

บทที่ 1

แนวคิดธุรกิจ และโอกาสทางธุรกิจ

1.1 แนวคิดธุรกิจสอนทำอาหารและขนมสำหรับเด็ก (Kids cooking school)

ปัจจุบันสังคมไทยและสังคมโลกจะให้ความสำคัญกับการเรียนรู้ภายนอกห้องเรียน การหาประสบการณ์ด้านอื่นๆ นอกเหนือจากด้านวิชาการซึ่งสามารถเรียนรู้ได้ตลอดชีวิตหรือที่กล่าวกันว่า “ชีวิตคือการเรียนรู้” (Life is Learning) แต่ก็เป็นที่ยอมรับกันว่าโอกาสแห่งการเรียนรู้และอัตราการเรียนรู้ของมนุษย์จะมีสูงสุดในช่วงของการเป็นเด็กและเยาวชนนี้เอง โดยเด็กช่วงอายุ 0-3 ปี ยังไม่สามารถคิดอะไรซับซ้อนได้ การเคลื่อนไหวยังเป็นแบบซ้ำๆ ช่วงอายุ 4-7 ปี เริ่มพัฒนาสมองด้านขวา (ศิลปะ) มีการพัฒนาด้านการเคลื่อนไหวมากขึ้น ช่วงอายุ 8-12 ปี เริ่มพัฒนาสมองด้านซ้าย (Logic) ช่วงอายุ 13-15 ปี มีการพัฒนาสมองส่วนกลางขอบทลอลง ต้องการความยอมรับจากสังคม และอายุ 16 ปีขึ้นไป เป็นช่วงวัยรุ่นเต็มที่ สนใจด้านสังคมมากขึ้น และเลิกพฤติกรรมเด็กโดยเด็ดขาด¹ การทำกิจกรรมต่างๆ มีส่วนช่วยในเรื่องพัฒนาการของเด็กและวัยรุ่นไม่ว่าจะการพัฒนาความทางด้านกายภาพ ความฉลาดทางสติปัญญาและอารมณ์ การทำกิจกรรมร่วมกับผู้อื่นยังช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นทีม เสริมสร้างมนุษยสัมพันธ์และการเข้าสังคมร่วมกับผู้อื่นอีกด้วย

ดังนั้นเด็กจึงควรได้รับการเรียนรู้และศึกษาในศาสตร์หลายๆ ด้าน การทำอาหารก็เป็นศาสตร์อีกด้านหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการเรียนรู้ด้านต่างๆ ของเด็ก การทำอาหารมีข้อดีหลายอย่างไม่เพียงแต่ช่วยฝึกฝนทักษะในการประกอบอาหารซึ่งช่วยในการดำเนินชีวิตประจำวัน และสามารถใช้เป็นอาชีพในอนาคตได้แล้วนั้น การทำอาหารยังให้ประโยชน์เสริมอีกหลายด้านแก่เด็ก ไม่ว่าจะเป็นประโยชน์ต่อตัวเด็กเองจากการเรียนรู้ในเรื่องของความปลอดภัยและสุขอนามัยในการรับประทานอาหาร เสริมสร้างจินตนาการ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า สร้างความเชื่อมั่นในตนเอง พัฒนาประสาทสัมผัสและการเรียนรู้ของสมองในด้านต่างๆ เช่น การคำนวณ การอ่าน การเรียนรู้คำศัพท์ สีและรูปร่าง วิทยาศาสตร์ ฯลฯ นอกจากนี้ยังช่วยเสริมสร้างความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวจากการมีกิจกรรมในการทำอาหารร่วมกัน²

นอกจากนี้เมื่อเด็กๆ ได้ทำอาหาร พวกเขาจะได้ประโยชน์จากการเรียนรู้ด้านโภชนาการ ทำให้พวกเขาปรับปรุงพฤติกรรมกินให้ดีขึ้น รู้จักเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์มากขึ้น³ นอกจากตัวอาหารแล้ว ยังมีองค์ประกอบที่สำคัญอีกอย่างคือ “พฤติกรรมกิน” ที่มีผลต่อการกำหนดนิสัยและ

¹ กรมสุขภาพจิต

² “10 reasons for kids cooking”, www.kidscooking.info, accessed 14 July, 2007

³ Journal of the American Dietetic Association, vol 105: no. 5, 2005

บุคลิกภาพของเด็กในอนาคต⁴ โดยการสะสมของพฤติกรรมนี้เกิดขึ้นนับตั้งแต่มีครั้งแรกในชีวิตของลูก พฤติกรรมการกินต่าง ๆ ที่พ่อแม่ หรือผู้เลี้ยงดู ได้กำหนดให้เด็กทั้งที่รู้ตัวและไม่ตั้งใจ จะมีผลต่อการกำหนดนิสัยของเขาในวันข้างหน้าอย่างฝังรากลึกเลยทีเดียว การรับประทานอาหารที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดโรคต่างๆ ดังนั้นจึงควรปลูกฝังการรับประทานอาหารเพื่อป้องกันโรคเรื้อรังต่างๆตั้งแต่วัยเด็ก การที่เด็กๆ รับประทานอาหารที่มีประโยชน์เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายนี้จะส่งผลดีต่อสุขภาพกายและพัฒนาการทางสมองไปถึงอนาคตเมื่อพวกเขาเติบโตเป็นผู้ใหญ่

