

การพัฒนาคุณภาพการบริการอาหารของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุชุมชนผ้าขาวบ้าน ตำบลเวียงเชียงแสน อำเภอเวียงแสน จังหวัดเชียงราย

Development of Food Service for the Elder Group at Pha Khaw Pan Village, Wiang Chiang Sean Sub district, Chiang Sean District, Chiang Rai Province

มาลี หมวกกุล¹
พิมพ์ทรัพย์ พิมพ์สิทธิ์²
ธงชัย ลาหุณะ³

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาและ
พัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองยอดนิม และการพัฒนาคุณภาพการ
บริการอาหารของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุชุมชนผ้าขาวบ้าน เป็นการวิจัย
เชิงคุณภาพและเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ประชากรที่ศึกษา
คือ กลุ่มสตรีผู้สูงอายุชุมชนผ้าขาวบ้าน กลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่ม
สตรีผู้สูงอายุที่บริการอาหารจำนวน 5 คน คัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง
แบบเจาะจง ดำเนินการวิจัยโดยการศึกษาวิธีการทำอาหาร การ
บริการแล้วนำมาวิเคราะห์กระบวนการตามหลักสัญลักษณ์ที่ดีใน
การประกอบอาหารและการพัฒนาตำรับอาหารให้มีความสวยงาม
ทั้งรูปลักษณ์ รสชาติของอาหารและการให้บริการที่เหมาะสม

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มสตรีผู้สูงอายุที่รวมกลุ่มกันให้บริการ
อาหารมีอายุตั้งแต่ 62 ปี ถึง 74 ปี อาหารพื้นเมืองยอดนิมที่ใช้
บริการมีทั้งอาหารจานเดียว อาหารที่จัดเป็นสำรับ (ขันโตก) และ
การบริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) อาหารพื้นเมือง
ยอดนิมที่ให้บริการ ได้แก่ ลาบเมือง แกงแค แกงฮังเล ตำ
ขุ่น น้ำพริกน้ำผัก ผักสด ผักนึ่ง แคบหมู ปลาตัวเล็กทอด ซึ่งใช้
บริการได้ทั้งมือกลางวันและมือเย็นที่จัดเป็นสำรับขันโตก อาหาร

จานเดียวสำหรับมือกลางวัน คือ ขมเงินน้ำเงี้ยว ขมเงินน้ำ
แจ่ว และข้าวกันจิ้น รสชาติ รูปลักษณ์ของอาหารแต่ละชนิด มี
รสชาติดี สีสันสวยงามตามลักษณะเฉพาะ แต่ยังคงปรับปรุง
กระบวนการทำอาหารตามหลักสัญลักษณ์ที่ดี คือ ภาชนะใน
การให้บริการอาหารยังใช้ถ้วยจานเมลามีน ยังมีการใช้ภาชนะอลู
มิเนียม การคัดเลือกและการจัดซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มาตรฐาน
ความปลอดภัย การจัดระบบพื้นที่ทำอาหารและจัดระบบการทำ
อาหารโดยใช้หลักการ 5 ส. การซัง ตวง วัด วัดตลับที่ใช้ในการ
ประกอบอาหาร การขนส่งลำเลียงอาหารต้องมีการปิดภาชนะ
ที่บรรจุอาหาร ยานพาหนะ ให้มิดชิด ผู้ทำหน้าที่ประกอบอาหาร
ต้องปรับปรุงการปฏิบัติการตามหลักสัญลักษณ์ที่ดี การพัฒนา
บริการอาหารดำเนินการโดย การอบรมให้ความรู้ เรื่อง ความ
ปลอดภัยอาหาร การจัดตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน ความ
รู้การเลือกใช้ภาชนะประกอบอาหารและภาชนะบรรจุอาหารที่
ปลอดภัย การศึกษาดูงานในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับ
การรับรองมาตรฐานแล้ว

คำสำคัญ : คุณภาพ, การบริการอาหาร, อาหารพื้นเมือง, ผู้สูงอายุ

¹ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

²อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการภูมิปัญญาและทรัพยากรทางวัฒนธรรม สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

³เจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



ABSTRACT

This research is aimed to study and develop the recipes of favorite local food dishes and to develop the food service for the elder group at Pha Khaw Pan Village. The methodology used combined with qualitative and participative research. The sample consisted of five elderly women selected from the elder women group of Pha Khaw Pan Village.

The research identified the food service group as local women between 62-72 years of age who serviced both local style fast food and a set menu of favorites. During lunch time they served a Lunch style fast food consisting of Kanom Jeen Nam Ngieo , Kanom Jeen Nam Jao, and Khao Kan Jeen and buffet with both local and Thai cuisine.

The favorite dishes of the buffet consisted of Northern Laab, Keangkae, Nam prik Ong with fresh and steamed vegetable, Kaebmoo (crispy pork rind) and fried fish.

The research showed that all dishes presented to the customers were presented in an attractive and appetizing way according to the local preferences.

As far as suggestions, the process of cooking should be developed, especially the melamine and aluminum food containers. The cooking area and process should also be developed by applying Good Hygiene Practice including having healthy cooks, appropriate clothing, and training.

