

การจัดการห่วงโซ่อุปทานการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเส้นทางรถไฟสายอีสานใต้

Food Tourism Supply Chain Management in the Southern Northeast Railway Line

สถาพร สิริโอภาคำ* ธนากร ทองธรรมสิริ กันทิมาลย์ จินดาประเสริฐ
Sathaporn Siriophakham* Tanakorn Thongtumsiri, Kantimarn Chindaprasert
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี^{*}
Faculty of Humanities and Social Sciences Ubon Ratchathani Rajabhat University
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์²
Faculty of Management Science Buriram Rajabhat University
คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม³
Faculty of Tourism and Hotel Management, Mahasarakham University
Sunnyday0071@gmail.com

Received: November 13, 2022 Revised: October 18, 2023 Accepted: November 15, 2023

บทคัดย่อ

การจัดการห่วงโซ่อุปทานสำหรับการท่องเที่ยวถือว่าเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จอย่างหนึ่งของการท่องเที่ยวถือว่าเป็นเครื่องมือใช้ที่เพิ่มขีดความสามารถที่มีการบูรณาการ การจัดการความสัมพันธ์ ประสานงานความร่วมมือนับตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ที่มีประสิทธิภาพและการสร้างศักยภาพ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในระบบห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทย และการคมนาคมขนส่งเป็นองค์ประกอบหลักที่ทำให้เกิดอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ในปัจจุบันนักท่องเที่ยวได้ให้ความสนใจกับการเดินทางโดยรถไฟ ซึ่งเป็นกระแสการท่องเที่ยวที่เรียกว่า Slow Tourism ของการท่องเที่ยวประเภทนี้ ทำให้มีการส่งเสริมในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวทางรถไฟที่เรียกว่า Theme Route หรือ Heritage Route โดยใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการรับรู้และเพิ่มมูลค่าให้กับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เพื่อเพิ่มโอกาสในการส่งเสริมทางการท่องเที่ยวในเส้นทางรถไฟอีสานใต้

คำสำคัญ: เส้นทางรถไฟ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร การจัดการห่วงโซ่อุปทาน

Abstract

Supply chain management for tourism is one of the success factors of tourism. It is a tool used to increase capabilities that are integrated. relationship management coordinate cooperation upstream midstream and downstream effectively and capacity building to create added value in the tourism industry supply chain system in Thailand Transportation

is a key component of the tourism industry. Tourists are now paying attention to traveling by train. This is a tourism trend called Slow Tourism of this type of tourism. Can be further developed in the development of a railway tourism route known as a Theme route or heritage route by using tourism as a tool to recognize and add value to food tourism (Gastronomy Tourism) to increase tourism opportunities in the South East Railway.

Keywords: Train Route, Food Tourism, Supply Chain Management

บทนำ

การจัดการห่วงโซ่อุปทานมีความสำคัญต่อการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างเส้นทางการท่องเที่ยว และต้องมีการประสานงานในความร่วมมือตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ในการเพิ่มศักยภาพเพื่อสร้างมูลค่าในระบบห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยที่มีผลต่อเศรษฐกิจของประเทศ หลังจากภาวะ การระบาดของเชื้อ โควิด 19 ซึ่งมีผลกระทบต่อการจัดการท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก แต่การจัดการห่วงโซ่อุปทานที่ผ่านมามุ่งเน้นภาคอุตสาหกรรมมากกว่าการท่องเที่ยวเนื่องจากมีตัวผลิตภัณฑ์ที่สามารถจับต้องได้ มีระบบการผลิตที่เป็นรูปธรรม แต่ในปัจจุบันนี้ธุรกิจภาคการบริการได้มีความน่าสนใจในการนำ การจัดการห่วงโซ่อุปทานมาใช้เพิ่มขึ้น ทั้งนี้ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีบทบาทสำคัญ อาทิเช่น ด้านระบบ เศรษฐกิจ ด้านสังคม ด้านการสร้างงาน สร้างรายได้ และ กระตุ้นเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง กล่าวได้ว่าการ จัดการห่วงโซ่อุปทานทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความสนใจและมีเป้าหมายในการสร้างความพึงพอใจ ให้แก่นักท่องเที่ยวทั้งด้านผลิตภัณฑ์ และการบริการ ซึ่งถือได้ว่าอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่มีการเชื่อมโยงและ ตอบสนองความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ดังนั้น การจัดการห่วงโซ่อุปทานจึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการ จัดการการท่องเที่ยวที่จะสามารถเชื่อมโยงของผู้ที่มีส่วนได้เสีย และยังสามารถสร้างความร่วมมือกันเป็น เครือข่าย โดยมีเป้าหมายสำคัญในการขับเคลื่อนทางกายภาพ การขับเคลื่อนด้านการสื่อสาร ข้อมูล และการ ขับเคลื่อนด้านการเงินอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดการท่องเที่ยวของประเทศไทย และระบบเศรษฐกิจ

