



## ปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานที่มีความสัมพันธ์กับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร

### Motivation Factors in Operation that Relating to the Role in the Conservation and Promotion of Food Cooks in Thailand of a Large Hotel in Bangkok

วสันต์ กานต์วรรัตน์

สาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม

Email: nong2224@hotmail.com

#### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร และ 2) หาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบอาหารไทยในโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีบริการอาหารไทย ในเขตกรุงเทพมหานคร มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 150 ห้อง ขึ้นไป จำนวน 127 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Product moment correlation) วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์

ผลการวิจัย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านอยู่ในระดับมากทุกด้าน ส่วนบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยภาพรวม ผู้ตอบแบบสอบถามมีการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน อยู่ในระดับมาก จำนวน 2 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย และ 2) ด้านการประกอบการอาหาร รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 2 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านหน้าที่และตำแหน่ง และ 2) ด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตาม ด้านความสำเร็จในการทำงานของบุคคล ด้านลักษณะของงาน ไม่มีความสัมพันธ์กัน ส่วนด้านการยอมรับนับถือ ด้านความรับผิดชอบ ด้านความก้าวหน้าในการทำงาน และด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

**คำสำคัญ :** การอนุรักษ์และเผยแพร่, อาหารไทย, ผู้ประกอบอาหาร



## Abstract

The purposes of this research are that to: 1) study the role of Thailand's food conservation, a cook in a large hotel in Bangkok, and 2) to identify factors associated with a role in the preservation and dissemination of food cooking in Thailand of a large hotel in Bangkok. The population in this research was the cooking Thailand in a big hotel with restaurant Thailand in Bangkok. There were a number of rooms from 150 rooms to 127 people. The statistics use were analyzing frequencies, percentage, mean, standard deviation, chi-square ( $\chi^2$ ) and pearson's product moment correlation. The analyzed statistics were calculated by computer program called Statistical Package.

The results showed that the relationship between the factors of the personal role in the preservation and dissemination of food cooking in Thailand of a large hotel in Bangkok by gender, age, education, and work experience will have the statistics level at .05 .That was educating study found no correlation, the level of statistical significance. 05.

The relationship between motivation to perform the role of food conservation Thailand's cooking in a large hotel in Bangkok by the success of the work of individuals, the nature of the work no relevance. That will has been regarding the respect responsibility work in progress and environmental work. The relationship between the level of statistical significance. 05.

**Keywords :** conservation and promotion, Thai food, the cooking.

## บทนำ

ในอดีตคำว่า “ในน้ำมีปลาในนามีข้าว” เป็นวลีที่ปรากฏในหลักศิลาจารึก ตั้งแต่สมัยพ่อขุนรามคำแหง ที่บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของผืนแผ่นดินที่เราเรียกว่า “ประเทศไทย” ความอุดมสมบูรณ์ที่ว่านี้เกิดขึ้นเนื่องจากดินแดนนี้มีแม่น้ำผ่านหลายสาย โดยเฉพาะบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา นับเป็นบริเวณที่กว้างขวางที่สุดของประเทศ การเพาะปลูกหรือการเกษตรกรรมจึงเป็นอาชีพหลักของคนที่อยู่อาศัยในบริเวณนี้ และพืชพันธุ์ที่ปลูกเป็นหลัก คือ ข้าว นอกจากนี้ยังมีอาหารอื่นที่กินเป็นกับข้าวเป็นผัก ปลา เป็นต้น และการกินอยู่ในลักษณะนี้คงเป็นไปสำหรับสังคมทุกระดับชั้นการที่ปลาเป็นสัตว์ที่คนไทยนิยมรับประทาน อาจเนื่องจากมีอยู่ทั่วไปในแม่น้ำ ลำคลองและมีอย่างอุดมสมบูรณ์ การที่คนไทยนิยมรับประทานปลาในอาหารหรือเป็นกับข้าวทำให้เกิดคำที่มักพูดกันติดปากว่า “กินข้าวกินปลา” และเมื่อปลายสมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา จึงมีการพัฒนารูปแบบของอาหารที่พัฒนาขึ้นอย่างหลากหลายทั้ง ต้ม แกง ผัด ทอด เป็นต้น (เกศสิริ ปันธุระ, 2550)

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทยอีกอย่างหนึ่ง อาหารไทยตกทอดมาหลายชั่วอายุอาหารไทยมีทั้งอาหารไทยในวังที่เป็นเครื่องเสวยของพระเจ้าแผ่นดิน เจ้านายชั้นสูง ที่มีการปรุงแต่งอย่างประณีตบรรจง อาหารคาวและหวานแต่ละอย่างต้องใช้เวลาในการทำมาก อาหารเหล่านี้นอกจากจะเป็นอาหารที่กินเพื่ออิ่มแล้วยัง





