

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรมเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ครั้งนี้ เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรมเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ประชากรในการศึกษามี 2 ส่วน คือ 1) รายการอาหารและรูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและ 2) ผู้ให้ข้อมูลรายการอาหารและรูปแบบการให้บริการ ได้แก่ ผู้บริหาร โรงแรม หัวหน้าพ่อครัวและผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายของโรงแรมระดับ 3-5 ดาว จำนวน 11 แห่งในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ได้รับกลับคืนมา 33 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100

### สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาพบว่า โรงแรมทั้ง 11 แห่งมีอาหารพื้นเมืองภาคเหนือให้บริการและมีการบริการจัดเลี้ยงร้อยละ 100.00 โดยเป็นการให้บริการจัดเลี้ยงภายในโรงแรม (Banquet) ร้อยละ 100.00 ซึ่งอาหารหลัก ประกอบด้วย น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม แกงฮังเล ไข่อั่ว แกงแคและลาบคั่ว ร้อยละ 96.96, 84.84, 84.84, 75.75, 60.60 และ 51.51 ตามลำดับ ส่วนอาหารจานเดียว คือ ข้าวซอย ร้อยละ 96.96 อาหารถนอม คือ แครกหมูและแหนม ร้อยละ 81.81 และ 75.75 ตามลำดับ อาหารหวาน ได้แก่ เข้าหนมจ็อก (ขนมเทียน) และกาละแม ร้อยละ 30.30 เท่ากัน สำหรับอาหารหลักที่ได้รับความนิยมคือ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ไข่อั่ว ลาบคั่วและแกงแค ร้อยละ 96.96, 93.93, 90.90, 78.78, 54.54 และ 51.51 ตามลำดับ อาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยมคือ ข้าวซอย ร้อยละ 100.00 อาหารถนอมที่ได้รับความนิยมคือ แครกหมู และแหนม ร้อยละ 87.87 และ 81.81 ตามลำดับ อาหารหวานที่ได้รับความนิยมคือ เข้าหนมจ็อก (ขนมเทียน) ร้อยละ 41.67 ทั้งนี้ทุกโรงแรมมีรูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ แบบบริการตนเอง (Buffet Service) แบบเลือกสั่ง (à La Carte Menu) แบบบริการในห้องพัก (Room Service) และบริการในห้องอาหารของโรงแรม (Dining-room Service) ร้อยละ 100.00, 72.72, 63.63 และ 63.63 ตามลำดับ

## อภิปรายผล

จากการศึกษาอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับ 3- 5 ดาว เขตเทศบาลนครเชียงใหม่ อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ดังนี้

1. รายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่ให้บริการในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับ 3-5 ดาว พบว่า อาหารหลัก คือ น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม แกงฮังเล ใส้อั่ว แกงแคนและลาบคั่ว ซึ่งรายการอาหารดังกล่าวใช้เพื่อต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและมีรสชาติกลางๆ ไม่เผ็ด ไม่หวานและไม่เค็มจัดซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถรับประทานได้ง่าย โดยอาหารพื้นเมืองภาคเหนือนั้นมีน้ำจืดหรือ น้ำพริกไม่แห้งจนเกินไป สามารถรับประทานร่วมกับข้าวเหนียว และผักนานาชนิดที่หาได้จากท้องถิ่น สอดคล้องกับ ศรีสมร คุณากรบดินทร์ และคณะ (2549) ที่ได้ศึกษาศักยภาพและความพร้อมของร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย ซึ่งพบว่า นักท่องเที่ยวชอบรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ ที่ใช้ผักพื้นบ้านประกอบ มีรสชาติอร่อยคงเอกลักษณ์ล้านนา และหลากหลาย ทั้งนี้จากผลการศึกษายังพบว่าอาหารกลุ่มดังกล่าวนี้ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยม (ตารางที่ 4.3) ส่วนอาหารจานเดียวที่มีให้บริการ คือ ข้าวซอย ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่รับประทานเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากศาสนาอิสลาม บางคนจึงเรียกว่าก๋วยเตี๋ยวแขก ข้าวซอยจึงเป็นอาหารผ่านการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนมุสลิมที่อพยพเข้ามาอยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย (วาณี เอี่ยมศรีทอง และประหยัด สายวิเชียร, 2538)

