

การจัดการโลจิสติกส์เพื่อพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ถนนราชดำเนิน

อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

Logistics Management for Gastronomic Tourism Route: Ratchadamnoen Road, Mueang District, Nakhon Si Thammarat Province

อรวรรณ ทะวงศ์¹, นฤมล พริกเล็ก², ชริสรา ปานทอง^{3*}, นภาพร เทพรักษา⁴ และ อรปวีณ์ โกศาวัฒนา⁵

^{1,2,3,4,5}คณะเทคโนโลยีการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

Email: ¹oravantavong@gmail.com, ²narumon15052543@gmail.com, ^{3*}Charisara.p@rmutsv.ac.th,

⁴Napaporn.t@rmutsv.ac.th, ⁵Onpawee.L@rmutsv.ac.th

*Corresponding author, email: Charisara.p@rmutsv.ac.th

Received: Sep 15, 2021, Accepted: Nov 30, 2021, Published: Dec 20, 2021

บทคัดย่อ

การศึกษานี้เป็นแบบผสมผสาน (Mixed Research) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาโลจิสติกส์ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ถนนราชดำเนิน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) เพื่อสร้างเส้นทาง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมุ่งเน้นเส้นทางท่องเที่ยวเศรษฐกิจของจังหวัดนครศรีธรรมราช เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการวิจัยเชิงปริมาณ จากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยว ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 200 คน โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม โดยสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะจงจากผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 5 คน โดยใช้การสัมภาษณ์แบบเชิงลึกโดยสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงบรรยาย ผลการศึกษาพบว่า มีระดับความพึงพอใจในระดับมาก นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีความคิดเห็นในด้านการไหลทางกายภาพ ด้านการไหลของข้อมูลข่าวสาร ด้านการไหลทางการเงิน ผลการทดสอบพบว่า มีความพึงพอใจในระดับมาก ผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชมีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยว มีสถานที่จอดรถ มีการรองรับนักท่องเที่ยวจำนวนมาก อย่างเช่น กลุ่มทัวร์ นักท่องเที่ยวสามารถติดต่อสอบถามก่อนเข้ามาใช้บริการร้านอาหารได้ มีการเรียนรู้การทำอาหารและขนมจีนแสนสด มีการวางแผนพัฒนาร้านและมีการรับมือกับโรคระบาด COVID 19 การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ และผู้ประกอบการเข้าร่วมการอบรมเกี่ยวกับความพร้อมในการให้บริการ เช่น สุขลักษณะ อบรมพนักงานให้มีใจรักในการบริการและพัฒนาร้านอาหารให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, การจัดการโลจิสติกส์, โลจิสติกส์การท่องเที่ยว

Abstract

This study is mixed research with the objectives as follows 1) to study the logistics of food tourism on Ratchadamnoen Road, Muang District, Nakhon Si Thammarat Province 2) to create food data collected by using quantitative research. The sample group is 200 tourists who came to travel in the area of Muang district Nakhon Si Thammarat Province and data are collected by using questionnaires. The statistics used in data analysis are percentage, mean and standard deviation. For qualitative research, data were collected by a specific sampling from 5 restaurant operators in Muang district area Nakhon Si Thammarat Province by using in-depth interviews. Then statistics was used to analyze the descriptive data. The results of the study showed that there was a high level of satisfaction. Tourists who came to travel in Muang district area, Nakhon Si Thammarat Province had opinions on the physical flow, information flow, and financial flow. The test results showed that there was a high level of satisfaction. A study result from interviewing the entrepreneurs in the area of Muang district Nakhon Si Thammarat Province showed that they were ready to accommodate tourists. There were parking places that could afford a large number of tourists. Tourists could contact and ask for information before coming to the restaurants. There were a restaurant development plan and a plan dealing with COVID 19 epidemic. Public relation was created through various media. Also, the entrepreneurs participated in training on service readiness such as hygiene, trained their employees to have service minds, and developed their restaurants to be as efficient as possible.

