

ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับ
มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

วุฒิชัย วีระมาชา

บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการตลาด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตุลาคม 2553

ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐาน
การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

วุฒิชัย วีระมาชา

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการตลาด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ตุลาคม 2553

ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐาน
การบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

วุฒิชัย วีระมาหา

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการตลาด

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

 ประธานกรรมการ
อาจารย์ เชนะ สิริโรส
 กรรมการ


รองศาสตราจารย์ ดร.จิราวรรณ ฉายสุวรรณ

รองศาสตราจารย์ ดร.จิราวรรณ ฉายสุวรรณ

 กรรมการ
อาจารย์ ดร.นอมล กิมภากรณ์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

22 ตุลาคม 2553

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้ สำเร็จลุล่วง ได้ด้วยความกรุณา และความอนุเคราะห์เป็นอย่างดีจาก รศ. ดร.จิราวรรณ นายสุวรรณ ประธานกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ที่ได้ให้คำแนะนำ คำปรึกษาและแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ เฉชนะ สีโรรส ประธานกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ และอาจารย์ ดร.นฤมล กิมภากรณ์ กรรมการ ที่ได้ให้คำแนะนำ แก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ

ขอขอบพระคุณคณาจารย์คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณาจารย์พิเศษทุกท่านที่ได้ให้ความรู้ด้านการการตลาดตลอดระยะเวลาที่ศึกษา

ขอขอบพระคุณ ผู้บริหาร โรงแรม และผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี

ขอขอบพระคุณ ครอบครัว ที่ได้ให้การสนับสนุนและเป็นกำลังใจให้การค้นคว้าแบบอิสระครั้งนี้ให้สำเร็จด้วยดีตลอดมา

ขอขอบพระคุณ ทุกท่านที่ได้ช่วยเหลือ สนับสนุน ให้กำลังใจ จนทำให้การค้นคว้าแบบอิสระครั้งนี้สำเร็จลุล่วง

วุฒิชัย วีระมาชา

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการ
ขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการ
ท่องเที่ยว

ผู้เขียน นายวุฒิชัย วีระมาชา

ปริญญา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การตลาด)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ รองศาสตราจารย์ ดร.จิราวรรณ นายสุวรรณ

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าแบบอิสระครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพร้อมของธุรกิจ
โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการ
ท่องเที่ยว โดยประชากรที่ใช้เป็นตัวอย่างในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือผู้บริหาร โรงแรม ซึ่งหมายถึงเจ้าของ
กิจการเอง หรือผู้จัดการทั่วไปหรือผู้จัดการแผนกใดแผนกหนึ่งของ โรงแรมที่มีการให้ทั้งบริการ
ห้องพักและห้องอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ จำนวน 130 แห่ง ซึ่งได้รับคำตอบ 125
ราย โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิง
พรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-
ANOVA)

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 30-40 ปี มีระดับการศึกษา
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า เป็นเจ้าของกิจการ โรงแรมและมีประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหาร
สายโรงแรมมากกว่า 15 ปี โรงแรมกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ จะมีรูปแบบการบริหารจัดการของ
โรงแรมโดยการดำเนินการเอง มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 50 ห้อง ระดับของโรงแรม 3 ดาว มี
จำนวนพนักงานน้อยกว่า 50 คน สัดส่วนของนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % และส่วนใหญ่ไม่มี
ความต้องการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว เนื่องจากไม่มีลูกค้ามุสลิมหรือ
ลูกค้ามุสลิมมีน้อย

ผลการศึกษาพบว่าโดยภาพรวมกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่มีความต้องการขอรับรอง
มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำนวน 36 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 28.7 จาก
จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด โดยแบบสอบถามเชิงทดสอบที่ใช้วัดความรู้ความเข้าใจ

เกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความเข้าใจเกี่ยวกับคำกีดความของสถานประกอบการอาหารศาลาน้อยที่สุด และมีผู้ตอบแบบสอบถามอีกจำนวนมากไม่ทราบว่ามิโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่ได้รับการรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

สำหรับความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว กลุ่มโรงแรมตัวอย่างมีความพร้อมระดับปานกลางในด้านความสามารถในขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านมุมมองต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านสภาพแวดล้อมของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านเวลาที่เหมาะสมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านแรงดันในองค์กรของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว และ ด้านผลที่ได้รับจากการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

Independent Study Title	Readiness of Hotels in Mueang Chiang Mai District in Applying for Certification of Halal Food Services Standard for Tourism
Author	Mr.Wuttichai Weeramacha
Degree	Master of Business Administration (Marketing)
Independent Study Advisor	Associate Professor Dr. Chirawan Chaisuwan

ABSTRACT

The purpose of this independent study was to study the hotel readiness in applying for Certification of Halal Food Services Standard for Tourism of the hotels in Muang Chiang Mai district. The data was collected by distributing questionnaires to 130 executives of the hotels which equipped both rooms and restaurants and located in Muang Chiang Mai district. However, only 125 questionnaires answered. The data was analyzed by using the descriptive statistics including frequency, percentage, means and One-Way-ANOVA

The findings showed that most respondents were 30-40 years old male whose highest education background were Bachelor's degree or equal. They mostly were hotel's owner, having more than 15 years in hotel business. The sampled hotels mostly managed by the owners. They have less than 50 rooms, 3 star levels hotels, have employee less than 50 persons, less than 10 percents of Muslim customer used the hotel service and most of them did not intend to apply for Certification of Halal Food Services Standard for Tourism because they did not have Muslim customers or numbers of Muslim customer was low.

The results from all hotels revealed that there are 36 hotels or 28.7 percents required the certification of Halal Food Services Standard for Tourism from. Moreover, the respondents understood the definition of Halal Food Service Business in the fewest level and most of the

respondents did not know that some hotels in Muang Chiang Mai district already received the certification of Halal Food Services Standard for Tourism.

From the study of the hotels readiness for applying Halal Food Services Standard for Tourism showed that the sampled hotels had a moderate level of readiness at all variables which consisted of Ability to apply Halal Food Services Standard for Tourism, Values and culture which influence applying Halal Food Services Standard for Tourism, Idea of applying Halal Food Services Standard for Tourism, Circumstances of the hotel which influence applying Halal Food Services Standard for Tourism, The suitable timing to apply Halal Food Services Standard for Tourism, Obligation of applying Halal Food Services Standard for Tourism, Resistance in hotel which influence applying Halal Food Services Standard for Tourism and Yield of applying Halal Food Services Standard for Tourism

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	5
แนวคิด และทฤษฎี	5
ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	19
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	21
ขอบเขตการศึกษา	21
วิธีการศึกษา	27
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	27
การวิเคราะห์ข้อมูล และสถิติที่ใช้	28
สถานที่ใช้ในการดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูล	28
ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา	29
บทที่ 4 ผลการศึกษา	30
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามและโรงแรม	31
ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐาน การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	37

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 3 ข้อมูลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการ บริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	41
ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความพร้อมของ โรงแรมตัวอย่างในการขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	42
ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์เปรียบเทียบระดับความพร้อมของ โรงแรมในอำเภอ เมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว	52
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	87
สรุปผลการศึกษา	87
อภิปรายผล	94
ข้อค้นพบ	95
ข้อเสนอแนะ	96
บรรณานุกรม	100
ภาคผนวก	102
แบบสอบถาม	103
ประวัติผู้เขียน	109

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงรายชื่อของ โรงแรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมือง เชียงใหม่	22
2 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ	31
3 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามช่วง อายุ	31
4 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับ การศึกษา	32
5 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม ตำแหน่งในการบริหาร โรงแรม	32
6 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม ประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายงานโรงแรม	33
7 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม รูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม	33
8 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม จำนวนห้องพักในโรงแรม	34
9 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับ ของโรงแรม	34
10 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม จำนวนพนักงานในโรงแรม	35
11 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม	35
12 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม ความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	36

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
13 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเหตุผลที่ไม่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	36
14 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	37
15 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามจำนวนห้องพักในโรงแรม	38
16 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามระดับของโรงแรม	38
17 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามจำนวนพนักงานในโรงแรม	39
18 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม	40
19 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละการวัดความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	41
20 แสดงความพร้อมของ โรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	43

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
21 แสดงความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	45
22 แสดงความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านมุมมองต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	46
23 แสดงความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านสภาพแวดล้อมของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	47
24 แสดงความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านเวลาที่เหมาะสมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	48
25 แสดงความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	49
26 แสดงความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านแรงต้านในองค์กรของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	50
27 แสดงความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านผลที่ได้รับจากการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	51
28 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านความสามารถของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	53

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า	
29	แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้าการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	55
30	แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	56
31	แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของพนักงานในโรงแรมของอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	58
32	แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านมุมมองของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	59
33	แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านสถานะแวดล้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	60
34	แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	62

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
35 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	63
36 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านแรงต้านของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	64
37 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านผลที่ได้รับของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	65
38 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านความสามารถของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	67
39 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	70
40 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของการให้บริการอาหารศาลาในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	72

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
41 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของการสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	73
42 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านมุมมองของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	74
43 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านมุมมองของการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวที่มีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	76
44 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	77
45 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมของสภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	79
46 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	80

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
47 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	81
48 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	82
49 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านแรงงานของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	83
50 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านผลที่ได้รับของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	85

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

เชียงใหม่ นับเป็นเมืองใหญ่ และสำคัญที่สุดของภาคเหนือ มีศักยภาพทางการท่องเที่ยว หลากหลาย เนื่องจากมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงาม งดงามอุดมสมบูรณ์ นครเชียงใหม่ ยังเปี่ยมด้วยเรื่องราวทางประวัติศาสตร์อันทรงคุณค่า ทั้งโบราณสถาน โบราณวัตถุ และสถาปัตยกรรมล้านนาที่วิจิตรบรรจงสวยงาม อีกทั้งผู้คนที่มีไมตรีจิต และประเพณีอันงดงาม รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สะท้อนออกมาเป็นงานศิลปหัตถกรรมอันเลื่องชื่อ ทั้งไม้แกะสลัก เครื่องเงิน เครื่องเงิน การทำร่ม กระจาดสา การทอผ้าฝ้าย ผ้าไหม และอาหารพื้นเมืองรสเลิศ เป็นที่ถูกอกถูกใจผู้มาเยือน ทั้งหลายเหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็นเสน่ห์ของเมืองเชียงใหม่ที่สร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยวผู้มาเยือน และเมื่อปีพ.ศ. 2549 จังหวัดเชียงใหม่ ได้รับการคัดเลือกให้เป็นเมืองน่าเที่ยวอันดับ 5 ของโลก จากผู้อ่านนิตยสาร Travel & Leisure นิตยสารท่องเที่ยวยอดนิยมของสหรัฐอเมริกาที่มีผู้อ่านมากที่สุด (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2553: ออนไลน์)

การเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ ของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศมี 2 ลักษณะ คือ การเดินทางมาท่องเที่ยวด้วยตนเองและการใช้บริการจากบริษัทนำเที่ยว โดยที่พักรับนักท่องเที่ยว นักทัศนาจร และผู้มาเยือน ประกอบด้วย โรงแรม เกสต์เฮาส์ บังกะโล รีสอร์ท บ้านญาติ/เพื่อน ที่พักในอุทยานแห่งชาติต่างๆ บ้านรับรองของทางราชการและเอกชนอื่นๆ เป็นต้น ในปีพ.ศ. 2550 จังหวัดเชียงใหม่มีการขยายตัวของเศรษฐกิจด้านการท่องเที่ยวในสัดส่วนที่ลดลง โดยอาจมีสาเหตุมาจากการชะลอการขยายตัวของเศรษฐกิจทั่วโลก และปัญหาหมอกควันในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งแม้ว่าจะมีจำนวนโรงแรมที่พักเพิ่มขึ้น โดยมีจำนวนโรงแรมที่พักรวมทั้งสิ้น 418 แห่ง เพิ่มขึ้นจากปีพ.ศ. 2549 ร้อยละ 22.58 แต่กลับมีจำนวนผู้มาเยือน นักท่องเที่ยว และนักทัศนาจร ทั้งสิ้น 10,713,734 คน ลดลงจากปีที่ผ่านมาร้อยละ 4.18 (สำนักงานเทศบาลนครเชียงใหม่, 2553 : ออนไลน์)

จากการที่ในปัจจุบัน โรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่ประสบกับปัญหาด้านการแข่งขัน เนื่องจากจำนวนห้องพักโรงแรมมีมากกว่าจำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ ส่งผลทำให้หลายๆ โรงแรมใช้กลยุทธ์การลดราคา ซึ่งส่งผลต่ออุตสาหกรรมโรงแรมทั้งหมดในจังหวัดเชียงใหม่ ที่ต้องปรับราคาลงมาด้วยเพื่อให้สามารถแข่งขันได้ ซึ่งหากอุตสาหกรรมโรงแรมเชียงใหม่ยังมีสภาพแบบนี้ต่อไป จะไม่ส่งผลดีต่อทั้งอุตสาหกรรมโรงแรมและผู้ประกอบการโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่

กลยุทธ์หนึ่งที่จะสามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวคือการทำตลาดเฉพาะ(Niche Market) ที่เป็นตลาดที่มีความต้องการเฉพาะด้านและเจาะจงเพื่อสร้างความแตกต่างและโอกาสในการแข่งขันในภาวะที่อุตสาหกรรมโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่มีการแข่งขันสูง โดยทางผู้ศึกษามองว่าตลาดสำหรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมเป็นตลาดที่มีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้นและมีมูลค่าสูง ซึ่งโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่ควรจะทำให้ความสนใจและนำมาเป็นจุดเด่นในการสร้างข้อได้เปรียบในการทำการตลาดโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่ต่อไป

ในประเทศไทยตลาดนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากตะวันออกกลางเวลานี้มีแนวโน้มที่จะขยายตัวอย่างต่อเนื่องเพิ่มมากขึ้น โดยในปีพ.ศ. 2550 มีนักท่องเที่ยวกลุ่มตะวันออกกลางเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยทั้งสิ้น 393,000 คน เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2549 ถึง ร้อยละ 34.13 และสำหรับปีพ.ศ. 2551 สถานการณ์การท่องเที่ยวตั้งแต่เดือนมกราคม-กรกฎาคม พบว่ามีนักท่องเที่ยวจากภูมิภาคตะวันออกกลางเข้ามาประมาณ 500,000 คน คิดเป็นอัตราการเติบโตประมาณร้อยละ 20 ทั้งนี้ยังไม่รวมถึงประเทศมุสลิมในภูมิภาคอื่น ๆ เช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย อินเดีย ฯลฯ ซึ่งมีจำนวนนักท่องเที่ยวรวมกันแล้วมากกว่า 2 ล้านคน (สถาบันมาตรฐานสากลแห่ง ประเทศไทย, 2551; ออนไลน์) ซึ่งรายงานทางสถิติแสดงให้เห็นว่าในปี พ.ศ. 2550 นักท่องเที่ยวจากตะวันออกกลางใช้เวลาในประเทศไทย 9.48 วัน ต่อคน และมีการใช้จ่ายประมาณ 4,276.14 บาทต่อวัน (เวทีธุรกิจการค้ามุสลิม, 2551: ระบบออนไลน์) ซึ่งในปีพ.ศ. 2550 จังหวัดเชียงใหม่มีนักท่องเที่ยวที่มาจากประเทศแถบตะวันออกกลาง อินโดนีเซีย และมาเลเซีย รวมทั้งสิ้น 165,990 คน (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2551; ระบบออนไลน์) ด้วยเหตุนี้เอง รัฐบาลไทยโดยสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา จึงได้กำหนดกลยุทธ์ในการจัดทำมาตรฐานการบริการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักท่องเที่ยวมุสลิม ซึ่งนอกเหนือจากการนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวใหม่ๆ ให้แก่นักท่องเที่ยวแล้ว เรื่องของอาหารก็ถือเป็นปัจจัยหลักที่มีส่วนสำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยว ซึ่งบนวิถีแห่งมุสลิมการดำเนินชีวิตจะอยู่ภายใต้กรอบปฏิบัติแห่งหลักการศาสนา อย่างเคร่งครัด ด้วยเหตุนี้ในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของการอุปโภค หรือบริโภคจึงล้วนแล้วแต่ต้องเป็นสิ่งทีศาสนาอนุมัติหรือที่เรียกกันว่า “ฮาลาล” นั่นเอง และอาหารที่มีสัญลักษณ์ฮาลาลจะเป็นอาหารที่ชาวมุสลิมวางใจได้ว่าพวกเขาสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย ฉะนั้นการที่ประเทศไทยจะส่งเสริมนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมให้เดินทางมาท่องเที่ยวมากขึ้น จำเป็นที่จะต้องจัดเตรียมสถานประกอบการอาหารฮาลาลให้มีเพียงพอกับความต้องการ รวมทั้งสร้างความเข้าใจกับผู้ให้บริการถึงข้อบังคับและวัฒนธรรมอาหารการกินที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามด้วย

ในปีพ.ศ. 2552 พบว่าในประเทศไทยมีสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ได้รับการรับรองมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวจำนวน 58 แห่ง จาก 17 จังหวัด โดยในจังหวัดเชียงใหม่มีสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานดังกล่าว 4 แห่ง ได้แก่ ภัตตาคารเงินเปา, อ่างขางวิลล่า, ร้านอาหารอัสม่า และเต้า การ์เด็นท์ เฮลธ์รีสอร์ท (สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, 2552; ระบบออนไลน์) ซึ่งในปัจจุบันยังไม่มีโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่แห่งใดขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวนี้ ดังนั้นทางผู้ศึกษามีความสนใจที่จะศึกษาถึงความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อนำไปเป็นข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่กับประเทศมุสลิม และเป็นข้อมูลสำหรับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยภาคเหนือในการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อสร้างโอกาสทางธุรกิจแก่ผู้ประกอบการโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความพร้อมของธุรกิจโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนให้ผู้ประกอบการโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

นิยามศัพท์

ความพร้อม หมายถึง ทฤษฎีความพร้อมองค์กรของ Davis and Salasin (1975) ซึ่งได้แบ่งองค์ประกอบของความพร้อมองค์กรออกเป็น 8 เกณฑ์ได้แก่ ความสามารถ คำนิยาม มุมมอง สภาวะแวดล้อม เวลา ความเป็นภาระหน้าที่ แรงต้าน และผลที่ได้

โรงแรมอำเภอเมืองเชียงใหม่ หมายถึง โรงแรมที่จดทะเบียนประกอบธุรกิจโรงแรมอย่างถูกต้องตามกฎหมายที่อยู่ในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่ให้บริการทั้งห้องพักและห้องอาหาร

มาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานการประเมินสถานประกอบการอาหารศาลา ด้านความถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม ซึ่งมีขอบเขตหลักในการดำเนินงาน 2 ด้าน คือ 1) ด้านเนื้อหา ใช้กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานเป็นแนวทางการประเมิน มีจำนวน 11 องค์ประกอบ อันได้แก่ สถานที่ วัดดูดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร กระบวนการ บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ/อุปกรณ์ การกำจัดขยะมูลฝอย ความปลอดภัย การให้บริการ ความรับผิดชอบต่อสังคม การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์กับชุมชน 2) ด้านพื้นที่ดำเนินการ หมายถึง สถานประกอบการด้านธุรกิจอาหารศาลา ได้แก่ ร้านอาหาร จำหน่ายอาหาร โรงอาหาร ห้องอาหารในโรงแรม สถานที่ท่องเที่ยว เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความเชื่อมั่นในการรับประทานอาหารศาลา และสอดคล้องกับนโยบายที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวให้มีการบริหารจัดการ และบริการอย่างมีคุณภาพระดับนานาชาติ

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง ความพร้อมของ โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับมาตรฐาน การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว มีแนวคิด ทฤษฎีและทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องดังนี้

แนวคิด และทฤษฎี

1. แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมขององค์กร

Davis and Salasin (อ้างถึงใน Flaspohler, P., Butcher, D., Bean, J., Burke, R.W., and Paternite, C.E. 2008: 21) ได้แบ่งองค์ประกอบความพร้อมขององค์กรโดยใช้ตัวย่อ A-VICTORY ในการประเมินความพร้อมขององค์กรที่เกี่ยวกับการศึกษาในการเข้าร่วม โครงการต่างๆ โดย ประกอบด้วย

Ability (ความสามารถ) หมายถึง การมีทรัพยากร (resource) และสมรรถนะ (capabilities) เพียงพอจะริเริ่มการเปลี่ยนแปลงใหม่ๆและสามารถทำให้การเปลี่ยนแปลงที่ริเริ่มนั้น สำเร็จลุล่วงได้อย่างสมบูรณ์

