

หัวข้อโครงการทางวัฒนธรรม	การบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย: กรณีตัวอย่างบริเวณแพ่งนรา The Management of Thai Gastronomy and Cuisine Museum: An Example of Phraeng Nara Area
ชื่อผู้เขียน	นางสาวมณฑนา หนูอร่าม Miss Mantana Nuaram
แผนกวิชา/คณะ	สาขาการบริหารงานวัฒนธรรม วิทยาลัยนวัตกรรม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ	
ทางวัฒนธรรม	ดร.สุพัชร์จิต จิตประไพ
ปีการศึกษา	2552

บทสรุป

การศึกษาเรื่อง “การบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย: กรณีตัวอย่างบริเวณแพ่งนรา” ได้แนวคิดมาจากการศึกษารูปแบบและบริการของแต่ละพิพิธภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นพิพิธภัณฑ์ของรัฐ เอกชน หรือของท้องถิ่น พบว่ามีรูปแบบที่คล้ายคลึงกัน กล่าวคือ มีการจัดเก็บจัดแสดงวัตถุสิ่งของ พร้อมการบรรยายคุณลักษณะ ที่มาของวัตถุสิ่งของแต่ละชิ้น มีการจัดนิทรรศการทั้งแบบถาวรและชั่วคราว มีพื้นที่แบ่งเพื่อจัดกิจกรรมในโอกาสสำคัญ มีร้านขายของที่ระลึก และมีการจัดภูมิทัศน์โดยรอบที่สวยงามแตกต่างกันไป และในปัจจุบันมีแหล่งเรียนรู้ในรูปแบบใหม่เกิดขึ้นภายใต้สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) จัดตั้งขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสแสวงหา และพัฒนาความรู้ความสามารถ เพื่อเพิ่มความรู้ สร้างสรรค์และพัฒนาคุณภาพความคิดของประชาชนและเยาวชนให้เป็น “คนรุ่นใหม่” ที่พร้อมรับมือกับสถานการณ์โลกที่กำลังมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว พิพิธภัณฑ์และแหล่งเรียนรู้ต่างๆ เหล่านี้ จะสื่อและสะท้อนวัฒนธรรมไทยด้านต่างๆ แตกต่างกันไปตามแต่จุดประสงค์การก่อตั้งของแต่ละพิพิธภัณฑ์ แต่ยังไม่พบเห็นพิพิธภัณฑ์ใดในเขตกรุงเทพมหานคร ที่จัดแสดงเพื่อรวบรวมข้อมูล ความรู้ทางด้านวัฒนธรรมอาหารไทยแต่อย่างใด ทั้งที่อาหารไทยเป็นอาหารประจำชาติไทย ที่ถูกถ่ายทอดมาแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ จนถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญ ทั้งยังสะท้อนวิถีความเป็นไทยและภูมิปัญญาไทยได้ดีอีกด้วย

ผู้ศึกษาเล็งเห็นถึงความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีมาแต่โบราณ จึงสนใจที่จะศึกษาแนวทางการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ให้เป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เพื่อเป็นประโยชน์แก่ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ ในการศึกษาหาความรู้ ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทย รวมถึงสำรวจทัศนคติด้านความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่หลงใหลในรสชาติอาหารไทย ที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร พร้อมทั้งเป็นการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทยในด้านอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักทั่วโลก โดยเลือกบริเวณแพรงนราเป็นกรณีศึกษา

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจทัศนคติ ความคิดเห็น รวมถึงความคาดหวังของนักท่องเที่ยวชาวไทย ที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย บริเวณพื้นที่แพรงนรา และศึกษาความเป็นไปได้รวมถึงแนวทางในการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และแหล่งรวบรวมข้อมูลทางด้านอาหารไทยแห่งใหม่ในกรุงเทพมหานคร

จากความสำคัญของปัญหา และวัตถุประสงค์ของการศึกษา ผู้ศึกษาได้รวบรวมวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา ได้แก่

