

บทที่ 5

สรุปและอภิปรายผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง “การบริหารจัดการพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย กรณีตัวอย่างบริเวณแพรงนรา” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความเป็นไปได้ และแนวทางในการดำเนินงานที่เหมาะสมในการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย โดยผู้ศึกษาใช้ระเบียบวิธีวิจัยทั้งเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งมีเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ แบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์เชิงลึก สามารถสรุปผลการศึกษา อภิปรายผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 สรุปผลการศึกษา

ส่วนที่ 2 อภิปรายผลการศึกษา

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ส่วนที่ 4 ข้อจำกัดในการศึกษา

ส่วนที่ 1 สรุปผลการศึกษา

5.1 สรุปผลข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 230 คน คิดเป็นร้อยละ 57.50 มีอายุระหว่าง 21 – 30 ปี จำนวน 182 คน คิดเป็นร้อยละ 45.50 รองลงมาคือมีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี จำนวน 110 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 โดยส่วนมากมีสถานภาพโสด จำนวน 259 คน คิดเป็นร้อยละ 64.75 มีระดับการศึกษาปริญญาตรีมากที่สุด จำนวน 243 คน คิดเป็นร้อยละ 60.75 มีอาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจมากที่สุด จำนวน 175 คน คิดเป็นร้อยละ 43.75 รองลงมาคืออาชีพพนักงานบริษัทเอกชน / ลูกจ้าง จำนวน 141 คน คิดเป็นร้อยละ 35.25 มีระดับรายได้ต่อเดือน 15,001 – 20,000 บาท จำนวน 107 คน คิดเป็นร้อยละ 26.75 รองลงมาคือ 20,001 – 25,000 บาท จำนวน 92 คน คิดเป็นร้อยละ 23.00 โดยผู้ตอบแบบสอบถามมีกิจกรรมที่ชื่นชอบคือดูทีวี / ภาพยนตร์ / ฟังเพลงมากที่สุด จำนวน 312 คน คิดเป็นร้อยละ 78.00 รองลงมาคือท่องเที่ยว / ชอปปิ้ง จำนวน 226 คน คิดเป็นร้อยละ 56.50 (มีกิจกรรมที่ชื่นชอบอื่นๆ อาทิ

ทำบุญ เข้าวัด, ฟังเพลง, ขายของ, เลี้ยงสุนัข และปลูกต้นไม้ เป็นต้น) มีสถานที่ท่องเที่ยวที่ชื่นชอบ คือ ห้างสรรพสินค้า / โรงภาพยนตร์ มากที่สุด จำนวน 276 คน คิดเป็นร้อยละ 69.00 รองลงมาคือ แหล่งธรรมชาติ จำนวน 261 คน คิดเป็นร้อยละ 65.25 โดยมีวัตถุประสงค์ในการท่องเที่ยว คือ เพื่อพักผ่อน / คลายความเครียด มากที่สุด จำนวน 347 คน คิดเป็นร้อยละ 86.75 รองลงมาคือเพื่อความบันเทิง จำนวน 176 คน คิดเป็นร้อยละ 44.00

5.2 สรุปผลข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพฤติกรรมและการเข้าชมพิพิธภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีลักษณะการศึกษาหรืออาชีพไม่เกี่ยวข้องกับทางด้านพิพิธภัณฑ์ จำนวน 341 คน คิดเป็นร้อยละ 85.25 มีความสนใจพิพิธภัณฑ์ในรูปแบบของพิพิธภัณฑ์ประวัติศาสตร์ / โบราณคดี มากที่สุด จำนวน 189 คน คิดเป็นร้อยละ 47.25 รองลงมาคือพิพิธภัณฑ์ในรูปแบบของวิถีชีวิตท้องถิ่น / ภูมิปัญญา จำนวน 179 คน คิดเป็นร้อยละ 44.75 (รูปแบบของพิพิธภัณฑ์อื่นๆ อาทิ พิพิธภัณฑ์สำหรับเด็ก และพิพิธภัณฑ์ด้านกีฬา เป็นต้น) ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เคยเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์ จำนวน 367 คน คิดเป็นร้อยละ 91.75 ส่วนมากจะไปเป็นกลุ่มจำนวน 327 คน คิดเป็นร้อยละ 89.10 โดยจะไปกับเพื่อนมากที่สุด จำนวน 145 คน คิดเป็นร้อยละ 44.34 รองลงมาคือไปกับครอบครัว จำนวน 108 คน คิดเป็นร้อยละ 33.03 และไปเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์โดยเฉลี่ย 1 – 2 ครั้งต่อปี จำนวน 281 คน คิดเป็นร้อยละ 76.57 รองลงมา คือ 3 – 4 ครั้งต่อปี จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 18.53 โดยแต่ละครั้งใช้เวลาในการเข้าชม 30 นาที – 1 ชั่วโมง จำนวน 170 คน คิดเป็นร้อยละ 46.32 รองลงมาคือ 1 – 2 ชั่วโมง จำนวน 124 คน คิดเป็นร้อยละ 33.79 ส่วนใหญ่เลือกเข้าชมพิพิธภัณฑ์ในวัน เสาร์ – อาทิตย์ จำนวน 248 คน คิดเป็นร้อยละ 67.57 รองลงมาคือวันหยุดนักขัตฤกษ์ จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 17.98 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์มีเหตุผลในการเลือกเข้าชมพิพิธภัณฑ์เพื่อเพิ่มความรู้อ / หาข้อมูลประกอบการเรียนมากที่สุด จำนวน 188 คน คิดเป็นร้อยละ 51.23 รองลงมาคือเลือกเข้าชมพิพิธภัณฑ์เพราะความแปลกใหม่ของพิพิธภัณฑ์ จำนวน 158 คน คิดเป็นร้อยละ 43.05 (เหตุผลอื่นๆ อาทิ ท่องเที่ยว, ชื่นชมความงามของสถาปัตยกรรม, พักผ่อน, เพื่อมีส่วนร่วมกับบุคคลรอบข้าง และทำงาน เป็นต้น) และในส่วนของผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์มีเหตุผลที่ไม่เข้าชมพิพิธภัณฑ์เพราะไม่ทราบข่าวหรือไม่ค่อยรู้จักพิพิธภัณฑ์มากที่สุด จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 57.58 รองลงมาคือไม่มีเวลาไป จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 45.45

