

การจัดกลุ่มผู้ประกอบการอาหารตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม : โรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหร และโรงแรมที่ให้บริการแบบหรูหรเหนือกว่าเกณฑ์มาตรฐาน*

ณนท แดงสังวาลย์** ประสพชัย พสุนนท์***

(วันที่รับบทความ: 31 มกราคม 2563; วันที่แก้ไขบทความ: 26 มิถุนายน 2563; วันที่ตอบรับบทความ: 22 กรกฎาคม 2563)

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการใช้สารสนเทศ เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารของผู้ประกอบการ และจัดกลุ่มเพื่อหาคุณลักษณะของผู้ประกอบการตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม จากกลุ่มตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 318 คน การวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วย ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์จำแนกกลุ่มด้วยวิธีการจัดกลุ่มแบบไม่เป็นขั้นตอน ผลการวิจัยพบว่า 1) ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการใช้ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตที่บ้านทุกวัน ผ่านการใช้มือถือในช่วงเวลาก่อนนอน ระยะเวลาในการใช้ 21-40 นาที แหล่งสารสนเทศที่นิยมใช้ คือ กูเกิล (Google) มีระยะเวลาการใช้นานมากกว่า 5 ปี มีพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ การแสวงหาสารสนเทศ การใช้สารสนเทศ และความเป็นอิสระในการทำงาน อยู่ในระดับมาก และ 2) จากการวิเคราะห์จำแนกกลุ่ม สามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่ม “มาสเตอร์เชฟ” มีสมาชิก 118 คน คิดเป็นร้อยละ 37.42 เป็นกลุ่มที่มีพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหาร ในอุตสาหกรรมโรงแรมระดับมาก ส่วนใหญ่เป็นผู้บริหารงานในครัวระดับสูง และปฏิบัติงานในกลุ่มโรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหร กลุ่ม “สเปเชียลเชฟ” มีสมาชิก 117 คน คิดเป็น ร้อยละ 37.11 เป็นกลุ่มที่มีพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหาร ในอุตสาหกรรมโรงแรมค่อนข้างน้อย ส่วนใหญ่เป็นผู้บริหารงานครัวระดับต้น และปฏิบัติงานในกลุ่มโรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหร และ “กลุ่มจูเนียร์เชฟ” มีสมาชิก 81 คน คิดเป็น ร้อยละ 25.47 เป็นกลุ่มที่มีพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหาร ในอุตสาหกรรมโรงแรมน้อยมาก ส่วนใหญ่เป็นพนักงานตำแหน่งพ่อครัวและผู้บริหารงานครัวระดับต้น และปฏิบัติงานในกลุ่มโรงแรมที่ให้บริการแบบหรูหรเหนือกว่าเกณฑ์มาตรฐาน

คำสำคัญ: การจัดกลุ่มผู้ประกอบการอาหาร, พฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์, การวิเคราะห์จัดกลุ่ม

* บทความวิจัย สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

** ผู้ช่วยศาสตราจารย์, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, E-mail: nanoln.d@rmutp.ac.th

*** รองศาสตราจารย์, คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

A Cluster Analysis of Cook based on Creative Development Behavior for Menu Design in the Hotel Industry: Luxury full service Hotels and Upper-upscale full service Hotels^{*}

Nanoln Dangsungwal^{**} Prasopchai Pasunon^{***}

(Received: January 31, 2020; Revised: June 26, 2020; Accepted: July 22, 2020)

Abstract

The aims of this research were to study information technology use behavior for creative development for menu design of cook and to cluster a group of the cook based on creative development behavior for menu design in the hotel industry case study of the luxury full service hotels and upper-upscale full service hotels. The sample was totally 318 persons, the statistic to analyze the data included frequency, percentage, mean, standard deviation, and discriminant analysis by K – means cluster analysis. The result of this study shows as follows: 1) the most of the cook uses an internet at home every day before bedtime for 21-40 minutes, uses a Google as a channel to get information, have used more than 5 years. Having a high level in creative behavior, searching and using information technology behavior and job autonomy. 2) the result of K-Mean clustering analysis divided into 3 groups, namely “Master chef” comprised 118 persons (37.42 %) had high levels of having creative development behavior for menu design, mostly works as senior chef in the luxury full service hotels. Namely, “Special chef” comprised 117 persons (37.11 %) had low levels of having creative development behavior for menu design, mostly works as junior chef and cook in the luxury full service hotels. Lastly, namely “Junior chef” comprised 81 persons (25.47 %) had very low level of having creative development behavior for menu design, mostly works as a cook and junior chef in the upper-upscale full service hotels.

Keywords: A Cluster Analysis of cook, Creative behavior, Cluster Analysis

^{*} Research Article from Food Service Industry, Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

^{**} Assistant Professor, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, E-mail: nanoln.d@rmutp.ac.th

^{***} Associate Professor, Faculty of Management Science, Silpakorn University

บทนำ

รายงานสถานการณ์นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติของกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬาช่วงเดือนมกราคม - มิถุนายน 2561 ที่ผ่านมา พบว่า ประเทศไทยมีรายได้จากการใช้จ่ายในการท่องเที่ยวในรูปแบบของรายได้จากอาหารและเครื่องดื่มในระหว่างเดินทางของนักท่องเที่ยวที่ติดอันดับ 1 ใน 3 ของรายได้ที่สูงที่สุดจากการท่องเที่ยว โดยมีรายได้ 2155,093 ล้านบาท (สำนักปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2561) สำหรับธุรกิจโรงแรมซึ่งเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการรองรับนักท่องเที่ยวยังพบอีกว่า รายได้รวมของโรงแรม ร้อยละ 25 นั้นมาจากการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2562) สถานการณ์ดังกล่าวถือเป็นโอกาสทางเศรษฐกิจของประเทศ จึงทำให้รัฐบาลได้มีการกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ เช่น ยุทธศาสตร์การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์เพื่อพัฒนาแรงงานให้มีทักษะ ความรู้ และความสามารถ และยุทธศาสตร์การสร้างเสริมความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและการแข่งขันอย่างยั่งยืนเพื่อพัฒนาและยกระดับคุณภาพกำลังคน ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรมการเพิ่มผลผลิตและบริการ เพื่อเตรียมความพร้อมอุตสาหกรรมบริการให้สามารถรองรับการแข่งขันที่เสรีมากขึ้น (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560)