1. แนวคิดเกี่ยวกับพิพิธภัณฑ์
 - ความหมายของพิพิธภัณฑ์
 - ประเภทของพิพิธภัณฑ์
 - หน้าที่ของพิพิธภัณฑ์
2. แนวคิดและทฤษฎีการบริหารจัดการ
 - แนวคิดด้านการจัดการพิพิธภัณฑ์
 - แนวคิดด้านการตลาด
3. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารไทย
 - ข้อมูลอาหารไทย 4 ภาค เอกลักษณ์อาหารแต่ละภาค
4. การศึกษาพิพิธภัณฑ์ต้นแบบ
 - สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ
 - อุทยานการเรียนรู้
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการรวบรวมแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องแล้ว ในการศึกษาข้อมูล ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลทั้งเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดย

การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้บริหารหรือรับผิดชอบงานพิพิธภัณฑ์ และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย รวม 4 ท่าน ใช้วิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) เนื่องจากต้องการข้อมูลเฉพาะทาง และการเก็บข้อมูลภาคสนาม โดยการแจกแบบสอบถาม เพื่อสำรวจทัศนคติ ความคิดเห็น และความคาดหวังของนักท่องเที่ยวชาวไทยในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน ซึ่งได้แก่ เยาวชน นักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทยในเขตพระนคร โดยใช้วิธีการสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling)

ผลสรุปจากการสำรวจแบบสอบถาม พบว่าประชาชนทั่วไปที่เข้าชมพิพิธภัณฑ์ในปัจจุบัน นอกจากจะเข้าชมพิพิธภัณฑ์เพราะเป็นแหล่งเรียนรู้แล้ว ยังต้องเป็นแหล่งที่มีรูปแบบทันสมัยและมีความแปลกใหม่ไม่น่าเบื่อ อีกทั้งยังต้องสอดแทรกความบันเทิง พร้อมด้วยกิจกรรมในรูปแบบต่างๆ ให้มีความน่าสนใจ มีการจัดกิจกรรมหมุนเวียนสับเปลี่ยน รวมถึงการประชาสัมพันธ์ที่ต้องจัดทำให้สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายมากที่สุด เพื่อให้เกิดการรับรู้และเพิ่มโอกาสในการตัดสินใจเข้าชมยิ่งขึ้น กระตุ้นให้ผู้สนใจโดยเฉพาะกลุ่มเยาวชนให้เกิดความตระหนักในการสืบสาน อนุรักษ์ และคงคุณค่าของวัฒนธรรมด้านอาหารไทยที่มายาวนาน ให้ตกทอดสู่คนรุ่นหลังเพื่อเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติไทยสืบไป โดยสามารถสรุปเป็นแต่ละส่วนได้ดังนี้

ในส่วนของข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความสนใจพิพิธภัณฑ์ในรูปแบบของพิพิธภัณฑ์ประวัติศาสตร์ / โบราณคดี และมักจะไปพิพิธภัณฑ์เป็นกลุ่มโดยไปกับเพื่อนและครอบครัว โดยเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์โดยเฉลี่ย 1 – 2 ครั้งต่อปี และใช้เวลาในวันเสาร์ – อาทิตย์ เป็นส่วนใหญ่ ด้วยเหตุผลในการเลือกเข้าชมพิพิธภัณฑ์เพื่อเพิ่มความรู้ / หาข้อมูลประกอบการเรียน และความแปลกใหม่ที่น่าสนใจของพิพิธภัณฑ์ ส่วนเหตุผลของผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์เพราะไม่ทราบข่าวหรือไม่ค่อยรู้จัก พิพิธภัณฑ์รวมถึงไม่มีเวลาไป ซึ่งข้อมูลเหล่านี้สามารถนำมาใช้ประกอบในการดำเนินงานของพิพิธภัณฑ์ได้ ในส่วนของการจัดแสดงต่างๆ รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกภายในพิพิธภัณฑ์ เพื่อให้พิพิธภัณฑ์มีความแปลกใหม่และมีกิจกรรมที่มีความเคลื่อนไหวตลอดเวลา เพิ่มความน่าสนใจพร้อมกับสอดแทรกความรู้ให้แก่ผู้เข้าชมและปรับทัศนคติในการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์ให้เป็นสิ่งที่ไม่น่าเบื่อนั่นเอง

ในส่วนของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนครนั้นพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความเห็นด้วยกับการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ด้วยเหตุผลหลักๆ คือ สถานที่ที่เลือกอำนวยความสะดวกท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้และรวบรวม

อาหารไทย ไว้ในทีเดียว นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามยังมีความสนใจในรูปแบบของโครงการนี้ เนื่องจากเห็นว่าปัจจุบันพิพิธภัณฑ์ในรูปแบบนี้ยังไม่ค่อยมีแบบเฉพาะเจาะจง จึงทำให้มีความแปลกใหม่ที่น่าสนใจ รวมถึงเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศให้แก่ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติอีกด้วย ส่วนเหตุผลของผู้ที่ไม่เห็นด้วยในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ดังกล่าว คือ ปัญหาด้านการจราจรที่ติดขัด ไม่มีที่จอดรถ ไม่ค่อยสนใจในรูปแบบของพิพิธภัณฑ์ รวมไปถึงการที่บริเวณนี้มีสถานที่ท่องเที่ยวเป็นจำนวนมากอยู่แล้ว โดยกิจกรรมที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความสนใจมากที่สุด คือ การสอนทำอาหารและสาธิตการทำอาหาร นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามยังเสนอให้มีการเชิญผู้มีชื่อเสียงมาสาธิตการทำอาหารเพื่อเป็นกิจกรรมที่ดึงดูดความสนใจในเข้าชมพิพิธภัณฑ์อีกด้วย ทั้งความคิดเห็นดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการนำไปเป็นแนวทางในการบริหารงาน รวมถึงแนวทางในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อสามารถตอบสนองความต้องการของผู้สนใจเข้าเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์อาหารไทยมากยิ่งขึ้น

ในส่วนความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบและการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ ตามลักษณะและองค์ประกอบที่ควรมีในพิพิธภัณฑ์ด้านต่างๆ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญของตามลักษณะและองค์ประกอบที่ควรมีในพิพิธภัณฑ์ด้านต่างๆ มีความสำคัญที่ใกล้เคียงกัน คือ ให้ความสำคัญมากในทุกๆ ด้าน โดยให้ความสำคัญในด้านการจัดแสดงมากที่สุด โดยการจัดแสดงนำที่จะสามารถสัมผัสและได้ตอบกับสิ่งที่จัดแสดงภายในพิพิธภัณฑ์ได้ และมีรูปแบบที่มีความทันสมัย นอกจากนี้ในด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์ ควรมีการจัดทำสื่อต่างๆ เพื่อเผยแพร่ข้อมูล ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามเสนอให้มีการทำสื่อประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์และควรได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเป็นสื่อกลางในการช่วยประชาสัมพันธ์เพื่อให้เป็นหนึ่งในกิจกรรมท่องเที่ยวในระดับประเทศ ส่วนด้านสิ่งอำนวยความสะดวกก็ควรมีการจัดเอกสารประกอบการเข้าชมและมีเจ้าหน้าที่บรรยายเพื่อให้ความรู้แก่ผู้เข้าชมอีกด้วย

จากการศึกษาข้อมูลความคิดเห็นเบื้องต้นจากนักเรียน นิสิต นักศึกษา และบุคคลทั่วไป รวมกับการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและผู้เชี่ยวชาญด้านพิพิธภัณฑ์ พบว่าโครงการการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย มีความเป็นไปได้ที่จะดำเนินโครงการจนประสบความสำเร็จได้อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งจากการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์เชิงลึกพบว่า ข้อมูลที่ได้มาทั้งหมดสามารถนำมาใช้พิจารณาวิเคราะห์ถึงโอกาสและความเป็นไปได้ในการจัดตั้งโครงการพิพิธภัณฑ์อาหารไทยในหลายๆ ด้านด้วยกัน เพื่อให้การ

บริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทยสามารถดำเนินงานไปได้อย่างต่อเนื่อง คงอยู่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสบความสำเร็จสูงสุดตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ โดยการวิเคราะห์แต่ละด้านดังนี้

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมจากการศึกษา (SWOT Analysis)

