บทคัดย่อ

รหัสโครงการ : RDG48O0032

ชื่อโครงการ : ศักยภาพและความพร้อมของร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย

ชื่อนักวิจัย : ศรีสมร คุณากรบดินทร์, มาลี หมวกกุล, วาสนา เสภา, สุมาลี สีห์ประเสริฐ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

E-mail Address : srisamornk@yahoo.com

ระยะเวลาโครงการ : 1 กรกฎาคม 2548 – 30 มิถุนายน 2549

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพความพร้อมและจัดประเภทร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย กลุ่มตัวอย่างได้จากการสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental sampling) จำนวน 400 คน โดยแบ่งสัดส่วนจำนวนกลุ่มตัวอย่างตามจำนวนร้านอาหารในแต่ละอำเภอ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลประกอบด้วย การจัดประชุม แบบสำรวจร้านอาหารพื้นเมือง แบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การจัดเวทีเสวนา แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ใช้สัมภาษณ์นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จำนวน 30 คน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป สถิติที่ใช้ คือ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย

การสำรวจร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงรายครอบคลุมอำเภอต่างๆทั้ง 16 อำเภอ 2 กิ่งอำเภอ พบว่า มีร้านอาหารพื้นเมืองรวม 78 ร้าน แบ่งประเภทร้านอาหารออกเป็น 4 ประเภท โดยไม่นับร้านที่เป็นแผงลอย ได้แก่ ร้านอาหารพื้นเมืองขนาดเล็ก มีจำนวน 10 ร้าน ร้านอาหารพื้นเมืองขนาดกลาง มีจำนวน 52 ร้าน ร้านอาหารพื้นเมืองขนาดใหญ่ มีจำนวน 15 ร้าน และ ร้านอาหารประเภทขันโตกดินเนอร์ มีจำนวน 1 ร้าน

ร้านอาหารขนาดเล็กและขนาดกลางส่วนใหญ่ยังไม่พร้อมหรือไม่มีศักยภาพที่จะรองรับนักท่องเที่ยว สำหรับร้านขนาดใหญ่และร้านประเภทขันโตกดินเนอร์ มีศักยภาพและความพร้อมที่จะรองรับนักท่องเที่ยว

ศักยภาพและความพร้อมของร้านอาหารพื้นเมือง หมายถึง ร้านอาหารที่มีความสามารถประกอบการเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปในด้านต่างๆ คือ ด้านการนำเสนออาหาร/เมนูอาหาร ด้านการบริการ ด้านลักษณะของอาหาร ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง ด้านอุปกรณ์

เครื่องมือเครื่องใช้ และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ในภาพรวมนักท่องเที่ยวทั้งชาวต่างชาติและชาวไทยเห็นว่าอยู่ในระดับดีทุกด้าน มีเพียงด้านอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเห็นว่าอยู่ในระดับดีมาก

ลักษณะของอาหารที่นักท่องเที่ยวต้องการ ในภาพรวมนักท่องเที่ยวทั้งชาวต่างชาติและชาวไทยต้องการในระดับปานกลาง โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องการอาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารสุขภาพ ใช้ผักพื้นบ้านประกอบอาหาร รสชาติอร่อยคงเอกลักษณ์ล้านนา และมีอาหารหลากหลายในระดับมาก นักท่องเที่ยวชาวไทยต้องการอาหารที่มีลักษณะปรับรสชาติของอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มนักท่องเที่ยว และอาหารที่ใช้ผักพื้นบ้านประกอบอาหารในระดับมาก

ลักษณะของร้านอาหารพื้นเมืองที่นักท่องเที่ยวต้องการ นักท่องเที่ยวทั้งชาวต่างชาติและชาวไทยต้องการในระดับปานกลาง ทุกประเด็น โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องการร้านอาหารที่มีสถานที่เพียงพอที่จะรองรับลูกค้าได้จำนวนมาก เป็นลำดับแรก ส่วนนักท่องเที่ยวชาวไทยต้องการร้านอาหารที่เป็นที่นิยมของคนในท้องถิ่น

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาตินิยมอาหารพื้นเมืองในระดับปานกลาง โดยอาหารที่นิยมมากเป็นอาหารประเภทลาบ อาหารประเภทแกง และอาหารประเภทปิ้ง ส่วนนักท่องเที่ยวชาวไทยนิยมอาหารพื้นเมือง ในระดับปานกลาง โดยเรียงตามลำดับความนิยม 3 ลำดับแรก ดังนี้ อาหารประเภทปิ้ง/ย่าง อาหารประเภทน้ำพริก อาหารประเภททอด

ความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่อร้านอาหารพื้นเมือง นักท่องเที่ยวนิยมร้านอาหารพื้นเมืองในระดับปานกลาง

แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวนั้น นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเห็นว่าควรมีการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยว 3 ลำดับแรก คือ สนับสนุนส่งเสริมให้อาหารพื้นเมืองเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเชียงราย จัดทำชื่อและรายละเอียดของอาหารพื้นเมืองเป็นภาษาต่างประเทศ สนับสนุนให้อาหารพื้นเมืองเป็นของฝากจากเชียงราย

ส่วนนักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าควรส่งเสริมและและพัฒนาร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยว 3 ลำดับแรก คือ จัดทำแผนที่หรือป้ายบอกที่ตั้งร้านอาหารให้ชัดเจน สร้างความประทับใจครั้งแรกด้วยอาหารพื้นเมือง โดยมื้อแรกในเชียงรายต้องเป็นอาหารพื้นเมือง ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารพื้นเมืองทั้งในด้านลักษณะและวิธีรับประทาน

คำหลัก : ศักยภาพ, การวางแผนการท่องเที่ยว, การจัดการการท่องเที่ยว, ร้านอาหารพื้นเมืองล้านนา

Abstract

Project Code : RDG48O0032

Project Title : Potentialities for Tourism Planning and Management : A Case Study of Lanna Food Restaurants in Chiang Rai Province

Investigators : Khunakornbodin S., Moakkul M., Sapa W., Sihprasert S.
Chiang Rai Rajabhat University

E-mail Address : srisamornk@yahoo.com

Project Duration : 1 July 2005 – 30 June 2006

The purpose of this study, based on the combination of the qualitative and quantitative researches, was to investigate the potentialities of local food restaurants, and types of local food restaurants for tourist services in Chiang Rai Province. The 400 respondents selected by the accidental sampling technique were divided in according to the proportion of local food restaurants in each district. The research instruments drawn for this study were panel discussions, a survey questionnaire regarding local food restaurants, a ratio scale-based questionnaire, literature reviews, and an in – depth interview questionnaire carried out with 30 foreign tourists. The data were systematically analyzed by percentage and mean ; were then presented by the narrative technique.

In addition to the survey on local food restaurants located in all the 16 districts and in 2 sub-districts, it stated that 78 local food restaurants found in Chiang Rai province were divided into 4 types: 10 small sized- local food restaurants, 52 medium sized- local food restaurants, 15 large sized- local food restaurants, and 1 Khan Tok Dinner style- based local food restaurant.

Both the small and medium sized- local food restaurants were not officially certified by other governmental organizations; otherwise, the well-preparation and potentialities of local food restaurants served for tourists' requirements remained ineffective, the well-preparation and potentialities of both the large sized- local food restaurants, and Khan Tok Dinner-based local food restaurants were facilitated for the tourists' requirements.

All the aspects of the potentialities and well-preparation of local food restaurants accepted by the consumers, the presentation of local food and special menus, were at a higher to the highest level, the restaurants' customer services, the features of local food, the qualities of raw materials used for cooking local food, the restaurants' kitchenware, were also at a higher to the highest level.

In general, the Thai and foreign tourists' opinions towards the features of required local food were at a moderate level; otherwise, the foreign tourists' local food requirements based on healthy food, local vegetables mixed- ingredients, Lanna northern identity-based tastes. Also, the Thai tourists' opinions towards the adaptation of local food tastes, and local utilization of vegetable mixed- ingredients were at a higher to the highest level

As all the aspects of the tourists' opinions towards the required features of the Thai and foreign tourist's local food restaurants were at a moderate level, the foreign tourists' requirements on the availabilities of local food restaurants, and the Thai tourists' requirements on well-known local food restaurants were mostly preferred.

Moreover, in terms of the minced meat salads, curry soups, and toasted meat, the foreign tourists' local food preferences were at a highest level. On the other hands, the Thai tourists' local food preferences food were at a moderate level.

Overall, the foreign tourists' preferences towards local food restaurants, with a moderate level, On the contrary, the Thai tourists' preferences towards local food restaurants, with a higher to the highest level,

As for the on-going strategies for the enhancement and development of local food restaurants served for the foreign tourists' requirements, it stated that the provisions for the enhancement of Chiang Rai province's local food identity, English written local food menus and its detailed description, Where as for the Thai tourists' requirements, it stated that the provisions for the enhancement of the restaurants' maps and its restaurant location, the restaurants local food served- first impressions, dissemination of local food, restaurant location, outstanding features of local food, and ways of consumption,

Keyword: Potentialities, Tourism Planning, Tourism Management, Lanna Food Restaurants