ด้วยเหตุนี้จึงเห็นได้ว่า ศาสตร์การเรียนรู้เรื่องการประกอบอาหารจึงเป็นอีกศาสตร์หนึ่งที่ช่วยพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพให้แก่เด็ก ไม่เพียงแต่จะเป็นประโยชน์แก่ตัวเด็กเท่านั้น ยังให้ประโยชน์แก่ครอบครัวและสังคมส่วนรวมอีกด้วย การเรียนทำอาหารจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ปกครองที่สนใจการเรียนเสริมทักษะสำหรับเด็ก

1.2 ความน่าสนใจของธุรกิจ และโอกาสทางธุรกิจ

แผนธุรกิจ “Kids Cooking School” เป็นแผนงานในการจัดตั้งและประกอบธุรกิจด้านการให้บริการสอนทำอาหารและขนมแก่เด็กและเยาวชน ซึ่งเกิดจากการพิจารณาถึงความน่าสนใจ โอกาสและแนวโน้มสำคัญๆ ซึ่งคาดว่าจะทำให้ธุรกิจนี้สามารถเกิดขึ้นและดำเนินต่อไป โดยสามารถพิจารณาความน่าสนใจของธุรกิจประเภทนี้แยกเป็นประเด็นต่างๆ ได้ดังนี้

● การเติบโตของธุรกิจการศึกษาพิเศษสำหรับเด็ก

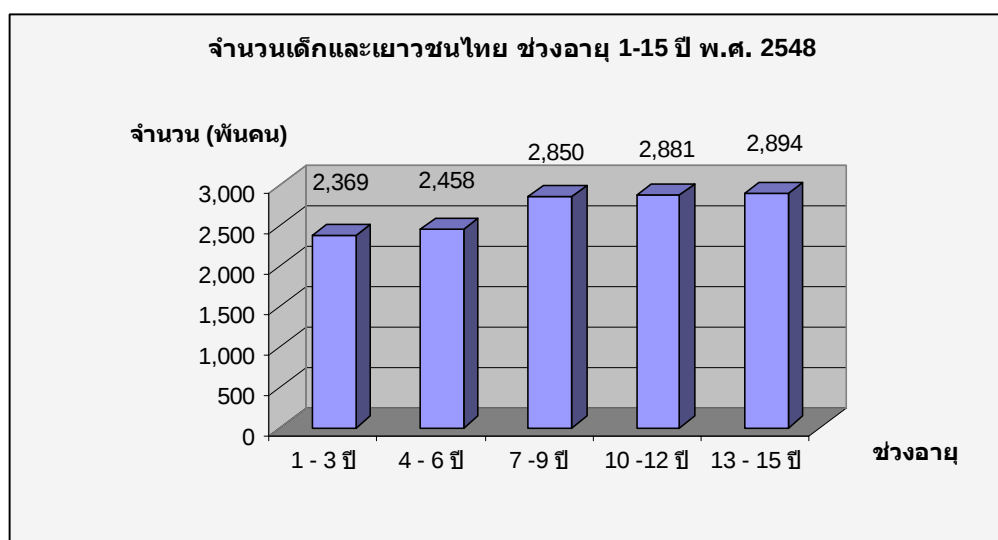
ปัจจุบันครอบครัวไทยนิยมมีบุตรลดน้อยลงจากสภาพเศรษฐกิจที่บีบบังคับมากขึ้น ทำให้ผู้ปกครองให้ความสำคัญและทุ่มเทกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตในด้านต่างๆ ของบุตรมากยิ่งขึ้นโดยเฉพาะในด้านการศึกษา การเพิ่มพูนทักษะนอกโรงเรียนได้ถูกให้ความสำคัญมากขึ้นในปัจจุบัน ศูนย์การศึกษาสถาบัน หน่วยงานต่างๆ ที่จัดกิจกรรมการเรียนการสอนนอกโรงเรียนหลากหลายสาขาได้เข้ามามีบทบาทในส่วนนี้มากขึ้น ผู้ปกครองของเด็กมีโอกาที่จะเลือกวางแผนให้บุตรหลานได้มากกว่าในอดีตที่ผ่านมา

ด้วยเหตุนี้เด็กจึงเป็นผู้ที่มีอิทธิพลอย่างมากต่อพฤติกรรมบริโภคของครอบครัว โดยเฉพาะสินค้าหรือบริการที่เกี่ยวข้องกับตัวเด็กเอง⁵ โดยเด็กสามารถเลือกกิจกรรมและการเรียนของตนเองได้มากขึ้นตามความชอบ ความสนใจ และความสามารถของเด็กแต่ละคน ส่งผลให้ในแต่ละปีเกิดธุรกิจการศึกษาขึ้นมากมาย ข้อมูลจากสมาคมธุรกิจแฟรนไชส์และเอสเอ็มอีไทย หรือ Franchise & Thai SMEs Business

⁴ “โภชนาการสำหรับเด็ก” http://www.pharm.chula.ac.th/clinic101_5/article/childfood.htm, accessed 14 July, 2007

⁵ Aviv Shoham and Vassilis Dalakas, (2005), “He said , she said ... they said: parents' and children' assessment of children's influence”, *Journal of Consumer marketing* , Vol.22, March, pp. 152-160