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

การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ

ธุรกิจการท่องเที่ยว พบว่าปริมาณนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้คาดการณ์ว่า จำนวนนักท่องเที่ยวของไทยจะยังคงมีอัตราการเติบโตดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง สำหรับแนวโน้มการขยายตัวของธุรกิจในอนาคต ปริมาณความต้องการในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทยกำลังได้รับความนิยมเพิ่มสูงขึ้น โดยรูปแบบพิพิธภัณฑสถานอาหารนั้นเป็นสิ่งใกล้ตัวกับมนุษย์ ประกอบการแนวการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และกระแสการรักสุขภาพกำลังได้รับความนิยมในกลุ่มคนทั่วไป ดังนั้นถือเป็นโอกาสที่ดีของพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย นอกจากนี้ยังเป็นการสนองนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมด้านเรียนรู้แบบบูรณาการและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้นอีกด้วย

การวิเคราะห์สถานการณ์ด้านการตลาด

การวิเคราะห์ด้านการตลาดหรืออุปสงค์ของผลผลิตของโครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถานอาหารไทยนั้น พบว่าในปัจจุบันยังมีช่องทางการตลาดสำหรับพิพิธภัณฑสถานอาหารไทยอยู่หลายช่องทาง ทั้งกับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป และกับกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากตลาดดังกล่าวมีแนวโน้มในการขยายตัวได้ในอนาคต

สำหรับตลาดกลุ่มนักเรียน นักศึกษานั้น อาจจะกล่าวได้ว่าเป็นตลาดที่สำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากเป็นกลุ่มที่มีปริมาณมาก ซึ่งปัจจุบันการศึกษามีรูปแบบที่เน้นการบูรณาการและมีการศึกษานอกห้องเรียนมากยิ่งขึ้น ส่งเสริมประสบการณ์ตรงให้กับนักเรียน นักศึกษา โดยพิพิธภัณฑสถานสามารถที่จะตอบสนองต่อความต้องการในฐานะแหล่งการเรียนรู้อันทรงคุณค่าทางวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี

สำหรับกลุ่มประชาชนทั่วไป เป็นอีกกลุ่มที่มีแนวโน้มการขยายตัวในอนาคต เนื่องจากความต้องการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในปัจจุบันได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับแนวการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและกระแสการรักสุขภาพกำลังได้รับความนิยมในกลุ่มคนทั่วไป ซึ่งจะทำให้พิพิธภัณฑสถานอาหารได้รับความนิยมตามไปด้วย

ส่วนในกลุ่มนักท่องเที่ยวนั้นเป็นตลาดที่มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยในปัจจุบันอาหารไทยมีชื่อเสียงระดับโลก เรียกได้ว่าได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ ทำให้อาหารไทยเป็นที่สนใจในสายตาของชาวต่างชาติเป็นอย่างมาก ด้วยเหตุนี้หากมีการรวบรวมอาหารไทยไว้ก็จะเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแห่งหนึ่งที่ชาวต่างชาติต้องมาเยี่ยมชมเมื่อมาถึงประเทศไทย

การวิเคราะห์ด้านสังคม และวัฒนธรรม

ปัจจัยด้านสังคมเป็นปัจจัยที่อยู่เหนือความควบคุม ซึ่งเกี่ยวข้องกับ ทักษะคติ และค่านิยมในสังคมของแต่ละบุคคลโดยรูปแบบของวัฒนธรรมและสังคม จะสามารถกำหนดพฤติกรรมและความสนใจสนใจในการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ โดยสรุปได้ดังนี้