บทนำ

วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองเป็นมรดกของชาติไทยที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ เพื่อให้เอกลักษณ์วิถีการทำ การกินอาหาร ที่มีคุณค่ายังคงอยู่ต่อไป การนำเสนออาหารพื้นเมืองที่มีอยู่ในภูมิภาคต่างๆ มีความแตกต่างกันตามลักษณะภูมิประเทศ อาหารพื้นเมืองของอำเภอเชียงแสน จะคล้ายคลึงกับอาหารประจำภาคเหนือในพื้นที่อื่นๆ แต่จะต่างกันที่มีอาหารของประเทศเพื่อนบ้าน เช่น สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ที่ประชาชนลื้อนไหลเข้ามายังเมืองเชียงแสนจึงมีอาหารพื้นเมืองของประเทศเพื่อนบ้านในครัวเรือนและมีจำหน่ายทั่วไป เช่น ขนมจีนน้ำเงี้ยว ที่มีการนำวิธีการทำมาประยุกต์ให้เหมาะสมกับวิถีการกินของเมืองเชียงแสน ทั้งนี้อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย อยู่ในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนบน (ล้านนา) ของประเทศไทย ที่เป็นศูนย์กลางด้านการผลิต การลงทุน การคมนาคมขนส่งของอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง ถูกจัดให้เป็นประตูการค้าเชื่อมกับประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนตามแนวลำน้ำโขงและเป็นศูนย์กลางเขตเศรษฐกิจพิเศษ (อาคม สุวรรณภักษ์, 2558)

การวิจัยเรื่องแนวทางและมาตรการเพื่อการพัฒนาเขตเศรษฐกิจพิเศษบริเวณพื้นที่ชายแดนไทย ของสถาบันระหว่างประเทศ เพื่อการค้าและการพัฒนา (ITD) พบว่า อำเภอเชียงแสน

มีความพร้อมและเหมาะสมในการจัดตั้งเป็นเศรษฐกิจพิเศษ และยังมีความพร้อมในการเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวมากที่สุด เช่นเดียวกับอำเภอแม่สาย ทั้งสองอำเภอเป็นพื้นที่ที่มีนักท่องเที่ยวรู้จักมากที่สุด (International Institute for Trade and Development : ITD, 2558) นอกจากนี้สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงรายยังได้วางตำแหน่งยุทธศาสตร์และการพัฒนาเมืองหลักของจังหวัดเชียงรายให้อำเภอเชียงแสนเป็นเมืองหนึ่งที่เป็นเมืองหลักเชียงแสนมรดกชาติ (GMS Port City) เป็นเมืองท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ เมืองโลจิสติกส์ และเมืองท่องเที่ยวเส้นทางแม่น้ำโขง เนื่องจากมีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นแหล่งประวัติศาสตร์ ตัวเมืองตั้งอยู่ในกำแพงเมือง มีคูเมืองโบราณ มีโบราณสถานเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ด้วยเหตุผลดังกล่าว ทำให้เมืองเชียงแสนต้องมีการกิจที่สำคัญในการรองรับ นักธุรกิจ นักท่องเที่ยวที่เข้ามายังเมืองเชียงแสน ผลัดกันที่สำคัญที่ใช้องค์กรกลุ่มนักท่องเที่ยวดังกล่าว คือ อาหารที่ทุกคนต้องบริโภค ประกอบกับปราชญ์ด้านอาหารที่สำคัญในพื้นที่มีศักยภาพที่จะประกอบอาหารและบริการอาหาร ยังมีไม่มากนัก โดยส่วนใหญ่จะมีร้านค้าเปิดบริการที่หลากหลายทั้งอาหารไทย อาหารจีน และอาหารนานาชาติ เพื่อให้รูปแบบ



และวิธีการบริการอาหารเป็นไปในมาตรฐานเดียวกัน จึงจำเป็นต้องพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นเมืองที่เปิดบริการอาหารไทย และอาหารพื้นเมืองให้ดำเนินการเข้าสู่หลักวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การเพิ่มคุณค่าและมูลค่าอาหารแต่ละชนิด พร้อมทั้งนำเสนอภูมิปัญญาของอาหารแต่ละชนิด

การนำเสนอภูมิปัญญาอาหารพื้นเมืองเป็นการสร้างมูลค่าให้แก่อาหาร จำเป็นต้องได้องค์ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ ซึ่งเป็นผู้สูงอายุที่อยู่ในพื้นที่ เพื่อให้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองของเวียงเชียงแสนที่เป็นทุนชุมชนอันมีคุณค่าได้ถูกนำไปใช้ในวิถีประจำวันและการบริการในเชิงธุรกิจได้อย่างมีคุณภาพและยั่งยืน จึงจำเป็นต้องมีการเรียนรู้และสืบทอดรวมทั้งต้องพัฒนาระบบการทำงาน การบริการให้ได้คุณภาพมาตรฐาน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1 เพื่อศึกษาภูมิปัญญาและพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมือง

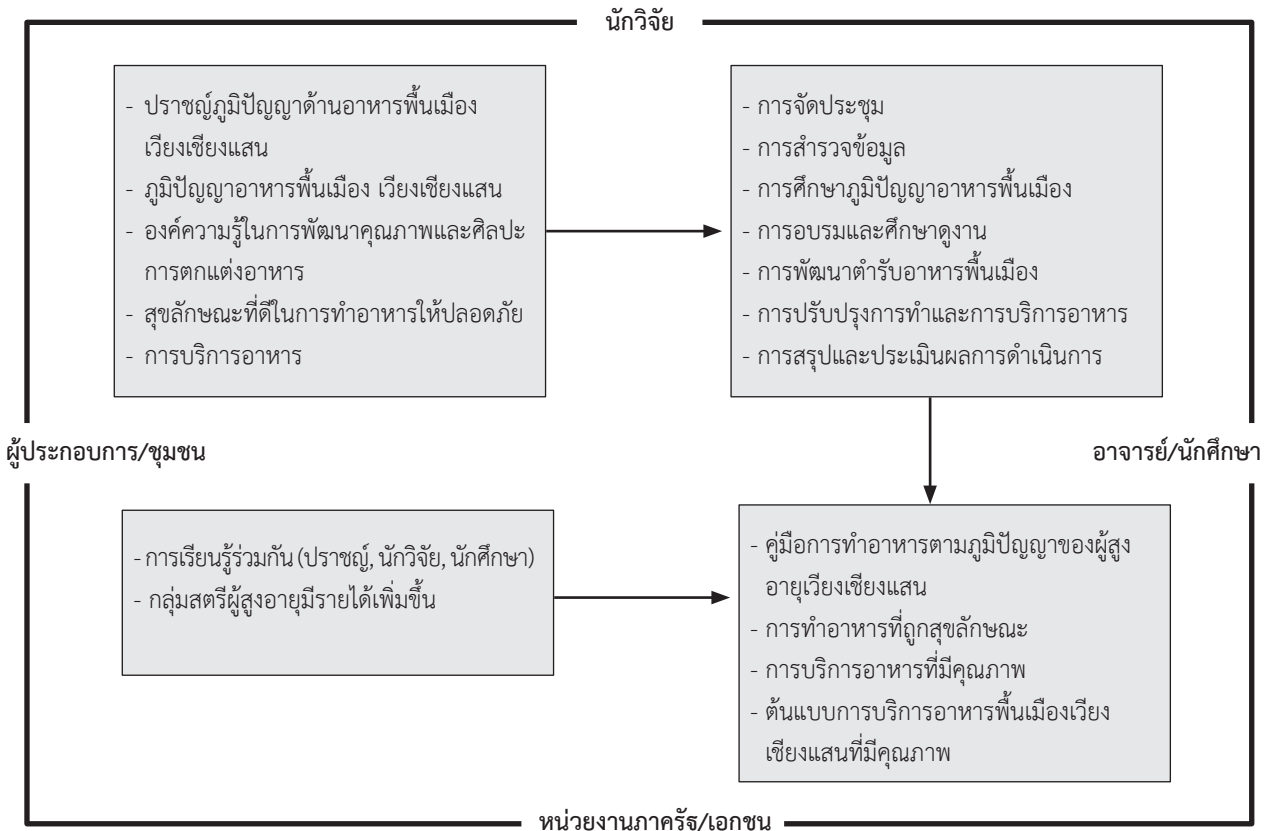
ยอดนิยมของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุ ชุมชนผ้าขาวป่าน ตำบลเวียงเชียงแสน อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย

2 เพื่อพัฒนาคุณภาพการให้บริการอาหารพื้นเมืองของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุ ชุมชนผ้าขาวป่าน ตำบลเวียงเชียงแสน อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาคุณภาพบริการอาหารของกลุ่มผู้สูงอายุชุมชนผ้าขาวป่าน ตำบลเวียงเชียงแสน อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อศึกษาภูมิปัญญาและพัฒนาตำรับอาหาร ตลอดจนพัฒนาคุณภาพการให้บริการอาหารพื้นเมืองของกลุ่มผู้สูงอายุชุมชนผ้าขาวป่าน ตำบลเวียงเชียงแสน อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย มีวิธีการดำเนินการวิจัยดังนี้

กรอบแนวคิดการวิจัย



ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ กลุ่มสตรีผู้สูงอายุ ผู้ประกอบการอาหารพื้นเมืองในเวียงเชียงแสน กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้สูงอายุที่เป็นสตรี กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยกำหนดเกณฑ์การเลือกเฉพาะสตรีผู้สูงอายุที่ประกอบอาชีพให้บริการอาหารพื้นเมือง จำนวน 5 คน

พื้นที่ที่ศึกษา

ชุมชนผ้าขาวป่าน ตำบลเวียงเชียงแสน อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย

ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัย

1) ข้อมูลปฐมภูมิ ได้จากการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างและการบริการอาหารในสถานการณ์จริง โดยการสำรวจ การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม การจัดเวที การสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์เชิงลึก และการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม 2) ข้อมูลทุติยภูมิ ที่เป็นหลักการ แนวคิด ทฤษฎีจากเอกสาร รายงาน และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือที่ใช้สอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจากกลุ่มสตรีผู้สูงอายุที่บริการอาหารพื้นเมืองในเวียงเชียงแสน จำนวน 5 คน แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In Depth Interviewing Question) จากกลุ่มตัวอย่างโดยการสุ่มแบบเจาะจง จากกลุ่มสตรีผู้สูงอายุที่บริการอาหารพื้นเมืองในเวียงเชียงแสน จำนวน 5 คน แบบประเมิน เป็นเครื่องมือที่ใช้ประเมินอาหารด้านสี รูปลักษณ์ รสชาติ ลักษณะสัมผัส แบบบันทึกการทดลอง เป็นเครื่องมือที่ใช้การบันทึกข้อมูลจากผลการทดลองแต่ละครั้ง