Association (FSA) ระบุว่าธุรกิจการศึกษาเป็นธุรกิจที่มีการขยายตัวในรูปแบบแฟรนไชส์อย่างต่อเนื่อง⁶ ทั้งธุรกิจที่มาจากต่างประเทศและภายในประเทศ โดยตลาดเอ็ดดูเทนเมนท์ (Edutainment) หรือการศึกษาพิเศษมีการเติบโตปีละ 12% โดยมีมูลค่าตลาดปีละกว่า 3,000 ล้านบาท⁷ เนื่องจากการเรียนเสริมทักษะของเด็กในปัจจุบันช่วยตอบสนองความต้องการในวิถีชีวิตของครอบครัวยุคโลกาภิวัตน์ การพัฒนาความฉลาดทางอารมณ์ จิตใจ และความคิดสร้างสรรค์อันเป็นพื้นฐานสำคัญของคนรุ่นใหม่และสังคมที่มีคุณภาพ



ภาพที่ 1.1: จำนวนเด็กและเยาวชนไทยที่มีอายุระหว่าง 1 - 15 ปี ณ ปี พ.ศ. 2548

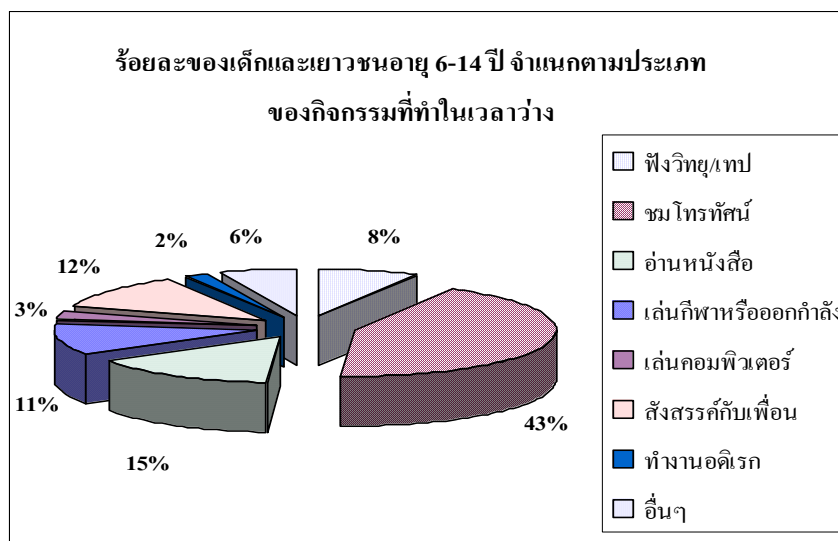
ที่มา: กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย

แม้ว่าในปัจจุบันเด็กไทยจะใช้เวลาเรียนพิเศษกว่ตัวกันมากขึ้น แต่จากรายงานการสำรวจเด็กและเยาวชน พ.ศ.2545 ของ สำนักงานสถิติแห่งชาติพบว่าเด็กไทยอายุ 3 – 14 ปี มีเพียง 7.75% ที่มีกิจกรรมของการเรียนพิเศษเพิ่มเติม ในขณะที่ 74.48% อยู่บ้านในช่วงปิดภาคเรียน และส่วนใหญ่จะใช้เวลาว่างในการดูโทรทัศน์ โดยเด็กไทยอายุ 10-14 ปี จะมีเวลาว่างเฉลี่ยวันละประมาณ 4.3 ชั่วโมง แสดงให้เห็นว่าตลาดการศึกษาพิเศษสำหรับเด็กยังคงมีโอกาสดีเติบโตได้อีกมาก หากสามารถกระตุ้นให้ผู้ปกครองหันมาให้ความสนใจกับการใช้เวลาให้เกิดประโยชน์กับบุตรหลานของตนมากกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

⁶ “แฟรนไชส์เด่นปีระกา”, http://necociety.com/admin/file_upload/19jan2005, accessed 20 July, 2007

⁷ “โกลเบลล์ อาร์ต” ตั้งเป้า '49 10 สาขา รับเทรนด์เอ็ดดูเทนเมนท์มาแรง”,

<http://www.manager.co.th/mgrWeekly/ViewNews.aspx?NewsID=9490000015232>, accessed 20 July, 2007



ภาพที่ 1.2: ร้อยละของเด็กและเยาวชนอายุ 6-14 ปีแยกตามประเภทของกิจกรรมที่ทำในเวลาว่าง ณ ปี พ.ศ. 2545

ที่มา: รายงานการสำรวจเด็กและเยาวชน พ.ศ.2545, สำนักงานสถิติแห่งชาติ

● กระแสนิยมของศาสตร์การทำอาหาร

กระแสที่กำลังมาแรงอย่างหนึ่งในปัจจุบัน คือกระแสการเรียนรู้การทำอาหารและขนมที่เริ่มมีมากขึ้น นับแต่รัฐบาลมีนโยบายเปิดประตูสู่ครัวโลก ซึ่งมีหลายหน่วยงานขานรับนโยบายนี้เพื่อส่งเสริมให้คนต่างชาติได้รู้จักอาหารไทย รวมถึงการผลิตบุคคลากรเพื่อเข้าสู่วงการร้านอาหาร จนกลายมาเป็นกระแสนิยมไปทั่ว