Values (ค่านิยม) หมายถึง ทศนคติ ความเชื่อ วิธีการปฏิบัติ ลักษณะเฉพาะพิเศษ ปรัชญา และรูปแบบการบริหารจัดการขององค์กรที่เอื้อต่อการเปลี่ยนแปลงไปสู่สิ่งที่ ต้องการ

Idea/Information (มุมมอง/ข้อมูล) หมายถึง ความชัดเจนและความเข้าใจขององค์กร ต่อโครงการที่เพียงพอและเหมาะสมที่จะทำการเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงสิ่งต่างๆ

Circumstances (สภาวะแวดล้อม) หมายถึง สิ่งแวดล้อมการทำงานขององค์กรที่ เอื้ออำนวยหรือกระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลง หรือการมีสภาพแวดล้อมที่เป็นอุปสรรคต่อการ เปลี่ยนแปลง

Timing (เวลา) หมายถึง ความพร้อมขององค์กรที่จะรับมือกับเหตุการณ์หรือกิจกรรม สำคัญต่างๆ ที่จะเกิดขึ้นในช่วงเวลาเดียวกันตามแผนที่กำหนดไว้

Obligation (ความเป็นภาระหน้าที่) หมายถึง แรงจูงใจ แรงกระตุ้น หรือความรู้สึกที่ ต้องการเปลี่ยนแปลงขององค์กร

Resistance (แรงต้าน) หมายถึง ปัจจัยที่เป็นแรงต้าน หรืออุปสรรคในองค์กรที่ส่งผล กระทบต่อการเปลี่ยนแปลง

Yield (ผลที่ได้) หมายถึง การตระหนักหรือเห็นผลประโยชน์ ผลลัพธ์ ผลตอบแทน ความคุ้มค่าของการเปลี่ยนแปลง

Backer, David and Saucy (1993) ได้ร่วมกันเขียนบทความเรื่องพื้นฐาน ความรู้ด้านพฤติกรรมศาสตร์ในด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี (Reviewing the Behavioral Science Knowledge Base on Technology Transfer) ซึ่งเป็นบทความที่รวบรวมกับทฤษฎี ผลงานการวิจัย และการประยุกต์ใช้ทฤษฎีด้านพฤติกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยในบทความนี้มีส่วนหนึ่งที่กล่าวถึง ทฤษฎี AVICTORY โดยได้กล่าวไว้ว่า ทฤษฎี AVICTORY ได้ถูกใช้ในวงธุรกิจเช่นกัน ตัวอย่างเช่น Barabba and Zaltman (1991) ได้แนะนำเกี่ยวกับการปรับใช้กรอบทฤษฎี AVICTORY ให้เป็นส่วนหนึ่งในเริ่มต้นกระบวนการสำหรับการจัดการข้อสงสัยในกลยุทธ์ทางการตลาดของธุรกิจ

T.J. Kiresuk, S.H. Lund, S.K. Schultz (1977) ได้ใช้ A-VICTORY Model ในการสร้างชุดตัวอย่างคำถาม เพื่อใช้เป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้ A-VICTORY Model ซึ่งได้แนวทางตัวอย่างคำถามตามองค์ประกอบต่างๆ ได้แก่

Ability (ความสามารถ) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า ทักษะและความรู้ของพนักงานมีเพียงพอที่จะรองรับการเปลี่ยนแปลงหรือไม่? (Are staff skills and knowledge appropriate to accommodate the change?), ทรัพยากรทางการเงินและทรัพยากรทางกายภาพเพียงพอต่อการเปลี่ยนแปลงที่ต้องการหรือไม่? (Are fiscal and physical resources adequate for the desired change?)

Values (ค่านิยม) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า การเปลี่ยนแปลงมีความสอดคล้องกับสังคมนิยม เชื้อชาติ และค่านิยมทางการเมืองของลูกค้าหรือไม่? (Is the change consonant with the social, religious, ethnic, and political values of clients?), การเปลี่ยนแปลงมีความสอดคล้องกับปรัชญาและนโยบายของผู้สนับสนุนโครงการหรือไม่? (Is the change consonant with the philosophies and policies of program supporters?), การเปลี่ยนแปลงมีความสอดคล้องกับค่านิยมส่วนบุคคลและค่านิยมในหน้าที่ (อาชีพ) การงานของพนักงานหรือไม่? (Is the change consonant with the personal and professional values of the staff?), ผู้มีอำนาจสูงสุดในองค์กรสนับสนุนการเปลี่ยนแปลงตามที่ต้องการหรือไม่? (Is the top man in the organization in support of the desired change?), ลักษณะขององค์กรมีส่วนช่วยในการเปลี่ยนแปลงอย่างเหมาะสมหรือไม่? (Are the characteristics of the organization such as to render change likely?)

Idea/Information (แนวคิด/ข้อมูล) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า ข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงที่ต้องการนั้นชัดเจนหรือไม่? (Is information of the desired change clear?), ข้อมูล

เกี่ยวกับแนวคิดมีประโยชน์ต่อการพัฒนาที่ต้องการหรือไม่? (Does information about the idea bear relevance to the improvement needed?), แนวคิดซึ่งเป็นที่มาของการเปลี่ยนแปลงนั้น สามารถทดสอบและชี้ชัดได้ในสิ่งที่เป็นผลประโยชน์กับองค์กร? (Is the idea behind the desired change “tryable”, observable, of demonstrated advantage?)

Circumstances (สภาวะแวดล้อม) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า ปัจจัยแวดล้อมต่างๆเอื้อต่อการที่โครงการจะถูกนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่? (Are conditions similar to those where the idea was demonstrated to be effective?), สถานการณ์ปัจจุบันจะนำไปสู่การประสบความสำเร็จในการยอมรับโครงการหรือไม่? (Does the present situation seem conducive to successful adoption of the plan?)

Timing (เวลา) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า เวลานี้เหมาะสมในการปฏิบัติแผนนี้หรือไม่? (Is this a propitious time to implement this plan?), เหตุการณ์อื่นๆที่กำลังเกิดขึ้นในปัจจุบันส่งผลต่อการตอบสนองการเปลี่ยนแปลงครั้งนี้หรือไม่? (Are other events occurring that could bear on the response to this change?)

Obligation (ความเป็นภาระหน้าที่) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า ความต้องการในการเปลี่ยนแปลงถูกสอบถามมาแล้วโดยผ่านการประเมินมาอย่างดีใช่หรือไม่? (Has the need for this change been ascertained through sound evaluation?), ความต้องการเปลี่ยนแปลงครั้งนี้ถูกเปรียบเทียบกับความต้องการอื่นๆเกี่ยวกับโครงการหรือไม่? (Has the need for this change been compared with other needs in the program?)

Resistance (แรงต้าน) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า มีการพิจารณาเหตุผลต่างๆ ที่จะทำให้เกิดการไม่ยอมรับการเปลี่ยนแปลงนี้แล้วหรือไม่? (Have all the reasons for not adopting this change been considered?), มีการพิจารณาถึงสิ่งที่ต้องยกเลิกไป ถ้ามีการปฏิบัติตามแผนนี้หรือไม่? (Has consideration been given to what may have to be abandoned if the plan is implemented?), มีการพิจารณาถึงผู้ที่ต้องเสียผลประโยชน์ในการเปลี่ยนแปลงนี้หรือไม่? (Has consideration been given to who will lose in this change?)

Yield (ผลที่ได้) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า มีการประเมินเกี่ยวกับประโยชน์ของแผนการนี้บนพื้นฐานของหลักฐานที่น่าเชื่อถือหรือไม่? (Has the soundness of evidence about the benefits of the plan been carefully assessed?), มีการตรวจสอบถึงผลประโยชน์ทางอ้อมจากการเปลี่ยนแปลงหรือไม่? (Have possible indirect rewards for this change been examined?)

2. แนวคิดเกี่ยวกับลักษณะและประเภทของโรงแรม

โสภิต ภัทรพิพัฒน์ (2538) ได้แบ่งเกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐานโรงแรม โดยแบ่งตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งมีลักษณะสำคัญของโรงแรมต่างๆ ทั้ง 5 ระดับหรือระดับดาว มีดังนี้

โรงแรมระดับ 1 ดาวหรือโรงแรมระดับประหยัด (Economy class)

เป็นโรงแรมที่คิดค่าบริการในราคาถูกที่สุดเนื่องจากจัดให้มีบริการต่างๆ น้อยมาก ภายในห้องพัก มีเฉพาะอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวกเท่าที่จำเป็น ตัวอาคารมักมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน ทำให้สภาพภายนอกเก่า ส่วนรวมๆ บริเวณอาจจะไม่มีเลยหรือมีก็ได้ดูแลบำรุงรักษา ทำให้มีสภาพที่ไม่สวยงาม โรงแรมประเภทนี้มักตั้งอยู่ใกล้ๆ สถานีรถไฟ ตลอดจนสถานีขนส่งต่างๆ ในต่างจังหวัดทั่วประเทศไทย

โรงแรมระดับ 2 ดาวหรือโรงแรมชั้น 3 (Third class)

จัดเป็นโรงแรมระดับประหยัดอีกประเภทหนึ่ง คิดค่าบริการในราคาปานกลาง เนื่องจากภายในห้องพักแต่ละห้องอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวกจำกัด บริการอื่นๆ มีน้อย โรงแรมประเภทนี้ส่วนใหญ่ไม่มีห้องพักชั้นหนึ่ง แต่มีห้องโถง และห้องอาหารขนาดเล็ก ภายในโรงแรมสะอาดพอสมควร

ระดับ 3 ดาวหรือโรงแรมชั้น 2 (Second Class) หรือโรงแรมนักท่องเที่ยว

โรงแรมประเภทนี้บางแห่งเคยเป็นโรงแรมระดับชั้นหนึ่งมาก่อน แต่อาจเป็นเพราะสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป การบริหารงานไม่ดีเท่าที่ควรหรือความบกพร่องในการจัดอุปกรณ์เครื่องใช้ที่อำนวยความสะดวกมีไม่ครบถ้วน ห้องอาหารมีขนาดเล็กเกินไป สิ่งเหล่านี้เป็นสาเหตุให้ต้องลดระดับจากโรงแรมชั้น 1 มาเป็นโรงแรมชั้น 2 โดยคิดค่าบริการในราคาพอสมควร ไม่สูงมากนัก

โรงแรมระดับ 4 ดาวหรือโรงแรมชั้น 1 (First Class)

โรงแรมประเภทนี้ ห้องพักและเครื่องตกแต่งภายในห้องพักได้รับระดับมาตรฐาน มีห้องพักพิเศษ (Deluxe) และห้องชุด (Suite) จำนวนไม่มากนัก ขนาดห้องโถงตลอดจนห้องอาหารมีขนาดเล็กกว่าเกณฑ์มาตรฐาน ส่วนบริการต่างๆ และสิ่งอำนวยความสะดวกสบายอยู่ในระดับดี ได้มาตรฐาน

โรงแรมระดับ 5 ดาวหรือโรงแรมชั้นพิเศษ (Deluxe)

เป็นโรงแรมระดับสูงสุด ดีเยี่ยมในด้านการให้บริการทั้งห้องพักที่ตกแต่งไว้อย่างสวยงาม หูหระ อุปกรณ์เครื่องใช้ สิ่งอำนวยความสะดวกสบายล้วนแต่คุณภาพดี ราคาสูง สวยงาม และมีรสนิยม ห้องชุด (Suite) จะตกแต่งไว้อย่างหรูหรา สวยงาม สะดวกสบาย อุปกรณ์เครื่องใช้

ภายในห้องมคุณภาพดีเยี่ยม ห้องอาหารมีหลายห้อง หลายระดับ อาหารมีหลายเชื้อชาติ เช่นอาหารไทย จีน ญี่ปุ่น เป็นต้น

ธีราพรรณ อิมโอบริจ (2543) ให้ความเห็นว่า ประเภทของโรงแรมจัดแบ่งได้หลายกลุ่มขึ้นอยู่กับว่าจะใช้มาตรฐานใดมาเป็นเครื่องชี้วัด โดยจะมีการแบ่งดังต่อไปนี้

1. แบ่งตามสถานที่ตั้ง (Location)

1.1 โรงแรมใจกลางเมือง (City Hotels) เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ในตัวเมือง ลูกค้าส่วนมากเป็นนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวซึ่งได้รับความสะดวกสบายในการติดต่อธุรกิจและการจับจ่ายซื้อของตามห้างสรรพสินค้า

1.2 โรงแรมชานเมือง (Suburban Hotels) เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ตามชานเมืองไม่ไกลจากตัวเมืองมากนัก การคมนาคมติดต่อกับเมืองสะดวก ลูกค้าสามารถติดต่อธุรกิจในเมืองและใกล้เคียงได้สะดวก

1.3 โรงแรมริมทางหลวง (Highway Hotels) เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ตามถนนสายหลักมีขนาดเล็ก ราคาไม่แพง มีสิ่งอำนวยความสะดวกไม่มาก ลูกค้าพักไม่นานเพราะเป็นทางผ่านที่ลูกค้าจะเดินทางไปทีอื่น

1.4 โรงแรมท่าอากาศยาน (Airport Hotels) เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้ท่าอากาศยาน เหมาะสำหรับลูกค้าหรือผู้โดยสารของสายการบินต่างๆ ที่เดินทางผ่านและมีเวลาไม่มากต้องเดินทางต่อไปที่อื่น หรือพนักงานของสายการบินต่างๆ

1.5 โรงแรมตากอากาศ (Resort Hotels) มักจะตั้งอยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นธรรมชาติ เช่นทะเล น้ำตก ภูเขา เหมาะกับนักท่องเที่ยวที่ต้องการพักผ่อน

2. แบ่งตามจำนวนห้องพัก (Number of Guest Rooms)

2.1 โรงแรมขนาดเล็ก ได้แก่ โรงแรมที่มีห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง

2.2 โรงแรมขนาดกลาง ได้แก่ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้อง

2.3 โรงแรมขนาดใหญ่ ได้แก่ โรงแรมที่มีห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป

3. แบ่งตามระยะเวลาที่ลูกค้าเข้าพัก (Period of Staying)

3.1 โรงแรมสำหรับพักชั่วคราว

3.2 โรงแรมสำหรับพักประจำ

4. แบ่งตามระดับความหรูหรา (Luxury)

4.1 โรงแรมชั้นเยี่ยม (Deluxe)

4.2 โรงแรมชั้นหนึ่ง (First Class)

4.3 โรงแรมชั้นสอง (Second Class)

4.4 โรงแรมชั้นสาม (Third Class)

4.5 โรงแรมชั้นประหยัด (Economy Class)

จี,ช้อย และมาเคินส์ (Gee, choy and Makens, 1984) ได้กล่าวไว้ว่า การจัดการและการดำเนินงานการโรงแรมสามารถทำได้ 4 วิธี คือ

1. ระบบดำเนินการเอง (Owner Operated System)

ในระบบนี้ผู้เป็นเจ้าของอาจจะเป็นคนๆเดียว (Sole Own) หรืออยู่ในรูปของบริษัท ข้อดีของระบบนี้คือ มีอิสระในการดำเนินงาน ไม่ต้องอยู่ภายใต้อิทธิพลจากสิ่งภายนอก เจ้าของสามารถดำเนินการตามความพอใจของตนเองและได้รับกำไรทั้งหมด อีกทั้งยังมีการตัดสินใจที่รวดเร็ว ส่วนข้อเสียคือไม่สามารถขยายกิจการให้ใหญ่โตและได้ผลกำไรมากเหมือนอย่างกับการจัดการในระบบอื่นๆ ที่ใหญ่กว่า อีกทั้งผู้เป็นเจ้าของมีความเสี่ยงสูงในการขาดทุน เพราะการตลาดไม่กว้างขวางเท่าที่ควร

2 ระบบการรับสิทธิ (Franchise System)

ระบบการรับสิทธิ หมายถึง เจ้าของโรงแรมได้รับสิทธิที่จะใช้ ชื่อและเป็นส่วนหนึ่งของผู้ให้สิทธิ ซึ่งเป็นผู้ประกอบการโรงแรมที่มีชื่อเสียงระดับโลก โดยผู้รับสิทธิจะต้องใช้สัญลักษณ์ของโรงแรม และให้บริการด้วยมาตรฐานเดียวกับโรงแรมที่ให้สิทธิ และจะต้องจ่ายเงินให้กับโรงแรมที่ให้สิทธิเพื่อเป็นค่าบริการในเรื่องตลาด การบริหารงานและการจองห้องพัก

ข้อดีของระบบนี้คือสามารถใช้ ระบบการจองห้องพักและระบบการตลาดร่วมกับโรงแรมที่ให้สิทธิได้และมีสิทธิ ที่จะใช้ชื่อของโรงแรมที่ให้สิทธิ รวมไปถึงได้รับความช่วยเหลือและคำแนะนำจากโรงแรมที่ให้สิทธิ โดยมีการส่งผู้บริหารโรงแรมระดับสูง เช่น ผู้จัดการทั่วไป หรือผู้จัดการระดับรองลงมาจากโรงแรมที่ให้สิทธิ อีกทั้งยังประหยัด เงินในด้านการซื้อวัสดุที่จะใช้ โดยทางโรงแรมผู้ให้สิทธิอาจเป็นผู้จัดการให้ ส่วนข้อเสียคือไม่สามารถที่จะดำเนินธุรกิจและควบคุมการทำงานของโรงแรมได้ทั้งหมดจะต้องอยู่ในการควบคุมดูแลของโรงแรมผู้ให้สิทธิด้วย อีกทั้งผู้รับสิทธิจะต้องจ่ายค่าธรรมเนียมในการซื้อสิทธิเมื่อแรกเข้าและจะต้องจ่ายเป็นรายปีแก่โรงแรมผู้ให้สิทธิและถ้าโรงแรม ผู้ให้สิทธิล้มหรือเลิกกิจการก็จะทำให้โรงแรมผู้รับสิทธิได้รับผลกระทบไปด้วย

3. ระบบการทำสัญญาการจัดการ (Management Contract)

การดำเนินธุรกิจโรงแรมภายใต้ระบบนี้ เจ้าของโรงแรมจะว่าจ้างโรงแรมที่มีชื่อเสียงให้มาดำเนินการหรือจัดการให้เจ้าของโรงแรมเป็นเพียงผู้ลงทุน (Investor) การที่เจ้าของโรงแรมเลือกใช้ระบบนี้เนื่องจากตนเองขาดประสบการณ์และขาดความชำนาญในการดำเนินงานเนื่องจากโรงแรมนั้น บริหารงานประสบผลสำเร็จมาแล้ว ข้อดีของระบบนี้คือมักจะทำ สัญญาการจัดการกับ

โรงแรมหรือบริษัทที่มีชื่อเสียงในการด้านการจัดการเพื่อให้โรงแรมของตนมีชื่อเสียงตามไปด้วย และถ้าบริษัทที่ว่าจ้างให้มาจัดการเป็นบริษัทที่ใหญ่ก็จะทำให้การจองห้องพักอยู่ในลักษณะ ที่มีขอบข่ายไปทั่วประเทศหรือทั่วโลกได้ อีกทั้งโรงแรมที่ว่าจ้างจะได้รับการบริการจากนักบริหารมืออาชีพ รวมไปถึงเจ้าของโรงแรมไม่ต้องเข้ามาเกี่ยวข้องกับในการดำเนินการธุรกิจวันต่อวัน ส่วนข้อเสียได้แก่การขาดความยืดหยุ่นในรูปแบบของการจัดการเนื่องจากอาจไม่ สอดคล้องกับสภาพของท้องถิ่นที่โรงแรมตั้งอยู่ อีกทั้งอาจเกิดความขัดแย้ง ระหว่างผู้ลงทุนและผู้ดำเนินการเนื่องมาจากสื่อสารไม่ดีพอ รวมไปถึงผู้ลงทุนขาดอำนาจในการบริหารการตัดสินใจและการวางนโยบาย ซึ่งอาจจะทำให้เกิดความขัดแย้งกันได้

4. ระบบเข้าเป็นโรงแรมในเครือข่าย (Chain Hotel System)

เป็นการลงทุนร่วมกับ โรงแรมที่มีเครือข่าย โดยโรงแรมที่ตั้งขึ้นใหม่จะมีผู้จัดการของตนเอง โรงแรมแม่จะเป็นที่ปรึกษาและช่วยทางด้านการตลาด การประชาสัมพันธ์ และการสำรองห้องพักที่เป็นรูปแบบเดียวกันหมด ซึ่งข้อดีของการบริหารรูปแบบนี้คือเป็นที่ รู้จักและคุ้นเคยของนักท่องเที่ยวเพราะจะอยู่ในหลายๆประเทศ การมีการบริหารงานเหมือนกันกับ โรงแรมที่มีอยู่ในเครือข่าย อีกทั้งช่องทางการจัดจำหน่ายจะกว้างขวาง เพราะสามารถซื้อขายได้จากประเทศของนักท่องเที่ยวเอง และการตลาดไม่ยุ่งยากเพราะมีโรงแรมเครือข่ายอยู่หลายแห่ง ส่วนข้อเสียคือการขาดอิสระในการดำเนินงานของ โรงแรมที่มีอยู่ในเครือข่าย และการที่ต้องมีการปรับลักษณะและมาตรฐานของการบริการ ให้เข้ากับวัฒนธรรมของประเทศนั้นๆ