การสร้างและตรวจคุณภาพเครื่องมือวิจัย 1) ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และเอกสารงานวิจัยที่สอดคล้องกับคำถามและวัตถุประสงค์ มาออกแบบเครื่องมือในการเก็บข้อมูล 2) นำเครื่องมือที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน ในด้านเนื้อหา กระบวนการวิจัย และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารกระบวนการบริการอาหารให้มีคุณภาพ 3) ปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อให้ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) ลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้น 2) จัดเวทีเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการวิจัยแก่ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง 3) ลงพื้นที่และเข้าพบกลุ่มตัวอย่างในลักษณะผู้ให้บริการแล้วสอบถามข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง และวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม 4) สัมภาษณ์ เชิงลึกภูมิปัญญาด้านอาหารของผู้สูงอายุชุมชนผ้าขาวป่าน 5) สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลตามข้อ 4 เพื่อทดลองและพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุ ประเมินการพัฒนาตำรับเบื้องต้นโดยผู้วิจัย 6) จัดจัดเวทีตรวจสอบข้อมูลที่ได้เพื่อจัดทำตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานประเมินอาหารด้านสี รูปลักษณ์ รสชาติ ลักษณะสัมผัสโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นเมือง 7) จัดทำตำรับอาหารพื้นเมือง 8) สำรวจร้านและสถานการณ์การประกอบร้านอาหารพื้นเมืองชุมชนผ้าขาวป่าน 9) ผู้วิจัยและกลุ่มตัวอย่างประชุมวางแผนร่วมกันหาแนวทางการพัฒนาคุณภาพการบริการ 10) จัดอบรมเพื่อสร้างการรับรู้และศึกษาดูงานความปลอดภัยด้านอาหาร 11) พัฒนาการบริการอาหารร่วมกันระหว่างผู้วิจัยและผู้ประกอบการ 12) สรุปและวิเคราะห์การพัฒนาการให้บริการตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม (Good Hygiene Practices : GHP) 13) ดำเนินการปรับปรุงสถานประกอบการและประเมินการปรับปรุงโดยผู้เชี่ยวชาญด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม 14) สรุปผลการดำเนินการวิจัย 15) รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมกับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้สูงอายุโดยวิเคราะห์ข้อมูลจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสอบถาม การจัดเวที การสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์เชิงลึก แบบประเมิน และแบบบันทึกการทดลอง ข้อมูลจากการวิเคราะห์ ผู้วิจัยได้จัดระบบข้อมูลและสังเคราะห์ตามวัตถุประสงค์แบบเชิงพรรณนา

ผลการวิจัย

ผลการวิจัย ได้ผลตามวัตถุประสงค์ ดังนี้



ตารางที่ 1 สถานภาพของผู้ให้บริการ

เพศ	อายุ	อาชีพ	สถานภาพการสมรส	วุฒิการศึกษา	บทบาทในกลุ่ม
หญิง	74	- ทำไร่/นา - บริการอาหาร	โสด	ประถมศึกษาปีที่ 7	- ประกอบอาหารน้ำพริกแกง
หญิง	66	- แม่บ้าน - ผลิตและบริการอาหาร	สมรส	มัธยมศึกษาตอนต้น	- ประธานกลุ่มแม่บ้าน - เจริญญีกกลุ่มออมทรัพย์
หญิง	65	- แม่บ้าน - บริการอาหาร	โสด	มัธยมศึกษาปีที่ 6	- ทำขนม - ประกอบอาหารประเภท ต้ม,แกง
หญิง	62	- ตัดเย็บเสื้อผ้า - แม่บ้าน - บริการอาหาร	สมรส	ประถมศึกษาปีที่ 7	- จัดตกแต่งอาหาร - เตรียมเครื่องเคียง น้ำพริก
หญิง	62	- บริการอาหาร - บายศรี - หัตถกรรม	โสด	ประถมศึกษาปีที่ 4	- ทำขนม - อาหารพื้นบ้าน - บายศรี - หัตถกรรม

จากตาราง พบว่า กลุ่มตัวอย่าง มีอายุสูงสุด 74 ปี อายุต่ำสุด 62 ปี เคยประกอบอาชีพส่วนตัวทางด้านอาหาร มีอาชีพทำสวน ทำนาและช่างตัดเย็บเสื้อผ้า นอกนั้นทำอาชีพการให้บริการอาหาร ด้านการศึกษา วุฒิกการศึกษาสูงสุด คือ มัธยมศึกษาปีที่ 6 และมัธยมศึกษาปีที่ 3 ประถมศึกษาปีที่ 7 และประถมปีที่ 4 ตามลำดับ สถานภาพส่วนใหญ่โสด มีบทบาทในการรับผิดชอบทำอาหารภายในกลุ่มตามความถนัด และมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มให้บริการอาหารมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 โดยมีสถานที่ดำเนินการอยู่ที่บ้านประธานกลุ่ม