- ด้านทักษะคติ นับเป็นปัจจัยที่สำคัญ เนื่องจากทักษะคติของผู้บริโภคส่วนใหญ่ต่อการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์มีความเห็นว่า การเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์นั้นน่าเบื่อและไม่น่าสนใจ
- ด้านค่านิยม เป็นเรื่องของกระแสค่านิยม แฟชั่น ทำให้ผู้คนยอมรับในสิ่งใหม่ และมีความทันสมัย โดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่นที่นิยมวัฒนธรรมต่างประเทศ เช่น การรับประทานอาหารต่างชาติ ใช้สินค้าจากต่างประเทศ เพราะฉะนั้นภารกิจสำคัญคือ การกระตุ้นและสนับสนุนให้เยาวชนหันมาสนใจในวัฒนธรรมไทยมากยิ่งขึ้น
- ด้านการศึกษา ปัจจุบันการศึกษาของไทยมีมาตรฐานการศึกษาที่สูงขึ้น มีการสนับสนุนและกระตุ้นในการศึกษาด้านวัฒนธรรม การศึกษานอกห้องเรียน ส่งผลให้เกิดการรับรู้และมีความต้องการเข้าชมงานด้านศิลปวัฒนธรรมในพิพิธภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น
- ด้านครอบครัว เป็นกลุ่มที่มีอิทธิพลอย่างมากต่อทัศนคติของบุคคล ก่อให้เกิดแรงจูงใจสำคัญในการกระตุ้นพฤติกรรมการเรียนรู้เชิงวัฒนธรรมเพิ่มขึ้น
- ด้านการสนับสนุนจากทั้งภาครัฐและเอกชนหลายๆ แห่ง เนื่องจากในปัจจุบันหลายๆ หน่วยงานเริ่มตระหนักถึงการให้คุณค่ากับวัฒนธรรม ทั้งนี้เพราะนอกจากจะเป็นการช่วยอนุรักษ์ สืบสาน ให้มรดกอันมีคุณค่าให้อยู่กับชาติไทยสืบไป ในทางเดียวกันก็ยังเป็นการแสดงวัฒนธรรมทางด้านอาหารให้ปรากฏในสังคมโลกอีกด้วย

การวิเคราะห์ด้านเศรษฐกิจ

สภาพแวดล้อมด้านเศรษฐกิจ จะมีส่วนสำคัญเกี่ยวข้องกับการตัดสินใจในการบริโภค และการเข้าเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ เนื่องจากเป็นตัวกำหนดอำนาจในการซื้อ การใช้จ่ายของผู้บริโภคส่วนใหญ่จะถูกกำหนดด้วยรายได้ถ้ามีรายได้มากก็สามารถใช้จ่ายได้มาก ถ้ามีน้อยก็ต้องประหยัดและรู้จักใช้มากขึ้น เพราะฉะนั้นหากเศรษฐกิจไม่ดีผู้บริโภคก็จะประหยัดค่าใช้จ่ายในส่วนของการใช้จ่ายฟุ่มเฟือย อาทิ ของใช้ที่ไม่จำเป็น การท่องเที่ยว เป็นต้น ดังนั้นดัชนีชี้วัดทางเศรษฐกิจที่สำคัญๆ ที่ควรมีการติดตาม เช่น รายได้ประชาชาติ นโยบายทางการเงินและการคลัง สภาพเศรษฐกิจโดยรวม สภาพการเงินฟัอ เป็นต้น

การวิเคราะห์ด้านการบริหารและการจัดการ

พิพิธภัณฑ์อาหารไทย มีลักษณะการทำพิพิธภัณฑ์เชิงวัฒนธรรม ที่เน้นการให้บริการด้านการเป็นแหล่งเรียนรู้ และให้ข้อมูลข่าวสาร ที่ช่วยอนุรักษ์และสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร รวมทั้งการเป็นสถานที่ท่องเที่ยว โดยมีกลุ่มเป้าหมายที่ครอบคลุมในทุกกลุ่ม ตั้งแต่กลุ่มนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ตลอดจนนักท่องเที่ยวต่างชาติ แต่เนื่องจากปัญหาด้านทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ ยังมีทัศนคติที่ว่าพิพิธภัณฑ์เป็นสิ่งที่น่าเบื่อ ไม่น่าสนใจ กลุ่มนักเรียนนักศึกษาที่เข้าชมพิพิธภัณฑ์ส่วนมากมีลักษณะถูกบังคับจากโรงเรียนและการทำรายงานหรือวิทยานิพนธ์ ประกอบกับค่านิยมวัฒนธรรมต่างชาติจึงเป็นเหตุให้คนรุ่นใหม่ไม่สนใจในการเข้าชมพิพิธภัณฑ์

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