อาหารประเภทน้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม แคนม ใส้อั่ว แคนหมูพร้อมผักสดและผักลวกต่างๆ จะถูกจัดรวมกันในภาชนะและให้บริการเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย หรือออเดิร์ฟเมือง อาหารดังกล่าวมีความเป็นเอกลักษณ์พื้นเมืองภาคเหนือได้รับการจัดแต่งให้ดูสวยงามและมีความแตกต่างกับลักษณะของอาหารพื้นเมืองทั่วไปที่ขายตามท้องตลาด ทั้งนี้ในการประยุกต์ใช้วัตถุดิบนั้นเพื่อให้เหมาะสมกับสถานที่ให้บริการหรือสอดคล้องกับลักษณะของโรงแรมแต่ละแห่ง รวมถึงราคาจำหน่ายที่ค่อนข้างสูงกว่าปกติ ควรสร้างความประทับใจครั้งแรกให้กับนักท่องเที่ยวด้วยอาหารพื้นเมืองที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นทั้งด้านลักษณะและวิธีรับประทาน ทั้งนี้ โรงแรมส่วนใหญ่มีอาหารถนอมได้แก่ แคนหมูและแคนม อาหารหวานได้แก่ เข้าหนมจ๊อก (ขนมเทียน) และกาคะแม ให้บริการและได้รับความนิยมจากผู้ให้บริการอีกด้วย อาหารดังกล่าวเป็นอาหารพื้นเมืองที่มีลักษณะการปรุงเป็นเอกลักษณ์และถือเป็นอาหารประจำภูมิภาคเหนือที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวจนต้องจัดให้มีไว้บริการในห้องอาหารของโรงแรม ซึ่งสอดคล้องกับ ทศนีย์ ลีมสุวรรณ และคณะ (2548) ซึ่งได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ที่พบว่า ในแต่ละจังหวัดมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีศักยภาพที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวในระดับมาก แต่การนำมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

ยังอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าควรมีการส่งเสริมและพัฒนา  
ร้านอาหารพื้นเมืองเพื่อรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยว สมกับที่จังหวัดเชียงใหม่ได้รับคัดเลือก  
ให้เป็นเมืองนำท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลก (World Best Award 2010) อันดับ 2 จากนิตยสาร Travel &  
Leisure (2010) โดยมีปัจจัยด้านอาหารและการบริการเป็นองค์ประกอบในการพิจารณา

2. รูปแบบการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน  
ระดับ 3-5 ดาว นั้น โรงแรมทุกแห่งมีอาหารพื้นเมืองภาคเหนือไว้ให้บริการ ซึ่งถือเป็นการส่งเสริม  
เอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น มีรูปแบบการให้บริการดังนี้

2.1 แบบบริการตนเอง (Buffet Service) เนื่องจากการบริการแบบบริการตัวเองนั้น มี  
จุดเด่นตรงที่ ผู้ใช้บริการสามารถเลือกรับประทานอาหารที่ชอบได้ตามที่ต้องการ อีกทั้งยังสะดวกและ  
รวดเร็ว

2.2 แบบเลือกสั่ง (à La Carte Menu) ที่ลูกค้าสามารถเลือกสั่งอาหารตามความชอบ  
ของตนเอง ในส่วนนี้พนักงานให้บริการจะเป็นส่วนสำคัญที่ต้องสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแก่  
ผู้ให้บริการได้

2.3 แบบบริการในห้องพัก (Room Service) ในการเลือกใช้บริการรูปแบบนี้  
ผู้ให้บริการอาจมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น แต่จะได้รับความสะดวกในการรับประทานอาหารเช้าในห้องพัก มี  
ความเป็นส่วนตัวสูง และสามารถเลือกรับประทานอาหารที่ตนชอบจากรายการอาหารที่มีให้บริการใน  
โรงแรมได้ทุกรายการ

