

บทที่ 5

สรุปการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารในเมืองพัทยาโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร เพื่อการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพัทยา โดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ผู้วิจัยได้สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ นำเสนอรายละเอียดตามลำดับ

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยเชิงสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก และการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารในเมืองพัทยาโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร สรุปผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลดังนี้

5.1 ผลการวิจัยเชิงสำรวจ

จากการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร จำนวน 100 คน และกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ จำนวน 400 คน นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลจำแนกตามกลุ่มตัวอย่างได้ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ในช่วง 31-40 ปี ระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี สถานภาพในการประกอบเป็นอื่นๆ (พนักงาน) มีประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร อยู่ในช่วง 1-5 ปี และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ในช่วงต่ำกว่า 20,000 บาท

1. ทักษะต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยา ศักยภาพในการประกอบการ และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา

ผลการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในภาพรวมมีทักษะต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยายู่ในระดับดี มีศักยภาพในการประกอบการอยู่ในระดับมาก และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยายู่ในระดับมาก รายละเอียดสรุปผลได้ดังนี้

1.1 ทศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยา

ผู้ตอบแบบสอบถามมีทัศนคติต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาในทุกเรื่องอยู่ในระดับดี อันดับแรกเป็นเรื่องอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว รองลงมาคืออาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น การบริโภคอาหารท้องถิ่นควรสืบทอดแก่คนรุ่นหลัง การบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์ เมืองพัทยาควรส่งเสริมให้มีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และอันดับสุดท้ายกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ที่สามารถทำให้อาหารท้องถิ่นพัทยาเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว

1.2 ศักยภาพในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นในเรื่องศักยภาพในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ซึ่งในรายด้านพบว่ามีความศักยภาพในระดับมากทั้งสอง โดยมีด้านการปฏิบัติงานในร้านอาหาร/ภัตตาคาร เป็นอันดับแรก เมื่อพิจารณาในรายข้อ พบว่า เรื่องมนุษยสัมพันธ์ดีในอยู่ระดับมากที่สุด รองลงมาเป็นเรื่องความรับผิดชอบ การใส่ใจความสำเร็จ และสองอันดับสุดท้ายเป็นเรื่อง ความรู้ ทักษะ และเรื่องความสามารถ/ความเชี่ยวชาญ

สำหรับศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่น เป็นอันดับสอง เมื่อพิจารณาในรายข้อ พบว่า ศักยภาพมากเป็นอันดับแรกคือเรื่องความสามารถในการคิดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร รองลงมาเป็นเรื่อง ทักษะและความเชี่ยวชาญในประกอบอาหารท้องถิ่น เรื่องประสบการณ์ในการปรุงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม/ต้นตำรับ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องความสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา

1.3 ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นในเรื่องปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อ พบว่า อันดับแรก มีอาหารที่หลากหลายเป็นที่นิยมของลูกค้า รองลงมาเป็นการบริการดี รวดเร็ว การบริหารจัดการดี และเรื่องอื่นๆ เป็นอันดับสุดท้าย

2. การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างโดยรวมในเรื่องการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารอยู่ในระดับมาก

2.1 การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตามกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในแต่ละขั้นตอน พบว่า ทุกขั้นตอนอยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็นการสร้างความรู้เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ๆ รองลงมาได้แก่ การค้นหาความรู้ ที่จำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น การแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ในการประกอบการร้านอาหาร การใช้ความรู้ การติดตามและประเมินผลการใช้ความรู้ การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้ และวิธีการถ่ายทอดความรู้ ตามลำดับ โดยแต่ละขั้นตอนได้ผลดังนี้

1) การค้นหาความรู้ ที่จำเป็น ต้องการใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามในขั้นตอนการค้นหาความรู้ ที่จำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น พบว่าทุกข้ออยู่ในระดับมาก อันดับแรกได้จากคนรุ่นเก่าๆ ในท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น รองลงมาได้รับสืบทอดจากบรรพบุรุษ มีแผนที่ความรู้ด้านอาหารของชุมชน และจากแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารในชุมชน เป็นลำดับสุดท้าย

2) การแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ในการประกอบการร้านอาหาร

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามในขั้นตอนการแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ในการประกอบการร้านอาหาร พบว่าทุกข้ออยู่ในระดับมาก อันดับแรกได้จากผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพ ผู้นำชุมชน รองลงมาได้จากผู้ในกลุ่มอาชีพที่มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะจากการปฏิบัติงาน สมาคม/เครือข่ายผู้ประกอบการ การเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงานต่างๆ และอันดับสุดท้ายได้จากครูภูมิปัญญาท้องถิ่น

3) การสร้างความรู้ที่เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ๆ

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามในขั้นตอนการสร้างความรู้ที่เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ๆ พบว่าทุกข้ออยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็นการนำความรู้ที่ชุมชนมีอยู่ผนวกเข้ากับความรู้ของแต่ละบุคคล รองลงมาได้จากการเรียนรู้จากประสบการณ์ การถ่ายทอดความรู้ที่ตนมีอยู่กับผู้อื่น การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ หรือการทดลอง และอันดับสุดท้ายเป็นความรู้ที่ได้จากการรวมและสังเคราะห์ความรู้ที่มีอยู่เข้าด้วยกัน

4) การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามในขั้นตอนการจัดเก็บและการสืบค้นความรู้ พบว่าทุกข้ออยู่ในระดับมากยกเว้นอันดับสุดท้าย โดยมีอันดับแรกเป็นการจัดเก็บความรู้อย่างเป็นระบบ รองลงมาได้มีสมุดเก็บรายชื่อและทักษะของผู้เชี่ยวชาญ สามารถสืบค้นความรู้ที่ต้องการใช้ได้สะดวก รวดเร็ว มีการจัดทำ/ปรับปรุงเอกสารความรู้ต่างๆ และอันดับสุดท้าย มีการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลความรู้ต่างๆ อยู่ในระดับปานกลาง

5) วิธีการถ่ายทอดความรู้

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามในเรื่องวิธีการถ่ายทอดความรู้ พบว่ามีสองข้ออยู่ในระดับมาก ได้แก่ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการฝึกอบรม/ฝึกอาชีพ ส่วนการจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้โดยชุมชนและหน่วยงานต่าง ๆ และการศึกษาดูงานอยู่ในระดับปานกลาง

6) การใช้ความรู้

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามในขั้นตอนการใช้ความรู้ พบว่าทุกข้ออยู่ในระดับมากโดยอันดับแรกมีการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ รองลงมาเป็นการนำเทคนิค/ความรู้ใหม่ๆ มาบูรณาการกับความรู้เดิมที่มีอยู่มาใช้ในการประกอบการให้ดีขึ้น มีการประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และอันดับสุดท้ายมีการประยุกต์ใช้ความรู้ในการดำเนินงานกลุ่มอาชีพ

7) การติดตามและประเมินผลการใช้ความรู้

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามในขั้นตอนการติดตามและประเมินผลการใช้ความรู้ พบว่าทุกข้ออยู่ในระดับมากมีการทำรายงานสรุปผลการการใช้ความรู้ รองลงมา มีการติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ และมีการประเมินผลการใช้ความรู้อย่างต่อเนื่อง

2.2 ปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละปัจจัยพบว่าอยู่ในระดับมากทั้งสองปัจจัย โดยมีอันดับแรกเป็นปัจจัยภายนอก และอันดับหลังเป็นปัจจัยภายใน แต่ละปัจจัยสรุปผลได้ดังนี้

1) ปัจจัยภายใน

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าปัจจัยภายในที่สนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารอยู่ในระดับมากสามเรื่อง อันดับแรกคือชุมชนแห่งการเรียนรู้ รองลงมาเป็นทรัพยากรในการเรียนรู้ของชุมชน เครือข่าย และการสร้างเครือข่ายต่างๆ เรื่องโครงสร้างองค์กรชุมชนอยู่ในระดับปานกลาง

2) ปัจจัยภายนอก

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าปัจจัยภายนอกที่สนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารอยู่ในระดับมากทั้งสามเรื่อง อันดับแรกคือการสนับสนุนจากองค์กรภายนอก รองลงมาเป็นการมีส่วนร่วมของบุคคลภายนอก และการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

3. แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร พบว่าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ อันดับแรกเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่นในเทศกาล/งานประเพณีต่างๆของเมืองพัทยา ห้าอันดับรองลงมาเป็นการส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่คนรุ่นใหม่ การประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา การรณรงค์ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทยา การจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามอันดับสุดท้ายเป็นการสร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพัทยาประเภทต่างๆเพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน การสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น และการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้ต่างๆอย่างเป็นระบบ

กลุ่มที่ 2 นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

ผลการสำรวจนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คน จำแนกเป็นชาวไทย และชาวต่างชาติกลุ่มละ 200 คน พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุอยู่ในช่วง 35-44 ปี การศึกษาสูงสุดระดับต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพพนักงาน/ราชการ นับถือศาสนาพุทธ จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพัทยามากกว่า 4 ครั้ง ในการท่องเที่ยวพัทยาคั้งนี้ มีระยะเวลามากกว่า 3 วัน และมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 501-1000 บาท สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีเพศหญิงและเพศชายเท่ากัน ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 25-44 ปี การศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรี เกษียณ/ว่างงาน นับถือศาสนาคริสต์ จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพัทยามากกว่า 4 ครั้ง ในการท่องเที่ยวพัทยาคั้งนี้ มีระยะเวลา มากกว่า 3 วัน และมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 501-1000 บาท

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นพัทยา โดยมีรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง รองลงมา 10 รายการเป็น ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงป่าปลาเห็ดโคน แกง

ส้มปลาเรียวเขียว ปลาหมึกทอดกระเทียม ปลาหมึกทอดกระเทียม ห่อหมกปลาอินทรี ผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม และน้ำพริกไข่ปู

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นพหยา โดยมีรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง รองลงมา 10 รายการเป็น ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลาฉลาม ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก แกงส้มผักหนามปลาทะเล ปลาหมึกทอดกระเทียม ทอดมันปลา/กุ้ง ปลาอินทรีต้มชะมวง และผัดเผ็ดปลากระเบน

2. ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร และทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารในภาพรวม นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก สำหรับทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารโดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอันดับแรกคือเรื่องรสชาติดี อยู่ในระดับมาก รองลงมาอยู่ในระดับมากได้แก่ เรื่องอาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย การบริการดีและรวดเร็ว อาหารเพื่อสุขภาพ ราคาสมเหตุสมผล และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการมีบรรยากาศที่สวยงาม อยู่ในระดับปานกลาง

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารโดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอันดับแรกคือเรื่องรสชาติดี อยู่ในระดับมาก รองลงมาอยู่ในระดับมากได้แก่ เรื่องอาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย อาหารเพื่อสุขภาพ การบริการดีและรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการมีบรรยากาศที่สวยงาม อยู่ในระดับปานกลาง

2.2 ทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการโดยรวมอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับดีทุกเรื่องยกเว้นอันดับสุดท้าย อันดับแรกเป็นเรื่องความสะอาด ปลอดภัย ไร้สารเคมี รองลงมาอยู่ในระดับดี ได้แก่ เรื่องมีรสชาติดี กลม

กล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีสรรพคุณทางยา และสามอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องอาหารเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น และภูมิปัญญาไทย เรื่องภาพลักษณ์ของท้องถิ่นอยู่ในระดับดี ส่วนเรื่องการมีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟ ที่เป็นเอกลักษณ์อยู่ในระดับปานกลาง

นักท่องเที่ยวต่างชาติ มีทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการโดยรวมอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอันดับแรกคือเรื่องความปลอดภัย ไร้สารเคมี อยู่ในระดับดี รองลงมาอยู่ในระดับดี ได้แก่ เรื่องมีรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อาหารเพื่อสุขภาพ มีความหลากหลายของเมนู และอันดับสามสุดท้ายอยู่ในระดับปานกลางเป็นเรื่องการประดับ ตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน อาหาร เป็นภาพลักษณ์ของท้องถิ่น และเรื่องการมีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์

3. แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากทุกข้อ อันดับแรกเป็นการประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา รองลงมาหกอันดับ ได้แก่ การส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่คนรุ่นใหม่ การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทยา การรณรงค์ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น การสร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพัทยาประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน และการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้ต่างๆอย่างเป็นระบบ

นักท่องเที่ยวต่างชาติ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอยู่ในระดับเห็นด้วยมากทุกข้อ อันดับแรกเป็นการประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยารองลงมาหกอันดับ ได้แก่ การสร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพัทยาประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทยา การส่งเสริมผู้ประกอบการให้มี

การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่คนรุ่นใหม่ การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้ต่างๆอย่างเป็นระบบ อยู่ในระดับเดียวกันกับการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่นในเทศกาล/งานประเพณีต่างๆของเมืองพัทยา และการจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ประกอบการ นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ พบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการ และนักท่องเที่ยวชาวไทยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.10

5.2 ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 25 คน ประกอบด้วย 2 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้บริหารเมืองพัทยา จำนวน 15 คน และกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร จำนวน 10 คน สรุปผลในแต่ละประเด็นได้ ดังนี้

1. บริบทเมืองพัทยา: วัฒนธรรมการบริโภค อาหารท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ในสมัยก่อนประชาชนในท้องถิ่นพัทยาดังเดิมส่วนใหญ่มีอาชีพประมง มีตลาดนาเกลือเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารทะเลหลากหลายประเภท วัฒนธรรมการบริโภคอาหารประจำวันของคนพัทยาในอดีตส่วนใหญ่จึงเป็นแบบคนไทยพื้นบ้านแถบพื้นที่ชายฝั่งทะเล คือ รับประทานข้าวและกับข้าวซึ่งมีอาหารทะเลเป็นหลักทั้งสามมื้อ โดยมากกับข้าวปรุงจากอาหารทะเลประกอบกับวัตถุดิบพืชผักในท้องถิ่น เมื่อเปรียบเทียบกับปัจจุบัน พบว่าในช่วงหลังปีพ.ศ.2521 การปกครองท้องถิ่นเปลี่ยนเป็นเทศบาลเมืองพัทยา มีชาวต่างชาติเข้ามาเป็นจำนวนมาก ทำให้สภาพสังคมและวิถีชีวิตของคนพัทยาละเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว พฤติกรรมการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันจึงเปลี่ยนไป มีการรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบต่างชาติเข้ามามากขึ้น คนรุ่นใหม่นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นลดลง การบริโภคอาหารในครอบครัวปรับเปลี่ยนไปตามวิถีชีวิตที่เร่งรีบต้องการความสะดวก รวดเร็ว และมีการรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น

อาหารท้องถิ่นบางอย่างเริ่มหายไปรายการอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาที่ได้จากสัมภาษณ์ จำแนกตามประเภทอาหาร โดยสรุป พบว่ามีแกง 18 รายการ ต้ม 15 รายการ ผัด 11 รายการ ทอด 11 รายการ ยำ/พล่า/ตำ 17 รายการ ปิ้ง/ย่าง/หมก 3 รายการ เครื่องจิ้ม 6 รายการ อาหารจานเดียว 3 รายการ และอาหารว่าง 4 รายการ ร้านอาหารท้องถิ่นพัทยาส่งผลกระทบจากการจากร้านอาหารตามสั่ง ผู้ประกอบการเป็นแม่ครัว/พ่อครัว และบริหารจัดการในลักษณะครอบครัวโดยสืบทอดวิธีการปรุงอาหารมาจากพ่อแม่ ปู่/ย่า ตา/ยาย สังคมประเพณีมาเป็นเวลานานมากกว่าสิบ