Keywords: Food tourism, logistics management, tourism logistics

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

นครศรีธรรมราชเป็นจังหวัดหนึ่งของทางภาคใต้ที่มีศักยภาพทางการท่องเที่ยวสูง เนื่องจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ทั้งทางธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรม งานหัตถกรรม และอาหารพื้นถิ่น ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวภายในประเทศได้เป็นอย่างมาก จังหวัดนครศรีธรรมราชได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาเศรษฐกิจเกี่ยวกับการท่องเที่ยว โดยมีประเด็นการพัฒนา ท่องเที่ยวบนพื้นฐานธรรมะ ธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมที่มีเป้าหมายเพื่อ 1.เพิ่มรายได้จาก

การท่องเที่ยว 2.แหล่งท่องเที่ยวได้รับการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน 3.เพิ่มศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยวและได้กล่าวถึงจุดยืนในการพัฒนาจังหวัด คือ เมืองสืบสานศิลปวัฒนธรรมสงบสุข นำเที่ยว

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ถือเป็นเครื่องมือของการพัฒนาระบบอาหารท้องถิ่นของภูมิภาคและโลกอย่างยั่งยืน ซึ่งมีความสำคัญต่ออนาคตของมนุษยชาติ เพราะพฤติกรรมการทางอาหารจะนำไปสู่การแสวงหาทางออกใหม่ให้กับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยทำให้เกิดการจ้างงานในท้องถิ่น และยังเป็นการอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณี การเดินทางเพื่อท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นนักท่องเที่ยวต้องมีแรงจูงใจหลักในการเดินทางเป็นโอกาสอันดีให้นักท่องเที่ยวได้เต็มอิ่มประสบการณ์ และสัมผัสการท่องเที่ยวควบคู่ไปกับกิจกรรมอาหารพร้อมๆกัน (National Geographic, 2562) การท่องเที่ยวอาหาร มีอิทธิพลเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวอาหารนั้นที่ได้รับความสนใจ เนื่องจากกระแสนิยมที่เกิดขึ้นในประเด็นต่างๆ ได้แก่ 1) สังคมโลกได้ให้ความสนใจกับอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่แตกต่าง 2) มีการเกิดของแหล่งสถานที่รับประทานอาหารที่แปลกใหม่ และหลากหลาย 3) การส่งเสริมการตลาดที่ใช้เรื่องอาหารเป็นสิ่งที่ดึงดูดเป็นแนวทางใหม่ที่สามารถสร้างความนิยมให้นักท่องเที่ยวได้ 4) อาหารเป็นการสร้างประสบการณ์มากกว่าการรับประทานอาหารในบ้าน ถือเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมแบบหนึ่งของนักท่องเที่ยว 5) อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึก และสัมผัสแหล่งเที่ยวนั้นอย่างเชิงลึก หรือเรียกได้ว่า Sense of place (Hall, 2003) การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ คุณภาพ และความหลากหลายของวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่นเดียวกับร้านอาหารที่สามารถนำเสนออาหารที่ผสมผสานวัฒนธรรม และความแปลกใหม่ ที่คงเอกลักษณ์ท้องถิ่นไว้ (Tourism Authority of Thailand, 2017)

จากข้อมูลข้างต้น เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเป็นพิเศษอย่างแท้จริง เพื่อให้เป็นทางเลือกใหม่ให้นักท่องเที่ยวได้มีทางเลือกที่หลากหลาย จังหวัดนครศรีธรรมราชจึงควรได้รับการสร้างมูลค่าให้กับทุนทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ด้วยการจัดการโลจิสติกส์เพื่อสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารนครศรีธรรมราช และเพื่อกระจายความแออัดของจำนวนนักท่องเที่ยว

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาโลจิสติกส์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ถนนราชดำเนิน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมุ่งเน้นเส้นทางท่องเที่ยวเศรษฐกิจของจังหวัดนครศรีธรรมราช

ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ความหมายของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารนั้น คือ การผสมผสานของธรรมชาติพื้นที่ วัฒนธรรมการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึงการเป็นเจ้าของบ้านที่ดี แบบเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้จากที่แห่งนั้น โดยเฉพาะการสามารถสัมผัสได้ด้วย ประสบการณ์ทั้งการลิ้มลองอาหาร การเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหาร เป็นต้น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว (Rand & Heath, 2006)