5.3 สรุปผลข้อมูลเกี่ยวกับการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร จำนวน 362 คน คิดเป็นร้อยละ 90.50

ตารางที่ 5.1 สรุปเหตุผลที่ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร

เหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
1. สถานที่มีความเหมาะสมซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมสถานท่องเที่ยวในเชิงวัฒนธรรม เดินทางสะดวก และมีนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก	44	22.45
2. เป็นแหล่งเรียนรู้และรวบรวมอาหารไทยในแต่ละภาคทำให้สามารถได้ชิมอาหารหลาย ๆ ภาค ในที่เดียว	36	18.37
3. เป็นแหล่งเรียนรู้ สืบสาน และเผยแพร่วัฒนธรรมไทยให้แก่บุคคลทั่วไปและผู้สนใจ	32	16.33
4. ปัจจุบันยังค่อนมีพิพิธภัณฑ์ด้านอาหารโดยเฉพาะ ทำให้มีความแปลกใหม่ น่าสนใจ	23	11.73
5. ส่งเสริมการท่องเที่ยวให้แก่เศรษฐกิจชุมชน และเพิ่มแหล่งท่องเที่ยวที่มีความหลากหลาย	21	10.71
6. มีความสนใจเรื่องอาหาร ชอบทานอาหาร และชอบทำอาหาร	17	8.67
7. เป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีคุณค่าสำหรับคนรุ่น และกระตุ้นให้เด็กรุ่นใหม่สนใจในอาหารประจำชาติไทยมากยิ่งขึ้น	13	6.63
8. เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ทำให้ชาวต่างชาติได้รู้จักอาหารไทยและเผยแพร่ไปทั่วโลก	10	5.10
รวม	196	100.00

หมายเหตุ : เป็นการสรุปผลจากความคิดเห็นต่างๆ ของผู้ตอบแบบสอบถามที่เขียนเหตุผลลงความเห็นว่าจะมีการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย จำนวน 196 คน จากจำนวนผู้ที่เห็นด้วยว่าจะมีการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทยทั้งหมด จำนวน 362 คน

จากตารางที่ 5.1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีเหตุผลที่เห็นด้วยในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร คือ สถานที่มีความเหมาะสมซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมสถานที่ท่องเที่ยวในเชิงวัฒนธรรม เดินทางสะดวก และมีนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 22.45 รองลงมาคือ เป็นแหล่งเรียนรู้และรวบรวมอาหารไทยในแต่ละภาคทำให้สามารถได้ชิมอาหารหลายๆ ภาค ในทีเดียว จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 18.37 และเป็นแหล่งเรียนรู้ สืบสาน และเผยแพร่วัฒนธรรมไทยให้แก่บุคคลทั่วไปและผู้สนใจ จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 16.33

ตารางที่ 5.2 สรุปเหตุผลที่ผู้ตอบแบบสอบถามไม่เห็นด้วยในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร

เหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
1.ปัญหาด้านสถานที่ ได้แก่ ปัญหาการจราจร ไม่มีที่จอดรถ เดินทางลำบาก	10	35.71
2.เนื้อหาและรูปแบบไม่ค่อยน่าสนใจ	7	25.00
3.ในบริเวณนี้มีสถานที่ท่องเที่ยวและอาหารหลากหลายมากพอแล้ว	5	17.86
4.ควรจัดในรูปแบบอื่น เพราะไม่ชอบเที่ยวพิพิธภัณฑ์ เช่น รูปแบบตลาด	3	10.71
5.ควรจัดในเมือง เช่น สยาม เพื่อให้เข้าถึงคนรุ่นใหม่	2	7.14
6.พิพิธภัณฑ์ ณ บริเวณนี้ควรเป็นนิทรรศการหมุนเวียน	1	3.57
รวม	28	100.00

หมายเหตุ : เป็นการสรุปผลจากความคิดเห็นต่างๆ ของผู้ตอบแบบสอบถามที่เขียนเหตุผลลงความเห็นที่ไม่ควรมีการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย จำนวน 28 คน จากจำนวนผู้ที่ไม่เห็นด้วยว่าควรมีการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ทั้งหมด จำนวน 38 คน

จากตารางที่ 5.2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีเหตุผลที่ไม่เห็นด้วยในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร คือ ปัญหาด้านสถานที่ ได้แก่ ปัญหาการจราจรติดขัด, ไม่มีที่จอดรถ และเดินทางไม่สะดวก จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 35.71 รองลงมาคือ เนื้อหาและรูปแบบของพิพิธภัณฑ์ไม่ค่อยน่าสนใจ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 และในบริเวณนี้มีสถานที่ท่องเที่ยวและอาหารหลากหลายมากพอแล้ว จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 17.86

นอกจากนี้ จากการศึกษาข้อมูลในส่วนของการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่สนใจเข้าชมพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร จำนวน 354 คน คิดเป็นร้อยละ 88.50 และส่วนใหญ่มีความเห็นว่าราคาที่เหมาะสมในการเข้าชมพิพิธภัณฑ์คือไม่เกินค่าเข้าชมมากที่สุด จำนวน 173 คน คิดเป็นร้อยละ 43.25 รองลงมาคือท่านละ 20 บาท จำนวน 140 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 โดยรูปแบบของการสอนทำอาหารเป็นกิจกรรมที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความสนใจมากที่สุด จำนวน 266 คน คิดเป็นร้อยละ 66.50 รองลงมาคือสาธิตการทำอาหาร จำนวน 252 คน คิดเป็นร้อยละ 63.00 (ความคิดเห็นอื่นๆ อาทิ มีอาหารให้ชิม และมีอาหารอิสลาม)