ปี มีการดำนํ้าพริกแกงเป็นสูตรของทางร้านเองโดยใช้เครื่องปรุงและพืชผักพื้นบ้านที่หาได้ในท้องถิ่น ตามฤดูกาล ลูกค้าของร้านอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยและคนในท้องถิ่น สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติมีไม่มากนัก ส่วนใหญ่มากับครอบครัวหรือเพื่อนชาวไทย สิ่งที่ทำให้ลูกค้าพึงพอใจมากที่สุดคือรสชาติอาหาร ความสดใหม่ ความสะอาด และการบริการที่รวดเร็ว ทางร้านไม่ค่อยมีการโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ แต่ใช้วิธีทำให้ลูกค้าประทับใจแล้วบอกต่อ ส่วนกลยุทธ์ที่ทำให้กิจการธุรกิจคงอยู่ได้ที่สำคัญคือการรักษาความคงที่ของรสชาติ คุณภาพอาหาร และการให้บริการ

แนวทางในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นพหุยาให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติในความคิดเห็นของผู้นำชุมชนได้เสนอแนะว่าควรสนับสนุนให้มีสถานที่ในการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นซึ่งอาจจะเป็นลักษณะร้านค้าชุมชนหรือศูนย์แสดงผลิตภัณฑ์ชุมชน เปิดโอกาสให้คนท้องถิ่นได้ดำเนินการหมุนเวียนกันทุกชุมชนอย่างต่อเนื่อง โดยให้แต่ละชุมชนมีส่วนร่วมในการหาผู้เชี่ยวชาญหรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มีการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิควิธีการทำอาหารพื้นบ้าน เพื่อสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น มีจัดแข่งขันอาหารท้องถิ่นในงานประเพณีเทศกาลต่างๆ ชุมชนท้องถิ่นต้องสร้างค่านิยมท้องถิ่นให้คนในท้องถิ่นเห็นคุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างค่านิยมให้คนท้องถิ่นรู้จักและยอมรับอาหารท้องถิ่นก่อน โดยขอความร่วมมือจากร้านอาหารและพนักงานบริการให้ช่วยแนะนำเรื่องราวและคุณค่าของอาหาร เป็นการสร้างความประทับใจให้นักท่องเที่ยวผู้บริโภคได้รับรู้และบอกต่อ ทำให้อาหารท้องถิ่นพหุยาเป็นสิ่งที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น ในการยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพหุยาควรให้ภาครัฐ ชุมชนและทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการสนับสนุนและผลักดันโดยผ่านกิจกรรมต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ต้องมีการประชาสัมพันธ์เรื่องราวของอาหารท้องถิ่นพหุยาโดยใช้การสื่อสารทุกรูปแบบผ่านโรงแรม ร้านอาหาร/ภัตตาคาร บริษัทท่องเที่ยวและไกด์ นอกจากนี้ ควรมีการกำหนดนโยบายให้มีการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน ภาครัฐและผู้บริหารท้องถิ่นควรมีมาตรการในการควบคุมราคา หรือจัดหาแหล่งวัตถุดิบ อาหารทะเลที่มีคุณภาพให้เพียงพอ ในการนี้ อาจจะเลือกรายการอาหารท้องถิ่นบางรายการที่จะพัฒนาให้เหมาะสมตรงกับค่านิยมของนักท่องเที่ยวแต่ละชาติ จัดทำเป็นสูตรมาตรฐานที่มีหน่วยงานรับรองว่าเป็นอาหารท้องถิ่นเมืองพหุยาส่งให้ร้านอาหาร/ภัตตาคารไปทำเป็นอาหารท้องถิ่นเป็นเอกลักษณ์ของพหุยา

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพหุยาที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่มย่อย ได้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เป็นภูมิปัญญาในการเลือกวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงอาหาร และการแปรรูปอาหารทะเล รวมถึงเทคนิคการปรุงเพื่อให้อาหารมีรสชาติดี นำรับประทาน สำหรับการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพหุยายังไม่มีการดำเนินการอย่างเป็นระบบที่ชัดเจน ผู้นำชุมชนได้เสนอแนวทางในการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของเมืองพหุยา โดยจัดให้มีสถานที่ที่เป็นร้านอาหารท้องถิ่นหรือศูนย์จำหน่ายอาหารท้องถิ่นแล้วให้ทุกชุมชนหมุนเวียนกันทำอาหาร มีการประชาสัมพันธ์รณรงค์เพื่อสร้างค่านิยมให้ประชาชนในท้องถิ่นได้รับรู้และเห็นคุณค่าของอาหารท้องถิ่น ควรมีการ

รวบรวมชื่อครุภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือคนที่เก่งด้านอาหาร ให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นของแต่ละชุมชนมาสาธิตวิธีการทำอาหารท้องถิ่นตามตำรับดั้งเดิม เพื่อฟื้นฟูอาหารท้องถิ่นให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จัก

2. แนวโน้มในการประกอบธุรกิจ ปัญหา/อุปสรรคของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา

แนวโน้มในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยามีจำนวนเพิ่มมากขึ้นสืบเนื่องจากแผนการพัฒนาเมืองพัทยาในช่วงที่ผ่านมา ทำให้พัทยาเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ศักยภาพ เป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจการค้า การประชุมและการกีฬา สามารถรองรับนักท่องเที่ยวทุกกลุ่มเป้าหมาย ส่งผลโดยตรงต่อการประกอบธุรกิจในเมืองพัทยา โดยเฉพาะร้านอาหาร/ภัตตาคารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันนักท่องเที่ยวรู้จักอาหารไทยมากขึ้นโดยผ่านสื่อออนไลน์ และการแนะนำจากผู้ให้บริการ แต่การบริโภคอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ยังคงเป็นอาหารทะเล ประเภทต้ม/ปิ้ง/ย่าง ส่วนรายการอาหารท้องถิ่นอื่นๆ ส่วนใหญ่มีในร้านอาหารไทยขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ซึ่งมีนักท่องเที่ยวชาวไทยเป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก ลักษณะการตกแต่งร้านไม่หรูหรามากนัก ราคาไม่แพง สำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่/ภัตตาคารมีการแข่งขันสูง มีการตกแต่งร้านในสไตล์หรูหรา มุ่งเน้นบรรยากาศของร้านให้เป็นที่ประทับใจลูกค้า มีอาหารหลากหลาย บางร้านมีการรับนักท่องเที่ยวผ่านกรู๊ปทัวร์ ซึ่งไกด์จะเป็นผู้กำหนดรายการอาหารให้นักท่องเที่ยว แต่ปัจจุบันมีแนวโน้มเปลี่ยนไป โดยบริษัททัวร์จะมีร้านอาหารให้บริการนักท่องเที่ยวเอง ทำให้ร้านอาหารต่างๆ ต้องพยายามปรับกลยุทธ์เพื่อให้ธุรกิจสามารถดำรงอยู่ได้ สำหรับร้านอาหารท้องถิ่นมีความได้เปรียบในเรื่องราคาอาหาร ความสดใหม่ของวัตถุดิบและรสชาติอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคชาวไทย แต่ทางร้านจะปรับลดความจัดจ้าน และความเผ็ดร้อนสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ บางร้านได้รับการสนับสนุนจากเมืองพัทยาในเรื่องการประชาสัมพันธ์โดยการลงตีพิมพ์แนะนำร้านอาหารในวารสารและเว็บไซต์ของเมืองพัทยา นอกจากนี้ เมืองพัทยาได้จัดทำโครงการ/กิจกรรมต่างๆ เพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา ช่วยยกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคมากขึ้น เป็นการสร้างภาพลักษณ์ด้านอาหารของเมืองพัทยา

ปัญหา/อุปสรรคของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา สรุปได้ ดังนี้

- 1) ค่าใช้จ่ายในการประกอบการและต้นทุนการผลิตสูงขึ้น
- 2) ทรัพยากรทางทะเลน้อยลงและวัตถุดิบบางอย่างขาดแคลน
- 3) พ่อครัว/แม่ครัวไม่เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา
- 4) ไม่มีสูตรมาตรฐานของอาหารท้องถิ่น
- 5) พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนไป คนรุ่นใหม่ไม่ชอบรับประทานอาหารท้องถิ่น
- 6) นักท่องเที่ยวไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นพัทยา ทำให้ไม่กล้ารับประทาน
- 7) วิถีชีวิตประจำวันเปลี่ยน ผู้บริโภคต้องการความสะดวกรวดเร็ว

8) มีการแข่งขันสูง

3. การจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ ภัตตาคารในเมืองพัทยา

3.1 องค์ประกอบของการจัดการความรู้

เมืองพัทยามีศักยภาพพร้อมในเรื่องขององค์ประกอบประกอบในการจัดการความรู้ ทั้งคน/ชุมชน/องค์กร กระบวนการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทุกชุมชนมีผู้รู้/ครูภูมิปัญญาด้านอาหารและวัฒนธรรมท้องถิ่น มีแหล่งเรียนรู้หลากหลาย และภาครัฐมีระบบบริหารจัดการที่ดี มีงบประมาณในการพัฒนาเพียงพอ มีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงาน มีการใช้เทคโนโลยีเพื่อการจัดการความรู้ และมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องอาหารระหว่างชุมชนและผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง วัฒนธรรมการเรียนรู้ของชุมชนและองค์กรของเมืองพัทยา เป็นไปตามแนวทางในการพัฒนาด้านสังคม โดยมุ่งเน้นในการพัฒนาคุณภาพคนสู่สังคมแห่งการเรียนรู้ มีการพัฒนาสมรรถนะและทักษะแรงงาน ให้มีความสำคัญกับการสร้างความมั่นคงของเศรษฐกิจชุมชน เน้นการผลิตเพื่อการบริโภคอย่างเพียงพอภายในชุมชน สนับสนุนให้ชุมชนมีการรวมกลุ่มในรูปสหกรณ์ กลุ่มอาชีพ สนับสนุนการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการสร้างสรรค์คุณค่าของสินค้าและบริการ และสร้างความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนในการลงทุน ส่งเสริมการร่วมลงทุนระหว่างเครือข่ายองค์กรชุมชนกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมทั้งสร้างระบบบ่มเพาะวิสาหกิจชุมชนควบคู่กับการพัฒนาความรู้ด้านการจัดการ การตลาดและทักษะในการประกอบอาชีพ สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยภายในที่เป็นจุดแข็ง ซึ่งจะเอื้อให้เกิดการจัดการความรู้และนำไปสู่สังคมแห่งการเรียนรู้ในอนาคตได้ ในการนี้มีการดำเนินงานที่ปรากฏในแผนพัฒนาเมืองพัทยาได้จัดทำโครงการที่มีกิจกรรมในลักษณะการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ที่จะช่วยเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการ/ชุมชนทั้งทางตรงและทางอ้อมหลายโครงการอย่างต่อเนื่อง

สำหรับด้านกระบวนการ เมืองพัทยายังไม่มีการสร้างกระบวนการจัดการความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ ไม่มีหน่วยงาน/บุคลากรที่รับผิดชอบในการจัดการความรู้ในเรื่องอาหารท้องถิ่น ไม่มีการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผู้รู้/ครูภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น แต่มีกิจกรรม/โครงการที่สนับสนุนให้คนในท้องถิ่นและผู้ประกอบการได้สร้าง/แสวงหาความรู้ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องอาหาร เมืองพัทยามีระบบฐานข้อมูลและใช้เทคโนโลยีในการบริหารท้องถิ่น แต่ไม่ได้ใช้ในกระบวนการการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น

3.2 กระบวนการจัดการความรู้

การจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา ในแต่ละขั้นตอนสรุปได้ดังนี้

1) การค้นหาความรู้ พบว่า ความรู้ที่ผู้ประกอบการมีอยู่ส่วนใหญ่เป็นความรู้แบบไม่ชัดแจ้ง เป็นความรู้ที่แฝงในตัวบุคคล ในชุมชน เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ในการประกอบอาชีพ สืบทอดจากบรรพบุรุษ/คนรุ่นเก่าๆ และถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ในครอบครัวโดยให้เรียนรู้จากการช่วยงานในร้าน ทุกชุมชนมีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น ความรู้และทักษะที่สำคัญและจำเป็น

สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร มี 2 ส่วน คือ ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ และความรู้ด้านการบริหารจัดการและการจัดการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร

2) การแสวงหาความรู้ เมืองพัทยามีครุภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญ เป็นผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่มอาชีพ และสมาชิกสมาคม/กลุ่มต่างๆ ที่มีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการประกอบอาหารและการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้ประกอบการและชุมชนสามารถแสวงหาความรู้ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรม/โครงการของเมืองพัทยา การให้บริการของสมาคมเครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้อง และสถาบันการศึกษาต่างๆ ในท้องถิ่น ส่วนแหล่งความรู้จากภายนอกได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมจากหน่วยงานต่างๆ

3) การสร้างความรู้ ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการและชุมชนสร้างสรรค์ความรู้จากประสบการณ์ โดยพัฒนาต่อยอด/ปรับปรุงจากองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมผนวกกับความรู้ที่เกิดจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างคนในครอบครัวซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่ มาถ่ายทอดสิ่งที่ได้เรียนรู้จากสถาบันการศึกษาหรือแหล่งเรียนรู้อื่นๆ เกิดจากการพูดคุยกัน เรียนรู้จากการเปรียบเทียบกับคู่แข่งทางการค้า และสืบค้นความรู้จากอินเทอร์เน็ต

4) การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้ เมืองพัทยามีระบบฐานข้อมูลในการบริหารงานท้องถิ่น แต่ยังไม่มีการจัดเก็บองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ ส่วนใหญ่เป็นความรู้แฝงที่มีอยู่ในตัวบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญ ไม่มีการจดบันทึกเป็นสมุด/เอกสารที่เก็บรวบรวมไว้เป็นลายลักษณ์อักษร บางร้านไม่ต้องการเปิดเผยสูตรหรือเคล็ดลับ ชุมชนยังไม่มี การจัดระบบฐานข้อมูลในเรื่องนี้ มีเพียงเอกสารบางเรื่องที่ได้จากหน่วยงานภาครัฐ และนักวิจัยที่เข้ามาทำงานในชุมชน

5) การถ่ายทอดความรู้ พบว่ามีการถ่ายทอดความรู้จากคนรุ่นเก่ามาเป็นเวลานานหลายปี ส่วนใหญ่เริ่มต้นจากบรรพบุรุษที่มีอาชีพประมง มีความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเรื่องอาหารทะเล เริ่มต้นค้าขายจากร้านข้าวแกงเล็กๆ แล้วขยายกิจการต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน แต่ในระหว่างกลุ่มผู้ประกอบการไม่ปรากฏการถ่ายทอดความรู้ภายในกลุ่ม มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นภายในชุมชน เป็นองค์ความรู้ที่ไม่ชัดเจนในลักษณะบุคคลต่อบุคคล ภายในกลุ่มและระหว่างกลุ่ม และดำเนินการในหลายรูปแบบ

6) การใช้ความรู้ ผู้ประกอบการและชุมชนในเมืองพัทยามีการนำความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นไปประยุกต์ใช้ในการประกอบการ การดำเนินงานกลุ่มอาชีพของชุมชน และโครงการวิสาหกิจชุมชน เป็นการนำความรู้แฝงที่มีอยู่แล้วบูรณาการร่วมกับองค์ความรู้ที่ได้จากการแสวงหา/การสร้างความรู้ใหม่ๆ จากการอบรม การบอกเล่า การให้คำแนะนำของสมาชิกในกลุ่มอาชีพและชุมชน และนำองค์ความรู้ที่ได้รับการอบรม มาประยุกต์ใช้ในการประกอบการและการผลิต

7) การติดตามประเมินผลความรู้ เป็นผลสืบเนื่องจากเมืองพัทยายังไม่มีระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร จึงไม่มีการติดตามประเมินผลความรู้ แต่มีการจัด

ประชุมการประเมินผลการดำเนินการของท้องถิ่นทุกชุมชน และได้นำไปผลการประเมินไปใช้เป็นแนวทางในการจัดทำแผนพัฒนาในช่วงปีต่อไปให้เกิดประสิทธิผลและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

4. ผลการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

ในการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม สรุปผลตามประเด็นสำคัญต่างๆ ดังนี้

4.1 ปัญหาและแนวทางแก้ไขในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยาโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ประเด็นปัญหาที่สำคัญเกี่ยวกับคนในท้องถิ่นและผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพัทยแบบดั้งเดิม ในส่วนกระบวนการผลิต และความรู้ในการประกอบอาหารไม่ใช่คนไทย/คนท้องถิ่น แต่ใช้ต่างชาติบริการ ทำให้ขาดความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารท้องถิ่น ไม่สามารถแนะนำนักท่องเที่ยวได้ ขาดความรู้ด้านการตลาด วัตถุดิบขาดแคลน/หายาก ราคาไม่คงที่ ทำเลที่ตั้งร้านไม่ดี ราคาแพง ไม่มีการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักและได้ชิมรสชาติอาหารท้องถิ่น และหน่วยงานภาครัฐไม่เปิดโอกาสให้ประชาชนท้องถิ่นได้ใช้ภูมิปัญญาในการนำเสนออาหารท้องถิ่น

ผู้ร่วมกิจกรรมการวิจัยได้เสนอแนวทางแก้ไขโดยให้มีการจัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่น ให้ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว มีการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร แหล่งเรียนรู้ปราชญ์/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น มีการควบคุมมาตรฐานอาหารและราคาวัตถุดิบ จัดตั้งสหกรณ์อาหารพื้นบ้านและ/หรือสร้างศูนย์รวมอาหารท้องถิ่น และให้ทุกภาคส่วนร่วมมือกันส่งเสริมการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้มากขึ้น

4.2 บทเรียนจากการสาธิต และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการทดลองทำอาหารท้องถิ่นพัทยา

หลังจากการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อหาแนวทางการพัฒนาศักยภาพศักยภาพผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ในครั้งนี้ ได้องค์ความรู้จากการบรรยายของวิทยากรกระบวนการเกี่ยวกับกรณีตัวอย่างร้านที่มีการพัฒนากิจการจนประสบความสำเร็จเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว/ผู้บริโภคนพบว่าแต่ละร้านเริ่มต้นดำเนินการมาหลายปีจากร้านเล็กๆ แล้วขยายกิจการโดยมีการพัฒนาบนฐานความรู้แฝงของเจ้าของกิจการ จากประสบการณ์ที่มีการลองผิดลองถูก การแสวงหาและสร้างความรู้มาประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นจนเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า มีการผลิตสินค้าใหม่ๆ เพิ่มขึ้น บางร้านมีการขยายสาขาหรือให้ลูกหลานเปิดกิจการเพิ่มขึ้น และมีการถ่ายทอดความรู้จากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน และหลังการบรรยาย มีการจัดกิจกรรมการสาธิตการทำอาหารโดยผู้เชี่ยวชาญ/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นของเมืองพัทยา จำนวน 20 รายการ แล้วให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยจัดกลุ่มทดลองทำอาหาร และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันระหว่าง

ผู้เชี่ยวชาญ/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น นักวิชาการ/นักพัฒนา และนักวิจัยกลุ่ม ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับประสบการณ์โดยตรงจากผู้รู้ เป็นการเสริมสร้างศักยภาพให้เพิ่มขึ้นทั้งความรู้และทักษะด้านอาหารท้องถิ่นพญา ซึ่งในส่วนนี้จัดเป็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นพญา

4.3 จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค ในการการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพญา

ในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยร่วมวิเคราะห์ปัจจัยภายในชุมชนและปัจจัยภายนอกในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพญา สรุปผลได้ดังนี้

ปัจจัยภายใน เมืองพญามีจุดแข็งในฐานะที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับนานาชาติ มีศักยภาพพร้อมในหลายๆ ด้าน อาทิ สถานที่/ท่าเลที่ตั้ง แหล่งวัตถุดิบ ทรัพยากร/สิ่งแวดล้อม รายการอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย มีประชาชนชาวบ้าน/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มีชุมชนที่เข้มแข็ง และมีการบริหารจัดการท้องถิ่นที่มีประสิทธิภาพ สำหรับจุดอ่อน พบว่าเมืองพญาไม่มีกระบวนการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ คนที่มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นที่แท้จริงมีน้อย ไม่มีฐานข้อมูลด้านอาหารท้องถิ่น วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้คนท้องถิ่นไม่เห็นความสำคัญในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น คนรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารรวมถึงผู้ให้บริการขาดความรู้และทักษะด้านอาหารท้องถิ่นที่แท้จริง

ปัจจัยภายนอก พบว่าสิ่งที่เป็นโอกาสที่ดีของเมืองพญาคือการมีนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติจำนวนมาก นักท่องเที่ยวมีกำลังซื้อสูงและมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ภาครัฐมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง และให้การสนับสนุนในเรื่องอาหารท้องถิ่น ในภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ผู้บริโภคต้องการความคุ้มค่า รวมถึงกระแสความนิยมเรื่องอาหารสุขภาพ อาหารที่มีเครื่องปรุงด้วยพืชสมุนไพร ถือเป็นโอกาสที่ดีของอาหารท้องถิ่น ส่วนอุปสรรคในเรื่องนี้พบว่าสภาวะการณ์ทางธรรมชาติ เศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลง ไป พญามีจำนวนประชากรเพิ่มขึ้น วัตถุดิบ อาหารทะเลลดลง มีประชากรแฝงเข้ามาทำธุรกิจทางด้านอาหารเป็นคู่แข่งที่มีเงินทุนมากกว่า ทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นซึ่งส่วนใหญ่มีขนาดเล็กไม่สามารถแข่งขันได้ และขาดการสนับสนุนจากภาครัฐ เอกชน และเครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้องให้คนในชุมชนประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น

4.4 ผลการประเมินการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

ความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยโดยรวมต่อการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม พบว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาในรายละเอียดของรายการประเมิน พบว่า ใน 6 ด้านมีความเหมาะสมมากที่สุด 4 ด้าน ในการนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยมีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการโดยรวมเป็นอันดับแรก รองลงมาเป็นด้านวิทยากร ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านกิจกรรมในกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ด้านประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยครั้งนี้ และ

ด้านกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ส่วนที่เหลือ 2 ด้าน มีความเหมาะสมในระดับมาก เป็นด้านกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และด้านความเหมาะสมของระยะเวลา สื่อ/อุปกรณ์ สถานที่ และบริการอื่นๆ

4.5 การติดตามผลการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

คณะวิจัยเข้าร่วมกิจกรรมและสังเกตการณ์การจัดงานวันกองข้าวเมืองพญาในวันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2558 เพื่อติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้ประกอบการในการแข่งขันอาหารท้องถิ่นพญา ซึ่งเมืองพญาได้เปิดรับสมัครผู้เข้าร่วมการแข่งขันอาหารท้องถิ่นพญาในงานวันกองข้าว ในการนี้ มีผู้เข้าร่วมการแข่งขัน 3 กลุ่ม มีรายการอาหารที่จัดแข่งขัน 3 รายการ ผลการแข่งขันร้านกิมจู-รุ่งนภาชนะเลิศทั้งสามรายการ หลังจากการแข่งขัน คณะวิจัยได้ติดตามผลโดยการสัมภาษณ์ทั้งสามร้าน พบว่าทั้งสามร้านมีความพึงพอใจและยินดีเข้าร่วมการแข่งขัน สำหรับความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพญา ของ พบว่าแต่ละกลุ่มมีลักษณะคล้ายคลึงกัน กล่าวคือ มีแม่ครัวที่เชี่ยวชาญในการปรุงอาหารท้องถิ่น และมีผู้ร่วมทีมที่มีประสบการณ์ด้านอาหารในโรงแรมมาก่อนเป็นคนจัดตกแต่งจานให้ดูสวยงาม การทำงานร่วมกันในการแข่งขันทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และได้้นำความรู้และประสบการณ์ต่างๆ มาใช้พัฒนาตนเองให้ดีขึ้น

5. แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

จากการสังเคราะห์ผลวิจัยได้แนวทางในการดำเนินการเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ ตามลำดับดังนี้

5.1 พัฒนาศักยภาพในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นเมืองพญา

แนวทางในการดำเนินงาน ดังนี้

- 1) วางแผนการบริหารจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ สร้างวิสัยทัศน์ และกำหนดเป้าหมายในการจัดการความรู้
- 2) สร้างทีมงาน/หน่วยงานผู้รับผิดชอบในการดำเนินงานจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นของเมืองพญา
- 3) กำหนดแผนยุทธศาสตร์ และแนวทางการพัฒนา โดยมีนโยบายให้ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม/โครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร
- 4) วางระบบการดำเนินงานจัดการความรู้ และจัดทำแผนปฏิบัติงานเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร
- 5) พัฒนาบุคลากรในทีมเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นของเมืองพญา

5.2 พัฒนารฐานข้อมูลและระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

เมืองพัทยา

มีแนวทางในการดำเนินงาน ดังนี้

- 1) สร้างฐานข้อมูลสำหรับการจัดเก็บองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

เมืองพัทยา

- 2) สร้างเครือข่ายฐานข้อมูลออนไลน์

- 3) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยี

- 4) สร้างเว็บไซต์การจัดการความรู้ สำหรับการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/

ภัตตาคาร

- 5) พัฒนาทักษะและความรู้ด้านเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการ และชุมชน/

ผู้สนใจ

5.3 พัฒนาระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา

มีแนวทางในการดำเนินงาน ดังนี้

- 1) กำหนดแนวปฏิบัติตามการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยาทุกขั้นตอนให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองพัทยา

- 2) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการจัดการความรู้สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

- 3) สร้างเครือข่ายผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน

- 4) สร้างแหล่งเรียนรู้/สถานที่ให้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และชุมชนได้แสดงสินค้า อาหารท้องถิ่น จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน และจัดกิจกรรมสาธิตการทำอาหารท้องถิ่นพัทยา

- 5) จัดกิจกรรมส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การแบ่งปันและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ประกอบการ เชฟ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญ และนักวิชาการเพื่อสร้างสังคมการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง

- 6) จัดกิจกรรม/ โครงการเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยาอย่างต่อเนื่อง

- 7) ตรวจสอบ กลั่นกรององค์ความรู้ต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ และปรับเปลี่ยนความรู้แฝงจากผู้เชี่ยวชาญ/ ผู้รู้ และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นความรู้ที่ชัดแจ้ง

- 8) ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ และปรับปรุง/เพิ่มเติมองค์ความรู้ใหม่ๆ

- 9) ให้รางวัลเชิดชูเกียรติ/ยกย่องครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา
- 10) จัดกิจกรรมสันถนาการ การศึกษาดูงานจากสถานประกอบการ/แหล่งเรียนรู้อื่นๆ
- 11) ส่งเสริมผู้ประกอบการให้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยเชิงพื้นที่

5.4 พัฒนาแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา

มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

- 1) จัดระบบการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในชุมชน
- 2) จัดกิจกรรม/บริการให้ทุกคนมีโอกาสเข้าถึงแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และใช้ประโยชน์ได้อย่างคุ้มค่า
- 3) จัดสรรทรัพยากร งบประมาณเพื่อการพัฒนาแหล่งการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของทุกชุมชน

5.5 ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาดในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

- 1) จัดกิจกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและชุมชนได้ตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น
- 2) จัดกิจกรรมเพื่อรณรงค์ให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา
- 3) จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทยาสำหรับมัคคุเทศก์และพนักงานบริการร้านอาหาร/ภัตตาคาร
- 4) สนับสนุนส่งเสริมผู้ประกอบการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นในด้านงบประมาณการลงทุน การจัดหาแหล่งวัตถุดิบ และสถานที่จัดจำหน่าย
- 5) ให้เครื่องหมาย/รางวัลเชิดชูเกียรติผู้ประกอบการประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การวิจัย 5 ข้อ ดังนี้

1. ผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการ นักท่องเที่ยว และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในเรื่อง ทักษะต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่น ศักยภาพในการประกอบการและปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร และทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ

ในการสำรวจความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่ม มีประเด็นสำคัญของแต่ละกลุ่มที่ควรอภิปรายผลโดยแยกตามความคิดเห็นของแต่ละกลุ่ม ดังนี้

1.1 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

1) ทักษะต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาของกลุ่มตัวอย่างทุกเรื่องอยู่ในระดับดี อันดับแรกเป็นเรื่อง อาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว สอดคล้องกับคำกล่าวของ Boyne & Hall (2004. อ้างถึงใน อภิสิทธิ์ บุญาค. 2558) ที่ว่า “อาหารท้องถิ่นเป็นหนึ่งในองค์ประกอบที่สำคัญของการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพที่ดีต่อการมีส่วนร่วมในการแข่งขันอย่างยั่งยืนในสถานที่ท่องเที่ยว ทั้งการพัฒนาการท่องเที่ยวและมุมมองทางการตลาดของสถานที่ท่องเที่ยว การส่งเสริมของอาหารท้องถิ่นและภูมิภาคเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพของการสนับสนุนและเสริมสร้างความเข้มแข็งการท่องเที่ยวและในภาคการเกษตรของเศรษฐกิจในท้องถิ่นโดยอนุรักษ์มรดกทางอาหารและเพิ่มมูลค่าให้กับความเป็นแก่นแท้ของสถานที่ท่องเที่ยว การขยายและเสริมสร้างพื้นฐานของทรัพยากรการท่องเที่ยวในท้องถิ่นและภูมิภาคเป็นการกระตุ้นการผลิตสินค้าทางการเกษตร การพัฒนากรอบและแนวทางในการพัฒนาการดำเนินการท่องเที่ยวอาหารนักท่องเที่ยวและการตลาดและผู้ประกอบการสามารถใช้กับสถานที่ท่องเที่ยวในปัจจุบันและในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพเป็นการเพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวของอาหารท้องถิ่น” สำหรับอันดับรองลงมาเป็นเรื่องอาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น การบริโภคอาหารท้องถิ่นควรสืบทอดแก่คนรุ่นหลัง การบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์ และเมืองพัทยาคควรส่งเสริมให้มีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ตามลำดับ พบว่าตรงกับผลวิจัยของเรณูมาศ กุละศิริมา และคณะ (2555) ในเรื่อง “แผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างตราโดยบูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทยและการส่งเสริมการตลาดสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย” ซึ่งได้สรุปประเด็นหนึ่งในส่วนของโครงการย่อยที่ 1 ไว้ว่า รายการอาหารท้องถิ่นควรนำมาพัฒนาให้เป็นอาหารเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา ด้วยการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยซึ่งเป็นการสร้างเอกลักษณ์ และคงไว้ซึ่งประเพณีดั้งเดิมของพัทยาให้ชาวไทยและชาวต่างชาติได้รู้จัก

2) ศักยภาพในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พบว่า ผู้ประกอบการมีศักยภาพในระดับมากทั้งสองด้าน อันดับแรกเป็นด้านการปฏิบัติงานในร้านอาหาร/ภัตตาคาร เป็นเมื่อพิจารณาในรายข้อ พบว่า เรื่องมนุษยสัมพันธ์ดีในอยู่ระดับมากที่สุด รองลงมาเป็นเรื่องความรับผิดชอบต่อลูกค้า การใส่ใจความสำเร็จ และสองอันดับสุดท้ายเป็นเรื่อง ความรู้ ทักษะ และเรื่องความสามารถ/ความเชี่ยวชาญ และศักยภาพด้านอาหารท้องถิ่น พบว่า อันดับแรกเป็นเรื่องความสามารถในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร รองลงมาเป็นเรื่อง ทักษะ