ในปัจจุบันการท่องเที่ยวอาหาร (Food Tourism) นับเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกอีกประเภทหนึ่งที่ได้รับความนิยมจากนานาประเทศ แหล่งท่องเที่ยวทั่วโลกจำนวนมากต่างใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวนั้นๆ เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีการสืบทอดต่อกันมานานนับร้อยปี มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนอเอกลักษณ์และวัฒนธรรมตามจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว อันเป็นสิ่งที่กระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวมาเยือนเป็นครั้งแรก เกิดความประทับใจในรสชาติของอาหารและอยากกลับมาเยือนอีกครั้งต่อไป ดังนั้นหากประเทศไทยส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยอาหารไทยพื้นบ้าน ก็จะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเชิงรุกอีกด้านหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญในการพัฒนาอาหารควบคู่กับการท่องเที่ยว รวมทั้งการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารไทยของภาครัฐที่ขยายออกไปสู่ระดับสากล (หทัยชนก ฉิมบ้านไร่, รักษ์พงศ์ วงศาโรจน์)

วัฒนธรรมหนึ่งที่โดดเด่นและมีชื่อเสียงของประเทศไทย คือ อาหารไทย ซึ่งเป็นที่สนใจของชาวต่างชาติมาช้านาน กระแสด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomy Tourism) กำลังเป็นที่สนใจจากนานาประเทศ เพราะเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพสามารถสร้างประโยชน์จากการท่องเที่ยวให้ชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้องได้ตลอดทั้งสายพานการผลิตอาหาร ไล่ตั้งแต่ขั้นวัตถุดิบ กระบวนการปรุง และการนำเสนอเรื่องราวของเส้นทางเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ผูกพันกับวิถีชีวิตที่มีการพัฒนาสืบเนื่องมาแต่โบราณ โดยคำนึงถึงความเรียบง่าย ใช้วัตถุดิบสดตามธรรมชาติและคุณค่าทางอาหาร และจากการศึกษาของ Cohen และ Avieli (2004) ชี้ให้เห็นว่า ร้านอาหารท้องถิ่นเป็นจุดดึงดูดใจนักท่องเที่ยว (Attraction) ให้มาท่องเที่ยวยังแหล่งนั้นๆ ได้โดยการศึกษาขององค์การเพื่อความร่วมมือทางเศรษฐกิจและการพัฒนา Organization for Economic Co-operation and Development-OECD (2012) ได้สรุปไว้อย่างชัดเจนว่า ความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์การท่องเที่ยวกับการรับประทานอาหารท้องถิ่นมีบทบาทสำคัญต่อการกำหนดนโยบายในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่นนั้นๆ ทั้งในเชิงเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการ

ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งเสมือนจุดศูนย์รวมของความแตกต่างเชิงสังคม เศรษฐกิจและวัฒนธรรม (ชาคริต อ่องทน และ พัทธ์ชัย ศิริวงศ์, 2560)

2. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการโลจิสติกส์

จัดการโลจิสติกส์ทางด้านการท่องเที่ยว หรือโลจิสติกส์การท่องเที่ยว เป็นการบูรณาการแนวคิดด้านการจัดการโลจิสติกส์กับแนวคิดการจัดการท่องเที่ยวเข้าด้วยกัน ซึ่งในการพิจารณารูปแบบการจัดการโลจิสติกส์ทางด้านการท่องเที่ยวมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทำความเข้าใจถึงห่วงโซ่อุปทานของการท่องเที่ยว เนื่องจากแนวคิดและรูปแบบการจัดการโลจิสติกส์ เป็นการบริหารจัดการการไหลเวียนภายในห่วงโซ่อุปทานที่ประกอบด้วยการจัดการ และการบริหารในเรื่องการไหลเวียนทางด้านกายภาพ การเงิน และสารสนเทศเพื่อให้มีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลสูงสุด

3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการศึกษาเรื่อง “การจัดการโลจิสติกส์เพื่อพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ถนนราชดำเนิน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ” ผู้วิจัยสามารถสรุปประเด็นของงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดดังนี้

