

## กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจ ร้านอาหารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในจังหวัดขอนแก่น

### Holistic Development Strategy for Improving Quality of Local Foods to Enhance Restaurant Business and Sustainable Tourism in Khon Kaen Province

นิศราวรรณ ไพบูลย์พรพงศ์<sup>1</sup>

#### บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อนำเสนอกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน จังหวัดขอนแก่น ใช้วิธีการวิจัยแบบผสมผสาน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่มวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค การสังเคราะห์ข้อมูล และการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า แนวทางที่มีนัยสำคัญในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวในจังหวัดขอนแก่น ประกอบด้วยการพัฒนาใน 4 มิติ กล่าวคือ 1) การพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น 2) การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหารเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นในการท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น 3) การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นจังหวัดขอนแก่น และ 4) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของจังหวัดขอนแก่น

**คำสำคัญ :** กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวม คุณภาพอาหารท้องถิ่น การประกอบธุรกิจร้านอาหาร การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

#### Abstract

This research using mixed methodology is mainly aimed to propose the holistic development strategies for improving local food quality to promote restaurant business and sustainable tourism in Khon Kaen Province. The data gatherings were collected by sample survey, in-depth interview, and focus group. Analysis tools used statistics: mean, standard deviation and regression analysis, SWOT, synthesis, and content analysis.

The results revealed that significant guidelines recommended for the holistic development strategy to improve quality of local food to enhance restaurant business and sustainable tourism in Khon Kaen Province consisted of 4 dimensions: 1) Developing creative food items for tourists to value added to local food for restaurants in Khon Kaen Province 2) Developing restaurant business plan to promote local food for tourism in Khon Kaen Province 3) Developing packages for branding and increasing value of Khon Kaen Province local food and 4) Developing entrepreneurs' potential using the knowledge management process of Khon Kaen Province local wisdom on food.

**Keywords:** holistic development, quality of local foods, restaurant business, sustainable tourism

<sup>1</sup>สาขาวิชาการบริหารและการจัดการสมัยใหม่ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตขอนแก่น



## บทนำ

ปัจจุบันนี้ประเทศไทยได้มีนโยบายในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทย ผ่านการผลักดันผู้ประกอบการให้มีสมรรถนะที่สูงขึ้นเพื่อก้าวขึ้นสู่บทบาทของการเป็นผู้ประกอบการส่งออก ส่งผลให้ประเทศไทยสามารถเป็นฐานการผลิตที่สำคัญในด้านอุตสาหกรรมด้านต่าง ๆ ไปทั่วโลก อาหาร ถือได้ว่าเป็นส่วนที่สำคัญต่อการท่องเที่ยว ในปัจจุบันนักท่องเที่ยวมักจะมองหาอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกใหม่ในแหล่งท่องเที่ยวที่เดินทางไปเยี่ยมชม ถือได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์ในการท่องเที่ยว จากรายงาน Global Report on Food Tourism ขององค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ในปี 2561 กล่าวถึง “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism)” ว่ามีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยในระยะที่หลายปีผ่านมามีการค้นพบว่านักท่องเที่ยวที่เดินทางต่างประเทศจะมีการใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มค่อนข้างสูงมาก คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายที่แหล่งท่องเที่ยวทั้งหมด จากแนวโน้มดังกล่าวทำให้ผู้ประกอบการและผู้มีหน้าที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในแต่ละท้องถิ่นหันมาให้ความสำคัญกับอาหารในการพัฒนาสินค้าทางการท่องเที่ยวและจุดขายทางการตลาด (ชญาสินี วังชัย, 2560) เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีการสืบทอดต่อกันมานานนับร้อยปี มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนอเอกลักษณ์และวัฒนธรรมตามจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว อันเป็นสิ่งกระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวมาเยือนเป็นครั้งแรกเกิดความประทับใจในรสชาติของอาหารและอยากกลับมาเยือนอีกในครั้งต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญในการพัฒนาอาหารควบคู่กับการท่องเที่ยว รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับอาหารไทยของภาครัฐที่ขยายออกไปสู่ระดับสากล ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) รวมทั้งส่งเสริมภาพลักษณ์ประเทศไทยให้เป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมผ่านวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวด้านอาหารให้ประสบผลสำเร็จโดยเร็ว (สำนักการคำบริการและการลงทุน, 2560) การตัดสินใจเลือกใช้ใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภค ซึ่งมีความสอดคล้องกันอยู่หลายประการ ปัจจัยแรกที่ถูกประเมินจากผู้บริโภค คือ ความใส่ใจในสุขภาพ (Health Concern) ในปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจและใส่ใจในการดูแลสุขภาพมากขึ้นมีการคำนึงถึงความสะอาด ความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการในการเลือกรับประทานอาหาร เพื่อให้มีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงสมบูรณ์ (ศิริภรณ์ แพรกจินดา, 2559)