3. แนวคิดเกี่ยวกับหลักการฮาลาล

สมเกียรติ ตรีรยาภิวัฒน์ (2549) ได้ให้ความหมายของคำว่าฮาลาลไว้ว่า คำว่า”ฮาลาล”, “หะลาล” (Halal) อ่านว่าหะลาล ซึ่งมีความหมายปรากฏตามคัมภีร์อัลกุรอาน แปลว่า “การอนุมัติ” หรือ “อนุญาต” ในทางนิติศาสตร์อิสลามอาจมีผู้เข้าใจว่าหมายถึงแต่เรื่องของอาหาร ซึ่งในความจริงนั้นฮาลาลยังสื่อถึงเรื่องอื่นๆด้วย เช่น การกระทำ ความประพฤติ ความสัมพันธ์กับผู้อื่น การทำงาน การหาเลี้ยงชีพ การทำธุรกิจ การพักผ่อน การละเล่น ไปจนถึงเรื่องของวัตถุ เสื้อผ้าเครื่องประดับ รวมถึงอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากนี้ยังได้อธิบายเกี่ยวกับหลักการฮาลาลไว้ว่าหลักการฮาลาลเป็นส่วนหนึ่งของระบบกฎหมายทั้งหมดของอิสลาม โดยความสำคัญของฮาลาลนั้น เป็นสิ่งที่อยู่ในวิถีปฏิบัติของมุสลิมเสมอมา หรืออาจกล่าวได้ว่า การเป็นมุสลิมที่สมบูรณ์จะขาดซึ่งฮาลาลไม่ได้ การพิจารณาตัดสินเรื่องฮาลาลมักเป็นสิ่งที่แรกสุดที่มุสลิมทุกคนจะกระทำเมื่อต้องประกอบกิจวัตรใด หนึ่งเหมือนกันหากมีการปฏิบัติฝ่าฝืนหรือผิดแผกจากหลักการฮาลาลกำหนดก็จะส่งผลกระทบมากมายกับมุสลิมผู้นั้น ด้วยเหตุนี้เรื่องที่ว่า สิ่งใดฮาลาล สิ่งใดไม่ฮาลาล จึงไม่ได้มีสำคัญเฉพาะกับ

ชาวมุสลิมเท่านั้น แต่ผู้ไม่ใช่มุสลิมที่ต้องเกี่ยวข้องกับกิจกรรมของมุสลิมโดยตรง ก็ควรต้องศึกษา และทำความเข้าใจกับหลักการข้อนี้เช่นกัน

4. กรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ดำเนินการจัดทำกรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, 2553: ระบบออนไลน์) ที่ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐานฯ ประกอบด้วย 11 องค์กรประกอบ 22 เกณฑ์ 114 ตัวชี้วัด ซึ่งโรงแรมที่ขอรับการประเมินต้องปฏิบัติตามได้ครบถ้วนทั้ง 114 ข้อ ดังต่อไปนี้

องค์กรประกอบที่ 1 สถานที่

1. สถานที่เตรียม ปูรองอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 1.1 สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากสัตว์ นำโรค
 - 1.2 พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบร้อย สภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าว
 - 1.3 ผนังและเพดานควรทาสีอ่อน เพื่อให้สามารถ มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
 - 1.4 มีแสงสว่างเพียงพอ
 - 1.5 มีระบบระบายอากาศที่ดี มีพัดลมดูดอากาศหรือ ปล่องระบายควัน
 - 1.6 โต๊ะเตรียม ปูรองอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย
 - 1.7 ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อน สะอาด
 - 1.8 พื้น โต๊ะที่ใช้เตรียม ปูรองอาหาร ต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
 - 1.9 ปลอดภัยจากสัตว์เลี้ยงทุกชนิด*
2. สถานที่รับประทานอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 2.1 สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ
 - 2.2 โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง
 - 2.3 มีแสงสว่างเพียงพอ
 - 2.4 มีระบบระบายอากาศที่ดี
 - 2.5 ห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมี พัดลมดูดอากาศ
 - 2.6 ติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ในสถานที่ ที่ไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่

2.7 ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มมีนเมา” เข้าไป ในบริเวณพื้นที่ สำหรับรับประทานอาหารฮาลาล

2.8 ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้ามาในบริเวณสถานที่ รับประทาน อาหาร*

2.9 ห้ามมีการแสดงอนาจาร หรือติดสื่อสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อ วัฒนธรรมอัน ดี*

2.10 จัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วน แยกจาก สถานที่รับประทานอาหารที่ไม่ฮาลาล หรือ มีเครื่องหมายแสดงไว้อย่างชัดเจน*

3. ห้องสุขา มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

3.1 มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ

3.2 แยกการใช้ชาย – หญิง

3.3 ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้พิการ

3.4 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยประตูไม่ เปิดสู่บริเวณจัดเตรียมปรุงอาหาร

3.5 มีอ่างล้างมือพร้อมกระดาษเช็ดมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่เหลวใช้ ตลอดเวลา

3.6 มีสายชำระภายในห้องน้ำ (๑)

(๑) ถ้ามีห้องสุขามากหลายห้อง ต้องมีสายชำระอย่างน้อย 1 ห้อง และให้ เขียนป้ายบอก “ห้องนี้มีสายชำระ”

องค์ประกอบที่ 2 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

1. เนื้อสัตว์ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย หรือมีการรับรอง จากกรมปศุสัตว์

1.2 เนื้อสัตว์บดหรือสัตว์ปีก ต้องผ่านการเชือดตามศาสนาบัญญัติ อิสลาม*

1.3 ล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภทให้สะอาดก่อนจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน และ แยกออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด*

1.4 เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 5 องศา เซลเซียส

2. ผัก ผลไม้ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

2.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย หรือ มีการรับรองจาก กรมวิชาการเกษตร

2.2 จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วน

2.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

3. น้ำดื่ม / น้ำใช้ / เครื่องดื่ม มีแนวปฏิบัติและ รายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

3.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย

3.2 ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด

3.3 ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม / เครื่องดื่ม ต้องมีก๊อกหรือ ทางเทริน้ำ

3.4 ภาชนะที่ใช้ตักต้องมีด้ามยาว

3.5 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4. น้ำแข็ง มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

4.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรอง ทางราชการ โรงงาน
ได้รับการรับรองเรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice = GMP)

4.2 เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ทำความสะอาดสม่ำเสมอ และสามารถ
ตรวจสอบได้

4.3 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (๒)

4.4 ภาชนะที่ใช้จับหรือตักต้องมีด้ามยาวพอที่ไม่ให้มือ สัมผัสน้ำแข็ง

4.5 ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้ หรือสิ่งอื่นใด มาแช่ปนกับ น้ำแข็งเพื่อการ
บริโภค

5. สารปรุงแต่ง มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

5.1 ได้รับการรับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการ การกลางอิสลาม
แห่งประเทศไทย (สกอท.) หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง*

5.2 เก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ สะอาด มีฝาปิด

5.3 จัดเก็บโดยแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน*

(๒) ในกรณีที่ภาชนะที่ใช้บรรจุมีขนาดใหญ่มาก ให้ตั้ง อยู่สูงจากพื้น
พอสมควร

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ

1. การเตรียม ปรุงอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 ควรอยู่ห่างจากบริเวณห้องน้ำในระยะที่เหมาะสม

1.2 ปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

1.3 ทำให้อาหารสุกโดยการ ใช้ความร้อน หรืออุณหภูมิสูง พอเหมาะ

2. การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ มีแนวปฏิบัติและ รายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- ชั่วโมง
- 2.1 ไม่ตั้งวางอาหารที่ปรุงแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้อง นานเกินกว่า 2 ชั่วโมง
- 2.2 อาหารจานร้อนต้องควบคุมอุณหภูมิให้สูงกว่า 63 องศาเซลเซียส
- 2.3 อาหารจานเย็นต้องควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
- 2.4 ด้านหน้าของตู้อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติก วัสดุอื่นใดที่เหมาะสม
- 2.5 ภาชนะจัดเก็บ ต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหาร
- 2.6 จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร
- 2.7 อาหารฮาลาลที่ปรุงเสร็จ ต้องแยกส่วนจัดเก็บ ต่างหากจากอาหารที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อน*

องค์ประกอบที่ 4 บุคลากรที่สัมผัสอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้

- หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าหิยาบ
- 4.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- 4.2 ผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบ ต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าหิยาบ
- 4.3 มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง
- 4.4 มีการตรวจสุขภาพประจำปี มีหลักฐานตรวจสอบได้ (๓)
- 4.5 มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร
- 4.6 ใช้อุปกรณ์หยิบ จับอาหารที่ปรุงแล้วอย่างถูกวิธี
- 4.7 ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือมีวุฒิบัตร หรือหลักฐานแสดงว่าได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาล อาหาร
- 4.8 ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 4.9 ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ใช่มุสลิม ให้มีพนักงานที่เป็น มุสลิมในการผลิต หรือปรุง หรือควบคุมระบบ*
- (๓) บังคับตรวจในเรื่องโรคติดต่อทางเดินหายใจ เช่น วัณโรค ตับอักเสบจากเชื้อไวรัส พยาธิ หิด กลาก หูด เป็นต้น

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ / อุปกรณ์ เภณท์ประกอบด้วย

1. วัสดุที่ใช้งาน มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 1.1 ภาชนะและอุปกรณ์ใช้งานทุกชิ้นตอน ต้องผลิตจาก วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย
- 1.2 ประเภทวัสดุของภาชนะ / อุปกรณ์ มีความเหมาะสม กับการใช้งาน
- 1.3 รูปลักษณ์และขนาดเหมาะแก่การใช้งาน
- 1.4 ทำความสะอาดได้ง่าย
- 1.5 เครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ฮาลาล ต้องแยกออกจากเครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบ อาหารที่ไม่ฮาลาล*

2. การทำความสะอาด มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ตัวชี้วัด ดังนี้

- 2.1 ล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน*
- ขั้นตอนที่ 1 ต้องแยกการล้าง เครื่องมือ ภาชนะ ด้วยขามที่ใส่อาหารฮาลาล
 - ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาที่ถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม
 - ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง ครั้งสุดท้ายเป็นการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน
 - ขั้นตอนที่ 4 ในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดิน อาหาร ควรมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อน หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ (๔)

- 2.2 อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- 2.3 ใช้อ่างล้างภาชนะ อุปกรณ์ ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้ การได้ดี และต่อเชื่อมเข้าสู่บ่อดักไขมัน

3. การเก็บรักษา มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 3.1 การเก็บรักษา ต้องอยู่ในสถานที่ที่ถูกต้องลักษณะ
- 3.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดที่ดี วางสูง จากพื้นพอสมควร
- 3.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของภาชนะ / อุปกรณ์
- 3.4 จัดแยกภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารฮาลาล ออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล*

(๔) ในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหาร ให้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนที่ 4 ก่อน แล้วดำเนินการล้างด้วยขั้นตอนที่ 3

องค์ประกอบที่ 6 การกำจัดมูลฝอย มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 6.1 มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อน นำไปทิ้ง
- 6.2 ใช้อย่างระมัดระวังและไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

- 6.3 มีท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี
- 6.4 ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
- 6.5 มีปอดักเศษอาหารหรือดักไขมัน ที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง
- 6.6 ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ

องค์ประกอบที่ 7 ความปลอดภัย

1. สถานที่ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 1.1 สถานที่ที่มีที่ตั้งแน่นอน ต้องปฏิบัติตามพ.ร.บ.ควบคุม อาคาร พ.ศ. 2522 รวมทั้งกฎระเบียบอื่นใดที่ สืบเนื่องจาก พ.ร.บ. ฉบับนี้ด้วย ทั้งนี้เพื่อควบคุม เรื่องความปลอดภัยของอาคาร การใช้ แก๊ส เชื้อเพลิง สารเคมี เป็นต้น
 - 1.2 สถานที่ที่ไม่มีที่ตั้งแน่นอน ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงกฎระเบียบอื่นใดที่สืบเนื่องด้วย
 - 1.3 มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่าง ๆ เช่น อัคคีภัย แก๊ส ไฟฟ้า ลัดวงจร เป็นต้น
2. อาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 2.1 อาหารทุกชนิดที่เตรียม บรรจุ ผ่านกระบวนการบรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษาต้องไม่ปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่สะอาด*

องค์ประกอบที่ 8 การให้บริการ

1. ผู้ให้บริการ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 1.1 แต่งกายสะอาด เหมาะสม
 - 1.2 ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม
 - 1.3 มีรายการอาหาร พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม
 - 1.4 สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศกับ นักท่องเที่ยวต่างชาติได้
 - 1.5 ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว เรียบร้อย
 - 1.6 สามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้
2. สถานที่ให้บริการ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของ ตัวชี้วัด ดังนี้
 - 2.1 มีความสะอาดและปลอดภัย
 - 2.2 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ
 - 2.3 ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ
 - 2.4 ควรจัดให้มีสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ

องค์ประกอบที่ 9 ความรับผิดชอบต่อสังคม มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด

ดังนี้

- กฎหมายแรงงาน
- 9.1 ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ
 - 9.2 ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก
 - 9.3 กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตาม
 - 9.4 ไม่สนับสนุน หรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ
 - 9.5 ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร และมีหลักฐานตรวจสอบ

ได้

องค์ประกอบที่ 10 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด

ของตัวชี้วัด ดังนี้

- ชัดเจน
- เรื่อง
- สภาพแวดล้อม
- 10.1 มีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน
 - 10.2 กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อมให้
 - 10.3 ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อมทราบทุก
 - 10.4 สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษา
 - 10.5 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
 - 10.6 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล
 - 10.7 ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงาน และน้ำ
 - 10.8 ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น

องค์ประกอบที่ 11 ความสัมพันธ์กับชุมชน มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด

ดังนี้

- กิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชน
- 11.1 ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการ เสริมสร้าง
 - 11.2 สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน
 - 11.3 สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน
 - 11.4 สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่น
 - 11.5 ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียง

หมายเหตุ * เป็นมาตรฐานสากล

ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

นันทนา กองขมิ้น (2542) ศึกษาเรื่องความพร้อมของโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตเมืองเชียงใหม่ในการเข้าร่วมโครงการใบไม้เขียว ซึ่งได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพร้อมของโรงแรม 6 ตัวแปรได้แก่ ระดับการศึกษา ประสบการณ์การทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายงานโรงแรม รูปแบบการบริหารงานของทางโรงแรม ระดับของโรงแรม สภาพเศรษฐกิจของทางโรงแรม และความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารเกี่ยวกับโครงการใบไม้เขียว โดยใช้แบบสอบถามแบบมีโครงสร้างรายละเอียดของคำถามที่ระบุคำตอบชัดเจน (Structured Questionnaire) ซึ่งประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือผู้บริหาร โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้องขึ้นไปจำนวน 37 แห่ง และใช้เครื่องมือในการวัดแตกต่างกันในแต่ละตัวแปร โดยเครื่องมือที่ใช้ได้แก่ การวัดคะแนนโดยใช้คำถามถูก ผิด การระบุใช่ ไม่ใช่จากชุดคำถาม และการให้คะแนนตามระดับ 3 ระดับ ได้แก่ น้อย ปานกลาง มาก ซึ่งจากการวิจัยพบว่า มีความพร้อมในด้านการมีส่วนร่วมในการบริหารโรงแรมของผู้บริหาร และพนักงาน โรงแรมขนาดใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ กับความพร้อมด้านภาพพจน์ของโรงแรมอยู่ในระดับสูง แต่มีความพร้อมด้านการได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการใบไม้เขียวของผู้บริหารโรงแรมอยู่ในระดับต่ำ โดยเฉพาะเรื่องขั้นตอนในการเข้าร่วมโครงการใบไม้เขียว อีกทั้งยังค้นพบอีกว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความพร้อมของโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตเมืองเชียงใหม่ในการเข้าร่วมโครงการใบไม้เขียว ได้แก่ (1) ความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารเกี่ยวกับโครงการใบไม้เขียว เป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความพร้อมทั้งสามด้านของโรงแรม คือ ด้านการมีส่วนร่วมในการบริหารโรงแรมของผู้บริหาร และพนักงาน การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการใบไม้เขียวของผู้บริหาร โรงแรม และภาพพจน์ของโรงแรม (2) ระดับการศึกษาสูงสุดของผู้บริหาร โรงแรม และ (3) ระดับของโรงแรม

Kyle, T., Desai, S., Wang, J.L. & Addington, D. (2006) ได้ร่วมกันพัฒนารายการสำรวจความพร้อมในการดูแลรักษาสุขภาพจิต (Readiness to Implement Quality Measurement Checklist) ซึ่งได้ระบุขอบเขตที่เกี่ยวข้องได้แก่ การวางแผนในการวัดคุณภาพ (Planning for Quality Measurement), ลักษณะและการส่งเสริมของการวัดคุณภาพ (The characteristics and promotion of quality measures), กลยุทธ์การปฏิบัติการ (Implementation Strategies), ทรัพยากรที่มีอยู่ (Available resources), ความพร้อมของพนักงาน (Staff readiness), ความพร้อมของรูปแบบการทำงานขององค์กร (Operational Readiness) และปัจจัยภายนอก (External factors) โดยเป็นลักษณะชุดคำถามในแต่ละขอบเขต ซึ่งลักษณะการตอบคำถามจะแบ่งเป็น ใช่ (Yes) ไม่ใช่ (No) และไม่มี

ข้อมูล(N/A) ซึ่งผลจากการทำรายการดังกล่าว จะทำให้ทราบถึงรูปแบบความพร้อมที่จะเป็นจุดเริ่มต้นในการประชุม(discussion)และวางแผน(Planning)ในการวัดคุณภาพขององค์กร

Flaspohler, Butcher, Bean, Burke and Paternite (2008) ได้ร่วมกันทำวิจัยเรื่องกลยุทธ์ในการปรับปรุงการเผยแพร่และการปฏิบัติงานการฝึกฝนสุขภาพจิตของโรงเรียน: ความพร้อมและการปรับปรุงโรงเรียน (Readiness and School Improvement: Strategies for Enhancing Dissemination and Implementation of Expanded School Mental Health Practices) เพื่อใช้ในการเลือกโรงเรียน การฝึกอบรม และการดำเนินการของโรงเรียนต่อโครงการ Ohio Community Collaboration Model for School Improvement (OCCMSI) โดยใช้การประเมินความพร้อมอย่างมีระบบ(Systematic readiness) และการประเมินความสามารถ(Capacity) โดยการประเมินได้ใช้พื้นฐานของ A-VICTORY model (Davis & Salasin, 1975) ซึ่งส่วนหนึ่งของการวิจัยได้สำรวจกลุ่มอาจารย์และบุคลากร 20 ตัวอย่างจากโรงเรียนตัวอย่าง 6 แห่งโดยใช้วิธีการให้คะแนนจาก 1-10 ความหมายทางภาษาที่มีความแตกต่างกัน(Semantic differentials)ในกำหนดการประเมินคะแนนของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละส่วนประกอบของ A-VICTORY model ซึ่งจากผลการวิจัยพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพร้อม ซึ่งหมายถึงการยอมรับและเห็นความจำเป็นในโครงการ OCCMSI ในการนำโครงการดังกล่าวไปปฏิบัติในโรงเรียนของผู้ตอบแบบสอบถาม

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ความพร้อมของ โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว มีระเบียบวิธีการศึกษาดังต่อไปนี้

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตเนื้อหา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาความพร้อมของผู้ประกอบธุรกิจ โรงแรมอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เกี่ยวกับความพร้อมต่อการขอการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว มีขอบเขตการศึกษองค์ประกอบของความพร้อมโดยใช้ A-VICTORY Model เป็นแนวทางในการประเมิน ซึ่งประกอบด้วย 8 เกณฑ์ได้แก่ Ability (ความสามารถ) Values (ค่านิยม) Idea (มุมมอง) Circumstances (สภาวะแวดล้อม) Timing (เวลา) Obligation (ความเป็นภาระหน้าที่) Resistance (แรงต้าน) และ Yield (ผลที่ได้)

ขอบเขตประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษานี้คือ ผู้บริหาร โรงแรม ซึ่งหมายถึงเจ้าของกิจการเอง หรือผู้จัดการทั่วไปหรือผู้จัดการแผนกใดแผนกหนึ่งของ โรงแรมของ โรงแรมที่มีการให้ทั้งบริการห้องพักและห้องอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ ซึ่งมีจำนวนผู้บริหารทั้งหมด 130 คนจาก 130 โรงแรม โดยมีรายชื่อโรงแรมและลำดับดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงรายชื่อของโรงแรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
1	กรีนพาลาซ
2	กาแล เกสต์เฮ้าส์
3	กูดวิลเกสต์เฮ้าส์
4	แกรนด์ เซอร์วิเทจ เปลี่ยนชื่อเป็นฟูราม่า
5	โกลเด้นอินน์
6	แคนทารี ฮิลล์
7	เจอเต็มเกสต์เฮ้าส์
8	ชมคอยเฮ้าส์
9	ชวาลา
10	ซ้างเผือก
11	เซดี
12	เซียงคำ
13	เชียงใหม่ พลาซ่า
14	เชียงใหม่การ์เดน
15	เชียงใหม่เกต
16	เชียงใหม่แกรนด์วิว โฮเต็ล
17	เชียงใหม่แทรเวลลอคจ์
18	เชียงใหม่เพรสซิเดนท์
19	เชียงใหม่ฟลอรา
20	เชียงใหม่ภูคำ
21	เชียงใหม่รัตนโกสินทร์
22	เชียงใหม่ลักกี้อินน์ เปลี่ยนชื่อเป็น เดอะลักกี้ อินน์
23	เชียงใหม่ออกิด
24	เชียงใหม่ฮอติเคย์ การ์เด้น
25	เชียงใหม่ฮิลล์ 2000
26	แซงกรี - ลา เชียงใหม่
27	โชคชัยโฮม
28	ซีดีคอร์ท โฮเต็ล
29	ซีแอนด์ซีทีคเฮ้าส์

ตารางที่ 1 (ต่อ) แสดงรายชื่อของโรงแรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมือง
เชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
30	ดวงตะวัน
31	คอยคำ คันทรีโฮมส์
32	คาวันทาวน์อินน์
33	ดิ อินเตอร์เนชั่นแนลเชียงใหม่
34	ดิเอ็มเพรส
35	ดิแอดเวนเชอร์
36	ดีทูเชียงใหม่
37	เดอะปาร์ก
38	เดอะวิสต้า ณ กลุ่มแก้วพาลेष
39	ทอปนอร์ท เกสต์เฮ้าส์
40	ทอปนอร์ท เซนเตอร์
41	ท่าแพเกสต์เฮ้าส์
42	ท่าแพเพลซ
43	ท่าแพอินน์
44	แทมมาริน วิลเลจ
45	ไทยรักดี
46	ธนาเกสต์เฮ้าส์
47	ธาริน
48	นครพิงค์
49	นครพิงค์พาลेष
50	นครใหม่ลอคจ์
51	นัมซีเส็งเชียงใหม่
52	นิวมิตรภาพ
53	นิวเอเชียโฮเต็ล
54	โนโวเทล เชียงใหม่ เปลี่ยนเป็นเมอร์เคียว
55	ไนท์บাজারอินน์
56	บอสโซเทล
57	บ้านแก้ว เกสต์เฮ้าส์
58	บ้านร่มเย็น

ตารางที่ 1 (ต่อ) แสดงรายชื่อของ โรงแรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมือง
เชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
59	บี.พี.เชียงใหม่
60	บีอาร์
61	เบญจเกสท์เฮ้าส์
62	ปรีนซ์ คุ่มพญา รีสอร์ท แอนด์ สปา
63	ปรีนซ์ โฮเต็ล
64	ปาล์มสปริงสตัลจด์
65	พรพิงค์ ทาวเวอร์
66	พาราไดซ์ เกสท์เฮ้าส์
67	พิงค์พยอม
68	พีเพิลเพลซ
69	พีเพิลเพลซลอคจ์
70	พูนเพชร
71	เพชรงาม
72	มณฑา
73	มณีนารากร
74	มนตราแฮปปี้เฮ้าส์
75	มนตรี
76	มรกต
77	มารีนาอินน์
78	มิดทาวน์เฮ้าส์
79	เมืองทอง
80	แมนดาริน โอเรียนเต็ลดาราเทวีเชียงใหม่
81	ยันตรศิริรีสอร์ท
82	ยางคำวิลเลจ
83	ยู เชียงใหม่
84	ยูรานา บุติก
85	ยูเรเชีย เชียงใหม่
86	รอยัลปรีนแซส เชียงใหม่
87	รอยัลล้านนา

ตารางที่ 1 (ต่อ) แสดงรายชื่อของโรงแรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมือง
เชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
88	ระติล้านนา ริเวอร์ไซด์ สปารีสอร์ท
89	รัตนาเกษเฮาส์
90	ราชมรรคา
91	ราชา
92	ริมปิง วิลเลจ
93	ริเวอร์วิวลodge
94	เรือนระมิงค์
95	รอยัลพรรณราย
96	รอยัลเพนนินซูลา
97	ลานนาไทย เกสต์เฮาส์
98	ลานนาพาเลซ 2004
99	ลานนาวิว
100	ลายไทยเกสต์เฮาส์
101	ลาวนเดอร์รี่ ล้านนา
102	ลิตเติล เกสต์เฮาส์
103	ลินดา เกสต์เฮาส์
104	เลอ เมอริเดียน เชียงใหม่
105	โลดส์
106	โลดส์ปางสวนแก้ว
107	วโรรสแกรนด์พาเลซ
108	วินัส
109	ศรีประกาศ
110	ศรีล้านนาเกสต์เฮาส์
111	ศรีสุพรรณเกสต์เฮาส์
112	สตาร์เชียงใหม่
113	สวนดอกแก้ว
114	สวนคอยเฮาส์
115	สายดำเกสต์เฮาส์
116	สุมิตต์

ตารางที่ 1 (ต่อ) แสดงรายชื่อของโรงแรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมือง
เชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
117	สุริวงค์ เชียงใหม่
118	สุริวงค์ รอยัล สวิต โฮเทล
119	อโนคาต
120	อมารี รินคำ
121	อโมราท่าแพเชียงใหม่
122	อรุณธารา
123	อินเตอร์อินน์
124	อินทนิล
125	อิมพีเรียลแม่ปิง
126	เอส.จี.เฮ้าส์
127	โอเอซิสเชียงใหม่
128	ฮอลลิเดย์อินน์
129	โสมเพลส เกสท์เฮ้าส์
130	ไสเวย์

ที่มา: ที่ว่าการอำเภอเมืองเชียงใหม่. 2553. “ข้อมูลโรงแรมของอำเภอเมืองเชียงใหม่ ณ วันที่ 1 พฤศจิกายน 2552”.

วิธีการศึกษา

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) **ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)** ขั้นตอนที่ 1 ใช้แบบสอบถามสำรวจความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อคัดเลือกเฉพาะผู้ที่มีความต้องการ พร้อมทั้งรวบรวมข้อมูลสาเหตุที่ไม่ต้องการ ขั้นตอนที่ 2 ใช้แบบสอบถามเก็บรวบรวมข้อมูลจาก ผู้บริหารหรือพนักงานระดับบริหารของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

2) **ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)** รวบรวมข้อมูลโดยการค้นคว้าจากเอกสาร เว็บไซต์ หนังสือ บทความ และข้อมูลในระบบอินเทอร์เน็ต

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามและเกี่ยวกับโรงแรม ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษาสูงสุด ตำแหน่งบริหารในโรงแรม ประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายงานโรงแรม จำนวนของห้องพัก ระดับของโรงแรม รูปแบบการบริหารของโรงแรม จำนวนของพนักงานในโรงแรม สัดส่วนจำนวนนักท่องเที่ยวมุสลิม และความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งในข้อนี้หากผู้ตอบแบบสอบถามตอบว่ามีความต้องการจึงจะสามารถทำต่อในส่วนที่ 2 ได้ แต่หากตอบว่าไม่มีความต้องการ จะมีการให้ระบุเหตุผลและจบการทำแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยมีทั้งหมด 5 ข้อความซึ่งมีคำตอบอยู่ 2 ลักษณะ คือให้ระบุเครื่องหมายถูก ผิด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ตอบถูก ให้คะแนน 1 คะแนน

ตอบผิด ให้คะแนน 0 คะแนน

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับ ความพร้อมของโรงแรมในการขอรับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยการประยุกต์จาก A-VICTORY model ประกอบด้วย 8 เกณฑ์ ได้แก่ Ability(ความสามารถ) Values(ค่านิยม) Idea(มุมมอง) Circumstances(สภาวะแวดล้อม) Timing(เวลา) Obligation (ความเป็นภาระหน้าที่) Resistance (แรงต้าน) และYield (ผลที่ได้) ซึ่งลักษณะคำถามเป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณ 5 ระดับ คือความพร้อมมากที่สุด

ความพร้อมมาก ความพร้อมปานกลาง ความพร้อมน้อย และ ความพร้อมน้อยที่สุด โดยกำหนดเกณฑ์การให้คะแนนในแต่ละระดับ ดังนี้

	ระดับคะแนน
ความพร้อมมากที่สุด	5
ความพร้อมมาก	4
ความพร้อมปานกลาง	3
ความพร้อมน้อย	2
ความพร้อมน้อยที่สุด	1

การวิเคราะห์ข้อมูล และสถิติที่ใช้

ข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบสอบถาม จะนำมาวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ประกอบด้วย การแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าสถิติร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และการทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) หากทำการทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) แล้วพบว่า ค่า Sig มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จะทำการทดสอบเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธี เชฟเฟ (Sheffe) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

การวัดระดับความพร้อมในแต่ละเกณฑ์จะใช้การคำนวณหาค่าเฉลี่ยเพื่อกำหนดเป็นค่าที่ใช้วัดว่ามีความพร้อมในแต่ละเกณฑ์ โดยใช้เกณฑ์การแปลผลจากค่าเฉลี่ยโดยแบ่งเป็น 5 ระดับ แล้วแปลผลตามเกณฑ์ของเบสท์และคาห์น (Best & Kahn, 1993) ซึ่งมีค่าคะแนนดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.51-5.00 หมายถึง ระดับความพร้อมมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.51-4.50 หมายถึง ระดับความพร้อมมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.51-3.50 หมายถึง ระดับความพร้อมปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.51-2.50 หมายถึง ระดับความพร้อมน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.50 หมายถึง ระดับความพร้อมน้อยที่สุด

สถานที่ใช้ในการดำเนินการศึกษา และรวบรวมข้อมูล

สถานที่ที่ใช้ในการศึกษาคือคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถานที่เก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ โรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา

การศึกษานี้เริ่มตั้งแต่เดือนมีนาคม 2553 ถึงเดือนกันยายน 2553 ระยะเวลาในการ
เก็บรวบรวมข้อมูลเดือนมิถุนายน 2553



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งผู้ศึกษาวิจัยได้ศึกษาเอกสารวิชาการ แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการกำหนดกรอบแนวความคิดในการศึกษาขอบเขตของเนื้อหาในการวิจัยตลอดจนการสร้างและเลือกเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัยในส่วนนี้จะเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน ซึ่งผู้ศึกษาวิจัยได้ดำเนินการแจกแบบสอบถามแก่โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ โดยแจกจำนวนแบบสอบถามตามที่ได้กำหนดไว้ในจำนวนตัวอย่าง จำนวน 130 ชุด และรับคืนด้วยตนเอง ได้จำนวน 125 ชุดคิดเป็นร้อยละ 96 ของโรงแรมทั้งหมด จากการนำข้อมูลดังกล่าวมาวิเคราะห์ค่าทางสถิติสามารถแบ่งผลการศึกษาออกเป็น 5 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามและโรงแรม (ตารางที่ 1- ตารางที่ 13)

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับโรงแรมที่มีความต้องการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (ตารางที่ 14 - ตารางที่ 18)

ส่วนที่ 3 ข้อมูลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว สำหรับโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (ตารางที่ 19)

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการรองรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (ตารางที่ 20 - ตารางที่ 27)

ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์เปรียบเทียบระดับความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (ตารางที่ 28 - ตารางที่ 50)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามและโรงแรม

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	77	61.6
หญิง	48	38.4
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 2 พบว่า เพศของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 61.6 และเป็นเพศหญิงจำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 38.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามช่วงอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 30 ปี	15	12.0
30-40 ปี	34	27.2
41-50 ปี	30	24.0
51-60 ปี	32	25.6
มากกว่า 60 ปี	14	11.2
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 3 พบว่า อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วงอายุ 30 – 40 ปี จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 27.2 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 51 – 60 ปี จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 25.6 ช่วงอายุ 41 – 50 ปี จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 24.0 ช่วงอายุ ต่ำกว่า 30 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 และช่วงอายุมากกว่า 60 ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 11.2 ตามลำดับ

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

วุฒิการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
มัธยมศึกษาหรือต่ำกว่า	15	12.0
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	85	68.0
ปริญญาโท	24	19.2
สูงกว่าปริญญาโท	1	0.8
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 4 พบว่า ระดับการศึกษาผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่มีการศึกษา อยู่ใน ระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 68.0 รองลงมาอยู่ในระดับปริญญาโท จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 19.2 ระดับมัธยมศึกษาหรือต่ำกว่า จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 และระดับสูงกว่าปริญญาโท จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามตำแหน่งในการบริหารโรงแรม

ตำแหน่งในการบริหารโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
เจ้าของกิจการ	54	43.2
ผู้จัดการ โรงแรม	40	32.0
ผู้จัดแผนก	31	24.8
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 5 พบว่า ตำแหน่งในการบริหารโรงแรมของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเจ้าของกิจการ จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 43.2 รองลงมาเป็นผู้จัดการโรงแรม จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 32.0 และผู้จัดการแผนก จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 24.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายงานโรงแรม

ประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
1-5 ปี	23	18.4
6-10 ปี	17	13.6
11-15 ปี	23	18.4
มากกว่า 15 ปี	62	49.6
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 6 พบว่า ประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายโรงแรมของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ มีประสบการณ์ทำงานมากกว่า 15 ปี จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 49.6 รองลงมาอยู่ช่วง 1-5 ปีกับช่วง 11-15 ปี จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 36.8 และช่วง 6-10 ปี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 13.6 ตามลำดับ

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของโรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม

รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
ดำเนินการเอง (Owner Operated System)	98	78.4
รับสิทธิ (Franchise System)	4	3.2
ทำสัญญาการจัดการ (Management Contract)	5	4.0
โรงแรมในเครือข่าย (Chain Hotel System)	18	14.4
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 7 พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่ ดำเนินการเอง จำนวน 98 โรง คิดเป็นร้อยละ 78.4 รองลงมาเป็นโรงแรมในเครือข่าย จำนวน 18 โรง คิดเป็นร้อยละ 14.4 เป็นโรงแรมระบบทำสัญญาการจัดการ จำนวน 5 โรง คิดเป็นร้อยละ 4.0 และเป็นโรงแรมระบบรับสิทธิ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.2 ตามลำดับ

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามจำนวนห้องพัก ในโรงแรม

จำนวนห้องพักในโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 50 ห้อง	44	35.2
50-100 ห้อง	36	28.8
101-150 ห้อง	19	15.2
มากกว่า 150 ห้อง	26	20.8
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 8 พบว่า จำนวนห้องพักใน โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่มีห้องพักน้อยกว่า 50 ห้อง จำนวน 44 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 35.2 รองลงมา มีห้องพักระหว่าง 50-100 ห้อง จำนวน 36 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 28.8 มีห้องพักมากกว่า 150 ห้อง จำนวน 26 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 20.8 และมีห้องพักระหว่าง 101-150 ห้อง จำนวน 19 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 15.2 ตามลำดับ

ตารางที่ 9 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับของ โรงแรม

ระดับของโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
ระดับ 1 ดาว	19	15.2
ระดับ 2 ดาว	34	27.2
ระดับ 3 ดาว	44	35.2
ระดับ 4 ดาว	20	16.0
ระดับ 5 ดาว	8	6.4
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 9 พบว่า ระดับของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่อยู่ที่ระดับ 3 ดาว จำนวน 44 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 35.2 รองลงมาเป็นระดับ 2 ดาว จำนวน 34 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 27.2 ระดับ 4 ดาว จำนวน 20 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 16.0 ระดับ 1 ดาว จำนวน 19 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 15.2 และระดับ 5 ดาว จำนวน 8 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 6.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 10 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของโรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามจำนวนพนักงานในโรงแรม

จำนวนพนักงานในโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 50 คน	79	63.2
50-100 คน	21	16.8
101-150 คน	12	9.6
มากกว่า 150 คน	13	10.4
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 10 พบว่า จำนวนพนักงานของโรงแรมกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่มีน้อยกว่า 50 คน จำนวน 79 โรง คิดเป็นร้อยละ 63.2 รองลงมา มีจำนวนระหว่าง 50-100 คน จำนวน 21 โรง คิดเป็นร้อยละ 16.8 มีจำนวนมากกว่า 150 คน จำนวน 13 โรง คิดเป็นร้อยละ 10.4 และมีจำนวน 101-150 คน จำนวน 12 โรง คิดเป็นร้อยละ 9.6 ตามลำดับ

ตารางที่ 11 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของโรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม

สัดส่วนนักท่องเที่ยว	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 10%	98	78.4
10-20 %	22	17.6
21-30 %	1	0.8
31-40 %	1	0.8
41-50 %	3	2.4
51-60 %	-	-
61-70 %	-	-
71-80 %	-	-
มากกว่า 80 %	-	-
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 11 พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมที่มาพักในโรงแรมกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่มีน้อยกว่า 10 % จำนวน 98 โรง คิดเป็นร้อยละ 78.4 รองลงมา มีประมาณ 10-20 % จำนวน 22 โรง คิดเป็นร้อยละ 17.6 ประมาณ 41-50 % จำนวน 3 โรง คิดเป็นร้อยละ 2.4 และ ประมาณ 21-40 % จำนวน 2 โรง คิดเป็นร้อยละ 1.6 ตามลำดับ

ตารางที่ 12 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความต้องการ ขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

โรงแรมท่านมีความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวหรือไม่	จำนวน	ร้อยละ
มีความต้องการ	36	28.8
ไม่มีความต้องการ	89	71.2
รวม	125	100.0

จากตารางที่ 12 พบว่า การขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่ไม่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำนวน 89 โรง คิดเป็นร้อยละ 71.2 และมีจำนวน 36 โรง คิดเป็นร้อยละ 28.8 ที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ตารางที่ 13 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเหตุผลที่ไม่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

เหตุผลที่ไม่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มีกลุ่มลูกค้ามุสลิมหรือลูกค้ามุสลิมมีจำนวนน้อย	38	42.7
มีข้อจำกัดบางข้อที่ไม่สามารถทำได้ เช่น สถานที่ อุปกรณ์ พนักงาน เงินทุน เป็นต้น	4	4.5
โรงแรมไม่ได้ให้บริการด้านอาหารแล้ว	30	33.7
โรงแรมยังไม่สนใจทำตลาดกลุ่มนี้	17	19.1
รวม	89	100.0

จากตารางที่ 13 พบว่า เหตุผลที่ไม่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหาร
 ฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยวของ โรงแรมกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่ไม่มีกลุ่มลูกค้ามุสลิมหรือลูกค้ามุสลิม
 มีจำนวนน้อย จำนวน 38 โรง คิดเป็นร้อยละ 42.7 รองลงมาโรงแรมไม่ได้ให้บริการด้านอาหารแล้ว
 จำนวน 30 โรง คิดเป็นร้อยละ 33.7 โรงแรมยังไม่สนใจทำตลาดกลุ่มนี้ จำนวน 17 โรง คิดเป็น
 ร้อยละ 19.1 และมีข้อจำกัดบางข้อที่ไม่สามารถทำได้ เช่น สถานที่ อุปกรณ์ พนักงาน เงินทุน
 เป็นต้น จำนวน 4 โรง คิดเป็นร้อยละ 4.5 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโรงแรมที่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหาร ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ตารางที่ 14 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของ โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐาน
 การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม

รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
ดำเนินการเอง (Owner Operated System)	25	69.4
รับสิทธิ (Franchise System)	-	-
ทำสัญญาหรือจัดการ (Management Contract)	4	11.2
โรงแรมในเครือข่าย (Chain Hotel System)	7	19.4
รวม	36	100.0

จากตารางที่ 14 พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับ
 รองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ส่วนใหญ่ดำเนินการเอง จำนวน 25 โรง
 คิดเป็นร้อยละ 69.4 รองลงมาเป็นโรงแรมในเครือข่าย จำนวน 7 โรง คิดเป็นร้อยละ 19.4 และเป็น
 โรงแรมระบบทำสัญญาการจัดการ จำนวน 4 โรง คิดเป็นร้อยละ 11.2 ตามลำดับ

ตารางที่ 15 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามจำนวนห้องพักในโรงแรม

จำนวนห้องพักในโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 50 ห้อง	4	11.1
50-100 ห้อง	9	25.0
101-150 ห้อง	9	25.0
มากกว่า 150 ห้อง	14	38.9
รวม	36	100.0

จากตารางที่ 15 พบว่า จำนวนห้องพักในโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ส่วนใหญ่มีห้องพักระหว่าง 50-150 ห้อง จำนวน 18 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 50.0 รองลงมามีห้องพักมากกว่า 150 ห้อง จำนวน 14 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 38.9 และมีห้องพักน้อยกว่า 50 ห้อง จำนวน 4 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 11.1 ตามลำดับ