การศึกษามีปัญหาอาหารพื้นเมืองด้านวิธีการทำอาหาร จากการสังเกตพฤติกรรมการประกอบอาหารและการให้บริการอาหาร การสัมภาษณ์ การวิเคราะห์วิธีการทำ สีสชาติ รูปลักษณะ ได้อาหารพื้นเมืองยอดนิยมที่มักใช้บริการทั้งมือกลางวันและมือเย็น เป็นอาหารคาวทั้งหมด 11 ตำรับ คือ ข้าวนึ่ง เป็นข้าวขาวที่ผสมข้าวเก่า ข้าวนึ่งผสมดอกอัญชันให้มีสีม่วงฟ้า น้ำพริกน้ำผัก ลาบหมูคั่ว แกงแคปลาจากแม่น้ำโขง ปลาตัวเล็กทอด แกงฮังเล ตำขงนุญ แคนหมู จากนั้นผู้วิจัยและผู้ประกอบการวิเคราะห์และทดลองจัดสำรับอาหารจากตำรับอาหารดังกล่าวข้างต้นให้เหมาะสมสำหรับจัดลงสำรับขันโตกในการรับประทานมือเย็น โดยจัดเป็นอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละสำรับขันโตก ดังนี้

สำรับที่ 1 ประกอบด้วย ข้าวนึ่ง แกงแคปลา ลาบหมูคั่ว ปลาตัวเล็กทอด น้ำพริกน้ำผัก และผักสด



ภาพที่ 1 สำรับที่ 1

สำรับที่ 2 ประกอบด้วย ข้าวนึ่ง แกงแคปลา ลาบหมูคั่ว ตำขงนุญ ผักสด แคนหมู และแกงฮังเล

นอกจากอาหารที่จัดเป็นสำรับแล้ว ยังมีอาหารจานเดียวที่เป็นอาหารกลางวันหรือมืออื่นๆ ได้ตามความต้องการ คือ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำจ้าว และข้าวก้นจั้น



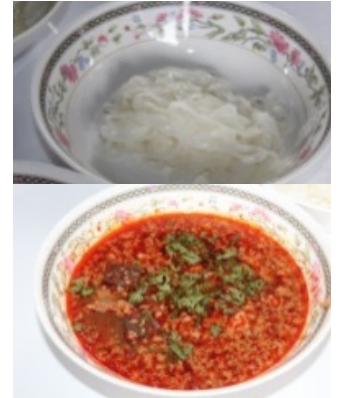
ภาพที่ 2 สำรับที่ 2



ภาพที่ 3 ข้าวกันจั้น



ภาพที่ 4 ขนมจีนน้ำแจ่ว



ภาพที่ 5 ขนมจีนน้ำเงี้ยว

จากนั้นวิเคราะห์ขั้นตอนการทำ สี รสชาติ รูปลักษณ์ และนำมาพัฒนาเพื่อให้ได้รสชาติใกล้เคียงต้นตำรับ โดยมีการชั่ง ตวง วัด ให้ได้ตำรับมาตรฐานและนอกจากนี้ยังได้มีการพัฒนารูปลักษณ์ของอาหารให้มีความน่ารับประทานมากขึ้น



ภาพที่ 6 สำหรับที่ 1 พัฒนาแล้ว



ภาพที่ 7 สำหรับที่ 2 พัฒนาแล้ว



ภาพที่ 8 ขนมจีนน้ำแจ่ว



ภาพที่ 9 ชุดสำหรับน้ำแจ่วและข้าวกันจั้น

จากการวิเคราะห์การพัฒนาการให้บริการอาหารของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุพบว่า สี รูปลักษณ์ ใช้ได้ รสชาติดีทุกตำรับ แต่ยังมีการใช้วัตถุดิบบางชนิดที่ยังไม่ปลอดภัยบ้าง เช่น ผักบางชนิด ส่วนที่ต้องปรับปรุงคือ การใช้ภาชนะในการประกอบอาหารที่เป็นอลูมิเนียมและภาชนะเมลามีนในการให้บริการ การใช้วัตถุดิบประเภทผักที่ต้องปรับให้เป็นผักปลอดภัยทั้งหมด หรืออย่างน้อย ร้อยละ 80 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ยังไม่เป็นระเบียบ การจัด

วางวัตถุดิบ เครื่องปรุงยังต้องปรับปรุงระบบและตำแหน่งการจัดเก็บเพื่อให้ทำงานง่ายขึ้น พื้นที่ล้างภาชนะ วัตถุดิบ ควรยกพื้นให้สูงขึ้น สภาพแวดล้อมยังเปิดโล่ง มีสิ่งของเครื่องใช้ที่ไม่จำเป็นทำให้ไม่สะดวกในการทำอาหาร การขนส่งลำเลียงอาหารไปบริการโดยรถเข็นลาก จึงต้องมีการปิดให้มิดชิด มีการทำกิจกรรม 5 ส ในพื้นที่ทำงาน

ตารางที่ 2 การทำกิจกรรม 5 ส ในพื้นที่ทำงาน

ก่อนทำ	หลังทำ
พื้นที่ล้างวัตถุดิบและภาชนะอุปกรณ์	
	
พื้นที่เก็บเครื่องปรุง	
	
การจัดเก็บวัตถุดิบในตู้เย็น	
	
สุขลักษณะผู้ประกอบอาหาร	
	

ผู้วิจัย นักศึกษา สมาชิกกลุ่มร่วมกันวิเคราะห์กระบวนการบริการอาหารเพื่อปรับปรุงการบริการอาหารพบว่า มีการวางอาหารเรียบร้อยขึ้น การปรับปรุงภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารจาก

ภาชนะเมลามีนเปลี่ยนเป็นภาชนะกระเบื้อง มีการจัดตกแต่งอาหารในภาชนะที่ให้บริการลูกค้า และมีการตกแต่งให้สวยงามด้วยวัตถุดิบที่รับประทานได้โดยภาพรวมสมาชิกกลุ่มทุกท่าน มีบุคลิกภาพและการรักษาความสะอาดดีมากขึ้น



ภาพที่ 10 การบริการอาหารของกลุ่ม

การระดมความคิดระหว่างกลุ่มผู้ให้บริการอาหารกับนักศึกษา และนักวิจัย เพื่อหา แนวทางการพัฒนาการประกอบอาหารและการบริการ ได้ข้อสรุปเพื่อเป็นแผนในการปรับปรุงดังนี้

การเพิ่มปริมาณการใช้ผักที่ปลอดภัยมากขึ้นโดยการจัดการอาหารตามพืชผักที่มีอยู่ในช่วงฤดูการ การปรับปรุงลักษณะการจัดวางอาหารให้เหมาะสมตามหลักศิลปะ การใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุปลอดภัยเช่น กระเบื้องแทนการใช้เมลามีน หรือ การใช้ใบไม้ ใบตองรอง หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะ เมลามีนกับอาหารร้อนจัด การจัดระเบียบการจัดวางวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การเปลี่ยนผ้ากันเปื้อนเป็นผ้ากันเปื้อนที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร การให้บริการ ดำเนินการปรับปรุงและการประเมินผลการปรับปรุงจากผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร ปลอดภัยและ สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารและบริการอาหาร เมื่อผ่านการประเมินตามข้อกำหนดทางโครงการวิจัยได้ มอบป้ายให้กลุ่มผู้ให้บริการ เพื่อแสดงว่า กลุ่มเข้าร่วมโครงการวิจัยและผ่านการประเมินตามข้อกำหนดของการบริการอาหารในระดับต้น

เพื่อใช้ประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์การดำเนินการพัฒนาการบริการอาหาร ด้วยการอบรมการทำอาหารและการให้บริการที่ถูกสุขลักษณะ โดยวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านคุณภาพความปลอดภัยอาหาร การใช้สื่อวีดิทัศน์ เรื่องอาหารปลอดภัย การจัดการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การสาธิตการบริการอาหารว่าง อาหารกลางวัน การสาธิตการประยุกต์อาหารว่าง (ข้าวโอต) จากขนมพื้นเมืองเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ขนมและการศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้การผลิตแคหมูปลอดภัย กติใช้ในการดำเนินการให้บริการอาหารตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ถึงปลายน้ำ เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยรวมถึงใช้พืชผักตามฤดูกาล เนื่องจากผักตามฤดูกาลสารเคมีน้อยกว่า การประกอบและการปรุงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ และการให้บริการที่มีคุณภาพ



ภาพที่ 11 เครื่องหมายประจำกลุ่ม



ภาพที่ 12 อบรมการประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะและสาธิต

การจัดทำตำรับอาหารพื้นเมืองยอนนิม เป็นภารกิจร่วมกันระหว่างผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของตำรับ ผู้วิจัย และนักศึกษา ได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนจัดทำคู่มือร่วมกันในการถ่ายทอดการทำอาหารพื้นเมืองตาม ภูมิปัญญาของชาวเวียงเชียงแสนอย่างแท้จริง แล้วใช้เป็นองค์ความรู้สำหรับสถาบันการศึกษา ในการจัดการเรียนการสอนให้แก่ักเรียนในพื้นที่ ผู้ประกอบการอาหารพื้นเมืองสามารถนำไปใช้เป็นคู่มือในการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองได้อย่างถูกต้อง เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารพื้นเมืองของเวียงเชียงแสน และเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวของเวียงเชียงแสนได้อย่างยั่งยืน