ทั้งนี้ หน่วยวิเคราะห์เศรษฐกิจภาคบริการ ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน (2562) ได้วิเคราะห์ถึงปัจจัยเสี่ยงต่อธุรกิจของธุรกิจโรงแรมที่ให้บริการเต็มรูปแบบ (full service) ในปี 2563 ว่าจะมีการขยายตัวได้เล็กน้อย เนื่องจากมีการแข่งขันการลงทุนจากผู้ประกอบการขนาดใหญ่ทั้งรูปแบบเครือโรงแรมไทยและต่างชาติ รวมถึงการถูกแบ่งฐานลูกค้าจากโรงแรมขนาดกลางที่มีการปรับปรุงการให้บริการที่ใกล้เคียงกัน นอกจากนี้ พิษญา วัฒนะรังสรรค์ และชลวิช สุทธิชัยรักษ์ (2559) ยังระบุถึงปัญหาที่สำคัญในการปฏิบัติงานของพนักงานในธุรกิจโรงแรมที่ให้บริการเต็มรูปแบบว่า ปัจจุบันลูกค้ามีความต้องการที่หลากหลายและบางครั้งจะมีความต้องการมากเกินกว่าที่โรงแรมให้บริการได้ ด้วยเหตุนี้ ธุรกิจโรงแรมที่ให้บริการเต็มรูปแบบจึงต้องมีแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์บริการในด้านต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับปรากฏการณ์ดังกล่าว

การสร้างสรรค์และพัฒนาบริการอาหารถือเป็นกลยุทธ์ส่งเสริมการรับรู้คุณภาพการบริการที่ทำให้ลูกค้าสามารถสัมผัสได้ถึงคุณภาพการบริการ (Perceived Service Quality) ระหว่างการเข้ามาพักที่โรงแรมอันก่อให้เกิดประสบการณ์ทางอาหารและการกลับมาใช้บริการซ้ำ โดย Annie et al. (2516) ชี้ให้เห็นว่า ผู้บริโภคมีความคาดหวังและต้องการด้านสมรรถนะของพ่อครัวว่าควรเป็นผู้ที่สร้างนวัตกรรมหรือเมนูอาหารใหม่อยู่เสมอ และควรมีความรู้ที่สามารถนำเสนอข้อมูลของอาหารในขณะที่รับประทานได้ แต่อย่างไรก็ตามกระบวนการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และการวางแผนการทำงานจะมีประสิทธิภาพเชิง

บวกมากขึ้นได้ต่อเมื่อองค์กรมีการเพิ่มความเป็นอิสระระหว่างการทำงานให้แก่พนักงาน ซึ่งการเพิ่มโอกาสระหว่างการสร้างสรรค์ยังสร้างความรู้สึกรถึงการเป็นส่วนหนึ่งขององค์กรที่ส่งผลให้พนักงานมีความผูกพันกับองค์กรมากขึ้น (Dinesh & Albert, 2006) หากธุรกิจอุตสาหกรรมโรงแรมต้องการสร้างจุดแข็งด้านอาหารและบริการ การส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ให้แก่ผู้ประกอบการจึงเป็นสิ่งที่สำคัญ แต่ทั้งนี้ การพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการที่มีระดับตำแหน่งและสมรรถนะอาชีพที่หลากหลายให้ตรงตามระดับพฤติกรรมที่มีอยู่ภายในตัวของผู้ประกอบการ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องศึกษาเพื่อจัดกลุ่มพนักงานตามระดับพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหาร โดยผลการศึกษาสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผู้ประกอบการอันเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ และความก้าวหน้าทางอาชีพของผู้ประกอบการในอนาคตต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

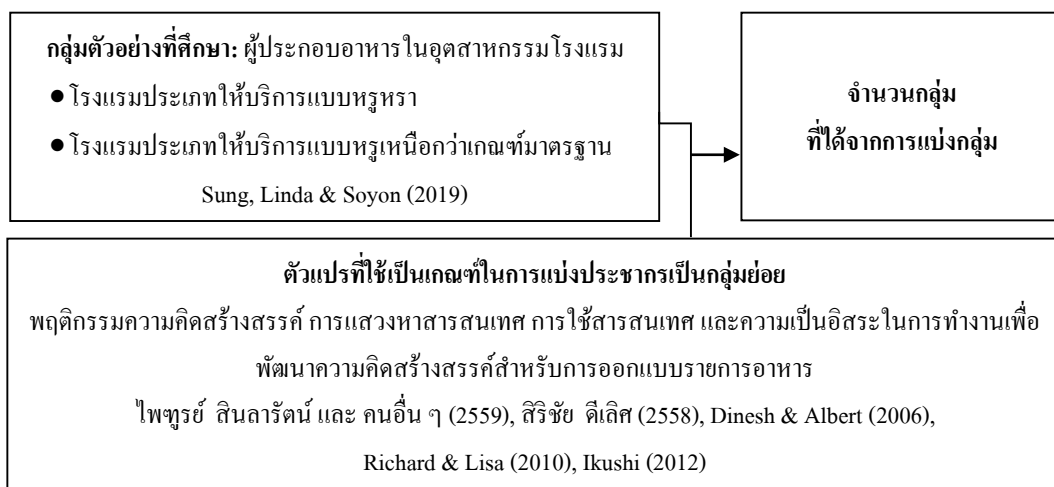
1. ศึกษาพฤติกรรมการใช้สารสนเทศเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารของผู้ประกอบการ
2. เพื่อจัดกลุ่มและหาคุณลักษณะของผู้ประกอบการตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม

นิยามศัพท์

1. พฤติกรรมการใช้สารสนเทศ หมายถึง การพยายามของบุคคลในการค้นหาสารสนเทศจากแหล่งต่าง ๆ ด้วยเครื่องมือ โดยข้อมูลที่ได้ก็นำมาตอบโจทย์ข้อสงสัยหรือสิ่งที่อยากรู้เพื่อนำไปใช้แก้ปัญหา หรือใช้เป็นแนวทางพัฒนาในการดำเนินงานขั้นต่อไป
2. พฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหาร หมายถึง การพยายามของบุคคลเพื่อการออกแบบรายการอาหารจานใหม่ที่เป็นผลผลิตจากกระบวนการคิด การแสวงหาสิ่งใหม่ รวมถึงการพิจารณาเพื่อหาทางเลือกสำหรับการออกแบบรายการอาหาร
3. โรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหร่า (Luxury full service hotels) หมายถึง โรงแรมที่มีลักษณะสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการที่เน้นความหรูหราที่เหนือความคาดหมายของผู้เข้าพัก
4. โรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูเหนือกว่าเกณฑ์มาตรฐาน (Upper-upscale full service hotels) หมายถึง โรงแรมที่มีลักษณะสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการเกินกว่าเกณฑ์ตามมาตรฐานกำหนด
5. ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ที่ปฏิบัติงานในฝ่ายครัวของโรงแรม ได้แก่ ตำแหน่งงานพ่อครัว (Cook) ตำแหน่งผู้บริหารงานในครัวระดับต้น คือ พ่อครัวประจำแผนก (Chef de Partie) และผู้ช่วยพ่อครัว

ประจำแผนก และตำแหน่งผู้บริหารงานในครัวระดับสูง ได้แก่ หัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef) และ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef)

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

ประชากร /กลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานฝ่ายครัวในโรงแรมประเภทให้บริการแบบbuffetและโรงแรมที่ให้บริการแบบbuffetเหนือกว่าเกณฑ์มาตรฐาน และเนื่องจากประชากรมีขนาดใหญ่และไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน ดังนั้นขนาดตัวอย่างคำนวณได้จากสูตรไม่ทราบขนาดตัวอย่างของ W.G. Cochran (1953) อ้างถึงในกัลยา วาณิชย์บัญชา (2549) ที่ระดับค่าความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และค่าความคลาดเคลื่อนร้อยละ 5 พบว่า ใช้ขนาดตัวอย่างอย่างน้อย 384 คน และทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างตามสะดวก (Convenience sampling)

เครื่องมือที่ใช้วิจัย

1. การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงปริมาณ (Quantitative Research) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม (Questionnaires) ประกอบด้วย 4 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 พฤติกรรมการใช้ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ตอนที่ 3 พฤติกรรมความคิดสร้างสรรค์ การใช้สารสนเทศ และความเป็นอิสระในการทำงาน และตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ (แบบคำถามปลายเปิด)

2. การหาคุณภาพของเครื่องมือประกอบด้วย 2 ส่วน คือ 1) การตรวจสอบความเที่ยงตรง (Validity) ของแบบสอบถามซึ่งประกอบด้วยความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาและเชิงโครงสร้างจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ราย พบว่า ค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถามทั้งฉบับ คือ 0.94 และ 2) การตรวจสอบความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถามทั้งฉบับโดยใช้วิธีการพิจารณาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient: α) ของครอนบัค (Cronbach) พบว่า แบบสอบถามทั้งฉบับมีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.898 แสดงว่า แบบสอบถามมีความเชื่อมั่น

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถาม และแบบสอบถามออนไลน์ โดยส่งไปยังเครือข่ายวิชาชีพและฝ่ายทรัพยากรบุคคลของโรงแรม เพื่อแจกจ่ายพนักงานผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานครัว โดยศึกษาค้นคว้าในช่วงเดือน ตุลาคม - ธันวาคม 2562

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ใช้สถิติเชิงพรรณนาสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัย ประกอบด้วย ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์จำแนกกลุ่ม (Cluster Analysis) ด้วยวิธีการจัดกลุ่มแบบไม่เป็นขั้นตอน (K-Mean Cluster Analysis) และการวิเคราะห์ระดับพฤติกรรมความคิดสร้างสรรค์ การใช้สารสนเทศ และความเป็นอิสระในการทำงาน เพื่อคำนวณหาค่าเฉลี่ยของระดับพฤติกรรมรายด้าน โดยใช้เกณฑ์ตามแนวคิดของ ชูศรี วงศ์รัตน์ (2558) ดังนี้ 4.51-5.00 หมายถึง มากที่สุด, 3.51-4.50 หมายถึง มาก, 2.51-3.00 หมายถึง ปานกลาง, 1.51-2.50 หมายถึง น้อย และ 1.00-1.50 หมายถึง น้อยที่สุด

สรุปผลการวิจัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จากการแจกแบบสอบถามให้แก่ผู้ประกอบอาหาร จำนวน 400 ชุดนั้น ผู้วิจัยได้รับการตอบกลับแบบสอบถามที่สมบูรณ์ จำนวนทั้งสิ้น 318 ชุด พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 64.80 และเพศหญิง ร้อยละ 35.20 อายุระหว่าง 26-35 ปี ร้อยละ 61.00 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 62.60 ประสบการณ์ในการทำงาน 1-5 ปี ร้อยละ 51.90 ทำงานตำแหน่งงานพ่อครัว (Cook) ร้อยละ 54.40 และปฏิบัติงานในโรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหราร้อยละ 54.40

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการใช้สารสนเทศเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารของผู้ประกอบอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบอาหารมีพฤติกรรมการใช้ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต จำแนกเป็นรายด้าน ดังนี้ ใช้งานระบบอินเทอร์เน็ตที่บ้าน ร้อยละ 67.00 ผ่านการใช้มือถือ ร้อยละ 75.40 ใช้ช่วงเวลาก่อนนอน ร้อยละ 52.20 เข้าใช้ระบบอินเทอร์เน็ตทุกวัน ร้อยละ 46.50 ระยะเวลาในการใช้ 21-40 นาที ร้อยละ 39.90 แหล่งสารสนเทศที่นิยมใช้เพื่อการค้นหาข้อมูลสำหรับพัฒนาความคิด

