

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาแนวทางการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย: กรณีตัวอย่างบริเวณ
แพรงนรา ได้ทำการศึกษาทบทวนวรรณกรรมในเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากหลาย
แหล่งข้อมูล เพื่อให้เห็นถึงความเป็นไปได้ในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ดังกล่าว รวมถึงศึกษาพิพิธภัณฑ์
ต้นแบบเพื่อเป็นแนวทางในการจัดพิพิธภัณฑ์รูปแบบใหม่ โดยแยกประเด็นเรื่องที่ศึกษาเป็น
ประเด็นต่างๆ ดังนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับพิพิธภัณฑ์

- ความหมายของพิพิธภัณฑ์
- ประเภทของพิพิธภัณฑ์
- หน้าที่ของพิพิธภัณฑ์

2.2 แนวคิดและทฤษฎีการบริหารจัดการ

- แนวคิดด้านการจัดการพิพิธภัณฑ์
- แนวคิดด้านการตลาด

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารไทย

- ข้อมูลอาหารไทย 4 ภาค เอกลักษณ์อาหารแต่ละภาค

2.4 การศึกษาพิพิธภัณฑ์ต้นแบบ

- สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ
- อุทยานการเรียนรู้

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับพิพิธภัณฑ์

2.1.1 ความหมายของพิพิธภัณฑ์

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานฉบับปรับปรุง พุทธศักราช 2542 ได้ให้ความหมายของคำว่า “พิพิธภัณฑ์” และ “พิพิธภัณฑ์สถาน” ในลักษณะที่เป็นความหมายทางเดียวกันว่า พิพิธภัณฑ์ หมายถึง สิ่งของต่างๆ ที่เก็บรวบรวมไว้เพื่อเป็นประโยชน์ในการศึกษา เช่น โบราณวัตถุ ศิลปะวัตถุ พิพิธภัณฑ์สถาน หมายถึง สถานที่เก็บรวบรวมและแสดงสิ่งต่างๆ ที่มีความสำคัญด้านวัฒนธรรมหรือด้านวิทยาศาสตร์ โดยมีความมุ่งหมายเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อการศึกษา และก่อให้เกิดความเพลิดเพลินใจ

สภาการพิพิธภัณฑ์ระหว่างชาติ (International Council of Museums หรือ Icom) เป็นองค์กรระหว่างประเทศที่ทำหน้าที่เป็นตัวแทนพิพิธภัณฑ์สถานทั้งหลาย และเป็นตัวแทนผู้ประกอบการอาชีพในวงการพิพิธภัณฑ์สถาน ถูกตั้งขึ้นโดยการสนับสนุนของยูเนสโก เมื่อ พ.ศ.2489 ได้ให้คำจำกัดความของพิพิธภัณฑ์สถานไว้ว่า คือ สถาบันที่ตั้งขึ้นโดยไม่หวังผลประโยชน์หากำไร จัดตั้งขึ้นเพื่อบริการ อนุรักษ์และพัฒนาสังคม และเปิดโอกาสให้สาธารณชนทั่วไปเข้าชมและจัดแสดงเผยแพร่ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อการศึกษาหาความรู้ และเพื่อบันเทิงใจต่อหลักฐานทางวัตถุ อันเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ โดยมีหน้าที่รวบรวม สงวนรักษาและจัดแสดงวัตถุอันมีความสำคัญทางวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรม เพื่อประโยชน์ในการศึกษา ค้นคว้า และความเพลิดเพลิน ตามคำจำกัดความนี้ พิพิธภัณฑ์สถาน ไม่เพียงแต่เป็นพิพิธภัณฑ์สถานที่ยึดในอาคารถาวรเท่านั้น ได้รวมความหมายถึงหอศิลป์ อนุสรณ์สถานทางประวัติศาสตร์ สวนสัตว์ สวนพฤกษชาติ วนอุทยาน สถานที่เลี้ยงสัตว์น้ำ และสถานที่อื่นๆ ที่จัดแสดงสิ่งมีชีวิต

สุจิตรา มาถาวร (2541, น.13-14) ได้กล่าวถึงความหมายของ “พิพิธภัณฑ์สถาน” ว่า มีรากศัพท์มาจากภาษาบาลีสันสกฤต คำว่า “พิพิธ” แปลว่า ต่างๆ กัน ผสมกับคำว่า “ภณ” ซึ่งแปลว่า สิ่งของ เครื่องใช้ และคำว่า “สถาน” หมายถึง สถานที่ แหล่ง ที่ตั้ง ปรางค์ เมื่อนำมารวมกันเป็น “พิพิธภัณฑ์สถาน” จึงแปลว่า “สถานที่สำหรับรวบรวมสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ อาทิ โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ เพื่อการชื่นชม ศึกษาค้นคว้า และความเพลิดเพลิน ซึ่งตรงกับภาษาอังกฤษว่า MUSEUM” ในขณะที่ วราภรณ์ เผือกเล็ก (2542, น.10) กล่าวถึงความหมายของ “พิพิธภัณฑ์”

ว่า “คือสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ นานาที่เก็บรวบรวมไว้ เพื่อชื่นชมและศึกษาหาความรู้ เช่น โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ เป็นต้น” นอกจากนี้ สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ (ออนไลน์, 2552) ให้นิยามพิพิธภัณฑ์ในศตวรรษที่ 21 ว่า “ไม่ได้หมายถึงเพียงสถาบันที่จัดแสดงวัตถุอันมีค่าของสังคมเพื่อให้ประชาชนเข้าชมเท่านั้น หากมีเป้าหมายเพื่อเปิดกว้างทางการศึกษา และทั้งนำมาซึ่งความมีชีวิตชีวา และความเปลี่ยนแปลง”

จากความหมายและคำจำกัดความของพิพิธภัณฑ์ พิพิธภัณฑ์สถาน แสดงให้เห็นว่า พิพิธภัณฑ์สถานปัจจุบันได้พัฒนาอย่างกว้างขวาง มีหน้าที่ต่อสังคมในการสงวนรักษาสถาปัตยกรรมเกี่ยวกับมนุษย์และสิ่งแวดล้อม (จิรา จงกล, 2532, น.4) อีกทั้งไม่ได้จำกัดแค่การให้ความรู้เท่านั้น แต่ยังให้ความเพลิดเพลิน และกระตุ้นให้ผู้ชมเกิดการเรียนรู้

2.1.2 ประเภทของพิพิธภัณฑ์

แต่เดิมพิพิธภัณฑ์เป็นเพียงการเก็บรวบรวมวัตถุที่น่าสนใจไว้เท่านั้น จนกระทั่งมีการพัฒนากิจการพิพิธภัณฑ์สถาน จึงได้มีการแบ่งแยกชนิดของพิพิธภัณฑ์ขึ้น ซึ่งได้จำแนกประเภทพิพิธภัณฑ์สถานที่มีอยู่ในปัจจุบัน หรือที่นิยมจัดตั้งอยู่ทั่วไปได้ ดังนี้

1) พิพิธภัณฑ์สถานทางศิลปะ (Museum of Art) เป็นพิพิธภัณฑ์ที่รวบรวมผลงานศิลปะแขนงต่างๆ เพื่อการรักษาไว้ซึ่งมรดกทางศิลปะ ทั้งประณีตศิลป์ ศิลปะตกแต่งหรือศิลปประยุกต์เข้าไว้ด้วยกัน ปัจจุบันพิพิธภัณฑ์สถานศิลปะได้แยกเป็นเฉพาะแขนงมากขึ้น พิพิธภัณฑ์สถานศิลปะประยุกต์ (Applied Art) หอศิลป์ (Art Gallery) ศิลปสมัยใหม่ (Museum of Modern Art) พิพิธภัณฑ์สถานศิลปะประเภทการแสดง (performing Art) และพิพิธภัณฑ์สถานศิลปะแรกเริ่ม (Primitive Art)

2) พิพิธภัณฑ์สถานศิลปะร่วมสมัย (Gallery of Contemporary Arts) เป็นพิพิธภัณฑ์สถานทางศิลปะที่จัดแสดงผลงานของศิลปินรุ่นหลัง ไม่ว่าจะเป็นศิลปะประยุกต์ที่นำมาสู่ความเจริญทางอุตสาหกรรม ศิลปะประยุกต์ด้านสถาปัตยกรรมและผังเมือง ศิลปะประยุกต์ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักรกล และศิลปะประยุกต์ที่เกี่ยวข้องกับสังคมปัจจุบัน

3) พิพิธภัณฑ์สถานทางธรรมชาติวิทยา (Natural History Museum) เป็นพิพิธภัณฑ์ที่พัฒนามาจากการรวบรวมวัตถุในแบบต่างๆ หรือที่เรียก ประวัติธรรมชาติ (Natural history) ไม่ว่า

จะเป็น ธรณีวิทยา พฤกษศาสตร์ สัตวศาสตร์ มานุษยวิทยา ภูมิศาสตร์ โบราณคดี ฯลฯ ทั้งก่อนประวัติศาสตร์ ยุคประวัติศาสตร์ เป็นพิพิธภัณฑ์สถานที่จัดแสดงเรื่องราวของธรรมชาติเกี่ยวกับเรื่องของโลก รวมถึงสวนสัตว์ (Zoological garden) สวนพฤกษชาติ (Botanical garden) สวนอุทยาน (National park) พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ (Aquarium) ที่รวบรวมสัตว์บก (Vivarium)

4) พิพิธภัณฑ์สถานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (Museum of Science and Technology) เป็นพิพิธภัณฑ์ที่เน้นเรื่องราวการคิดค้นเกี่ยวกับการประดิษฐ์ จัดแสดงวิวัฒนาการความก้าวหน้าของวัตถุที่มนุษย์คิดค้นและประดิษฐ์ขึ้น และเรื่องราวของวิทยาศาสตร์สาขาต่างๆ รวมถึงการเกษตร พิพิธภัณฑ์สถานประเภทนี้ นอกจากจะเพื่อการศึกษาศึกษาและเรียนรู้แล้วยังเป็นสถาบันแห่งความเพลิดเพลินและศูนย์กลางการแสดงด้วย

5) พิพิธภัณฑ์สถานทางมานุษยวิทยาและชาติพันธุ์วิทยา (Museum of Anthropology and Ethnology) เป็นพิพิธภัณฑ์ที่จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้มนุษย์แต่ละเผ่าเข้าใจในวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน อันเป็นผลให้เกิดความเข้าใจในสังคมมนุษย์ ซึ่งจะจัดแสดงขอบเขตแห่งวัฒนธรรมของเผ่ามนุษย์ในกลุ่มต่างๆ ให้เห็นถึงว่ามนุษย์ร่วมโลกมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่อย่างไร

6) พิพิธภัณฑ์สถานทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี (Museum of History and Archaeology) เป็นพิพิธภัณฑ์ที่จัดแสดงเรื่องราวความเป็นมาของมนุษย์ในอดีต อันเป็นรากฐานของความเข้าใจระหว่างชาติ จัดแสดงหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่แสดงชีวิตความเป็นอยู่ วัฒนธรรมและประเพณีพื้นเมือง ซึ่งอาจแยกเป็นพิพิธภัณฑ์เฉพาะเรื่อง เช่น พิพิธภัณฑ์สถานประวัติศาสตร์ บ้านประวัติศาสตร์ โบราณสถาน อนุสาวรีย์ เมืองประวัติศาสตร์ เป็นต้น

