเลือกใช้บริการอย่างแท้จริง (free market situation) ได้แก่ ลูกค้าที่มีเวลาในการรับประทานอาหารมาก ต้องการออกไปรับประทานอาหารเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ เพื่อเลี้ยงฉลองในโอกาสพิเศษต่างๆ ลูกค้าแบบนี้จะใช้บริการของห้องอาหารที่แตกต่างกันตามความต้องการและความพอใจของตนอย่างอิสระ มักสนใจรายการอาหารพิเศษที่แตกต่างจากการรับประทานอาหารที่บ้านเลือกห้องอาหารที่มีบรรยากาศดี ราคาเหมาะสมกับการบริการที่ได้รับ

6.2 ต้นทุนการผลิต การจัดรายการอาหาร ห้องอาหารควรมีการวางแผนและกำหนดต้นทุนมาตรฐานของอาหารด้วย ได้แก่ (1) ต้นทุนส่วนผสมเครื่องปรุงอาหารแบบมาตรฐาน (standard recipe cost) (2) ต้นทุนการประดับตกแต่งอาหาร (garnish cost) เพื่อให้สวยงามน่ารับประทาน ดึงดูดความสนใจของลูกค้า (3) ต้นทุนอาหารที่เป็นส่วนประกอบ (supplementary cost) ได้แก่ ขนมปัง เนย สลัด และน้ำสลัดชนิดต่างๆ ผักประกอบ ต้นทุนทั้งหมดอาจสูงกว่าต้นทุนมาตรฐานที่กำหนดไว้ เนื่องจากรายการอาหารบางอย่าง วัตถุดิบเป็นส่วนผสมที่มีราคาสูงมาก และอาหารส่วนประกอบอาจเหลือทิ้งใช้ไม่ได้ ดังนั้นผู้จัดรายการอาหารควรตรวจสอบและวิเคราะห์การขายในแต่ละวันเพื่อดูว่าในวันหนึ่งๆ มีรายการอาหารชนิดใดบ้างที่ขายได้มากและได้รับความนิยมจากลูกค้า โดยพิจารณาต้นทุนการผลิตเป็นหลักเพื่อจัดรายการอาหารต่อไป และถ้ารายการนั้นขายได้ดีแต่มีต้นทุนการผลิตสูงขึ้นเรื่อยๆ อาจมีการปรับราคาให้สูงขึ้น ผู้จัดการควรติดตามความเคลื่อนไหวของราคาอาหารสดและวัตถุดิบอื่นๆ ที่นำมาใช้ปรุงอาหารอยู่เสมอ การควบคุมหรือลดต้นทุนการผลิตอาจทำได้หลายวิธี เช่น การเลือกใช้อาหารสด วัตถุดิบ ที่หาได้ในท้องถิ่นแทนการเลือกซื้อสินค้านำเข้า การควบคุมจำนวนของเหลือให้น้อยที่สุด การจัดอาหารชุดโดยจัดให้มีอาหารต้นทุนสูงต่ำคละกันไป

6.3 การเตรียมการผลิตอาหารและการให้บริการ การจัดรายการอาหารที่ดี ช่วยให้การดำเนินงานทั้งการผลิตอาหารและการให้บริการเป็นไปอย่างราบรื่น ในขณะเดียวกัน ความสามารถในการดำเนินงานทั้งสองด้านที่มีอยู่ก็จะช่วยให้การจัดรายการอาหารเป็นไปอย่างเหมาะสมเช่นเดียวกัน การเตรียมการที่ช่วยให้การวางแผนการจัดรายการอาหารเหมาะสมได้แก่

6.3.1 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และเครื่องอำนวยความสะดวกต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร การจัดรายการอาหารที่ดีควรจัดให้มีการกระจายเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ อย่างทั่วถึงด้วยการจัดรายการอาหารที่มีวิธีการปรุงอาหารหลายวิธี ซึ่งแต่ละวิธีจะใช้อุปกรณ์ต่างกัน การกระจายอุปกรณ์จะทำให้การเตรียมการผลิตอาหารและการให้บริการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้ (1) อุปกรณ์ต่างๆ สามารถทำงานไปพร้อมๆ กัน ไม่ต้องรอกันจะช่วยประหยัดเวลา

ในการทำงาน (2) พนักงานทุกคนได้ทำงานเท่าๆ กัน และพร้อมกันซึ่งจะช่วยลดความเร่งรีบในช่วงที่มีงานยุ่งมากๆ (3) ช่วยลดอุบัติเหตุในการทำงาน พนักงานได้ทำหน้าที่ที่ตนถนัด (4) รายการอาหารจะประกอบด้วยอาหารที่มีวิธีการปรุงไม่ซ้ำซ้อนกัน (5) พนักงานบริการมีทักษะในการเตรียมการและให้บริการมากขึ้น

6.3.2 บุคลากร ควรพิจารณากำลังคนและความสามารถของพนักงานด้วย โดยเฉพาะความสามารถและประสบการณ์ของพ่อครัว เพื่อดูว่ารายการอาหารเหมาะสมและสามารถปรุงได้ตามความต้องการของลูกค้าหรือไม่ โดยเฉพาะห้องอาหารแบบหรูหราในโรงแรม ห้องอาหารขนาดใหญ่ นอกจากนี้ควรพิจารณาจำนวนและเวลาการทำงานของพนักงาน การแบ่งงานตามความสามารถ และความถนัดเพื่อให้งานบริการเรียบร้อยตามกำหนดเวลา

6.3.4 ประเภทและรูปแบบของการบริการ ห้องอาหารจัดดำเนินการมีส่วนกำหนดรายการอาหารด้วยรายการอาหารบางอย่างเหมาะกับการบริการบางรูปแบบเท่านั้น

6.3.5 ความสมดุลของการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร 1 มื้อ ควรพิจารณาความสมดุลหลายๆ ด้าน ได้แก่ (1) การจัดลำดับของอาหารที่จะเสิร์ฟในแต่ละจาน (2) การปรุงอาหารในรายการเดียวกันควรใช้หลายวิธี เช่น นึ่ง ต้ม อบ ทอด เพื่อให้ลักษณะของอาหารแต่ละจานไม่ซ้ำกัน (3) อาหารควรมีหลายรสชาติ ประดับตกแต่งอย่างสวยงามน่ารับประทาน และสีไม่ซ้ำกัน (4) อาหารที่รับประทานประกอบต้องจัดให้เข้ากันได้กับอาหารจานหลัก และสมดุลกันด้านความสด คุณภาพ และมีคุณค่าทางโภชนาการ (5) การเสิร์ฟอาหารควรคำนึงว่าลูกค้าจะต้องได้รับอาหารในขณะที่ยังร้อนพอเหมาะแก่การรับประทานทุกจาน

6.4 การดำเนินการกับการวางแผนรายการอาหาร

การดำเนินการกับการวางแผนรายการอาหาร ประกอบด้วย

6.4.1 คุณภาพของอาหาร เป็นปัจจัยสำคัญที่สุดสำหรับการบริการอาหาร รายการอาหารที่ดีนั้นจะต้องมีคุณภาพใน 2 ประการ คือ (1) คุณภาพด้านกายภาพ และ (2) คุณค่าด้านโภชนาการ คุณภาพด้านกายภาพได้แก่ อาหารที่ให้บริการนั้นจะต้องมีคุณสมบัติต่างๆ ที่ปรากฏแก่ผู้บริโภคไม่ว่าจะเป็นด้านลักษณะที่ปรากฏหรือประสาทสัมผัสแล้วก่อให้เกิดความอยากรับประทาน ส่วนคุณค่าทางด้านโภชนาการได้แก่ อาหารที่ให้บริการนั้นจะต้องเป็นแหล่งของสารอาหารที่เป็นประโยชน์แก่ร่างกายของผู้บริโภค