สร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหาร ได้แก่ ภูเก็ต (Google) ร้อยละ 30.18 และประสบการณ์การใช้แหล่งสารสนเทศเพื่อการค้นหาข้อมูล สำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารมากกว่า 5 ปี ร้อยละ 43.70

ตาราง 1 แสดงค่าเฉลี่ยค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านพฤติกรรมด้านความคิดสร้างสรรค์ การแสวงหาสารสนเทศ การใช้สารสนเทศ และความเป็นอิสระในการทำงาน

พฤติกรรม	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับพฤติกรรม
ความคิดสร้างสรรค์	4.17	0.46	มาก
การแสวงหาสารสนเทศสำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหาร	4.11	0.50	มาก
การใช้สารสนเทศสำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหาร	4.29	0.46	มาก
ความเป็นอิสระในการทำงาน	4.06	0.66	มาก

ผู้ประกอบการมีพฤติกรรมความคิดสร้างสรรค์ การใช้สารสนเทศ และความเป็นอิสระในการทำงาน จำแนกเป็นรายด้าน ดังนี้ ด้านการใช้สารสนเทศสำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.29$, S.D. = 0.46) ด้านความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.17$, S.D. = 0.46) ด้านการแสวงหาสารสนเทศสำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.50) และด้านความเป็นอิสระในการทำงานอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.06$, S.D. = 0.66)

ส่วนที่ 3 การจัดกลุ่มและหาคุณลักษณะของผู้ประกอบการตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม

หลังจากการทดสอบตัวแปรที่ได้จากการศึกษาพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม ทั้ง 4 ด้าน พบว่า ตัวแปรทุกด้านมีความหมายของพฤติกรรมอยู่ในระดับมาก และทั้งหมดเป็นตัวแปรที่เป็นสเกลอันดับ (Interval Scale) ซึ่งตรงตามข้อตกลงเบื้องต้นของการวิเคราะห์การจัดกลุ่มแบบไม่เป็นขั้นตอน จากนั้นได้นำตัวแปรทั้งหมดรวม 20 ตัวแปร มาเป็นตัวแปรในการจัดแบ่งกลุ่ม โดยเลือกกำหนดการแบ่งกลุ่มที่ 3 กลุ่มซึ่งเกิดจากการเปรียบเทียบกับจำนวนกลุ่ม 2 และ 4 พบว่า การกำหนดการแบ่งกลุ่มที่ 3 สามารถอธิบายลักษณะของกลุ่มด้วยตัวแปรได้อย่างเหมาะสม และยังมีจำนวนตัวอย่างไม่แต่ละกลุ่มที่เหมาะสม

โดยในการประมวลผลทำการคำนวณค่ากลางกลางของแต่ละกลุ่ม ที่เปลี่ยนไปในแต่ละรอบของการคำนวณรวม 6 รอบ (Iteration) จึงไม่พบการเปลี่ยนแปลงของค่ากลาง และได้จำนวนสมาชิกของแต่ละกลุ่มดังตารางที่ 2

ตาราง 2 จำนวนและร้อยละของสมาชิกของแต่ละกลุ่ม (Cluster Members)

กลุ่ม	จำนวน	ร้อยละ
กลุ่ม 1	118	37.11
กลุ่ม 2	119	37.42
กลุ่ม 3	81	25.47
รวม	318	100

จากการทดสอบตัวแปรที่ได้จากการศึกษาพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศ เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมของกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 20 ตัวแปร และกำหนดการแบ่งกลุ่มจำนวน 3 กลุ่ม สามารถแสดงดังตารางที่ 3

ตาราง 3 แสดงค่าเฉลี่ยมาตรฐานของตัวแปรแต่ละตัวเมื่ออยู่กลุ่มต่างกัน และจัดเป็น 3 กลุ่มด้วยการวิเคราะห์การจัดกลุ่มแบบไม่เป็นขั้นตอน (K-Mean Cluster Analysis)

กลุ่ม (Cluster)	กลุ่มที่ 1 สเปเชียล เชฟ	กลุ่มที่ 2 มาสเตอร์ เชฟ	กลุ่มที่ 3 จูเนียร์ เชฟ
ความคิดสร้างสรรค์			
1. ท่านมีความสนใจแนวทางที่สามารถปรับเปลี่ยนมุมมองใหม่ ๆ เพื่อนำมาปรับปรุงรายการอาหาร ดำริบ และกระบวนการผลิตอาหารให้เกิดประสิทธิภาพ	-.548	.690	-.214
2. ท่านมักจะคิดค้นวิธีการใหม่ ๆ และมีความสามารถในการใช้หลักเหตุผลเพื่อประเมินความเป็นไปได้ในการพัฒนาการออกแบบรายการอาหาร	-.331	.787	-.674
3. ท่านมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในการคิดค้นหาวิธีการออกแบบรายการอาหารและดำรงอาหารใหม่ ๆ ได้อย่างสม่ำเสมอ	.141	.556	-1.024
4. ท่านมักจะพิจารณาทางเลือกในการออกแบบรายการอาหารมากกว่าหนึ่งประเด็นก่อนที่จะตัดสินใจลงมือเริ่มทำเพื่อให้เกิดผลสำเร็จ	-.065	.627	-.827
5. ภายหลังจากการพัฒนารายการอาหาร ท่านยินดีรับฟังคำติชมจากผู้ที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ	-.611	.934	-.481
6. ท่านรู้สึกเสมอว่าการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ต้องเกิดได้จริง เห็นผล และเป็นประโยชน์ต่องานที่รับผิดชอบ	-.616	.940	-.484

ตาราง 3 (ต่อ)