ภาพที่ 13 ตำรับอาหารพื้นบ้านยอดนิม

การอภิปรายผล

การศึกษาและพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองยอดนิมที่ใช้บริการของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุ ชุมชนผ้าขาวป่าน ตำบลเวียงเชียงแสน อำเภอเชียงแสน มีอาหารจานเดียวและอาหารเป็นสำรับทั้งหมด 11 ตำรับ ได้แก่ ข้าวหนึ่ง ที่ใช้ข้าวขาวผสมข้าวเก่าและข้าวหนึ่งผสมดอกอัญชันให้มีสีม่วงน้ำพริกน้ำผัก ลาบหมูคั่ว แกงแคปลาจากแม่น้ำโขง ปลาตัวเล็กทอด แกงฮังเล ตำขงนุญ แคนหมู และจัดอาหารพื้นเมืองยอดนิมเป็นสำรับขันโตกประกอบด้วย สำรับที่ 1 ได้แก่ ข้าวหนึ่ง แกงแคปลา ลาบหมูคั่ว ปลาตัวเล็กทอด น้ำพริกน้ำผัก และผักสด สำรับที่ 2 ได้แก่ ข้าวหนึ่ง แกงแคปลา ลาบหมูคั่ว น้ำพริกน้ำผัก ผักสด แคนหมู และแกงฮังเล ได้ทดลองและพัฒนาอาหารพื้นเมืองยอดนิม 3 ครั้ง โดยการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญจนได้ตำรับอาหารที่มีมาตรฐาน เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในตำบลเวียงเชียงแสนซึ่งสอดคล้องกับ ศรีสมร คุณากรบดินทร์ (2555: 74) ได้ศึกษาศักยภาพและความพร้อมของร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย พบว่า อาหารพื้นเมืองที่นักท่องเที่ยวนิยมรับประทานเป็นอันดับหนึ่ง ได้แก่ แกงฮังเล ลาบหมูคั่ว แกงแค และแคนหมู และยังสอดคล้องกับรำไพ ปัญญาพรหม (2545: 96-104) ที่ได้กล่าวถึง การจัดทำตำรับมาตรฐานและหาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านชาวยองที่ต้องมีการทดลองและพัฒนาตำรับอาหารหลายครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ได้จะมีคุณภาพเหมือนหรือใกล้เคียงกัน

การพัฒนาคุณภาพการบริการอาหารของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุชุมชนผ้าขาวป่าน ได้ทำการพัฒนาโดยการอบรมการทำอาหารและการให้บริการที่ถูกต้องลักษณะ ทั้งการศึกษาดูงานในสถานที่ประกอบการจริงเป็นการเสริมสร้างองค์ความรู้เพื่อนำ

ไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ถึงปลายน้ำ ตามแนวคิด From Farm to Table ตลอดช่วงของการผลิตและการจำหน่าย ขอบเขตการประกันคุณภาพไม่ได้จำกัดอยู่เฉพาะเรื่องความปลอดภัยของอาหารเท่านั้น หากแต่คำนึงถึงคุณภาพด้านรสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงการคัดเลือกวัตถุดิบของผู้ผลิต คุณภาพของกระบวนการผลิต การขนส่ง และการจำหน่ายถึงมือผู้บริโภค ล้วนแต่เป็นปัจจัยสำคัญที่เสริมคุณภาพของการบริการให้กลุ่มสตรีผู้สูงอายุชุมชนผ้าขาวป่านและยังสอดคล้องกับ สุจิตรา ริมคูสิต (2545: 14-16) ที่ว่าการบริการอาหารให้ประสบผลสำเร็จ ต้องประกอบด้วยปัจจัยที่สำคัญ คือ การต้อนรับ ยิ่งถ้าเป็นเจ้าของผู้ประกอบการ ต้อนรับ ทักทายเองจะทำให้ผู้รับบริการเกิดความประทับใจมาก รวมทั้งการบริการของพนักงานที่มีคุณภาพ ความสม่ำเสมอของพนักงาน คุณภาพมาตรฐานอาหารในด้านรสชาติ รูปลักษณ์ ความสะอาด ปลอดภัย อีกทั้งประธานกลุ่มสตรีผู้สูงอายุในการบริการอาหารมีบุคลิกภาพของการเป็นผู้นำที่อ่านใจสมาชิกที่เป็นเพื่อนแท้กันมายาวนานดังที่ นวลศิริ เปาโรหิตย์ (2559) กล่าวว่า การได้เพื่อนรู้ใจหรือเพื่อนแท้ต้องใช้เวลาในการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลง วัฒนธรรมของตนเองให้ได้ ดังเช่นกลุ่มสมาชิกนี้มีวิธีการดำเนินชีวิตและอาชีพหลักแตกต่างกัน ต่างก็นำประสบการณ์ที่เด่นๆ ของตนเองมาหลอมรวมในกิจกรรมการบริการอาหารได้อย่างละเอียดละไม เช่น มีช่างตัดเย็บเสื้อผ้า มีนักจัดและตกแต่งบายศรีที่ต้องมีความละเอียดปราณีตอยู่เป็นทุนเดิม ประกอบกับประธานกลุ่มมีประสบการณ์ในการเป็นสมาชิกและผู้นำในภาคส่วนต่างๆ จึงนำเอาประสบการณ์เหล่านั้นมาใช้ในการบริหารจัดการกลุ่มได้อย่างลงตัว

การสรุปผลการวิจัย

ผู้ประกอบการอาหารพื้นเมืองที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเป็นกลุ่มสตรีผู้สูงอายุทุกคนมีจุดเด่นในด้านองค์ความรู้ และความชำนาญในการทำอาหารพื้นเมืองที่สืบทอดกันมาและบางคนยังเคยมีอาชีพหลักในการทำอาหารพื้นเมือง ขนมหอย จำหน่าย นอกจากนี้ยังมีช่างตัดเย็บเสื้อผ้า ช่างประดิษฐ์ดอกไม้แบบไทย (บายศรี) เมื่อนำจุดเด่นของแต่ละคนมาบูรณาการกันทำให้ได้อาหารพื้นเมืองที่มีรสชาติรูปลักษณ์ดีตามต้นตำรับจำนวน 11 ตำรับคือ ข้าวหนึ่ง แกงแคปลา ลาบหมูคั่ว ปลาตัวเล็กทอด แกงฮังเลหมู แคนหมู น้ำพริกน้ำผัก ผักสด ผักหนึ่ง ขนมหอยน้ำเงี้ยว ขนมหอยน้ำแจ่ว และข้าวกันจั่น โดยการบริการอาหารเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว และได้ดำเนิน