6.4.2 ความสามารถของพ่อครัวและพนักงาน พ่อครัวต้องพิจารณาถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาหารและการให้บริการอาหารชนิดนั้นๆ ความสามารถของพ่อครัวถือว่าเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดที่จะควบคุมให้อาหารมีคุณภาพและปริมารเหมาะสมกับการให้บริการ การควบคุมการผลิตอาหารจึงเป็นเรื่องที่สำคัญมาก เป็นเรื่องที่จำเป็นต้องอาศัยหัวหน้าพ่อครัวและพ่อครัวซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญและมีความรู้เรื่องอาหารที่จะต้องจัดเตรียมทุกชนิดเป็นอย่างดี พ่อครัวยังมีบทบาทสำคัญต่อการประยุกต์รายการอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้นโดยวิธีการต่างๆ การพัฒนาเหล่านี้จะเกิดขึ้นได้จะต้องอาศัยทักษะความชำนาญของบุคลากรเหล่านี้ที่จะช่วยสร้างสรรค์ในลักษณะเดียวกับการสร้างสรรค์งานศิลปะ

6.4.3 ความต่อเนื่องในการจัดหาวัตถุดิบ วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายและช่วยให้การผลิตอาหารเป็นไปอย่างต่อเนื่อง อันเป็นผลที่จะทำให้รายการอาหารที่วางแผนนี้มีความคงอยู่ได้ ตราบที่ต้องการวัตถุดิบที่ใช้ในตำรับอาหารมีผลต่อคุณภาพอาหารเพราะอาหารจะมีคุณภาพดีได้ต้องอาศัยวัตถุดิบที่มีความสด ดังนั้นเมื่อกล่าวถึงวัตถุดิบหลักที่จะต้องนำมาใช้ประกอบอาหารนั้น ก็คือควรเป็นวัตถุดิบที่มีแหล่งผลิตในท้องถิ่น เพราะนอกจากจะได้ของสดแล้วยังราคาที่เหมาะสมไม่ทำให้ต้นทุนอาหารสูงเกินไป แต่หากรายการอาหารมีความจำเป็นต้องใช้วัตถุดิบที่มาจากแหล่งอื่น ก็ควรมีการเก็บรักษาในระหว่างการขนส่งด้วยวิธีการที่เหมาะสม หลักในการจัดหาวัตถุดิบอีกวิธีหนึ่ง ได้แก่ การเลือกซื้อวัตถุดิบตามฤดูกาล วิธีนี้จะช่วยให้ได้อาหารสดและมีราคาถูกกว่าวัตถุดิบที่อยู่นอกฤดูกาล

6.4.4 ความสะอาดและความปลอดภัยในอาหาร การควบคุมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับผู้ประกอบธุรกิจบริการอาหาร ทั้งนี้เพื่อป้องกันโรคต่างๆ ที่เกิดจากอาหารสกปรก ดังนั้นผู้วางแผนรายการอาหารจึงต้องมีส่วนรับผิดชอบโดยการวางแผนและควบคุมให้มีการปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. การจัดทำตำรับมาตรฐาน (Standard Recipes)

คือ การควบคุมคุณภาพในการประกอบอาหารเป็นกระบวนการหรือวิธีการที่ช่วยควบคุมให้การดำเนินการในขั้นตอนต่าง ๆ เป็นไปตามแนวปฏิบัติเพื่อก่อให้เกิดความสม่ำเสมอของอาหารชนิดนั้นเพื่อให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

7.1 ตำรับ (recipes) ส่วนผสมในการทำอาหารต่าง ๆ หรือเรียกได้อีกอย่างหนึ่งว่า **สูตร** นั้นหมายความว่า ถ้าเราปรุงอาหารตามสูตร หรือส่วนผสมที่กำหนดไว้ จะได้อาหารที่มีรสชาติเหมือนกันและบริการแขกได้ตามจำนวนนั้น ๆ ทุกครั้ง ถ้าปราศจากสูตรหรือส่วนผสมนี้ เราก็ไม่สามารถจะควบคุมราคาทุนในการผลิตอาหารได้ตัวอย่างเช่น ถ้าพ่อครัวใช้เนื้อมากกว่าที่สูตรกำหนดไว้ เราก็ไม่สามารถกำหนดราคาขายตายตัวลงไปได้

7.1.1 ตำรับมาตรฐาน (standard recipes) สูตรการปรุงอาหารนี้หมายความว่าสูตรอาหารแต่ละสูตรนั้นได้มีการทดลองทำหลายครั้ง มีการปรุง การชิมกันหลายครั้งหลายหน จนได้รสชาติที่ต้องการแล้วจึงกำหนดลงไปในสูตร การปรุงอาหารโดยไม่ปฏิบัติตามสูตรโดยเคร่งครัด อาจก่อให้เกิดความสูญเสียขึ้นได้ ซึ่งจะทำให้สิ้นเปลืองมากเพราะเป็นการเสียอาหารไปโดยไร้ประโยชน์

ดังนั้น การใช้ตำรับอาหารมาตรฐานจะช่วยให้สามารถควบคุมคุณภาพอาหารให้มีคุณภาพ ควบคุมต้นทุนการผลิต และกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม ถ้าอาหารที่ผลิตออกมาจำหน่ายทุกวันไม่ดีหรือไม่ได้มาตรฐาน เช่นความอร่อย ความสะอาด และปลอดภัย ก็จะก่อให้เกิดผลเสียหาย ตั้งแต่ด้านงบประมาณ เวลา แรงงาน และที่สำคัญที่สุด จะเกิดความเสียหายแก่ชื่อเสียงของสถาบันนั้น ๆ ทำให้เสียลูกค้าไปทีละน้อย จนในที่สุดก็จะไม่สามารถดำรงกิจการอยู่ได้

7.1.2 ข้อดีของรายการอาหารมาตรฐาน

1) ง่ายแก่การคำนวณและควบคุมรายจ่าย

2) ลดขั้นตอนการจัดเตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่บางครั้งอาจมากหรือน้อยเกินความจำเป็นอีกทั้งสามารถกระจายการสั่งซื้อได้ง่ายและถูกต้อง

3) คุณภาพของอาหารสามารถควบคุมได้ และมีความคงที่สม่ำเสมอ

4) ในการประกอบอาหารสามารถถ่ายทอดให้คนใดก็ได้ เนื่องจากการประกอบอาหารจะไม่ขึ้นกับความสามารถของคนใดคนหนึ่ง

5) ผู้ฝึกทำงานสามารถทำงานได้อย่างมีระบบ และมีความปลอดภัยจากการประกอบอาหาร

6) สามารถคำนวณเวลาในการใช้แรงงาน เครื่องมือ รวมถึงขั้นตอนการเสิร์ฟได้อย่างเป็นระเบียบและลงตัว

7) เพื่อผลประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอาหารในอนาคต

7.1.3 รายละเอียดของรายการอาหารมาตรฐาน

1) ชื่ออาหารต้องชัดเจน

2) วิธีทำเรียงลำดับก่อนและหลัง

3) เน้นการใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง และอื่น ๆ เช่น การใช้เครื่องปรุงแห้งให้เป็นน้ำหนัก ส่วนเครื่องปรุงน้ำให้เป็นสัดส่วน