เป็นอาหารตาอีกด้วย เพราะมีความสวยงามทั้งรูปลักษณ์และสีสันทิวจิตรบรรจงหาชาติใดเสมอเหมือน นอกจากอาหารไทยในวังแล้วยังมีอาหารไทยพื้นบ้านของชาวบ้านทั่วไป การปรุงแต่งอาหารคาวหวานแต่ละอย่างจะใช้เวลาในการทำไม่มากเท่าอาหารที่ทำกันในวังมากนัก แต่ยังคงใช้เวลาเหมือนกัน อาจเป็นเพราะในสมัยก่อนแม่บ้านมีเวลามากไม่ต้องทำงานนอกบ้านเหมือนปัจจุบันและอาหารคาวหวานแต่ละชนิดมีวิธีการปรุงต่างกันออกไป ลักษณะ สีสันท รสชาติชวนรับประทาน อาหารไทยจึงเป็นการแสดงออกถึงศิลปวัฒนธรรมไทยเกี่ยวกับการกิน ขนบธรรมเนียมประเพณีต่างๆ

อาหารไทยเป็นส่วนหนึ่งและมีความสำคัญมากในการสนับสนุนและส่งเสริมวัฒนธรรมไทยเพื่อการท่องเที่ยวควบคู่กับทรัพยากรท่องเที่ยวอื่นๆ มาเป็นเวลายาวนาน โดยเฉพาะประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นประเทศที่มีศักยภาพทางการเกษตรสูง ซึ่งส่งผลในการประกอบการอาหารไทยให้มีความพร้อมสมบูรณ์ทั้งด้านโภชนาการและความหลากหลายรสชาติ ปัจจุบันเป็นที่ยอมรับกันทั่วไปว่า ส่วนประกอบการของอาหารไทย คือ พืชผักสมุนไพรนั้นมีประโยชน์อย่างสูงต่อสุขภาพร่างกายของมนุษย์ ความนิยมในการบริโภคอาหารไทยจึงขยายกว้างขวางขึ้นอย่างรวดเร็ว จนสามารถเข้าไปมีบทบาทในชีวิตประจำวันของผู้บริโภคได้ สอดคล้องกับวิถีชีวิตทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความเติบโตดังกล่าวส่งผลให้เกิดการสร้างงานและอาชีพ กระจายออกไปทุกภูมิภาคของประเทศ จนสามารถพัฒนาให้มีการผลิตเพื่อการส่งออกในส่วนประกอบต่างๆ เพื่อการปรุงอาหารไทยได้อย่างมีคุณภาพ (ปาริชาติ ต้นประคองสุข, 2553)

แต่เนื่องจากวิถีชีวิตในยุคปัจจุบันที่เต็มไปด้วยความเร่งรีบส่งผลให้เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารไทยถูกกลืนเลือนไป ฉะนั้นเพื่อให้ทันต่อเวลาในการสูญหายไปเอกลักษณ์ของอาหารไทย ควรมีการอนุรักษ์อาหารไทยอย่างเร่งด่วน เพื่อคงความเป็นไทย และเผยแพร่สู่สายตาชาวโลกได้อย่างภาคภูมิใจ ดังนั้น ผู้ประกอบการอาหารไทยจึงเป็นบุคคลสำคัญที่มีบทบาทในการอนุรักษ์อาหารไทย บทบาทที่เห็นได้อย่างชัดเจน คือ การประกอบการอาหารไทยให้กับแขกที่มาใช้บริการของโรงแรม เช่น งานจัดเลี้ยงต่างๆ การให้บริการผู้พักในห้อง เพราะผู้ประกอบการอาหารไทยมีความรู้ในเรื่องอาหารไทยอย่างแท้จริง รวมทั้งรู้ถึงรสชาติกรรมวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ของคนไทย (เกศสิริ ปันธุระ, 2550)

ด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติที่มีความสัมพันธ์กับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งผลการวิจัยครั้งนี้จะเป็นข้อมูลสารสนเทศให้ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปได้เห็นถึงความสำคัญของผู้ประกอบการอาหารไทยในการมีบทบาทสำคัญในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยไปสู่สายตาชาวโลกอันจะสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยให้ยั่งยืนสืบไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร



## ขอบเขตการวิจัย

### 1. ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบอาหารไทยในโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีบริการอาหารไทยในเขตกรุงเทพมหานคร มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 150 ห้อง ขึ้นไป จำนวน 127 คน จากจำนวนโรงแรมขนาดใหญ่ 127 แห่ง

### 2. ขอบเขตตัวแปร

**ตัวแปรอิสระ (Independent Variable)** คือ ปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน ได้แก่ 1) ด้านความสำเร็จในการทำงานของบุคคล 2) ด้านลักษณะของงาน 3) ด้านการยอมรับนับถือ 4) ด้านความรับผิดชอบ 5) ด้านความก้าวหน้าในการทำงาน และ 6) ด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน

**ตัวแปรตาม (Dependent Variable)** คือ บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ได้แก่ 1) ด้านหน้าที่และตำแหน่ง 2) ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย 3) ด้านการประกอบการอาหารคาว-หวาน และ 4) ด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต

**3. ขอบเขตด้านเวลา** การเก็บข้อมูลโดยแบบสอบถามเริ่มตั้งแต่ส่งแบบสอบถามจนถึงการรวบรวมข้อมูลกลับมาวิเคราะห์ผล ใช้ระยะเวลาระหว่างเดือนเมษายน ถึง เดือนกรกฎาคม 2558