5.4 สรุปผลข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบและการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์

จากการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบและการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ ตามลักษณะและองค์ประกอบที่ควรมีในพิพิธภัณฑ์ด้านต่างๆ ได้แก่ ด้านการจัดแสดง ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก และด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์ สามารถสรุปได้ดังตาราง

ตารางที่ 5.3 สรุปความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบและการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ ตามลักษณะและองค์ประกอบที่ควรมีในพิพิธภัณฑ์ด้านต่างๆ

ลักษณะและองค์ประกอบ	ระดับความคิดเห็นโดยรวม (ค่าเฉลี่ย)	ลักษณะและองค์ประกอบย่อย	ระดับความคิดเห็นย่อย (ค่าเฉลี่ย)
1. ด้านการจัดแสดง	มาก (4.15)	1. สามารถสัมผัสและได้ตอบกับสิ่งที่จัดแสดงภายในพิพิธภัณฑ์ได้	มาก (4.19)
		2. การจัดแสดงภายในพิพิธภัณฑ์มีรูปแบบที่ทันสมัย	มาก (4.17)
		3. ใช้สื่อ multimedia ช่วยในการนำเสนอข้อมูล	มาก (4.12)
		4. มีการจัดนิทรรศการหมุนเวียนเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง	มาก (4.12)

2. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	มาก (3.87)	1. มีเอกสารประกอบการเข้าชม / มีเจ้าหน้าที่บรรยาย	มาก (4.09)
		2. มีร้านขายของที่ระลึก / ขายตำราอาหาร	มาก (3.78)
		3. มีห้องสมุดเพื่อการค้นคว้าเพิ่มเติม สามารถยืม-คืนได้	มาก (3.73)
3. ด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์	มาก (3.87)	1. จัดทำสื่อต่างๆ เพื่อเผยแพร่ข้อมูล	มาก (4.13)
		2. จัดอบรม / สัมมนา เพื่อเพิ่มความรู้เฉพาะทางสำหรับผู้สนใจ	มาก (3.80)
		3. จัดกิจกรรมที่ให้ผู้ชมได้มีส่วนร่วม เช่น การแข่งขันทำอาหาร	มาก (3.67)

จากตารางที่ 5.3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความเห็นว่าลักษณะและองค์ประกอบที่ควรมีในพิพิธภัณฑ์**ด้านการจัดแสดง**มากที่สุด (ค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.15) โดยมีลักษณะและองค์ประกอบย่อย คือ สามารถสัมผัสและโต้ตอบกับสิ่งที่จัดแสดงภายในพิพิธภัณฑ์ได้ มีค่าเฉลี่ยสูงสุด อยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.19) การจัดแสดงภายในพิพิธภัณฑ์มีรูปแบบที่ทันสมัย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.17) ใช้สื่อ Multimedia ช่วยในการนำเสนอข้อมูล มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.12) และมีการจัดนิทรรศการหมุนเวียนเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.12) ตามลำดับ รองลงมาคือ **ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก** (ค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.87) โดยมีลักษณะและองค์ประกอบย่อย คือ มีเอกสารประกอบการเข้าชม / มีเจ้าหน้าที่บรรยาย มีค่าเฉลี่ยสูงสุด อยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.09) มีร้านขายของที่ระลึก / ขายตำราอาหาร มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.78) และมีห้องสมุดเพื่อการค้นคว้าเพิ่มเติม สามารถยืม-คืนได้ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.73) ตามลำดับ และ**ด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์** (ค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.87 ซึ่งมีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับด้านสิ่งอำนวยความสะดวก) โดยมีลักษณะและองค์ประกอบย่อย คือ จัดทำสื่อต่างๆ เพื่อเผยแพร่ข้อมูล มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.13) จัดอบรม / สัมมนา เพื่อเพิ่มความรู้เฉพาะทางสำหรับผู้สนใจ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.80) และจัดกิจกรรมที่ให้ผู้ชมได้มีส่วนร่วม เช่น การแข่งขันทำอาหาร มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.67) ตามลำดับ

5.5 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษา พบว่ามีข้อเสนอแนะที่นำไปเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดได้ ดังนี้

ปัจจัยด้านราคา ควรมีการกำหนดราคาให้ชัดเจนและมีความเหมาะสม

ปัจจัยด้านสื่อประชาสัมพันธ์ ควรมีการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้ครอบคลุมและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย โดยจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์และมีการปรับปรุงรูปแบบให้มีความเหมาะสม มีความทันสมัยอยู่เสมอแต่ผสมผสานรูปแบบความเป็นไทยให้มีความลงตัว นอกจากนี้ควรได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเป็นสื่อกลางในการช่วยประชาสัมพันธ์เพื่อให้เป็นหนึ่งในการกิจกรรมท่องเที่ยวในระดับประเทศ

ปัจจัยด้านรูปแบบกิจกรรมเสริมต่าง ๆ

- ควรมีการจัดแสดงอาหารไทยและขนมไทยโบราณ มีสาธิตการทำแกงผู้เข้าชม
- ควรมีการแนะนำการทำอาหาร และแจกเอกสารความรู้ ตลอดจนพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
- ควรมีบุคคลที่มีชื่อเสียงมาเป็นคนสาธิตทำอาหาร เพื่อประชาชนจะได้สนใจเข้าชม
- จัดให้นักศึกษาได้เข้าชมเป็นหมู่คณะ และมีกิจกรรมพิเศษเพื่อให้ความรู้
- ควรมีมุมสำหรับเด็ก เพื่อให้มีปฏิสัมพันธ์ของคนในครอบครัว
- ควรมีเรื่องครัวแบบไทย เช่น รูปแบบของครัวไทย และอุปกรณ์ในการทำอาหาร
- ควรมีร้านอาหาร และมีอาหารให้ชิมด้วย
- ควรมีกิจกรรมพิเศษในเทศกาลหรือวันสำคัญต่าง ๆ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว
- ควรมีการจัดนิทรรศการเกี่ยวกับอาหารไทย 4 ภาค เสริมในพิพิธภัณฑ์
- ควรมีการจัดกิจกรรมหมุนเวียนให้มีความแปลกใหม่ น่าสนใจอยู่เสมอ