ชาคริต อ่องทน และพัทธ์ชัย ศิริวงศ์ (2560) การวิจัยเรื่อง “ศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารริมทางบนถนนเยาวราช” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารริมทางบริเวณถนน เยาวราช เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลประกอบด้วยการสำรวจพื้นที่การสังเกตและการสัมภาษณ์เชิงลึก (Indepth Interview-IDI) โดยสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal Interview) โดยผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัย คือ ผู้ค้าอาหารริมทาง และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหลัก ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการท่องเที่ยว จำนวน 10 คน ผลการวิจัยพบว่า การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารบริเวณถนนเยาวราชยังไม่มีความพร้อมและ ศักยภาพมากเพียงพอ ผู้ให้ข้อมูลหลักยังไม่เข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารอย่างแท้จริง ยังไม่มีรูปแบบการนำเสนอที่สามารถดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวได้และยังคงต้องได้รับการสนับสนุนจาก หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องอีกมาก เพื่อให้การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประสบความสำเร็จ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศไทยซึ่งเป็นประเทศที่ได้ชื่อว่ามีอาหารการกินที่หลากหลายและอุดมสมบูรณ์ทั้งนี้ นักวิชาการและนักวิจัยด้านการท่องเที่ยวสามารถนำผลการวิจัยนี้ไปพัฒนาและสร้างศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารริมทางบนถนนเยาวราช รวมทั้งนำข้อเสนอแนะที่ได้จากงานวิจัยนี้ไปกำหนดแนวทางในการ พัฒนา ให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจมาท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนต่อไปในอนาคต

ญาติ ขอบทำดี (2562) การวิจัยเรื่อง “รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก” การท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารเป็นสิ่งที่แทบจะแยกออกจากกันไม่ได้ เนื่องด้วยพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เมื่อมีการเดินทางท่องเที่ยวก็ต้องการที่จะลิ้มลองรสชาติของอาหารในท้องถิ่นนั้น อาหารจึงถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักของนักท่องเที่ยวรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นเป็นการแสดงให้เห็นถึงองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสรสชาติอาหารพื้นถิ่น เรียนรู้ถึงประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม และเคล็ดลับการทำอาหารของสถานที่นั้นๆ โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และเครื่องมือของแต่ละท้องถิ่นเป็นผู้อธิบายสิ่งต่างๆ และอาจจะมีคู่มือกิจกรรมหรือการลงมือปฏิบัติร่วมด้วยการสังเคราะห์รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 6 องค์ประกอบ ได้แก่ แหล่งท่องเที่ยว ชุมชนท้องถิ่น วิถีชีวิตและวัฒนธรรม อาหารการกิน กิจกรรม และเทคโนโลยีสังคม และองค์ประกอบร่วม 4 องค์ประกอบ ได้แก่ ศักยภาพของพื้นที่ การมีส่วนร่วมของชุมชน ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอก

วิธีดำเนินการวิจัย

เพื่อให้ได้ผลที่ถูกต้องบรรลุตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ผู้วิจัยจึงได้เลือกการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods) ระหว่างการวิจัยเชิงคุณภาพและการวิจัยเชิงปริมาณ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในร้านอาหารพื้นที่ถนนราชดำเนินอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 5 คน และใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราชจำนวน 200 คน ซึ่งคำนวณด้วยสูตรที่มีความคลาดเคลื่อนของการสุ่มร้อยละ 5 (Taro Yamane, 1973)

ผลและวิจารณ์

1. ผลการวิเคราะห์ลักษณะประชากรศาสตร์ และพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว

ผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 140 คน คิดเป็นร้อยละ 70 มีอายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 38.50 ประกอบอาชีพนักเรียน/นักศึกษา จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 30.50 ระดับการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 130 คน คิดเป็นร้อยละ 65 และมีรายได้ 5,000-10,000 บาท จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 36 โดยส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยว มีจำนวนครั้งที่มาท่องเที่ยว 3-4 ครั้ง จำนวน 93 คน คิดเป็นร้อยละ 46.50 ใช้พาหนะในการเดินทาง คือ รถยนต์ส่วนตัว จำนวน 140 คน คิดเป็นร้อยละ 70 มีระยะเวลาที่ใช้ในการท่องเที่ยว คือ 6-12 ชั่วโมง จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 38.50 มีค่าใช้จ่ายในการท่องเที่ยว คือ