เมื่อวันที่ 22-26 พฤษภาคม 2550 ที่ผ่านมา ภาครัฐและเอกชน ซึ่งประกอบด้วย สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) หรือ สสปท., บริษัท ปีเตอร์ คินิปปี โฮลดิ้งส์ จำกัด (สิงคโปร์) ซึ่งเป็นผู้จัดงานกูร์เม เอเชีย สิงคโปร์ มาหลายปี ร่วมด้วยโคโลญ แมสเซ่ จำกัด บริษัทจัดแสดงสินค้าจากประเทศเยอรมนี ที่เป็นผู้จัดมหกรรมอาหารใหญ่ที่สุดในโลกคืองาน Anuga และ เอ็กซ์โปลิงค์ โกลบอล เนทเวิร์ค ก็ได้ร่วมมือกันจัดงานกูร์เม เอเชีย 2007 แบงค็อก (Gourmet Asia 2007 Bangkok) ซึ่งงานกูร์เม เอเชีย นั้นเป็นที่รู้จักของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารมานานโดยได้จัดขึ้นที่ประเทศสิงคโปร์มากกว่า 10 ปี โดยในงานกูร์เม เอเชีย 2007 ในไทยมีจุดขายคือบรรดามาสเตอร์เชฟระดับมิชลินสตาร์ ซึ่งการลิ้มลองอาหารจากฝีมือของเชฟมือทองระดับมิชลินสตาร์นั้นถือว่าเป็นสิ่งสุดยอดและทุกคนในวงการอาหารหรือผู้ที่ชื่นชอบการตระเวนชิมนั้นรอคอย โดยโรงแรมหลายแห่งพยายามดึงเชฟที่ได้รางวัลมิชลินสตาร์มาเป็นจุดขายอยู่แล้ว การจัดงานดังกล่าวยังแสดงให้เห็นว่าอาชีพเชฟในปัจจุบันเป็นอาชีพที่ได้รับการยอมรับเป็นอย่างดี มีโอกาสเข้าทำงานในโรงแรมหรือภัตตาคารชั้นนำ หรือมีโอกาสได้ไปทำงาน

ต่างประเทศมากขึ้น เห็นได้จากอัตราการเพิ่มขึ้นของร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จาก 5,000 แห่งในปี 2541 เป็นกว่า 11,000 แห่งในปี 2549 และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นเป็น 20,000 แห่งในปี 2551⁸

ในการประชุมฟอรัมระดับโลกประจำปี 2549 กลุ่มสมาชิกทั้งหมด 7-8 ล้านคน ได้สรุปเห็นพ้องว่า ภูมิภาคเอเชียจะเป็น The Biggest Cuisine ต่อไปในอนาคต วงการอาหารไทยจึงต้องพัฒนาให้มีความหลากหลายทั้งอาหารไทย และอาหารนานาชาติ เพื่อให้เชฟไทยสามารถแข่งขันกับเชฟต่างชาติได้⁹

สำหรับสหรัฐอเมริกาที่เช่นเดียวกัน การเติบโตของอุตสาหกรรมร้านอาหารทำให้มีความต้องการเชฟที่มีความสามารถเพิ่มสูงขึ้น¹⁰ และทำให้อาชีพเชฟเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่กำลังได้รับความสนใจ นอกจากนี้ความนิยมในรายการโทรทัศน์เกี่ยวกับการทำอาหาร ซึ่งมี Celebrity Chef ให้ความบันเทิงไปพร้อมกับให้ความรู้ด้านศิลปะการทำอาหาร¹¹ ส่งผลให้ปัจจุบันมีความนิยมเรียนทำอาหารเพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะในหมู่เด็กๆ

ปัจจุบันแวดวงรายการโทรทัศน์ไทยเอง ก็มีรายการโทรทัศน์ด้านการทำอาหารออกอากาศอยู่มากมาย ทั้งที่เป็นรายการแนะนำร้านอาหาร รายการวาไรตี้ที่มีช่วงทำอาหาร หรือแม้แต่รายการสาธิตวิธีการทำอาหารที่น่าสนใจในหลายหลายรูปแบบ โดยรายการด้านการทำอาหารโดยเฉพาะที่น่าสนใจผ่านทางช่องสถานีโทรทัศน์แบบไม่ต้องบอกรับเป็นสมาชิก (Free TV) หรือช่องปกติ แสดงได้ตามตารางที่ 1.1

รายการ	ช่องที่ออกอากาศ	วันที่ออกอากาศ	เวลาที่ออกอากาศ
ครัวคุณหิวด	3	วันเสาร์	08.20 - 08.45 น.
อลหม่านจานเด็ด	3	วันอาทิตย์	08.45 - 09.15 น.
Mom & Kids @ Home	5	วันจันทร์	16.05 - 16.30 น.
แม่บ้านมหัศจรรย์	5	วันจันทร์	17.30 - 17.55 น.
อร่อยแน่	5	วันอังคาร	16.05 - 16.30 น.
อาหารแห่งความรัก	5	วันพุธ	16.05 - 16.30 น.
เชฟมือทอง	5	วันพฤหัสบดี	16.05 - 16.30 น.
อร่อยช่อง 5	5	วันศุกร์	16.05 - 16.30 น.