กลุ่ม (Cluster)	กลุ่มที่ 1 สเปเชียล เชฟ	กลุ่มที่ 2 มาสเตอร์ เชฟ	กลุ่มที่ 3 จูเนียร์ เชฟ
การแสวงหาสารสนเทศสำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหาร			
1. เมื่อท่านต้องการทราบข้อมูลเพื่อพัฒนารายการอาหาร ท่านจะเริ่มหาข้อมูลจากฐานข้อมูลออนไลน์ผ่านอุปกรณ์ต่าง ๆ เป็นอันดับแรก	-.143	.263	-.177
2. เมื่อท่านต้องการทราบข้อมูลแหล่งสารสนเทศเพื่อพัฒนารายการอาหาร ท่านจะเริ่มค้นหาข้อมูลจากแหล่งบุคคลที่มีความน่าเชื่อถือ เช่น หัวหน้า หรือเพื่อนร่วมงาน	.012	.205	-.320
3. สื่อโทรทัศน์ หรือคลิปวิดีโอ ถือเป็นแหล่งข้อมูลที่ท่านให้ความนิยมเพื่อค้นหาข้อมูลเพื่อพัฒนารายการอาหาร	.167	.076	-.356
4. สื่อรูปภาพ ถือเป็นแหล่งข้อมูลที่ท่านให้ความนิยมเพื่อค้นหาข้อมูลเพื่อพัฒนารายการอาหาร	-.340	.431	-.138
5. ท่านมักพยายามหาความรู้เพิ่มเติมจากแหล่งสารสนเทศที่ท่านมีความรู้และถนัดอยู่แล้วเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหาร	-.245	.801	-.820
การใช้สารสนเทศสำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหาร			
1. การแสวงหาสารสนเทศของท่านทำให้มีข้อมูลประกอบการออกแบบรายการอาหารมากยิ่งขึ้น	-.209	.641	-.637
2. การแสวงหาสารสนเทศของท่านทำให้มีความรู้เพิ่มเติมในเรื่องที่สนใจ และสามารถเพิ่มความได้เปรียบในการทำงาน	-.532	.776	-.363
3. การแสวงหาสารสนเทศของท่านทำให้สามารถติดตามข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัยได้อย่างรวดเร็ว	-.632	1.022	-.581
4. การแสวงหาสารสนเทศของท่านทำให้มีการสนทนากับผู้อื่นและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างกัน	-.355	.835	-.708
5. การแสวงหาสารสนเทศของท่านทำให้ท่านรู้สึกผ่อนคลายความเครียดได้	.195	.464	-.967
ความเป็นอิสระในการทำงาน			
1. ท่านมีความเป็นอิสระในการวางแผนการทำงานของตนเอง	.434	.419	-1.250
2. ท่านสามารถใช้ความเห็นหรือความริเริ่มส่วนบุคคลของท่านในการทำงานให้บรรลุผลสำเร็จ	-.012	.777	-1.124
3. ท่านมีอิสระในการตัดสินใจในเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการทำงาน	.385	.434	-1.200
4. ท่านมีอิสระในการเลือกวิธีที่ใช้ในการออกแบบ หรือทดลองเพื่อสร้างรายการอาหาร	.004	.658	-.975

จากการตรวจสอบ ค่า Mean Square ระหว่างกลุ่ม (Between-cluster mean square) และ Mean Square Error ด้วยค่าสถิติ F เพื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของแต่ละตัวแปรเมื่ออยู่ต่างกลุ่มกัน พบว่า ค่าเฉลี่ยของตัวแปรของทุกกลุ่มมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยตัวแปร

“การแสวงหาสารสนเทศของท่านทำให้สามารถติดตามข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัยได้อย่างรวดเร็ว” เมื่อมีอยู่ในกลุ่มต่างกันจะมีความแตกต่างกันมากที่สุด ($F = 256.131$) และจากการวิเคราะห์ลักษณะสมาชิกของแต่ละกลุ่มสามารถอธิบายลักษณะของแต่ละกลุ่มได้ ดังนี้

กลุ่มที่ 1 สเปนเชียลเชฟ (Special chef) มีสมาชิกจำนวน 117 คน (ร้อยละ 37.11) เป็นกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยมาตรฐานด้านการจัดกลุ่มผู้ประกอบการอาหารตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมค่อนข้างน้อย ซึ่งมีค่าเฉลี่ยด้านความเป็นอิสระในการวางแผนการทำงานสูงสุด รองลงมาคือการตัดสินใจในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงาน ส่วนค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ การแสวงหาสารสนเทศเพื่อการติดตามข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัยได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตามยังมีพฤติกรรมด้านความคิดสร้างสรรค์ที่ค้นหาวิธีการออกแบบรายการอาหารใหม่ ๆ สม่าเสมอ และยังมีแสวงหาสารสนเทศสำหรับการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารผ่านการสนทนาเพื่อสอบถามข้อมูลจากบุคคลที่มีประสบการณ์คู่กับการศึกษาผ่านสื่อสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อการผ่อนคลายจากภาระกิจประจำวัน ดังนั้นจึงตั้งชื่อกลุ่มที่ 1 ว่า “กลุ่ม สเปนเชียลเชฟ” กลุ่มที่ 1 จะประกอบด้วยเพศชายมากกว่าเพศหญิง (ร้อยละ 73.73 และ 26.27) จบการศึกษาระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 61.01) ส่วนใหญ่เป็นผู้บริหารงานครัวระดับต้น (ร้อยละ 38.13) และปฏิบัติงานในกลุ่มโรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหร (Luxury full service hotels) (ร้อยละ 54.23)