## การทบทวนวรรณกรรม

### 1. แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่

Sarbin (1972) ได้จำแนกบทบาทออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. ความคาดหวัง (Expectations) เป็นความคาดหวังของบุคคลที่ตำแหน่งนั้น ๆ ว่าควรแสดงพฤติกรรมที่เหมาะสมกับตำแหน่งนั้น ๆ อย่างไร

2. การแสดงบทบาท (Enactments) เป็นการแสดงบทบาทของบุคคลให้สอดคล้องกับบทบาทที่ถูกกำหนดไว้

ประเภทของบทบาทในที่นี้จะศึกษาตามแนวทางของ Broom and Selznick (1973) ได้จำแนกบทบาทออกเป็น

1. บทบาทตามอุดมคติ (Ideal Role) เป็นบทบาทในอุดมคติที่มีการกำหนดสิทธิหน้าที่ระบุเป็นลายลักษณ์อักษร และ/หรือ มีตัวบทกฎหมาย ระเบียบ กำหนดให้กระทำกิจกรรมในตำแหน่งหน้าที่นั้น ๆ

2. บทบาทที่ปฏิบัติจริง (Performed Role) เป็นบทบาทที่บุคคลได้กระทำจริงซึ่งจะขึ้นกับการสังเคราะห์จาก ความเชื่อ ความหวัง การรับรู้ และประสบการณ์ของผู้ที่เข้ามาดำรงตำแหน่งทั้งยังต้องพิจารณาถึงความกดดัน ขีดจำกัด และโอกาสในแต่ละสังคม ในระยะเวลานั้น ๆ ได้

3. บทบาทที่ควรปฏิบัติ (Perceived Role) เป็นบทบาทที่ผู้ดำรงตำแหน่งเชื่อว่าบุคคล ควรจะกระทำหรือแสดงพฤติกรรมอย่างใดอย่างหนึ่งออกมาในสถานการณ์หนึ่งๆ





## 2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการอาหารไทย

### ความหมายของผู้ประกอบการอาหารไทย

ผู้ประกอบการอาหารไทย หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานผู้ประกอบการอาหารไทย ทำงานเกี่ยวกับทำอาหารให้เป็นที่พอใจของลูกค้าโดยวางแผนการประกอบอาหาร คัดรายการอาหาร จัดหา หรือสั่งให้จัดหาเครื่องปรุงอาหาร เตรียมอาหาร และประกอบอาหารในธุรกิจร้านอาหารส่วนตัวโรงแรม ภัตตาคาร สถานบริการอาหารทั่วไป และธุรกิจประกอบอาหารสำเร็จรูปส่งลูกค้า

### ลักษณะงานของผู้ประกอบการอาหารไทย

ผู้ประกอบการ หรืออาจเรียกว่า "พ่อครัว" หรือ "แม่ครัว" ต้องมีความรู้ในการทำหรือปรุงอาหารไทย อาหารฝรั่ง หรืออาหารจีนรวมทั้งการทำของหวาน หรืออาจมีความรู้ในการประกอบอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งตามที่กล่าวมา ซึ่งต้องทำหน้าที่และมีความรู้หลัก (พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม, 2547) ดังนี้

1. วางแผนออกรายการประกอบอาหารต่อมื้อ หรือรายวัน อาจเป็นรายการอาหารไทย หรืออาหารเทศ และของหวาน
2. กำหนดรายการเครื่องประกอบอาหารซึ่งอาจจะต้องพิจารณาให้เหมาะสมกับฤดูกาลสำหรับเครื่องปรุงบางประเภทเช่น ผักสด ปลา เนื้อสัตว์ ผลไม้
3. จัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายตามรายการที่กำหนดเป็นรายวันหรือตามระยะเวลา ที่เหมาะสม เช่น 2 วัน 3 วัน เป็นต้น จัดซื้อหรือสั่งการซื้อรายการเครื่องประกอบอาหารวัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร เครื่องปรุงอาหาร และเก็บอาหาร ถนอมอาหารแต่ละประเภท ให้เหมาะสม
4. จัดการเตรียมส่วนประกอบอาหาร เพื่อพร้อมปรุง เช่น หั่นเนื้อสัตว์ หั่นผัก เตรียมเครื่อง ปรุงรส
5. การประกอบอาหารไทยต้องปรุงรสและปรุงอาหารไทยด้วยกรรมวิธีแตกต่างกันไป เช่น แกงจืด แกงเผ็ด ต้มยำ ผัดต้ม ย่าง อบ ปิ้ง นึ่ง ทอด เจียว ตุ่น น้ำพริก หลน ยำ ปรุงอาหารตามใบสั่ง ปรุงอาหารเป็นชุด หรือ ปรุงอาหารจานเดียว
6. ในการทำของหวานอาจเป็นผลไม้ ซึ่งต้องจัดและปอกผลไม้ ชิมรสของหวานหรือขนม และจัดแต่งให้สวยงาม
7. ให้คำแนะนำผู้ช่วยปรุงอาหาร ควบคุมปริมาณ และควบคุมการล้างจานและสิ่งที่ใช้บริโภคอื่นๆ
8. อาจทำหน้าที่คัดเลือกคนงาน และแนะนำวิธีเสิร์ฟอาหาร
9. อาจจัดเก็บข้อมูลคุณค่าอาหารทางโภชนาการของแต่ละชนิด และข้อมูลฤดูกาลของอาหาร และผลไม้สด ไว้เป็นหมวดหมู่ เพื่อสะดวกต่อการจัดหาและการเก็บถนอม