1,000 - 1,500 บาท จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 34 มีเหตุผลหลักในการท่องเที่ยว คือ ความดึงดูดของสถานที่ท่องเที่ยว จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 30 มีลักษณะการเดินทาง คือ เดินทางมากับครอบครัว จำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 49.50 ชอบรับประทานอาหาร คือ ของหวาน จำนวน 130 คน คิดเป็นร้อยละ 65 มีความนิยมรับประทานอาหาร คือ อาหารประจำวัน จำนวน 168 คน คิดเป็นร้อยละ 84 และมีความนิยมนับรับประทานอาหารพื้นเมือง คือ มื้อกลางวัน จำนวน 133 คน คิดเป็นร้อยละ 66.50

2. ผลวิเคราะห์ระบบศักยภาพโลจิสติกส์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในพื้นที่ถนนราชดำเนิน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงลำดับตามค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย พบว่าส่วนใหญ่เป็นด้านการไหลทางข้อมูลข่าวสาร ($\bar{X} = 4.57$) รองลงมาคือด้านการไหลทางกายภาพ ($\bar{X} = 4.50$) และน้อยที่สุดคือด้านการไหลทางการเงิน ($\bar{X} = 4.42$) ซึ่งมีรายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ระบบศักยภาพโลจิสติกส์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในพื้นที่ถนนราชดำเนิน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ด้านการไหลทางกายภาพ	$\bar{X}$	(S.D.)	แปลผล
1. มีการวางแผนการกำหนดเส้นทางในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวที่มีประสิทธิภาพ และมีความปลอดภัย	4.50	.72	มาก
2. มีการจัดการบริการด้านรถสาธารณะที่เหมาะสม และเพียงพอสำหรับนักท่องเที่ยว	4.57	.58	มาก
3. ทำเลที่ตั้งหาง่าย สะดวกสบายในการเดินทางมายังแหล่ง	4.43	.53	มาก
เฉลี่ยรวม	4.50	.61	มาก
ด้านการไหลทางข้อมูลข่าวสาร	$\bar{X}$	(S.D.)	แปลผล
1. การนำคอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศที่ทันสมัย เช่น อินเทอร์เน็ต มาใช้ในการบริหารทำงาน	4.78	.51	มาก
2. การโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อขยายตลาด	4.54	.55	มาก
3. การจัดการด้านข้อมูลข่าวสาร หรือสิ่งที่จะเป็นในการดำเนินธุรกิจ เช่น แผนที่ ข้อมูลด้านการบริการ ป้ายประชาสัมพันธ์ ฯลฯ	4.58	.66	มาก
4. การติดต่อประสานระหว่างท่านกับภาครัฐและท้องถิ่น	4.36	.56	มาก
เฉลี่ยรวม	4.57	.57	มาก
ด้านการไหลทางการเงิน	$\bar{X}$	(S.D.)	แปลผล
1. ความเพียงพอของตู้เบิกเงินสดอัตโนมัติ (ATM)	4.39	.58	มาก
2. ค่าใช้จ่ายในการเดินทางที่เหมาะสม	4.43	.76	มาก
3. เทคโนโลยีในการชำระเงิน (QR Code, ฤงเงิน)	4.45	.73	มาก
เฉลี่ยรวม	4.42	.69	มาก

3. ผลวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระบบศักยภาพสถานประกอบการ ในพื้นที่ อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช

3.1 ด้านศักยภาพความพร้อมของสถานประกอบการโดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.67) รองลงมา คือด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองและด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมืองมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.65) และน้อยที่สุดคือด้านความคุ้มค่าของราคามีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.57)

3.2 ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย พบว่ามีการใช้ วัตถุดิบท้องถิ่นประกอบอาหาร มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.68) รองลงมา คือมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไปมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.64) และ น้อยที่สุดคือมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.62)

3.3 ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย พบว่ารสชาติของ อาหาร มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.66) รองลงมา คือความสะอาดของอาหาร มีความ คิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.59) และน้อยที่สุดคือความสดของอาหารมีความคิดเห็นอยู่ใน ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.58)