ตารางที่ 16 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามระดับของโรงแรม

ระดับของโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
ระดับ 1 ดาว	-	-
ระดับ 2 ดาว	2	5.6
ระดับ 3 ดาว	19	52.8
ระดับ 4 ดาว	10	27.8
ระดับ 5 ดาว	5	13.8
รวม	36	100.0

จากตารางที่ 16 พบว่า ระดับของโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ส่วนใหญ่อยู่ที่ระดับ 3 ดาว จำนวน 19 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 52.8 รองลงมาเป็นระดับ 4 ดาว จำนวน 10 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 27.2 ระดับ 5 ดาว จำนวน 5 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 13.8 และระดับ 2 ดาว จำนวน 2 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 5.6 ตามลำดับ

ตารางที่ 17 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามจำนวนพนักงานในโรงแรม

จำนวนพนักงานในโรงแรม	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 50 คน	11	30.5
50-100 คน	9	25.0
101-150 คน	10	27.8
มากกว่า 105 คน	6	16.7
รวม	36	100.0

จากตารางที่ 17 พบว่า จำนวนพนักงานของโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ส่วนใหญ่มีน้อยกว่า 50 คน จำนวน 11 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 30.5 รองลงมา มีจำนวนระหว่าง 101-105 คน จำนวน 10 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 27.8 มีจำนวน 50-100 คน จำนวน 9 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 25.0 และมีจำนวนมากกว่า 150 คน จำนวน 6 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 16.7 ตามลำดับ

ตารางที่ 18 แสดงจำนวนและอัตราส่วนร้อยละของโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม

สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 10%	21	58.3
10-20 %	11	30.6
21-30 %	1	2.8
31-40 %	1	2.8
41-50 %	2	5.6
51-60 %	-	-
61-70 %	-	-
71-80 %	-	-
มากกว่า 80 %	-	-
รวม	36	100.0

จากตารางที่ 18 พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมที่มาพักในโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ส่วนใหญ่มีน้อยกว่า 10 % จำนวน 21 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 58.3 รองลงมา มีประมาณ 10-20 % จำนวน 11 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 30.6 ประมาณ 41-50 % จำนวน 2 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 5.6 และประมาณ 21-40 % จำนวน 2 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 1.6 ตามลำดับ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหาร ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ในส่วนนี้เป็นการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวสำหรับโรงแรมที่มีความต้องการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งได้ผลการวิเคราะห์ดังนี้

ตารางที่ 19 แสดงจำนวนและอัตราร้อยละการวัดความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ข้อความ	ตอบถูก		ตอบผิด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ดำเนินการจัดทำโดยสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย	34	94.4	2	5.6
2. สถานประกอบการอาหารฮาลาล หมายถึงสถานประกอบการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับความถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลามและฮินดู	1	2.8	35	97.2
3. ในปัจจุบันยังไม่มีโรงแรมในเขตอำเภอเมือง เชียงใหม่แห่งใด ได้รับการรับรองมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	13	36.1	23	63.9
4. หากโรงแรมท่านได้ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว จะไม่สามารถให้บริการอาหารอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากอาหารฮาลาลได้	29	80.6	7	19.4
5. ลูกค้าที่ไม่มีความจำเป็นที่จะต้องบริโภคอาหารฮาลาล ก็สามารถเข้ามาใช้บริการในส่วนห้องอาหารของโรงแรมที่ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวได้	34	94.4	2	5.6

จากตารางที่ 19 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจากโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว มีความรู้ความเข้าใจอย่างถูกต้อง ในเรื่องที่ 1. มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว มีความรู้ความเข้าใจอย่างถูกต้อง ในเรื่องที่ 1. มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ดำเนินการจัดทำโดยสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยจำนวน 34 โรง คิดเป็นร้อยละ 94.4 เรื่องที่ 2. หากโรงแรมได้ผ่านการประเมินมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว จะไม่สามารถให้บริการอาหารอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากอาหารฮาลาลได้/จำนวน 29 โรง คิดเป็นร้อยละ 80.6 และ เรื่องที่ 3. ลูกค้าที่ไม่มีเจตจำนงที่จะต้องบริโภคอาหารฮาลาลก็สามารถเข้ามาใช้บริการในส่วนห้องอาหารของโรงแรมที่ผ่านการประเมินมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวได้จำนวน 34 โรง คิดเป็นร้อยละ 94.4

และมีความรู้ความเข้าใจผิด ในเรื่องที่ 1. สถานประกอบการอาหารฮาลาล หมายถึง สถานประกอบการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับความถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลามและฮินดูจำนวน 35 โรง คิดเป็นร้อยละ 97.2 และเรื่องที่ 2. ในปัจจุบันยังไม่มีโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่แห่งใด ได้รับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวจำนวน 23 โรง คิดเป็นร้อยละ 63.9

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

เป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณ 5 ระดับ (Rating Scale) วิเคราะห์โดยหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นำเสนอในรูปแบบตารางประกอบการบรรยาย โดยวัดระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งได้ผลการวิเคราะห์ดังนี้

ตารางที่ 20 แสดง จำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่าเฉลี่ย	S.D	ความหมายระดับความพร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
ความสามารถ (Ability)								
1. ความสามารถของพนักงานของท่านสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสมในระดับใด	3 (8.3)	13 (36.1)	15 (41.7)	5 (33.9)	- -	3.39	0.84	ปานกลาง
2. พนักงานโรงแรมของท่านมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล และหลักการปรุงอาหารในระดับใด	1 (2.8)	4 (11.1)	17 (47.2)	10 (27.8)	4 (11.1)	2.67	0.93	ปานกลาง
3. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการซื้ออุปกรณ์ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะของอาหารทั่วไป	3 (8.3)	4 (11.1)	21 (58.3)	6 (16.7)	2 (5.6)	3.00	0.93	ปานกลาง
4. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป	2 (5.6)	10 (27.8)	16 (44.4)	7 (19.4)	1 (2.8)	3.14	0.90	ปานกลาง
5. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาล และจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาล แยกกับอาหารอื่นๆ	3 (8.3)	10 (27.8)	13 (36.1)	8 (22.2)	2 (5.6)	3.11	1.04	ปานกลาง

ตารางที่ 20 (ต่อ) แสดงจำนวนร้อยละ และค่าเฉลี่ยระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการ
 ขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความสามารถในการขอรับรอง
 มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่า เฉลี่ย	S.D	ความหมาย ระดับความ พร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
6. โรงแรมของท่านมีความพร้อม ระดับใด ในการที่จะต้องมี พนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิต หรือปรุง หรือควบคุมระบบ อาหารฮาลาล	2 (5.6)	4 (11.2)	13 (36.0)	11 (30.5)	6 (16.7)	2.58	1.08	ปานกลาง
รวม						2.98	0.95	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าใน () คือ ร้อยละ

จากตารางที่ 20 พบว่า ความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการ
 บริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความสามารถในขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหาร
 ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวมมีความพร้อมระดับปานกลาง และพบว่าทุกเกณฑ์ย่อยด้าน
 ความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถาม
 มีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนจากมากไปน้อยดังนี้ ความสามารถของพนักงานกับ
 การปรับตัวให้เข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม (3.39) การจัดสถานที่รับประทาน
 อาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (3.14) การจัดเตรียมวัตถุดิบ
 ที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาล และจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่นๆ (3.11) การ
 ซื่ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะของอาหาร
 ทั่วไป (3.00) พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและหลักการปรุงอาหาร (2.67)
 และการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิต หรือปรุง หรือควบคุมระบบอาหารฮาลาล (2.58)

All rights reserved

ตารางที่ 21 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่าเฉลี่ย	S.D	ความหมายระดับความพร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
ค่านิยม (Values)								
1. การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมของท่าน มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคม และวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของโรงแรมท่านในระดับใด	1 (2.8)	7 (19.4)	22 (61.1)	5 (13.9)	1 (2.8)	3.06	0.75	ปานกลาง
2. การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมของท่าน มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคม และวัฒนธรรมของพนักงานในโรงแรมท่านในระดับใด	1 (2.8)	7 (19.4)	22 (61.1)	5 (13.9)	1 (2.8)	3.06	0.75	ปานกลาง
3. ท่านสนับสนุนให้โรงแรมของท่านทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	3 (8.3)	17 (47.2)	14 (38.9)	2 (5.6)	- -	3.58	0.73	มาก
4. ลักษณะการทำงานในโรงแรมของท่านช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพในระดับใด	1 (2.8)	14 (38.9)	18 (50.0)	3 (8.3)	- -	3.36	0.68	ปานกลาง
รวม						3.27	0.73	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าใน () คือ ร้อยละ

จากตารางที่ 21 พบว่า ความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวมมีความพร้อมในระดับปานกลาง

และพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมาก ในเกณฑ์ย่อยด้านการสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.58) และมีความพร้อมระดับปานกลาง เรียงลำดับคะแนนจากมากไปน้อยดังนี้ ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.36) การให้บริการอาหารศาลาในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้า (3.06) และการให้บริการอาหารศาลาในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของพนักงาน (3.06)

ตารางที่ 22 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านมุมมองต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่าเฉลี่ย	S.D	ความหมายระดับความพร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
มุมมอง (Idea)								
1. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวระดับใด	2 (5.6)	10 (27.8)	12 (33.2)	10 (27.8)	2 (5.6)	3.00	0.14	ปานกลาง
2. การขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว มีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรมของท่านในระดับใด	2 (5.6)	15 (41.6)	18 (50.0)	1 (2.8)	- -	3.50	0.66	ปานกลาง
รวม						3.25	0.40	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าใน () คือ ร้อยละ

จากตารางที่ 22 พบว่า ความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านมุมมองต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวมมีความพร้อมระดับปานกลาง และพบว่าทุกเกณฑ์ย่อยด้านมุมมองต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การขอรับรองการบริการ

อาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม(3.50) และ ความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.00)

ตารางที่ 23 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านสภาพแวดล้อมของ โรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่าเฉลี่ย	S.D	ความหมายระดับความพร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
สภาพแวดล้อม (Circumstance)								
1. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมท่านมีความเหมาะสมระดับใด ที่จะให้การขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	1 (2.8)	12 (33.3)	16 (44.4)	5 (13.9)	2 (5.6)	3.14	0.90	ปานกลาง
2. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมท่าน มีความพร้อมระดับใด ในการยอมรับการขอรับรองบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว	2 (5.6)	7 (19.4)	20 (55.6)	6 (16.6)	1 (2.8)	3.08	0.84	ปานกลาง
รวม						3.11	0.87	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าใน () คือ ร้อยละ

จากตารางที่ 23 พบว่า ความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านสภาพแวดล้อมของ โรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว โดยรวมมีความพร้อมระดับปานกลาง และพบว่าทุกเกณฑ์ย่อยด้านสภาพแวดล้อมของ โรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรม มีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.14) และ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมมี

ความเหมาะสมที่จะทำให้การขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.08)

ตารางที่ 24 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านเวลาที่เหมาะสมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่าเฉลี่ย	S.D	ความหมายระดับความพร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
เวลา (Timing)								
1. ณ เวลาปัจจุบัน โรงแรมของท่านมีความเหมาะสมสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	1 (2.8)	7 (19.4)	22 (61.2)	3 (8.3)	3 (8.3)	3.00	0.86	ปานกลาง
รวม						3.00	0.86	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าใน () คือ ร้อยละ

จากตารางที่ 24 พบว่า ความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ด้านเวลาที่เหมาะสมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว มีความพร้อมระดับปานกลาง โดยผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่อง ณ เวลาปัจจุบัน โรงแรมมีความเหมาะสมสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.00)

ตารางที่ 25 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่าเฉลี่ย	S.D	ความหมายระดับความพร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
ความเป็นภาระหน้าที่ (Obligation)								
1. โรงแรมและตัวท่านเองมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	2 (5.6)	14 (38.9)	17 (47.2)	3 (8.3)	- -	3.42	0.73	ปานกลาง
รวม						3.42	0.73	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าใน () คือ ร้อยละ

จากตารางที่ 25 พบว่า ความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว มีความพร้อมระดับปานกลาง โดยผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่องในเรื่อง โรงแรมมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.42)

ตารางที่ 26 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านแรงต้านในองค์กรของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่าเฉลี่ย	S.D	ความหมายระดับความพร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
แรงต้าน(Resistance)								
1. ท่านได้ดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว ในระดับใด	2 (5.6)	13 (36.0)	11 (30.6)	9 (25.0)	1 (2.8)	3.17	0.97	ปานกลาง
2. ท่านได้ดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่จะส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว ในระดับใด	1 (2.8)	9 (25.0)	16 (44.4)	8 (22.2)	2 (5.6)	2.97	0.91	ปานกลาง
รวม						3.07	1.43	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าใน () คือ ร้อยละ

จากตารางที่ 26 พบว่า ความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านแรงต้านในองค์กรของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวมมีความพร้อมระดับปานกลาง และพบว่าทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงต้านในองค์กรของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (3.17) และการดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่จะส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (2.97)

ตารางที่ 27 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านผลที่ได้รับจากการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

เกณฑ์	ระดับความพร้อม					ค่าเฉลี่ย	S.D	ความหมายระดับความพร้อม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
ผลที่ได้รับ (Yield)								
1. ท่านได้มีการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในระดับใด	1 (2.8)	14 (38.9)	11 (30.6)	7 (19.4)	3 (8.3)	3.08	1.03	ปานกลาง
2. ท่านเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในระดับใด	1 (2.8)	18 (50.0)	12 (33.3)	4 (11.1)	1 (2.8)	3.39	0.84	ปานกลาง
รวม						3.24	0.94	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าใน () คือ ร้อยละ

จากตารางที่ 27 พบว่า ความพร้อมของโรงแรมตัวอย่างในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านผลที่ได้รับจากการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยรวมมีความพร้อมระดับปานกลาง และพบว่าทุกเกณฑ์ย่อยด้านผลที่ได้รับจากการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ ความเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว (3.39) และการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.08)

ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์เปรียบเทียบระดับความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

การวิเคราะห์เปรียบเทียบระดับความพร้อมของโรงแรม โดยใช้ตัวแปรข้อมูลลักษณะของโรงแรม ได้แก่ (1) รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม (2) จำนวนห้องพักของโรงแรม (3) ระดับของโรงแรม (4) จำนวนพนักงานในโรงแรม และ (5) สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม เปรียบเทียบกับ เกณฑ์ความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ทั้ง 8 เกณฑ์ ได้แก่ (1) ด้านความสามารถ (2) ด้านค่านิยม (3) ด้านมุมมอง (4) ด้านสถานะแวดล้อม (5) ด้านเวลา (6) ด้านความเป็นภาระหน้าที่ (7) ด้านแรงดัน และ (8) ด้านผลที่ได้รับ เพื่อวิเคราะห์ถึงความแตกต่างของระดับความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 (ช่วงความเชื่อมั่น 95 %) ซึ่งได้ผลการวิเคราะห์ ดังนี้

ตารางที่ 28 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านความสามารถของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม

เกณฑ์ด้านความสามารถ	รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม			Total	Sig
	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย		
1. ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม	3.40	2.50	3.86	3.39	0.03*
2. พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและหลักการปรุงอาหาร	2.76	2.25	2.57	2.67	0.58
3. โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป	3.04	2.75	3.00	3.00	0.85
4. โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป	3.04	3.25	3.43	3.14	0.59
5. โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาลและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่น ๆ	3.24	2.75	2.86	3.11	0.54
6. โรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารฮาลาล	2.60	2.25	2.71	2.58	0.79
รวม	3.01	2.63	3.07	2.98	

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 28 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมพบว่าโดยรวมมีความพร้อมด้านความสามารถอยู่ในระดับปานกลาง และพบว่ารูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรมทุกรูปแบบมีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวอยู่ในระดับปานกลางเช่นกัน โดยโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบดำเนินการเอง มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความสามารถเท่ากับ 3.01 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านความสามารถผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลาง เรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม (3.40) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาลและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่น ๆ (3.24) โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป(3.04) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (3.04) พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและหลักการปรุงอาหาร (2.76) และโรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารฮาลาล (2.60) สำหรับโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบการทำสัญญาการจัดการ มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความสามารถเท่ากับ 2.63 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านความสามารถผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลาง เรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (3.25) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาลและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่น ๆ (2.75) โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป(2.75) ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม (2.50) พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและหลักการปรุงอาหาร (2.25) และโรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารฮาลาล (2.25) ในส่วนโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบโรงแรมในเครือข่าย พบว่า มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความสามารถเท่ากับ 3.07 และพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมด้านความสามารถระดับมาก ในเกณฑ์ย่อยด้านความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม (3.86) และมีความพร้อมระดับปานกลางด้านความสามารถเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้

โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (3.43) โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป (3.00) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาลและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่น ๆ (2.86) โรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารฮาลาล (2.71) และพนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและหลักการปรุงอาหาร (2.57)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องความพร้อมด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังนั้น จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของ เชฟเฟ (Scheffe) ได้ผลดังตารางที่ 29

ตารางที่ 29 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม

รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย
ดำเนินการเอง	1		
ทำสัญญาหรือจัดการ	0.114	1	
โรงแรมในเครือข่าย	0.397	0.030*	1

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 29 พบว่ารูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมในด้านความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสมนั้น มีความแตกต่างกันในกลุ่มของโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบการทำสัญญาการจัดการกับโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบโรงแรมในเครือข่ายอย่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ส่วนกลุ่มของรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมรูปแบบอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 30 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการจัดการของโรงแรม

เกณฑ์ด้านค่านิยม	รูปแบบการจัดการของโรงแรม			Total	Sig
	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย		
1. การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของโรงแรม	3.08	2.75	3.14	3.06	0.69
2. การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานในโรงแรม	3.24	2.25	2.86	3.06	0.03*
3. สนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.52	3.50	3.86	3.58	0.56
4. ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	3.40	3.00	3.43	3.36	0.54
รวม	3.31	2.88	3.32	3.27	

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 30 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านค่านิยมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการจัดการของโรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านค่านิยมอยู่ในระดับปานกลาง และพบว่ารูปแบบการจัดการของโรงแรมทุกรูปแบบมีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านค่านิยมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อ

การท่องเที่ยวอยู่ในระดับปานกลางเช่นกัน โดยโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบ
 ดำเนินการเอง มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านค่านิยมเท่ากับ 3.31 และพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความ
 พร้อมด้านค่านิยมระดับมาก ในเกณฑ์ย่อยด้านการสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการ
 บริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.52) และมีความพร้อมระดับปานกลางด้านค่านิยม
 เรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การ
 บริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.40) การให้บริการอาหาร
 ฮาลาล ในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานใน
 โรงแรม (3.24) และการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคม
 และวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของ โรงแรม (3.08) สำหรับโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบ
 การทำสัญญาการจัดการ มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านค่านิยมเท่ากับ 2.88 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้าน
 ค่านิยมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย
 ดังนี้ การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.50)
 ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไป
 อย่างมีประสิทธิภาพ (3.00) การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทาง
 สังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของ โรงแรม (2.75) และการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรม
 มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานในโรงแรม (2.25) ในส่วน
 โรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบ โรงแรมในเครือชาย พบว่า มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้าน
 ค่านิยมเท่ากับ 3.32 และพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมด้านค่านิยมระดับมาก ในเกณฑ์
 ย่อยด้านการสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.82)
 และมีความพร้อมระดับปานกลางด้านค่านิยมเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้
 ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไป
 อย่างมีประสิทธิภาพ (3.43) การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทาง
 สังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของ โรงแรม (3.14) และการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรม
 มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานในโรงแรม (2.86)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว
 (One-Way-ANOVA) พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมี
 นัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องค่านิยมของ โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐาน
 การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในส่วนเกณฑ์ย่อยการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรม
 มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานใน โรงแรม ที่ระดับ

นัยสำคัญ 0.05 ดังนั้น จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของเซฟเฟ (Scheffe) ได้ผลดังตารางที่ 31

ตารางที่ 31 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของการให้บริการอาหารฮาลาลใน โรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของพนักงานในโรงแรมของอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม

รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย
ดำเนินการเอง	1		
ทำสัญญาการจัดการ	0.044*	1	
โรงแรมในเครือข่าย	0.450	0.394	1

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 31 พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมในด้านค่านิยมของการให้บริการอาหารฮาลาลใน โรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของพนักงานในโรงแรมนั้น มีความแตกต่างกัน ในคู่ของโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบทำสัญญาการจัดการกับ โรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบดำเนินการเองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ส่วนคู่ของรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมด้านอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 32 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านมุมมองของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการจัดการของโรงแรม

เกณฑ์ด้านมุมมอง	รูปแบบการจัดการของโรงแรม			Total	Sig
	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย		
1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.04	3.00	2.86	3.00	0.92
2. การขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม	3.48	3.50	3.57	3.50	0.95
รวม	3.26	3.25	3.22	3.25	

จากตารางที่ 32 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านมุมมองของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวจำแนกตามรูปแบบการจัดการของโรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านมุมมองอยู่ในระดับปานกลาง และพบว่ารูปแบบการจัดการของโรงแรมทุกรูปแบบมีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านมุมมองของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวอยู่ในระดับปานกลางเช่นกัน โดยโรงแรมที่มีรูปแบบการจัดการแบบดำเนินการเอง มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านมุมมองเท่ากับ 3.26 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านมุมมองผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม (3.48) และ มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.04) สำหรับโรงแรมที่มีรูปแบบการจัดการแบบการทำสัญญาการจัดการ มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านมุมมองเท่ากับ 3.25 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านมุมมองผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม (3.50) และ มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.00) ในส่วน

โรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบโรงแรมในเครือข่าย พบว่า มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านมุมมองเท่ากับ 3.22 และพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมด้านมุมมองระดับมาก ในเกณฑ์ย่อยด้านการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวที่มีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม (3.57) และมีความพร้อมด้านมุมมองระดับปานกลาง ในเกณฑ์ย่อยด้านการมีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (2.86)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม ไม่มีความแตกต่างกันในเรื่องความพร้อมด้านมุมมองของ โรงแรม ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 33 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมของ โรงแรม ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม

เกณฑ์ด้านสภาวะแวดล้อม	รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม			Total	Sig
	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย		
1. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	3.16	3.00	3.14	3.14	0.95
2. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.08	3.25	3.00	3.08	0.90
รวม	3.12	3.13	3.07	3.11	

จากตารางที่ 33 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมของ โรงแรม ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมอยู่ใน

ระดับปานกลาง และพบว่ารูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมทุกรูปแบบมีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวอยู่ในระดับปานกลางเช่นกัน โดยโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบดำเนินการเอง มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมเท่ากับ 3.12 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านสภาวะแวดล้อม ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.16) และสภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.08) สำหรับโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบการทำสัญญาการจัดการ มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมเท่ากับ 3.13 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านสภาวะแวดล้อม ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.25) และสภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.00) ในส่วนโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบโรงแรมในเครือชาย พบว่า มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมเท่ากับ 3.07 และพบว่าทุกเกณฑ์ย่อยด้านสภาวะแวดล้อม ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.14) และ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.00)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม ไม่มีความแตกต่างกันในเรื่องความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 34 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการจัดการของโรงแรม

เกณฑ์ด้านเวลา	รูปแบบการจัดการของโรงแรม			Total	Sig
	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย		
1. ณ เวลาปัจจุบัน โรงแรมมีความเหมาะสมสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.12	2.50	2.86	3.00	0.37
รวม	3.12	2.50	2.86	3.00	

จากตารางที่ 34 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการจัดการของโรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านเวลาอยู่ในระดับปานกลาง และพบว่า รูปแบบการจัดการของโรงแรมที่มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ โรงแรมที่มีรูปแบบการจัดการแบบดำเนินการเอง มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านเวลาเท่ากับ 3.12 และโรงแรมที่มีรูปแบบการจัดการแบบโรงแรมในเครือข่าย พบว่า มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านเวลาเท่ากับ 2.86 สำหรับโรงแรมที่มีรูปแบบการจัดการแบบการทำสัญญาการจัดการ มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านเวลาเท่ากับ 2.50 ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านเวลาที่อยู่ในระดับน้อย

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า รูปแบบการจัดการของโรงแรม ไม่มีความแตกต่างกันในเรื่องความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 35 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านความเป็น
 ภาระหน้าที่ของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล
 เพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม

เกณฑ์ด้านความเป็น ภาระหน้าที่	รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม			Total	Sig
	ดำเนินการ เอง	ทำสัญญาการ จัดการ	โรงแรมใน เครือข่าย		
1. โรงแรมมีความต้องการใน การขอรับรองการบริการอาหาร ฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว	3.36	3.25	3.71	3.42	0.48
รวม	3.36	3.25	3.71	3.42	

จากตารางที่ 35 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของ
 โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการ
 ท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านความ
 เป็นภาระหน้าที่อยู่ในระดับปานกลาง และพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมที่มีค่าเฉลี่ย
 ความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรอง
 มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ โรงแรมที่มีรูปแบบ
 การบริหารจัดการแบบดำเนินการเอง มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่เท่ากับ 3.36
 และโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบการทำสัญญาการจัดการ พบว่า มีค่าเฉลี่ยความพร้อม
 ด้านความเป็นภาระหน้าที่เท่ากับ 3.25 สำหรับ โรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบโรงแรมใน
 เครือข่าย มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่เท่ากับ 3.71 ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยความพร้อม
 ด้านความเป็นภาระหน้าที่ที่อยู่ในระดับมาก

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว
 (One-Way-ANOVA) พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม ไม่มีความแตกต่างกันในเรื่อง
 ความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรอง
 มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 36 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านแรงต้านของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการจัดการของโรงแรม

เกณฑ์ด้านแรงต้าน	รูปแบบการจัดการของโรงแรม			Total	Sig
	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย		
1. การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว	3.04	3.50	3.43	3.17	0.51
2. การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว	2.96	2.75	3.14	2.97	0.79
รวม	3.00	3.13	3.29	3.07	

จากตารางที่ 36 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านแรงต้านของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการจัดการของโรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านแรงต้านอยู่ในระดับปานกลาง และพบว่ารูปแบบการจัดการของโรงแรมทุกรูปแบบมีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านแรงต้านของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวอยู่ในระดับปานกลางเช่นกัน โดยโรงแรมที่มีรูปแบบการจัดการแบบดำเนินการเองมีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านแรงต้านเท่ากับ 3.00 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงต้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว(3.04) และ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว(2.96) สำหรับโรงแรมที่มีรูปแบบการจัดการแบบการทำสัญญาการจัดการ มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้าน

แรงด้านเท่ากับ 3.13 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงด้าน ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว(3.50) และการดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว(2.75) ในส่วนโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบโรงแรมในเครือข่าย พบว่า มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านแรงด้านเท่ากับ 3.29 และพบว่าทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงด้าน ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว(3.43) และ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว(3.14)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม ไม่มีความแตกต่างกันในเรื่องความพร้อมด้านแรงด้านของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 37 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านผลที่ได้รับของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของ โรงแรม

เกณฑ์ด้านผลที่ได้รับ	รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม			Total	Sig
	ดำเนินการเอง	ทำสัญญาการจัดการ	โรงแรมในเครือข่าย		
1. ได้มีการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.12	3.00	3.00	3.08	.95
2. เข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.24	3.50	3.86	3.39	0.22
รวม	3.18	3.25	3.43	3.24	

จากตารางที่ 37 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านผลที่ได้รับของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านผลที่ได้รับอยู่ในระดับปานกลาง และพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมทุกรูปแบบมีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านผลที่ได้รับของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวอยู่ในระดับปานกลางเช่นกัน โดยโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบดำเนินการเอง มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านผลที่ได้รับเท่ากับ 3.18 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านผลที่ได้รับผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ดังนี้ การประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.12) และการเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.24) สำหรับโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบการทำสัญญาการจัดการมีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านผลที่ได้รับเท่ากับ 3.25 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านผลที่ได้รับ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.50) และการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.00) ในส่วนโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการแบบโรงแรมในเครือชาย พบว่า มีค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านผลที่ได้รับเท่ากับ 3.43 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านผลที่ได้รับ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากในเรื่อง การเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.86) และมีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่องการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.00)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม ไม่มีความแตกต่างกันในเรื่องความพร้อมด้านผลที่ได้รับของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 38 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านความสามารถของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

เกณฑ์ด้านความสามารถ	สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม					Total	Sig
	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	21-30 %	31-40 %	41-50 %		
1. ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม	3.19	3.64	5.00	3.00	3.50	3.39	0.19
2. พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและหลักการปรุงอาหาร	2.43	2.91	4.00	3.00	3.00	2.67	0.34
3. โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป	2.95	2.91	5.00	4.00	2.50	3.00	0.16
4. โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป	3.05	3.00	5.00	4.00	3.50	3.14	0.20
5. โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาลและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่น ๆ	2.95	3.18	5.00	3.00	3.50	3.11	0.40
6. โรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารฮาลาล	2.43	2.55	5.00	3.00	3.00	2.58	0.21
รวม	2.83	3.03	4.83	3.33	3.17	2.98	

จากตารางที่ 38 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่าโดยรวมมีความพร้อมด้านความสามารถอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความสามารถจำแนกในแต่ละสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % มีความพร้อมด้านความสามารถอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.82 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านความสามารถผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม (3.19) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (3.05) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาลและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่น ๆ (2.95) โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป(2.95) พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและหลักการปรุงอาหาร (2.43) และโรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารฮาลาล (2.43) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % มีความพร้อมด้านความสามารถอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.03 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านความสามารถ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากในเรื่อง ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม (3.64) และมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาลและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่น ๆ (3.18) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (3.00) โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป(2.91) พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและหลักการปรุงอาหาร (2.91) และโรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารฮาลาล (2.55) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-30 % มีความพร้อมด้านความสามารถอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.83 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านความสามารถ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากที่สุดในเรื่อง ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม (5.00) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาลและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่น ๆ (5.00) โรงแรมมีความพร้อมในการจัด

สถานที่รับประทานอาหารศาลาให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (5.00) โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารศาลาที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป(5.00) และโรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารศาลา (5.00) และมีความพร้อมระดับมากในเรื่อง พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารศาลาและหลักการปรุงอาหาร (4.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 31-40 % มีความพร้อมด้านความสามารถอยู่ในระดับปานกลางโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.33 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านความสามารถ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากในเรื่อง โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารศาลาให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (4.00) และโรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารศาลาที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป(4.00) และมีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่อง ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับบริการอาหารศาลาได้อย่างเหมาะสม (3.00) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานศาลาและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารศาลาแยกกับอาหารอื่น ๆ (3.00) โรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารศาลา (3.00) และ พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารศาลาและหลักการปรุงอาหาร (3.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % มีความพร้อมด้านความสามารถอยู่ในระดับปานกลางโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.17 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านความสามารถผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ โรงแรมมีความพร้อมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารศาลาให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป (3.50) ความสามารถของพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับบริการอาหารศาลาได้อย่างเหมาะสม (3.50) โรงแรมมีความพร้อมในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานศาลาและจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารศาลาแยกกับอาหารอื่น ๆ (3.50) โรงแรมมีความพร้อมในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารศาลา (3.00) พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารศาลาและหลักการปรุงอาหาร (3.00) และ โรงแรมมีความพร้อมในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารศาลาที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะอาหารทั่วไป(2.50)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรมไม่มีความแตกต่างกันในเรื่อง ความพร้อมด้านความสามารถของ โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 39 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

เกณฑ์ด้านค่านิยม	สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม					Total	Sig
	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	21-30 %	31-40 %	41-50 %		
1. การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าในโรงแรม	2.90	3.27	5.00	3.00	2.50	3.06	0.04*
2. การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานของโรงแรม	2.95	3.00	5.00	3.00	3.50	3.06	0.09
3. การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.29	3.91	5.00	5.00	3.50	3.58	0.01*
4. ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	3.29	3.27	5.00	4.00	3.50	3.36	0.12
รวม	3.11	3.36	5.00	3.75	3.25	3.27	

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 39 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านค่านิยมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่าโดยรวมมีความพร้อมด้านค่านิยมอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านค่านิยมจำแนกในแต่ละสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % มีความพร้อมด้านค่านิยมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมี

ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.11 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านค่านิยมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.29) ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.29) การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานของโรงแรม (2.95) และ การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าในโรงแรม (2.90) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % มีความพร้อมด้านค่านิยมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.36 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านค่านิยม ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากในเรื่อง การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.91) และมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.27) การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าในโรงแรม (3.27) และการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานของโรงแรม (3.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-30 % มีความพร้อมด้านค่านิยมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านค่านิยมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากที่สุด ดังนี้ การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าในโรงแรม (5.00) การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานของโรงแรม (5.00) การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (5.00) และลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (5.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 31-40 % มีความพร้อมด้านค่านิยมอยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านค่านิยมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากที่สุดในเรื่อง การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (5.00) มีความพร้อมระดับมากในเรื่อง ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (4.00) และความพร้อมระดับปานกลางในเรื่องการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าในโรงแรม (3.00) และการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานของโรงแรม (3.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % มีความพร้อมด้าน

ค่านิยมอยู่ในระดับปานกลางโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.25 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านค่านิยมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานของโรงแรม (3.50) การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.50) ลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.50) และการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าในโรงแรม (2.50)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องค่านิยมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่อง การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าในโรงแรม และเรื่อง การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังนั้น จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของเชฟเฟ (Scheffe) ได้ผลดังตารางที่ 40 และ 41

ตารางที่ 40 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม ของโรงแรม	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	**21-40%	41-50 %
น้อยกว่า 10 %	1			
10-20 %	0.178	1		
**21-40%	0.047*	0.197	1	
41-50 %	0.452	0.171	0.045*	1

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

** ต้องทำการยุบตารางของสัดส่วน 21-30 % กับ สัดส่วน 31-40 % รวมกัน เนื่องจากมีผู้ตอบแบบสอบถามเพียงสัดส่วนละ 1 คน ซึ่งไม่สามารถคำนวณค่าสถิติออกมาได้

จากตารางที่ 40 พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม ในด้านค่านิยมของการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของพนักงานในโรงแรมนั้น มีความแตกต่างกัน ในคู่ของโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % และ มีความแตกต่างกัน ในคู่ของโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ส่วนคู่ของสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรมอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 41 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านค่านิยมของการสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม

สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	**21-40%	41-50 %
น้อยกว่า 10 %	1			
10-20 %	0.072	1		
**21-40%	0.007*	0.160	1	
41-50 %	0.972	0.855	0.126	1

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

** ต้องทำการยุบตารางของสัดส่วน 21-30 % กับ สัดส่วน 31-40 % รวมกัน เนื่องจากมีผู้ตอบแบบสอบถามเพียงสัดส่วนละ 1 คน ซึ่งไม่สามารถคำนวณค่าสถิติออกมาได้

จากตารางที่ 41 พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม ในด้านค่านิยมของการสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว นั้น มีความแตกต่างกัน ในคู่ของโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ส่วนคู่ของสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรมอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 42 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านมุมมองของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

เกณฑ์ด้านมุมมอง	สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม					Total	Sig
	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	21-30 %	31-40 %	41-50 %		
1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	2.71	3.27	4.00	4.00	3.50	3.00	0.31
2. การขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม	3.24	3.73	5.00	4.00	4.00	3.50	0.01*
รวม	2.98	3.50	4.50	4.00	3.75	3.25	

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 42 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านมุมมองในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่าโดยรวมมีความพร้อมด้านมุมมองอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านมุมมองจำแนกในแต่ละสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % มีความพร้อมด้านมุมมองอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.98 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านมุมมองผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม (3.24) และมีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (2.71) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % มีความพร้อมด้านมุมมองอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านมุมมอง ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากในเรื่องการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม (3.73) และมีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่อง มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.27) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-30 % มี

ความพร้อมด้านมุมมองอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 และพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากที่สุด ในเรื่อง การขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม (5.00) และมีความพร้อมระดับมากในเรื่อง มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (4.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 31-40 % มีความพร้อมด้านมุมมองอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านมุมมองผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางดังนี้ มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (4.00) และการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม (4.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % มีความพร้อมด้านมุมมองอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 และพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมาก ในเรื่อง การขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม (4.00) และมีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่อง มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.50)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องมุมมองของ โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังนั้น จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของเชฟเฟ (Scheffe) ได้ผลดังตารางที่ 43

ตารางที่ 43 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านมุมมองของการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวที่มีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวจำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	**21-40%	41-50 %
น้อยกว่า 10 %	1			
10-20 %	0.175	1		
**21-40%	0.047*	0.394	1	
41-50 %	0.372	0.943	0.858	1

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

** ต้องทำการยุบตารางของสัดส่วน 21-30 % กับ สัดส่วน 31-40 % รวมกัน เนื่องจากมีผู้ตอบแบบสอบถามเพียงสัดส่วนละ 1 คน ซึ่งไม่สามารถคำนวณค่าสถิติออกมาได้

จากตารางที่ 43 พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม ในด้านมุมมองของการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวที่มีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรมนั้น มีความแตกต่างกัน ในกลุ่มของโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ส่วนกลุ่มของสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรมอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 44 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

เกณฑ์ด้านสภาวะแวดล้อม	สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม					Total	Sig
	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	21-30 %	31-40 %	41-50 %		
1. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นอย่างดีมีประสิทธิภาพ	3.00	3.09	5.00	4.00	3.50	3.14	0.19
2. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว	2.86	3.09	5.00	5.00	3.50	3.08	0.01*
รวม	2.93	3.09	5.00	4.50	3.50	3.11	

จากตารางที่ 44 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมของโรงแรมในการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่าโดยรวมมีความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมจำแนกในแต่ละสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % มีความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.93 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านสภาวะแวดล้อมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นอย่างดีมีประสิทธิภาพ (3.00) และ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (2.85) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % มีความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.09 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านสภาวะแวดล้อมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่อง สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำ

การขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.09) และ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.09) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-30 % มีความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านสภาวะแวดล้อมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากที่สุดในเรื่อง สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (5.00) และ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (5.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 31-40 % มีความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมอยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านสภาวะแวดล้อม ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากที่สุดในเรื่อง สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (5.00) และมีความพร้อมระดับมากในเรื่องสภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (4.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % มีความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านสภาวะแวดล้อมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่อง สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความเหมาะสมที่จะทำการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (3.50) และ สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.50)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องสภาวะแวดล้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องสภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังนั้น จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของเชฟเฟ้ (Scheffe) ได้ผลดังตารางที่ 45

ตารางที่ 45 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านสถานะแวดล้อมของสภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	**21-40%	41-50 %
น้อยกว่า 10 %	1			
10-20 %	0.851	1		
**21-40%	0.003*	0.014*	1	
41-50 %	0.682	0.903	0.233	1

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

** ต้องทำการยุบตารางของสัดส่วน 21-30 % กับ สัดส่วน 31-40 % รวมกัน เนื่องจากมีผู้ตอบแบบสอบถามเพียงสัดส่วนละ 1 คน ซึ่งไม่สามารถคำนวณค่าสถิติออกมาได้

จากตารางที่ 45 พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม ในด้านสถานะแวดล้อมของสภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว นั้น มีความแตกต่างกัน ในคู่ของโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % และ มีความแตกต่างกัน ในคู่ของโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ส่วนคู่ของสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรมอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 46 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

เกณฑ์ด้านเวลา	สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม					Total	Sig
	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	21-30 %	31-40 %	41-50 %		
1. ณ เวลาปัจจุบัน โรงแรมมีความเหมาะสมสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	2.76	3.18	5.00	3.00	3.50	3.00	0.08
รวม	2.76	3.18	5.00	3.00	3.50	3.00	

จากตารางที่ 46 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านเวลาอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านเวลาจำแนกในแต่ละสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % มีความพร้อมด้านเวลาอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.76 โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % มีความพร้อมด้านเวลาอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.18 โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-30 % มีความพร้อมด้านเวลาอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 31-40 % มีความพร้อมด้านเวลาอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.00 และ โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % มีความพร้อมด้านเวลาอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม ไม่มีมีความแตกต่างกันในเรื่องความพร้อมด้านเวลาของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 47 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

เกณฑ์ด้านความเป็นภาระหน้าที่	สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม					Total	Sig
	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	21-30 %	31-40 %	41-50 %		
1. โรงแรมมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.14	3.64	5.00	4.00	4.00	3.42	0.02*
รวม	3.14	3.64	5.00	4.00	4.00	3.42	

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากตารางที่ 47 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่า โดยรวมมีความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่อยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ที่จำแนกในแต่ละสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % มีความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่อยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.14 โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % มีความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.64 โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-30 % มีความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่อยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 31-40 % มีความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 และ โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % มีความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังนั้น จึงทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของเชฟเฟ่ (Scheffe) ได้ผลดังตารางที่ 48