⁸ Fact Sheet ร้านอาหารไทย พ.ย. 2549, สำนักส่งเสริมธุรกิจบริการ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก

⁹ “นับถอยหลังรวมพลคนครัว”, www.positionmag.com/prnews/prnews.aspx?id=51394, accessed 11 August, 2007

¹⁰ Heavin, Janese “What's cool at school? Culinary arts: Hundreds turned down for cooking class”, Knight Ridder Tribune Business News. Washington: May 4, 2007. pp. 1

¹¹ Stoneback, Diane “Kids cook up some fun: Classes, camps and parties cater to budding chefs”, Knight Ridder Tribune Business News. Washington: March 14, 2007. pp. 1

รายการ	ช่องที่ ออกอากาศ	วันที่ออกอากาศ	เวลาที่ ออกอากาศ
คุกกี้เกมส์	5	วันเสาร์	15.35 - 16.00 น.
ตี๋ฉวนชวนหิว	5	วันเสาร์	16.30 - 16.55 น.
ครอบครัวจ้าว	5	วันอาทิตย์	09.00 - 09.25 น.
รูปสวยรวยรส	7	วันอังคาร	17.58 - 18.00 น.
เกมกระดานเหล็ก	7	วันพุธ	17.00 - 17.30 น.
อร่อยไม่ปรึกษา	TITV	วันจันทร์ - ศุกร์	09.30 - 09.45 น.
พ่อลูกเข้าครัว	TITV	วันศุกร์	10.30 - 11.00 น.
ชิมไปปั่นไป	TITV	วันเสาร์	10.30 - 11.00 น.
McDang's World	TITV	วันอาทิตย์	11.30 - 12.00 น.

ตารางที่ 1.1 : แสดงรายการโทรทัศน์ในช่องปกติของประเทศไทยที่นำเสนอเกี่ยวกับการทำอาหารปี 2550

ทั้งนี้เด็กเริ่มเข้ามามีบทบาทในรายการโทรทัศน์ ที่นำเสนอเกี่ยวกับการทำอาหารมากขึ้น ตัวอย่างเช่น รายการ Mom & Kids @ Home ที่นำเสนอรายการโดยนำดาราดังเข้ามาเป็นส่วนประกอบในการสาธิตการทำอาหาร รายการซูเปอร์จิ๋วทางสถานีโทรทัศน์สีช่อง 9 อสมท. หรือโมเดิร์นไนน์ทีวี ที่มีช่วงแข่งขันการทำอาหารโดยเด็กๆ จะต้องแข่งขันกันโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการเป็นส่วนประกอบในการประกอบอาหาร เป็นต้น

นอกจากรายการโทรทัศน์แล้ว ปัจจุบันยังมีสื่อประเภทอื่นๆ ที่นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับการทำอาหารสำหรับเด็ก ไม่ว่าจะเป็นหนังสือการ์ตูนญี่ปุ่นที่มีเรื่องราวเกี่ยวกับการทำอาหารมาเป็นเวลานาน เช่น ยอดเซฟครัวทำนุทูต ไฉนซูชิ พ่อครัวกระทะเหล็ก ฯลฯ ภาพยนตร์การ์ตูนและละครจากต่างประเทศ ซึ่งมีเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารต่างๆ ก็มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นเช่นกัน โดยล่าสุดบริษัท Pixar ผู้ผลิตภาพยนตร์การ์ตูนแอนิเมชันระดับโลก ได้เล็งเห็นถึงแนวโน้มความนิยมในด้านการทำอาหารสำหรับเด็กๆ จึงได้ผลิตภาพยนตร์การ์ตูนเรื่อง Ratatouille¹² ซึ่งนำเสนอการทำอาหารผ่านตัวละครที่เป็นหนูโดยสอดแทรกความน่าสนใจและความสนุกสนานผ่านแนวคิดที่ว่า “Anyone can cook” ซึ่งสื่อถึงความเป็นสากลของการทำอาหารที่ไม่ว่าจะเป็นใครก็สามารถทำอาหารได้ นอกจากนี้บริษัทโรส มีเดีย ผู้นำเข้าภาพยนตร์การ์ตูนชั้นนำของประเทศไทยได้นำเข้าการ์ตูนเรื่อง “Telmo and Tula” ซึ่งเป็นการ์ตูนสอนทำอาหารสำหรับเด็กอายุ 4-15 ปี เข้ามาทำตลาดในประเทศไทย หรือแม้แต่สื่อที่เป็นที่นิยมสำหรับเด็ก

¹² Andrea Weigl., “Foodies in the bud: Pixar's new movie has ready-made fans among kids who take cooking seriously”, Knight Ridder Tribune Business News, 27 June, 2007, pp. 11