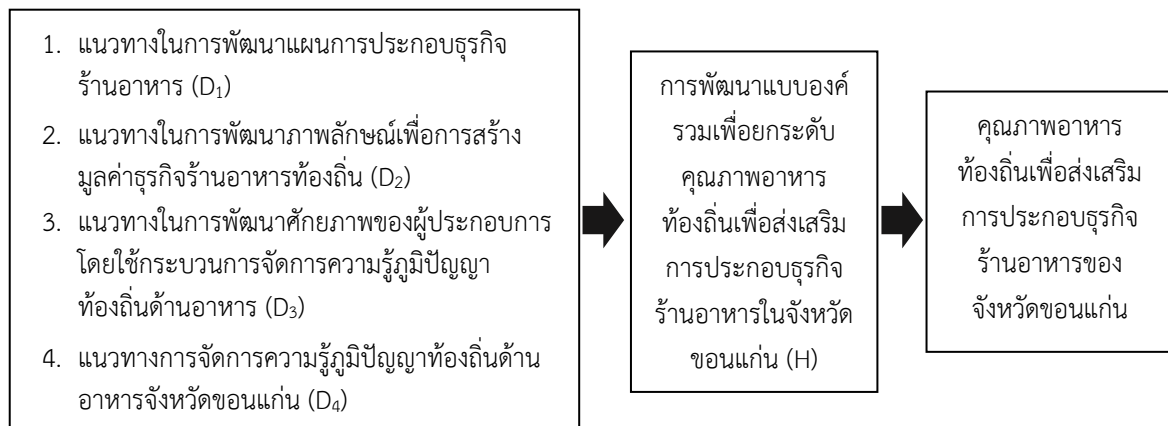
จังหวัดขอนแก่น เป็นจังหวัดที่ถือได้ว่าเป็นกำลังพัฒนาเศรษฐกิจอย่างเห็นได้ชัด ด้านการท่องเที่ยวด้านอาหารก็เช่นกัน เนื่องจากเป็นจังหวัดที่มีระบบการคมนาคมที่สะดวกรวดเร็ว มีสถานที่สำหรับท่องเที่ยวและพักผ่อนให้เลือกเป็นจำนวนมากและหลากหลาย มีโรงแรมที่พักระดับดี อยู่จำนวนมาก มีแหล่งบันเทิง รวมทั้งร้านอาหารขึ้นชื่อดีมาหลาย เนื่องจากนักท่องเที่ยวในจังหวัดขอนแก่น มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ธุรกิจด้านร้านอาหารจึงถือได้ว่าเป็นความจำเป็นและความต้องการของนักท่องเที่ยว

จากข้อมูลดังกล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยเห็นว่าการยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นในจังหวัดขอนแก่นให้เกิดประสิทธิผลนั้น จะต้องมีความต้องการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อมุ่งเน้นในการสร้างกลยุทธ์เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และการท่องเที่ยวในจังหวัด ซึ่งเป็นการวิจัยเพื่อพัฒนาในทุกมิติที่เชื่อมโยงกันในเรื่องการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และการท่องเที่ยวไปพร้อม ๆ กัน ในการนี้ควรมีมิติต่าง ๆ อาทิ การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์ การประกอบธุรกิจร้านอาหารสำหรับอาหารท้องถิ่น การบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น และการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดขอนแก่น โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ซึ่งผลลัพธ์จากการวิจัยจะทำให้การสร้างภาพลักษณ์และเอกลักษณ์ของธุรกิจด้านอาหารท้องถิ่นจังหวัดขอนแก่นที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน ช่วยส่งเสริมผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและธุรกิจการท่องเที่ยวในให้ยั่งยืนต่อไป

## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อนำเสนอกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นของจังหวัดขอนแก่น
2. เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในจังหวัดขอนแก่น

## กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น

## วิธีดำเนินการวิจัย

## 1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

## กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร

- 1) ประชากร เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานบริการในร้านอาหารในจังหวัดขอนแก่น ซึ่งมีจำนวนทั้งสิ้น 1,165 แห่ง (สำนักสถิติจังหวัดขอนแก่น, 2560 ข้อมูล ณ วันที่ 20 ธันวาคม 2562)
- 2) กลุ่มตัวอย่าง กำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณ ได้จำนวน 92 ร้าน ในเขตพื้นที่ในจังหวัดขอนแก่น และกำหนดกลุ่มตัวอย่างจากตารางสำเร็จรูปของ Taro Yamane

## กลุ่มนักท่องเที่ยว

- 1) ประชากร ในการวิจัยครั้งนี้เป็นนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น ซึ่งมีจำนวนทั้งสิ้น 1,195,711 คน แยกเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย 1,181,091 คน นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 14,680 คน (สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดขอนแก่น, 2563)
- 2) ตัวอย่างกำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณ ได้นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติจำนวนรวม 384 คน ตารางสำเร็จรูปของ Taro Yamane โดยสุ่มร้านอาหาร ในจังหวัดขอนแก่น

## 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วยแบบสอบถามและแบบประเมิน กลุ่มตัวอย่าง มีทั้งหมด 2 ชุด ซึ่งใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง และการสนทนากลุ่มโดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

## 3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 การวิจัยเชิงปริมาณ ใช้วิธีการสำรวจ โดยกำหนดขอบเขตประชากรแยกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร และกลุ่มนักท่องเที่ยว กำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณ ได้จำนวน 92 ร้าน ในเขตพื้นที่ในจังหวัดขอนแก่น และกำหนดกลุ่มตัวอย่างจากตารางสำเร็จรูปของ Taro Yamane

3.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง และการสนทนากลุ่มโดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ประกอบด้วยผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐและเอกชน ด้านการท่องเที่ยว และด้านวัฒนธรรม ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารใน จังหวัดขอนแก่น พ่อครัว/แม่ครัว นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น ในการสัมภาษณ์เชิงลึกจำนวน 30 คน และการสนทนากลุ่มโดยแบ่งเป็น 3 กลุ่มๆ ละ 10 คน ใช้วิธีการสังเคราะห์ข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยใช้วิธีการสังเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) และสังเคราะห์เอกสารรายงานผลการวิจัย จากโครงการย่อย การวิเคราะห์ SWOT และการสังเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม



#### 4. การวิเคราะห์ข้อมูล

- 1) สถิติเชิงพรรณนา เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามและแบบประเมิน โดยใช้ค่าความถี่ ค่าฐานนิยม ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
- 2) ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของร่างกลยุทธ์จากแบบประเมิน โดยใช้ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

#### สรุปผลการวิจัย

การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวในจังหวัดขอนแก่น จากการสำรวจความคิดเห็นของกลุ่มผู้ประกอบการนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ พบว่า ในทุกประเด็นและภาพรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมากเหมือนกัน เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็น พบว่าทุกกลุ่มมีความคิดเห็นตรงกันในอันดับแรก คือเรื่องคุณภาพอาหารท้องถิ่นจังหวัดขอนแก่น แต่อันดับรองลงมาต่างกัน ผลการทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของทั้งสามกลุ่ม พบว่า มีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.10 ในเรื่องแนวทางในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของจังหวัดขอนแก่น แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และแนวทางพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น ส่วนที่เหลือไม่แตกต่างกัน ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 1