ตารางที่ 48 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของ โรงแรมมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของ โรงแรมใน อำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนก ตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม

สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม ของโรงแรม	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	**21-40%	41-50 %
น้อยกว่า 10 %	1			
10-20 %	0.050	1		
**21-40%	0.008*	0.095	1	
41-50 %	0.085	0.474	0.449	1

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

** ต้องทำการยุบตารางของสัดส่วน 21-30 % กับ สัดส่วน 31-40 %รวมกัน เนื่องจากมีผู้ตอบแบบสอบถามเพียง สัดส่วนละ 1 คน ซึ่งไม่สามารถคำนวณค่าสถิติออกมาได้

จากตารางที่ 48 พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม ในด้านความเป็น ภาระหน้าที่ของ โรงแรมมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว นั้น มีความแตกต่างกัน ในคู่ของโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับโรงแรมที่ มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ส่วนคู่ของ สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรมอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 49 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านแรงด้านของ โรงแรม ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม

เกณฑ์ด้านแรงด้าน	สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม					Total	Sig
	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	21-30 %	31-40 %	41-50 %		
1. การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว	3.10	3.00	5.00	4.00	3.50	3.17	0.30
2. การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว	3.00	2.73	5.00	3.00	3.00	2.97	0.22
รวม	3.05	2.87	5.00	3.50	3.25	3.07	

จากตารางที่ 49 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านแรงด้านของ โรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม พบว่าโดยรวมมีความพร้อมด้านแรงด้านอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านแรงด้านจำแนกในแต่ละสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม พบว่าโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % มีความพร้อมด้านแรงด้านอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.05 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (3.10) และ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (3.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % มีความพร้อมด้านแรงด้านอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.87 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอ

รับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (3.00) และ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (2.73) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-30 % มีความพร้อมด้านแรงด้านอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากที่สุดในเรื่อง การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (5.00) และ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (5.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 31-40 % มีความพร้อมด้านแรงด้านอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50 และพบว่า เกณฑ์ย่อยด้านแรงด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากในเรื่องการดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (4.00) และ มีความพร้อมระดับปานกลางในเรื่องการดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (3.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % มีความพร้อมด้านแรงด้านอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.25 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (3.50) และการดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในโรงแรมที่ส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว (3.00)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม ไม่มีมีความแตกต่างกัน ในเรื่องความพร้อมด้านแรงด้านของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 50 แสดงค่าเฉลี่ยและการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับความพร้อมด้านผลที่ได้รับของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม

เกณฑ์ด้านผลที่ได้รับ	สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม					Total	Sig
	น้อยกว่า 10 %	10-20 %	21-30 %	31-40 %	41-50 %		
1. ได้มีการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.05	2.91	5.00	4.00	3.00	3.08	0.34
2. เข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	3.29	3.36	5.00	4.00	3.50	3.39	0.34
รวม	3.17	3.14	5.00	4.00	3.25	3.24	

จากตารางที่ 50 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านผลที่ได้รับของโรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกตามสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม พบว่าโดยรวมมีความพร้อมด้านผลที่ได้รับอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยความพร้อมด้านผลที่ได้รับจำแนกในแต่ละสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรมพบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % มีความพร้อมด้านผลที่ได้รับอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.17 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.29) และการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (3.05) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % มีความพร้อมด้านผลที่ได้รับอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.14 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านแรงด้านผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว(3.36) และการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว(2.91) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-30 % มีความพร้อมด้านผลที่ได้รับอยู่ใน

ระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านผลที่ได้รับผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากที่สุดในเรื่อง การประเมินผลที่จะได้รับการรองรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว(5.00) และการเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการรองรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว(5.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 31-40 % มีความพร้อมด้านผลที่ได้รับอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านผลที่ได้รับผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับมากในเรื่อง การประเมินผลที่จะได้รับการรองรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (4.00) และการเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการรองรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (4.00) โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 41-50 % มีความพร้อมด้านผลที่ได้รับอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.25 และพบว่า ทุกเกณฑ์ย่อยด้านผลที่ได้รับผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมระดับปานกลางเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยดังนี้ การเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการรองรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.50) และการประเมินผลที่จะได้รับการรองรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว (3.00)

และผลการทดสอบด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) พบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม ไม่มีมีความแตกต่างกัน ในเรื่องความพร้อมด้านผลที่ได้รับของ โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพร้อมของธุรกิจโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยผู้ศึกษาวิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริหารโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่จำนวน 125 แห่ง วิเคราะห์ข้อมูลโดยอาศัยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานใช้สถิติพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของตัวแปรที่สนใจ จากผลการศึกษสามารถสรุปได้ ดังนี้

สรุปผลการศึกษา

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

จากผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 30-40 ปี มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า เป็นเจ้าของกิจการโรงแรมและมีประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายโรงแรมมากกว่า 15 ปี

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโรงแรมกลุ่มตัวอย่าง

จากผลการศึกษา พบว่า โรงแรมกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมโดยการดำเนินการเอง มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 50 ห้อง ระดับของโรงแรม 3 ดาว มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 50 คน สัดส่วนของนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % และส่วนใหญ่ไม่มีความต้องการที่จะรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว เนื่องจากไม่มีกลุ่มลูกค้ามุสลิมหรือลูกค้ามุสลิมมีจำนวนน้อย

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ไม่ต้องการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

จากผลการศึกษา พบว่า โรงแรมกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ต้องการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีจำนวน 89 แห่ง จาก 125 แห่งคิดเป็นร้อยละ 72 ส่วนใหญ่ มีรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมโดยการดำเนินการเอง มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 50 ห้อง ระดับของโรงแรม 2 ดาวและที่ต่ำกว่า มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 50 คน สัดส่วนของนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 %

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหาร ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

จากผลการศึกษา พบว่า โรงแรมกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีจำนวน 36 แห่ง จาก 125 แห่งคิดเป็นร้อยละ 28 ส่วนใหญ่มีรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมโดยการดำเนินการเอง มีจำนวนห้องพักมากกว่า 150 ห้อง ระดับของโรงแรม 3 ดาว มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 50 คน สัดส่วนของนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 %

การวัดความรู้ความเข้าใจในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการ ท่องเที่ยวสำหรับโรงแรมที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

จากผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจากโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจอย่างถูกต้อง ในเรื่องต่อไปนี้ตามลำดับ

1. มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวดำเนินการจัดทำโดยสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
2. หากโรงแรมได้ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว จะไม่สามารถให้บริการอาหารอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากอาหารฮาลาลได้
3. ลูกค้าที่ไม่มีความจำเป็นที่จะต้องบริโภคอาหารฮาลาลก็สามารถเข้ามาใช้บริการในส่วนห้องอาหารของโรงแรมที่ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวได้ และมีความรู้ความเข้าใจผิดส่วนใหญ่ในด้านต่อไปนี้ตามลำดับ

1. สถานประกอบการอาหารฮาลาล หมายถึง สถานประกอบการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับความถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลามและฮินดู

2. ในปัจจุบันยังไม่มีโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่แห่งใด ได้รับการรับรองมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ข้อมูลเกี่ยวกับความพร้อมของกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการ บริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จำแนกได้ดังนี้

ด้านความสามารถ (Ability)

จากผลการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ส่วนในเกณฑ์ย่อยด้าน

ความสามารถ พบว่า ความสามารถของพนักงานกับการปรับตัวให้เข้ากับการบริการอาหารฮาลาล ได้อย่างเหมาะสมมีความพร้อมในระดับปานกลาง พนักงานในโรงแรมมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล และหลักการปรุงอาหารมีความพร้อมในระดับปานกลาง การซื้ออุปกรณ์-ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะของอาหารทั่วไปมีความพร้อมในระดับปานกลาง การจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไปมีความพร้อมในระดับปานกลาง การจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานฮาลาล และจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารฮาลาลแยกกับอาหารอื่นๆมีความพร้อมในระดับปานกลาง และการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิต หรือปรุง หรือควบคุมระบบอาหารฮาลาลมีความพร้อมในระดับปานกลาง

ด้านค่านิยม (Values)

จากผลการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมด้านค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ส่วนในเกณฑ์ย่อยด้านค่านิยม พบว่า การสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมระดับมาก การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้ามีความพร้อมในระดับปานกลาง การให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของพนักงานมีความพร้อมในระดับปานกลาง และลักษณะการทำงานในโรงแรมช่วยในการทำให้การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมีความพร้อมในระดับปานกลาง

ด้านมุมมอง (Idea/Information)

จากผลการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมด้านมุมมองต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ส่วนในเกณฑ์ย่อยด้านมุมมอง พบว่า การมีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว มีความพร้อมในระดับปานกลาง และการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรมมีความพร้อมในระดับปานกลาง

ด้านสภาพแวดล้อม (Circumstances)

จากผลการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมด้านสภาพแวดล้อมของโรงแรมที่

ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ในระดับปานกลาง ส่วนในเกณฑ์ย่อยด้านสภาพแวดล้อม พบว่า สภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมมีความเหมาะสมที่จะ ทำให้การขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมีความพร้อมในระดับปานกลาง และสภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรม มีความพร้อมในการขอรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมในระดับปานกลาง

ด้านเวลา (Timing)

จากผลการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่ม โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมด้านเวลาที่เหมาะสมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ซึ่งว่าด้วยเรื่องเวลาปัจจุบันโรงแรมมีความเหมาะสมสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

ด้านความเป็นภาระหน้าที่ (Obligation)

จากผลการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่ม โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ของ โรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ซึ่งว่าด้วยเรื่องความต้องการของ โรงแรมในการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

ด้านแรงต้าน (Resistance)

จากผลการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่ม โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมด้านแรงต้านในองค์กรของ โรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ส่วนในเกณฑ์ย่อยด้านแรงต้าน พบว่า การดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมในระดับปานกลาง และการดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ใน โรงแรมที่จะส่งผลต่อการที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมในระดับปานกลาง

ด้านผลที่ได้รับ (Yield)

จากผลการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่ม โรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวมีความพร้อมด้านด้านผลที่ได้รับจากการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ส่วนในเกณฑ์ย่อยด้านผลที่ได้รับ พบว่าการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวความพร้อมในระดับปานกลาง และความเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวความพร้อมในระดับปานกลาง

การวิเคราะห์เปรียบเทียบระดับความพร้อมของโรงแรมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

การวิเคราะห์เปรียบเทียบระดับความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยใช้ตัวแปรข้อมูลของโรงแรม ได้แก่ (1) รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม (2) จำนวนห้องพักของโรงแรม (3) ระดับของโรงแรม (4) จำนวนพนักงานในโรงแรม และ (5) สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม เปรียบเทียบกับ เกณฑ์ความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ทั้ง 8 เกณฑ์ ได้แก่ (1) ด้านความสามารถ (2) ด้านค่านิยม (3) ด้านมุมมอง (4) ด้านสถานะแวดล้อม (5) ด้านเวลา (6) ด้านความเป็นภาระหน้าที่ (7) ด้านแรงจูงใจ และ (8) ด้านผลที่ได้รับ เพื่อวิเคราะห์ถึงความแตกต่างของระดับความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยใช้สถิติทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 สามารถสรุปได้ ดังนี้

จากผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมทั้ง 8 เกณฑ์ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า

1 รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในเรื่องความพร้อมด้านความสามารถในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องพนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของ เชฟเฟ (Scheffe) พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการโรงแรมแบบทำสัญญาการจัดการ กับรูปแบบการบริหารจัดการโรงแรมแบบโรงแรมในเครือข่าย มีความแตกต่างกันในเรื่องความสามารถของพนักงานในการปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารฮาลาลได้อย่างเหมาะสม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

2 รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในเรื่องความพร้อมด้านค่านิยมในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานในโรงแรม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของ เชฟเฟ (Scheffe) พบว่ารูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมแบบทำสัญญาการจัดการกับรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรมแบบโรงแรมในเครือข่าย มีความแตกต่างกันในเรื่องการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มพนักงานในโรงแรม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

สำหรับรูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมด้านอื่น มีระดับความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างจำนวนห้องพักในโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมทั้ง 8 เกณฑ์ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว พบว่าจำนวนห้องพักในโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมทั้ง 8 เกณฑ์ มีระดับความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างระดับดาวของโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมทั้ง 8 เกณฑ์ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า ระดับดาวของโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมทั้ง 8 เกณฑ์ มีระดับความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างจำนวนพนักงานในโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมทั้ง 8 เกณฑ์ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว พบว่าจำนวนพนักงานในโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมทั้ง 8 เกณฑ์ มีระดับความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมทั้ง 8 เกณฑ์ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า

1 สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องความพร้อมด้านค่านิยมในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องการให้บริการอาหารฮาลาลในโรงแรมมีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าในโรงแรม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของ เชฟเฟ (Scheffe) พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % มีความแตกต่างกันในเรื่องความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของโรงแรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 และพบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % กับสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % มีความแตกต่างกันในเรื่องความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของโรงแรม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

2 สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องความพร้อมด้านค่านิยมในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องการสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงได้ทำการทดสอบความ

แตกต่างกันรายคู่ ด้วยวิธีของ เชฟเฟ (Scheffe) พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % มีความแตกต่างกันในเรื่องการสนับสนุนให้โรงแรมทำการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

3 สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องความพร้อมด้านมุมมองในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของ เชฟเฟ (Scheffe) พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % มีความแตกต่างกันในเรื่องการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

4 สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องความพร้อมด้านสภาวะแวดล้อมในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องสภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของ เชฟเฟ (Scheffe) พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % มีความแตกต่างกันในเรื่องสภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 และพบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 10-20 % กับสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % มีความแตกต่างกันในเรื่องสภาพแวดล้อมปัจจุบันของ โรงแรมมีความพร้อมในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

5 สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของ โรงแรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ในส่วนเกณฑ์ย่อยเรื่องความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของ โรงแรม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีของ เชฟเฟ (Scheffe) พบว่า โรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่า 10 % กับสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม 21-40 % มีความแตกต่างกันในเรื่องความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

สำหรับสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมของโรงแรม กับ เกณฑ์ความพร้อมด้านอื่น มีระดับความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

อภิปรายผล

จากการศึกษาความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวสามารถอภิปรายผลตามแนวคิดเกี่ยวกับความพร้อม A-VICTORY ได้ดังต่อไปนี้

ด้านความสามารถ

กลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในแต่ละกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความพร้อมด้านความสามารถมากที่สุดได้แก่ กลุ่มโรงแรมที่บริหารงานแบบเครือข่าย กลุ่มโรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 150 ห้อง กลุ่มโรงแรมระดับ 3 ดาว กลุ่มโรงแรมที่มีพนักงานมากกว่า 150 คน และกลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30

ด้านค่านิยม

กลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในแต่ละกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความพร้อมด้านค่านิยมมากที่สุดได้แก่ กลุ่มโรงแรมที่บริหารงานแบบเครือข่าย กลุ่มโรงแรมที่มีห้องพักน้อยกว่า 50 ห้อง กลุ่มโรงแรมระดับ 2 ดาว กลุ่มโรงแรมที่มีพนักงานมากกว่า 150 คน และกลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30

ด้านมุมมอง

กลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในแต่ละกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความพร้อมด้านมุมมองมากที่สุดได้แก่ กลุ่มโรงแรมที่บริหารแบบทำสัญญาหรือจัดการ กลุ่มโรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 150 ห้อง กลุ่มโรงแรมระดับ 3 ดาว กลุ่มโรงแรมที่มีพนักงานมากกว่า 150 คน และกลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30

ด้านสถานะแวดล้อม

กลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในแต่ละกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความพร้อมด้านสถานะแวดล้อมมากที่สุดได้แก่ กลุ่มโรงแรมที่บริหารแบบดำเนินการเอง กลุ่มโรงแรมที่มีห้องพัก 101-150 ห้อง กลุ่มโรงแรมระดับ 4

ดาว กลุ่มโรงแรมที่มีพนักงาน 50-100 คน และกลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30

ด้านเวลา

กลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในแต่ละกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความพร้อมด้านเวลามากที่สุดได้แก่ กลุ่มโรงแรมที่บริหารงานแบบเครือข่าย กลุ่มโรงแรมที่มีห้องพักน้อยกว่า 50 ห้อง กลุ่มโรงแรมระดับ 4 ดาว กลุ่มโรงแรมที่มีพนักงานน้อยกว่า 50 คน และกลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30

ด้านความเป็นภาระหน้าที่

กลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในแต่ละกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่มากที่สุดได้แก่ กลุ่มโรงแรมที่บริหารแบบดำเนินการเอง กลุ่มโรงแรมที่มีห้องพัก 101-150 ห้อง กลุ่มโรงแรมระดับ 4 ดาว กลุ่มโรงแรมที่มีพนักงานมากกว่า 150 คน และกลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30

ด้านแรงงาน

กลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในแต่ละกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความพร้อมด้านแรงงานมากที่สุดได้แก่ กลุ่มโรงแรมที่บริหารงานแบบเครือข่าย กลุ่มโรงแรมที่มีห้องพักน้อยกว่า 50 ห้อง กลุ่มโรงแรมระดับ 4 ดาว กลุ่มโรงแรมที่มีพนักงานน้อยกว่า 50 คน และกลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30

ผลที่ได้รับ

กลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในแต่ละกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความพร้อมด้านผลที่ได้รับมากที่สุดได้แก่ กลุ่มโรงแรมที่บริหารงานแบบเครือข่าย กลุ่มโรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 150 ห้อง กลุ่มโรงแรมระดับ 4 ดาว กลุ่มโรงแรมที่มีพนักงาน 50-100 คน และกลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30

ข้อค้นพบ

1. โรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมที่มาพักน้อยกว่าร้อยละ 10 ถึง 98 แห่งจาก 125 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 78.4
2. โรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่เป็นโรงแรมที่มีรูปแบบการบริหารจัดการโดยการดำเนินการเองถึง 98 แห่งจาก 125 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 78.4

3. โรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ไม่มีความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวถึง 89 แห่งคิดเป็นร้อยละ 71.2 โดยมีสาเหตุเรียงลำดับจากมากที่สุดไปหาน้อยที่สุดดังนี้ ได้แก่ กลุ่มลูกค้ามุสลิมหรือลูกค้ามุสลิมมีจำนวนน้อย โรงแรมไม่ได้รับบริการด้านอาหารแล้ว โรงแรมยังไม่สนใจที่จะทำตลาดกลุ่มนี้ และมีข้อจำกัดบางข้อที่ไม่สามารถทำได้เช่น สถานที่ อุปกรณ์ พนักงาน เงินทุน เป็นต้น

3. โรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่จดทะเบียนใบประกอบการธุรกิจโรงแรมที่ได้รับบริการห้องพักและห้องอาหารมีถึง 30 แห่งที่ไม่ได้รับบริการด้านอาหารแล้ว คิดเป็นร้อยละ 33.7

4. ผู้บริหารโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่เข้าใจผิดว่ามีโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาแล้ว คิดเป็นร้อยละ 63.9

5. กลุ่มโรงแรมที่มีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมร้อยละ 2-30 เป็นกลุ่มโรงแรมที่มีคะแนนเฉลี่ยความพร้อมมากที่สุดในทุกๆ เกณฑ์ เมื่อเปรียบเทียบกับค่าเฉลี่ยคะแนนของโรงแรมที่แบ่งตามอัตราส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมต่ำกว่าร้อยละ 20 และสูงกว่าร้อยละ 30

6. โรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีระดับมาตรฐานสูงมีความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว มากกว่าโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานต่ำ โดยโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานฯ จำแนกตามระดับของโรงแรม มีดังนี้ โรงแรมระดับ 1 ดาว จำนวน 19 แห่ง ไม่มีโรงแรมใดมีความต้องการขอรับรองมาตรฐานฯ โรงแรมระดับ 2 ดาว มีจำนวน 34 แห่ง มีโรงแรมที่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานฯ 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.88 โรงแรมระดับ 3 ดาว มีจำนวน 44 แห่ง มีโรงแรมที่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานฯ 19 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 43.18 โรงแรมระดับ 4 ดาว มีจำนวน 20 แห่ง มีโรงแรมที่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานฯ 10 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 50 โรงแรมระดับ 5 ดาว มีจำนวน 8 แห่ง มีโรงแรมที่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานฯ 5 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 62.50

7. โรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีความต้องการในการขอรับรองบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว มีคะแนนความพร้อมด้านค่านิยม ในประเด็นของการสนับสนุนจากผู้บริหารในการขอรับรองมาตรฐานฯอยู่ในระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาวิจัยเรื่อง ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ผู้ศึกษาวิจัยมีข้อเสนอแนะจากการศึกษาวิจัย ดังนี้

ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

จากการศึกษาพบว่าโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ร้อยละ 71.2 ไม่มีความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเนื่องจากส่วนใหญ่มองว่ากลุ่มลูกค้ากลุ่มนี้มีจำนวนน้อย และโรงแรมยังไม่สนใจที่จะทำตลาดกลุ่มนี้ ส่วนในกลุ่มโรงแรมที่มีความต้องการนั้น ยังเข้าใจไม่ถูกต้องเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล และคิดว่าโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่มีโรงแรมที่ตอบสนองกลุ่มนี้อยู่แล้ว ซึ่งความจริงแล้วยังไม่มีโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ใดที่ขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว อีกทั้งความพร้อมของโรงแรมที่ต้องการขอรับรองโครงการนี้เฉลี่ยแล้วอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งจากการศึกษายังพบอีกว่าโรงแรมในระดับ 4 และ 5 ดาว มีอัตราส่วนความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานนี้มากที่สุด ซึ่งเป็นกลุ่มโรงแรมที่มีศักยภาพ ดังนั้นทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอาจจะเริ่มประชาสัมพันธ์โครงการ โดยเริ่มจากโรงแรมกลุ่มนี้ก่อน ด้านเกณฑ์ความพร้อมด้านความสามารถในส่วนความพร้อมในการมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการควบคุมระบบอาหารฮาลาลที่มีระดับคะแนนความพร้อมที่สุด ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะต้องมีการจัดอบรมพนักงานที่เป็นมุสลิม และชาวมุสลิมที่สนใจงานทางด้านนี้เพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพและเป็นทางเลือกให้กับผู้ประกอบการโรงแรมในการหาพนักงานที่เข้าใจและสามารถควบคุมระบบเกี่ยวกับอาหารฮาลาลได้ สำหรับการสนับสนุนจากผู้บริหารในการขอรับรองมาตรฐานดังกล่าวอยู่ในระดับที่มากดังนั้นทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการรับผิดชอบโครงการนี้ ควรจะมีการประชาสัมพันธ์โครงการ รวมไปถึงความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหารฮาลาล รวมไปถึงศักยภาพของตลาดกลุ่มนี้ เพื่อสร้างความเข้าใจที่มากขึ้นกับกลุ่มผู้บริหารโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ โดยนอกจากสื่อที่ใช้ประชาสัมพันธ์ในปัจจุบัน ทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอาจจะมีการนำตัวแทนของโรงแรมไปศึกษาดูงานในสถานที่ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานนี้แล้ว เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้และเพิ่มความเข้าใจในประโยชน์ที่จะได้รับจากการร่วมโครงการดังกล่าว อีกทั้งยังเป็นการแสดงให้เห็นถึงวิธีการดำเนินงานที่จะช่วยสร้างความเข้าใจให้กับโรงแรมต่างๆมากยิ่งขึ้น รวมไปถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะต้องอำนวยความสะดวกในการติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และการสมัครเข้าร่วมโครงการให้มากขึ้น

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้บริหารโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

จากการศึกษาพบว่ามีโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่เพียงร้อยละ 28.8 ที่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวโดยส่วนใหญ่เป็นโรงแรมที่ดำเนินการเอง มีห้องมากกว่า 150 ห้อง เป็นโรงแรมที่อยู่ในระดับ 3 ดาวขึ้นไป และมีสัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิมน้อยกว่าร้อยละ 10 ประกอบกับยังไม่มีโรงแรมใดในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ได้รับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว อีกทั้งภาพรวมของโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่จะมีความพร้อมเฉลี่ยในระดับปานกลาง ซึ่งถือว่าเป็นโอกาสที่ดีสำหรับผู้บริหารโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีความสนใจในการขอรับรองมาตรฐานดังกล่าว เพื่อที่จะสร้างกลุ่มตลาดเฉพาะ (Niche Market) ที่มีศักยภาพคือตลาดจากประเทศมุสลิม โดยผู้บริหารโรงแรมควรจะติดต่อกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งได้แก่สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย เพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับมาตรฐานดังกล่าว ประกอบกับการหาข้อมูลเพิ่มเติมในส่วน of ตลาดประเทศมุสลิมที่ได้เดินทางเข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่ซึ่งสามารถหาได้จากหน่วยงานราชการต่างๆ เพื่อเป็นการหาตลาดที่มีศักยภาพเข้ามาเสริมในภาวะที่ธุรกิจโรงแรมมีการแข่งขันสูง เนื่องจากโรงแรมสามารถที่จะให้บริการตลาดมุสลิมควบคู่ไปกับตลาดที่ไม่ใช่มุสลิมได้

ข้อเสนอแนะสำหรับร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

จากการศึกษาพบว่ามิโรงแรมที่ไม่ได้ให้บริการอาหารแล้วถึงร้อยละ 33.7 อีกทั้งมีโรงแรมที่ไม่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวถึงร้อยละ 71.2 อีกทั้งยังไม่มีโรงแรมใดในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จึงเป็นโอกาสทางการตลาดสำหรับร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ในการนำเสนอขายอาหารสำหรับกลุ่มลูกค้าจากประเทศที่เป็นมุสลิมให้กับโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ โดยสามารถนำเสนอต่อโรงแรมในการเป็นผู้ผลิตอาหารฮาลาลสำหรับโรงแรมต่างๆ เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าของโรงแรมที่เป็นลูกค้ามุสลิม และเป็นประโยชน์กับทางโรงแรมในการไม่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มจากการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานการให้บริการอาหารฮาลาล รวมไปถึงการเป็นที่ปรึกษาแก่โรงแรมที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเท่านั้น ดังนั้นเพื่อพัฒนาการศึกษางานวิจัยให้เจริญก้าวหน้าต่อไป จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้สนใจศึกษาจะได้รับทราบข้อมูลซึ่งเป็นประโยชน์ในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป มีรายละเอียด ดังนี้

1. ควรเพิ่มขอบเขตของการศึกษาให้กว้างกว่าเดิม โดยอาจจะศึกษาจากอำเภออื่น หรือ จังหวัดอื่น เพื่อที่จะให้ได้ข้อมูลที่หลากหลายและเป็นการศึกษาที่ครอบคลุมพื้นที่ที่กว้างกว่างานศึกษาวิจัยครั้งนี้

2. ควรมีการศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวให้เพิ่มมากขึ้น

3. ควรสอบถามและลงรายละเอียดให้ครบถ้วนและครอบคลุมมากขึ้นในประเด็นต่างๆของ A-VICTORY model ดังนี้

3.1 ควรสอบถามเกี่ยวกับเกณฑ์ความพร้อมด้านความสามารถ (Ability) ให้ครอบคลุมทั้ง 11 องค์ประกอบของการขอรับรองการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

3.2 ควรมีคำถามที่สะท้อนเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารโรงแรมที่มีเกณฑ์การขอรับรองบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวที่ครอบคลุมและชัดเจนมากขึ้น

3.3 ควรตั้งคำถามที่สะท้อนถึงสถานะแวดล้อมในองค์กรที่ส่งผลต่อการขอรับรองบริการอาหารฮาลาลให้ชัดเจนและครอบคลุมมากขึ้น เช่น คำถามที่ว่าด้วยเรื่องสถานที่ กระบวนการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมการทำงานของโรงแรม

3.4 ส่วนที่เกี่ยวกับเกณฑ์ความพร้อมด้านความเป็นภาระหน้าที่ (Obligation) ควรเพิ่มประเด็นด้านแรงจูงใจ และแรงกระตุ้น เกี่ยวกับความสามารถในการแข่งขันของโรงแรมที่เหนือคู่แข่งหากได้รับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

3.5 ส่วนที่เกี่ยวกับเกณฑ์ความพร้อมด้านแรงต้าน (Resistance) ควรมีคำถามที่สะท้อนถึงการริเริ่มของโรงแรมต่ออาหารฮาลาล เช่น การเคยรับการอบรม หรือ ให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลแก่พนักงานที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

3.6 ควรเพิ่มประเด็นที่สะท้อนถึงความรู้สึกคุ้มค่าที่จะลงทุนในส่วนที่เกี่ยวกับเกณฑ์ความพร้อมด้านผลที่ได้ (Yield) เช่นการเปรียบเทียบค่าใช้จ่ายที่ต้องจ่ายกับโอกาสและมูลค่าทางการตลาดที่จะได้รับ เป็นต้น

บรรณานุกรม

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2553. “ข้อมูลท่องเที่ยว 76 จังหวัด”. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://thai.tourismthailand.org/destination-guide/chiangmai-50-1-1.html>,
(15 มีนาคม 2553)
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2551. “International Tourism in Chiang Mai”. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา http://www2.tat.or.th/stat/web/static_tst.php (1 พฤษภาคม 2553).
- ดิศกุล เชนดิยธนนท์. “ฮาลาลไทยกับจุดยืนขององค์กร”. *หนังสือพิมพ์มุสลิมไทย*. (18 มีนาคม 2548
–14 เมษายน 2548). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.halalthailand.com/market/01001market/004ttbanaly_th. (15 กุมภาพันธ์ 2549).
- ที่ว่ากรมอำเภอเมืองเชียงใหม่. 2553. “ข้อมูลโรงแรมของอำเภอเมืองเชียงใหม่ ณ วันที่ 1
พฤศจิกายน 2552”.
- ธารีทิพย์ ทากิ. 2549. การจัดการงานส่วนหน้าของโรงแรม. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น
- ธีราพรรณ อิมโอบุส. 2543. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานโรงแรม หลักการดำเนินงานโรงแรม.
กรุงเทพฯ: วังอักษร
- นันทนา กองขมิ้น. 2542. ความพร้อมของโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตเมืองเชียงใหม่ในการเข้าร่วม
โครงการใบไม้เขียว. การค้นคว้าแบบอิสระศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ
มนุษย์และสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พรณี ชูทัย. 2538. *จิตวิทยาการสอน*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : บริษัทต้นอ่อนแถมมี จำกัด.
- เวทีธุรกิจการค้ามุสลิม. 2551. “อาหารเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวมุสลิม”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://www.muslimchamber.com/index.php?option=com_content&task=view&id=77&Itemid=1 (1 พฤษภาคม 2553).
- สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. 2553. “มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการ
ท่องเที่ยวในประเทศไทย”. <<http://www.halal.or.th/th/main/content.php?page=content&category=27&id=253>>, (15 มีนาคม 2553)
- สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. 2553. “กรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานการบริการอาหาร
ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว”. < <http://www.halal.or.th/uploadfiles/download/standard%20for%20tourism.pdf>>, (15 มีนาคม 2553)

- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. 2552. “ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๒”
- สำนักงานเทศบาลนครเชียงใหม่. 2553. “ข้อมูลด้านเศรษฐกิจของเทศบาลนครเชียงใหม่”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.cmcity.go.th/aboutus/economic.php>, (15 มีนาคม 2553)
- โสภิต ภัทรพิพัฒน์. 2538. **ธุรกิจโรงแรม**. กรุงเทพฯ : ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ “อาหารฮาลาลปรับตัวเข้ามามาตรฐานโลก”. 2548. <<http://www.halalthailand.com/content.php?id=567>>, (20 ธันวาคม 2548)
- Barabba, V., and Zaltman, G. 1991. **Hearing the Voice of the Market**. Cambridge, MA: Harvard Business School Press
- Chuck Y. Gee, James C. Makens and Dexter J. L. Choy. 1984. **The travel industry**. Connecticut: The AVI Publishing Company
- Davis H., & Salasin S. 1975. **The utilization of evaluation**. In: **E Struening & M Guttentag (Eds) Handbook of Evaluation Research (Volume 1)**. Beverly Hills, CA: Sage
- Flaspohler, P., Butcher, D., Bean, J., Burke, R.W., and Paternite, C.E. 2008. Readiness and School Improvement: Strategies for Enhancing Dissemination and Implementation of Expanded School Mental Health Practices. **Advance in School Mental Health Promotion**. Volume 1 Issue 1(January): 16-27.
- John W. Best and Kahn James V. 1993. **Research in Education**. 7th ed. Boston:Allyn and Bacon P.246
- Kiresuk, T.J., Lund, S.H. andSchultz, S.K. 1977. **Translating Theory into Practice: Change Research at the Program Evaluation Resource Center**. A sample AVICTORY profile. The Minneapolis Medical Research Foundation, Inc. P.90
- Kyle, T., Desai, S., Wang, J.L. & Addington, D. 2006. The facilitators and barriers to implementing quality measurement in primary mental health care: A systematic review
- Lehman, Wayne E.K., Greener, Jack M. and Simpson, Dwayne. 2002. **Assessing organizational readiness for change**. Institute of Behavioral Research. Texas Christian University
- Thomas E. Backer, Susan L. David and Gerald Saucy. 1993. **Reviewing the Behavioral Science Knowledge Base on Technology Transfer**. NIDA Research Monograph 155.

Nation institute of health. U.S. Department of health and human service



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับมาตรฐานการบริการอาหาร
ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อศึกษาความพร้อมของธุรกิจโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ทั้งนี้ข้อมูลที่ได้จะนำเสนอในภาพรวมโดยไม่ระบุว่าเป็นข้อมูลของโรงแรมใด เพื่อเป็นประโยชน์แก่ธุรกิจโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่ ผู้ศึกษาจึงขอความกรุณาท่านสละเวลาตอบแบบสอบถามและขอขอบพระคุณท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถามมา ณ ที่นี้

โปรดทำเครื่องหมายถูก หน้าข้อความที่เป็นคำตอบของท่าน

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

1. ชาย

2. หญิง

2. อายุ

1. ต่ำกว่า 30 ปี

2. 30 – 40 ปี

3. 41 – 50 ปี

4. 51 – 60 ปี

5. มากกว่า 60 ปี

3. วุฒิกการศึกษาสูงสุด

1. มัธยมศึกษาหรือต่ำกว่า

2. ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า

3. ปริญญาโท

4. สูงกว่าปริญญาโท

4. ตำแหน่งในการบริหารโรงแรม

1. เจ้าของกิจการ

2. ผู้จัดการ โรงแรม

3. ผู้จัดการแผนก (โปรดระบุ).....

5. ประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายงานโรงแรม

1. 1-5 ปี

2. 6-10 ปี

3. 11-15 ปี

4. มากกว่า 15 ปี

6. รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม
1. ดำเนินการเอง (Owner Operated System)
 2. รับสิทธิ (Franchise System)
 3. ทำสัญญาหรือจัดการ (Management Contract)
 4. โรงแรมในเครือข่าย (Chain Hotel System)
7. จำนวนห้องพักในโรงแรม
1. น้อยกว่า 50 ห้อง
 2. 50-100 ห้อง
 3. 101-150 ห้อง
 4. มากกว่า 150 ห้อง
8. ระดับของโรงแรม
1. ระดับ 1 ดาว
 2. ระดับ 2 ดาว
 3. ระดับ 3 ดาว
 4. ระดับ 4 ดาว
 5. ระดับ 5 ดาว
9. จำนวนพนักงานในโรงแรม
1. น้อยกว่า 50 คน
 2. 50-100 คน
 3. 101-150 คน
 4. มากกว่า 150 คน
10. สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม
1. น้อยกว่า 10%
 2. 10-20%
 3. 21-30%
 4. 31-40%
 5. 41-50%
 6. 51-60%
 7. 61-70%
 8. 71-80%
 8. มากกว่า 80%
11. โรงแรมท่านมีความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวหรือไม่
1. มีความต้องการ (ทำต่อส่วนที่ 2)
 2. ไม่มีความต้องการ เพราะ (โปรดระบุเหตุผล).....

..... (จบการทำแบบสอบถาม)

แบบสอบถาม

การวัดความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหาร
 ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

คำชี้แจง แบบสอบถามในส่วนนี้สำหรับวัดความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการบริการ
 อาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของผู้บริหารโรงแรม ทั้งนี้ข้อมูลที่ได้จะนำเสนอในภาพรวมโดยไม่ระบุว่าเป็น
 ข้อมูลของโรงแรมใด เพื่อเป็นประโยชน์แก่ธุรกิจโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่ ผู้ศึกษาจึงขอความกรุณาท่านสละ
 เวลาตอบแบบสอบถามและขอขอบพระคุณท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถามมา ณ ที่นี้

โปรดเขียนเครื่องหมาย ถูก หรือ ผิด ลงใน () หน้าข้อความที่ตรงกับความเข้าใจของท่าน

- () 1. มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวดำเนินการจัดทำโดยสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว
 กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
- () 2. สถานประกอบการอาหารฮาลาล หมายถึงสถานประกอบการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับความถูกต้องตาม
 หลักการของศาสนาอิสลามและฮินดู
- () 3. ในปัจจุบันยังไม่มีโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่แห่งใด ได้รับการรับรองมาตรฐานบริการอาหาร
 ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว
- () 4. หากโรงแรมท่านได้ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว จะไม่สามารถ
 ให้บริการอาหารอื่นๆที่นอกเหนือจากอาหารฮาลาลได้
- () 5. ลูกค้าที่ไม่มี ความจำเป็นที่จะต้องบริโภคอาหารฮาลาล ก็สามารถเข้ามาใช้บริการในส่วนห้องอาหารของ
 โรงแรมที่ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวได้

ส่วนที่ 2 : ความพร้อมของโรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

กรณาวงกลม ล้อมรอบตัวเลขเพื่อแสดงระดับความพร้อมในแต่ละปัจจัยต่อไปนี้

◆ ท่านคิดว่าโรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการเตรียมตัวสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว โดยแบ่งตามเกณฑ์ดังต่อไปนี้

เกณฑ์	ระดับความพร้อม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
● ความสามารถ (Ability)					
1. ความสามารถของพนักงานของท่านสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารศาลาได้อย่างเหมาะสมในระดับใด	5	4	3	2	1
2. พนักงานในโรงแรมของท่านมีความรู้เกี่ยวกับอาหารศาลา และหลักการปรุงอาหารศาลาในระดับใด	5	4	3	2	1
3. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารศาลาที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะของอาหารทั่วไป	5	4	3	2	1
4. โรงแรมของท่านมีความพร้อมในระดับใดในการจัดสถานที่รับประทานอาหารศาลาให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป	5	4	3	2	1
5. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใดในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานศาลา และจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารศาลาแยกกับอาหารอื่นๆ	5	4	3	2	1
6. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิต หรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารศาลา	5	4	3	2	1
● ค่านิยม (Values)					
1. การให้บริการอาหารศาลาในโรงแรมของท่าน มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคม และวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของโรงแรมท่านในระดับใด	5	4	3	2	1
2. การให้บริการอาหารศาลาในโรงแรมของท่าน มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคม และวัฒนธรรม	5	4	3	2	1

ของพนักงานในโรงแรมท่านในระดับใด					
เกณฑ์	ระดับความพร้อม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
● ค่านิยม (Values) (ต่อ)					
3. ท่านสนับสนุนให้โรงแรมของท่านทำการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว ในระดับใด	5	4	3	2	1
4. ลักษณะการทำงานในโรงแรมของท่านช่วยในการทำให้การบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ในระดับใด	5	4	3	2	1
● มุมมอง (Idea)					
1. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1
2. การขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว มีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรมของท่านในระดับใด	5	4	3	2	1
● สภาพแวดล้อม (Circumstances)					
1. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมท่านมีความเหมาะสมระดับใด ที่จะทำให้การขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	5	4	3	2	1
2. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมท่าน มีความพร้อมระดับใด ในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว	5	4	3	2	1
● เวลา (Timing)					
1. ณ เวลาปัจจุบัน โรงแรมของท่านมีความเหมาะสมสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1
● ความเป็นภาระหน้าที่ (Obligation)					
1. โรงแรมและตัวท่านเองมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1

เกณฑ์	ระดับความพร้อม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
● แรงต้าน (Resistance)					
1. ท่านดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวแล้วในระดับใด	5	4	3	2	1
2. ท่านได้ดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆในโรงแรมที่จะส่งผลกระทบต่อท่านที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวแล้วในระดับใด	5	4	3	2	1
● ผลที่ได้รับ (Yield)					
1. ท่านได้มีการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1
2. ท่านเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ขอขอบคุณท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นายวุฒิชัย วีระมาชา	
วัน เดือน ปี เกิด	23 มกราคม 2527	
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2545 - พ.ศ. 2548	ปริญญาตรี บริหารธุรกิจบัณฑิต (การตลาด) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2548 - พ.ศ. 2549	อาชีพอิสระ, เจ้าของร้านอาหารญี่ปุ่น TENSHO
	พ.ศ. 2550 - พ.ศ. 2553	ตำแหน่ง Sales and Marketing โรงแรมอรุณธารา ริเวอร์ไซด์ บูติก โฮเทล

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved