

ผนวก ข

แบบสัมภาษณ์

กลุ่มที่ 1 สัมภาษณ์ผู้รับผิดชอบงานด้านพิพิธภัณฑ์

ข้อมูลทั่วไปของพิพิธภัณฑ์

- เป็นพิพิธภัณฑ์ประเภทใด
- มีหน่วยงานหรือองค์กรใดสนับสนุนบ้าง
- เป้าหมายขององค์กร
- มีองค์ประกอบอะไรในพิพิธภัณฑ์บ้าง

รูปแบบของการจัดการแสดง

- ประเภทของการจัดการแสดง (ถาวร/ชั่วคราว/ผสม)
- แบ่งการจัดแสดงเป็นอย่างไรบ้าง มีจุดเด่นหรือความแตกต่างของแต่ละส่วนอย่างไร
- มีการวางแผนการจัดแสดงอย่างไรบ้าง (จัดหมุนเวียนการแสดงผลอย่างไร อาทิ ตามเทศกาล ฯลฯ และความถี่ในการจัดแสดงแต่ละรอบ)

เกี่ยวกับการบริหาร

- บทบาทและหน้าที่ของท่านที่เกี่ยวข้องกับงานด้านพิพิธภัณฑ์
- มีการวางกลยุทธ์ (ด้านการตลาด/การเงิน/การลงทุน) หรือการจัดการภายในองค์กรอย่างไรบ้าง
- เป้าหมายหลักคือกลุ่มใด
- ปัจจุบันที่เข้าชมเป็นกลุ่มใดตรงกับเป้าหมายหรือไม่
- มีสัดส่วนชาวไทยชาวต่างชาติอย่างไรบ้าง
- ราคาค่าบัตรเข้าชมขึ้นอยู่กับอะไร ทำไมถึงตั้งที่ราคานี้
- คิดว่าถูกหรือแพงไปหรือไม่
- งบประมาณในการลงทุน (คร่าวๆ)
- ค่าใช้จ่ายหลักอยู่ที่ใด สามารถແจกแจงได้หรือไม่
- รายได้หลัก / รายได้เสริม มาจากส่วนใดบ้าง (หากไม่สามารถระบุตัวเลขได้ ขอเป็น %)

- จำนวนผู้เข้าชม กับรายได้ ต่อเดือนหรือต่อปีเป็นอย่างไร
- อุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ หรือปัจจัยที่ส่งผลต่อการดำเนินธุรกิจ (เศรษฐกิจ การเมือง ฯลฯ)

อื่นๆ

- จุดแข็ง - จุดอ่อน ของพืพิภรณ์ (SWOT ของพืพิภรณ์ / คู่แข่ง)
- บทบาทของพืพิภรณ์ในสังคม จากอดีตถึงปัจจุบัน
- ความแตกต่างของพืพิภรณ์ที่บริหารโดยรัฐและเอกชน
- มุมมองในการจะจัดตั้งพืพิภรณ์ทั่วไป
- มีวิธีเปลี่ยนทัศนคติเดิมๆ ต่อพืพิภรณ์อย่างไร หรือพืพิภรณ์ควรเปลี่ยนตัวเองอย่างไร
- มีความเป็นไปได้มากน้อยแค่ไหนหากจะจัดตั้งพืพิภรณ์อาหารไทย
- ควรมีอะไรที่แตกต่างจากเดิม
- มักจะเจอปัญหาอะไรบ้าง และมีข้อเสนอแนะอย่างไร (ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบความสำเร็จ)
- ความคิดเห็นเกี่ยวกับพฤติกรรมการเข้าชมพืพิภรณ์ (โดยทั่วไป) ของคนไทย
- กรูณาเสนอแนะรูปแบบของกิจกรรมที่ควรจัดให้มีขึ้นในพืพิภรณ์อาหารไทย
- คำแนะนำอื่นๆ ที่ท่านคิดว่าน่าจะเป็นประโยชน์ในการจัดตั้งพืพิภรณ์อาหารไทย

กลุ่มที่ 2 ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย

ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน

- ประวัติความเป็นมา
- ปัจจุบันมีผู้ให้ความสนใจมากน้อยแค่ไหน ส่วนใหญ่เป็นคนไทยหรือชาวต่างชาติ
- หลักสูตร/อาหาร ที่ได้รับความสนใจมากที่สุด

ความเห็นเกี่ยวกับอาหารไทย

- วิวัฒนาการของอาหารไทย
- อาหารไทยพื้นบ้านจริงๆ แบ่งเป็นกี่ภาค และเอกลักษณ์แต่ละภาคเป็นอย่างไร

ความเห็นกับพฤติกรรมกรรมการบริโภค

- การบริโภคอาหารของคนไทยตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน เหมือน/ต่างกันอย่างไร
- พฤติกรรมในการบริโภคอาหารของคนไทยในปัจจุบัน
- ทักษะเกี่ยวกับการบริโภคอาหารต่างชาติของคนไทย
- คิดว่าคนไทยปัจจุบันมองเห็นคุณค่าของอาหารไทยมากน้อยแค่ไหน
- คนไทยรู้จักอาหารไทยอย่างถ่องแท้หรือไม่

ความเห็นในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย

- ความคิดเห็นหากจะจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย เป็นแห่งแรกในกทม. จะมีประโยชน์มากน้อยหรือไม่ อย่างไร (หรือภูมิภาคไหนที่คิดว่าเหมาะสม)
- หากมีการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ฯ จะมีส่วนช่วยกระตุ้นให้คนไทยเห็นคุณค่าของอาหารไทยมากขึ้นหรือไม่
- เนื้อหาที่ควรจัดแสดง
- รูปแบบในการจัดแสดง
- กลุ่มเป้าหมายหลักที่จะเข้ามาพิพิธภัณฑ์
- จุดเด่นของพิพิธภัณฑ์ที่ควรจะมี หรือทำให้แตกต่างจากพิพิธภัณฑ์อื่น
- ควรมีการเก็บค่าเข้าชมหรือไม่ อย่างไร
- เห็นด้วยกับองค์ประกอบของพิพิธภัณฑ์ฯ ที่จะจัดตั้งขึ้นหรือไม่
- ข้อเสนอแนะอื่นๆ