4) ระบุข้อมูลที่สำคัญในการประกอบอาหาร เช่น อุณหภูมิ ความสะอาด

5) ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟ 1 ที่ต้องชัดเจน

6) คุณลักษณะและการใช้เครื่องใช้ต่าง ๆ อาจมีการระบุให้ทราบด้วย

7) หากต้องมีข้อแนะนำพิเศษ ข้อควรปฏิบัติอย่างเคร่งครัด หรือข้อควรระวัง ควรที่จะมีหมายเหตุบ่งบอกที่เด่นชัด

8) เพื่อให้ทราบถึงขั้นตอนในการตกแต่งจานและง่ายแก่ลักษณะการเสิร์ฟอาหารควรมีภาพให้เห็นชัดเจน

7.1.4 การวางรูปแบบของรายการอาหารมาตรฐาน

แบ่งส่วนประกอบสำคัญออกเป็น 3 ส่วน คือ 1. ส่วนต้น 2. ส่วนกลาง 3. ส่วนท้ายมีรายละเอียดมีดังนี้

1) ส่วนต้น ให้รายละเอียดเกี่ยวกับชื่อต้นแบบอาหาร ประกอบด้วย

- วันที่ผลิตอาหาร
- ต้นทุนต่อการเสิร์ฟ 1 ที่
- จำนวนที่เสิร์ฟ
- ส่วนของห้องที่จะเปิดให้บริการ ก่อนและหลัง
- ประเภทของการเปิดจำหน่าย ก่อนและหลัง
- วันที่ที่ปรับปรุง ปรับเปลี่ยนตำรับอาหารนี้
- วันที่จดลงทะเบียนต้นแบบอาหาร

2) ส่วนกลาง ให้รายละเอียดต่าง ๆ ของอาหาร มักทำเป็นรูปแบบของตาราง เพื่อง่ายต่อการลงรายละเอียดและง่ายต่อการคำนวณต้นทุนอาหาร ซึ่งเป็นสัดส่วนกับปริมาณที่ใช้ ประกอบด้วย

- รหัสโค้ดของอาหาร
- ชนิดต่าง ๆ ของส่วนผสมที่ใช้

- ปริมาณต่อหน่วยของส่วนผสมที่ใช้
- ราคาและต้นทุนต่อหน่วย

3) ส่วนสุดท้าย ประกอบด้วย

- รูปภาพสีของอาหารที่ทำสำเร็จแล้ว ควรถ่ายให้เน้นเด่นชัดและถูกต้อง
- รูปแบบและลักษณะการจัดเสิร์ฟอาหาร (ปริมาณเสิร์ฟจริง) เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานทำตาม
- ระบุรายละเอียดอื่น ๆ ที่ต้องการ ไว้ในหมายเหตุ

7.2 โครงสร้างและการเขียนรายการอาหารมาตรฐาน

7.2.1 จัดทำรายการอาหาร

1) เจ้าของหรือผู้บริหารร้านอาหารเป็นผู้ที่คิดค้นหรือค้นคว้าหาความรู้และนำมาปรับคิดเอง

2) นำมาจากตำรับอาหารที่พบตามหนังสืออาหารทั่ว ๆ ไป โดยทางร้านจะต้องนำมาคัดสรรและตรวจสอบเครื่องปรุงต่าง ๆ ว่า มีความเหมาะสมในการใช้สัดส่วนเครื่องปรุงมากน้อยเพียงใดที่จะทำให้อาหารมีคุณภาพและเป็นที่นิยมของลูกค้า ประการสำคัญมีพ่อครัว หรือเครื่องมือ อุปกรณ์พร้อมที่จะประกอบอาหารประเภทนั้น ๆ หรือไม่

7.2.2 ทดลองรายการอาหาร

1) เริ่มตั้งแต่การนำวัตถุดิบ เครื่องปรุง ส่วนผสมต่าง ๆ ที่กำหนดไว้มาชั่งหรือตวงด้วยความละเอียด รอบคอบ รวมถึงอุณหภูมิ เวลา และภาชนะที่ใช้ ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขต่าง ๆ ที่ระบุไว้ โดยรายการอาหารทุกชนิด ควรแจกแจงข้อมูลถึงคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับจากการอาหารชนิดนั้น ๆ ประเภทนั้น ๆ แก่ผู้บริโภค เพื่อให้เป็นแนวทางในการตัดสินใจของผู้บริโภค

2) รายการอาหารมาตรฐานที่พัฒนาจนเป็นหลักสูตรตามที่ต้องการแล้ว จะต้องมีการถ่ายภาพอาหารเป็นภาพสี แสดงวิธีการจัดเสิร์ฟแบบปริมาณจริงไว้ เพื่อพนักงานครัวจะได้ทราบเป้าหมายของการจัดแต่งหน้าตาอาหาร และลักษณะวิธีการเสิร์ฟอาหารแต่ละชนิดได้อย่างเหมาะสม

7.2.3 การจัดอัตราสัดส่วนของอาหาร

1) ในการปฏิบัติงาน หากต้องการจัดเตรียมอาหารสำหรับต้อนรับลูกค้าจำนวนเท่าใด พ่อครัวก็จะใช้การเพิ่มสัดส่วนตามจำนวนผู้ที่สั่งอาหาร เช่น เมื่อมีการสั่งสปาเก็ตตี้ไก่สำหรับผู้มารับประทานจำนวน 3 ท่าน พ่อครัวก็จะใช้เกณฑ์มาตรฐานสำหรับ 1 ท่าน แต่เพิ่มสัดส่วนของเครื่องปรุงเป็น 3 เท่า การกำหนดเกณฑ์มาตรฐานสำหรับ 1 ท่าน จึงทำให้สะดวกต่อการปรับเพิ่มจำนวนเสิร์ฟได้ตามความต้องการ

2) ข้อควรระวังในการปฏิบัติจริง แล้วการปรับเพิ่มดังกล่าวใช้ได้เฉพาะส่วนประกอบหลักเท่านั้น ส่วนเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ยังเป็นเรื่องที่ต้องอาศัยพ่อครัวเป็นแกนหลักว่ามีความชำนาญอย่างไร และขั้นไหน

7.2.4 การประเมินผลตำรับอาหาร

ผู้ที่ทำหน้าที่ชิมอาหารจะต้องเข้าใจและคาดการณ์ของอาหารในทุก ๆ ด้าน ทั้งในด้านเนื้อสัมผัส รสชาติ ความนุ่ม สี ลักษณะที่ปรากฏ รูปแบบ การตกแต่งอาหาร และความ

เหมาะสมของอุณหภูมิที่จัดเสิร์ฟ จนกว่าจะเป็นที่ยอมรับโดยทั่วกันแล้ว จึงจะจัดทำเป็นตำรับอาหารมาตรฐานและนำไปใช้ปฏิบัติงานจริงต่อไป