กลุ่มที่ 2 มาสเตอร์เชฟ (Master chef) มีสมาชิกจำนวน 118 คน (ร้อยละ 37.42) เป็นกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยมาตรฐานด้านการจัดกลุ่มผู้ประกอบการอาหารตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยด้านการแสวงหาสารสนเทศในการติดตามข่าวสารเพื่อนำมาพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารสูงสุด รองลงมา คือ มีการระลึกละเอียดว่าการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์จะต้องเกิดผลได้จริงและเป็นประโยชน์ต่องาน ส่วนค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ การใช้สื่อโทรทัศน์ หรือคลิปวิดีโอถือเป็นแหล่งข้อมูลที่ให้ความนิยมนค้นหาข้อมูลเพื่อพัฒนารายการอาหาร แต่อย่างไรก็ตามยังมีจุดเด่นของพฤติกรรมในด้านการรับฟังคำติชมจากผู้ที่เกี่ยวข้องมีความพร้อมที่ค้นหาวิธีการออกแบบรายการอาหารใหม่อย่างสม่ำเสมอ รวมถึงยังมีความเป็นอิสระในการวางแผนและตัดสินใจในการออกแบบรายการอาหารในระดับมากที่สุดกว่ากลุ่มอื่น ๆ ดังนั้น จึงตั้งชื่อกลุ่มที่ 2 ว่า “กลุ่ม มาสเตอร์เชฟ” กลุ่มที่ 2 จะประกอบด้วยเพศชายมากกว่าเพศหญิง (ร้อยละ 61.34 และ 38.66) จบการศึกษาระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 66.37) ส่วนใหญ่เป็นผู้บริหารงานครัวระดับสูง (ร้อยละ 55.46) และปฏิบัติงานในกลุ่มโรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหร (Luxury full service hotels) (ร้อยละ 58.82)

กลุ่มที่ 3 จูเนียร์เชฟ (Junior chef) มีสมาชิกจำนวน 81 คน (ร้อยละ 25.47) เป็นกลุ่มที่มีค่าเฉลี่ยมาตรฐานด้านการจัดกลุ่มผู้ประกอบการอาหารตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมระดับน้อยมาก โดยเฉพาะความมีอิสระในการวางแผนการทำงาน รองลงมา คือ ความมีอิสระในการตัดสินใจในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงาน ส่วนด้านที่มีพฤติกรรมสูงสุด คือ พฤติกรรมแสวงหาสื่อรูปภาพเพื่อเป็นแหล่งข้อมูลในการพัฒนารายการอาหาร ดังนั้น จึงตั้งชื่อกลุ่มที่ 3 ว่า “กลุ่ม จูเนียร์เชฟ” กลุ่มที่ 3 จะประกอบด้วยเพศชายมากกว่าเพศหญิง (ร้อยละ 56.79 และ 43.21) จบการศึกษาระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 59.26) ส่วนใหญ่เป็นพนักงานตำแหน่งพ่อครัวและผู้บริหารงานครัวระดับต้น (ร้อยละ 59.25 และ 24.69) และปฏิบัติงานในกลุ่มโรงแรมที่ให้บริการแบบหรูเหนือกว่าเกณฑ์มาตรฐาน (Upper-upscale full service hotels) (ร้อยละ 51.58)

อภิปรายผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาพฤติกรรมการใช้สารสนเทศเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารของผู้ประกอบการ พบว่า ผู้ประกอบการมีพฤติกรรมด้านการใช้สารสนเทศสำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารในระดับมาก ทั้งนี้อาจเนื่องจากการเข้าถึงข้อมูลในการพัฒนารายการอาหารสำหรับพนักงานผู้ประกอบการในปัจจุบันสามารถเข้าถึงได้ง่ายและสะดวกโดยผ่านระบบอินเทอร์เน็ตบนมือถือมากขึ้น สอดคล้องกับ นิธิกร พันธ์ประวัติ และเกียรติอนันต์ ส่วนแก้ว (2560) ที่พบว่า ทักษะการใช้อินเทอร์เน็ตของพนักงานเครือโรงแรมไทยในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวมนั้นมีระดับทักษะด้านอินเทอร์เน็ตอยู่ในระดับมาก โดยเฉพาะทักษะการค้นหาข้อมูล (Information Navigation Skill) นั้นแสดงให้เห็นว่า ระบบสารสนเทศแบบออนไลน์เป็นปัจจัยที่สำคัญในการส่งเสริมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารของพนักงานครัวได้ดีที่สุด

นอกจากนี้ผลการศึกษายังแสดงให้เห็นว่า ผู้ประกอบการมีพฤติกรรมด้านความเป็นอิสระในการทำงานในระดับคะแนนต่ำสุด ทั้งนี้อาจเนื่องจากการตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นพ่อครัว และผู้บริหารงานครัวระดับต้น ซึ่งมีหน้าที่ในการปฏิบัติตามคำสั่งงานของผู้บริหารงานครัวระดับที่สูงกว่า แต่อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการกลุ่มนี้ในอนาคตจะต้องก้าวสู่ตำแหน่งงานที่สูงขึ้น ด้วยเหตุนี้ องค์กรและผู้บริหารจึงควรส่งเสริมความเป็นอิสระในการทำงานให้แก่พนักงานกลุ่มดังกล่าว ซึ่งผลการศึกษาปัจจัยด้านการจัดการไอเดีย ความคิดสร้างสรรค์และสมรรถนะของบุคลากร ที่ส่งผลให้เกิดนวัตกรรมในองค์กร ของชนกร คงรัตน์ (2560) ได้ชี้ให้เห็นว่า ปัจจัยการสร้างบรรยากาศในองค์กรที่ทำให้เกิดอิสระทางความคิดและสนับสนุนรูปแบบความเป็นผู้นำ คือ ปัจจัยที่สำคัญในการสร้างผู้นำที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ที่มีความสามารถด้านความคิดเชิงสร้างสรรค์ที่ส่งผลทำให้องค์กรมีแหล่งความคิดใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่อง

2. ผลจัดกลุ่มและหาคุณลักษณะของผู้ประกอบอาหาร ตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม พบว่า สามารถจัดกลุ่มผู้ประกอบอาหารตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม: โรงแรมประเภทให้บริการแบบหรรษา และ โรงแรมที่ให้บริการแบบหรูเหนือกว่าเกณฑ์มาตรฐาน ออกได้เป็น 3 กลุ่ม โดยแต่ละกลุ่มมีลักษณะพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมที่แตกต่างตามคุณลักษณะงานที่ปฏิบัติอย่างชัดเจน