อย่างเกมส์ต่างๆ ก็ได้นำเสนอเกมส์ในรูปแบบการทำอาหารออกมาสู่ตลาดมากขึ้น ทั้งที่เป็นเกมส์คอมพิวเตอร์สำหรับเล่นในเครื่องส่วนตัวหรือเล่นผ่านทางอินเทอร์เน็ต รวมถึงเกมส์ประเภทคอนโซลที่ล่าสุดบริษัท Nintendo ได้ออกเครื่องเล่นเกมส์ wii ซึ่งเป็นเครื่องเล่นเกมส์แบบใหม่ที่ให้ผู้เล่นได้ออกท่าทางสมบทบาทตัวละครในเกมส์ให้มีความเสมือนจริง ด้วยการนำเสนอเกมส์ที่มีชื่อว่า “Cooking Mama” ที่จะทำ让孩子们 ได้ทดลองเล่นเป็นพ่อครัวแม่ครัวมือใหม่ ในรูปแบบเสมือนจริงโดยใช้คอนโทรลเลอร์บังคับแทนอุปกรณ์ในการทำอาหาร ซึ่งได้รับความนิยมจนได้รับการจัดอันดับเป็นเกมส์ยอดนิยมอันดับต้นๆ ของประเทศไทยในปัจจุบัน

สำหรับการเรียนทำอาหารในเมืองไทยนั้น เดิมสถาบันสอนทำอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศ ได้แก่ สถาบันราชภัฏสวนดุสิต สถาบันOHAP ของโรงแรมโอเรียนเต็ล เป็นต้น จะผลิตบุคลากรออกมาเพื่อไปประกอบธุรกิจด้านร้านอาหารหรือไปทำอาชีพเป็นเชฟทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งการเรียนแต่ละหลักสูตรต้องใช้ทั้งเวลาและค่าใช้จ่ายที่สูงมาก ต่อมาจึงได้มีสถาบันสอนทำอาหารเปิดขึ้นอีกหลายแห่งโดยปรับหลักสูตรให้เป็นแบบเร่งรัดสำหรับนำไปประกอบอาชีพ ซึ่งก็ได้รับการตอบรับจากคนกลุ่มหนึ่งที่ว่างงานและต้องการมีกิจการร้านขายอาหารเล็กๆ เป็นของตนเองโดยลงทุนไม่สูงนัก

แต่ในปัจจุบัน มีการเปิดสอนทำอาหารโดยเน้นกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่ยากจะทำอาหารรับประทานเองแต่ไม่ค่อยมีเวลา ซึ่งจะเปิดสอนทำกันครั้งละเมนูที่ใช้เวลาทำ 1 – 3 ชั่วโมง เน้นความง่ายและให้ความบันเทิงเป็นหลัก จึงได้รับการตอบรับที่ดีจากทั้งวัยรุ่น วัยทำงานและส่งผลไปถึงกลุ่มบุคคลที่อยู่ในวงสังคมชั้นสูงอย่างกว้างขวาง สำหรับกิจกรรมสอนทำอาหารที่จัดโดยโรงแรมระดับ 4 – 5 ดาว ที่กำลังได้รับความนิยมมาก โดยจะจัดเฉพาะวันเสาร์หรืออาทิตย์ซึ่งเป็นวันหยุด ลูกค้ายกลุ่มเป้าหมายจะเป็นเด็ก ๆ ในครอบครัวที่มีฐานะดี ซึ่งพ่อแม่มักจะพาครอบครัว มารับประทานอาหารมื้อเที่ยงตามโรงแรมในวันสุดสัปดาห์ซึ่งถือเป็นวันครอบครัวอยู่แล้ว และทางโรงแรมจะเพิ่มกิจกรรมสอนทำอาหารให้กับเด็ก ๆ ได้เล่นกันแบบเพลิดเพลินในการทำอาหารง่าย ๆ สำหรับเด็ก และอาจจะเพิ่มกิจกรรมพิเศษอื่น ๆ เป็นของแถมเพื่อดึงดูดลูกค้า อาทิ สอนมารยาทในการรับประทานอาหาร สอนการแต่งหน้าเค้ก สอนพับผ้าเช็ดมือ เป็นต้น แม้ว่าชั้นเรียนทำอาหารของโรงแรมจะได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี จนกลายเป็นกระแสนิยมที่กลุ่มผู้ปกครองซึ่งมีฐานะดีทั้งหลายต้องพาลูก ๆ ไปเรียนกัน แต่ก็มีลูกค้าหลายคนที่เห็นว่าการเรียนทำอาหารกับโรงแรมนั้นเหมือนไม่ได้ทำเอง เพราะส่วนมากพ่อครัวจะทำให้หมดลูกค้ามีหน้าที่เพียงแค่นั่งดูหรือเป็นเมนูที่ต้องอาศัยเครื่องมืออุปกรณ์เฉพาะด้านและมีความพิเศษมากเกินไป จึงมีช่องว่างในการทำธุรกิจสอนทำอาหารสำหรับกลุ่มลูกค้าที่ต้องการทำอาหารให้เป็นเพื่อสามารถประกอบอาหารด้วยฝีมือตนเองสำหรับรับประทานที่บ้าน