และความเชี่ยวชาญในประกอบอาหารท้องถิ่น เรื่องประสบการณ์ในการปรุงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม/ต้นตำรับ สอดคล้องกับแนวคิดของ Cunningham & Lischeron (1991) ที่กล่าวไว้ว่า ศักยภาพของผู้ประกอบการ เป็นสมรรถนะของบุคคลที่มีความสามารถที่แตกต่างจากผู้อื่น ผ่านประสบการณ์ธุรกิจ ความรู้ที่สั่งสมมา ทักษะทางสังคม แนวคิดในการทำงาน เครือข่ายธุรกิจและปัจจัยอื่นที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการต้องมีการแบกรับความเสี่ยงและมีความสามารถด้านการจัดการธุรกิจ และแนวคิดของชัยยุทธ เลิศพาชิน (2554) ที่ได้อธิบายถึงคุณลักษณะของผู้ประกอบการมี 8 ด้าน ได้แก่ (1) เป็นผู้ใฝ่หาความสำเร็จ (2) เป็นผู้มีควมรับผิดชอบ (3) เป็นผู้อยอมรับความเสี่ยง (4) เป็นผู้มีควมเชื่อมั่นในตนเอง (5) เป็นผู้ตอบสนองรวดเร็ว (6) เป็นผู้มีควมยืดหยุ่นและอดทน (7) เป็นผู้มีมนุษยสัมพันธ์ และ (8) เป็นผู้มีควมรู้ประสบการณ์

อันดับสุดท้ายของศักยภาพด้านอาหารท้องถิ่นเป็นเรื่องความสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพหุยา ในประเด็นนี้อาจสะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพความพร้อมของผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นซึ่งส่วนใหญ่เป็นร้านขนาดเล็ก ที่ขาดควมรู้ ทักษะ และความสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารไม่ประสบผลสำเร็จ เนื่องจากไม่เคยมีควมรู้และ/หรือประสบการณ์เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารมาก่อน และใช้วิธีดำเนินงานโดยการลองผิดลองถูก (Online) ดังนั้น การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการควมรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารจึงเป็นแนวทางหนึ่งที่ช่วยแก้ปัญหาและเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารให้เพิ่มขึ้น

3) ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพหุยา โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายชื่อ พบว่า อันดับแรก มีอาหารที่หลากหลายเป็นที่นิยมของลูกค้า รองลงมาเป็นการบริการดี รวดเร็ว การบริหารจัดการดี สอดคล้องกับแนวคิดของ Gronroos (1990) ในเรื่องการนำกลยุทธ์การจัดการธุรกิจร้านอาหาร/ ภัตตาคารไปปฏิบัติ จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากพนักงานในระดับล่าง แนวทางการปฏิบัติควรเน้นการสร้างควมสัมพันธ์กับผู้รับบริการให้มากขึ้น โดยพัฒนาการบริการใหม่ๆ สู่ผู้รับบริการ และกระตุ้นการบริการเพื่อเพิ่มควมสัมพันธ์กับแขกให้มากขึ้น เป็นสิ่งที่ต้องดำเนินงานเพื่อควมสัมพันธ์อันดีกับผู้รับบริการ และต้องสร้างคุณค่าการบริการให้ดีเพื่อให้ดีกว่าคู่แข่ง

4) การจัดการควมรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มีการปฏิบัติงานตามกระบวนการจัดการควมรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร พบว่าทุกขั้นตอนอยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็นการสร้างควมรู้เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ๆ รองลงมาได้แก่ การค้นหาควมรู้ที่จำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น การแสวงหาควมรู้ใหม่ๆ ในการประกอบการร้านอาหาร การใช้ควมรู้ การติดตามและประเมินผลการใช้ควมรู้ การจัดเก็บและการสืบค้นควมรู้ และการถ่ายทอดควมรู้ ตามลำดับ ในประเด็นนี้ผู้ให้ข้อมูลมีความคิดเห็นสอดคล้องกับการประเมินศักยภาพตนเองด้านอาหารท้องถิ่น ที่พบว่าถ่ายทอดควมรู้อยู่ในอันดับสุดท้าย แม้ว่าจะระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับมากทุกขั้นตอนก็ตาม แต่เมื่อพิจารณาอันดับในแต่ละขั้นตอนแล้วผู้วิจัยมีข้อสังเกตว่า ในสี่ขั้นตอนแรกคือ การสร้าง การค้นหา การแสวงหา และการใช้ควมรู้เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการใช้ในการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่องสั่งสมประสบการณ์จนเกิดเป็นควมรู้แฝงในตัวบุคคล ส่วนสามอันดับหลังเป็น

ขั้นตอนที่ค่อนข้างเป็นวิชาการหรือส่วนของกระบวนการที่ต้องใช้ความรู้ความสามารถในการจัดเก็บองค์ความรู้ที่ปรับเปลี่ยนให้เป็นความรู้ที่ชัดเจนเพื่อให้พร้อมที่นำไปใช้ประโยชน์ สามารถติดตามประเมินผล และถ่ายทอดความรู้ให้คนอื่น ๆ ได้

ตามกระบวนการจัดการความรู้ ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติในระดับมาก ในอันดับต้นๆ พบว่าผู้ประกอบการมีการค้นหาความรู้ และการแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ในการประกอบการร้านอาหารที่จำเป็น ได้จากคนรุ่นเก่าๆ ในท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบทอดจากบรรพบุรุษ ได้จากผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพ ผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่มอาชีพ สมาคม/เครือข่ายผู้ประกอบการ การเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงานต่างๆ และครูภูมิปัญญาท้องถิ่น มีการสร้างความรู้ที่เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ๆ โดยนำความรู้ที่ชุมชนมีอยู่ผนวกเข้ากับความรู้ของแต่ละบุคคล เรียนรู้จากประสบการณ์ การถ่ายทอดความรู้ที่กับผู้อื่น โดยการปฏิบัติ หรือการทดลอง มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการฝึกอบรม/ฝึกอาชีพ มีการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ นำเทคนิค/ความรู้ใหม่ๆ มาบูรณาการกับความรู้เดิมที่มีอยู่มาใช้พัฒนาการประกอบการและผลิตภัณฑ์ มีการประยุกต์ใช้ความรู้ในการดำเนินงานกลุ่มอาชีพ แต่ในการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลความรู้ต่างๆ การจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้โดยชุมชนและหน่วยงานต่างๆ การศึกษาดูงานอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนการประเมินผลการใช้ความรู้อย่างต่อเนื่องอยู่ในอันดับสุดท้ายของขั้นตอน ผลวิจัยคล้ายคลึงกับผลศึกษาของอภิชาติใจอารีย์ เรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหม้อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งพบว่า กระบวนการจัดการความรู้ ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ได้แก่ (1) การกำหนดความรู้ โดยผ่านการพิจารณาว่าเป็นความรู้ดั้งเดิมหรือความรู้ใหม่ที่ประยุกต์จากภูมิปัญญาเดิม (2) การแสวงหาความรู้ ที่มาจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภายในชุมชนและการส่งเสริมจากหน่วยงานภายนอก (3) การแลกเปลี่ยนความรู้อย่างไม่เป็นทางการ ผ่านการพูดคุยและปรึกษาหารือ เพื่อการแก้ปัญหาในกระบวนการแปรรูป (4) การจัดเก็บความรู้ ส่วนใหญ่เป็นการจัดเก็บความรู้ในตัวบุคคล ไม่มีการจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร และ (5) การถ่ายทอดความรู้ ส่วนใหญ่มีลักษณะอย่างไม่เป็นทางการ ผ่านสมาชิกภายในครัวเรือน

ผลวิจัยที่ได้กล่าวข้างต้นเป็นความคิดเห็นในระดับบุคคล หากจะยกระดับการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเพื่อใช้ในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้เป็นกระบวนการที่สามารถดำเนินงานได้ เกิดผลสัมฤทธิ์จริงๆ จำเป็นต้องใช้แนวคิดของวิจารณ์ พานิช (2546) ที่ให้ไว้ว่า ในการจัดการความรู้ต้องอาศัยผู้รู้ในการตีความและประยุกต์ใช้ความรู้ในการ สร้างนวัตกรรม และเป็นผู้นำทางในองค์กร รวมทั้งต้องการผู้เชี่ยวชาญในสาขาใดสาขาหนึ่งแนะนำวิธีประยุกต์ใช้การจัดการความรู้ ดังนั้นกิจกรรมเกี่ยวกับคน ได้แก่ การดึงดูดคนดีและคนเก่ง การพัฒนาคนการติดตามความก้าวหน้าของคน และดึงคนมีความรู้ไว้ในองค์กรถือเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการความรู้

5) ปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา ทั้งปัจจัยภายในและภายนอกอยู่ในระดับมากใกล้เคียงกัน หากพิจารณาทุกเรื่องในภาพรวมจะพบว่า อันดับแรกคือชุมชนแห่งการเรียนรู้ รองลงมาเป็นทรัพยากรในการเรียนรู้ของชุมชน การสนับสนุนจากองค์กรภายนอก การมีส่วนร่วมของบุคคลภายนอก เครือข่าย การสร้างเครือข่ายต่างๆ และการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ อยู่ในระดับมากตามลำดับ อันดับสุดท้ายอยู่ในระดับปานกลางคือ

โครงสร้างองค์กรชุมชน สอดคล้องกับผลศึกษาของอภิชาติ ไจอารีย์ (2557) เรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี ในส่วนของเงื่อนไขสู่ความสำเร็จของการจัดการความรู้ที่สำคัญ ได้แก่ (1) ความรู้ด้านการจัดการความรู้ (2) วัฒนธรรม/วิถีชุมชน (3) ผู้นำชุมชน (4) ทรัพยากรท้องถิ่น และ (5) โครงสร้างพื้นฐาน

1.2 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว

1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ พบว่ารายการอาหารที่ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานมากที่สุดเป็นอันดับแรกเป็นรายการเดียวกันคือ ต้มยำกุ้ง ซึ่งเป็นหนึ่งในสิบรายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมในระดับโลก (สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2544, หน้า 1) และผลศึกษาของชนะจิต ตียัพเสน (2551) ในการวิจัยเพื่อพัฒนาทักษะและขีดความสามารถผู้ประกอบการอาหารไทย ซึ่งพบว่ากลุ่มตัวอย่างชอบอาหารไทยประเภทต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย แกงเผ็ดเป็ดย่าง และผัดกระเพรา สำหรับอันดับรองลงมา 9 รายการที่นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่รู้จักได้แก่ ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงส้มปลาเรียวเขียว ปลาหมึกทอดกระเทียม ห่อหมกปลาอินทรี ผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม และน้ำพริกไข่ปู ส่วนอันดับรองลงมา 9 รายการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่ เป็น ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลาฉลาม ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก แกงส้มผักหนามปลาทะเล ปลาหมึกทอดกระเทียม ทอดมันปลา/กุ้ง ปลาอินทรีต้มชะมวง และผัดเผ็ดปลากระเบน พบว่ารายการอาหารเหล่านี้ปรากฏในผลวิจัยของเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2555, หน้า 58) เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย พบว่ามีรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาจำแนกตามประเภทอาหารไทย 9 ประเภท 50 รายการ และเมื่อพิจารณาแนวทางในการพัฒนาแล้วได้รายการอาหารที่เหมาะสมที่จะพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ จำนวนรวม 47 รายการ

2) ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารของนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่ม โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าสองอันดับแรกของนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่มมีความคิดเห็นตรงกันคือ รสชาติดี และเรื่องอาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ปัจจัยรองลงมาของนักท่องเที่ยวไทยเป็นการบริการดีและรวดเร็ว อาหารเพื่อสุขภาพ ราคาสมเหตุสมผล ส่วนปัจจัยรองลงมาของนักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ การบริการดีและรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล ในประเด็นนี้จะเห็นได้ว่าความคิดเห็นของทั้งสองกลุ่มไม่ได้แตกต่างกันเพียงแต่ให้ความสำคัญในลำดับรองลงมาสลับกันในเรื่องการให้บริการดีและรวดเร็วกับเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ อาจเป็นเพราะลักษณะของนักท่องเที่ยวแตกต่างกัน โดยนักท่องเที่ยวต่างชาติให้ความสำคัญกับเรื่องสุขมากกว่าการบริการ สอดคล้องกับคำกล่าวของ Beardsworth & Keil (1997 อ้างถึงใน Karim, 2006, pp. 19-20) ที่ว่า “การรับประทานไม่ได้เป็นเพียงการบริโภคและได้รับคุณค่าโภชนาการที่ดีเท่านั้น แต่รวมถึงประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากรสชาติอาหารและความสำคัญในการมีปฏิสัมพันธ์กับนักท่องเที่ยวอื่น ในระหว่างมื้ออาหาร ซึ่งอาจเป็นตัวแทนของเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อภาพลักษณ์อาหารเป็นการแสดงออกในเชิงสัญลักษณ์ด้านวัฒนธรรมและจิตวิญญาณ ดังนั้นบทบาทของ

ภาพลักษณ์อาหารสามารถเชื่อมโยงกับสถานะทางสังคมและระดับชั้นทางสังคมของนักท่องเที่ยว” นอกจากนี้ ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวกลุ่มตัวอย่างต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารในการวิจัยครั้งนี้มีความใกล้เคียงกับผลวิจัยของเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุลละศิริมา (2555, หน้า 45) เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพญา จังหวัดชลบุรี พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับค่อนข้างมาก พิจารณาจากรายข้อพบว่าสี่อันดับแรกเป็นเรื่องคุณภาพอาหาร รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี บริการดีและรวดเร็ว แล ะราคาสมเหตุสมผล มีความสำคัญอยู่ในระดับมากตามลำดับ สำหรับอันดับสุดท้ายของนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่มมีความคิดเห็นตรงกันคือ เป็นเรื่องการใช้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามอยู่ในระดับปานกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาหารท้องถิ่นไม่ค่อยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ในการผลิต ในการนี้การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารท้องถิ่นจะเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยพัฒนาระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวมากขึ้น สอดคล้องกับผลวิจัยของธัญมัย เจียรกุล ญัฐพล พนมเลิศมงคล และ สุทธินันท์ พรหมสุวรรณ (2557) เรื่อง ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พบว่าปัจจัยด้านความสามารถในการประกอบการ ในด้านการตลาด ผู้ประกอบการต้องสร้างนวัตกรรมสินค้าใหม่ๆ ให้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง และรักษารสชาติดั้งเดิมและเอกลักษณ์ความเป็นไทย มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ตั้งราคาให้เหมาะสมกับคุณภาพ เลือกใช้ช่องทางจำหน่ายที่ครอบคลุม และให้ความสำคัญการสื่อสารการตลาดทุกรูปแบบโดยเฉพาะการออกงานแสดงสินค้าและการตลาดโดยใช้สื่อสังคมออนไลน์

3) ทศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการของนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่มโดยรวมอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าสี่อันดับแรกของนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่มมีทัศนคติที่ดีตรงกันในเรื่องความสะอาด ปลอดภัย ไร้อาหารเคมี เรื่องรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้นและมีกลิ่นหอม เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ สอดคล้องกับผลวิจัยของเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุลละศิริมา (2555) เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพญา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย ในส่วนปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่อภิปรายไว้ข้างต้น พบว่าพฤติกรรมการตัดสินใจส่วนหนึ่งมาจากทัศนคติ ซึ่งเป็นไปตามทฤษฎีการวางแผนพฤติกรรม (Theory of planned behavior) ดังที่ Francis et al. (2004, pp. 7-9) ได้สรุปไว้ว่า ทฤษฎีการวางแผนพฤติกรรม เพื่อพยากรณ์ถึงความตั้งใจที่จะทำบางสิ่งที่เป็นต้องทราบ ซึ่งได้นำมาใช้ในเรื่อง “บุคคลมีความชอบต่อการทำสิ่งนั้นหรือไม่ในประเด็นนี้เป็นการวัดทัศนคติ (Attitude)” และเรื่อง “บุคคลรู้สึกต่อแรงกดดันด้านสังคมที่จะทำสิ่งนั้นอย่างไรเป็นบรรทัดฐานส่วนตัว (Subjective norm)”