3.4 ด้านความคุ้มค่าของราคา โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย พบว่าราคาเหมาะสมกับ คุณภาพ มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.58) รองลงมาคือราคาเหมาะสมกับคุณค่าที่ ได้รับ มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.55) และน้อยที่สุดคือราคาเหมาะสมเมื่อ เปรียบเทียบกับอาหารทั่วไปมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.47)

3.5 ด้านลักษณะของผู้ให้บริการ โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย พบว่าพนักงานสวมใส่ อุปกรณ์ป้องกันเชื้อโควิด-19 ตลอดเวลาขณะทำงาน มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.62) รองลงมาคือความสุภาพในการพูดจา มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.61) และน้อยที่สุด คือการรักษาระยะห่าง (2 เมตร) มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.49)

3.6 ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย พบว่าความ ชัดเจนของแผนที่หรือป้ายบอกทาง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.68) รองลงมาคือความ สะดวกในการเดินทางไปยังร้านอาหาร มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.67) และน้อยที่สุด คือ ชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของร้านมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.66)

4. ผลจากแบบสัมภาษณ์

ผลการประเมินผู้ที่ตอบแบบสัมภาษณ์ทั้ง 5 คน ตามองค์ประกอบของระบบศักยภาพ โลจิสติกส์การท่องเที่ยวเชิงอาหารทั้ง 3 ด้าน

4.1 ด้านการไหลทางกายภาพ

โดยรวมพบว่า ผู้ประกอบการโดยส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้านการไหลทางกายภาพ กล่าวคือ การเข้าถึง และความสะดวกสบายในการเดินทางมายังสถานที่ ด้วยเส้นทางที่เป็นถนนเส้นเศรษฐกิจอยู่แล้ว ทำให้สามารถเข้าถึงได้ง่าย การเดินทางไม่ยุ่งยาก และถนนหนทางสามารถเดินทางได้สะดวก แต่ติดในเรื่องของสภาพการจราจรในบางช่วงเวลา เช่น เทศกาล วันหยุดยาว และชั่วโมงเร่งด่วน

4.2 ด้านการไหลทางด้านข้อมูลข่าวสาร

โดยรวมพบว่า ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับการไหลของข้อมูลข่าวสารเป็นที่สุด โดยมองว่า การเผยแพร่ ข้อมูลข่าวสารนั้น เปรียบเสมือนเป็นการประชาสัมพันธ์ และขยายตลาดให้นักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภครู้จักร้านของตนมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการใช้สื่อออนไลน์

4.3 ด้านการไหลทางการเงิน

โดยรวมพบว่า ผู้ประกอบการมีความพร้อมและสามารถให้บริการทางการเงินกับลูกค้าได้ครบครัน ไม่ว่าจะเป็นบริการสแกน หรือ การเข้าร่วมโครงการเป่าตัง ซึ่งเป็นโครงการที่ทางรัฐบาลจัดขึ้น เพื่อส่งเสริมเงินทุนเวียนในธุรกิจอุปโภค บริโภค ภายในประเทศ

สรุปและอภิปรายผล

1. กลุ่มนักท่องเที่ยว ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบของโลจิสติกส์การท่องเที่ยวในภาพรวม ซึ่งเมื่อพิจารณาผลการประเมินความคิดเห็นทั้ง 3 องค์ประกอบ ของโลจิสติกส์การท่องเที่ยวนั้นอยู่ในระดับมาก โดยพบว่าปัจจัยการจัดการโลจิสติกส์ ด้านการไหลของข้อมูลข่าวสาร มีค่าเฉลี่ยสูงสุด เมื่อพิจารณาระดับความคิดเห็นที่ประเมินนั้นการนำคอมพิวเตอร์ และระบบสารสนเทศที่ทันสมัย และอินเทอร์เน็ตมาใช้ในการบริหารทำงานมีค่าเฉลี่ยสูงสุด แสดงให้เห็นว่านักท่องเที่ยวให้ความสำคัญในเรื่องของการใช้เทคโนโลยีในการชำระเงินผ่านระบบแบงก์กิ้งและการจัดการด้านข้อมูลข่าวสารหรือสิ่งที่จำเป็นในการดำเนินธุรกิจ เช่น แผนที่ รองลงมาคือ ด้านการไหลทางกายภาพ เมื่อพิจารณาระดับความคิดเห็นที่ประเมินนั้นการจัดการบริการด้านรถสาธารณะที่เหมาะสม และเพียงพอสำหรับนักท่องเที่ยวอยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ขณะที่ทำเลที่ตั้งทางกายภาพสบายในการเดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวอยู่ในระดับต่ำสุด แสดงให้เห็นว่านักท่องเที่ยวจะตระหนักถึงการให้ความสำคัญในเรื่องความสะดวกสบายในการเดินทางโดยรถสาธารณะที่เพียงพอต่อนักท่องเที่ยว ขณะที่ปัจจัยการจัดการโลจิสติกส์ ด้านการไหลทางการเงินมีค่าเฉลี่ยต่ำสุด แสดงถึงนักท่องเที่ยว ตระหนักถึงคุณค่าการให้บริการและการได้มาของแหล่งท่องเที่ยว เมื่อพิจารณาระดับ