2.4 แบบบริการในห้องอาหารของโรงแรม (Dining-room Service) ห้องอาหารของ  
โรงแรมส่วนใหญ่จะแบ่งการให้บริการเป็น 3 ช่วงเวลา ตามลักษณะของมื้ออาหาร คือ มื้อเช้า ให้บริการ  
อาหารเช้าซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นอาหารเช้าแบบอเมริกัน หรือเป็นข้าวต้มแบบไทย และข้าวต้มกับ มื้อ  
กลางวันบางโรงแรมเปิดให้บริการอาหารในรูปแบบบริการตนเอง (Buffet Service) อาหารที่ให้บริการ  
มีความหลากหลายทั้งอาหารไทย อาหารยุโรป และอาหารท้องถิ่นของแต่ละภูมิภาคและมื้อเย็น  
ส่วนใหญ่เป็นการให้บริการแบบเลือกสั่ง (à La Carte Menu) เนื่องจากบางโรงแรมเป็นโรงแรมขนาด  
เล็กอาจมีห้องอาหารเพียงแห่งเดียวเพื่อให้บริการแก่ลูกค้าจึงต้องปรับการให้บริการให้มีความ  
หลากหลายและสามารถอำนวยความสะดวกให้กับลูกค้ามากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับ ชไมพร สมปิตดา  
(2551) ซึ่งได้ทำการศึกษา แนวทางการพัฒนากลยุทธ์การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม : กรณีศึกษา  
โรงแรมเจดับบลิว แมริออท ภูเก็ต รีสอร์ท แอนด์ สปา เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดและ  
ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคที่มีต่อการเลือกใช้บริการอาหารและเครื่องดื่มของ โรงแรม ที่พบว่า ด้าน  
กระบวนการให้บริการ (Process) ผู้บริโภคให้ความสำคัญในเรื่อง ระบบ ขั้นตอน ความรวดเร็ว ในการ  
ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ความสะดวกในการสอบถามข้อมูลอาหารและเครื่องดื่ม สอดคล้องกับ

Cohen Erik, Avieli Nir (2004) ที่ได้ศึกษาเรื่อง อาหารในแหล่งท่องเที่ยว ความดึงดูด และอุปสรรค ซึ่งพบว่า การให้บริการอาหารในภาคเหนือของประเทศไทยที่นิยมรับประทานอาหารแบบขันโตก ที่ผู้รับประทานต้องนั่งบนพื้น จึงทำให้นักท่องเที่ยวชาวตะวันตกเกิดความลำบากยุ่งยากในการรับประทาน จึงควรปรับพื้นที่ให้นั่งรับประทานในท่าทางที่คุ้นเคย หรือให้สามารถเลือกรับประทานอาหารที่ต้องการรับประทานได้ เช่นที่ร้านอาหารคุ้มขันโตก จังหวัดเชียงใหม่ ที่ได้มีการจัดพื้นที่ให้ผู้ให้บริการได้เลือกนั่งตามความความสะดวกทั้งแบบนั่งพื้นและแบบนั่งเก้าอี้บริเวณโต๊ะอาหาร

### ข้อเสนอแนะ

**1. การนำผลการศึกษาไปใช้** ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะต่อโรงแรมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ในการนำผลการศึกษาไปใช้ดังต่อไปนี้

1.1 โรงแรม ควรมีการส่งเสริมให้มีการบริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น และควรพัฒนารูปแบบการให้บริการที่ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยว

1.2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารภาคเหนือ ควรมีการจัดงาน หรือนิทรรศการที่เป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

**2. การศึกษาครั้งต่อไป** ควรมีการศึกษาในเรื่อง

2.1 ปัจจัยในการนำอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือ

2.2 การเผยแพร่ตำรับอาหารพื้นเมืองภาคเหนือในโรงแรม เพื่อเป็นการกระตุ้นการท่องเที่ยว