สำหรับสามอันดับสุดท้ายของนักท่องเที่ยวชาวไทยเป็นเรื่องอาหารเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น และภูมิปัญญาไทย เรื่องภาพลักษณ์ของท้องถิ่นอยู่ในระดับดี ส่วนเรื่องวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์อยู่ในระดับปานกลาง สอดคล้องกับผลวิจัยของKarim (2006 อ้างถึงในอภิสิทธิ์ บุญนาค, 2558) เรื่อง การท่องเที่ยวการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของอาหารและแหล่งข้อมูลการท่องเที่ยว พบว่า ลักษณะรูปแบบของการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยว

ประกอบด้วย 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ ภาพลักษณ์ของอาหารและภาพลักษณ์ บรรยากาศ สภาพแวดล้อมของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญทางด้านผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวการปรุงอาหาร แต่ผลวิจัยครั้งนี้ ในส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ พบว่าทัศนคติในเรื่องการประดับ ตกแต่งอาหารให้น่ารับประทานอาหาร เรื่องภาพลักษณ์ของท้องถิ่น และเรื่องวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์อยู่ในระดับปานกลาง ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงได้พิจารณาแนวทางที่จะพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นพัฒนาตามแนวคิดของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงศ์ วงศาโรจน์ (2558) ในบทความวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง ได้เสนอว่า “ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรประกอบอาหารให้รสชาติของอาหารได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ และ คงเอกลักษณ์ตามตำรับดั้งเดิมของอาหารพื้นเมือง ไม่ควรปรับเปลี่ยนรสชาติตามกลุ่มนักท่องเที่ยว เพื่อคงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองไว้” และด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง ได้เสนอว่า “ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรสร้างเอกลักษณ์ของร้านอาหารพื้นเมืองทั้งการจัดตกแต่งบรรยากาศ และสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ และกลับมาใช้บริการซ้ำอีกครั้ง”

2. บริบทเมืองพัทยา แนวโน้มในการประกอบธุรกิจ และปัญหา/ อุปสรรคของผู้ประกอบการในเมืองพัทยาในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ ภัตตาคาร

2.1 บริบทเมืองพัทยา: วัฒนธรรมการบริโภค อาหารท้องถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารประจำวันของคนพัทยาในอดีตเป็นแบบคนไทยพื้นบ้าน แถบพื้นที่ชายฝั่งทะเล คือ รับประทานข้าวและกับข้าวซึ่งมีอาหารทะเลเป็นหลักทั้งสามมื้อ โดยมากกับข้าวปรุงจากอาหารทะเลประกอบกับวัตถุดิบ พืชผักในท้องถิ่น เมื่อเปรียบเทียบกับปัจจุบัน พบว่าในช่วงหลังปีพ.ศ.2521 การปกครองท้องถิ่นเปลี่ยนเป็นเทศบาลเมืองพัทยา มีชาวต่างชาติเข้ามาเป็นจำนวนมาก ทำให้สภาพสังคมและวิถีชีวิตของคนพัทยาเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว พฤติกรรมการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันจึงเปลี่ยนไป มีการรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบต่างชาติเข้ามามากขึ้น คนรุ่นใหม่นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นลดลง การบริโภคอาหารในครอบครัวปรับเปลี่ยนไปตามวิถีชีวิตที่เร่งรีบต้องการความสะดวกรวดเร็ว และมีการรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น อาหารท้องถิ่นบางอย่างเริ่มสูญหาย สอดคล้องกับผลวิจัยเชิงคุณภาพของเปรมฤทัย แยมบรรจง และ เรณูมาศ กุละศิริมา (2555, หน้า 60-61) เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ซึ่งได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสนทนากลุ่ม พบว่า ความเป็นมาโดยรวมของอาหารท้องถิ่นพัทิวส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเล เนื่องจากอยู่ติดชายทะเล และในสมัยก่อนชาวบ้านมีอาชีพหลักเป็นอาชีพประมง มีนาเกลือเป็นแหล่งตลาดใหญ่ และมีการจำหน่ายของทะเลสดซึ่งมีความหลากหลายและมีเป็นจำนวนมาก สำหรับ

วัตถุดิบในการทำอาหารท้องถิ่นของคนพื้นบ้านแต่เดิมที่มีรายการอาหารแบบแปลกและพิเศษมีเจตนา คือ การทำอาหารถวายพระ จึงคัดสรรอาหารเครื่องปรุงในพื้นที่ที่ดีเพื่อนำมาทำอาหารถวายพระและแบ่งปันกัน การทำอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันเริ่มลดลงและบางอย่างสูญหายไปซึ่งเกิดจากในปัจจุบันปริมาณวัตถุดิบลดลงมาก และบางอย่างกำลังสูญหายไป อีกทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่นลดลง ไม่มีการถ่ายทอด และสูญหายไป

ร้านอาหารท้องถิ่นพหุสาส่วนใหญ่ขยายกิจการจากร้านอาหารตามสั่ง ผู้ประกอบการเป็นแม่ครัว/พ่อครัว และบริหารจัดการในลักษณะครอบครัวโดยสืบทอดวิธีการปรุงอาหารมาจากพ่อแม่ ปู่/ย่า ตา/ยาย สิ่งสมประสงค์มาเป็นเวลานานมากกว่าสิบปี มีการตำน้ำพริกแกงเป็นสูตรของทางร้านเองโดยใช้เครื่องปรุงและพืชผักพื้นบ้านที่หาได้ในท้องถิ่นตามฤดูกาล ลูกค้าของร้านอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยและคนในท้องถิ่น สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติมีไม่มากนัก ส่วนใหญ่มาอยู่กับครอบครัวหรือเพื่อนชาวไทย สิ่งที่ทำให้ลูกค้าพึงพอใจมากที่สุดคือรสชาติอาหาร ความสดใหม่ ความสะอาด และการบริการที่รวดเร็ว ทางร้านไม่ค่อยมีการโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ แต่ใช้วิธีทำให้ลูกค้าประทับใจแล้วบอกต่อ ส่วนกลยุทธ์ที่ทำให้กิจการธุรกิจคงอยู่ได้ที่สำคัญคือการรักษาความคงที่ของรสชาติ คุณภาพอาหาร และการให้บริการ สอดคล้องกับผลศึกษาของมาร์คทิพย์มาบุตร และคณะ (2548) เรื่อง แผนธุรกิจของร้านอาหารไทย“ครัวคุณหญิงจิบ”ณ ถนนราชพฤกษ์ ซึ่งพบว่า การทำธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จจะต้องมีปัจจัย คือ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีคุณภาพทั้งด้านรสชาติและความสะอาดโดยจะต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันให้ถูกต้องตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด การปรุงประกอบอาหารที่สงวนคุณค่าให้อาหารออกมารสชาติอร่อยมีความสวยงามและมีศิลปะในการจัดวางรูปแบบอาหารในงาน และเน้นในเรื่องความสะอาด การบริการให้ลูกค้าประทับใจมาใช้บริการซ้ำและการบริการต้องรวดเร็วถูกต้องแม่นยำ และมีความสุข และสิ่งสุดท้ายคือบรรยากาศภายในร้านต้องให้ความรู้สึกที่สบายและเป็นกันเอง

แนวทางในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นพหุสาให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติในความคิดเห็นของผู้นำชุมชนได้เสนอแนะว่าควรสนับสนุนให้มีสถานที่ในการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นซึ่งอาจจะเป็นลักษณะร้านค้าชุมชนหรือศูนย์แสดงผลผลิตชุมชน เปิดโอกาสให้คนท้องถิ่นได้ดำเนินการหมุนเวียนกันทุกชุมชนอย่างต่อเนื่อง โดยให้แต่ละชุมชนมีส่วนร่วมในการหาผู้เชี่ยวชาญหรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มีการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิควิธีการทำอาหารพื้นบ้าน เพื่อสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น มีจัดแข่งขันอาหารท้องถิ่นในงานประเพณี เทศกาลต่างๆ ชุมชนท้องถิ่นต้องสร้างค่านิยมท้องถิ่นให้คนในท้องถิ่นเห็นคุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างค่านิยมให้คนท้องถิ่นรู้จักและยอมรับอาหารท้องถิ่นก่อน โดยขอความร่วมมือจากร้านอาหาร และพนักงานบริการให้ช่วยแนะนำเรื่องราวและคุณค่าของอาหาร เป็นการสร้างความประทับใจให้นักท่องเที่ยวผู้บริโภคได้รับรู้และบอกต่อ ทำให้อาหารท้องถิ่นพหุสาเป็นสิ่งที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น ในการยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพหุสาควรให้ภาครัฐ ชุมชนและทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการสนับสนุนและผลักดันโดยผ่านกิจกรรมต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ต้องมีการ

ประชาสัมพันธ์เรื่องราวของอาหารท้องถิ่นพื้ญญำโดยใช้การสื่อสารทุกรูปร่างผ่านโรงแรม ร้านอาหาร/ภัตตาคาร บริษัทท่องเที่ยวและไกด์ นอกจากนี้ ควรมีการกำหนดนโยบายให้มีการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน ภาครัฐและผู้บริหารท้องถิ่นควรมีมาตรการในการควบคุมราคา หรือจัดหาแหล่งวัตถุดิบ อาหารทะเลที่มีคุณภาพให้เพียงพอ ในการนี้ อาจจจะเลือกรายการอาหารท้องถิ่นบางรายการที่จะพัฒนาให้เหมาะสมตรงกับค่านิยมของนักท่องเที่ยวแต่ละชาติ จัดทำเป็นสูตรมาตรฐานที่มีหน่วยงานรับรองว่าเป็นอาหารท้องถิ่นเมืองพื้ญญำส่งให้ร้านอาหาร/ภัตตาคารไปทำเป็นอาหารท้องถิ่นเป็นเอกลักษณ์ของพื้ญญำ สอดคล้องกับผลวิจัยของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงศ์ วงศาโรจน์ (2558) เรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ได้เสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน 6 ด้านด้าน คือ ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ด้านราคา ด้านการบริการ ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง และด้านการประชาสัมพันธ์ และการตลาด เฉพาะด้านมีสาระสำคัญที่มีความคิดเห็นตรงกัน ได้แก่ ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง โดยผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรประกอบอาหารให้รสชาติของอาหารได้มาตรฐาน และสม่ำเสมอ และคงเอกลักษณ์ตามตำรับดั้งเดิมของอาหารพื้นเมือง ไม่ควรปรับเปลี่ยนรสชาติตามกลุ่มนักท่องเที่ยว เพื่อคงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองไว้ ควรมีรายการอาหารพื้นเมืองให้หลากหลายชนิด เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ทุกกลุ่ม และควรส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของอาหารพื้นเมืองให้มากขึ้น เพื่อเป็นการสร้างจุดแข็งของการท่องเที่ยว โดยนำเสนออาหารพื้นเมืองเป็นจุดขายของการท่องเที่ยว ในด้านราคา ควรส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของอาหารพื้นเมืองให้มากขึ้น เพื่อเป็นการสร้างจุดแข็งของการท่องเที่ยว โดยนำเสนออาหารพื้นเมืองเป็นจุดขายของการท่องเที่ยว และด้านการประชาสัมพันธ์และการตลาด กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยว หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดน่านให้นักท่องเที่ยวรู้จักอาหารพื้นเมืองมากขึ้น เช่น การจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารพื้นบ้าน การนำอาหารพื้นเมืองมาจำหน่ายในถนนคนเดิน เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารพื้นเมืองน่านให้นักท่องเที่ยวได้เห็น ได้รับรู้ และได้มีโอกาสลิ้มลอง การจัดลานชั้นโตกที่แสดงถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารพื้นเมืองของคนน่าน เป็นต้น รวมไปถึงการจัดการประกวดอาหารพื้นเมือง การจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมือง เพื่อเป็นแรงกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารพื้นเมือง

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพื้ญญำที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่มย่อย ได้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เป็นภูมิปัญญาในการเลือกวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงอาหาร และการแปรรูปอาหารทะเล รวมถึงเทคนิคการปรุงเพื่อให้อาหารมีรสชาติดี น่านับประทาน สำหรับการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพื้ญญำยังไม่มีมีการดำเนินการอย่างเป็นระบบที่ชัดเจน ผู้นำชุมชนได้เสนอแนวทางในการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของเมืองพื้ญญำ โดยจัดให้มีสถานที่ที่เป็นร้านอาหารท้องถิ่นหรือศูนย์จำหน่ายอาหารท้องถิ่นแล้วให้ทุกชุมชนหมุนเวียนกันทำอาหาร มีการประชาสัมพันธ์รณรงค์เพื่อสร้างค่านิยมให้ประชาชนในท้องถิ่นได้รับรู้และเห็นคุณค่าของอาหารท้องถิ่น ควรมีการรวบรวมชื่อครูภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือคนที่เก่งด้านอาหาร ให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นของแต่ละชุมชนมาสาธิตวิธีการทำอาหารท้องถิ่นตามตำรับดั้งเดิม เพื่อฟื้นฟูอาหารท้องถิ่นให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จัก

สอดคล้องกับผลวิจัยของอภิชาติ ใจอารีย์ (2557) เรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี พบว่าองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย มีที่มา 2 ลักษณะ คือภูมิปัญญาดั้งเดิม และความรู้ใหม่ที่ผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาดั้งเดิมกับวิทยาการสมัยใหม่ที่ได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความรู้ความสามารถของคนในชุมชน และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติของท้องถิ่น จนกลายเป็นองค์ความรู้ประจำท้องถิ่นที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร การเรียนรู้และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น และเป็นวิถีชุมชนที่ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมา

2.2 แนวโน้มในการประกอบธุรกิจ และปัญหา/ อุปสรรคของผู้ประกอบการในเมือง พัทธยาในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร

แนวโน้มในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทญามีจำนวนเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะร้านอาหาร/ภัตตาคารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันนักท่องเที่ยวรู้จักอาหารไทยมากขึ้นโดยผ่านสื่อออนไลน์และการแนะนำจากผู้ให้บริการ แต่การบริโภคอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ยังคงเป็นอาหารทะเล ประเภทต้ม/ปิ้ง/ย่าง ส่วนรายการอาหารท้องถิ่นอื่นๆ ส่วนใหญ่มีในร้านอาหารไทยขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ซึ่งมีนักท่องเที่ยวชาวไทยเป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก ลักษณะการตกแต่งร้านไม่หรูหรามากนัก ราคาไม่แพง สำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่/ภัตตาคารมีการแข่งขันสูง มีการตกแต่งร้านในสไตล์หรูหรา มุ่งเน้นบรรยากาศของร้านให้เป็นที่ประทับใจลูกค้า มีอาหารหลากหลาย บางร้านมีการรับนักท่องเที่ยวผ่านกรุ๊ปทัวร์ ซึ่งไกด์จะเป็นผู้กำหนดรายการอาหารให้นักท่องเที่ยว แต่ปัจจุบันมีแนวโน้มเปลี่ยนไป โดยบริษัททัวร์จะมีร้านอาหารให้บริการนักท่องเที่ยวเอง ทำให้อาหารต่างๆ ต้องพยายามปรับกลยุทธ์เพื่อให้ธุรกิจสามารถดำรงอยู่ได้ สอดคล้องข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า (http://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic/2558/T26_201506.pdf, กรกฎาคม 2558.) ธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหาร เป็นธุรกิจที่ยังมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง ปัจจัยหนุนอย่างหนึ่งก็คือ พฤติกรรมคนไทยที่ยังนิยมรับประทานอาหารนอกบ้านรวมทั้งจำนวนนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศที่เดินทางเข้ามาประเทศไทยเป็นจำนวนมาก จึงมีส่วนสนับสนุนให้ธุรกิจประเภทนี้เติบโตมากยิ่งขึ้น และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารได้ปรับกลยุทธ์ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค ทั้งด้านความสนใจสุขภาพและประหยัด

ปัญหา/อุปสรรคของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทญา สรุปได้ ดังนี้

- 1) ค่าใช้จ่ายในการประกอบการและต้นทุนการผลิตสูงขึ้น
- 2) ทรัพยากรทางทะเลน้อยลงและวัตถุดิบบางอย่างขาดแคลน
- 3) พ่อครัว/แม่ครัวไม่เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นพัทญา
- 4) ไม่มีสูตรมาตรฐานของอาหารท้องถิ่น
- 5) พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนไป คนรุ่นใหม่ไม่ชอบรับประทานอาหารท้องถิ่น
- 6) นักท่องเที่ยวไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นพัทญา ทำให้ไม่กล้ารับประทาน

7) วิถีชีวิตประจำวันเปลี่ยน ผู้บริโภคต้องการความสะดวกรวดเร็ว

8) มีการแข่งขันสูง

ประเด็นปัญหาของผู้ประกอบการที่กล่าวข้างต้นตรงกับสถานการณ์ธุรกิจร้านอาหาร ปัจจุบันมีแนวโน้มแข่งขันรุนแรงเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากผู้ประกอบการรายใหม่ทยอยเข้าตลาด โดยเฉพาะตลาดร้านอาหารรายย่อย เป็นผลมาจากเงินลงทุนที่ไม่สูงมากนัก และระยะเวลาคืนทุนค่อนข้างสั้น ทำให้ผู้ประกอบการทั้งรายเก่าและรายใหม่ ต้องปรับกลยุทธ์ เพื่อช่วงชิงส่วนแบ่งทางการตลาด อีกทั้งยังต้องปรับตัวพร้อมรับการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในอนาคตอันใกล้ ธุรกิจจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง ที่จะต้องพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขัน ทั้งในด้านความคิดสร้างสรรค์ การนำเสนอแนวคิดใหม่ๆ เพื่อทำให้ธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหารของตนมีความโดดเด่น (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, http://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic/2558/T26_201506.pdf. กรกฎาคม 2558.)