แม้ว่าในขณะนี้โรงเรียนสอนเด็กทำอาหารจะยังไม่เป็นที่แพร่หลายในเมืองไทย แต่สำหรับในสหรัฐอเมริกา นั้น ถือเป็นหนึ่งในธุรกิจที่กำลังเติบโตอย่างมาก เป็นหนึ่งใน The Most Popular Business

for 2007 ซึ่งจัดทำโดยนิตยสาร The Entrepreneur ของสหรัฐอเมริกา¹³ โรงเรียนสอนทำอาหารแก่เยาวชน ซึ่งมีตั้งแต่วัยเด็ก 2 ขวบไปจนถึงวัยรุ่นเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว และแนวโน้มความนิยมด้านการทำอาหารยังส่งผลให้ธุรกิจเกี่ยวเนื่องโตตามไปด้วย เช่น ธุรกิจผลิต-จำหน่ายอุปกรณ์ทำอาหารให้เด็กใช้ ตำราอาหารสำหรับพ่อครัวแม่ครัววัยเด็ก และธุรกิจรับจัดปาร์ตี้สำหรับเด็ก เป็นต้น โดยคาดว่าจะกำลังซื้อของเด็กอายุ 3-12 ปี จะมีมูลค่ามากถึง 25,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี 2008¹⁴

● โภชนาการที่ดีส่งผลต่อความเป็นอัจฉริยภาพทางร่างกายและสติปัญญาของเด็ก

โภชนาการที่ดีเป็นหนึ่งในปัจจัยที่มีความสำคัญมากต่อการพัฒนาสมอง และการเจริญเติบโตทางร่างกายของเด็กตั้งแต่ยังเป็นทารก¹⁵ หากเด็กมีภาวะโภชนาการไม่ดี ทั้งรับประทานไม่เพียงพอ รับประทานไม่ถูก ทำให้ขาดสารอาหารบางชนิด และสำหรับในวัยเจริญเติบโตซึ่งเป็นช่วงที่ต้องการสารอาหารมาก เมื่อขาดภาวะโภชนาการที่ดีก็ทำให้สมองของเด็กไม่ได้รับการพัฒนา และร่างกายไม่เจริญเติบโตเต็มที่ นอกจากนี้การที่เด็กมีภาวะโภชนาการที่ดี นอกจากจะส่งเสริมการเจริญเติบโตและสุขภาพที่ดีให้แก่เด็ก ในปัจจุบันแล้วยังจะช่วยป้องกันการเกิดโรคเรื้อรังต่างๆ ในวัยผู้ใหญ่ เช่น ภาวะไขมันสูงในเลือด โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง และโรคกระดูกพรุน¹⁶

ในทางตรงข้ามถ้ารับประทานมากเกินไปก็เป็นผลเสียเช่นเดียวกัน คือ ทำให้มีน้ำหนักเกินเกิดภาวะอ้วน ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพด้านร่างกายและจิตใจ ในบางกรณีเด็กที่อ้วนก็อาจขาดสารอาหารได้เช่นกัน ซึ่งผู้ปกครองมักจะมองข้ามไป ที่เด็กอ้วนเพราะได้พลังงานเกินความต้องการทำให้บดบังภาวะขาดสารอาหารได้ ส่วนใหญ่ก็จะมีปัญหาเรื่องการขาดวิตามินและเกลือแร่ เนื่องจากเด็กกลุ่มอ้วนนี้มักจะไม่ค่อยกินพืชผักและผลไม้ หรือกล่าวโดยสรุปได้ว่าปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตทางสมองและร่างกายของเด็กได้แก่ ฮอร์โมนพันธุ Hormone และที่สำคัญคือสิ่งแวดล้อม ได้แก่ ที่อยู่อาศัย เศรษฐกิจและสังคม ตลอดจนสุขภาพทั่วไป และอารมณ์หรือจิตใจ รวมถึงโภชนาการ

สำหรับเรื่องของโภชนาการของเด็กนั้น ผู้ปกครองส่วนใหญ่จะมุ่งไปที่ “คุณค่าทางโภชนาการ” ของอาหาร เพราะอาหารย่อมมีผลต่อการเจริญเติบโตทางร่างกายและสติปัญญา นอกจากคุณค่าของอาหารที่รับประทานแล้วยังมีองค์ประกอบที่สำคัญอีกอย่างคือ “พฤติกรรมกรกิน” ที่มีผลต่อการกำหนดนิสัยและบุคลิกภาพของเด็กในอนาคต โดยการสะสมของพฤติกรรมนี้เกิดขึ้นนับตั้งแต่การรับประทาน

¹³ “Whip Up a Hot Kids' Cooking Business”, <http://entrepreneur.com/startingabusiness/businessideas/article170784.html>, accessed 20 July, 2007

¹⁴ Erin E. Clack. (2005), “Minor report”, Children's Business, Vol.20, pp. 12

¹⁵ ญญ. อ. ดร. สุญานี พงษ์ธนนิกร ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, รายการวิทยุจุฬาฯ คลินิก 101.5 ออกอากาศ วันศุกร์ที่ 9 มกราคม พ.ศ. 2547

¹⁶ ความสำคัญของโภชนาการในเด็กวัยเรียน/วัยรุ่น, กระทรวงสาธารณสุข

อาหารมื้อแรกในชีวิตของเด็ก พฤติกรรมการรับประทานอาหารต่าง ๆ ที่ผู้ปกครองได้กำหนดให้เด็กทั้งที่เกิดขึ้นโดยรู้ตัวและที่เกิดขึ้นโดยไม่ตั้งใจต่างก็มีผลต่อการกำหนดนิสัยของเด็กในอนาคตเช่นกัน