ข้อมูลทั่วไปเมืองพัทยา

"พัทยา" เดิมเป็นหมู่บ้านหนึ่งในตำบลนาเกลือ แขวงบางละมุง จังหวัดชลบุรี ซึ่งในยุคก่อนชาวบ้านเรียกว่า **"ทัพพระยา"** และต่อมาเรียกใหม่เป็น **"พัทธยา"** มีทั้งตัว ท.ทหาร และตัว ธ.ธง เนื่องจากเห็นว่าตรงที่บริเวณพระยาตากมาตั้งทัพนั้นทำเลดี มีลมทะเล **ชื่อลมพัทธยา** คือลมที่พัดจากทิศตะวันตกเฉียงใต้ ไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือในต้นฤดูฝน จึงเรียกสถานที่แห่งนี้ว่า **"หมู่บ้านพัทธยา"** ต่อมาปัจจุบันได้เขียนใหม่เป็น **"พัทยา"**เหตุการณ์สำคัญของเมืองพัทยาได้เกิดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2502 ได้มีรถบรรทุกขนาดใหญ่ของทหารอเมริกันประมาณ 4-5 คัน ได้บรรทุกทหารเต็มคันรถ ประมาณคันละ 100 คน จากนครราชสีมา ซึ่งมีฐานทัพของทหารอเมริกันอยู่ที่นั่นมาที่หาดพัทยา และเช่าบ้านตากอากาศของพระยาสุนทร พักอยู่เป็นประจำ บ้านดังกล่าวอยู่ทางตอนใต้ของหาดพัทยาโดยผลัดกันพักผ่อนเป็นงวดๆ ละ 1 สัปดาห์ และพักอยู่ที่บ้านพักดังกล่าว ด้วยเหตุการณ์เช่นนี้ จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการมาท่องเที่ยวพัทยา และต่อมาพัทยาได้เปลี่ยนจากหมู่บ้านชายทะเลที่สงบมาเป็นสถานที่ท่องเที่ยวตากอากาศที่ทันสมัย ดังที่เห็นกันอยู่ในปัจจุบัน ก่อนเดือนพฤศจิกายน 2521 พัทยามีฐานะเป็นสุขาภิบาลนาเกลือ ซึ่งตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ.2499 มีพื้นที่เฉพาะตำบลนาเกลือ ต่อมาได้ขยายเขตไปถึงพัทยาใต้ เมื่อปี 2507 มีพื้นที่ในการปกครองดูแลประมาณ 22.2 ตารางกิโลเมตร แต่เนื่องจากพัทยาได้เจริญเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว กลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมมากทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ หน่วยการปกครองที่เป็นสุขาภิบาลอยู่เดิมไม่อาจจะบริหารงาน และให้บริการได้ทันกับความเจริญอย่างรวดเร็วได้ รัฐบาลจึงยุบสุขาภิบาลนาเกลือและตราพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการเมืองพัทยา พ.ศ.2521 ขึ้นจัดตั้งเป็น **"เมืองพัทยา"** เป็นรูปการปกครองท้องถิ่น รูปแบบพิเศษ (city manager) ระบบผู้จัดการเมือง และให้เมืองพัทยามีฐานะเทียบเท่าเทศบาลนคร (สภาเมืองพัทยา, 2551, 2-3)

1. ภาพลักษณ์ของเมืองพัทยา

พัทยาได้รับการยอมรับจากนักท่องเที่ยวทั่วโลกว่าเป็นเมืองท่องเที่ยวตากอากาศชายทะเลที่มีชีวิตและสีสันของความเป็นเมืองมีความหลากหลาย มีความพร้อมในตัวเอง มีบริบทของการท่องเที่ยวที่มีขอบเขตกว้างกว่าการเป็นเพียงแค่ตัวเมือง พัทยาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความครบครันมีกิจกรรมหลากหลายทั้งกีฬาทางน้ำ กีฬาทางบก เครื่องเล่น ส่วนสนุก แหล่งช้อปปิ้ง และแหล่งบันเทิง "พัทยา" มีโรงแรมที่พักเป็นจำนวนมากตั้งแต่ระดับบนจนถึงระดับล่าง และ "เป็นเมืองที่มีสีสัน" โดยเอกลักษณ์ของเมืองพัทยาที่ได้รับการยอมรับจากนักท่องเที่ยวทั่วโลก คือ การท่องเที่ยวของ "พัทยา" ตั้งอยู่บนความหลากหลายของกิจกรรมความบันเทิง อีกทั้งยังมีจุดเด่นที่ได้รับฉายาให้เป็น "เมืองแห่งสีสันที่ไม่เคยหลับใหล" และเป็นศูนย์กลางความบันเทิงหลากหลายรูปแบบ "พัทยา" ยังมีจุดเด่นด้านการนำเสนอโปรแกรมการท่องเที่ยวหลากหลายรูปแบบเพื่อตอบสนองความต้องการผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่แตกต่างกันในแต่ละกลุ่มเป้าหมาย ในขณะที่นักท่องเที่ยวต่างประเทศ

ส่วนใหญ่มีความชื่นชอบกับการท่องเที่ยวในรูปแบบ “การท่องเที่ยวเชิงผสม” ทั้งการเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่นักท่องเที่ยวสามารถใช้เวลาพักผ่อนตากอากาศริมชายหาด หรือใช้เวลาไปกับกิจกรรมทางน้ำ ในขณะเดียวกัน เมืองพัทยาได้มีความพยายามสร้างสรรค์นำเสนอการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นการสร้างสรรค์กิจกรรมที่สามารถทำได้ทุกวัน หรือการสร้างกิจกรรมขึ้นมาแบบเฉพาะกิจเพื่อเป็นการดึงนักท่องเที่ยวในช่วงเทศกาลต่างๆ ด้วย

พัทยาตั้งอยู่บนฝั่งทะเลทางทิศตะวันออกของอ่าวไทย ซึ่งห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 140 กิโลเมตร และห่างจากสนามบินดอนเมืองประมาณ 160 กิโลเมตร ซึ่งพัทยาแบ่งเป็น 4 ส่วนได้แก่ พัทยาเหนือ พัทยากลาง พัทยาใต้ และหาดจอมเทียน

พัทยากลาง

พัทยากลางมีขนาดพื้นที่เล็กกว่าพัทยาเหนือ โรงแรมส่วนมากไม่ได้มีขนาดใหญ่ ร้านอาหารต่างๆ ก็จะเล็กกว่าแถบอื่นๆ พื้นที่นี้ถือเป็นจุดเริ่มต้นของพัทยาบาร์เบียร์ หรือบาร์เปิด (open air) นอกจากนี้ยังมีร้านขายเสื้อผ้า และบาร์อะโกโก้มากมาย สำนักงานตำรวจพัทยาและสำนักงานตรวจคนเข้าเมืองก็อยู่ที่นี่เช่นกัน รอยัลการ์เด้น พลาซ่า (royal garden plaza) และไมค์ เพลซ (mike's place) ซึ่งเป็นสองห้างสรรพสินค้าหลักก็ตั้งอยู่พัทยากลางนี้เช่นกัน ที่นี่ยังมีตรอกซอยเล็กๆ มากมาย โดยมีซอยไปรษณีย์ และซอยพัทยาแลนด์ 1 2 และ 3 เป็นหลัก สำนักงานตำรวจท่องเที่ยวตั้งอยู่ที่ถนนเลียบชายหาดใกล้ๆ กับแยก พัทยาใต้ "วอร์คกิ้ง สตรีท" ซอยต่างๆ จะพาคุณสู่ถนนสายสอง ซึ่งมีบาร์ ร้านอาหาร และร้านอุปกรณ์ดำน้ำเล็กๆ สองร้าน ที่นี่ยังมีโรงแรมและเกสเฮาส์เล็กๆ ที่เสนอราคาที่พักแบบสมเหตุสมผล

พัทยานาเหนือ (นาเกลือ)

