

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารไทย เป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับและได้รับความนิยมมากติดอันดับหนึ่งในห้าของโลก ด้วยรสชาติความอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นจึงเกิดมีร้านอาหารไทยในต่างประเทศทั่วโลกเป็นจำนวนมากและขยายตัวเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยประเทศที่มีร้านอาหารไทยมากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่อันดับที่ 1 สหรัฐอเมริกามีจำนวน 5,786 ร้าน รองลงมาคือออสเตรเลียมีจำนวน 1,352 ร้าน, อังกฤษ มีจำนวน 1,194 ร้าน, เยอรมนี 620 ร้าน และญี่ปุ่นมีจำนวน 596 ร้าน (สำนักส่งเสริมธุรกิจบริการ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก: 2550) ด้วยเหตุนี้ เชฟ(chef)หรือพ่อครัวในร้านอาหารหรือภัตตาคารแต่ละครัวอาหารไทยก็จะต้องการเพิ่มมากขึ้นไปด้วยดังนั้นเชฟ(chef)จึงมีความสำคัญในด้านการปรุงอาหารที่นอกจากรสชาติความอร่อยแล้วจะต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยเป็นสำคัญ สามารถจัดการและควบคุมการผลิตอาหารได้จากสถานที่ผลิต รวมทั้งการเก็บรักษาวัตถุดิบ การดูแลรักษาอุปกรณ์การผลิตด้วย

เมื่อร้านอาหารเพิ่มมากขึ้นจำนวนของเชฟ(chef)หรือพ่อครัวแม่ครัวซึ่งเป็นสิ่งที่จะต้องเพิ่มไปพร้อมกับร้านอาหารไทยที่ขยายไปทั่วโลกซึ่งเชฟส่วนใหญ่จะสวมใส่เครื่องแต่งกายที่มีรูปแบบเฉพาะ (uniform) ซึ่งมีหน้าที่การใช้งานที่เหมาะสมแตกต่างกันไปในลักษณะที่เป็นมาตรฐานสากล ประกอบด้วย หมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอ กางเกง ผ่ากันเปื้อนและรองเท้าที่ป้องกันอันตรายจากการทำงาน เพื่อรองรับการปฏิบัติงานในครัวอาหาร เครื่องแต่งกายของเชฟต้องคำนึงถึงความสะอาด สวมใส่สบายและถอดได้ง่าย หากมีการตกแต่งต้องคำนึงถึงความเหมาะสมและความทนทานต่อการใช้งาน โดยยังไม่มีส่วนใดบ่งบอกถึงความเป็นไทยที่เด่นชัด

การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยที่ถูกออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งานในด้านต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้สวมใส่และเพื่อความสะดวกในการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลาย ซึ่งแต่ละอาชีพมีความต้องการเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายแตกต่างกันไปตามการใช้งาน และสิ่งแวดล้อม เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายที่ออกแบบเพื่อสวมใส่ในอาชีพต่างๆ มีความแตกต่างกันออกไปตามการใช้งาน (นวลน้อย, 2542) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ชุดของผู้สัมผัสอาหารหรือพ่อครัว แม่ครัวหรือเชฟ ควรสวมเสื้อคลุมแขนยาว กางเกง รองเท้าและหมวกที่ปกปิดร่างกาย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นกับอาหาร และ เครื่องแต่งกายควรเป็นสีอ่อน เพื่อสังเกตได้ง่าย ถ้ามีรอยเปื้อนเกิดขึ้น เพราะรอยเปื้อนจะเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนในอาหารอันเนื่อง มาจากจุลินทรีย์หรือสารเคมี ที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่ออายุการเก็บรักษาของอาหาร และสุขภาพร่างกายของผู้บริโภค (ศรีธวัช, 2534)