ดังนั้นการให้ความรู้ที่ถูกต้องแก่เด็กในเรื่องของโภชนาการต่างๆ จึงเป็นเรื่องสำคัญสำหรับผู้ปกครองที่ต้องการพัฒนาคุณภาพของบุตรหลานในระยะยาวให้เป็นบุคคลที่มีศักยภาพทั้งทางร่างกายและจิตใจ

• ปัญหาโภชนาการในเด็กไทย

จากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเองและครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาดูแลสุขภาพตนเองและมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูป การบริโภคอาหารไม่ครบ 5 หมู่ บริโภคมากเกินไปและรับประทานอาหารไม่เป็นเวลา ทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆ ที่สามารถป้องกันได้ เช่น โรคกระเพาะอาหาร โรคขาดสารอาหาร โรคอ้วน โรคภาวะโภชนาการเกิน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง เป็นต้น ในขณะเดียวกันกลุ่มประชากรที่ยากจนในสังคมชนบท มีการรับประทานอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกายไม่ครบถ้วนทำให้เจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆ ที่สามารถป้องกันได้เช่นกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคขาดสารอาหาร และการได้รับสารอาหารบางชนิดมากเกินไป

จากการสำรวจสภาวะสุขภาพ ปี 2539-40 และโครงการพัฒนาแบบองค์รวมของเด็กไทย ปี 2544 ซึ่งประเมินภาวะโภชนาการโดยใช้มาตรฐานน้ำหนัก ส่วนสูงของเด็กไทยยุคใหม่ พบว่า เด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี มีภาวะเตี้ย (การขาดอาหารแบบเรื้อรัง) ลดลงเพียงเล็กน้อยเท่านั้น คือ ลดจากร้อยละ 9.7 เหลือร้อยละ 8.9 ตามลำดับ ในขณะที่เด็กอ้วนเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 5.8 เป็นร้อยละ 8.0 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 1.2

ตัวชี้วัด	ภาวะโภชนาการ	การสำรวจสภาวะสุขภาพปี 39-40	โครงการพัฒนาแบบองค์รวมของเด็กไทย ปี 44
ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ	เตี้ย	9.7	8.9
น้ำหนักตามเกณฑ์ส่วนสูง	ผอม	8.0	4.1
	อ้วน	5.8	8.0

ตารางที่ 1.2 แสดงร้อยละของเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี ที่มีภาวะเตี้ย ผอม และอ้วน โดยใช้มาตรฐานของเด็กไทย ปี 2538 ในก
ประเมินภาวะโภชนาการ แยกตามผลการสำรวจภาวะโภชนาการ¹⁷

¹⁷ ลัดดา เหมาะสุวรรณ. การติดตามการเจริญเติบโตของคนไทย. การประชุมวิชาการโภชนาการ 46 เรื่องอาหารและโภชนาการสร้างคน วันที่ 16-18 ธันวาคม 2546

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น แสดงให้เห็นว่าปัญหาการขาดอาหารในเด็ก ยังไม่สามารถแก้ไขให้ลดลงได้ โดยเฉพาะเด็กที่มีภาวะเตี้ย (Stunted) ซึ่งแสดงถึงการขาดอาหารเรื้อรัง สารอาหารสำคัญที่ขาด ได้แก่ พลังงาน โปรตีน ธาตุเหล็ก ไอโอดีน และวิตามินเอ ซึ่งเป็นสารอาหารที่จำเป็นต่อการสร้างเซลล์สมอง ระบบภูมิคุ้มกันโรค กระดูก และกล้ามเนื้อ รวมทั้งการเผาผลาญสารอาหาร จึงพบว่า เด็กกลุ่มนี้ มีการพัฒนาทางสติปัญญาต่ำ กระบวนการเรียนรู้ไม่ดี มีการเจ็บป่วยบ่อย และยังเป็นภาวะที่บ่งชี้ถึงความยากจนและขาดการพัฒนาของชุมชน เนื่องจากครอบครัวที่ยากจน บริโภคอาหารที่ไม่มีคุณภาพ สิ่งแวดล้อมไม่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ขาดการดูแลเอาใจใส่ของพ่อแม่/ผู้ปกครอง ในขณะที่เดียวกันปัญหาเด็กอ้วนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นซึ่งเป็นเรื่องสำคัญอย่างมากที่จะต้องแก้ไขปัญหาโภชนาการทั้งด้านขาดและเกิน รวมถึงส่งเสริมให้เด็กมีภาวะโภชนาการที่ดีต่อไป¹⁸

จากปัจจัยทั้งหมดที่กล่าวมาในข้างต้น จึงทำให้เกิดแนวคิดในการทำแผนธุรกิจ “Kids Cooking School” ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเปิดบริการด้านการเรียนการสอนให้แก่เด็กในเรื่องของการทำอาหารและขนมเพื่อเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์แก่เด็ก และช่วยในการพัฒนาทักษะแนวคิดด้านต่างๆ รวมทั้งเป็นการสอดแทรกและให้ความรู้ทางด้านโภชนาการที่ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อให้เด็กและเยาวชนของประเทศไทยมีสุขภาพที่ดีภายใต้ระบบการเรียนการสอนที่หลากหลายและมีคุณภาพ

¹⁸การดำเนินงานโภชนาการในประเทศไทย เครือข่ายวิจัยสุขภาพ มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) 30 พฤศจิกายน 2548