ในอดีตก่อนที่น่าเกลือจะเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว เคยเป็นแหล่งอุตสาหกรรมมาก่อน อาชีพหลักของชาวนาเกลือ คือ การทำนาเกลือ จึงทำให้มีกลิ่นอายของบ้าน เรือโบราณอยู่ในปัจจุบันที่นาเกลือ คุณยังคงจะได้เจอบ้านเรือนเก่าๆ ที่ทำด้วยไม้ ถนนสายแคบๆ ร้านก๋วยเตี๋ยวท้องถิ่น และเรือหาปลา บรรดาบ้านเรือนที่สร้างอยู่เหนือ แอ่งน้ำดูเหมือนกันภาพวาด เมื่อเดินไปตามถนนก็จะพบกับร้านขายของหัตถกรรมซึ่งเป็นหัตถกรรมของท้องถิ่น แต่เมื่อไปถึงวงเวียนปลาโลมา ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของการ เริ่มต้นถนนเลียบชายหาดอาณาเขตพัทยาเหนือ สิ่งแวดล้อมก็จะดูแตกต่างจากนาเกลือไปอย่างสิ้นเชิง บรรดาโรงแรม บ้านพัก และร้านอาหาร ถูกสร้างขึ้นมากมายติดกับถนนเลียบชายหาด และที่นี่คุณยังสามารถเดินเล่น ใต้ร่มต้นปาล์มไปตามทางเดินเท้าเลียบชายหาด ที่เพิ่งสร้างเสร็จไปยังส่วนของพัทยา ที่เป็นที่รู้จักกันดีว่าถนนสองสายสองพัทยา ซึ่งมีโรงแรม แหล่งช็อปปิ้ง คลับ บาร์ และสำนักงานตำรวจท่องเที่ยวตั้งอยู่

พัทยาใต้

ถนนพัทยาใต้โค้งมากจากถนนเลียบชายหาด แหล่งชุมชนแถบนี้ถูกเรียกว่า "วอล์คกิ้ง สตรีท (walking street)" เขตเดินเท้านี้เพิ่งสร้างเสร็จเมื่อไม่นานมานี้ จะนำนักท่องเที่ยวไปยังร้านค้าเล็กๆ มากมาย ซึ่งบริการร้านขายเสื้อผ้า ร้านขายเครื่องกีฬา ร้านขายเครื่องประดับ และร้านขายของที่ระลึก ที่นี่ยังมีบาร์มากกมาย และยังมีร้านอาหารทะเล ซึ่งส่วนใหญ่จะสร้างยื่นลงไปในทะเลเพื่อเพิ่มบรรยากาศในการรับประทานอาหาร พัทยาใต้นั้นเก่าแก่และดูวุ่นวายกว่าส่วนอื่นๆ ของเมืองพัทยา พื้นที่เขตนี้สามารถเดินทะลุโรงแรมสยามเบชอร์ (siam bayshore) และถนนอัฐจินดา ซึ่งเป็น

สัญลักษณ์ของเขตแดนเมืองพัทยาใต้ไปตามซอยเล็ก ๆ จะนำสู่ถนนพระตำหนักซึ่งเป็นด้านหลังของพัทยา และนำไปสู่ ถนนพัทยาสายสอง

หาดจอมเทียน

พื้นที่ของหาดจอมเทียนถูกแบ่งจากส่วนอื่นๆในเมืองพัทยาด้วยเนินเขาด้านหลังของพัทยาใต้ เมื่อขับรถผ่านเนินเขา และผ่านพระพุทธรูปใหญ่ รวมทั้งโรงแรมรอยัลคลิป ก็จะลงมาสู่หาดที่ค่อนข้างเงียบ ซึ่งหาดนั้นก็คือหาดจอมเทียน ชายหาดนี้เป็นสถานที่ที่เป็นที่นิยมของกีฬาทางน้ำ เนื่องจากพื้นที่แถวนี้มีอากาศที่บริสุทธิ์ ซึ่งถูกพัดมาจากอ่าวไทย และทะเลที่หาดนี้ยังมีความ คับคั่งของเรือน้อยกว่าที่อ่าวพัทยานอกจากนี้หาดจอมเทียนยังเป็นที่สำหรับพักผ่อนหย่อนใจโดยการอาบแดด นอกจากนี้หาดจอมเทียนยังมีทางเล็กๆ ซึ่งมีแหล่งช็อปปิ้ง บาร์เบียร์ และยังมีโรงแรมที่มีหาดส่วนตัว บังกะโลคอมเพล็กซ์ คอนโดมิเนียม และร้านอาหารหาดจอมเทียน ยังมีหาดสีเทาเป็นเอกลักษณ์

2. อาหารประจำเมืองพัทยา

สำหรับเมืองพัทยา อาหารที่ถือว่าเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อประจำเมือง คือ รายการอาหารประเภทต่าง ๆ ที่ทำมาจากวัตถุดิบอาหารทะเลที่ใหม่ และสดจึงคงไว้ซึ่งความอร่อยเลิศรส สำหรับนักท่องเที่ยวผู้มาเยือนที่เคยได้ลิ้มรสอาหารทะเลมาแล้วนั้น ส่วนใหญ่ต่างให้ความเห็นเป็นเสียงเดียวกันว่า อาหารทะเลที่นี่มีความหลากหลาย สด รสชาติอร่อย และมีกลิ่นหอม

ซึ่งอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาเป็นส่วนหนึ่งที่มาจากยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองพัทยา 10 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 – 2563) คือ **ยุทธศาสตร์หลักด้านเศรษฐกิจ** โดยกำหนดยุทธศาสตร์ย่อยออกเป็น 5 ยุทธศาสตร์ ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ปรับโครงสร้างการผลิต เพื่อเพิ่มผลิตภาพและคุณค่าของสินค้าและบริการบนพื้นฐานความรู้และการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ยุทธศาสตร์ที่ 2 พัฒนาศักยภาพชุมชนและเศรษฐกิจบนฐานรากด้วยการพัฒนาองค์กรการเงินของชุมชนให้เข้มแข็ง

ยุทธศาสตร์ที่ 3 เสริมสร้างความเชื่อมั่นให้แก่นักท่องเที่ยวต่างชาติ เร่งรัดมาตรการและจัดกิจกรรม (Events) เชิงสร้างสรรค์เพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยว

ยุทธศาสตร์ที่ 4 ส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการและบุคลากรด้านการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ

ยุทธศาสตร์ที่ 5 เสริมสร้างความร่วมมือด้านการท่องเที่ยวของเมืองพัทยาให้เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และผสมผสาน (ส่วนราชการ, 2553, 1-2 และ 14)

3. การพัฒนาเมืองและเศรษฐกิจแบบยั่งยืนของเมืองพัทยา

จากอดีตสู่ปัจจุบัน จากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ผู้ที่เข้ามาบริหารเมืองพัทยามุ่งมั่นที่จะวางรากฐานในการพัฒนาเมืองพัทยาด้วยแนวคิดที่สร้างสรรค์บวกกับวิสัยทัศน์ที่กว้างไกล ทำให้เมืองพัทยาเจริญก้าวหน้าอย่างต่อเนื่องจนเป็นเมืองพัทยาได้กำหนดยุทธศาสตร์และแนวทางการพัฒนาไว้ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่เป็นหัวใจสำคัญของการบริหารเมือง ได้ถูกแบ่งออกไปเป็น 4 แนวทาง ดังนี้

1) พัฒนาเศรษฐกิจแบบพอเพียงและส่งเสริมการใช้และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น

เมืองพัทยาได้ตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตามแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจแบบพอเพียง จึงได้มีการส่งเสริมให้มีการพัฒนาภูมิปัญญาชาวบ้าน เพื่อสร้างรากฐานของชุมชนให้แข็งแรงเสียก่อน โดยเน้นไปที่การส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนากลุ่มอาชีพต่าง ๆ ตามภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