นอกจากนี้ ชุดเซฟที่ใช้งานในครัวอาหารไทยในปัจจุบันมีรูปแบบที่แตกต่างกันไปตามความนิยมสากล ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ช่วยเสริมสร้างความภาคภูมิใจแก่คนไทย ที่จะต้องใช้ควบคู่กับการประกอบอาหารไทยซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับและแพร่หลายอย่างกว้างขวางในระดับนานาชาติที่สามารถแข่งขันกับอาหารชาติอื่นๆ ได้ไม่เป็นรองใครจนได้ชื่อว่าเป็น “ครัวโลก” และ ประกอบกับการที่ประเทศไทยมีนโยบายมุ่งเน้นความปลอดภัยของอาหารอย่างจริงจัง (รพีพรรณ, 2553)

ดังนั้น เซฟทุกคนควรมีเครื่องแต่งกายที่ออกแบบมาเพื่อรองรับการใช้งานที่สามารถบ่งบอกตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบ มีรูปแบบเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานของเซฟตามลักษณะการทำงาน โดยการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟ ประกอบด้วย หมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอ ผ้ากันเปื้อน สำหรับเซฟที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ที่สร้างความพึงพอใจให้กับเซฟ โดยออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน จึงได้เพิ่มแนวคิดของการออกแบบให้บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทยสำหรับเซฟ(chef)หรือผู้ประกอบการอาหารไทยและความเป็นครัวอาหารไทย มีความสวยงามสามารถดึงดูดลูกค้า ส่งผลให้เกิดความเชื่อมั่นในภาพลักษณ์ ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในภาพรวมให้กับผู้ลงทุนและเกิดความมั่นคงในอาชีพของเซฟและผู้ประกอบการด้านอาหารไทยและจะส่งผลถึงการมีธุรกิจการส่งออกชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่สามารถใช้และส่งออกไปพร้อมกับชุดเซฟที่กำลังขยายเพิ่มขึ้นของร้านอาหารไทยทั้งในและต่างประเทศ ดังนั้นผลของการวิจัยนี้จะเป็นการช่วยฟื้นฟูเศรษฐกิจของชาติได้อีกทางหนึ่งด้วย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยและมีเอกลักษณ์ของความเป็นไทย

1.2.2 ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเซฟที่ออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยและมีเอกลักษณ์ของความเป็นไทย

## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

1.3.1 การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบแบ่งเป็น 4 ประเภทคือ

1.3.1.1 หมวก

1.3.1.2 เสื้อคลุม

1.3.1.3 ผ้าพันคอ

1.3.1.4 ผ้ากันเปื้อน

- 1.3.2 การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเชฟ ประกอบด้วย
  - 1.3.2.1 เชฟ พ่อครัว หรือผู้ประกอบการอาหารไทย
  - 1.3.2.2 ลูกค้า
  - 1.3.2.3 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไทย

#### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
  - 2.4.1.1 เป็นแนวทางในการออกแบบเครื่องแต่งกายที่สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้อย่างเหมาะสม
  - 2.4.1.2 เป็นแนวทางในการออกแบบเครื่องแต่งกายเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยให้เป็นสัญลักษณ์ในการแต่งกายควบคู่กับเชฟ(Chef)เพื่อการใช้และการส่งออกเชิงธุรกิจสู่สากล
- 1.4.2 หน่วยงานที่ใช้ประโยชน์จากผลการวิจัย
  - 2.4.2.1 ครัวอาหารไทย
  - 2.4.2.2 หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านเครื่องแต่งกาย
  - 2.4.2.3 กลุ่มผู้สนใจในการพัฒนาเครื่องแต่งกายเชฟ
  - 2.4.2.4 ผู้สนใจในการนำไปต่อยอดเพื่อการศึกษาวิจัย

#### 1.5 คำสำคัญ (Keywords) ของโครงการวิจัย

- 1.5.1 เครื่องแต่งกายเชฟ
- 1.5.2 ปฏิบัติงาน
- 1.5.3 ครัวอาหารไทย