กลุ่มที่ 1 สเปนเชียลเซฟ มีพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมค่อนข้างน้อย ซึ่งโดยส่วนใหญ่เป็นผู้บริหารงานในครัวระดับต้น หรือพ่อครัวประจำแผนก จากผลการศึกษาดังกล่าวได้สอดคล้องกับ การศึกษารูปแบบการพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรแผนกผลิตอาหาร ของสิริกร สุวรรณโชติ (2559) พบว่า การพัฒนาสมรรถนะผู้ประกอบอาหารระดับหัวหน้าแผนกต้องมีการฝึกอบรมการใช้เทคโนโลยีเพื่อความสะดวกในการเรียนรู้สิ่งใหม่ และจัดการสอนงานผ่านระบบพี่เลี้ยง (Buddy) ตลอดเวลา เพื่อสร้างความเชื่อมั่น กล้าทำ และสร้างสรรค์งานทางด้านการประกอบอาหารให้มีรูปแบบมากขึ้น

กลุ่มที่ 2 มาสเตอร์เซฟ มีพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมที่โดดเด่น ในด้านการติดตามข่าวสารที่ทันสมัย และมีความเป็นอิสระในการออกแบบรายการอาหาร โดยส่วนใหญ่เป็นผู้บริหารงานครัวระดับสูง ตั้งแต่ระดับผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว และหัวหน้าพ่อครัว จากผลการศึกษา พบว่า มีความสอดคล้องกับสมรรถนะการดำเนินงานของอาชีพที่เป็นผู้บริหารงานครัวระดับสูงทั้ง 4 ด้าน คือ 1) การสาธิตและค้นหาตำรับอาหารใหม่ 2) การเข้าร่วมการแข่งขันอาหาร 3) การพยายามศึกษาการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารต่าง ๆ เพื่อปรับปรุงและจัดทำรายการอาหาร และ 4) การดูแลการจัดตกแต่งอาหารตามคำสั่งของลูกค้า (จิราพร ทัดพินิจ, ทองประวิตร จำปาเงิน, และปรัชญนันท์ นิลสุข, 2555) และยังสอดคล้องกับคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของหัวหน้าพ่อครัวในอนาคตในประเทศไทย จากมุมมองของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วย 1) ด้านเทคนิคและศิลปะในการประกอบอาหารและการนำเสนอ 2) มีพฤติกรรมการคิดเชิงสร้างสรรค์และการประยุกต์ในงาน 3) คุณลักษณะความสัมพันธ์ส่วนบุคคล 4) การวางแผนและวิเคราะห์การเงิน 5) ความเป็นมืออาชีพในการบริหารกลยุทธ์ขององค์กร 6) ภาวะการณ์เป็นผู้นำ และ 7) ทักษะการจัดการทรัพยากรภายในครัว (Charalampos et al., 2016)

กลุ่มที่ 3 จูเนียร์เซฟ มีพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหาร และควมมีอิสระในการทำงานน้อยมาก ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพนักงานตำแหน่งพ่อครัวและผู้บริหารงานครัวระดับต้น ทั้งนี้เนื่องจากระบบการบริหารงานครัวของอุตสาหกรรมโรงแรมโดยทั่วไป พนักงานตำแหน่งพ่อครัวหรือผู้บริหารงานครัวระดับต้นจะมีหน้าที่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้บริหารงานครัวระดับที่สูงกว่า โดยเฉพาะการออกแบบรายการอาหารใหม่ ๆ ที่จะถูกออกแบบมาจากผู้บริหารงานครัวระดับสูงตั้งแต่ระดับพ่อครัวประจำแผนกเป็นต้นไป จากผลการศึกษาดังกล่าว พบว่า มีความสอดคล้องกับการวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวในโรงแรม ของจิราพร ทัดพินิจ, ทองประวิตร จำปาเงิน, และปรัชญนันท์ นิลสุข (2555) ที่กล่าวถึง สมรรถนะของอาชีพในตำแหน่งพ่อครัว ว่าในการประกอบอาหารนี้จะเป็นเพียงบุคคลที่ปฏิบัติงานประกอบอาหารพื้นฐาน ตามคำสั่งของพ่อครัวประจำแผนกหรือผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ในทางตรงกันข้าม หากองค์กรมีการเปิดโอกาสให้พนักงานตำแหน่งพ่อครัว ได้มีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่ ๆ ให้แก่ห้องอาหาร ก็จะสามารถสร้างความภาคภูมิใจในการทำงาน และลดอัตราการลาออกของพนักงานกลุ่มนี้ได้ ซึ่งสอดคล้องกับภคพร กระชาดทอง (2561) ได้กล่าวถึง การได้รับการสนับสนุนให้พนักงานตำแหน่งพ่อครัวได้ทดลองคิดค้นเมนูใหม่ ๆ เป็นปัจจัยด้านลักษณะงานที่ทำให้มีอิทธิพลต่อการคงอยู่ในงานได้

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะทั่วไป

การศึกษาครั้งนี้ชี้ชัดเจนว่า พฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม ของผู้ประกอบการทั้งสามกลุ่มนั้น มีความแตกต่างตามโครงสร้างการบริหารงาน และบทบาทหน้าที่รับผิดชอบภายในครัวอย่างชัดเจน ซึ่งมีผลกระทบที่สำคัญต่อความเป็นอิสระในการวางแผนในการทำงาน การตัดสินใจในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน ความรู้และความเชี่ยวชาญในการค้นหาวิธีที่หลากหลายเพื่อการออกแบบรายการอาหารใหม่ ๆ ของพนักงานผู้ประกอบการตำแหน่งพ่อครัวและผู้บริหารงานในครัวระดับต้นมากที่สุด ทั้งนี้ เพื่อเพิ่มสมรรถนะให้แก่พ่อครัวและผู้บริหารงานครัวระดับต้น (กลุ่มจูเนียร์เซฟ) ซึ่งเป็นแรงงานที่มีโอกาสจะพัฒนาทักษะเพื่อก้าวสู่การเป็นผู้บริหารระดับที่สูงขึ้นในอนาคต หัวหน้าพ่อครัวและโรงแรมทุกระดับ ควรมีการส่งเสริมและสนับสนุนควมมีอิสระในการทำงานและการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ด้วยการมอบหมายงานที่มีความท้าทาย ส่วนกลุ่มผู้บริหารระดับต้น (กลุ่มสเปเชียลเซฟ) ที่ปฏิบัติงานในกลุ่มโรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหรา ควรมีการสนับสนุนด้านความคิดสร้างสรรค์และการใช้สารสนเทศ เพื่อสำหรับพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหาร เช่น การสนับสนุนทรัพยากรสื่อและเทคโนโลยีต่าง ๆ อย่างเพียงพอ มีการจัดเวทีในการถ่ายทอดเทคนิคจากผู้มีประสบการณ์ เป็นต้น

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การศึกษานี้มุ่งศึกษาเพียงพฤติกรรมการใช้สารสนเทศเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหาร ในอุตสาหกรรมโรงแรมของพนักงานผู้ประกอบอาหารเพียงมิติเดียว อย่างไรก็ตาม ยังมีปัจจัยด้านอื่น ที่ส่งผลต่อความคิดสร้างสรรค์กับการออกแบบรายการอาหารที่ยังไม่ได้ศึกษา เช่น มิติการรับรู้สมรรถนะตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพผู้ประกอบอาหาร ซึ่งอาจจะมีผลต่อการจัดกลุ่มและเป็นประโยชน์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมในอนาคต

เอกสารอ้างอิง

- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2562). *ธุรกิจโรงแรม บทวิเคราะห์ธุรกิจประจำเดือนกันยายน 2562*. สืบค้นเมื่อ 23 มิถุนายน 2563, จาก https://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic/2562/T26/T26_201909.pdf
- กัลยา วาณิชยบัญชา. (2549). *สถิติสำหรับงานวิจัย*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จิราพร ทัดพิณี, ทองประวีตร จำปาเงิน, และปรัชญนันท์ นิลสุข. (2555). การวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวในโรงแรม. *วารสารการอาชีวและเทคนิคศึกษา*, 2: 50-58.
- ชูศรี วงศ์รัตนะ. (2558). *เทคนิคการเขียนเค้าโครงการวิจัย: แนวทางสู่ความสำเร็จ*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: อมรการพิมพ์.
- ชนกร คงรัตน์. (2560). *ปัจจัยด้านการจัดการไอเดียความคิดสร้างสรรค์และสมรรถนะของบุคลากรที่ส่งผลให้เกิดนวัตกรรมในองค์กร กรณีศึกษาบริษัทผู้ผลิตรายรถยนต์ขนาดใหญ่ในประเทศไทย*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, (การบริหารเทคโนโลยี). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นิธิกร พันธประวัติ, และเกียรติอนันต์ ล้วนแก้ว. (2560). ทักษะการใช้อินเทอร์เน็ตของพนักงานครัวโรงแรมไทยในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารสุทธิปริทัศน์*, 31(100): 208-219.
- พิชญา วัฒนะรังสรรค์, และชลวิช สุชัยญารักษ์. (2559). การเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรมระดับ 4 ดาว ย่านสยามสแควร์. *วารสารวิจัยและพัฒนาโดยลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์*, 11(1): 71-79.
- ไพฑูรย์ สีนลารัตน์ และคณะ. (2559). *คิดสร้างสรรค์: สอนและสร้างได้อย่างไร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- ภคพร กระจาดทอง. (2561). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการคงอยู่ของเชฟในโรงแรมในประเทศไทย. ปรินญา นิพนธ์บริหารธุรกิจดุสิตบัณฑิต, (บริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี). มหาวิทยาลัยธุรกิจ บัณฑิตย์, กรุงเทพฯ.
- ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน. (2562). ธุรกิจโรงแรม. สืบค้นเมื่อ 23 มิถุนายน 2563, จาก https://www.gsbresearch.or.th/wp-content/uploads/2020/01/IN_hotel_12_62_detail-1.pdf
- สิริชัย ดีเลิศ. (2558, พฤษภาคม-สิงหาคม). กระบวนการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในสถาบันการศึกษา ระดับอุดมศึกษาที่มีอัตลักษณ์เชิงสร้างสรรค์. *Veridian E-Journal, Slipakorn University*. 8(2): 1341–1360.
- สิริกร สุวรรณโชติ. (2559). รูปแบบการพัฒนาผู้บริหารระดับกลางของธุรกิจโรงแรม เพื่อเข้าสู่ประชาคม อาเซียน. ปรินญานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (การพัฒนองค์กรและการจัดการสมรรถนะ ของมนุษย์). มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). *แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560 - พ.ศ.2564*. กรุงเทพฯ: สำนักนายกรัฐมนตรี.
- สำนักปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2561). *สถานการณ์นักท่องเที่ยวต่างชาติ ม.ค.-มิ.ย.61*. สืบค้นเมื่อ 14 พฤศจิกายน 2562, จาก <https://secretary.mots.go.th/index.php>
- Annie, C., Norman, P., and Kuang-peng, H. (2016). Chef image's influence on tourists' dining experiences. *Annals of Tourism Research*, 56: 128–163.
- Charalampos, G., Evangelia, L. M., and Cooper, J. (2016). *Chefs' future competencies needs in the UK: the stakeholders' perspectives*. Retrieved November 29, 2019, from https://www.researchgate.net/publication/308413854_Chefs'_future_competencies_needs_in_the_UK_the_stakeholders'_perspectives
- Dinesh, A. M., and Albert, L. L. (2006). The impact of autonomy on information systems planning effectiveness. *Omega*, 36: 789–807.
- Ikushi, Y. (2012). A Japan–US cross-cultural study of relationships among team autonomy, organizational social capital, job satisfaction, and organizational commitment. *International Journal of Intercultural Relations*, 37: 58–71.
- Richard, N. S. R., and Lisa, G. B. (2010). Linkages between creativity and intention to quit: An occupational study of chefs. *Tourism Management*, 31: 765–776.



Sung, G. M., Linda, W., and Soyon, P. (2019). How important is F&B operation in the hotel industry? Empirical evidence in the U.S. market. *Tourism Management*, 75: 156-168.