### คุณสมบัติของผู้ประกอบการอาหารไทย

การที่จะเป็นผู้ประกอบการอาหารไทยหรือพ่อครัว/แม่ครัวอาหารไทย ต้องศึกษาเรียนรู้ถึงคุณลักษณะที่ถูกต้องของอาหารแต่ละชนิด อาหารไทยแต่ละจานจะมีคุณลักษณะเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ ดังนั้นผู้ประกอบการอาหารไทยต้องมีคุณสมบัติ (พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม, 2547) ดังนี้





1. ต้องเป็นคนที่รักความสะอาด เป็นเรื่องที่สำคัญมากในการทำอาหาร เพราะถ้าวัตถุดิบหรือเครื่องมือไม่สะอาด อาจจะทำให้ลูกค้าท้องร่วง ท้องเสีย หรืออาหารเป็นพิษเมื่อได้ทานอาหารของเรา ซึ่งส่งผลต่อร้าน และการประกอบอาชีพของเรา
2. รักการทำอาหาร แน่ใจว่าไม่ว่าจะประกอบอาชีพใดๆ ก็แล้วแต่จะต้องรักในอาชีพนั้นๆ เพราะจะทำให้เรานุกกับการทำงาน อยากเรียนรู้อะไรใหม่ๆ และตั้งใจที่จะทำอาหารออกมาให้ดีที่สุด
3. สามารถจัดสรรเวลาได้เป็นอย่างดี การทำอาหารมีเรื่องของเวลาเป็นตัวกำหนด เพราะมีเรื่องของวัตถุดิบที่จะต้องเสีย หמדอายุ และเรื่องของลูกค้าที่กำลังรออาหาร ไม่ควรให้ลูกค้ารออาหารนานเกินไปเพราะอาจทำให้ลูกค้าหงุดหงิดเพราะความหิวได้
4. สามารถสื่อสารได้เป็นอย่างดี การทำงานของเซฟต้องทำงานเป็นทีม ส่งต่อและแบ่งงานให้กับเซฟคนอื่นๆ มีระยะเวลาที่สั้น ต้องการความรวดเร็วคล่องตัว การสื่อสารภายในครัวจึงเป็นสิ่งที่ต้องสื่อสารให้รู้เรื่อง
5. มีความอดทน จะต้องเข้าใจถึงธรรมชาติของอาชีพนี้ ไม่ว่าจะทำหน้าที่อยู่ใน ภัตตาคารของ โรงแรม ห้องอาหาร ร้านอาหารธรรมดา หรือ ประกอบเป็นอาชีพส่วนตัว คือต้องทำงานหนัก ต้องอยู่ในครัว และหน้าเตา ประกอบอาหาร เผชิญกับความร้อน กลิ่นอาหารทั้ง ของสด หรือขณะกำลังปรุง และต้องอยู่ในครัวในช่วงเช้ามืด เพื่อเตรียมและประกอบ อาหารเช้า กลางวัน และเย็น หรือออกไปตลาดสดเพื่อเลือกซื้ออาหารสดด้วยตนเอง
6. สามารถทำงานภายใต้ความกดดันได้ เพราะเมื่ออาหารออกไปสู่ลูกค้าแล้ว จะเป็นอย่างไรมีผลต่ออาชีพ การงานของเราเลยทีเดียว เพราะในบางครั้งอาหารไม่ถูกปากก็อาจโดนคอมเพลนจากลูกค้าได้ง่ายๆ และการ ผิดพลาดเรื่องเล็กๆ น้อยๆ ในบางครั้งอาจจะเป็นเรื่องใหญ่ ต้องตั้งใจทำทุกเมนูออกมาให้ดีที่สุด
7. เป็นคนใจกว้าง สามารถยอมรับคำติชมจากลูกค้าได้พยายามแสวงหาความรู้ และประสบการณ์ให้ มากขึ้น เพื่อนำไปปรับใช้กับการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

### งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นิธินันท์ ศักดิ์พิงศ์สิงห์ (2540) ได้ศึกษาบทบาทครูคหกรรมศาสตร์อาชีวศึกษาต่อการอนุรักษ์อาหารไทย พบว่า ครูคหกรรมศาสตร์มีความสนใจการอนุรักษ์อาหารไทยโดยอ่านคอลัมน์อาหารไทยในนิตยสาร ดูรายการอาหารไทยทางโทรทัศน์ มีการปฏิบัติการอนุรักษ์อาหารไทย โดยการทำอาหารในโอกาสพิเศษและในงานเลี้ยง และทำอาหารรับประทานเองประจำวัน มีการเผยแพร่การอนุรักษ์อาหารไทย โดยการให้คำปรึกษาแก่นักเรียน นักศึกษา ถึงแนวทางการอนุรักษ์อาหารไทยภาคกลาง จัดบอร์ดเผยแพร่ข่าวสารเกี่ยวกับความรู้ในการอนุรักษ์อาหารไทยภาคกลาง และระยะเวลาที่สอน การเป็นกรรมการตัดสินการประกวดประกอบอาหาร ตำแหน่งทางด้านบริหารวิทยาลัยมีความสัมพันธ์กับบทบาทการอนุรักษ์อาหารไทยภาคกลางอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547) ได้ศึกษาบทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย พบว่า ผู้ประกอบการอาหารไทยที่ปฏิบัติอยู่ในระดับปฏิบัติประจำ คือ ด้านหน้าที่ และตำแหน่ง ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย และด้านการประกอบอาหาร คาว หวาน ส่วนด้านการจัดจำหน่าย และการสาธิต ปฏิบัติอยู่ในระดับพอสมควร สำหรับความสัมพันธ์ พบว่า ผู้ประกอบการอาหารไทยและเผยแพร่อาหาร







ไทยในโรงแรมมีความสัมพันธ์กันตามนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 คือ อายุกับบทบาทด้านการประกอบอาหาร  
คาว หวาน สาขาที่จบการศึกษาและประสบการณ์ในการทำงานกับบทบาทด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย

### วิธีดำเนินการวิจัย

1. **ระเบียบวิธีวิจัย** การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อศึกษาปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร

- ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบอาหารไทยในโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีบริการอาหารไทยในเขตกรุงเทพมหานคร มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 150 ห้อง ขึ้นไป จำนวน 127 คน จากจำนวนโรงแรมขนาดใหญ่ 127 แห่ง (การสำรวจการประกอบกิจการโรงแรม พ.ศ. 2557 สำนักงานสถิติแห่งชาติกระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร) ซึ่งงานวิจัยครั้งนี้จะศึกษาจากจำนวนประชากรทั้งหมด

2. **ขั้นตอนการวิจัย** เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม โดยมีวิธีการสร้างและมีลักษณะแบบสอบถาม ดังนี้

การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยได้สร้างเป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) โดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

**ตอนที่ 1** ปัจจัยด้านคุณลักษณะส่วนบุคคล ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Checklist)

**ตอนที่ 2** ปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale)

**ตอนที่ 3** บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale)

3. **การเก็บรวบรวมข้อมูล** ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามลำดับ ดังนี้ 1) ผู้วิจัยได้จัดหาทีมงานในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยอบรมแนะนำทีมงานให้เข้าใจแบบสอบถามและทดสอบจนเชื่อว่ามีความชำนาญก่อนการออกเก็บจริงในพื้นที่ 2) ทีมงานทำการแจกแบบสอบถามไปยังประชากรที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 127 ชุด 3) การรวบรวมแบบสอบถาม ปรากฏว่าได้รับกลับคืนมา มีจำนวนทั้งสิ้น 117 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 92.13 ของจำนวนประชากร 127 ราย และ 4) นำแบบสอบถามที่ได้กลับคืนมา ทำการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์

### 4. การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยด้านคุณลักษณะส่วนบุคคล ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Checklist) ใช้วิธีการหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปออกมาเป็นค่า ร้อยละ (Percentage)

2. การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating-Scale) ใช้การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย ( $\mu$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ( $\sigma$ )



3. การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating-Scale) ใช้การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย ( $\mu$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ( $\sigma$ )

4. การวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร วิเคราะห์โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Product moment correlation)

### ผลการวิจัย

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยด้านคุณลักษณะส่วนบุคคล ผลการวิจัย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 58.12 มีอายุระหว่าง 30-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 46.15 การศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 52.14 ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงานระหว่าง 1-3 ปี คิดเป็นร้อยละ 31.62 และผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่จบสาขาวิชาอาหารและโภชนา คิดเป็นร้อยละ 62.39

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นต่อปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน โดยแสดงเป็นภาพรวมและรายด้าน ปรากฏผลดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน โดยภาพรวม และรายด้าน

ปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน	$\mu$	$\sigma$	ระดับ ความคิดเห็น
เฉลี่ยรวมด้านความสำเร็จในการทำงานของบุคคล	4.18	0.71	มาก
เฉลี่ยรวมด้านลักษณะของงาน	4.05	0.63	มาก
เฉลี่ยรวมด้านการการยอมรับนับถือ	4.11	0.71	มาก
เฉลี่ยรวมด้านความรับผิดชอบ	4.09	0.66	มาก
เฉลี่ยรวมด้านความก้าวหน้าในการทำงาน	3.89	0.56	มาก
เฉลี่ยรวมด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน	4.02	0.82	มาก
<b>โดยภาพรวม</b>	<b>4.06</b>	<b>0.36</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านอยู่ในระดับมากทุกด้าน







3. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับการปฏิบัติต่อบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยแสดงเป็นภาพรวม และรายด้านปรากฏผลดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติต่อบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยภาพรวม และรายด้าน

บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
เฉลี่ยรวมด้านหน้าที่และตำแหน่ง	3.39	0.56	ปานกลาง
เฉลี่ยรวมด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย	3.57	0.84	มาก
เฉลี่ยรวมด้านการประกอบการอาหาร	3.78	0.80	มาก
เฉลี่ยรวมด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต	3.29	1.02	ปานกลาง
โดยภาพรวม	3.51	0.55	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการปฏิบัติต่อบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน อยู่ในระดับมาก จำนวน 2 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย และ 2) ด้านการประกอบการอาหาร รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 2 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านหน้าที่และตำแหน่ง และ 2) ด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต



4. ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ปรากฏผล ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r) ของความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร

ปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงาน	บทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร				
	โดยภาพรวม	ด้านหน้าที่และตำแหน่ง	ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย	ด้านการประกอบอาหาร	ด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต
โดยภาพรวม	0.118	0.123	0.050	0.163	0.018
ด้านความสำเร็จในการทำงานของบุคคล	0.024	0.148	-0.083	0.006	0.034
ด้านลักษณะของงาน	0.030	0.070	0.001	0.027	0.003
ด้านการยอมรับนับถือ	-0.145	-0.287*	-0.067	-0.050	-0.058
ด้านความรับผิดชอบ	-0.122	-0.211*	-0.073	-0.140	0.025
ด้านความก้าวหน้าในการทำงาน	0.418*	0.473*	0.329*	0.352*	0.090
ด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน	0.208*	0.240*	0.095	0.321*	-0.015

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 3 พบว่า ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจูงใจในการปฏิบัติงานกับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยภาพรวม ไม่มีความสัมพันธ์กัน และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 4 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านการยอมรับนับถือ มีความสัมพันธ์กับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ซึ่งมีความสัมพันธ์อยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ ( $r = -0.287$ ) 2) ด้านความรับผิดชอบ มีความสัมพันธ์กับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ซึ่งมีความสัมพันธ์อยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ ( $r = -0.211$ ) 3) ด้านความก้าวหน้าในการทำงาน มีความสัมพันธ์กับบทบาท





ในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ซึ่งมีความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง ( $r = -0.473$ ) และ 4) ด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน พบว่า มีความสัมพันธ์กับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านหน้าที่และตำแหน่ง และด้านการประกอบการอาหารซึ่งมีความสัมพันธ์อยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ ( $r = 0.240, 0.321$ )

### อภิปรายผลการวิจัย

**ด้านหน้าที่และตำแหน่ง** พบว่า อยู่ในระดับมาก จำนวน 4 ข้อ ได้แก่ 1) มีบทบาทในการปรับปรุงตำรับหรือพัฒนาตำรับอาหารใหม่ๆ 2) มีความสามารถเขียนรายการอาหารและกำหนดตำรับในการคิดรายการอาหาร 3) มีบทบาทในการสั่งซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และ 4) มีการสนับสนุนการท่องเที่ยวอาหารไทยและมีความพร้อมในการจัดกิจกรรมต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547) พบว่า ผู้ประกอบอาหารไทยในการอนุรักษ์และเผยแพร่ ด้านหน้าที่และตำแหน่งที่อยู่ในระดับปฏิบัติประจำ มี 6 รายการ ได้แก่ 1) นอกจากคิดรายการอาหารสามารถประกอบอาหารเอง 2) สามารถเขียนรายการอาหารของโรงแรมเอง 3) มีการสำรวจรายการของที่เข้าบ้าง 4) มีบทบาทในการสั่งซื้อวัตถุดิบในการประกอบเอง 5) กำหนดตำรับในการคิดรายการอาหาร และ 6) เตรียมการวางแผนงานแบบธุรกิจ ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย พบว่า อยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ อยู่ในระดับมาก จำนวน 4 ข้อ ได้แก่ 1) ได้ศึกษาและค้นคว้าด้านอาหารไทยอย่างสม่ำเสมอ 2) ได้ศึกษาเรื่องอาหารไทย และได้ปรับปรุงสูตรสำหรับอาหารที่ใช้ในโรงแรม 3) ได้ศึกษาการจัดซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย และ 4) ได้ศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารไทย เช่น รูปร่าง สี กลิ่นรส เนื้อสัมผัส ฯลฯ ของอาหารไทยชนิดนั้นสอดคล้องกับนฤมล นันทรักษ์ (2552) กล่าวว่า การนำเสนอเมนูอาหารไทยให้ชาวต่างชาติในแต่ละประเทศ ควรศึกษาและมีความเข้าใจในวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละประเทศนั้นๆ ดังนั้นอาหารไทยบางชนิดควรจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบไปตามวัฒนธรรม ส่วนวัตถุดิบและรสชาติของอาหารยังคงเอกลักษณ์ไทย และควรนำเสนอศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทยในงานอาหารด้วย สอดคล้องกับ วันดี ณ สงขลา (2551) กล่าวว่า เนื่องจากอาหารไทยกำลังพัฒนาไปในทิศทางที่ดีขึ้น ซึ่งก็คือการปรับปรุงโดยคำนึงถึงวัตถุดิบที่ส่งผลต่อสุขภาพและเสริมประโยชน์ทางโภชนาการให้มากขึ้นกว่าเดิม ไม่ได้แปลว่าเป็นการเปลี่ยนกฎเกณฑ์เดิมของวิถีครัวไทยไปอย่างสิ้นเชิง แต่เป็นการเพิ่มวัตถุดิบ และใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงขึ้นเพื่อให้อาหารไทยเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ ด้านการประกอบการอาหาร พบว่า อยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ ส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 2 ข้อ ได้แก่ 1) ได้มีการพัฒนาตำรับในการประกอบอาหารไทย และ 2) การรับประทานอาหารไทยได้คำนึงถึงเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นหลัก ซึ่งสอดคล้องกับพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547) พบว่า ในการประกอบอาหาร คาว หวาน ส่วนมากจะคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติอาหาร และความเป็นเอกลักษณ์ของอาหาร การนำวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาลมาปรุงแต่งอาหาร โดยเฉพาะในประเทศไทยมีวัตถุดิบตามฤดูกาลมากมายเพียงพอกับการนำมาปรุงอาหารคาว หวานได้ และยังเป็น การสนับสนุนและส่งเสริมในการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นด้วย เป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบที่มีราคาแพงมาปรุงอาหารและการปรุงอาหารคาว หวาน ยังคำนึงถึงเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นหลักด้วย เพราะใน