ปัจจัยด้านการจัดการภายใน

- ภายในพิพิธภัณฑ์ควรมีการให้ข้อมูลที่จัดทำทั้งภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาจีน
- ควรเปิดทำการนอกเวลาราชการด้วย เพื่อคนทำงานจะได้สามารถไปเข้าชมพิพิธภัณฑ์ได้
- ควรมีเจ้าหน้าที่เพื่อให้ความรู้แก่ผู้เข้าเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์

ปัจจัยด้านสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก

- ควรมีการอำนวยความสะดวกของที่จอดรถ เนื่องจากอยู่ใจกลางเมือง
- สถานที่ตั้งควรมีความสะดวกในการเดินทาง
- ควรมีการปรับปรุง ดูแลรักษาสถานที่
- รูปแบบอาคารของพิพิธภัณฑ์ ควรสามารถสื่อความหมายถึงลักษณะและวัตถุประสงค์ของพิพิธภัณฑ์ได้

5.6 สรุปผลการศึกษา

ผลสรุปจากการสำรวจแบบสอบถาม พบว่างานด้านพิพิธภัณฑ์นั้นเป็นโครงการที่ต้องมีการวางแผนในด้านต่างๆ เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้เข้าชม จากกิจกรรมที่หลากหลายด้วยรูปแบบที่ต้องมีการสรรค์สร้างอย่างประณีตและลงตัว พร้อมด้วยความทันสมัยแต่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ไทยไว้ในเวลาเดียวกัน เพื่อให้เข้าถึงและครอบคลุมกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะกลุ่มเยาวชนที่ต้องการรูปแบบที่มีความทันสมัยไม่น่าเบื่อ โดยจากการสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีกิจกรรมที่ชื่นชอบในยามว่าง คือ ดูทีวี / ภาพยนตร์ / ฟังเพลง และท่องเที่ยว / ช้อปปิ้ง โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อ เพื่อพักผ่อน / คลายความเครียด และความบันเทิง มีสถานที่ท่องเที่ยวที่ชื่นชอบ คือ ห้างสรรพสินค้า / โรงภาพยนตร์ และแหล่งธรรมชาติ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวนี้สามารถนำมาใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ในการดำเนินงานของพิพิธภัณฑ์ได้

ในส่วนของคุณข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความสนใจพิพิธภัณฑ์ในรูปแบบของพิพิธภัณฑ์ประวัติศาสตร์ / โบราณคดี และมักจะไปพิพิธภัณฑ์เป็นกลุ่มโดยไปกับเพื่อนและครอบครัว โดยเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์โดยเฉลี่ย 1 – 2 ครั้งต่อปี และใช้เวลาในวันเสาร์ – อาทิตย์ เป็นส่วนใหญ่ ด้วยเหตุผลในการเลือกเข้าชมพิพิธภัณฑ์เพื่อเพิ่มความรู้ / หาข้อมูลประกอบการเรียน และความแปลกใหม่ที่นาสนใจของพิพิธภัณฑ์ ส่วนเหตุผลของผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์เพราะไม่ทราบข่าวหรือไม่ค่อยรู้จักพิพิธภัณฑ์รวมถึงไม่มีเวลาไป ซึ่งข้อมูลเหล่านี้สามารถนำมาใช้ประกอบในการดำเนินงานของพิพิธภัณฑ์ได้ ในส่วนของการจัดแสดงต่างๆ รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกภายในพิพิธภัณฑ์ เพื่อให้พิพิธภัณฑ์มีความแปลกใหม่และมีกิจกรรมที่มีความเคลื่อนไหวตลอดเวลา เพิ่มความ

น่าสนใจพร้อมกับสอดแทรกความรู้ให้แก่ผู้เข้าชมและปรับทัศนคติในการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑสถานให้เป็นสิ่งที่ไม่น่าเบื่อหน่าย

ในส่วนของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย ในเขตพระนครนั้นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความเห็นเกี่ยวกับการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย ด้วยเหตุผลหลักๆ คือ สถานที่ที่เลือกอำนวยความสะดวกการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้และรวบรวมอาหารไทย ไว้ในที่เดียว นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามยังมีความสนใจในรูปแบบของโครงการนี้ เนื่องจากเห็นว่าปัจจุบันพิพิธภัณฑสถานในรูปแบบนี้ยังไม่ค่อยมีแบบเฉพาะเจาะจง จึงทำให้มีความแปลกใหม่ที่น่าสนใจ รวมถึงเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศให้แก่ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติอีกด้วย ส่วนเหตุผลของผู้ที่ไม่เห็นด้วยในการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถานดังกล่าว คือ ปัญหาด้านการจราจรที่ติดขัด ไม่มีที่จอดรถ ไม่ค่อยสนใจในรูปแบบของพิพิธภัณฑสถาน รวมไปถึงการที่บริเวณนี้มีสถานที่ท่องเที่ยวเป็นจำนวนมากอยู่แล้ว โดยกิจกรรมที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความสนใจมากที่สุด คือ การสอนทำอาหารและสาธิตการทำอาหาร นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามยังเสนอให้มีการเชิญผู้มีชื่อเสียงมาสาธิตการทำอาหารเพื่อเป็นกิจกรรมที่ดึงดูดความสนใจในเข้าชมพิพิธภัณฑสถานอีกด้วย ทั้งความคิดเห็นดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการนำไปเป็นแนวทางในการบริหารงาน รวมถึงแนวทางในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อสามารถตอบสนองความต้องการของผู้สนใจเข้าเยี่ยมชมพิพิธภัณฑสถานอาหารไทยมากยิ่งขึ้น

ในส่วนความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบและการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถาน ตามลักษณะและองค์ประกอบที่ควรมีในพิพิธภัณฑสถานต่างๆ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญของตามลักษณะและองค์ประกอบที่ควรมีในพิพิธภัณฑสถานต่างๆ มีความสำคัญที่ใกล้เคียงกัน คือ ให้ความสำคัญมากในทุกๆ ด้าน โดยให้ความสำคัญในด้านการจัดแสดงมากที่สุด โดยการจัดแสดงนำที่จะสามารถสัมผัสและโต้ตอบกับสิ่งที่จัดแสดงภายในพิพิธภัณฑสถานได้ และมีรูปแบบที่มีความทันสมัย นอกจากนี้ในด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์ ควรมีการจัดทำสื่อต่างๆ เพื่อเผยแพร่ข้อมูล ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามเสนอให้มีการทำสื่อประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์และควรได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเป็นสื่อกลางในการช่วยประชาสัมพันธ์ เพื่อให้เป็นหนึ่งกิจกรรมท่องเที่ยวในระดับประเทศ ส่วนด้านสิ่งอำนวยความสะดวกก็ควรมีการจัดเอกสารประกอบการเข้าชมและมีเจ้าหน้าที่บรรยายเพื่อให้ความรู้แก่ผู้เข้าชมอีกด้วย

จากการศึกษาพบว่าประชาชนทั่วไปที่เข้าชมพิพิธภัณฑ์ในปัจจุบัน นอกจากจะเข้าชมพิพิธภัณฑ์เพราะเป็นแหล่งเรียนรู้แล้ว ยังต้องเป็นแหล่งที่มีรูปแบบทันสมัยและมีความแปลกใหม่ไม่น่าเบื่อ อีกทั้งยังต้องสอดแทรกความบันเทิง พร้อมด้วยกิจกรรมในรูปแบบต่างๆ ให้มีความน่าสนใจ มีการจัดกิจกรรมหมุนเวียนสับเปลี่ยน รวมถึงการประชาสัมพันธ์ที่ต้องจัดทำให้สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายมากที่สุด เพื่อให้เกิดการรับรู้และเพิ่มโอกาสในการตัดสินใจเข้าชมยิ่งขึ้น กระตุ้นให้ผู้สนใจโดยเฉพาะกลุ่มเยาวชนให้เกิดความตระหนักในการสืบสาน อนุรักษ์ และคงคุณค่าของวัฒนธรรมด้านอาหารไทยที่มายาวนาน ให้ตกทอดสู่คนรุ่นหลังเพื่อเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติไทยสืบไป

ส่วนที่ 2 อภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย กรณีตัวอย่างบริเวณแพรง่นรา ทั้งจากการทำแบบสอบถามเพื่อศึกษาข้อมูลความคิดเห็นเบื้องต้นจากนักเรียน นิสิต นักศึกษา และบุคคลทั่วไป รวมถึงการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและผู้เชี่ยวชาญด้านพิพิธภัณฑ์ พบว่าโครงการการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย มีความเป็นไปได้ที่จะดำเนินโครงการจนสู่ความสำเร็จได้อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งข้อมูลจากการวิเคราะห์จากแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์เชิงลึกทั้งหมดได้นำไปสู่การวิเคราะห์บริบทแวดล้อมในทุกๆ ด้านขององค์กร ในอันที่จะจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ที่มีโครงสร้างการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและมีเนื้อหาที่น่าสนใจได้ และจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำให้เห็นภาพรวมทั้งหมดในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ ทั้งที่เป็นปัญหา และเป็นแนวทางในการนำไปพัฒนาต่อ เพื่อให้โครงการที่จะจัดตั้งนั้นเป็นโครงการที่สามารถนำไปใช้ดำเนินการได้จริง อย่างมีประสิทธิภาพและก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป

ซึ่งจากการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่า ข้อมูลที่ได้มาทั้งหมดสามารถนำมาใช้พิจารณาวิเคราะห์ถึงโอกาส และความเป็นไปได้ในการจัดตั้งโครงการพิพิธภัณฑ์อาหารไทยในหลายๆ ด้านด้วยกัน เพื่อให้การบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทยสามารถดำเนินงานไปได้อย่างต่อเนื่อง คงอยู่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสบความสำเร็จสูงสุดตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ โดยการวิเคราะห์แต่ละด้านดังนี้ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมจากการศึกษา SWOT Analysis การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การวิเคราะห์สถานการณ์ด้านการตลาด การวิเคราะห์ด้านสังคม การวิเคราะห์ด้านเศรษฐกิจ และการวิเคราะห์ด้านการบริหารและการจัดการ ซึ่งประกอบด้วยรายละเอียดดังต่อไปนี้

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมจากการศึกษา SWOT Analysis

Internal Environment สภาพแวดล้อมภายใน	
S – Strengths (จุดแข็ง) ● เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารไทยแห่งแรกของประเทศ ● สถานที่ตั้งอยู่ในบริเวณที่เป็นแหล่งประวัติศาสตร์ ซึ่งโดยรอบมีสถานที่สำคัญหลายแห่ง เช่น วัดพระแก้ว กระทรวงกลาโหม กรมแผนที่ทหาร วัดโพธิ์ วังสราญรมย์ ฯลฯ สามารถจัดเป็นโปรแกรมท่องเที่ยวเส้นทางสายวัฒนธรรมได้ ● เป็นอาคารอนุรักษ์ ซึ่งมีคุณค่าในตัวเองอยู่แล้ว ● มีที่สำหรับจอดรถ ● การจัดแสดงเป็นรูปแบบใหม่ ก่อให้เกิดการเรียนรู้ด้วยตัวเอง ● มีองค์ประกอบที่แตกต่างจากพิพิธภัณฑ์ทั่วไป ● มีกิจกรรมหมุนเวียนตลอดก่อให้เกิดการมาซ้ำ	W – Weaknesses (จุดอ่อน) ● ใช้งบประมาณในการปรับปรุงอาคารสูง ● เนื่องจากเป็นอาคารอนุรักษ์ อาจทำให้ไม่สามารถปรับแต่ง หรือขยายขนาดได้มากนัก ● ต้องใช้งบประมาณสูงในการประชาสัมพันธ์ในช่วงแรกเพื่อให้คนรู้จัก
External Environment สภาพแวดล้อมภายนอก	
O – Opportunities (โอกาส) ● รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก ● กระแสการหวนรำลึกถึงอดีต (Nostalgia) ก่อให้เกิดการแสวงหาความคุ้นชินเก่าๆ	T – Threats (อุปสรรค) ● ทักษะคติของการเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์ของคนยังอยู่ในแง่ลบ ● มีแหล่งท่องเที่ยวอื่นเป็นตัวเลือกของนักท่องเที่ยว

● กรุงเทพฯ เป็นศูนย์รวมความเจริญในทุกด้าน เป็นที่รวมของคนทุกภาค ดังนั้น แนวโน้มด้านประชากรที่เป็นกลุ่มเป้าหมายจึงมีจำนวนค่อนข้างมากและค่อนข้างกว้าง ● การบูรณาการศึกษาแบบใหม่ ที่ส่งเสริมให้นักเรียน/นักศึกษาหาความรู้นอกสถาบัน	● วัฒนธรรมต่างชาติเข้ามามีอิทธิพลกับชีวิตประจำวันมากขึ้น
--	--

การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ

ธุรกิจการท่องเที่ยว พบว่าปริมาณนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้คาดการณ์ว่า จำนวนนักท่องเที่ยวของไทยจะยังคงมีอัตราการเติบโตดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง สำหรับแนวโน้มการขยายตัวของธุรกิจในอนาคต ปริมาณความต้องการในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทยกำลังได้รับความนิยมเพิ่มสูงขึ้น โดยรูปแบบพิพิธภัณฑสถานอาหารนั้นเป็นสิ่งใกล้ตัวกับมนุษย์ ประกอบการแนวการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และกระแสการรักสุขภาพกำลังได้รับความนิยมในกลุ่มคนทั่วไป ดังนั้นถือเป็นโอกาสที่ดีของพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย นอกจากนี้ยังเป็นการสนองนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมด้านเรียนรู้แบบบูรณาการและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้นอีกด้วย

การวิเคราะห์สถานการณ์ด้านการตลาด

การวิเคราะห์ด้านการตลาดหรืออุปสงค์ของผลผลิตของโครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถานอาหารไทยนั้น พบว่าในปัจจุบันยังมิใช่ช่องทางการตลาดสำหรับพิพิธภัณฑสถานอาหารไทยอยู่หลายช่องทาง ทั้งกับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป และกับกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากตลาดดังกล่าวมีแนวโน้มในการขยายตัวได้ในอนาคต

สำหรับตลาดกลุ่มนักเรียน นักศึกษานั้น อาจจะกล่าวได้ว่าเป็นตลาดที่สำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากเป็นกลุ่มที่มีปริมาณมาก ซึ่งปัจจุบันการศึกษามีรูปแบบที่เน้นการบูรณาการและมีการศึกษานอกห้องเรียนมากยิ่งขึ้น ส่งเสริมประสบการณ์ตรงให้กับนักเรียน นักศึกษา โดยพิพิธภัณฑสถานอาหารไทยจะสามารถที่จะตอบสนองต่อความต้องการในฐานะแหล่งการเรียนรู้อันทรงคุณค่าทางวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี

สำหรับกลุ่มประชาชนทั่วไป เป็นอีกกลุ่มที่มีแนวโน้มการขยายตัวในอนาคต เนื่องจากความต้องการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในปัจจุบันได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับแนวการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและกระแสการรักสุขภาพกำลังได้รับความนิยมในกลุ่มคนทั่วไป ซึ่งจะทำให้พิพิธภัณฑ์อาหารได้รับความนิยมตามไปด้วย

ส่วนในกลุ่มนักท่องเที่ยวนั้นเป็นตลาดที่มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยในปัจจุบันอาหารไทยมีชื่อเสียงระดับโลก เรียกได้ว่าได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ ทำให้อาหารไทยเป็นที่สนใจในสายตาของชาวต่างชาติเป็นอย่างมาก ด้วยเหตุนี้หากมีการรวบรวมอาหารไทยไว้ก็จะเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแห่งหนึ่งที่ชาวต่างชาติต้องมาเยี่ยมชมเมื่อมาถึงประเทศไทย

โดยการวิเคราะห์ส่วนประกอบทางการตลาดมีดังต่อไปนี้

1. Product ซึ่งก็คือตัวพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ที่จะประกอบไปด้วย ส่วนของการจัดแสดงซึ่งใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่มาช่วยในการนำเสนอ นิทรรศการชั่วคราว การสาธิตทำอาหาร การสอนทำอาหาร ห้องสมุด และส่วนของร้านอาหาร
2. Price ในช่วงแรกอาจเปิดให้เข้าชมโดยไม่เก็บค่าเข้าชม เพื่อสร้างฐานลูกค้า และเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้คนรู้จัก แต่ในส่วนของการสาธิตทำอาหาร หรือการสอนทำอาหารจะมีการเก็บค่าเรียนตามความยากง่ายของการทำอาหารนั้นๆ
3. Place สร้างช่องทางในการเข้าถึงพิพิธภัณฑ์ โดยการทำเว็บไซต์ของพิพิธภัณฑ์ ติดต่อประสานองค์กรต่างๆ ทั้งทางภาครัฐและเอกชนในการช่วยเพิ่มช่องทางให้ผู้ชมรู้จักมากขึ้น เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ให้เป็นสื่อกลางในการช่วยประชาสัมพันธ์พิพิธภัณฑ์ให้เป็นหนึ่งในกิจกรรมท่องเที่ยวในระดับประเทศ เป็นต้น
4. Promotion ไม่เก็บค่าเข้าชมในช่วงแรก หากมาเป็นหมู่คณะจากสถาบันการศึกษาสามารถติดต่อขอเข้าชมฟรี หรือหากมาเป็นกรุ๊ปทัวร์สามารถติดต่อขอเข้าชมได้ในราคาพิเศษ และทำการประชาสัมพันธ์โดยมีเว็บไซต์เป็นของตัวเอง มีการจัดทำโปสเตอร์ และแผ่นพับเพื่อเพิ่มช่องทางในการประชาสัมพันธ์

การวิเคราะห์ด้านสังคม และวัฒนธรรม

ปัจจัยด้านสังคมเป็นปัจจัยที่อยู่เหนือความควบคุม ซึ่งเกี่ยวข้องกับ ทักษะคติ และค่านิยมในสังคมของแต่ละบุคคลโดยรูปแบบของวัฒนธรรมและสังคม จะสามารถกำหนดพฤติกรรมและความสนใจในการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ โดยสรุปได้ดังนี้

- ด้านทัศนคติ นับเป็นปัจจัยที่สำคัญ เนื่องจากทัศนคติของผู้บริโภคส่วนใหญ่ต่อการท่องเที่ยวพืชมัณฑน์มีความเห็นว่า การเที่ยวชมพืชมัณฑน์นั้นน่าเบื่อและไม่น่าสนใจ
- ด้านค่านิยม เป็นเรื่องของกระแสค่านิยม แฟชั่น ทำให้ผู้คนยอมรับในสิ่งใหม่ และมีความทันสมัย โดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่นที่นิยมวัฒนธรรมต่างประเทศ เช่น การรับประทานอาหารต่างชาติ ใช้สินค้าจากต่างประเทศ เพราะฉะนั้นภารกิจสำคัญคือ การกระตุ้นและสนับสนุนให้เยาวชนหันมาสนใจในวัฒนธรรมไทยมากยิ่งขึ้น
- ด้านการศึกษา ปัจจุบันการศึกษาของไทยมีมาตรฐานการศึกษาที่สูงขึ้น มีการสนับสนุนและกระตุ้นในการศึกษาด้านวัฒนธรรม การศึกษานอกห้องเรียน ส่งผลให้เกิดการรับรู้ และมีความต้องการเข้าชมงานด้านศิลปวัฒนธรรมในพืชมัณฑน์เพิ่มมากขึ้น
- ด้านครอบครัว เป็นกลุ่มที่มีอิทธิพลอย่างมากต่อทัศนคติของบุคคล ก่อให้เกิดแรงจูงใจสำคัญในการกระตุ้นพฤติกรรมการเรียนรู้เชิงวัฒนธรรมเพิ่มขึ้น
- ด้านการสนับสนุนจากทั้งภาครัฐและเอกชนหลายๆ แห่ง เนื่องจากในปัจจุบันหลายๆ หน่วยงานเริ่มตระหนักถึงการให้คุณค่ากับวัฒนธรรม ทั้งนี้เพราะนอกจากจะเป็นการช่วยอนุรักษ์ สืบสาน ให้มรดกอันมีคุณค่าให้อยู่กับชาติไทยสืบไป ในทางเดียวกันก็ยังเป็นการแสดงวัฒนธรรมทางด้านอาหารให้ปรากฏในสังคมโลกอีกด้วย

การวิเคราะห์ด้านเศรษฐกิจ

สภาพแวดล้อมด้านเศรษฐกิจ จะมีส่วนสำคัญเกี่ยวข้องกับการตัดสินใจในการบริโภค และการเข้าเยี่ยมชมพืชมัณฑน์ เนื่องจากเป็นตัวกำหนดอำนาจในการซื้อ การใช้จ่ายของผู้บริโภคส่วนใหญ่จะถูกกำหนดด้วยรายได้ถ้ามีรายได้มากก็สามารถใช้จ่ายได้มาก ถ้ามีน้อยก็ต้องประหยัด และรู้จักใช้มากขึ้น เพราะฉะนั้นหากเศรษฐกิจไม่ดีผู้บริโภคก็จะประหยัดค่าใช้จ่ายในส่วน ค่าใช้จ่ายฟุ่มเฟือย อาทิ ของใช้ที่ไม่จำเป็น การท่องเที่ยว เป็นต้น ดังนั้นดัชนีชี้วัดทางเศรษฐกิจสำคัญๆ ที่ควรมีการติดตาม เช่น รายได้ประชาชาติ นโยบายทางการเงินและการคลัง สภาพเศรษฐกิจโดยรวม สภาพการเงินเฟ้อ เป็นต้น

การวิเคราะห์ด้านการบริหารจัดการ

พืชมัณฑน์อาหารไทย มีลักษณะการทำพืชมัณฑน์เชิงวัฒนธรรม ที่เน้นการให้บริการด้านการเป็นแหล่งเรียนรู้ และให้ข้อมูลข่าวสาร ที่ช่วยอนุรักษ์และสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมด้าน

อาหาร รวมทั้งการเป็นสถานที่ท่องเที่ยว โดยมีกลุ่มเป้าหมายที่ครอบคลุมในทุกกลุ่ม ตั้งแต่กลุ่มนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ตลอดจนนักท่องเที่ยวต่างชาติ

แต่เนื่องจากปัญหาด้านทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ ยังมีทัศนคติที่ว่าพิพิธภัณฑ์เป็นสิ่งที่น่าเบื่อ ไม่น่าสนใจ กลุ่มนักเรียนนักศึกษาที่เข้าชมพิพิธภัณฑ์ส่วนมากมีลักษณะถูกบังคับจากโรงเรียนและการทำงานหรือวิทยานิพนธ์ ประกอบกับค่านิยมวัฒนธรรมต่างชาติจึงเป็นเหตุให้คนรุ่นใหม่ไม่สนใจในการเข้าชมพิพิธภัณฑ์