**ตารางที่ 1** ตารางแสดงผลการทดสอบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น

ตัวแปรที่ศึกษา	กลุ่มตัวอย่าง	Mean	S.D.	F
1. แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร (D <sub>1</sub> )	ผู้ประกอบการร้าน	3.87	0.78	1.757
	นักท่องเที่ยวชาวไทย	3.95	0.83	
	นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	3.56	0.80	
2. แนวทางในการพัฒนาภาพลักษณ์เพื่อการสร้างมูลค่าธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (D <sub>2</sub> )	ผู้ประกอบการร้าน	3.81	0.85	1.650
	นักท่องเที่ยวชาวไทย	3.87	0.81	
	นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	3.77	0.90	
3. แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร (D <sub>3</sub> )	ผู้ประกอบการร้าน	3.54	0.87	1.751
	นักท่องเที่ยวชาวไทย	3.60	0.85	
	นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	3.81	0.91	
4. แนวทางการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของ จังหวัดขอนแก่น (D <sub>4</sub> )	ผู้ประกอบการร้าน	3.87	0.85	1.845
	นักท่องเที่ยวชาวไทย	3.91	0.86	
	นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	3.84	0.83	

\*\* มีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.10

ผลการศึกษาวิจัยที่มีผลต่อการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น พบว่า แนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยว จังหวัดขอนแก่น ขึ้นอยู่กับ แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร แนวทางในการพัฒนาภาพลักษณ์เพื่อการสร้างมูลค่าธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และ แนวทางการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของจังหวัดขอนแก่น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.10

กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น ได้จากการสังเคราะห์ผลวิจัยเชิงปริมาณ ผลการทดสอบสมมติฐาน ผลวิจัยเชิงคุณภาพและการสนทนากลุ่มเพื่อพิจารณาความเหมาะสมและเป็นไปได้ของกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่น ได้กลยุทธ์การพัฒนาใน 4 มิติ โดยมีแนวทางในการดำเนินงาน สรุปได้ดังตารางที่ 2

**ตารางที่ 2** กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในจังหวัดขอนแก่น

กลยุทธ์ 4 มิติ	กลยุทธ์ย่อย
<p><b>กลยุทธ์ที่ 1</b> การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นร้านอาหารใน จังหวัดขอนแก่น</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นจังหวัดขอนแก่น</li> <li>2. คัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ</li> <li>3. ยกระดับมารับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ</li> <li>4. ใช้เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น</li> <li>5. ออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร และจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น</li> <li>6. จัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์</li> </ol>
<p><b>กลยุทธ์ที่ 2</b> การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหารสำหรับอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวใน จังหวัดขอนแก่น</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดทำแผนธุรกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะ</li> <li>2. พัฒนาบุคลากรให้มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่น จังหวัดขอนแก่น</li> <li>3. ส่งเสริมการตลาดเพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการพิเศษ</li> <li>4. ควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการให้ได้มาตรฐาน</li> </ol>
<p><b>กลยุทธ์ที่ 3</b> การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น จังหวัดขอนแก่น</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค</li> <li>2. คัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่น จังหวัดขอนแก่น</li> <li>3. เพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชน</li> <li>4. สร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่น จังหวัดขอนแก่น</li> <li>3. พัฒนาระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารจังหวัดขอนแก่น</li> <li>4. พัฒนาแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร จังหวัดขอนแก่น</li> <li>5. ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาดในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่น จังหวัดขอนแก่น</li> </ol>
<p><b>กลยุทธ์ที่ 4</b> การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดขอนแก่น โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. พัฒนาทีมงานการจัดการความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นจังหวัดขอนแก่น</li> <li>2. พัฒนารฐานข้อมูลและระบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร จังหวัดขอนแก่น</li> </ol>

**แนวทางในการดำเนินการพัฒนาใน 4 มิติ อภิปรายผล ดังนี้**

กลยุทธ์ที่ 1 การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร จังหวัดขอนแก่น สอดคล้องกับผลการวิจัยของ เปรมฤทัย แยมบรรจง และ เรณูมาศ กุลละศิริมา (2560) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร กล่าวไว้ว่าแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อยกระดับคุณภาพของอาหารท้องถิ่นควรมุ่งเน้นในเรื่อง