นอกจากนี้ พบว่าสอดคล้องกับผลวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยนำเสนอ เป็นปัญหาสำคัญเกี่ยวกับคนในท้องถิ่นและผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพืชน้ำแบบดั้งเดิม ในส่วนกระบวนการผลิต และความรู้ในการประกอบอาหารไม่ใช่คนไทย/คนท้องถิ่น แต่ใช้ต่างชาติบริการ ทำให้ขาดความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารท้องถิ่น ไม่สามารถแนะนำนักท่องเที่ยวได้ ขาดความรู้ด้านการตลาด วัตถุดิบขาดแคลน/หายาก ราคาไม่คงที่ ทำให้ที่ตั้งร้านไม่ดี ราคาแพง ไม่มีการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักและได้ชิมรสชาติอาหารท้องถิ่น และหน่วยงานภาครัฐไม่เปิดโอกาสให้ประชาชนท้องถิ่นได้ใช้ภูมิปัญญาในการนำเสนออาหารท้องถิ่น ในกรณีนี้ ผู้ร่วมกิจกรรมการวิจัยได้เสนอแนวทางแก้ไขโดยให้มีการจัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นให้ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว มีการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร แหล่งเรียนรู้ปราชญ์/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น มีการควบคุมมาตรฐานอาหารและราคาวัตถุดิบ จัดตั้งสหกรณ์อาหารพื้นบ้านและ/หรือสร้างศูนย์รวมอาหารท้องถิ่น และให้ทุกภาคส่วนร่วมมือกันส่งเสริมการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้มากขึ้น

3. กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา

3.1 องค์ประกอบของการจัดการความรู้

เมืองพัทยานีมีศักยภาพพร้อมในเรื่องขององค์ประกอบประกอบในการจัดการความรู้ ทั้งคน/ชุมชน/องค์กร กระบวนการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทุกชุมชนมีผู้รู้/ครูภูมิปัญญาด้านอาหารและวัฒนธรรมท้องถิ่น มีแหล่งเรียนรู้หลากหลาย และภาครัฐมีระบบบริหารจัดการที่ดี มีงบประมาณในการพัฒนาเพียงพอ มีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงาน มีการใช้สื่อเทคโนโลยีเพื่อการจัดการความรู้ และมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องอาหารระหว่างชุมชนและผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง วัฒนธรรมการเรียนรู้ของชุมชนและองค์กรของเมืองพัทยา เป็นไปตามแนวทางในการพัฒนาด้านสังคม โดยมุ่งเน้นในการพัฒนาคุณภาพคนสู่สังคมแห่งการเรียนรู้ มีการพัฒนาสมรรถนะและทักษะแรงงาน ให้ความสำคัญกับการสร้างความมั่นคงของเศรษฐกิจชุมชน เน้นการผลิตเพื่อการบริโภคอย่างเพียงพอภายในชุมชน สนับสนุนให้ชุมชนมีการรวมกลุ่มในรูปแบบสหกรณ์ กลุ่มอาชีพ สนับสนุนการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการสร้างสรรค์

คุณค่าของสินค้าและบริการ และสร้างความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนในการลงทุน ส่งเสริมการร่วมลงทุนระหว่างเครือข่ายองค์กรชุมชนกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมทั้งสร้างระบบบ่มเพาะวิสาหกิจชุมชนควบคู่กับการพัฒนาความรู้ด้านการจัดการ การตลาดและทักษะในการประกอบอาชีพ สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยภายในที่เป็นจุดแข็ง ซึ่งจะเอื้อให้เกิดการจัดการความรู้และนำไปสู่สังคมแห่งการเรียนรู้ในอนาคตได้ ในการนี้มีการดำเนินงานที่ปรากฏในแผนพัฒนาเมืองพัทยาได้จัดทำโครงการที่มีกิจกรรมในลักษณะการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ที่จะช่วยเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการ/ชุมชนทั้งทางตรงและทางอ้อมหลายโครงการอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับการให้สัมภาษณ์ของนายอิทธิพล คุณปลื้ม นายกเมืองพัทยาในเรื่องทิศทางการท่องเที่ยวเมืองพัทยาในปี 2559 พร้อมสรุปภาพรวมด้านการท่องเที่ยวในปีที่ผ่านมา คาดว่าปีนี้เศรษฐกิจท่องเที่ยวเติบโต รับ AEC อย่างแน่นอน หากพูดถึงแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ใกล้กรุงเทพมหานคร พร้อมทั้งมีศักยภาพความพร้อมในการบริหารจัดการด้านการบริการนักท่องเที่ยวอันดับต้นๆ ของประเทศ และเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในสายตาชาวโลกที่ต่างให้ความสนใจเดินทางมาท่องเที่ยวที่ประเทศไทยเพื่อมาสัมผัสกับแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพความพร้อมดังกล่าวนั้น แน่นอนว่า “เมืองพัทยา” คือหนึ่งในเมืองท่องเที่ยวที่สำคัญมีศักยภาพความพร้อมในด้านดังกล่าวอันดับต้นๆ ของประเทศ ที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจในการเดินทางมาท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ รวมถึงการบริหารจัดการด้านการบริการที่ได้มาตรฐาน (สำนักส่งเสริมการท่องเที่ยว, 2559. Online.)

สำหรับด้านกระบวนการ เมืองพัทยายังไม่มีการสร้างกระบวนการจัดการความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ ไม่มีหน่วยงาน/บุคลากรที่รับผิดชอบในการจัดการความรู้ในเรื่องอาหารท้องถิ่น ไม่มีการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผู้รู้/ครูภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น แต่มีกิจกรรม/โครงการที่สนับสนุนให้คนในท้องถิ่นและผู้ประกอบการได้สร้าง/แสวงหาความรู้ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องอาหาร เมืองพัทยามีระบบฐานข้อมูลและใช้เทคโนโลยีในการบริหารท้องถิ่น แต่ไม่ได้ใช้ในกระบวนการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น จากการสืบค้นข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของเมืองพัทยา <http://www.pattaya.go.th> พบว่า มีการจัดการความรู้ ซึ่งแสดงให้เห็นว่ามีหน่วยงานและบุคลากรรับผิดชอบเรื่องนี้ เพียงแต่ไม่ปรากฏเรื่องเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทยา

3.2 กระบวนการจัดการความรู้

กระบวนการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยาจากการสำรวจความคิดเห็นของกลุ่มผู้ประกอบการพบว่าทุกขั้นตอนมีการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเรียงลำดับค่าเฉลี่ยได้มากที่สุดเป็นการสร้างความรู้เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ๆ รองลงมาได้แก่ การค้นหาความรู้ ที่จำเป็น ต้องการใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น การแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ในการประกอบการร้านอาหาร การใช้ความรู้ การติดตามและประเมินผลการใช้ความรู้ การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้ และวิธีการถ่ายทอดความรู้ ในส่วนนี้มีข้อสังเกตว่าแตกต่างจากข้อคิดเห็นที่ได้จากการสัมภาษณ์ ทั้งนี้เนื่องจากในกระบวนการจัดการความรู้เป็นเรื่องการปฏิบัติที่ทั้งหมดอยู่ในระดับบุคคล แต่กลไกของการขับเคลื่อนให้เกิดการจัดการความรู้เป็นส่วนของการบริหารจัดการต้องมีเรื่องของคน/ทีมงาน/หน่วยงานผู้รับผิดชอบเพื่อสร้างกระบวนการจัดการความรู้ให้เป็นระบบซึ่งเป็นกระบวนการจัดการความรู้ในระดับองค์กรที่เมืองพัทยา

ยังไม่มี ดังนั้นการส่งเสริมหรือผลักดันให้มีการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการโยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารจึงจำเป็นต้องเริ่มจากการสร้างระบบโดยกลุ่มผู้บริหารท้องถิ่น ผู้นำชุมชน รวมถึงเครือข่ายผู้มีส่วนเกี่ยวข้องประสานงานดำเนินการอย่างต่อเนื่อง

ในการค้นหาความรู้ที่สำคัญและรู้แบบไม่ชัดแจ้ง มี 2 ส่วน คือความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ และความรู้ด้านการบริหารและการจัดการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ความรู้ของผู้ประกอบการที่มีอยู่ส่วนใหญ่เป็นความรู้แฝง เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ในการประกอบอาชีพ สืบทอดจากบรรพบุรุษ/คนรุ่นเก่าๆ ทุกชุมชนในเมืองพัทธามีครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการประกอบอาหารและการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้ประกอบการและชุมชนสามารถแสวงหาความรู้ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรม/โครงการของเมืองพัทธการให้บริการของสมาคม เครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้อง และสถาบันการศึกษาต่างๆ ในท้องถิ่น ส่วนแหล่งความรู้จากภายนอกได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมจากหน่วยงานต่างๆ มีการสร้างสรรค์ความรู้จากประสบการณ์ โดยพัฒนาต่อยอด/ปรับปรุงจากองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมผนวกกับความรู้ที่เกิดจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างคนในครอบครัวซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่ มาถ่ายทอดสิ่งที่ได้เรียนรู้จากสถาบันการศึกษาหรือแหล่งเรียนรู้อื่นๆ เกิดจากการพูดคุยกัน เรียนรู้จากการเปรียบเทียบกับคู่แข่งทางการค้า และสืบค้นความรู้จากอินเทอร์เน็ต

การถ่ายทอดความรู้ได้จากบรรพบุรุษ คนรุ่นเก่าที่มีความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหารโดยเฉพาะเรื่องอาหารทะเล เริ่มต้นค้าขายจากร้านข้าวแกงเล็กๆ แล้วขยายกิจการต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน แต่ในระหว่างกลุ่มผู้ประกอบการไม่ปรากฏการถ่ายทอดความรู้ภายในกลุ่ม มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นภายในชุมชน เป็นองค์ความรู้ที่ไม่ชัดแจ้งในลักษณะบุคคลต่อบุคคล ภายในกลุ่มและระหว่างกลุ่ม และดำเนินการในหลายรูปแบบ มีการนำความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นไปประยุกต์ใช้ในการประกอบการ การดำเนินงานกลุ่มอาชีพของชุมชน และโครงการวิสาหกิจชุมชน เป็นการใช้ความรู้แฝงที่มีอยู่แล้วบูรณาการร่วมกับองค์ความรู้ที่ได้จากการแสวงหา/การสร้างความรู้ใหม่ๆ จากการอบรม การบอกเล่า การให้คำแนะนำของสมาชิกในกลุ่มอาชีพและชุมชน และนำองค์ความรู้ที่ได้รับการอบรม มาประยุกต์ใช้ในการประกอบการและการผลิต สอดคล้องกับผลวิจัยของอภิชาติ ใจอารีย์ (2557) เรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งพบว่า องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย มีที่มา 2 ลักษณะ คือ (1) ภูมิปัญญาดั้งเดิม และ (2) ความรู้ใหม่ที่ผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาดั้งเดิมกับวิทยาการสมัยใหม่ที่ได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ ประกอบด้วยรูปแบบผลิตภัณฑ์ 4 ชนิด คือ หน่อไม้ดอง หน่อไม้ต้ม หน่อไม้แห้ง และหน่อไม้ซूप ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความรู้ความสามารถของคนในชุมชน และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติของท้องถิ่น จนกลายเป็นองค์ความรู้ประจำท้องถิ่นที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร การเรียนรู้และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น และเป็นวิถีชุมชนที่ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมา

สำหรับการจัดเก็บและการสืบค้นความรู้ เมืองพัทยามีระบบฐานข้อมูลในการบริหารงานท้องถิ่น แต่ยังไม่มีการจัดเก็บองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ ส่วนใหญ่เป็นความรู้แฝงที่มีอยู่ในตัวบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญ ไม่มีการจดบันทึกเป็นสมุด/เอกสารที่เก็บรวบรวมไว้เป็นลายลักษณ์อักษร บางร้านไม่ต้องการเปิดเผยสูตรหรือเคล็ดลับ ชุมชนยังไม่มีการจัดระบบฐานข้อมูลในเรื่องนี้ มีเพียงเอกสารบางเรื่องที่ได้จากหน่วยงานภาครัฐ และนักวิจัยที่เข้ามาทำงานในชุมชน ส่วนการติดตามประเมินผลความรู้ เป็นผลสืบเนื่องจากเมืองพัทยายังไม่มีระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร จึงไม่มีการติดตามประเมินผลความรู้ แต่มีการจัดประชุมการประเมินผลการดำเนินการของท้องถิ่นทุกชุมชน และได้นำไปผลการประเมินไปใช้เป็นแนวทางในการจัดทำแผนพัฒนาในช่วงปีต่อไปให้เกิดประสิทธิผลและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ในส่วนนี้ใกล้เคียงกับผลวิจัยของอภิชาติ ใจอารีย์ (2557) แต่กำหนดจำนวนขั้นตอนแตกต่างกัน กล่าวคือ กระบวนการจัดการความรู้ ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ได้แก่ (1) การกำหนดความรู้ โดยผ่านการพิจารณาว่าเป็นความรู้ดั้งเดิมหรือความรู้ใหม่ที่ประยุกต์จากภูมิปัญญาเดิม (2) การแสวงหาความรู้ ที่มาจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภายในชุมชนและการส่งเสริมจากหน่วยงานภายนอก (3) การแลกเปลี่ยนความรู้อย่างไม่เป็นทางการ ผ่านการพูดคุยและปรึกษาหารือ เพื่อการแก้ปัญหาในกระบวนการแปรรูป (4) การจัดเก็บความรู้ ส่วนใหญ่เป็นการจัดเก็บความรู้ในตัวบุคคล ไม่มีการจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร และ (5) การถ่ายทอดความรู้ ส่วนใหญ่มีลักษณะอย่างไม่เป็นทางการ ผ่านสมาชิกภายในครัวเรือน ในการนี้อาจเป็นเพราะบริบทของแต่ละพื้นที่แตกต่างกัน ตามแนวคิดเกี่ยวกับกระบวนการจัดการความรู้ของวิจารณ์ พานิช (Anonymous, 2012b) ที่ได้กล่าวไว้ว่า การจัดการความรู้เป็นการดำเนินการอย่างน้อย 6 ประการต่อความรู้ ได้แก่ การกำหนดความรู้หลักที่จำเป็นหรือสำคัญต่องานหรือกิจกรรมของกลุ่มหรือองค์กร การแสวงหาความรู้ที่ต้องการ การปรับปรุงเปลี่ยนแปลง หรือสร้างความรู้บางส่วน ให้เหมาะต่อการใช้งาน การประยุกต์ใช้ความรู้ในกิจการงาน การนำประสบการณ์จากการทำงาน และการประยุกต์ใช้ความรู้มาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสกัด “ชุมชนความรู้” ออกมาบันทึกไว้ และการจดบันทึก “ชุมชนความรู้” และ “แก่นความรู้” สำหรับไว้ใช้งาน และปรับปรุงเป็นชุดความรู้ที่ครบถ้วน ลุ่มลึกและเชื่อมโยงมากขึ้น เหมาะต่อการใช้งานมากยิ่งขึ้น โดยที่การดำเนินการ 6 ประการนี้บูรณาการเป็นเนื้อเดียวกัน

4. การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยาโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ผลการสำรวจความคิดเห็นต่อแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ ภัตตาคารโดยรวมทั้งสามกลุ่ม พบว่าทุกแนวทางอยู่ในระดับมาก เรียงตามลำดับได้ดังนี้

1. การประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และ
 2. การส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่คนรุ่นใหม่

3. การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพหุ

4. การสร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพหุประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนา

คุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน

5. การเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และผู้ประกอบการท้องถิ่นด้าน
 อาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่นในเทศกาล/งานประเพณีต่างๆ ของเมืองพหุ

6. การรณรงค์ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

7. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้
 ต่างๆ อย่างเป็นระบบ

8. การจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ
 ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือผู้ประกอบการท้องถิ่น

9. การสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร
 และธุรกิจการท่องเที่ยวยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น

แนวทางที่นำเสนอทุกแนวทางสอดคล้องกับข้อเสนอแนะในผลการวิจัยของหทัยชนก ฉิม
 บ้านไร่ และรัชพงศ์ วงศาโรจน์ (2558) ได้นำเสนอบทความวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและ
 แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน

ผลการทดสอบความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/
 ภัตตาคารในเมืองพหุ โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารโดยรวม พบว่า
 ค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการและนักท่องเที่ยวชาวไทยแตกต่างจากนักท่องเที่ยว
 ชาวต่างชาติอย่างมีนัยสำคัญ ทั้งนี้อาจจะเนื่องมาจากภูมิหลังของกลุ่มตัวอย่างมีความแตกต่างกัน
 ผู้ประกอบการและนักท่องเที่ยวชาวไทยมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องนี้มากกว่านักท่องเที่ยว
 ชาวต่างชาติ อย่างไรก็ตาม แนวทางดังกล่าวสามารถผลักดันให้เกิดการพัฒนาศักยภาพของ
 ผู้ประกอบการได้ทุกแนวทาง เมื่อพิจารณาในรายชื่อของแต่ละกลุ่มพบว่า ทั้งสามกลุ่มเห็นด้วยกับทุก
 เรื่องอยู่ในระดับมาก แต่การจัดอันดับแตกต่างกัน หากพิจารณาจากมุมมองของผู้ประกอบการเป็น
 หลัก จะพบว่า

อันดับแรกกลุ่มผู้ประกอบการเห็นด้วยกับการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/
 ภัตตาคาร และผู้ประกอบการท้องถิ่นด้านอาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่นในเทศกาล/
 งานประเพณีต่างๆ ของเมืองพหุ ขณะที่กลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งสองกลุ่มเห็นตรงกันว่าควรมีการ

ประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครุภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพญาเป็นอันดับแรก

อันดับรองลงมาผู้ประกอบการมีความคิดเห็นตรงกับนักท่องเที่ยวชาวไทย ในเรื่องการส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่คนรุ่นใหม่ แต่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเห็นว่าควรมีการสร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพญาประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน

อันดับที่ 3 ผู้ประกอบการเห็นว่าควรมีการรณรงค์ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ซึ่งในเรื่องนี้พบว่านักท่องเที่ยวต่างชาติจัดไว้อันดับสุดท้าย ขณะที่นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นตรงกับนักท่องเที่ยวต่างชาติในลำดับนี้ คือ การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพญา

อันดับที่ 4 มีความเห็นต่างกันทั้งสามกลุ่ม โดยผู้ประกอบการเห็นว่าควรมีการประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครุภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพญา นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าควรมีการรณรงค์ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และนักท่องเที่ยวต่างชาติเห็นว่าควรมีการส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่คนรุ่นใหม่

อันดับที่ 5 มีความเห็นต่างกันทั้งสามกลุ่ม โดยผู้ประกอบการเห็นว่าควรมีการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพญา นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าควรมีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติเห็นว่าควรมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้ต่างๆอย่างเป็นระบบ ซึ่งอยู่ในระดับเดียวกับการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครุภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่นในเทศกาล/งานประเพณีต่างๆของเมืองพญา

อันดับที่ 6 มีความเห็นต่างกันทั้งสามกลุ่ม โดยผู้ประกอบการเห็นว่าควรมีการจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือครุภูมิปัญญาท้องถิ่น นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าควรมีการสร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพญาประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติได้กล่าวไว้ข้างต้นแล้ว

อันดับที่ 7 มีความเห็นต่างกันทั้งสามกลุ่ม โดยผู้ประกอบการเห็นว่าควรมีการสร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพญาประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าควรมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้ต่างๆอย่างเป็นระบบ ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติเห็นว่าควรมีการจัด

กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่น

อันดับที่ 8 ผู้ประกอบการเห็นตรงกับนักท่องเที่ยวต่างชาติว่าควรมีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น แต่นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าควรมีการจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่น

อันดับสุดท้าย มีความเห็นต่างกันทั้งสามกลุ่ม โดยผู้ประกอบการเห็นว่าควรมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้ต่างๆอย่างเป็นระบบ ส่วนนักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าควรมีการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่นในเทศกาล/งานประเพณีต่างๆของเมืองพัทยา แต่นักท่องเที่ยวต่างชาติเห็นว่าควรมีการรณรงค์ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

5. แนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารในเมืองพัทยาโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร เพื่อการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพัทยา

แนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารในเมืองพัทยาโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารได้จากการสังเคราะห์ผลวิจัยแบบผสมผสาน ซึ่งได้อภิปรายผลในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพแล้วข้างต้น ในส่วนนี้เป็นการอภิปรายผลการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม การวิเคราะห์ SWOT และแนวทางที่นำเสนอตามลำดับ ดังนี้

5.1 ผลการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

จากการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ทำให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับประสบการณ์โดยตรงจากการทดลอง การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยาทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างผู้เชี่ยวชาญ/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น นักวิชาการ/นักพัฒนา และนักวิจัย รวมถึงการเรียนรู้จากต้นแบบผู้ประกอบการที่ประสบผลสำเร็จ โดยผ่านการบอกเล่าของวิทยากร องค์ความรู้ต่างๆ ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการจัดการความรู้ ล้วนแล้วแต่เป็นสิ่งที่ช่วยเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการให้เพิ่มขึ้นทั้งด้านความรู้และทักษะเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทยา ดังตัวอย่างที่เห็นได้จากผลการวิจัยที่ผ่านมาของ Biazen (2012) ในการศึกษาเรื่อง ความสำเร็จในรูปแบบตราสินค้าที่มีต่อเทศกาลอาหารท้องถิ่นและการพัฒนาการท่องเที่ยวของอาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืนในเมืองอีสเตอร์

ซุนด์ ประเทศสวีเดน พบว่า เมืองเอสเตอร์ซุนด์เป็นเมืองที่มีโอกาสที่จะประสบความสำเร็จด้านการตลาดท่องเที่ยวอาหารท้องถิ่นและความสามารถที่จะเอาชนะความท้าทายของวัฒนธรรมอาหารของโลก ดังนั้นหน่วยงานภาครัฐและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องควรมีการจัดการกับการพัฒนาในเชิงรุก ร่วมกันในระดับภูมิภาคตามวิสัยทัศน์ การปรับปรุงเพื่อให้เข้าถึงทรัพยากรอย่างยั่งยืน การเสริมสร้างในความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในความพยายามในการสร้างตราสินค้า การพัฒนากลยุทธ์ที่เหมาะสม และเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวไปยังจุดหมายปลายทาง ความหลากหลายทางชาติพันธุ์และวัฒนธรรม

นอกจากนี้ จากการติดตามประเมินผลภายหลังการจัดกิจกรรมการวิจัยในงานเทศกาลวันกองข้าว พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนหนึ่งได้รวมกลุ่มเข้าร่วมการแข่งขันอาหารท้องถิ่นซึ่งมีรายการอาหารที่ได้เรียนรู้จากการวิจัย ในการนี้ ถือเป็นปรากฏการณ์ที่เชื่อได้ว่าผลที่ได้ภายหลังการวิจัยจะช่วยให้เกิดการรวมกลุ่มผู้สนใจในเรื่องอาหารท้องถิ่นพืชยา และเครือข่ายผู้ประกอบการ โดยมีเมืองพืชยาเป็นฝ่ายบริหารจัดการโครงการ/กิจกรรมต่างๆ ซึ่งจะเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยผลักดันให้มีการจัดการความรู้ในเรื่องอาหารท้องถิ่นพืชยาอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง สอดคล้องกับแนวคิดของ นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2539) ในเรื่องกระบวนการเกิดภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งสรุปไว้ว่าต้องมีการเรียนรู้ การสะสมความรู้ การถ่ายทอดและกระจายความรู้ และการปรับเปลี่ยนและการประยุกต์ใช้ความรู้ และแนวคิดของวิจารณ์ พานิช (2549) ในเรื่องการดำเนินการจัดการความรู้ในองค์กร มีการดำเนินกิจกรรมสำคัญ 7 ประการ ได้แก่ การสร้างวิสัยทัศน์เกี่ยวกับความรู้ สร้างทีมจัดการความรู้ขององค์กร สร้างบรรยากาศของการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างเข้มข้นในกลุ่มพนักงานระดับล่าง รวบรวมการจัดการความรู้กับการพัฒนาสินค้า เน้นการจัดการองค์กรแบบใช้พนักงานระดับกลางเป็นพลังขับเคลื่อนหลัก เปลี่ยนโครงสร้างองค์กรไปเป็นแบบ “พหุบาท” และสร้างเครือข่ายความรู้กับโลกภายนอก

5.2 ผลการวิเคราะห์ SWOT

ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในชุมชนและปัจจัยภายนอกในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพืชยา พบว่า ปัจจัยภายในของเมืองพืชยามีจุดแข็งในฐานะที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับนานาชาติ มีศักยภาพพร้อมในหลายๆ ด้าน อาทิ สถานที่/ทำเลที่ตั้ง แหล่งวัตถุดิบ ทรัพยากร/สิ่งแวดล้อม รายการอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย มีปราชญ์ชาวบ้าน/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร มีชุมชนที่เข้มแข็ง และมีการบริหารจัดการท้องถิ่นที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งจุดแข็งดังกล่าวนี้ สอดคล้องกับผลศึกษาของแสงเดือน รติธร (2557) ในเรื่อง ปัจจัยผลักดันและปัจจัยดึงดูดที่มีผลต่อนักท่องเที่ยวชาวจีนในการตัดสินใจเลือกมาท่องเที่ยวในประเทศไทย สรุปไว้ว่า ปัจจัยดึงดูดที่มีอิทธิพลต่อนักท่องเที่ยวชาวจีนในการเลือกมาท่องเที่ยวในประเทศไทย คือ อาหารไทย วัฒนธรรมไทย ความงดงามของธรรมชาติ ทะเลและชายหาดที่สวยงาม และความพร้อมของข้อมูลการท่องเที่ยวตามลำดับ นอกจากนี้ ยังมีข้อสนับสนุนจากการวิจัยของ Karim (2006 อ้างถึงใน อภินันท์ บุญนาค , 2558) เรื่อง การท่องเที่ยวการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของอาหารและแหล่งข้อมูลการท่องเที่ยว พบว่า ลักษณะรูปแบบของการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวประกอบด้วย 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ ภาพลักษณ์ของอาหารและภาพลักษณ์บรรยากาศ สภาพแวดล้อมของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญทางด้านผลิตภัณฑ์ ประกอบกับสถานการณ์ด้านการท่องเที่ยวของ

เมืองพัทยามีนักท่องเที่ยวจีนเพิ่มมากขึ้น จึงเป็นโอกาสที่ดีที่จะใช้กลยุทธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อยกระดับคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น

สำหรับจุดอ่อน พบว่าเมืองพัทยาไม่มีกระบวนการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ คนที่มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นที่แท้จริงมีน้อย ไม่มีฐานข้อมูลด้านอาหารท้องถิ่น วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้คนท้องถิ่นไม่เห็นความสำคัญในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น คนรุ่นใหม่ไม่นิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร รวมถึงผู้ให้บริการขาดความรู้และทักษะด้านอาหารท้องถิ่นที่แท้จริง ในการนี้ ผู้บริหารท้องถิ่นควรดำเนินการปรับโครงสร้างองค์กร ให้มีหน่วยงาน/ทีมงานที่รับผิดชอบ สร้างกระบวนการในการจัดการความรู้ให้เป็นระบบและจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ส่งเสริมให้มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจ ดังที่วิจารณ์ พานิช (2549) ได้อธิบายเกี่ยวกับวิธีการจัดการความรู้ในองค์กรตามแนวทางของ Nonaka & Takeuchi

ปัจจัยภายนอก พบว่าสิ่งที่เป็นโอกาสที่ดีของเมืองพัทยาคือการมีนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติจำนวนมาก นักท่องเที่ยวมีกำลังซื้อสูงและมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ภาครัฐมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง และให้การสนับสนุนในเรื่องอาหารท้องถิ่น ในภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ผู้บริโภคต้องการความคุ้มค่า รวมถึงกระแสความนิยมเรื่องอาหารสุขภาพ อาหารที่มีเครื่องปรุงด้วยพืชสมุนไพร ถือเป็นโอกาสที่ดีของอาหารท้องถิ่น ในการนี้ เมืองพัทยาได้เตรียมแผนยุทธศาสตร์ไว้รองรับการท่องเที่ยวในปี 2559 เพื่อให้ประเทศไทยเกิดเป็นศูนย์กลางแห่งการท่องเที่ยว (สำนักส่งเสริมการท่องเที่ยว, 2559) ส่วนอุปสรรคในเรื่องนี้ พบว่าสถานการณ์ทางธรรมชาติ เศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป พัทยาที่มีจำนวนประชากรเพิ่มขึ้น วัตถุดิบ อาหารทะเลลดลง มีประชากรแฝงเข้ามาทำธุรกิจทางด้านอาหารเป็นคู่แข่งที่มีเงินทุนมากกว่า ทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นซึ่งส่วนใหญ่มีขนาดเล็กไม่สามารถแข่งขันได้ และขาดการสนับสนุนจากภาครัฐ เอกชน และเครือข่ายธุรกิจที่เกี่ยวข้องให้คนในชุมชนประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น ซึ่งแนวทางที่จะแก้ไขปัญหานี้เมืองพัทยาควรหามาตรการในการควบคุมราคาสินค้า อาหารและวัตถุดิบ ให้การช่วยเหลือเรื่องแหล่งเงินทุน และเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/โครงการต่างๆ เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการร้านอาหารรายย่อย

5.3 แนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยาโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

จากการสังเคราะห์ผลวิจัยได้แนวทางในการดำเนินการเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ ตามลำดับดังนี้

1) พัฒนาศักยภาพการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

แนวทางในการดำเนินงาน ดังนี้

1. วางแผนการบริหารจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ สร้างวิสัยทัศน์ และกำหนดเป้าหมายในการจัดการความรู้