2) พัฒนาระบบการจัดการเพื่อยกระดับรายได้ของประชาชนและทุนของชุมชน

ระบบการบริหารจัดการถือเป็นสิ่งสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตและรายได้ให้กับประชาชนเมืองพัทยาเพื่อให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น การส่งเสริมกลุ่มอาชีพให้รู้ถึงหลักบริหารจัดการที่ดีจะช่วยให้กลุ่มอาชีพสามารถบริหารเงินทุนและรายได้ของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) พัฒนาระบบสาธารณูปโภคและสาธารณูปการพื้นฐานของท้องถิ่นให้มีความสมบูรณ์และทั่วถึงทุกพื้นที่

“น้ำไหล ไฟสว่าง ทางดี” เป็นตัวบ่งชี้คุณภาพชีวิตของคนในชุมชนมาช้านาน บ่งบอกถึงความสำคัญของระบบสาธารณูปโภคสาธารณูปการ หรือที่เรียกว่า “โครงสร้างพื้นฐาน” ของชุมชน ด้วยยุทธศาสตร์ที่มุ่งเน้นการพัฒนา “โครงสร้างพื้นฐาน” ให้มีความสมบูรณ์ทำให้ประชาชนเมืองพัทยามีความสุขและมีคุณภาพชีวิตที่ดี

เมืองพัทยา ถือได้ว่าเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ศิวิไลซ์ที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศ มีสถิติการสัญจรไปมาของนักท่องเที่ยวต่อวันสูง จึงทำให้มีการก่อสร้างและขยายถนนที่สำคัญๆ เพื่ออำนวยความสะดวกในการเดินทางแก่ผู้สัญจรไปมา นอกจากนี้ยังได้ดำเนินโครงการพัฒนาด้านสาธารณูปโภคและสาธารณูปการด้านอื่นๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น การติดตั้งและซ่อมแซมไฟฟ้าสาธารณะในพื้นที่ต่างๆ ให้มีปริมาณเพียงพอกับความต้องการของประชาชน จัดการระบบระบายน้ำในเขตเมืองเพื่อระบบสาธารณูปโภค และสาธารณูปการ เป็นโครงการพื้นฐานที่หากพัฒนาไปพร้อมกับการพัฒนาเมืองแล้วย่อมทำให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวได้รับบริการสาธารณะอย่างทั่วถึงและยังช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในเมือง ทำให้พัทยาเป็นเมืองที่เจริญและน่าอยู่

4) พัฒนาระบบการจัดการและอนุรักษ์ฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเป็นสิ่งสำคัญที่สุดในโลกของเรา การเอาใจใส่ต่อสิ่งแวดล้อมโดยไม่ไปเบียดเบียนธรรมชาติถือเป็นแนวคิดที่ทั่วโลกให้ความสำคัญ ปัจจุบันภาวะโลกร้อนได้เกิดขึ้นเพราะน้ำมือมนุษย์ และมนุษย์นี่แหละที่จะเป็นผู้รักษาเยียวยาโลกได้ดีที่สุด

เมืองพัทยาให้ความสำคัญต่อการพัฒนาระบบการจัดการและอนุรักษ์ฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มีการปลูกจิตสำนึกที่ดีให้กับประชาชนในการใส่ใจต่อสิ่งแวดล้อม รณรงค์ประชาสัมพันธ์เพื่อกระตุ้นเตือนให้ประชาชนเห็นความสำคัญ โดยจัดการอบมอาสาสมัครพิทักษ์สิ่งแวดล้อม เพื่อเพิ่มพูนความรู้แก่อาสาสมัครนำไปปฏิบัติและเผยแพร่ต่อสาธารณชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งเสริมการปลูกป่าเพื่อเชิญชวนประชาชนให้ร่วมเพิ่มพื้นที่สีเขียวให้โลก และอีกหลากหลายโครงการเพื่อพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมที่ดี (งานประชาสัมพันธ์ ฝ่ายการท่องเที่ยว สำนักปลัดเมืองพัทยา, 2552, 32-35)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชนะจิต ติยัพเสน (2551) ได้ทำวิจัยเพื่อพัฒนาทักษะและขีดความสามารถผู้ประกอบอาหารไทย : มหาวิทยาราชมงคลกรุงเทพฯ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับและขีดความสามารถผู้ประกอบการอาหารไทยในด้านการประกอบอาหารไทย ตามรายการมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยและด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงอายุต่ำกว่า 25 ปี มีการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. อาชีพรับจ้าง/พนักงานบริษัท มีอาชีพที่คาดหวังในอนาคต คือ ธุรกิจส่วนตัว/ประกอบอาหารไทย มีรายได้ที่คาดว่าจะได้รับ 15,000-18,000 บาท/เดือน กลุ่มตัวอย่างชอบอาหารไทยประเภทต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย แกงเผ็ดเป็ดย่างและผัดกระเพรา ตามลำดับ

มาร์ค ทิพยมาบุตร และคนอื่นๆ (2548) ได้ศึกษาเรื่อง แผนธุรกิจของร้านอาหารไทย “ครัวคุณหญิงจีบ” ณ ถนนราชพฤกษ์ กรุงเทพมหานคร จุดมุ่งหมายในการศึกษา (1) เพื่อศึกษาภาพรวมธุรกิจร้านอาหารไทย รวมทั้งโอกาสและอุปสรรค(2) เพื่อศึกษาวิธีทำธุรกิจร้านอาหารไทยให้ประสบความสำเร็จ (3) เพื่อจัดทำแผนธุรกิจร้านอาหารไทยบนถนนราชพฤกษ์ เขตบางแค กรุงเทพมหานคร (4) เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ที่จะทำแผนธุรกิจร้านอาหารในเรื่องที่เกี่ยวข้องต่อไป ผลการศึกษาพบว่า การทำธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จจะต้องมีปัจจัย คือ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีคุณภาพทั้งด้านรสชาติและความสะอาด โดยจะต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันให้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด การปรุงประกอบอาหารที่สงวนคุณค่าให้อาหารออกมารสชาติอร่อยมีความสวยงามและมีศิลปะในการจัดวางรูปแบบอาหารในจาน และเน้นในเรื่องความสะอาด การบริการให้ลูกค้าประทับใจมาใช้บริการซ้ำและการบริการต้องรวดเร็วถูกต้องแม่นยำและมีความสุภาพ และสิ่งสุดท้ายคือบรรยากาศภายในร้านต้องให้ความรู้สึกที่สบายและเป็นกันเอง ผ่อนคลายและปลอดโปร่ง เพราะการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นส่วนหนึ่งที่เป็นการพักผ่อนและเวลาสันทนาการของครอบครัวและเพื่อนฝูง สิ่งเหล่านี้สอดคล้องและผสมผสานกับวิธีการทางด้านการตลาด โดยการใช้กลยุทธ์สร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารไทยแท้คุณภาพสูง โดยนำจุดแข็งเปลี่ยนมาเป็นโอกาสในการทำธุรกิจโดยมุ่งเน้นไปที่ธุรกิจเดียวและการดำเนินการควบคุมแผนการดำเนินการภายในร้านอาหารและการควบคุมวิเคราะห์ด้านการเงินและการประมาณงบการเงินเบื้องต้น โดยรวมตั้งแต่แหล่งที่มาของเงินทุน ค่าใช้จ่ายต่างๆ และการประมาณรายได้ในเบื้องต้นอย่างรอบคอบและละเอียดเพื่อลดข้อผิดพลาดในการดำเนินงานให้น้อยที่สุด และในด้านบุคลากรก็มีการสร้างขวัญกำลังใจและการฝึกอบรมให้กับพนักงานอย่างสม่ำเสมอให้เป็นไปตามแผนงานที่วางเอาไว้