- 1) คุณภาพอาหารตามมาตรฐานสากล โดยการคัดเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น ที่มีความสด สะอาด และปลอดภัย
- 2) กรรมวิธีการปรุงอาหารเป็นแบบดั้งเดิมของท้องถิ่นถือเป็นภูมิปัญญา และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่สามารถบอกเล่าเรื่องราว



ความเป็นมาของรายการอาหารแต่ละชนิด 3) ควบคุมความคงที่ของรสชาติอาหารให้เป็นแบบสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย แต่ปรับลดความจัดจ้านหรือเผ็ดร้อนให้เหมาะสมสำหรับชาวต่างชาติ และ 4) นำเสนออาหารท้องถิ่นควบคู่กับวัฒนธรรมการกินแบบไทย การจัดตกแต่งรูปแบบการนำเสนอให้สวยงามน่ารับประทาน การให้บริการที่ประทับใจของลูกค้าได้รวดเร็ว

กลยุทธ์ที่ 2 การพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร เพื่อการท่องเที่ยวในขอนแก่น สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ทหทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรัชชพงศ์ วงศาโรจน์ (2558) ได้เสนอว่าควรร่วมมือกันในการสนับสนุนส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารพื้นเมืองให้เป็นร้านอาหารปลอดภัย ได้มาตรฐาน โดยการจัดหาตัวชี้วัดเพื่อประเมินร้านอาหารพื้นเมืองและให้การรับรอง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือแก่นักท่องเที่ยว ด้านราคา และในด้านการบริการ ควรฝึกอบรมให้ความรู้ประชาชนเกี่ยวกับอาหารพื้นเมือง เพื่อให้คนในชุมชนหรือพนักงานที่ให้บริการในร้านอาหารสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองที่น่า และสามารถแนะนำอาหารพื้นเมืองแก่นักท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง เพื่อให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสได้รับประทานอาหารพื้นเมืองมากที่สุด และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองควรพัฒนาด้านทรัพยากรบุคคลให้มีทักษะ มีมาตรฐานการบริการ และมีความสามารถในการทำงานให้สามารถบริการได้รวดเร็ว เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและกลับมาใช้บริการซ้ำอีกครั้ง ในด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ควรร่วมมือกันในการสนับสนุนส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารพื้นเมืองให้เป็นร้านอาหารปลอดภัย ได้มาตรฐาน โดยการจัดหาตัวชี้วัดเพื่อประเมินร้านอาหารพื้นเมืองและให้การรับรอง เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือแก่นักท่องเที่ยว ควรสร้างเอกลักษณ์ของร้านอาหารพื้นเมืองทั้งการจัดตกแต่ง บรรยากาศ และสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ และกลับมาใช้บริการซ้ำอีกครั้ง และควรจัดทำแผนที่หรือป้ายบอกที่ตั้งร้านอาหารให้ชัดเจน เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงร้านอาหารพื้นเมืองของนักท่องเที่ยว

กลยุทธ์ที่ 3 การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นขอนแก่น จังหวัดชลบุรี สอดคล้องกับผลการวิจัยของ รจนา จันทราสา และภานุ พัฒนปณิธิพงศ์ (2554) ส่วนหนึ่งพบว่า ผู้ประกอบการต้องเข้าใจความคิดเห็นผู้บริโภคมีความต้องการ ในด้านการใช้งานง่ายสะดวกเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์มากที่สุด รองลงมา รูปแบบควรมีความสากลร่วมสมัย ในด้านความเป็นเอกลักษณ์ และรูปแบบในภาพรวมควรดูเรียบง่ายสร้างการจดจำได้ดี และเมื่อนำแนวทางความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคมา ร่วมกับการวิเคราะห์ สังเคราะห์ในกระบวนการพัฒนารูปแบบแบบมีส่วนร่วมของกลุ่มผู้ผลิต รูปแบบตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ที่มีที่สำหรับถือหิ้ว พับเรียงซ้อนได้ ผลการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่าการออกแบบตราสัญลักษณ์ มีรูปแบบในภาพรวมดูเรียบง่ายสามารถสร้างความจดจำได้ดี รูปแบบมีความสากลร่วมสมัยอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ รูปแบบมีเอกลักษณ์ การใช้งานง่ายเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านการออกแบบตัวบรรจุภัณฑ์ รูปแบบสามารถคุ้มครองรักษา และเป็นสื่อ