ดังนั้นด้านการบริหารจัดการจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควรมุ่งเน้นการบริหารรูปแบบของพิพิธภัณฑ์ให้มีจุดเด่นที่แตกต่าง มีความแปลกใหม่และทันสมัย พร้อมสอดแทรกเอกลักษณ์ความเป็นไทยให้มีความลงตัว โดยจุดมุ่งหมายสำคัญในการทำให้ผู้เข้าชมได้เกิดการเรียนรู้ รู้จักและเข้าใจในลักษณะของความเป็นไปของอาหารไทยซึ่งมีความละเอียด ประณีตในแบบไทยๆ ด้วยเทคนิคการนำเสนอที่เป็นเทคโนโลยีที่ทันสมัยด้วยสื่อมัลติมีเดียต่างๆ เป็นแนวทางการนำเสนอแนวใหม่ที่มีความทันสมัย ผ่านกิจกรรมและนิทรรศการหมุนเวียนต่างๆ ที่มีความหลากหลาย มีความสนุกสนาน แปลกใหม่ คึกคักไม่เงียบเหงา เพื่อดึงดูดกลุ่มเยาวชนให้สนใจเข้าชมพิพิธภัณฑ์มากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดการอยากเรียนรู้และต้องการเข้ามาสัมผัสด้วยตนเอง

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับโครงการ

จากการศึกษาค้นคว้าและวิเคราะห์ข้อมูลในการทำโครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ผู้จัดทำโครงการมีข้อเสนอแนะ ดังต่อไปนี้

ด้านการบริหารจัดการ

ด้านการบริหารจัดการ ควรมีคณะทำงานในการบริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญงานด้านต่างๆ ใช้ระบบการบริหารแบบเอกชนเพื่อลดขั้นตอนในการทำงาน แต่อยู่ภายใต้การสนับสนุนจากรัฐบาล

ด้านการจัดแสดงนิทรรศการ

เนื่องจากการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทยนั้นเป็นการนำเอามรดกทางวัฒนธรรมของชาติประเภทหนึ่งมาจัดแสดง ดังนั้นพิพิธภัณฑ์ควรมีจุดมุ่งหมายที่จะทำให้พิพิธภัณฑ์แห่งนี้เป็นพิพิธภัณฑ์แนวใหม่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้เชิงวัฒนธรรมด้านอาหารไทย มิใช่เน้นการจัดแสดงวัตถุเพียง

อย่างเดียว ควรมีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย ประกอบกับการใช้เทคนิคการนำเสนอที่น่าสนใจ ดังนั้นในส่วนของการจัดการแสดงนิทรรศการนั้นจึงควรมีการปรับปรุง ซ่อมแซม ปรับเปลี่ยนวิธีการให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อไม่ให้พิพิธภัณฑ์หยุดนิ่งอยู่กับที่ แต่มีการนำเสนอสิ่งที่น่าสนใจแก่ผู้เข้าชมอยู่ตลอดเวลา และมีกิจกรรมหมุนเวียนตลอดเพื่อไม่ให้พิพิธภัณฑ์นั้นหยุดนิ่ง และจะก่อให้เกิดการมาใช้บริการซ้ำอีก

ด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์

ปัจจุบันการที่สินค้าใหม่ๆ จะเป็นที่ยึดจำและรู้จักอย่างแพร่หลาย นอกจากจะมีการประชาสัมพันธ์จากตัวองค์กรเองแล้ว การพูดปากต่อปากก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ของผู้บริโภค ซึ่งการพูดปากต่อปากนั้นจะต้องทำให้ผู้ใช้บริการเกิดความประทับใจก่อนตั้งแต่เริ่มเข้ามาใช้บริการ ขณะใช้บริการ จนกระทั่งใช้บริการเสร็จก็ยังคงนึกถึงอยู่ ดังนั้น ในส่วนของการให้บริการจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ผู้ใช้บริการเกิดความประทับใจ ไม่ว่าจะเป็นพนักงานในส่วนของการต้อนรับ พนักงานในส่วนการจัดแสดง พนักงานธุรการ หรือแม้แต่พนักงานรักษาความปลอดภัย หากมีการอบรมการให้บริการที่ดีแก่พนักงานทุกคน ย่อมส่งผลให้การปฏิบัติงานออกมาดี ผู้ใช้บริการย่อมเกิดความประทับใจ จะเกิดการกลับมาใช้ซ้ำอีก และเกิดการพูดปากต่อปากเองในที่สุด

กลุ่มเป้าหมาย

เนื่องจากอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของชาติไทย เป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของทุกคน ดังนั้นการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทยเพื่ออนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารให้คนยุคใหม่ได้เรียนรู้ถึงภูมิปัญญาไทย จึงเหมาะแก่ประชาชนคนไทยทุกคนที่ต้องการศึกษาประวัติความเป็นมาของอาหารไทย รวมไปถึงการเรียนรู้การทำอาหารซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งของพิพิธภัณฑ์ ฉะนั้นกลุ่มเป้าหมายหลักของพิพิธภัณฑ์จึงเป็นนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไปที่เป็นคนไทย และกลุ่มเป้าหมายรองคือชาวต่างชาติ

ส่วนที่ 4 ข้อจำกัดในการศึกษา

โครงการฉบับนี้มีได้วิเคราะห์หรือกล่าวถึงข้อมูลด้านการเงิน เนื่องจากผู้วิจัย ได้รับการอนุเคราะห์และให้ข้อมูลด้านการเงินจากเจ้าของอาคารหรือสถานที่ที่จะจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ดังกล่าวเพียงบางส่วนเท่านั้น ทำให้ไม่สามารถนำมาวิเคราะห์และประมาณการค่าใช้จ่ายสำหรับโครงการนี้ได้อย่างสมบูรณ์