กัญญารัตน์ ถนอมแสง (2551) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย พบว่า

1. นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชาย ร้อยละ 50.0 และเพศหญิงร้อยละ 50.0 มีอายุมากที่สุดคือ 24-34 ปี ร้อยละ 30.8 เกือบครึ่งเป็นคนในทวีปยุโรป เป็นนักเรียน/นักศึกษามากที่สุด นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่รู้จักคุ้นเคยกับอาหารไทยและเคยรับประทานอาหารไทยมาก่อนถึงร้อยละ 67.0 และเมื่อมาเที่ยวเมืองไทยความถี่ในการรับประทานอาหารไทยมากที่สุดคือ เป็นประจำทุกวัน (7วัน/สัปดาห์) ร้อยละ 28.8 มื้อที่รับประทานอาหารไทยมากที่สุดคือมื้อเย็น ร้อยละ

47.4 และนิยมรับประทานในภัตตาคารอาหารไทย ร้อยละ 44.4 ส่วนประเภทอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวรับประทานมากที่สุด คือ อาหารจานเดียว ร้อยละ 43.5

2. นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยในด้านต่างๆ ดังนี้

2.1 ด้านรสชาติของอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในรสเผ็ด รสเค็ม รสเปรี้ยว และรสหวานอยู่ในระดับมาก

2.2 ด้านคุณประโยชน์ของอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยที่มีส่วนประกอบของสมุนไพร วิธีการปรุงและคุณค่าทางโภชนาการอยู่ในระดับมาก

2.3 ด้านรูปลักษณ์สีสันการตกแต่ง พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในการจัดแต่งจานให้มีสีสันและการแกะสลักผักผลไม้ในการตกแต่งอยู่ในระดับมาก

3. ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทยจำแนกตามสถานภาพของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยด้านรสชาติแตกต่างกัน โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีอายุ 45-55 ปี มีความพึงพอใจในอาหารไทยด้านรสชาติสูงกว่าผู้ที่มีอายุสูงกว่า 55 ปีขึ้นไป

จารุณี ทรงยศ (2551) ได้ศึกษาเรื่อง การส่งเสริมการตลาดของร้านอาหารไทย สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุระหว่าง 31-40 ปี ประกอบอาชีพพนักงานเอกชน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ใช้บริการร้านอาหารไทยมากกว่า 5 ครั้ง เลือกใช้บริการร้านอาหาร ช่วงเวลา 18.01 – 20.00 น. ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อมื้อ ต่ำกว่า 25 USD ผู้ร่วมรับประทานอาหารโดยเฉลี่ย 1-2 คน เหตุผลที่เลือกใช้บริการร้านอาหารเพื่อต้องการรับประทานอาหารไทยและรสชาติของอาหาร เป็นเหตุผลที่เลือกกลับมาใช้บริการร้านอาหารไทย โดยผู้ใช้บริการร้านอาหารไทยจะแนะนำร้านอาหารไทยให้ผู้อื่นคิดเป็นร้อยละ 86.2 ปัจจัยส่วนประสมการส่งเสริมการตลาดที่มีอิทธิพลในการเลือกใช้ร้านอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัดภูเก็ตพบว่า ปัจจัยส่วนประสมการส่งเสริมการตลาดด้านการโฆษณามีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับปานกลาง โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดคือ อินเทอร์เน็ต ด้านการให้ข่าวและการประชาสัมพันธ์มีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับน้อย โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ กิจกรรมและเหตุการณ์พิเศษ ด้านการส่งเสริมการขายมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับน้อย โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ การให้ส่วนลด ด้านบทบาทของพนักงานขายมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับมาก ปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ มนุษย์สัมพันธ์ ยิ้มแย้มแจ่มใส ด้านการใช้เครื่องมือการตลาดทางตรงมีอิทธิพลในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไทยในระดับปานกลาง โดยปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ อินเทอร์เน็ต

สมศรี เจิญเกียรติกุล และคณะ (2545, บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ พบว่า ในปัจจุบันคนไทยมีการปรับเปลี่ยนการกินอาหารจากรูปแบบดั้งเดิมมาเป็นอาหารที่ได้รับวัฒนธรรมจากตะวันตกมากขึ้นทำให้สถานการณ์ของปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมและเริ่มทวีความรุนแรงขึ้นเห็นได้จากปัญหาโภชนาการที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกต้องทำให้สมดุลของสารอาหารเสียไปนำไปสู่การเกิดโรคเรื้องรังจากความเสื่อมของร่างกายซึ่งกำลังเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในทุกเพศและวัยได้แก่โรคหัวใจและหลอดเลือดโรคอ้วน

เบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคมะเร็งบางชนิด สาเหตุหลักคือคนไทยไม่ให้ความสำคัญกับอาหารไทยในชีวิตประจำวันเท่าที่ควรตลอดจนไม่ตระหนักถึงประโยชน์ของอาหารไทยต่อสุขภาพดังนั้น การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและคัดเลือกอาหารไทยที่สมควรส่งเสริมให้เป็นอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดยการพัฒนาจัดปรับตำรับอาหารไทยต่างๆที่มีอยู่ให้เป็นตำรับอ้างอิง โดยคงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยและมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ โดยการสัมภาษณ์ผู้ใหญ่ไทยจำนวน 500 คนใน 4 ภูมิภาครวมทั้งกรุงเทพมหานคร เพื่อสำรวจรายชื่ออาหารไทยที่ยังคงได้รับความนิยมร่วมกับการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทยเพื่อให้ได้รายชื่ออาหารไทยที่ควรส่งเสริมจากนั้นจึงนำมาศึกษาตำรับและทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อเป็นตำรับอาหารไทยอ้างอิง สำหรับวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการการศึกษานี้ได้พัฒนาตำรับอาหารไทยทั้งสิ้น 3 ประเภท คืออาหารจานเดียว อาหารว่าง และอาหารร่วมสำรับ จำนวน 21 ตำรับ ที่มีความหลากหลายของรสชาติและวิธีการปรุง ผลจากการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยพบว่า อาหารไทยมีความหลากหลายของคุณค่าทางโภชนาการ เช่นพลังงานของอาหารไทยที่มีตั้งแต่พลังงานต่ำไปถึงพลังงานสูงอาหารไทยส่วนใหญ่มีการกระจายตัวของพลังงานที่ได้จากสารอาหารหลักอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจอาหารไทยแต่ละสำรับมีจุดเด่นของตัวเอง ที่สามารถนำมาเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการและสภาวะของแต่ละบุคคล อาหารไทยแต่ละชนิดมีพลังงานและไขมันต่ำได้แก่ขนมจีน น้ำเงี้ยว ข้าวกับแกงเลียงหรือกับแกงส้มหรือกับต้มยำกุ้ง อาหารไทยที่มีธาตุเหล็กสูงได้แก่ ขนมจีน น้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยา ข้าวกับแกงเลียงหรือกับแกงส้มหรือกับห่อหมกปลาช่อนใบยอ อาหารไทยที่มีแคลเซียมปานกลางถึงสูง ได้แก่ ข้าวคลุกกะปิ ผัดไทย ข้าวกับน้ำพริกกะปิปลาทูทอด นอกจากคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารที่จำเป็นแล้วอาหารไทยส่วนใหญ่ยังมีปริมาณใยอาหารอยู่ในเกณฑ์ที่ดี และมีปริมาณสารอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ เช่น วิตามินซี วิตามินอี และเบต้าแคโรทีน นอกจากคุณค่าทางโภชนาการแล้วตำรับอาหารไทยต่างๆที่ทำการศึกษายังประกอบด้วยสารสังเคราะห์จากพืชหลายชนิดที่ได้จากเครื่องปรุงหลัก คือ จากพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ ผลการศึกษาแสดงแนวทางให้เห็นว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีศักยภาพสูงในการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพจึงควรรณรงค์ให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องกับคนไทยให้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารไทยที่มีต่อสุขภาพขณะเดียวกันควรมีการศึกษาวิจัยอย่างเป็นระบบและรวบรวมตำรับอาหารไทยให้มีความเป็นมาตรฐานสากลมากขึ้นทั้งตำรับที่ควรที่อนุรักษ์ลักษณะดั้งเดิมของอาหารไทยและตำรับที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวัถุประสงค์ต่างๆ เพื่อผลทางสุขภาพ รวมทั้งการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับบทบาทของอาหารไทยที่มีต่อสุขภาพ เพื่อเป็นแนวทางการสนับสนุนการบริโภคและส่งออกอาหารไทยสู่ตลาดโลก