กลยุทธ์ที่ 4 การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารใน โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร สอดคล้องกับผลวิจัยของ ศุภชัย เหมือนโพธิ์ (2559) บทสรุปส่วนหนึ่งได้ กล่าวไว้ว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครปฐม พบว่า ความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แบ่งได้เป็น 2 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัย ภายใน ประกอบด้วย มีผู้นำกลุ่มที่มีความรู้ ความสามารถ มีความชำนาญในการดำเนินงาน เป็นที่ ยอมรับของคนในชุมชน มีการพัฒนาศักยภาพของผู้นำและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผลิตภัณฑ์ ของทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีความเป็นเอกลักษณ์ เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และเป็นที่ยอมรับของ ผู้บริโภค อีกทั้งการมีส่วนร่วมของสมาชิกในการวางกฎระเบียบ การแบ่งบทบาทหน้าที่และความ รับผิดชอบ การระดมทุน การแบ่งผลประโยชน์ ความเสียสละ สามัคคี ความร่วมมือของสมาชิกและ ครอบครัว การดำเนินกิจกรรมที่ต่อเนื่อง การควบคุมคุณภาพสินค้า การจัดสรรเวลา ในการทำกิจกรรมทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประสบความสำเร็จจนถึงถึงทุกวันนี้ปัจจัยภายนอก ประกอบด้วย หน่วยงานภาครัฐ ได้ให้ความสำคัญกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สนับสนุนด้านช่อง ทางการจัดจำหน่าย โดยการหาสถานที่จัดจำหน่าย การออกบูธตามงานต่าง ๆ การจัดอบรมพัฒนา ความรู้ ความสามารถ ให้คำแนะนำแก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน



### ข้อเสนอแนะ

ผู้นำท้องถิ่น และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรมีการกำหนดแนวทางการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น โดยส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในท้องถิ่น ตามแนวทางที่นำเสนอใน 4 มิติ และนำกลยุทธ์ไปใช้ในการปฏิบัติควรมีการจัดทำแผนเชิงกลยุทธ์สำหรับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับการประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น

### กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตขอนแก่น ที่สนับสนุนงานบทความวิจัยชิ้นนี้ ทำให้ผู้เขียนสามารถทำการดำเนินการได้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

### เอกสารอ้างอิง

- เปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา. (2555). การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร สำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: สำนักงาน คณะกรรมการ การอุดมศึกษา.
- ชญานิน วังชัย. (2560). Food will Keep Us Alive. 13 สิงหาคม 2561. <https://etatjournal.files.wordpress.com/2017/01/tat12017-rev2.pdf>.
- เรณูมาศ กุละศิริมา. (2560). การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น สำหรับร้านอาหาร. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต: กรุงเทพฯ.
- รจนา จันทราสา และกานู พัฒนปณิธิพงศ์. (2554). การพัฒนาตราสัญลักษณ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ประเภทผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม. การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ประจำปี 2554.
- ศุภชัย เหมือนโพธิ์. (2559). การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการชุมชน ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์. วิทยานิพนธ์ สาขาวิชาพัฒนศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศิริภรณ์ แพรกจินดา. (2559). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจกลับมาร่วมงานเทศกาลอาหารทะเลของผู้บริโภคในเขต จังหวัดสมุทรสาคร. การค้นคว้าอิสระ (บธ.ม.) บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรัชพงศ์ วงศาโรจน์. (2558). ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่าน อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ, 11(1), 37-53.
- สำนักงานสถิติจังหวัดขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น. (2560). เว็บไซต์ <http://khonkaen.nso.go.th/index.php> สืบค้นวันที่ 20 ธันวาคม 2562.