ต่างประเทศทราบถึงสรรพคุณในเครื่องเทศและสมุนไพรไทยเป็นอย่างดี ทั้งยังมีการดัดแปลงให้รับประทานง่าย และมีการจัดการแสดงและการสาธิตตามเทศกาลประเพณีต่างๆ อีกด้วย เพื่อเป็นการส่งเสริมอาหารไทย และการท่องเที่ยวด้วย และยังสอดคล้องกับน้ำทิพย์ วงษ์ประทีป (2549) พบว่า อาหารไทยมักมีส่วนประกอบมาจาก วัตถุดิบที่หลากหลายถือเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีคุณค่าตั้งแต่วัตถุดิบถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ทำให้อาหารไทย ได้รับความนิยมน้อยอย่างแพร่หลาย ซึ่งสามารถเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว เพื่อให้อาหารไทยสู่ครัวโลกได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผลส่วนด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต พบว่า อยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อ พิจารณาเป็นรายข้อ ส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ที่เหลืออยู่ในระดับมาก จำนวน 1 ข้อ คือ มีโอกาสไปสาธิต และการจัดจำหน่ายอาหารไทยในสถานที่ต่างๆ สอดคล้องกับ พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547) พบว่า ในด้านนี้ยังไม่ค่อยมีการจัดจำหน่ายและสาธิตเพื่อส่งเสริมอาหารไทย หรือว่ามีการแสดงในงานต่างๆ ส่วนมากจะเป็นการแสดง สินค้า ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการจัดจำหน่ายและแสดงการสาธิตภายใน ซึ่งสาเหตุอาจมาจากบุคลากรในการจำหน่าย และการสาธิตในด้านอาหารยังต้องมีการกิจที่จะต้องปฏิบัติในหน้าที่ในโรงแรม จึงไม่ค่อยมีเวลาออกไปทำการสาธิต อาหารไทยนอกสถานที่มากนัก และมีการจำหน่ายและการสาธิตตามรายการอาหารทางโทรทัศน์ วิชชุ ต่างๆ ก็จะเป็นผู้ประกอบอาหารไทยที่ไม่ได้ทำงานในโรงแรม ในส่วนนี้ควรจะมีการจัดการแข่งขันในการประกอบอาหารไทย ในระดับโรงแรมต่างๆ จะเป็นงานเทศกาลต่างๆ ตามฤดูกาลหรือว่าเป็นการรวมกลุ่มกันในระหว่างโรงแรมให้มีการ จัดจำหน่ายและการสาธิตระหว่างโรงแรมเพื่อเป็นการแนะนำเผยแพร่วัฒนธรรมการประกอบอาหารไทย

### ข้อเสนอแนะ

การศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบอาหารใน โรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานครผู้วิจัยได้นำเสนอข้อเสนอแนะ 2 ด้าน ได้แก่ ข้อเสนอแนะสำหรับการ นำผลการวิจัยไปใช้ และข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

#### ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ด้านหน้าที่และตำแหน่ง ผู้ประกอบอาหารไทยควรมีบทบาทในการปรับปรุงตำรับหรือพัฒนาตำรับ อาหารใหม่ๆ รวมทั้งสามารถเขียนรายการอาหารและกำหนดตำรับในการคิดรายการอาหารให้มากขึ้น เพราะจะทำให้ ผู้ประกอบอาหารมีความเชี่ยวชาญในปรุงอาหารให้มีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากโรงแรมอื่น อีกทั้งการที่ได้ มีบทบาทในการเขียนตำราอาหารนั้นจะทำให้ผู้ประกอบอาหารนั้นมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของลูกค้า และยังทำให้ โรงแรมมีชื่อเสียงมากขึ้นอีกด้วย