ความคิดเห็นที่ประเมิณนั้นด้านเทคโนโลยีในการชำระเงินคิวอาร์โค้ด เงิน และค่าใช้จ่ายในการเดินทางเหมาะสม อยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ยสูงสุดแสดงถึงนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในเรื่องความเหมาะสมของราคาที่ต้องมีการใช้จ่ายไปกับสถานที่ท่องเที่ยว และความสะดวกในการชำระเงินผ่านแอปพลิเคชัน ในขณะที่ความเพียงพอของผู้เบิกเงินสดอัตโนมัตินักท่องเที่ยวให้ระดับความคิดเห็นระดับต่ำสุดแสดงให้เห็นว่าความสะดวกในการใช้บริการเบิกเงินสดอัตโนมัติ (ATM) ที่ เป็นสิ่งที่มีความจำเป็นอย่างมากต่อนักท่องเที่ยว

2. กลุ่มผู้ประกอบการ ผู้ที่ตอบแบบสัมภาษณ์ทั้ง 5 ราย มีความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารว่า ในการเดินทางมีความสะดวกสบาย ด้วยเส้นทางที่เป็นถนนเส้นเศรษฐกิจอยู่แล้ว ทำให้สามารถเข้าถึงได้ง่าย และมองว่าการใช้สื่อออนไลน์ในการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารนั้นเปรียบเสมือนเป็นการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวรู้จักร้านของตนมากยิ่งขึ้น ผู้ประกอบการมีความพร้อม และสามารถให้บริการทางด้านการเงินให้กับลูกค้าได้ครบครัน ไม่ว่าจะเป็นบริการแลกหรือการเข้าร่วมโครงการเป่าตัง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นอำเภอที่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวอยู่แล้ว จึงควรมีการจัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อสามารถเป็นทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยว และสร้างความสะดวกให้กับผู้บริโภค อีกทั้งยังช่วยสามารถกระตุ้นเศรษฐกิจ และส่งผลให้เกิดรายได้เพิ่มต่อผู้ประกอบการร้านอาหารมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- ชาคริต อ่องทน และพิทักษ์ ศิริวงศ์. (2560). ศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารริมทางบนถนนเยาวราช. *วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก*, 6(1), 129-137.
- ญาดา ชอบทำดี. (2562). รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 13(2), 403-413.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และ รักษ์พงศ์ วงศาโรจน์. (2558). ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทย นานาชาติ*, 11(1), 37-53.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism. Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Hall, C.M. (2003). *Wine, food and tourism marketing*. The Haworth Hospitality Press: New York.
- National Geographic. (2019). *Gastronomy: การท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. Retrieved on December 20, 2020, from <https://ngthai.com/news-activity/20864/gastronomy/>

- OECD. (2012). *Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop*. OECD Studies on Tourism, OECD Publishing.
- Rand, G.E. du & Heath, E. (2006). "Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing". *Current Issues in Tourism*, 9(3): 206-234.
- Taro Yamane. (1973). *Statistics: an introductory analysis*. New York: New York: Harper & Row.
- Tourism Authority of Thailand. (2017). Food on the move. *TAT Review*. Retrieved on December 23, 2020 from <https://etatjournal.files.wordpress.com/2017/01/tat12017-rev2.pdf>.