7) พิพิธภัณฑ์สถานประจำท้องถิ่น (Regional Museum) เป็นพิพิธภัณฑ์ที่แสดงเรื่องราวของท้องถิ่นต่างๆ สามารถบอกเรื่องราวของสังคม วิถีชีวิต วัฒนธรรมประเพณี และความเป็นอยู่ของผู้คนในท้องถิ่นนั้นๆ ด้วยเหตุนี้พิพิธภัณฑ์สถานประเภทนี้จึงเป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวที่มาจากต่างถิ่น เนื่องจากสามารถให้ความรู้และสิ่งที่น่าสนใจของท้องถิ่นนั้นๆ

8) พิพิธภัณฑ์สถานแบบพิเศษ (Specialized Museum) เป็นพิพิธภัณฑ์ที่มีความเกี่ยวข้องกับการศึกษา โดยจะจำกัดสาขาอยู่อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น ศิลปะประยุกต์ ประวัติศาสตร์ โบราณคดี ชาติพันธุ์วิทยา รวมถึงการศึกษาสังคมในด้านต่างๆ

9) พิพิธภัณฑ์สถานของมหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษา (University Museum) เป็นพิพิธภัณฑ์ที่สถาบันการศึกษาจัดตั้งขึ้นเพื่อรวบรวมวัตถุทางการศึกษา มีหัวข้อต่างๆ ที่หลากหลาย ไม่ได้จำกัดอยู่ที่สาขาใดสาขาหนึ่ง

10) พิพิธภัณฑ์สถานประเภททั่วไป หรือประเภทรวม (General Museum หรือ Encyclopedia Museum) เป็นประเภทที่รวมวิชาการทุกแขนง ไม่ว่าจะเป็น ศิลปะ โบราณคดี วิทยาศาสตร์ ธรรมชาติวิทยา เมื่อมีมากขึ้นจึงขยายงานแบ่งเป็นตามสาขาวิชา

2.1.3 หน้าที่ของพิพิธภัณฑ์

พิพิธภัณฑ์มีหน้าที่โดยทั่วไปดังต่อไปนี้ (จิรา จงกล, 2532, น.33-45)

1) การรวบรวมวัตถุ (Collecting) เป็นหน้าที่แรกของพิพิธภัณฑ์สถาน ซึ่งเริ่มจากการสะสมสิ่งของของมนุษย์มาแต่เดิม และพัฒนามาเป็นการสะสมสมบัติ การรวบรวมวัตถุของพิพิธภัณฑ์สถานสามารถรวบรวมได้จากการได้รับบริจาควัตถุจากประชาชน จากการขุดค้นทางโบราณคดี และโดยการจัดซื้อ

2) การตรวจสอบ จำแนกแยกประเภท และศึกษาวิจัย (Identifying, Classifying, Research) คือหน้าที่ทางวิชาการของพิพิธภัณฑ์ที่มีความสำคัญมากหน้าที่หนึ่ง ซึ่งจะต้องสามารถตรวจสอบ จำแนกแยกประเภท อายุ สมัย ที่มาของวัตถุ รวมถึงการให้บริการประชาชนที่นำวัตถุมาให้ตรวจสอบด้วย

3) การทำบันทึกหลักฐาน (Recording) เมื่อมีการจำแนกวัตถุแล้วก็ต้องมีการทำบันทึกควบคู่กันไป การทำบันทึกหลักฐานเป็นงานหลักที่สำคัญอย่างยิ่งของหน้าที่ของพิพิธภัณฑ์ ซึ่งจะต้องทำทะเบียนวัตถุทุกชิ้นที่รวบรวมไว้ในพิพิธภัณฑ์ เพื่อเป็นหลักฐานไม่ให้เกิดการสูญหาย หรือการทุจริตจากเจ้าหน้าที่ อีกทั้งยังเป็นหลักฐานทางวิชาการด้วย

4) การซ่อมสงวนรักษาวัตถุ (Conservation and Preservation) เป็นหน้าที่พื้นฐานของงานพิพิธภัณฑ์ และถือเป็นหน้าที่สำคัญที่ต้องรักษาวัตถุให้คงทนถาวร ไม่ให้เสื่อมสภาพ โดยเจ้าหน้าที่สงวนรักษาจะทำการตรวจสอบสภาพ ทำความสะอาด ทำการป้องกันการเสื่อมสภาพก่อนส่งเข้าห้องจัดแสดงหรือเก็บรักษาในคลัง

5) การรักษาความปลอดภัย (Museum security) หน้าที่ของพิพิธภัณฑ์นอกจากจะสงวนรักษาวัตถุไม่ให้เสื่อมสภาพแล้ว ยังต้องรักษาความปลอดภัยแก่วัตถุให้พ้นจากโจรภัยและอัคคีภัยด้วย ซึ่งจะต้องมีเจ้าหน้าที่ฝ่ายรักษาความปลอดภัยรับผิดชอบโดยตรง รวมถึงมีระบบ

รักษาความปลอดภัยที่ทันสมัย เมื่อพิพิธภัณฑ์มีความปลอดภัยก็จะเป็นที่ศรัทธาเชื่อถือของประชาชน

6) การจัดแสดง (Exhibition) ถือเป็นหน้าที่ที่สำคัญอีกหน้าที่หนึ่ง เพราะรูปแบบการจัดแสดงเป็นสิ่งแรกที่ประชาชนทั่วไปให้ความสนใจในพิพิธภัณฑ์ เมื่อแนวคิดของพิพิธภัณฑ์สถานเปลี่ยนไป คือไม่เพียงแต่เป็นสถานที่ให้ความรู้ แต่ยังให้ความเพลิดเพลินแก่ประชาชน ทุกเพศทุกวัย ดังนั้นการจัดแสดงต้องใช้เทคนิคที่ดึงดูดความสนใจของผู้ชม รวมถึงต้องมีการปรับเปลี่ยนเสมอเพื่อไม่ให้ผู้ชมเบื่อหน่าย

7) การให้การศึกษา (Museum education) เมื่อสังคมเปลี่ยนแปลงไป พิพิธภัณฑ์จากที่เคยเป็นสถาบันค้นคว้าวิจัยแห่งหนึ่งที่มีถาวรวัตถุเป็นหลักฐาน ก็ปรับเปลี่ยนเป็นสถานสำหรับการศึกษานอกแบบหรือนอกระบบ (non-formal education) โดยจะมีเจ้าหน้าที่การศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินกิจกรรมการศึกษาแก่เยาวชน และประชาชน ชุมชนทุกประเภท

8) หน้าที่ทางสังคม (Social function) จะเห็นว่าพิพิธภัณฑ์ปัจจุบันส่วนใหญ่พัฒนาบริการความสะดวกสบายแก่ผู้เข้าชม มีทั้งห้องจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม ห้องจำหน่ายหนังสือและของที่ระลึก มีบริการสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นโทรศัพท์ ไปรษณีย์ หรือแม้แต่ห้องสุขาที่สะอาดและมีจำนวนเพียงพอ นอกจากนี้แล้วยังเป็นสถานที่ที่จัดกิจกรรมเพื่ออำนวยความสะดวกเพลิดเพลินแก่ประชาชนอีกด้วย เช่น จัดการบรรเลงดนตรี จัดการแสดงละคร เป็นต้น ดังนั้นพิพิธภัณฑ์สถานต้องเป็นสถาบันที่ปรับตัวไปตามสภาพการเปลี่ยนแปลงของสังคม ดำเนินกิจกรรมตามความต้องการของสังคม

2.1.4 ประเภทของการจัดแสดง

เดิมพิพิธภัณฑ์สถานมีการจัดแสดงแบบถาวรอย่างเดียว คือการที่นำวัตถุมาจัดแสดงและให้ประชาชนเข้าชมเท่านั้น ด้วยเหตุนี้จึงทำให้คนที่เคยเข้าชมแล้วไม่กลับมาอีก (จิรา จงกล, 2532, น.175-183) ดังนั้น พิพิธภัณฑ์สถานจึงมีการปรับการจัดแสดงเพื่อดึงดูดประชาชนให้เข้ามาชมพิพิธภัณฑ์สถานอยู่เสมอ ซึ่งแบ่งเป็น

1) การจัดแสดงถาวร (Permanent exhibition) เป็นการตั้งแสดงไว้เป็นประจำ โดยพิจารณาถึงประโยชน์ของนักเรียน นักศึกษา ประชาชน ในทางปฏิบัติพิพิธภัณฑ์สถานจะเลือกวัตถุที่สำคัญและมีคุณค่ามาจัดแสดงเป็นการถาวร แต่สามารถปรับเปลี่ยนปรับปรุงใหม่ให้มีการใช้

เทคนิคใหม่เป็นครั้งคราวได้ โดยที่แต่ละห้องจะมีการจัดแสดงไม่ต่ำกว่า 5 ปี จึงจะปรับปรุง โดยสามารถแบ่งการจัดแสดงถาวรได้เป็นดังนี้

การจัดแสดงถาวรในห้องนิทรรศการ โดยการใช้เทคนิคต่างๆ ตามประเภทของวัตถุ และนำมาจัดแสดงไม่มากขึ้น เลือกเฉพาะวัตถุที่มีความสำคัญมาจัดแสดง

การจัดแสดงเพื่อการศึกษาค้นคว้า วัตถุเลือกจัดแสดงในห้องนิทรรศการไม่เพียงพอ ต่อการศึกษาค้นคว้า พิพิธภัณฑ์สถานจึงจัดแสดงวัตถุที่เลือกจากการคัดเลือกสำหรับห้อง นิทรรศการมาจัดแสดงเพื่อตอบสนองความต้องการให้ครบถ้วน

การจัดแสดงเพื่อการศึกษา คือการจัดแสดงวัตถุบางอย่างไม่มีค่าต่อการจัดแสดง แต่มีค่าทางการศึกษา หรือมีคุณค่าทางความงาม เช่น รูปจำลองวัตถุ กระเบื้องหลังคา ท่อน้ำโบราณ หรือของบางอย่างที่ไม่สามารถนำมาจัดแสดงได้ แต่สามารถจำลองมาเพื่อการศึกษาได้ เช่น ภาพจิตรกรรมฝาผนัง หรือภาพปั้น เป็นต้น การจัดแสดงของประเภทนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ การศึกษาให้ความรู้แก่ผู้ชม

2) การจัดแสดงชั่วคราว (Temporary exhibition) หรือการจัดแสดงหมุนเวียน (Changing exhibition) เป็นห้องจัดแสดงที่จัดไว้ชั่วคราว เพียงช่วงระยะเวลาสั้นๆ ประมาณ 1-2 เดือน แล้วหมุนเวียนไป การจัดแสดงชั่วคราวใช้เทคนิคที่แตกต่างจากการจัดแสดงถาวร กล่าวคือ ต้องใช้องค์ประกอบประเภทแสง สี เสียง การบรรยายต่างๆ ร่วมกันเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชม

จากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับพิพิธภัณฑ์ นำมาสรุปเพื่อให้สอดคล้องกับการจัดตั้ง พิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในบริเวณแพรงนรา ได้ว่า พิพิธภัณฑ์ดังกล่าว เป็นการผสมผสานระหว่าง พิพิธภัณฑ์สถานประวัติศาสตร์ (History Museum) คือแสดงเรื่องราวของมนุษย์ในอดีต วัฒนธรรมประเพณี และพิพิธภัณฑ์สถานแบบพิเศษ (Specialized Museum) คือให้ข้อมูลและความรู้เฉพาะเจาะจงที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารไทยเท่านั้น ซึ่งนอกจากจะทำหน้าที่ในการ เก็บรวบรวม จำแนกแยกประเภท พร้อมทั้งทำบันทึกหลักฐานประกอบ รวมถึงการเก็บรักษาให้ คงทนและปลอดภัยเหมือนพิพิธภัณฑ์ทั่วไปแล้ว พิพิธภัณฑ์อาหารไทยแห่งนี้จะเป็น พิพิธภัณฑ์สถานแนวใหม่ในยุคแห่งการเรียนรู้ โดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในปัจจุบันมาช่วยในการ จัดแสดงให้การนำเสนอมีความแปลกใหม่ ผู้ชมสามารถเข้าถึงได้ด้วยตนเอง เพื่อดึงดูดผู้ชมให้เข้า มาศึกษาและรับชมอย่างเพลิดเพลิน มีทั้งนิทรรศการถาวรและชั่วคราวหมุนเวียนตามโอกาส โดย จะเลือกหัวข้อและการนำเสนอที่ดึงดูด น่าสนใจและแตกต่างจากเดิม อีกทั้งยังมีส่วนของ ห้องสมุดที่นอกจากจะเป็นมุมสงบเพื่ออ่านตำราในพิพิธภัณฑ์แล้วยังสามารถยืมออกไปนอก

สถานที่ได้ และมีตำราจำหน่ายนอกจากของที่ระลึกในส่วนจากร้านค้า พร้อมทั้งหลักสูตรการทำอาหารจะจัดไว้ในส่วนของห้องเรียน ดังนั้น พิพิธภัณฑ์อาหารไทยที่จะจัดตั้งนี้ จะเป็นพิพิธภัณฑ์ในเขตพระนครรูปแบบใหม่ที่แตกต่างจากรูปแบบเดิมๆ เพื่อเป็นการสร้างภาพลักษณ์ใหม่ให้แก่พิพิธภัณฑ์

2.2 แนวคิดและทฤษฎีการบริหารจัดการ

2.2.1 แนวคิดด้านการจัดการพิพิธภัณฑ์

ปัจจุบันพิพิธภัณฑ์สถานมีบทบาทในการศึกษา และให้ความเพลิดเพลินแก่ประชาชน ซึ่งที่ได้กล่าวมาแล้วว่าเป็นสถานที่ที่ให้ความรู้ระบบ ดังนั้นการจัดรูปแบบองค์กรและการบริหารพิพิธภัณฑ์สถานจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องศึกษาเพื่อนำมาจัดการกิจการพิพิธภัณฑ์ด้วย

การจัดองค์กรพิพิธภัณฑ์

นิคม มูลิกะคามะ, กุลพันธาดา จันทรโพธิ์ศรี และมณีรัตน์ ท่วมเจริญ (2521, น. 252-273) ได้กล่าวถึงการบริหารจัดการองค์กรพิพิธภัณฑ์ไว้ดังนี้

พิพิธภัณฑ์สถานในปัจจุบันมีการพัฒนาจนขอบเขตกว้างขวาง จำนวนเจ้าหน้าที่จำนวนวัตถุที่จัดแสดงของแต่ละพิพิธภัณฑ์ต่างแตกต่างกันออกไป การจัดการองค์กรของพิพิธภัณฑ์สถานต่างๆ ไม่มีหลักเกณฑ์ตายตัว ขึ้นกับขนาดของอาคารพิพิธภัณฑ์สถานและจำนวนเจ้าหน้าที่เป็นสำคัญ การจัดการองค์กรของพิพิธภัณฑ์มีจุดประสงค์เพื่อให้สายงานต่างๆ สามารถดำเนินการไปได้ โดยปราศจากความขัดแย้ง

โดยทั่วไปถ้าพิพิธภัณฑ์สถานเป็นหน่วยงานขนาดเล็กจะประกอบไปด้วย ภัณฑารักษ์ ผู้ช่วยภัณฑารักษ์ เจ้าหน้าที่ธุรการ และเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย แต่หากเป็นพิพิธภัณฑ์สถานขนาดใหญ่ จะมีจำนวนเจ้าหน้าที่มากขึ้นจึงจำเป็นต้องมีการจัดการองค์กรเพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซ้อนในการทำงาน การจัดการองค์กร (Organization Structure) โดยทั่วไปมี 3 รูปแบบ คือ

1) โครงสร้างแบบจัดตามหน้าที่ (Functional Structure) เป็นการมอบอำนาจให้พนักงานผู้ปฏิบัติงานในองค์กรมีโอกาสบรรลุผลในการทำงานแบบชำนาญเฉพาะทาง ตามหน้าที่อย่างมากที่สุด

2) โครงสร้างแบบจัดตามสายงานหลัก (Line Structure) เป็นการกำหนดอำนาจหน้าที่ไว้อย่างชัดเจน เพื่อรักษาอำนาจหน้าที่จากระดับสูงสุดถึงระดับต่ำสุดตามโครงสร้างองค์กร พนักงานระดับล่างจะขึ้นตรงต่อผู้บังคับบัญชาของตนคนเดียวเท่านั้น

3) โครงสร้างที่ประสานสายงานหลักและสายงานรอง (Line and Staff Organization) คือการเอาโครงสร้างองค์กรแบบที่จัดตามสายงานหลักกับจัดตามหน้าที่มาผสมกัน โดยให้สายงานหลักมีขอบเขตหน้าที่ชัดเจน ดำเนินการให้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กรโดยตรง และกำหนดให้สายงานรองทำหน้าที่ช่วยเหลือสายงานหลัก

งานบริหารพิพิธภัณฑ์

กิจการพิพิธภัณฑ์สถานต้องมีระบบงานบริหารและการดำเนินงานที่มีระเบียบแบบแผน ไม่ต่างกับกิจการของสถาบันการศึกษาทั่วไป ซึ่งต้องมีการพิจารณาดังนี้

ระบบการควบคุมพิพิธภัณฑ์สถาน (The system of museum control) พิพิธภัณฑ์สถานแต่ละแห่งจะเจริญก้าวหน้าเพียงใด ขึ้นอยู่กับการวางแผน นโยบาย และการจัดระเบียบ ซึ่งแต่ละประเทศจะมีวิธีดูแลควบคุมด้วยวิธีการต่างๆ ตามความเหมาะสม โดยทั่วไปจะต้องมีระเบียบในการจะอนุญาตให้มีการจัดตั้ง พิพิธภัณฑ์ กำหนดเวลาเปิดปิด ซึ่งสิ่งสำคัญประการแรกที่พิพิธภัณฑ์สถานจะต้องคำนึงถึงคือ ระบบการบริหารว่าจะให้พิพิธภัณฑ์นั้นขึ้นอยู่ กับสถาบันใด มีระบบควบคุมอย่างไร และมีรายได้เลี้ยงตัวอย่างไร

ระบบงานพิพิธภัณฑ์สถาน องค์ประกอบในการจัดส่วนงานพิพิธภัณฑ์สถานก็คือ ลักษณะงานในหน้าที่ของพิพิธภัณฑ์สถานที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น การแบ่งส่วนงานในพิพิธภัณฑ์สถานไม่มีแบบแผนหรือแบบฉบับตายตัว แต่จะต้องแบ่งให้สามารถปฏิบัติงานได้ตรงตามหน้าที่และวัตถุประสงค์ ซึ่งเป็นระบบงานที่สามารถปรับขยายได้เสมอ เพื่อให้ทำหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (จิรา จงกล, 2532, น.81-90)

บุคลากรในพิพิธภัณฑ์

จำนวนบุคลากรในพิพิธภัณฑ์สถานต่างมีจำนวนแตกต่างกันไปตามขนาดหรืองบประมาณแต่ละแห่ง โดยทั่วไปงานพิพิธภัณฑ์สถานจะมีบุคลากรหลักๆ ที่สามารถปฏิบัติงานได้อย่างครบถ้วน ดังนี้ (พิพิธภัณฑ์ธรรมชาติวิทยาเฉลิมพระเกียรติ, ออนไลน์, 24 สิงหาคม 2552)

1) ภัณฑารักษ์ (Curator) ถือเป็นบุคลากรหลักของพิพิธภัณฑ์สถาน ซึ่งทำหน้าที่เป็นนักวิชาการประจำพิพิธภัณฑ์สถาน ที่ต้องดำเนินงานในทุกกระบวนการของงานพิพิธภัณฑ์สถาน

ตามที่กำหนดนโยบายไว้ หากจะให้พิพิธภัณฑ์สถานมีประสิทธิภาพ ภัณฑารักษ์ยังต้องเป็นผู้ที่มีความรู้รอบตัวสูงในสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องด้วย

2) นักวิทยาศาสตร์ หรือนักอนุรักษ์ (Conservator) ทำหน้าที่ในการอนุรักษ์วัตถุที่นำมาเก็บรวบรวมและจัดแสดงในพิพิธภัณฑ์สถาน นับตั้งแต่วัตถุเริ่มเข้าสู่พิพิธภัณฑ์สถานและตลอดไป

3) เจ้าหน้าที่ฝ่ายนิทรรศการ (Exhibition Staff) โดยมากงานส่วนนี้พิพิธภัณฑ์สถานจะใช้วิธีการจ้างดำเนินการ แต่หากจะให้พิพิธภัณฑ์สถานมีประสิทธิภาพ จำเป็นต้องมีเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ทางด้านศิลปะในการนำเสนอด้วย

4) เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา (Education Staff) คือนักศึกษาวิชาการ หรือผู้ที่ทำหน้าที่ในการนำชม จะต้องเป็นบุคคลที่มีความรู้ในเนื้อหาของพิพิธภัณฑ์สถาน และต้องมีความสามารถในการถ่ายทอดให้กับผู้อื่นด้วย เพื่อให้ผู้เข้าชมเข้าใจภารกิจของพิพิธภัณฑ์สถาน และเข้าใจความรู้ที่พิพิธภัณฑ์สถานต้องการถ่ายทอดให้กับสังคม

5) เจ้าหน้าที่ธุรการ (Administrative Staff) เป็นงานฉากหลังของพิพิธภัณฑ์สถาน ซึ่งต้องดูแลทั้งงานด้านการบริหารจัดการ ด้านงบประมาณ บุคลากร การดูแลความสะอาด และงานธุรการทั่วไป

6) เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย (Security Staff) เป็นบุคคลที่มีความสำคัญมาก เพราะต้องดูแลทั้งความปลอดภัยของวัตถุที่จัดเก็บ และความปลอดภัยของผู้เข้าชม

2.2.2 แนวคิดด้านการตลาด

ปี ค.ศ.1995 สมาคมการตลาดแห่งสหรัฐอเมริกา (The American Marketing Association - AMA) ได้ให้ความหมายของการตลาด (Marketing) ไว้ว่า “กิจกรรมในระดับองค์กร และกระบวนการที่สร้าง สื่อสาร และส่งมอบคุณค่าให้แก่ลูกค้า และการบริหารความสัมพันธ์กับลูกค้าในลักษณะที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่องค์กร และผู้มีส่วนได้เสียกับองค์กร” ขณะที่ คอตเลอร์ (Kotler) และ อาร์มสตรอง (Armstrong) ได้กล่าวถึงการตลาดว่า “เป็นกระบวนการทางสังคมและการจัดการที่คนได้รับสิ่งตนต้องการ โดยสร้างและแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์และคุณค่าซึ่งกันและกัน” (สิทธิ์ วีรสรณ์, 2551, น.2)

จากหนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายสัปดาห์ วันที่ 29 ตุลาคม – 4 พฤศจิกายน 2544 (ออนไลน์, 2552) คอตเลอร์ให้ความเห็นว่า การทำตลาดในยุคปัจจุบันต้องรู้จักปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว อีกทั้งต้องสร้างจุดเด่นและภาพลักษณ์ของสินค้าและองค์กรให้แตกต่างจากคู่แข่ง รวมถึงต้องมีการนำข้อมูลพื้นฐานของลูกค้ามาวิเคราะห์เพื่อประโยชน์ทางการตลาดและการสร้างกำไรให้กับธุรกิจ และในการวางแผนพัฒนาสินค้าและบริการก็ควรมุ่งเน้นที่กลุ่มเป้าหมายหลัก ไม่ผลิตสินค้าเพื่อลูกค้าทุกกลุ่มเพราะจะทำให้เสียค่าใช้จ่ายมากเกินไป

สำหรับกลยุทธ์การตลาดยุคใหม่นั้น คอตเลอร์ให้ความเห็นว่า นักการตลาดต้องนำเสนอจุดเด่นของสินค้าให้เห็นชัดเจน โดยไม่สื่อคุณสมบัติหลาย ๆ อย่างพร้อมกัน แต่ถ้าสินค้านั้นไม่เด่นมาก ก็ต้องสื่อให้ลูกค้าเห็นถึงสิ่งที่สินค้านั้น ๆ ให้แตกต่างไปจากคู่แข่ง นอกจากนี้ ในการทำกิจกรรมทางการตลาดต่างๆ ก็จะต้องรู้จักเลือกใช้สื่อให้เหมาะสมกับธุรกิจด้วย และท้ายที่สุด คอตเลอร์ชี้ว่า แม้ลูกค้าจะเป็นผู้ที่มีความสำคัญที่สุด ก็ได้หมายความว่าต้องให้ความสำคัญเท่ากันทุกราย แต่ควรให้ความสำคัญกับลูกค้าที่สร้างผลกำไรให้ธุรกิจมากกว่า โดยจะต้องไม่ทำให้ลูกค้าอื่นๆ รู้สึกว่าไม่ได้รับการดูแลที่เท่าเทียมกัน เพราะอาจทำให้สูญเสียลูกค้าส่วนนี้ได้

การตลาดพื้นฐาน

ปัจจุบันกิจกรรมทางการตลาดมีความซับซ้อนมากขึ้น การจะตรวจสอบว่ากลยุทธ์การตลาดที่ใช้เหมาะสมแค่ไหนต้องพิจารณากิจกรรมทางการตลาดที่ทำว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์หรือไม่ กลยุทธ์ทางการตลาดนั้นมีอยู่มากมาย แต่ที่เป็นที่รู้จักและเป็นพื้นฐานที่สุดก็คือการใช้ส่วนผสมทางการตลาด ซึ่งมีความหมายและองค์ประกอบดังนี้

ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing mix: 4 P's) หมายถึง กลุ่มของเครื่องมือทางการตลาดที่สามารถควบคุมได้ โดยต้องตอบสนองความต้องการของตลาดเป้าหมาย ประกอบด้วย

1) Product (ผลิตภัณฑ์) คือ สินค้าหรือบริการที่บริษัทนำเสนอแก่ตลาดเป้าหมาย เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย เพื่อให้เกิดความพึงพอใจ โดยอาจจะเป็นสิ่งที่มีตัวตนหรือไม่มีตัวตนก็ได้ เช่น สินค้า (Goods) บริการ (Services) บุคคล (Persons) สถานที่ (Place) องค์กร (Organizations) และแนวความคิด (Ideas) โดยที่สินค้าที่ผลิตขึ้นมานั้นจะเป็นสินค้าที่สามารถขายได้ และเพื่อที่จะทำให้กระบวนการผลิตดำเนินไปได้โดยไม่ติดขัด ไม่ขาดตอน

2) Price (ราคา) คือ จำนวนเงินที่ลูกค้าต้องจ่ายไปเพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ การกำหนดราคาขายจะถูกตั้งเพื่อให้ได้ราคาที่จะทำให้ผู้ผลิตไม่ขาดทุน ในขณะที่ผู้ขายสินค้านั้นก็ต้องคิดว่าควรจะบวกราคาเพิ่มเท่าไรถึงจะทำให้ตัวเองสามารถอยู่รอดได้

3) Place (สถานที่) คือ กิจกรรมของบริษัทที่เกี่ยวข้องกับการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์จากแหล่งผลิตไปยังตลาด ผ่านทางสถาบันหรือคนกลางทางการตลาด เพื่อให้ลูกค้าเป้าหมายสามารถหาซื้อผลิตภัณฑ์ของบริษัทได้ หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง คือช่องทางการจัดจำหน่าย ให้สินค้าไปถึงผู้ซื้อได้

4) Promotion (การส่งเสริมการตลาด) คือ กิจกรรมการสื่อสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการชักชวนให้ลูกค้าเป้าหมายมาซื้อผลิตภัณฑ์ของบริษัทประกอบด้วย การโฆษณา (Advertising) การส่งเสริมการขาย (Sales promotion) การขายโดยบุคคล (Personal selling) การประชาสัมพันธ์ (Public relations) และการตลาดทางตรง (Direct marketing) เพื่อให้เกิดการตลาดที่ใช้ การซื้อใช้ และสร้างยอดขาย การสร้างกลยุทธ์การส่งเสริมการตลาดนั้นจะเน้นที่การบอกกล่าวให้ผู้บริโภคได้รับรู้ว่าตอนนี้มีสินค้าอยู่ที่ใดบ้าง การลด แลก แจก แถม นั่นถือได้ว่าเป็นเครื่องมือหลักที่ใช้กระตุ้นให้เกิดการตลาดใจซื้อ

การใช้กลยุทธ์ข้างต้นเป็นการดูจากภายในองค์กรเป็นหลัก (Inside Out) คือให้ความสำคัญกับมุมมองผู้ผลิตเป็นหลัก การตลาดแบบนี้เน้นที่ขบวนการธุรกิจของตนที่เรียกว่า Supply Chain เป็นหัวใจ การใส่ใจความต้องการของลูกค้าเป็นประเด็นรองที่คำนึงถึง (<http://www.siaminfobiz.com>, ออนไลน์, 2552) ในปัจจุบันมีการตลาดแนวใหม่เกิดขึ้นซึ่งแต่ละองค์กรต้องเลือกใช้ให้เหมาะกับกลุ่มเป้าหมายและวัตถุประสงค์ขององค์กร

การตลาดแนวใหม่

นักการตลาดสมัยใหม่ต้องมองในอีกมุมคือ มุมมองของผู้ซื้อ แทนที่จะมองในมุมมองของผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย ซึ่งการตลาดแบบเน้นบริการและความต้องการของลูกค้าที่เรียกว่า Demand Chain เป็นการมองจากนอกสู่ใน (Outside-In) คือการทำการตลาดในรูปแบบของ 4 C's โดยมีองค์ประกอบดังนี้ (ออนไลน์, 2552)

1) Consumer Wants and Needs (ความต้องการของผู้บริโภค) คือพิจารณาที่ความต้องการของผู้บริโภคเป็นหลัก สินค้าที่ผลิตออกมานั้นควรจะเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคจะซื้อใช้เพื่อ

แก้ปัญหาการอยู่รอดของพวกเขา (Consumer Solution) แทนที่จะเป็นการอยู่รอดของผู้ผลิต และผู้จัดจำหน่าย

2) Consumer's Cost to Satisfy (ต้นทุนของผู้บริโภค) เป็นการตั้งราคาโดยการพิจารณาถึงต้นทุนของผู้บริโภคที่ต้องจ่ายเพื่อที่จะให้ได้สินค้ามา ซึ่งการตั้งราคานี้ต้องคำนวณถึงค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่ผู้บริโภคต้องจ่ายออกไปก่อนที่จะจ่ายเงินซื้อสินค้า ไม่ว่าจะเป็นค่าใช้จ่ายในเรื่อง การเดินทาง ค่าจอดรถ ค่าเสียเวลา เป็นต้น

3) Convenience to buy (ความสะดวกในการซื้อ) คือลูกค้าสามารถซื้อได้ทุกที่ทุกเวลา ช่องทางการจัดจำหน่ายสมัยใหม่นั้นต้องคิดว่าจะเพิ่มความสะดวกในการซื้อสินค้า และบริการของผู้บริโภคได้อย่างไร เพราะในตอนนี้ผู้บริโภคจะเป็นผู้ตัดสินใจว่าจะซื้อที่ไหน ซื้อที่ไหน และซื้อเวลาใด มากกว่าการซื้อตามช่องทางที่ถูกกำหนดขึ้นจากผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย

4) Communication (การสื่อสาร) วิธีการสื่อสารนั้นแทนที่จะใช้สื่อเพื่อการกระตุ้นการตัดสินใจซื้อแบบในอดีตที่เคยประสบความสำเร็จ แต่วันนี้การสื่อสารต้องมองว่าทั้งสื่อและสารใดที่ผู้บริโภคจะรับฟัง ปัจจุบันผู้บริโภคเลือกที่จะฟังและไม่ฟัง เลือกที่จะเชื่อและไม่เชื่อ ดังนั้นการส่งเสริมการตลาดจึงควรหันมาให้ความสำคัญในเรื่องการสื่อสารมากกว่าการลด แลก แจก แถม แต่ให้ความสำคัญในการสร้างเรื่องราว สร้างความไว้วางใจ เชื่อใจ ผ่านสื่อที่ผู้บริโภครับฟังมากกว่า

การจัดการเชิงกลยุทธ์

การตัดสินใจเชิงกลยุทธ์ (Strategic Decision) เป็นพื้นฐานสำคัญของกระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์ (Strategic Management Process) ซึ่งมีองค์ประกอบสำคัญดังนี้ (จินตนา บุญบงการ และณัฐพันธุ์ เขจรนันท์, 2544, น.19-20)

1) การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (Environment Analysis) ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น สภาพแวดล้อมภายนอก (External Environment) และสภาพแวดล้อมภายใน (Internal Environment) โดยทำการวิเคราะห์ถึงจุดแข็ง (Strength) จุดอ่อน (Weakness) โอกาส (Opportunity) และอุปสรรค (Threat) หรือที่เรียกว่า “การวิเคราะห์ SWOT (SWOT Analysis)” ว่าแต่ละปัจจัยมีผลกระทบต่อการดำเนินงานขององค์กรอย่างไรบ้าง

2) การกำหนดทิศทางขององค์กร (Set Organization Direction) ผู้บริหารจะนำข้อมูลต่างๆ ที่ได้รับจากการวิเคราะห์โอกาสและข้อจำกัดมาทำการประมวลผล เพื่อใช้กำหนดทิศทางเชิงกลยุทธ์ขององค์กร โดยที่การกำหนดทิศทางขององค์กร สามารถทำได้ในลักษณะของการกำหนดภารกิจและการตั้งเป้าหมายขององค์กร

3) การกำหนดกลยุทธ์ (Strategy Formulation) คือการนำทิศทางขององค์กรที่กำหนดไว้อย่างกว้างๆ มาพัฒนาเพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานในอนาคตขององค์กร โดยมักจะกำหนดกลยุทธ์ตามระดับชั้นภายในองค์กร ตั้งแต่กลยุทธ์องค์กร กลยุทธ์ธุรกิจ และกลยุทธ์ตามหน้าที่

4) การนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ (Strategy Implementation) หมายถึงการนำกลยุทธ์ที่ถูกกำหนดขึ้นไปประยุกต์ในการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม ผ่านการจัดโครงสร้าง บุคลากร และการประสานงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ

5) การควบคุมและการประเมินกลยุทธ์ (Strategy Evaluation and Control) หมายถึง การติดตามและตรวจสอบ (Monitoring) วิเคราะห์ปัญหา กำหนดแนวทาง ปรับปรุง และพัฒนาให้กลยุทธ์ที่กำลังดำเนินอยู่เกิดความสอดคล้องกับสถานการณ์จริง ตลอดจนทำการประเมินผลจากการดำเนินกลยุทธ์ว่าประสบผลสำเร็จดังที่ตั้งเป้าหมายไว้หรือไม่เพียงใด เพื่อนำไปพิจารณาในการพัฒนากลยุทธ์ต่อไป

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (Environment Analysis)

สภาพแวดล้อมเป็นปัจจัยที่มีผลต่อความก้าวหน้าและความล้มเหลวขององค์กร ฉะนั้นแต่ละองค์กรควรมีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมขององค์กร ซึ่งแบ่งเป็นสภาพแวดล้อมภายนอกองค์กร (External Environment) และสภาพแวดล้อมภายในองค์กร (Internal Environment) และการที่แต่ละองค์กรจะกำหนดกลยุทธ์ของตนเองได้นั้น ต้องรู้ศักยภาพของตนเองก่อน ซึ่งวิธีการที่เป็นที่รู้จักและใช้กันอย่างแพร่หลายคือ กระบวนการวิเคราะห์ SWOT (SWOT Analysis) เพื่อประโยชน์ในการกำหนดวิสัยทัศน์ (Vision) หรือเลือกกลยุทธ์ (Strategy) ระดับองค์กรที่เหมาะสมต่อไป

SWOT Analysis เป็นเครื่องมือในการประเมินสภาวะแวดล้อมและสถานการณ์ขององค์กรหรือโครงการ โดยเน้นศักยภาพและความพร้อมที่องค์กรมีอยู่ โดยการวิเคราะห์จุดแข็งและจุดอ่อนจากสภาพแวดล้อมภายใน โอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอกซึ่งไม่สามารถควบคุมได้ ตลอดจนผลกระทบที่มีศักยภาพจากปัจจัยเหล่านี้ต่อการทำงานขององค์กร ข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการกำหนดวิสัยทัศน์ การกำหนดกลยุทธ์ และการดำเนินตามกลยุทธ์ขององค์กรที่เหมาะสมต่อไป (ชูเพ็ญ วิบูลสันติ,ออนไลน์, 2552)

SWOT เป็นตัวย่อภาษาอังกฤษมาจากคำว่า Strengths, Weaknesses, Opportunities และ Threats โดยแต่ละตัวมีความหมายดังนี้

S: Strengths คือ จุดแข็ง หรือจุดเด่น หมายถึง ความสามารถและสภาพแวดล้อมภายในองค์กรที่เป็นบวก ซึ่งองค์กรสามารถนำประโยชน์จากจุดแข็งมากำหนดกลยุทธ์การตลาดเพื่อประโยชน์ในการทำงานเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์

W: Weakness คือ จุดอ่อน หรือจุดด้อย หมายถึง สถานการณ์ภายในองค์กรที่เป็นลบ หรือข้อบกพร่องที่เกิดจากสภาพแวดล้อมภายในต่างๆ ขององค์กร ซึ่งองค์กรไม่สามารถนำมาใช้เป็นประโยชน์ในการทำงานเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ หรือหมายถึงการดำเนินงานภายในที่องค์กรเป็นปัญหา ซึ่งบริษัทจะต้องหาวิธีในการแก้ปัญหานั้น

O: Opportunities คือ โอกาส หมายถึง ปัจจัยและสถานการณ์ภายนอกองค์กรที่เอื้อประโยชน์ให้การทำงานขององค์กรบรรลุวัตถุประสงค์

T: Threats คือ อุปสรรค หมายถึง ปัจจัยและสถานการณ์ภายนอกองค์กรที่เป็นข้อจำกัดต่อการทำงาน ซึ่งองค์กรจำเป็นต้องปรับกลยุทธ์การตลาดให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมต่างๆ

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารไทย

อาหารไทยมีจุดกำเนิดมาพร้อมกับการตั้งชนชาติไทย มีการสั่งสมและถูกถ่ายทอดมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน (พ.ศ.2553) จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ อาจารย์วันดี ณ สงขลา กล่าวว่า อาหารไทยยุคก่อนจะสอนและบอกต่อๆ กันมากกว่าที่จะมีการจดบันทึก การบันทึกตำราอาหารไทยเริ่มมีในสมัยรัตนโกสินทร์ แต่ไม่มีการบอกสูตรที่แน่นอน ผู้ปรุงต้องใช้ความสามารถและความชำนาญในการประกอบอาหารเอง

2.3.1 อาหารไทยยุคต่างๆ

กอบแก้ว นาจพินิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้ศึกษาความเป็นมาของอาหารไทยยุคต่างๆ ดังนี้ (กอบแก้ว นาจพินิจ, ออนไลน์, 2552)

สมัยสุโขทัย อาศัยหลักฐานจากศิลาจารึกและวรรณคดี ที่สำคัญคือ ไตรภูมิพระร่วงของพญาลิไท ที่กล่าวถึงว่า คนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โดยบริโภคพร้อมกับกับข้าวซึ่งส่วน

ใหญ่คือปลา การปรุงอาหารได้ปรากฏคำว่า “แกง” ใน ไตรภูมิพระร่วงซึ่งเป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ ผักที่กล่าวถึงในศิลาจารึก คือ แพง แดง และน้ำเต้า ส่วนอาหารหวานใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น ข้าวตอกและน้ำผึ้ง และนิยมบริโภคผลไม้แทนอาหารหวาน

สมัยอยุธยา ซึ่งเป็นยุคทองของไทย เนื่องจากสมัยนี้มีการติดต่อกับต่างชาติกับต่างประเทศมากขึ้น มีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติเข้ามาโดยผ่านทางสัมพันธไมตรีทั้งทางการทูตและการค้า จากบันทึกเอกสารของชาวต่างชาติพบว่า คนไทยบริโภคอาหารแบบเรียบง่าย และยังคงบริโภคปลาเป็นหลัก มีต้ม แกง และคาดว่ามีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารแต่เป็นน้ำมันจากมะพร้าวและกะทิมากกว่าไขมัน คนไทยสมัยนี้รู้จักการถนอมอาหาร เช่น การตากแห้ง มีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริกกะปิ นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก สำหรับอิทธิพลของอาหารจีนนั้นคาดว่าเริ่มมีมากขึ้นในช่วงยุคกรุงศรีอยุธยาตอนปลายที่ไทยติดสัมพันธกับชาติตะวันตก

สมัยธนบุรี อาหารไทยจะคล้ายคลึงกับสมัยอยุธยา แต่มีอาหารจีนเข้ามาด้วย เนื่องจากสมัยอยุธยาตอนปลาย ไทยติดสัมพันธกับชาติตะวันตกแต่ยังคงค้าขายกับชาวจีนอยู่

สมัยรัตนโกสินทร์ จำแนกเป็น 2 ยุค ดังนี้

ยุคที่ 1 ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1 จนถึงรัชกาลที่ 3 (พ.ศ.2325 – พ.ศ.2394) ลักษณะอาหารเช่นเดียวกับสมัยกรุงธนบุรี แต่นอกจากจะมีอาหารคาวแล้ว ยังมีอาหารหวานและอาหารว่างเพิ่มขึ้นมา และยังได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารของจีนมากขึ้นด้วย

ยุคที่ 2 ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 จนถึงรัชกาลปัจจุบัน (พ.ศ.2394 – ปัจจุบัน) ประเทศไทยมีการพัฒนาด้านต่างๆ อย่างมาก สมัยรัชกาลที่ 4 มีการตั้งโรงพิมพ์แห่งแรกในประเทศไทย ตำราอาหารไทยจึงเริ่มมีการบันทึกมากขึ้น

2.3.2 ประเภทของอาหารไทย

ตามสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน สามารถจัดประเภทของอาหารไทยได้เป็นอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง เครื่องดื่ม นอกจากนี้ยังแบ่งประเภทเป็นอาหารในท้องถิ่น อาหารไทยตามฤดูกาล และอาหารตามเทศกาลได้อีกด้วย (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, 2548, น.11)

อาหารคาว

อาหารคาวของไทยประกอบด้วยทุกรสชาติ ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยว เผ็ด ปรับเปลี่ยนไปตามประเภทของกับข้าว และความนิยมในท้องถิ่น ปกติอาหารคาวที่รับประทานทั่วไปจะประกอบด้วย แกง ผัด ยำ ทอด เผา ย่าง เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง

อาหารหวาน

อาหารหวานของไทยมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากประกอบด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น กล้วยบัวชี่ ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ เป็นต้น ขนมไทยในสมัยโบราณจะแสดงฝีมือในการแกะสลัก หรือปั้นเป็นรูปต่างๆ และอบให้หอมด้วยกลิ่นกุหลาบ มะลิ กระดังงา หรือควั่นเทียน

อาหารว่าง

อาหารว่างเป็นของทานเล่นระหว่างมื้อ มีทั้งแบบคาวและหวาน ที่นิยมรับประทานทั่วไป ได้แก่ สาหร่ายผัสดำ ข้าวเกรียบปากหม้อ ซ่อม่วง ข้าวตังหน้าตั้ง ปั่นสับ ข้าวต้มผัด กระทงทอง เป็นต้น

เครื่องดื่ม

เครื่องดื่มเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในสำหรับอาหารไทย นอกจากน้ำดื่ม น้ำร้อน น้ำชาแล้ว สมัยก่อนยังมีน้ำยาอุทัย น้ำที่จัดถวายพระ น้ำที่คั้นจากผลไม้สดด้วย

อาหารตามฤดูกาล

คนไทยคิดปรุงอาหารที่เหมาะสมกับฤดูกาลเพื่อให้สอดคล้องกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นนั้นๆ เช่น ฤดูร้อน จะนิยมทานข้าวแช่ (คือข้าวหุงสุกใส่น้ำลอยดอกมะลิ) ฤดูฝน มักจะทำอาหารที่เก็บไว้รับประทานได้นาน เนื่องจากฝนตกทำให้ออกไปใช้ขายไม่สะดวก จึงนิยมกวนขนม หรือมักดองผักและผลไม้ ฤดูหนาว จะรับประทานอาหารที่ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น เช่น น้ำขิง ถั่วเขียวต้มน้ำตาล มันเผา เผือกเผา เป็นต้น

อาหารตามเทศกาล

คนไทยนิยมจัดอาหารเฉพาะในพิธีการและเทศกาลต่างๆ ซึ่งจะสะท้อนให้เห็นภาพชีวิตในอดีตของคนไทย เช่น อาหารในพิธีแต่งงานจะเป็นอาหารคาวหวานที่มีชื่อหรือลักษณะหรือความหมายที่เป็นมงคล

2.3.3 รสชาติของอาหารไทย

อาหารไทยเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลกเนื่องจากรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งรสชาติของอาหารไทยมีความหลากหลาย ดังนี้ (คลังข้อมูลวัฒนธรรม, ออนไลน์, 2553)

รสเค็ม ได้จากน้ำปลาเป็นส่วนใหญ่ หรืออาจใช้เกลือ หรือซีอิ๊วขาวเป็นตัวปรุงรสให้เกิดความเค็ม

รสหวาน โดยทั่วไปใช้น้ำตาลทรายในการประกอบอาหารให้มีรสหวาน แต่นอกจากน้ำตาลทรายแล้วยังมีน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลโตนด น้ำตาลงเบ เป็นต้น

รสเปรี้ยว ได้จากน้ำส้มสายชูและมะนาว แต่ที่แตกต่างจากประเทศอื่นคือความเปรี้ยวที่ได้จากน้ำส้มมะขามเปียก น้ำมะกรูด น้ำส้มซ่า ใบมะขามอ่อน ใบส้มป่อย เป็นต้น

รสเผ็ด เป็นรสที่อาหารไทยจะขาดไม่ได้ในการประกอบอาหารคาวชนิดที่ต้องมีรสเผ็ด ซึ่งได้รสเผ็ดมาจากพริกชี้หนู พริกชี้ฟ้าสด

รสมัน ส่วนใหญ่ได้จากกะทิและน้ำมัน โดยเฉพาะการประกอบอาหารประเภทแกงและขนมไทย ความมันที่ได้มาจากแกงที่ใส่กะทิ

2.3.4 วิธีการปรุงอาหารไทย

อาหารไทยมีวิธีการปรุงที่หลากหลาย แต่ละวิธีการปรุงจะให้รสชาติและลักษณะแตกต่างกัน ดังนี้ (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่มที่ 13, ออนไลน์, 2553)

การตำ หมายถึง การนำอาหารอย่างหนึ่ง หรือหลายๆ อย่าง มาตำเข้าด้วยกัน บางอย่างอาจตำเพื่อไปประกอบอาหาร บางอย่างตำเป็นอาหาร เช่น ปลาปน กุ้งปน น้ำพริกสด ส้มตำ เป็นต้น

การยำ หมายถึง การนำผักต่างๆ เนื้อสัตว์ และน้ำปรุงรส มาเคล้าเข้าด้วยกันจนรสซึมซาบเสมอกัน โดยจะมีรสหลักๆ อยู่ 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน ตัวอย่างเช่น ยำผักกระเฉด ยำถั่วพู ยำไส้กรอก ยำหมวย เป็นต้น

การแกง หมายถึง อาหารน้ำ ซึ่งใช้เครื่องปรุงรสกละเอียด นำมาละลายกับน้ำหรือน้ำกะทิให้เป็นน้ำแกง มีเนื้อสัตว์กับผักผสมด้วย เช่น แกงส้ม แกงเผ็ด แกงคั่ว เป็นต้น

การหลน หมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยการใช้กะทิขึ้นๆ มี 3 รส เปรี้ยว เค็ม หวานรับประทานกับผักสด เพราะเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่น หลนเต้าเจี้ยว หลนปลาร้า เป็นต้น

การปิ้ง หมายถึง การทำอาหารให้สุกโดยวางอาหารนั้นไว้เหนือไฟ การปิ้งนั้นต้องปิ้งให้ผิวสุกเกรียมหรือกรอบ เช่น การปิ้งข้าว การปิ้งกล้วย เป็นต้น

การย่าง หมายถึง การทำอาหารให้สุกโดยวางอาหารไว้เหนือไฟอ่อนๆ หมั่นกลับไปกลับมาจนข้างในสุก ข้างนอกอ่อนนุ่มหรือแห้งกรอบ เช่นการย่างปลา การย่างเนื้อสัตว์ต่างๆ

การต้ม หมายถึง การนำอาหารที่ต้องการต้มใส่หม้อพร้อมกับน้ำ ตั้งไฟให้เดือดจนกว่าจะสุก ใช้เวลาตามชนิดของอาหารนั้นๆ เช่น การต้มไข่ ต้มผัก เป็นต้น

การกวน หมายถึง การนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวมารวมกัน ตั้งไฟแรงปานกลาง ใช้ทัพพีคนให้แรงและเร็วจนทั่วกัน คือข้นและเหนียว ตัวอย่างอาหารประเภทกวน เช่น กาละแมะ ตะโก้ ถั่วกวน เป็นต้น

จี่ หมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมัน โดยการทาน้ำมันน้อยๆ ให้ทั่วกระทะ แล้วตักอาหารใส่ กลับอาหารไปมาจนสุกตามต้องการ เช่น ขนมแป้งจี่ ขนมบ้าบิ่น เป็นต้น

หลาม หมายถึง การทำอาหารให้สุกในกระบอกไม้ไผ่ โดยใช้ไม้ไผ่สดๆ ตัดให้มีข้อติดอยู่ข้างหนึ่ง บรรจุอาหารที่ต้องการหลาม ก่อนหลามต้องใช้กาบมะพร้าวห่อใบตองอุดปากกระบอกแล้วนำไปเผาจนสุก เช่น การหลามข้าวหลาม เป็นต้น

2.3.5 อาหารพื้นบ้าน 4 ภาค

อาหารพื้นบ้าน หรืออาหารพื้นเมือง เป็นเอกลักษณ์ที่แสดงถึงวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น และอาหารไทยแต่ละภาคมีความโดดเด่นแตกต่างกันตามวัฒนธรรม สภาพแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติ และลักษณะภูมิประเทศของภาคนั้นๆ อาหารแต่ละภาคได้รับการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมจากประเทศเพื่อนบ้านบ้าง และถูกนำมาปรับให้เหมาะกับคนในท้องถิ่นบ้าง มีความหลากหลายทั้งด้านรสชาติ และการปรุงแต่ง ซึ่งต่างมีเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง ทั้งนี้ อาหาร

พื้นบ้านยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่นด้วย กล่าวคือ สามารถคิดค้นและปรุงแต่งให้อาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีความสมดุลทางโภชนาการที่ลงตัวระหว่างชนิดและปริมาณของอาหาร (มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา, 2544, น.2)

อาหารภาคเหนือ

อาหารเหนือ หรือที่ถูกรู้จักว่าอาหารล้านนา การปรุงแต่งส่วนใหญ่จะมีรสอ่อน มีรสเค็มบ้าง มีรสเผ็ดบ้างเล็กน้อย ไม่นิยมใช้กะทิและน้ำตาล ความหวานได้จากส่วนผสมที่นำมาประกอบอาหาร เช่น จากผัก จากปลา เป็นต้น คนภาคเหนือจะรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก มีน้ำพริกชนิดต่างๆ ประกอบ ที่สำคัญมีผักพื้นบ้านประกอบด้วย อาหารภาคเหนือนิยมทำให้สุกมากๆ หากเป็นอาหารประเภทผัดจะใช้ผัดกับน้ำมัน วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมักหาได้ในท้องถิ่นและขึ้นอยู่กับฤดูกาลเป็นสำคัญ อาหารเหนียวยังมีความพิเศษตรงที่มีการผสมผสานถ่ายโอนทางวัฒนธรรมการกินจากหลายกลุ่มชน เช่น ไทใหญ่ จีนฮ่อ ไทลื้อ และคนพื้นเมือง โดยมีเมนูที่เป็นที่นิยมดังนี้ แกงอ่อม ข้าวซอย แกงฮังเล แกงโฮะ ขนมหุ้นน้ำเงี้ยว น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน ไล่ฮั่ว แกงขนุน แกงแคไก่ เป็นต้น

อาหารภาคอีสาน

ภาคอีสานได้รับวัฒนธรรมการกินมาจากประเทศเพื่อนบ้าน คือ ลาว เวียดนาม สปป.ลาว ภูมิศาสตร์ของอีสานมีผลต่ออาหารการกินของคนท้องถิ่นอย่างมาก เนื่องจากเป็นดินแดนที่แห้งแล้ง อาหารการกินไม่อุดมสมบูรณ์เหมือนภาคอื่นๆ ดังนั้นการนำวิธีถนอมอาหารมาใช้เพื่อเก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน ๆ จึงเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีพของคนอีสาน ที่มาของรสชาติในอาหารอีสาน มาจากภูมิปัญญาโดยแท้ อันสืบต่อกันมาจากคนรุ่นเก่า เช่น รสเค็มได้จากปลาร้า รสเผ็ดได้จากพริกสดและพริกแห้ง รสเปรี้ยวได้จากมะนาว มะกอก เป็นต้น คำว่าแซบในความหมายของคนอีสานคือ อร่อย ไม่ใช่หมายถึงรสเผ็ด รสชาติแซบของอาหารอีสานคือให้น้ำหนักของรสจัด เน้นเผ็ด เค็ม และเปรี้ยว เป็นสำคัญ และมีข้าวเหนียวเป็นหลักเช่นเดียวกับภาคเหนือ วิธีปรุงอาหารของคนอีสานมีหลายวิธี คือ ลาบ ก้อย จ้า จู หมก อุ๋ เอ้าะ อ่อม แกง ต้ม ซุป เผา กี่ ปิ้ง ย่าง ร่ม ดอง คั่ว ลวก นึ่ง แจ่ว ปน เมี่ยง ดังนั้นตำรับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานจึงมีความหลากหลายและมีรูปแบบที่นำรับประทานมาก และที่จะขาดไม่ได้คือ น้ำปลาร้า ที่เป็นส่วนเพิ่มรสชาติอาหารของภาคอีสานให้น่ารับประทานมากขึ้น จนกลายเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารอีสาน อาหาร

อีสานที่เป็นที่รู้จักและนิยม ได้แก่ ชูบหน่อไม้ ลาบ ส้มตำ วุ้นหน่อไม้ น้ำพริกปลาร้า หมกหน่อไม้ อ่อมปลาตุก เป็นต้น

อาหารภาคกลาง

ภาคกลางถือได้ว่าเป็นภาคที่อุดมสมบูรณ์กว่าภาคอื่นๆ เนื่องจากสภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลำคลอง ด้วยพื้นที่เอื้อต่อการทำการเกษตรจึงเป็นแหล่งที่มีอาหารทั้งสัตว์และผักต่างๆ มากมาย และพื้นที่บางส่วนติดชายฝั่งทะเลทำให้มีวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่หลากหลายมากขึ้น อาหารภาคกลางได้รับอิทธิพลจากชาติต่างๆ ที่เข้ามาตั้งแต่ยุคกรุงศรีอยุธยาไม่ว่าจะเป็น จีน อินเดีย ฝรั่ง ญี่ปุ่น รวมถึงอาหารชาววังด้วย เอกลักษณ์ของอาหารภาคกลางคือน้ำพริก และผักจิ้ม ซึ่งจะถูกตกแต่งอย่างหรูหรากว่าภาคอื่นๆ โดยทั่วไปอาหารภาคกลางจะรสชาติกลมกล่อม มีรสหวานนำเล็กน้อย และรับประทานข้าวสวยเป็นหลัก วิธีการปรุงแต่งอาหารของภาคกลางจะซับซ้อนขึ้นด้วยการตกแต่งหรือประคุดประคอยให้สวยงาม มีกรรมวิธีในการปรุงแต่งหลายแบบ แต่ที่นิยมคือ แกง ต้ม ผัด ทอด มักมีกะทิเป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทแกงเผ็ดเกือบทุกชนิด เครื่องปรุงรสที่ขาดไม่ได้คือกะปิและน้ำปลาซึ่งให้รสเค็ม อาหารที่ขึ้นชื่อของภาคกลางและจัดว่าเป็นเอกลักษณ์ของภาคที่นอกเหนือจากน้ำพริก ได้แก่ แกงส้ม แกงเลียง แกงป่า แกงเขียวหวาน ต้มกะทิสายบัว ต้มโคล้ง เต้าเจี้ยวหลน น้ำพริกมะขามสด เมี่ยงคำ ห่อหมกปลา สะเดา-น้ำปลาหวาน-ปลา เป็นต้น

อาหารภาคใต้

อาหารใต้ หรืออาหารปักษ์ใต้ ส่วนใหญ่มักเกี่ยวข้องกับปลาและอาหารทะเล เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ติดชายฝั่งทะเล ลักษณะภูมิประเทศทางใต้เป็นแหลมยื่นลงไปในทะเล ผู้คนส่วนใหญ่นิยมทำการประมง แต่อาหารทะเลจะมีกลิ่นคาวจัด อาหารใต้จึงมีส่วนประกอบของเครื่องเทศเพื่อบดกลิ่นคาว โดยเฉพาะขมิ้น เพราะช่วยในการดับกลิ่นคาวได้ดี และด้วยดินแดนทางภาคใต้เคยเป็นศูนย์กลางการเดินเรือค้าขายของพ่อค้าวานิชจากอินเดีย จีน และชวาในอดีต ทำให้วัฒนธรรมชาวต่างชาติโดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารอินเดียใต้ซึ่งเป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหารเข้ามามีอิทธิพลต่ออาหารใต้เป็นอย่างมาก ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างชาติที่สอดคล้องกลมกลืนกันอีกด้วย อาหารใต้ส่วนใหญ่มักออกสีเหลืองๆ เช่น แกงไตปลา แกงส้ม แกงพริก ปลาทอด ไก่ทอด ซึ่งล้วนแต่มีขมิ้นเป็นส่วนผสมทั้งนั้น นอกจากนี้ยังมี น้ำบูดู กะปิ เป็นส่วนประกอบสำคัญด้วย อาหารพื้นบ้านของภาคใต้จะเผ็ดร้อน แต่นั่นช่วยทำให้อาหาร

ร่างกายอบอุ่น ป้องกันความเจ็บป่วยได้ดี เพราะภาคใต้มีภูมิอากาศที่ร้อนชื้น ทำให้ง่ายที่จะเจ็บป่วยจากความชื้นของอากาศ ถือว่าวัฒนธรรมบริโภคอาหารของภาคใต้สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศและสุขภาพอย่างมาก และสิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้บนสำหรับอาหารได้ คือ ผักเหนาะ ซึ่งก็คือพืชบ้านเกือบทุกอย่างในท้องถิ่น นำมาลวก ต้ม ดอง หรือทานแบบดิบๆ คู่กับอาหารต่างๆ อาหารใต้ที่เป็นที่นิยม ได้แก่ แกงไตปลา แกงส้มออกดิบ แกงหมูกับลูกเหมียว ข้าวยา น้ำพริกกระเทียม ไก่ต้ม ขมิ้น ลูกปลาคั่วเกลือ ผัดสะตอ เป็นต้น

2.3.6 ข้าว

องค์ประกอบหลักของอาหารไทยที่ขาดไม่ได้คือ ข้าว (สมัยโบราณเรียก "ข้าว") ข้าวให้สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต ซึ่งเป็นแหล่งพลังงานสำคัญของร่างกาย คนภาคกลางและภาคใต้นิยมรับประทานข้าวเจ้าเป็นหลัก ขณะที่คนภาคเหนือและภาคอีสานนิยมบริโภคข้าวเหนียว และข้าวเหนียวยังสามารถทำเป็นของว่างและขนมไทยได้อีกด้วย โดยข้าวเจ้าสามารถหุงได้หลายแบบคือ หุงแบบเหนียว หุงแบบไม่เหนียว การนึ่งข้าว และการต้มข้าว ส่วนข้าวเหนียวสามารถใช้การนึ่งข้าว และการต้มข้าวเหนียว ในการหุง (มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์, ออนไลน์, 2553)

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีด้านอาหารไทย พบว่าอาหารไทยมีประวัติความเป็นมาที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ และสืบสานไว้ให้คงอยู่เป็นเอกลักษณ์ของชาติต่อไป อาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีไขมันต่ำ ให้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะอาหารส่วนใหญ่จะมีผักเป็นส่วนประกอบ ดังนั้นจึงถือได้ว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อีกทั้งผักแต่ละชนิดยังมีสรรพคุณต่างๆ ที่ดีต่อสุขภาพด้วย

2.4 การศึกษาพิพิธภัณฑ์ต้นแบบ

แหล่งเรียนรู้ในปัจจุบันได้มีการพัฒนารูปแบบการให้บริการโดยการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้ เพื่อดึงความสนใจของผู้ชมให้เข้ามาศึกษา ทำให้ภาพลักษณ์ของพิพิธภัณฑ์ในสายตาผู้ชมเปลี่ยนไปจากเดิม ในการศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสนอแนะแนวทางการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ จึงได้เลือกศึกษาตัวอย่างแหล่งเรียนรู้ที่มีการนำเสนอทั้งเนื้อหาและการจัดแสดงในรูปแบบใหม่ ดังต่อไปนี้

2.4.1 สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ

สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ หรือที่รู้จักในนามมิวเซียมสยาม ได้รับการจัดตั้งเมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2547 ซึ่งเป็นหน่วยงานเฉพาะด้านภายใต้สำนักงานงานบริหารและพัฒนาความรู้ (องค์กรมหาชน) (Office of Knowledge Management and Development: OKMD) ที่กำกับดูแลการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ที่สนุกสนาน (Play + Learn = เฟลลิน) สร้างสำนึกรักและเข้าใจผู้คน บ้านเมือง รู้จักเพื่อนบ้าน รวมถึงการสร้างแนวคิดและภาพลักษณ์ใหม่ของพิพิธภัณฑ์ในสังคมของการเรียนรู้

ความเป็นมา

รัฐบาลมีนโยบายให้ประเทศไทยเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ ต้องการให้คนไทยมีคุณภาพด้วยการที่สามารถหาความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองตลอดเวลา ดังนั้น สังคมจึงควรมีแหล่งที่จะให้ความรู้ที่มีความหลากหลายทั้งรูปแบบและเนื้อหา สำหรับประเทศไทยซึ่งจำเป็นต้องขยายโอกาสทางการศึกษาให้ทันกับยุคปฏิรูปการเรียนรู้แบบไร้ขีดจำกัด (School without Walls) เพราะคุณภาพชีวิตของคนรุ่นใหม่ให้คุณค่าต่อการศึกษารู้อยู่ที่ ทำให้สามารถเข้าใจโลกที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว สามารถเข้าใจปัญหาไปพร้อมๆ กับความเพลิดเพลิน ประเทศจึงต้องการพิพิธภัณฑ์ที่เป็นสถาบันใหม่ที่สะท้อนความมั่นคงของสังคม วัฒนธรรม ลักษณะเฉพาะตน และความภาคภูมิใจในสังคมของตน

เนื้อหาการจัดแสดงในพิพิธภัณฑ์เป็น Complex Museum ที่นำเสนอเนื้อหาเชิงบูรณาการ โดยมีแก่นเรื่องของเนื้อหาทั้งหมดวางอยู่บนหัวข้อ (Theme) “ความเป็นมาของผู้คนและดินแดนในประเทศไทย” ประกอบด้วยเนื้อหาส่วนต่างๆ ดังนี้

ส่วนที่ 1 พิพิธภัณฑ์ประวัติศาสตร์ธรรมชาติของอุษาคเนย์

จัดแสดงเรื่องราวประวัติศาสตร์ธรรมชาติ สภาพที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ทั้งภาคพื้นทวีปคาบสมุทร และหมู่เกาะของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์แห่งหนึ่งของโลก รวมถึงระบบนิเวศของดินแดนแถบนี้ด้วย

ส่วนที่ 2 พิพิธภัณฑ์ประวัติศาสตร์ผู้คนและดินแดนของอุษาคเนย์

จัดแสดงความเป็นมา การเปลี่ยนแปลงทางภูมิศาสตร์ มนุษย์ยุคแรกเริ่ม จนกลายเป็นชาติพันธุ์ต่างๆ เน้นความเป็นสุวรรณภูมิ ศูนย์กลาง หรือจุดพบกันของเส้นทางคมนาคมทางทะเล

ส่วนที่ 3 พิพิธภัณฑประวัติศาตร์ชาติไทย

แบ่งออกเป็นส่วนๆ ได้แก่ ชาติพันธุ์ในประเทศไทย ศิลปะวัฒนธรรมไทย และระบบความเชื่อกับคนไทย

ส่วนที่ 4 พิพิธภัณฑวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีกับสังคมไทยและความเปลี่ยนแปลง

แบ่งเป็นส่วนของภูมิปัญญาไทยและการพัฒนาเทคโนโลยี กับศักยภาพคนไทยในโลกที่เปลี่ยนแปลง

2.4.2 อุทยานการเรียนรู้ ที่ เค พาร์ค

“ความต้องการสร้างห้องสมุดที่มีชีวิต มีการเปลี่ยนแปลง มีหนังสือดี ทันสมัยอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ไม่ตายตั้งแต่วันที่สร้าง” เป็นแนวคิดที่ทำให้เกิด อุทยานการเรียนรู้ต้นแบบ (TK Park) ซึ่งจัดตั้งเมื่อวันที่ 24 มกราคม 2548 เป็นอีกหน่วยงานภายใต้สำนักงานงานบริหารและพัฒนาความรู้ (องค์กรมหาชน) (Office of Knowledge Management and Development: OKMD) ที่เปิดบริการเพื่อรองรับความต้องการอย่างไร้ขีดจำกัดของเยาวชน

ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2547 คณะรัฐมนตรีมีมติเห็นชอบหลักการให้จัดตั้งอุทยานการเรียนรู้ เป็นแหล่งการเรียนรู้ที่มีบรรยากาศสร้างสรรค์ ทันสมัย สะดวกในการเข้าถึงและใช้บริการ เพื่อปลูกฝังนิสัยรักการอ่าน ด้วยการเรียนรู้ด้วยตนเอง และการเข้าร่วมกิจกรรมสร้างสรรค์ที่หลากหลาย คณะทำงานอุทยานการเรียนรู้ ได้ศึกษาเรื่องราวของการทำห้องสมุดให้มีชีวิตในประเทศต่างๆ ซึ่งได้ลงความเห็นพ้องกันว่า การอ่านหนังสือเป็นพื้นฐานสำคัญของการเรียนรู้ และนำมาด้วยการปฏิบัติให้จริงจัง

บริการของอุทยานการเรียนรู้ TK Park มีหลากหลาย ได้แก่ เป็นห้องสมุดที่มีทั้งหนังสือ ข้อมูล สื่อมัลติมีเดีย พื้นที่กิจกรรมเอนกประสงค์ที่ส่งเสริมการเรียนรู้เป็นพื้นที่สำหรับการสื่อสารทางศิลปวัฒนธรรม พร้อมทั้งมีบรรยากาศที่สร้างสรรค์และเพลิดเพลินกับการเรียนรู้

จากการศึกษาพิพิธภัณฑและแหล่งเรียนรู้ต้นแบบข้างต้น แสดงให้เห็นว่า การที่จะให้สังคมไทยเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ได้นั้น ต้องเปลี่ยนแปลงรูปแบบการเรียนรู้แบบเดิมๆ ให้เป็นแบบใหม่ที่เหมาะกับโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างไม่หยุดนิ่ง เมื่อเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทมาก

ขึ้นก็ควรที่จะนำความสามารถของเทคโนโลยีนั้นมาใช้ให้เกิดผลในทางที่ดี เป็นการยกระดับและกระตุ้นความสามารถของคนไทยให้มีการพัฒนาตนเองและเกิดการเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ได้มีผู้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค ข้อมูลอาหารไทย และการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ ดังนี้.-

เสริมฤทธิ์ เอี่ยมธนากุล ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “แนวทางการบริหารจัดการพื้นที่ภายในพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นในกรุงเทพมหานคร กรณีศึกษาเขตสัมพันธวงศ์” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดความสนใจของผู้เข้าชม เนื่องจากพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นส่วนใหญ่มักประสบปัญหาเกี่ยวกับจำนวนผู้เข้าชม โดยแบ่งปัจจัยที่มีผลต่อการบริหารจัดการพื้นที่ภายในพิพิธภัณฑ์ออกเป็นสามด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่ ซึ่งประกอบด้วยสถานที่ตั้งและองค์ประกอบของอาคาร พบว่า สถานที่ที่ตั้งต้องเป็นที่รู้จักและมีความสะดวกในการเดินทาง ขนาดไม่ควรเล็กเกินไป และควรมีประชาสัมพันธ์เพื่อช่วยเพิ่มโอกาสในการเข้าถึง ด้านผู้ใช้งาน วิเคราะห์จากผู้เข้าชมและเจ้าหน้าที่พิพิธภัณฑ์ โดยศึกษาการแสดงและการดำเนินงาน พบว่า ส่วนของการจัดแสดงควรมีการศึกษาเอกลักษณ์ของถิ่นให้ลึกซึ้งก่อนกำหนดความสำคัญของเนื้อหา และจัดเส้นทางการเข้าชมเพื่อความต่อเนื่องของเนื้อหา วัตถุที่นำมาจัดแสดงควรมีความหลากหลายมากกว่าแค่ภาพถ่าย และควรใช้เทคนิคในการนำเสนอที่ให้ผู้ชมมีส่วนร่วมเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชม รวมถึงพื้นที่จัดแสดงควรคำนึงถึง การถ่ายเทอากาศ แสงสว่าง การตกแต่ง และการสัญจร ในส่วนของการดำเนินงาน เจ้าหน้าที่พิพิธภัณฑ์ควรคัดเลือกผู้ที่มีความรู้ ความเข้าใจ และทราบถึงปัญหาของท้องถิ่นนั้นๆ และควรมีส่วนร่วมในการบริหารเพื่อสามารถช่วยพัฒนากิจกรรมต่างๆ ภายในพิพิธภัณฑ์ได้ และด้านสุดท้ายคือด้านวิธีการ ควรเปิดโอกาสหรือส่งเสริมให้คนในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนในการบริหารจัดการ โดยการประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์ที่ดีให้คนในท้องถิ่นเห็นถึงความสำคัญของพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น

วิรัช ปันทพรธน์กุล ได้ศึกษาโครงการทางวัฒนธรรมเรื่อง “โครงการพัฒนาต้นแบบพิพิธภัณฑ์ชุมชน” เพื่อศึกษาความเป็นไปได้และวางแนวทางในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ชุมชน รวมถึงศึกษาแนวทางในการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์ชุมชนให้สามารถดำรงอยู่ได้หลังการจัดตั้งด้วย โดย

ศึกษาเฉพาะพื้นที่ชุมชนและย่านที่สนใจบริเวณโดยรอบเกาะรัตนโกสินทร์ กรุงเทพมหานคร เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีความพร้อมในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์สูง โดยศึกษาตั้งแต่ประเด็นการเริ่มจัดตั้ง แนวทางสำหรับการหาผู้สนับสนุนด้านงบประมาณหลัก การจัดแสดงเนื้อหา โครงสร้างการบริหาร แนวทางการบริหารงาน รวมถึงรูปแบบการจัดกิจกรรมของพิพิธภัณฑ์ที่เป็นไปได้ จากการศึกษา พบว่า มีหลายชุมชนที่มีความพร้อมในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์แตกต่างกันตามเอกลักษณ์เฉพาะ ซึ่งมี หลักสำคัญในการดำเนินการคือ ไม่ควรให้มีการผลักดันจากภายนอกชุมชน ควรชี้แนะแนวทาง ด้านการดำเนินพิพิธภัณฑ์เพื่อให้ชุมชนนั้นๆ ดำเนินการต่างๆ ด้วยตนเอง ซึ่งจะทำให้พิพิธภัณฑ์นั้น เป็นส่วนหนึ่งของชุมชนอย่างเต็มที่

นายโชค ไกรเทพ ได้ศึกษาโครงการทางวัฒนธรรมเรื่อง “โครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์พื้นบ้าน (ไทย-รามัญ) จังหวัดปทุมธานี” เพื่อศึกษาแนวทางในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์พื้นบ้าน (ไทย-รามัญ) ในจังหวัดปทุมธานี ให้เป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและวัตถุสิ่งของที่เป็นมรดกทาง ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น รวมถึงศึกษาแนวทางในการจัดแสดงและการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์ โดย ศึกษาทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ ผลการศึกษาพบว่า โครงการนี้มีปัจจัยที่นำไปสู่ความเป็นไปได้หลายอย่าง เช่น ความพร้อมทางด้านสถานที่ มีโบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ และสิ่งของจัดแสดงหลาย รายการ อีกทั้งความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างยังตรงกัน คือ เห็นด้วยที่จะให้มีการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ และพร้อมที่จะให้ความร่วมมือ

กนกวรรณ ทองเถื่อน ได้ศึกษาโครงการทางวัฒนธรรมเรื่อง “การศึกษาแนวทางการ จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ทางวัฒนธรรม จังหวัดเพชรบุรี” จุดประสงค์หลักเพื่อ ศึกษาข้อมูล องค์ความรู้ ทางวัฒนธรรม และรูปแบบในการบริหารจัดการ เพื่อเป็นแนวทางในการจัดตั้งศูนย์ฯ โดยมี การศึกษาพิพิธภัณฑ์ต้นแบบ คือ พิพิธภัณฑ์ชาติพันธุ์วิทยาสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม รวมถึงสำรวจรูปแบบและแนวทางการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ สุพรรณบุรี กรมศิลปากร และได้มีการจำลองการบริหารจัดการองค์ประกอบในการจัดตั้งต่างๆ ด้วย พบว่า พิพิธภัณฑ์ทางวัฒนธรรม จังหวัดเพชรบุรี นั้น มีความเป็นไปได้ในการจัดตั้ง หากได้รับการ สนับสนุนจากภาครัฐบาล เอกชน และหน่วยงานส่วนท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง

ปริยดา ตัญยานนท์ ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ความพึงพอใจและพฤติกรรมการบริโภคของ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่อร้านอาหารไทยในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร โดยศึกษาเฉพาะ

นักท่องเที่ยวที่พักในโรงแรมกลุ่ม 1 เท่านั้น คือกลุ่มที่มีราคาตั้งแต่ 2,500 บาทขึ้นไป เพราะเป็นระดับโรงแรมที่มีนักท่องเที่ยวพักมากที่สุด ในเขตกรุงเทพมหานคร จากกลุ่มตัวอย่าง 450 คน จากการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่เคยรับประทานอาหารไทยก่อนเดินทางมาประเทศไทย ร้อยละ 78.0 และอาหารที่ชาวต่างชาติชอบมากที่สุดคือ ต้มยำกุ้ง พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่มีระยะเวลาที่อยู๋เมืองไทยมากกว่า 4 สัปดาห์ ความเป็นอยู่ในการรับประทานอาหารไทย 1-3 ครั้งต่อสัปดาห์ ส่วนใหญ่รับประทานเป็นอาหารมื้อเย็น และเหตุผลหลักในการรับประทานอาหารคือ เพื่อรับประทานอาหาร ส่วนการเปิดรับสื่อ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่เปิดรับสื่อก่อนเดินทางมาประเทศไทยจากเพื่อน/ญาติ ร้อยละ 27.8 การเปิดรับสื่อในประเทศไทย จากเพื่อน/ญาติมากที่สุดเช่นกัน ด้านภาพลักษณ์ของอาหารไทย พบว่ามีความพึงพอใจต่อภาพลักษณ์อาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก

แพทย์หญิงเพ็ญภา ทรัพย์เจริญ และคณะ ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “การศึกษาสรรพคุณและคุณค่าของอาหารพื้นบ้าน 4 ภาค” ได้ทำการระดมสมองนักวิชาการที่มีบทบาทหน้าที่เกี่ยวข้องกับผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้าน เพื่อสร้างองค์ความรู้และพัฒนาผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้านให้คืบคลานสู่สังคมไทย ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงสำรวจในด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย วัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้านที่นิยมบริโภค รวมถึงศึกษาสรรพคุณและคุณค่าทางโภชนาการของผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้าน 4 ภาค จากการศึกษาพบว่า อาหารพื้นบ้านส่วนใหญ่ใช้ผักพื้นบ้านเป็นองค์ประกอบหลัก ผักพื้นบ้านทั้ง 4 ภาค มีทั้งสิ้น 384 ชนิด แต่ละชนิดมีคุณค่าและสรรพคุณทางยาในการรักษาโรคได้ทุกชนิด

จากการศึกษาโครงการทางวัฒนธรรมและงานวิจัยต่างๆ สามารถนำผลการศึกษามาประยุกต์ใช้กับโครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย 4 ภาค รูปแบบใหม่ในเขตพระนครได้ กล่าวคือการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ต้องได้รับความร่วมมือจากหลายฝ่าย การสนับสนุนจากภาครัฐบาล เอกชน และหน่วยงานส่วนท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะความร่วมมือจากคนในพื้นที่ ซึ่งต้องคำนึงถึงปัจจัยด้านกายภาพของชุมชน ปัจจัยด้านสังคมและวัฒนธรรม รวมถึงควรให้ความรู้ในเรื่องพิพิธภัณฑ์เบื้องต้นแก่เจ้าของพื้นที่ด้วย เพื่อช่วยต่อการช่วยประชาสัมพันธ์ อีกทั้งสามารถนำแนวทางการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์ องค์ประกอบของพิพิธภัณฑ์ การบริหารพื้นที่ การบริหารการตลาด มาเป็นแนวทางในการกำหนดแผนงานและกลยุทธ์ขององค์กรด้วย