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548, บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่า

1. การบริการอาหารไทยของร้านอาหารเป็นกิจกรรมหลักสำหรับนักท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัด โดยมีอาหารเด่นๆและอาหารพื้นบ้านแตกต่างกันตามสภาพภูมิประเทศและวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด สำหรับกิจกรรมอื่นที่เกี่ยวกับอาหารที่จัดขึ้นส่วนใหญ่เป็นการจัดตามภารกิจของหน่วยงานเพื่อคนในท้องถิ่นมากกว่าการส่งเสริมการท่องเที่ยว

2. เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการให้ความเห็นว่าแต่ละจังหวัดมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีศักยภาพที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ในระดับมาก แต่การนำมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวยังอยู่ในระดับปานกลาง

3. นักท่องเที่ยวไทยเป็นชายร้อยละ 41.0 เป็นหญิงร้อยละ 59.0 ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นชายร้อยละ 66.1 เป็นหญิงร้อยละ 33.9 ทั้งสองกลุ่มประกอบด้วยนักท่องเที่ยวที่เป็นวัยรุ่นจนถึงผู้สูงอายุ โดยมีอายุในช่วง 21–30 ปีมากที่สุดคือประมาณหนึ่งในสาม นักท่องเที่ยวต่างชาติร้อยละ16 53.8 เป็นชาวยุโรป รองลงมาเป็นชาวเอเชีย (ร้อยละ 25.4) และอเมริกัน (ร้อยละ 13.6) ประมาณกึ่งหนึ่งเคยเดินทางมาประเทศไทยแล้ว (ร้อยละ 53.8) สนใจการท่องเที่ยวที่หลากหลายมากกว่านักท่องเที่ยวไทย

4. นักท่องเที่ยวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติมีการตัดสินใจเลือกร้านอาหารเองในระดับมาก โดยพิจารณาเรื่องความสะอาดเป็นอันดับแรก อันดับรองลงมาแตกต่างกันระหว่างท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ ชนิดอาหารที่รับประทานมากได้แก่ ผลไม้ ผัก ปลา อาหารทะเลอื่นๆ ตามลำดับ และดื่มเครื่องดื่มประเภทน้ำดื่มมากที่สุดชอบบรรยากาศรับประทานอาหารแบบธรรมชาติและบรรยากาศแบบเป็นกันเองในระดับมากใกล้เคียงกัน

5. ในความเห็นของนักท่องเที่ยวไทยเห็นว่าจุดเด่นของอาหารของจังหวัดต่างๆ ได้แก่ความหลากหลายของอาหาร (ร้อยละ 66.8) คุณภาพของอาหาร (ร้อยละ 63.7) และการหาร้านอาหารได้สะดวก (ร้อยละ 58.0) ตามลำดับ โดยแต่ละจังหวัดมีจุดเด่นด้านอาหารที่แตกต่างกัน นักท่องเที่ยวไทยมีความสนใจสินค้าอาหารของฝากมากกว่านักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยร้อยละ 25.8 ซื้ออาหารของฝากทุกครั้งที่เดินทาง ร้อยละ 25.8 ซื้ออาหารของฝากเป็นส่วนใหญ่ร้อยละ 37.7 ซื้อเป็นบางครั้งและมีเพียงร้อยละ 1.5 ที่ระบุว่าไม่เคยซื้อ เหตุผลส่วนใหญ่ที่ซื้อ คือเพื่อเป็นของฝาก (ร้อยละ 58.0) และเพื่อการบริโภค (ร้อยละ 56.3)นักท่องเที่ยวต่างชาติส่วนใหญ่ (ร้อยละ 74.9) สนใจที่จะรับประทานอาหารไทยอีกภายหลังจากเดินทางกลับประเทศของตนเองแล้ว สิ่งที่จะทำให้ชาวต่างชาติลังเลไม่กล้ารับประทานอาหารไทยเนื่องจากไม่ทราบส่วนประกอบของอาหารไทย (ร้อยละ 38.0) รสชาติที่จัดจ้าน (ร้อยละ 35.9) ไม่รู้จักวิธีรับประทาน (ร้อยละ 31.5) และไม่รู้ว่าส่วนประกอบใดรับประทานได้ส่วนประกอบใดรับประทานไม่ได้ (ร้อยละ 26.1) การบริการอาหารไทยสำหรับชาวต่างชาติควรให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร พยายามหลีกเลี่ยงส่วนประกอบที่ชาวต่างชาติไม่นิยมรับประทาน ประยุกต์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มของบางประเทศ และปรับวิธีการบริการบางอย่างได้เป็นสากล

6. ผู้ประกอบการประกอบด้วยเพศชาย (ร้อยละ 58.2) เพศหญิง (ร้อยละ 41.8) ส่วนใหญ่มีอายุ 31-50 ปี (ร้อยละ 74.3) มีตำแหน่งเป็นเจ้าของกิจการมากที่สุด (ร้อยละ 39.2) รองลงมาเป็นระดับผู้จัดการ (ร้อยละ 28.2) ให้ความเห็นเกี่ยวกับอาหารและบรรยากาศที่นักท่องเที่ยวต่างชาติชอบสอดคล้องกับความเห็นของนักท่องเที่ยว และให้ความเห็นว่าพฤติกรรมการใช้บริการอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกัน ซึ่งน่าจะเป็นแนวทางในการจัดบริการให้สอดคล้องกับรสนิยมของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ทุกกลุ่มตัวอย่างให้ความเห็นสอดคล้องกันว่าภาครัฐเอกชน และประชาชนควรมีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ควร

มีการให้ข้อมูลอาหารเด่นในท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวรวมทั้งเจ้าหน้าที่และประชาชนในท้องถิ่นเพื่อให้สามารถเผยแพร่แก่นักท่องเที่ยวได้ด้วย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหารในพัทยา รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ ได้แนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว
2. สร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารท้องถิ่นไทยโดยการบูรณาการกับการส่งเสริมการตลาดของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว ทำให้มีรายได้จากนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น
3. ผู้ประกอบการรายใหม่หรือผู้สนใจสามารถนำแผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างตราโดยบูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทยและการส่งเสริมการตลาด สำหรับนักท่องเที่ยวไปใช้ในการวางแผนธุรกิจ พัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานให้ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวได้มากยิ่งขึ้น
4. หน่วยงานภาครัฐ/เอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารสามารถนำผลวิจัยไปประยุกต์ใช้ในแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมร่วมกับอาหารท้องถิ่นไทย