2. สร้างทีมงาน/หน่วยงานผู้รับผิดชอบในการดำเนินงานจัดการความรู้ภูมิปัญญา
ด้านอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยา

3. กำหนดแผนยุทธศาสตร์ และแนวทางการพัฒนา โดยมีนโยบายให้ทุกภาคส่วน
ได้มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม/โครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร

4. วางระบบการดำเนินงานจัดการความรู้ และจัดทำแผนปฏิบัติงานเพื่อพัฒนา
ศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร

5. พัฒนาบุคลากรในทีมเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการจัดการ
ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยา

สอดคล้องกับแนวคิดของวิจารณ์ พานิช (2549) ที่ได้อธิบายวิธีดำเนินการจัดการความรู้ใน
องค์กรตามแนวทางของ Nonaka & Takeuchi ว่าในการดำเนินการจัดการความรู้ในองค์กรมีการ
ดำเนินกิจกรรมสำคัญ 7 ประการ โดยเริ่มต้นขึ้นแรกจากการสร้างวิสัยทัศน์เกี่ยวกับความรู้ ผู้บริหาร
ระดับสูงมีหน้าที่สร้าง วิสัยทัศน์เกี่ยวกับความรู้ที่เป็น “ความรู้แห่งชีวิต” หรือความรู้หลักขององค์กร
สำหรับใช้เป็นเข็มทิศในการจัดการความรู้ขององค์กร การจัดการวิสัยทัศน์เกี่ยวกับความรู้ และ
วิสัยทัศน์ดังกล่าวต้องมีความชัดเจนในระดับที่เหมาะสม เปิดโอกาสให้พนักงานในแต่ละหน่วยย่อย
ร่วมกัน ตีความ นำไปสู่วิสัยทัศน์ และพันธกิจ ของหน่วยย่อยภายใต้วิสัยทัศน์ภาพรวมทำให้เกิด
ความรู้สึกผูกพัน ท่วมเทที่จะทำงานร่วมกันเพื่อบรรลุวิสัยทัศน์นั้น ในขั้นที่สองเป็นการสร้างทีมจัดการ
ความรู้ขององค์กร การจัดการความรู้เริ่มที่ตัวบุคคลเป็นคนๆ แต่ในที่สุดแล้วต้องดำเนินการเป็นทีม
และเป็นระบบทั่วทั้งองค์กรจึงจะเกิดพลังของการจัดการความรู้อย่างเต็มที่ และสมาชิกขององค์กร
จะต้องเข้าใจบทบาทของตนเองในด้านการจัดการความรู้ ทีมจัดการความรู้ขององค์กร ประกอบด้วย
3 กลุ่ม คือ ผู้ปฏิบัติจัดการความรู้ วิศวกรความรู้ และผู้บริหารความรู้

2) พัฒนารฐานข้อมูลและระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร เมืองพัทยา

มีแนวทางในการดำเนินงาน ดังนี้

1. สร้างฐานข้อมูลสำหรับการจัดเก็บองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
เมืองพัทยา

2. สร้างเครือข่ายฐานข้อมูลออนไลน์

3. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยี

4. สร้างเว็บไซต์การจัดการความรู้ สำหรับการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/
ภัตตาคาร

5. พัฒนาทักษะและความรู้ด้านเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการ และชุมชน/
ผู้สนใจ

ในการจัดการความรู้ มีองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการ (พรธิดา วิเชียรปัญญา, 2547) คือ คน กระบวนการ และเทคโนโลยี ที่มีความสัมพันธ์กัน แนวทางในการดำเนินการส่วนนี้เป็นการสร้างระบบฐานข้อมูลโดยใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อให้ผู้ใช้การเข้าถึงความรู้ที่ต้องการได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือสนับสนุนให้การจัดการความรู้ให้ประสบผลสำเร็จ องค์การส่วนใหญ่จึงมุ่งพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมุ่งหวังจะให้บุคลากรใช้เป็นเครื่องมือในการจัดการความรู้ เทคโนโลยีสารสนเทศที่มีบทบาทในการจัดการความรู้ประกอบด้วย เทคโนโลยีการสื่อสาร เทคโนโลยีการทำงานร่วมกัน และเทคโนโลยีการจัดเก็บ

3) พัฒนาระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา

มีแนวทางในการดำเนินงาน ดังนี้

1. กำหนดแนวปฏิบัติตามการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยาทุกขั้นตอนให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองพัทยา
2. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการจัดการความรู้สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
3. สร้างเครือข่ายผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน
4. สร้างแหล่งเรียนรู้/สถานที่ให้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และชุมชนได้แสดงสินค้า อาหารท้องถิ่น จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน และจัดกิจกรรมสาธิตการทำอาหารท้องถิ่นพัทยา
5. จัดกิจกรรมส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การแบ่งปันและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ประกอบการ เชฟ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญ และนักวิชาการเพื่อสร้างสังคมการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง
6. จัดกิจกรรม/โครงการเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยาย่างต่อเนื่อง
7. ตรวจสอบ กลั่นกรององค์ความรู้ต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ และปรับเปลี่ยนความรู้แฝงจากผู้เชี่ยวชาญ/ ผู้รู้ และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นความรู้ที่ชัดแจ้ง
8. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ และปรับปรุง/เพิ่มเติมองค์ความรู้ใหม่ๆ
9. ให้รางวัลเชิดชูเกียรติ/ยกย่องครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา
10. จัดกิจกรรมสนทนา การศึกษาดูงานจากสถานประกอบการ/แหล่งเรียนรู้อื่นๆ
11. ส่งเสริมผู้ประกอบการให้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยเชิงพื้นที่

กระบวนการจัดการความรู้ที่นำเสนอข้างต้นเป็นไปตามแนวคิดของ Nonaka & Takeuchi (วิจารณ์ พานิช, 2549) และจากการศึกษาวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง พบว่า สอดคล้องกับผลวิจัยของเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2555) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย ในบทสรุปส่วนหนึ่งได้กล่าวไว้ว่า กระบวนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นจะประสบผลสำเร็จได้ก็ต่อเมื่อผู้ประกอบการ ผู้บริหารท้องถิ่น และชุมชนทุกภาคส่วนต้องมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนให้อาหารท้องถิ่นพัทยาเป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับและเป็นที่นิยมในที่สุดเช่นเดียวกับอาหารไทยท้องถิ่นอื่น โดยผู้บริหารท้องถิ่นภาครัฐอาจกำหนดนโยบายเพื่อจัดกิจกรรมต่างๆ ที่ส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในโอกาสวันสำคัญตามเทศกาล ประเพณี/วัฒนธรรมของท้องถิ่น อาทิ จัดให้มีการแข่งขัน/ประกวดอาหารท้องถิ่นพัทยา สำหรับผู้ประกอบการอาจช่วยรณรงค์โดยเพิ่มรายการอาหารท้องถิ่น ให้พนักงานบริการหรือไกด์แนะนำลูกค้า/นักท่องเที่ยวได้ลองรับประทาน และชุมชนท้องถิ่นช่วยอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นโดยครุภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นสู่อนุชนรุ่นหลังสืบไป

นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลวิจัยของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงศ์ วงศาโรจน์ (2558) เรื่องศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง จังหวัดน่าน ในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมให้บุคลากรในท้องถิ่นร่วมกันกำหนดและค้นหาอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองน่าน เพื่อใช้ในการนำมาส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง ควรส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของอาหารพื้นเมืองให้มากขึ้น เพื่อเป็นการสร้างจุดแข็งของการท่องเที่ยว โดยนำเสนออาหารพื้นเมืองเป็นจุดขายของการท่องเที่ยว ควรส่งเสริมและพัฒนาคนในชุมชนให้เห็นความสำคัญของทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น ให้รู้สึกรักหวงแหนและเห็นคุณค่า เพื่อให้เกิดความยั่งยืนของอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง

ในด้านการบริการ กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรฝึกอบรมให้ความรู้ประชาชนเกี่ยวกับอาหารพื้นเมือง เพื่อให้คนในชุมชนหรือพนักงานที่ให้บริการในร้านอาหารสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองน่าน และสามารถแนะนำอาหารพื้นเมืองแก่นักท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง เพื่อให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสได้รับประทานอาหารพื้นเมืองมากที่สุด และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรพัฒนาด้านทรัพยากรบุคคลให้มีทักษะ มีมาตรฐานการบริการ และมีความสามารถในการทำงานให้สามารถบริการได้รวดเร็ว เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ และกลับมาใช้บริการซ้ำอีกครั้ง

4) พัฒนาแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา

มีแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

1. จัดระบบการบริหารจัดการแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในชุมชน
2. จัดกิจกรรม/บริการให้ทุกคนมีโอกาสเข้าถึงแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และใช้ประโยชน์ได้อย่างคุ้มค่า
3. จัดสรรทรัพยากร งบประมาณเพื่อการพัฒนาแหล่งการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของทุกชุมชน

สอดคล้องกับแนวความคิดของเอนก นากะบุตร (2545) ที่กล่าวไว้ว่า ภูมิปัญญา มีความสำคัญต่อการพัฒนาสังคมไทยทั้งรูปธรรมและนามธรรม รูปธรรมเช่น การเกิดผลิตภัณฑ์ รายได้ ส่งผลให้ชุมชนมีศักยภาพในการพัฒนาได้ ส่วนนามธรรมเป็นเรื่องของจิตวิญญาณ ความเป็นคุณค่าในท้องถิ่นที่มีความผูกพันอย่างลึกซึ้ง ส่งผลให้เกิดความรักความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของตนเองที่บรรพบุรุษถ่ายทอดสืบต่อกันมา นอกจากนี้ ภูมิปัญญาเป็นทุนทางสังคมที่จะขับเคลื่อนให้เกิดกระบวนการทางสังคม ไม่ว่าจะเป็นการศึกษาค้นคว้าให้เกิดความรู้ความเข้าใจในคุณค่า การปะทะสังสรรค์ทางวัฒนธรรม และปัจจุบันภูมิปัญญาสามารถขายได้สะท้อนออกมาในรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน นอกจากนี้ผู้ที่มีความรู้หรือผู้ที่สามารถสร้างสรรค์ผลงานอันเป็นภูมิปัญญาในด้านใดด้านหนึ่งอย่างเด่นชัด ยังได้รับการยกย่องให้เป็น ศิลปินแห่งชาติ ครูภูมิปัญญาไทย นับเป็นเกียรติแก่ผู้มีภูมิปัญญาเฉพาะด้าน และสามารถถ่ายทอดความรู้สู่ลูกหลานต่อไป

5) ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาดในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

1. จัดกิจกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและชุมชนได้ตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น
2. จัดกิจกรรมเพื่อรณรงค์ให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา
3. จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทยาสำหรับมัคคุเทศก์และพนักงานบริการร้านอาหาร/ ภัตตาคาร
4. สนับสนุนส่งเสริมผู้ประกอบการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นในด้านงบประมาณการลงทุน การจัดหาแหล่งวัตถุดิบ และสถานที่จัดจำหน่าย

5. ให้เครื่องหมาย/ รางวัลเชิดชูเกียรติผู้ประกอบการประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น

สอดคล้องกับแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ในผลวิจัยของหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรัชพงษ์ วงศาโรจน์ (2558) ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรร่วมมือกันในการสนับสนุนส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารพื้นเมืองให้เป็นร้านอาหารปลอดภัย ได้มาตรฐาน โดยการจัดทำตัวชี้วัดเพื่อประเมินร้านอาหารพื้นเมืองและให้การรับรอง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือแก่นักท่องเที่ยว และด้านการประชาสัมพันธ์และการตลาด กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยว หน่วยงานภาครัฐ

ที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรร่วมมือกันจัดกิจกรรมและเส้นทางการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง ควรส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดน่านให้นักท่องเที่ยวรู้จักอาหารพื้นเมืองมากขึ้น เช่น การจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารพื้นบ้าน การนำอาหารพื้นเมืองมาจำหน่ายในถนนคนเดิน เป็นต้น รวมไปถึงการจัดการประกวดอาหารพื้นเมือง การจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมือง เพื่อเป็นแรงกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารพื้นเมือง ควรดำเนินการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และเครือข่ายสังคมออนไลน์เป็นเครื่องมือในการสื่อสารและสร้างเครือข่ายระหว่างนักท่องเที่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว เพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงการประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

จากผลการวิจัยที่ได้มีข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ ดังนี้

- 1) ผู้บริหารท้องถิ่นควรกำหนดนโยบายให้มีการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพญาโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารตามแนวทางที่นำเสนอ
- 2) ควรมีการจัดโครงการ/กิจกรรมต่างๆ ในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพญาการให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองพญาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นของชุมชนในทุกระดับอย่างต่อเนื่อง
- 3) ผู้บริหารท้องถิ่นและผู้นำชุมชนควรส่งเสริมให้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพญา และมีการประกาศเชิดชูเกียรติภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมถึงผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นต้นแบบสำหรับคนรุ่นใหม่
- 4) ผู้บริหารท้องถิ่นใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายในการพัฒนาชุมชนโดยประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- 5) ควรส่งเสริมให้มีพัฒนาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน เพื่อเอื้ออำนวยให้ผู้ประกอบการและชุมชนสามารถเข้าถึงข้อมูล และนำไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีพได้สะดวกรวดเร็ว
- 6) ผู้บริหารท้องถิ่นและผู้นำชุมชนควรสนับสนุนการสร้างทีมงานในการจัดการความรู้ชุมชน กลุ่มอาชีพ และเครือข่ายแหล่งการเรียนรู้ทุกชุมชน
- 7) ผู้บริหารท้องถิ่นควรสนับสนุน/ส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้มีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ตามกระบวนการจัดการความรู้
- 8) ควรมีการพัฒนาทักษะการใช้เทคโนโลยีการ คอมพิวเตอร์ การใช้อินเทอร์เน็ต และสมาร์ทโฟน สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารและชุมชนเพื่อใช้ในการสืบค้นความรู้สำคัญๆ ที่จำเป็นต้องใช้
- 9) ควรมีการประชาสัมพันธ์เรื่องราวความเป็นมาและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นพญา ให้ นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคทั่วไปได้รับรู้

- 10) ควรส่งเสริมการเรียนรู้ตามอัธยาศัย ให้ทุกคนในเมืองพญาได้ตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และร่วมกันสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้
- 11) ควรส่งเสริมให้มีการจัดการความรู้ชุมชน และสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารกับผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้อง รวมถึงเครือข่ายสมาคม กลุ่มอาชีพต่างๆ ร่วมกันเพื่อพัฒนาเมืองพญาให้บรรลุตามวิสัยทัศน์ในการจัดการความรู้ที่ต้องการ
- 12) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชนสามารถประยุกต์ใช้กระบวนการจัดการความรู้ในการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 13) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาและวัฒนธรรมสามารถประยุกต์ใช้กระบวนการจัดการความรู้ในการดำเนินงาน
- 14) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและบุคคลทั่วไปสามารถประยุกต์ใช้กระบวนการจัดการความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- 15) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร กลุ่มอาชีพ และเครือข่ายสามารถใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับครุภูมิปัญญาท้องถิ่นและนักวิชาการเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

จากผลการวิจัยที่ได้มีข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

- 1) ควรมีการขยายขอบเขตการวิจัยเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารให้ครอบคลุมในระดับภูมิภาค และระดับประเทศ
- 2) ควรมีการวิจัยเชิงลึกในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทย
- 3) ควรทำการวิจัยเพื่อพัฒนาโดยนำผลวิจัยไปใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารให้เกิดประสิทธิผล
- 4) ควรทำการวิจัยเชิงสำรวจเรื่องอาหารท้องถิ่นของทุกจังหวัดในประเทศไทย
- 5) ประยุกต์ใช้แนวทางการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการในกลุ่มอาชีพอื่นๆ