2. ด้านการศึกษาเรื่องอาหารไทย ผู้ประกอบอาหารควรศึกษาและค้นคว้าด้านอาหารไทยอย่าง สม่ำเสมอ และควรปรับปรุงสูตรสำหรับอาหารที่ใช้ในโรงแรม ทั้งนี้เนื่องจากลูกค้าที่มาใช้บริการโรงแรมนั้นมาจาก หลากหลายประเทศ แต่ละประเทศก็มีวัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกัน บางประเทศก็ไม่ชินกับรสชาติที่จัดจ้านได้ ดังนั้นผู้ประกอบอาหารควรปรับปรุงสูตรอาหารให้มีความเหมาะสมตามความต้องการของลูกค้าแต่ละประเทศ เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจในรสชาติของอาหารไทย และกลับมาใช้บริการโรงแรมอีกครั้ง

3. ด้านการประกอบการอาหาร ผู้ประกอบอาหารควรมีการพัฒนาตำรับในการประกอบอาหารไทย และ ควรคำนึงถึงเครื่องเทศและสมุนไพรในการประกอบอาหารเป็นหลัก ทั้งนี้เนื่องจากอาหารไทยนั้นมีความเป็น





เอกลักษณ์ โดยเฉพาะเครื่องเทศที่ใช้ในการปรุงอาหารนั้นทำให้รสชาติอาหารไทยมีจุดเด่น ฉะนั้นผู้ประกอบการอาหารควรศึกษาเครื่องเทศแต่ละชนิดนั้นมีคุณค่าหรือประโยชน์ต่างกันอย่างไร เพื่อจะทำให้สามารถดัดแปลงรายการอาหารให้มีความหลากหลายและทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจมากที่สุด

4. ด้านจัดจำหน่ายและการสาธิต ผู้ประกอบการควรหาโอกาสไปสาธิตและการจัดจำหน่ายอาหารไทยในสถานที่ต่างๆ ให้มากขึ้นมากกว่านี้ เพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง อีกทั้งยังเป็นการประชาสัมพันธ์โรงแรมให้เป็นที่รู้จักของลูกค้ามากยิ่งขึ้นด้วย

#### **ข้อเสนอแนะในการวิจัยในครั้งต่อไป**

1. ควรมีการเปรียบเทียบกลุ่มผู้ประกอบการอาหารไทย จำแนกตามขนาดของโรงแรม ทั้งนี้เพื่อจะส่งเสริมผู้ประกอบการอาหารไทยในการอนุรักษ์อาหารไทยให้อยู่คู่กับประเทศไทยได้อย่างยั่งยืน
2. ควรศึกษาเกี่ยวกับเจตคติของผู้ประกอบการอาหารไทยเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและแก้ไขในการพัฒนาอาหารไทยต่อการเผยแพร่อาหารไทยให้มีประสิทธิภาพและได้ผลยิ่งขึ้น
3. ควรหาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อบทบาทในการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยของผู้ประกอบการในโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพมหานคร





## เอกสารอ้างอิง

- เกศสิริ ปันธุระ. (2550). *เอกลักษณ์อาหารไทยชาวจังหวัด : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า*. สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- นฤมล นันทรักษ์. (2552). *อุปนายก academics สมาคมพ่อครัวไทย อาจารย์ประจำและประธานหลักสูตร บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต*, 22 ธันวาคม 2552.
- น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป. (2550). *การพัฒนาคุณภาพอาหารไทย : ลดช่องโหว่ของกระดิ่ง. คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. งานประชุมวิชาการเกษตรนเรศวรครั้งที่ 2. ปีที่ 10 ฉบับที่ 1 (ตุลาคม 2549-มีนาคม 2550): 87-96.*
- นิธินันท์ ศักดิ์พงศ์สิงห์. (2540). *บทบาทครูคหกรรมศาสตร์วิทยาลัยอาชีวศึกษาต่อการอนุรักษ์อาหารไทย. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.*
- ปาริชาติ ต้นประคองสุข. (2553). *ปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหารไทยของครูชาวต่างชาติในโรงเรียนนานาชาติ ในจังหวัดเชียงใหม่*. *หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*
- พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม. (2547). *บทบาทผู้ประกอบการอาหารไทยในโรงแรมเขตกรุงเทพมหานครต่อการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทย. คณะคหกรรมศาสตร์ ประจำภาควิชาอาหารและโภชนาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.*
- วินดี ณ สงขลา. (2551). *ผู้อำนวยการโรงเรียนศรีวิชัย*, ธันวาคม 2551.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2558). *การสำรวจการประกอบกิจการโรงแรมและเกสต์เฮาส์ 2557*. สืบค้นเมื่อวันที่ 15 มกราคม 2558 จาก [http://www.m-society.go.th/ewt\\_news.php?nid=13742](http://www.m-society.go.th/ewt_news.php?nid=13742)
- Sabin, H.P. (1972). *The Management Organizational : A Systems and Human Resources Approach*. New York: McGraw – Hill.
- Broom, L. and Selznick, P. (1973). *Sociology*. (5<sup>th</sup> ed). New York: Harper and Row.