ภาพที่ 13 การบริการอาหารแบบบุฟเฟต์

การทำการปรับปรุงและพัฒนาการใช้วัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์ ในการทำ การขนส่งลำเลียงอาหาร สถานที่ การจัดเก็บวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องครัว ภาชนะที่ใช้รับประทานอาหาร เปลี่ยนจากการใช้กล่องโฟม เป็นกล่องที่ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย ผู้รับผิดชอบอาหารดูแลสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลดีขึ้น การจัดตกแต่งอาหาร ให้นำรับประทานโดยใช้วัตถุดิบที่รับประทานได้ มีการจัดรูปแบบ การบริการอาหารหลายรูปแบบ คือ อาหารจานเดียว เช่น ขนมจีนน้ำแกว่ ข้าวก้นจั้น การบริการอาหารแบบขันโตกจัดอยู่ใน ขันโตกที่มีอาหาร แตกต่างกันไปคือ สำหรับที่ 1 ประกอบด้วย ข้าว หนึ่ง แกงแคปลา ลาบหมูคั่ว ปลาตัวเล็กทอด น้ำพริกน้ำผัก และ ผักสด สำหรับที่ 2 ประกอบด้วย ข้าวหนึ่ง แกงแคปลา ลาบหมูคั่ว ตำขาม ผักสด แคบหมู และการบริการอาหาร แบบบุฟเฟต์ที่ใช้อาหารพื้นบ้านล้านนาในการบริการ และการ ประกอบอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นการส่งเสริม ให้เกิดรายได้ในชุมชน และสามารถบูรณาการการส่งเสริมการ บริโภคผักผลไม้การถ่ายทอดองค์ความรู้ที่กลุ่มผู้สูงอายุมีอยู่ให้ แก่กลุ่มลูกหลานและนักเรียน นักศึกษา ผู้ที่สนใจในชุมชนเป็นผู้ สืบทอดและอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองให้คงอยู่กับชุมชนตลอดไป

ข้อเสนอแนะ

จากการดำเนินการวิจัยเรื่องการพัฒนาคุณภาพการบริการ อาหารของกลุ่มสตรีผู้สูงอายุ ชุมชนผ้าขาวบ้าน ตำบลเวียง เชียงแสน อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย ควรมีการดำเนินการ วิจัยและการดำเนินกิจกรรมต่อเนื่องดังนี้

- 1 ควรมีการศึกษาตำรับอาหารพื้นเมืองอื่นๆและวิเคราะห์ คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละตำรับ
- 2 ควรมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้น เมือง การบริการอาหาร เคล็ดลับต่างๆในการดำเนินกิจกรรมให้ แก่เยาวชนและครูในโรงเรียน
- 3 ควรมีการถ่ายทอดการบริหารจัดการกลุ่มให้แก่กลุ่ม อาชีพอื่น
- 4 ควรมีการศึกษาความต้องการของผู้บริโภค
- 5 ควรมีการวิจัย การบริการการจัดการกลุ่ม การบริการ อาหารของผู้สูงอายุ

เอกสารอ้างอิง

ขันแก้ว โปราหา, สัมภาษณ์, (3 เมษายน 2559)

นวลศิริ เปาโรหิตย์. (2535). **ทำอย่างไร จึงจะได้เพื่อนแท้**. กรุงเทพมหานคร: สุขภาพใจ.

บุญพร้อม เจริญจิต, สัมภาษณ์, (3 เมษายน 2559)

มาลี หมวกกุล. (2559). **ขันโตก**. เชียงราย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.

_____. (2559). **เอกสารคำสอนรายวิชาความหลากหลายอาหารไทยสี่ภาค**. เชียงราย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.

ศรีสมร คุณากรดินทร์. (2549). **ศักยภาพร้านอาหารพื้นเมืองเพื่อรองรับการท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย**.

เชียงราย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.

ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. (2549). **คู่มือประกอบการอบรมหลักสูตรวิทยาการท้องถิ่น**.

กรุงเทพมหานคร: ศูนย์ฯ

สมบูรณ์ สัมพันธ์สิทธิ์, สัมภาษณ์, (3 เมษายน 2559)

สุจิตรา ริมดุสิต. (2545). **ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริการแบบขันโตก**.

วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว) เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานจังหวัดเชียงราย. (2558). **แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาชายแดนเชียงราย พ.ศ. 2558-2561**. เชียงราย: สำนักงาน.

ศรีวรรณ เชื้อเจ็ดตน, สัมภาษณ์, (3 เมษายน 2559)

แสงจันทร์ เชื้อเจ็ดตน, สัมภาษณ์, (3 เมษายน 2559)

อาคม สุวรรณกันชา. (2558). **เขตเศรษฐกิจพิเศษชายแดนภาคเหนือ**. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2559

จาก <http://www.cpd.goth/cpd/thaiaseancoop/download/Thai/Articles.2558>

เอกพล ศรีคงรักษ์. (2552). **ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว**. กรุงเทพมหานคร: วาดศิลป์.