ประเทศไทยมีการเดินทางคมนาคมขนส่ง ที่เป็นกิจกรรมสำคัญทางเศรษฐกิจที่เติบโตและ พัฒนาควบคู่ไปกับการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ การคมนาคมมีส่วนในการเพิ่มคุณภาพชีวิต ของคนในสังคม ตามจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว และการเดินทางในชีวิตประจำวัน ช่วยเชื่อมโยงสู่การ พัฒนาจากหัวเมืองใหญ่สู่ภูมิภาค จังหวัด และชนบท ซึ่งรูปแบบการเดินทางขนส่งสาธารณะระหว่างจังหวัด มีระยะทางที่แตกต่างกัน จึงมีผลต่อการเลือกใช้ประเภทการขนส่งสาธารณะที่เหมาะสมกับระยะทาง เวลา ค่าใช้จ่ายและความคุ้มค่า โดยการเดินทางระยะไกล นิยมใช้การเดินทางขนส่งสาธารณะที่มีความหลากหลาย เช่น รถทัวร์ รถตู้ รถไฟ เครื่องบิน เรือ เป็นต้น สำหรับการได้เดินทางที่ได้รับความนิยมและราคาไม่สูงมากคือ การเดินทางโดยรถไฟ ซึ่งมีบทบาทต่อการเดินทางเพราะสามารถบรรจุคนได้ครั้งมาก ๆ มีความประหยัด และ มีความปลอดภัยสูง ในปี 2563 สถิติการเดินทางโดยรถไฟ มีนักท่องเที่ยวหรือผู้ที่เดินทางรวมถึง 26.20 ล้านคน (การรถไฟแห่งประเทศไทย, 2564) ทางรถไฟสายตะวันออกเฉียงเหนือ แยกออกจากทางรถไฟสาย เหนือที่สถานีรถไฟชุมทางบ้านภาชี โดยในเส้นทางตอนล่าง จะผ่านจังหวัดสระบุรี จังหวัดนครราชสีมา

จังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดสุรินทร์ จังหวัดศรีสะเกษ สุดปลายทางที่สถานีรถไฟอุบลราชธานี อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

จากการศึกษางานวิจัยย้อนหลังประมาณ 5 ปี พบว่างานวิจัยที่เกี่ยวกับการจัดการห่วงโซ่อุปทานสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้กล่าวประเทศในทวีปยุโรปเป็นส่วนใหญ่มักจะเป็นจุดที่น่าสนใจหลักของการวิจัยที่เกี่ยวข้อง แต่ยังคงขาดการวิจัยที่จำเป็นในประเทศต่าง ๆ ในเอเชีย อาทิเช่น จีน ญี่ปุ่น เกาหลี สิงคโปร์ ไทย และ อินเดีย (Chen & Huang, 2018) ส่วนการวิจัยการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย ยังปรากฏอยู่แต่มีจำนวนไม่มาก (สรีตา พันธุ์เทียม ทรงพล จันทรจักร และมาริสสา โกเศยะโยธิน, 2560) ในส่วนของประเทศไทยนั้นการจัดการห่วงโซ่อุปทานสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยมีความแตกต่างจากประเทศในแถบยุโรปเป็นจำนวนมาก (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2563) ดังนั้นบทความวิชาการนี้จึงมุ่งเน้นเสนอสภาพสถานการณ์ของการจัดการห่วงโซ่อุปทานสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

วิธีการศึกษา

บทความนี้เป็นบทความวิชาการ ทำการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากหนังสือ เอกสารวิชาการ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สื่อสิ่งพิมพ์ รวมไปถึงสื่ออิเล็กทรอนิกส์ จากนั้นทำการเรียบเรียง ประเด็นที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวกับอาหาร การจัดการห่วงโซ่อุปทาน ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศโดยนำมาวิเคราะห์ทิศทางและการเปลี่ยนแปลงของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย

ทบทวนวรรณกรรม

การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยได้รับการสนับสนุนจากนโยบายของรัฐบาล ซึ่งปรากฏอยู่ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ปี พ.ศ. 2560-2564 มีจุดประสงค์เพื่อยกระดับศักยภาพทางการแข่งขันด้านเศรษฐกิจของประเทศ ปรับโครงสร้าง การผลิตภาคเกษตรแบบฟาร์มอัจฉริยะ ภายใต้แผนการพัฒนาเศรษฐกิจประเทศไทย 4.0 ส่งเสริม นักท่องเที่ยวให้สัมผัสประสบการณ์ท้องถิ่น ด้วยกรรมวิธีการผลิตแบบเกษตรและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การเกษตรแบบออร์แกนิกและการส่งเสริม อาหารสุขภาพ (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นปรากฏการณ์ที่เกิดจากการพัฒนาสินค้าและบริการการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ ของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหารแต่ละท้องถิ่น รวมทั้งส่งเสริมให้คนในท้องถิ่นรักษาและหวงแหนเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมประเพณีของตนไว้ให้กับนักท่องเที่ยวเพื่อรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการค้นหาประสบการณ์ที่แตกต่างจากปัจจัยการเปลี่ยนแปลงทางประชากรศาสตร์และการแสวงหาความเป็นท้องถิ่น กับกระแสการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนที่เพิ่มขึ้น (เบญจากรณ์ ชำนาญญา, 2561) ดังนั้นนักท่องเที่ยวต่างมีความต้องการที่จะค้นหาประสบการณ์การเรียนรู้ รับรู้ การท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเติมความต้องการในรูปแบบการท่องเที่ยวแบบใหม่

จากข้อมูลการเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นทางเลือกใหม่ที่มีบทบาทมากในการกระตุ้นเศรษฐกิจ ส่งผลต่อนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้นทำให้การท่องเที่ยวและอาหารจะเป็น

ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวหลักที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ก็ยังเป็นมุมสะท้อนให้เห็นถึง แหล่งกำเนิดอาหาร แพลงผัก สวดยผลไม้ บ้านไร่ หรือท้องนา วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทย ได้นำเสนอคุณค่าของมรดกเกี่ยวกับรถไฟในด้านประวัติศาสตร์ สังคม สถาปัตยกรรม คุณค่าทางอุตสาหกรรม และคุณค่าเชิงสุนทรียศาสตร์ สถานีรถไฟ และรถไฟได้แสดงถึงภูมิวัฒนธรรมที่แสดงถึงการเริ่มต้นของยุค สมัยใหม่ วิธีการเดินทาง การคมนาคมขนส่งที่ใช้เครื่องจักรกล แสดงถึงการเติบโต การขยายตัวของความเป็นเมืองมากขึ้น แม้ว่ารถไฟจะเดินทางไปสู่ชนบท ขยายตัวจากการพัฒนาของธุรกิจต่าง ๆ เช่น ธุรกิจที่พัก ร้านอาหาร ร้านกาแฟ การท่องเที่ยว นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จะเป็นเครื่องมือสำคัญที่จะช่วยขับเคลื่อนให้ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้มีศักยภาพในการพัฒนา การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เพื่อส่งเสริมการสร้าง เศรษฐกิจจากฐานต่อชุมชนตามแนวทางการส่งเสริมและสนับสนุนจากนโยบายของรัฐบาลซึ่งปรากฏอยู่ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ปี พ.ศ. 2560-2564 ของรัฐบาล ในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามเส้นทางรถไฟสายอีสานใต้ ซึ่งแต่ละจังหวัดมีสินค้าที่ขึ้นชื่อและมีเอกลักษณ์อัตลักษณ์ของแต่ละจังหวัดตามเส้นทางรถไฟ เช่น ผักหอม จังหวัดนครราชสีมา ลูกชิ้นทอด จังหวัดบุรีรัมย์ กาละแมะ จังหวัดสุรินทร์ ไก่ย่างไม้มะดัน จังหวัดศรีสะเกษ และ หมูยอ จังหวัดอุบลราชธานี (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560)

ลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) 5 ส่วนสำคัญดังนี้

1. แรงจูงใจ (Motivation) คือ การสร้างประสบการณ์การ เรียนรู้ทางวัฒนธรรม คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหารที่โดดเด่น การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล การสร้าง ความตื่นเต้น และการสร้างคุณค่าเชิงสุขภาพให้แก่นักท่องเที่ยว
2. วัฒนธรรม (Culture) คือ คุณลักษณะที่ปรากฏ รสชาติ ปริมาณ การใช้ประสบการณ์และการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน
3. ความดั้งเดิมของอาหาร (Authenticity) คือ การเชื่อมโยงที่หลากหลายระหว่างสถานที่ ภูมิศาสตร์ วัฒนธรรม สถานที่ รสชาติ และประวัติผู้สร้างสรรครายการอาหาร
4. การจัดการและการตลาด (Management and Marketing) คือ การแสดงถึงความน่าเชื่อถือของสถานที่ การสร้าง ภาพลักษณ์ วิธีการนำเสนอ แรงจูงใจ ความพึงพอใจ และพฤติกรรมผู้บริโภค
5. การกำหนดเป้าหมายที่ชัดเจนของ พื้นที่ท่องเที่ยว (Destination Orientation) เช่น การแสดงถึงประวัติศาสตร์วัฒนธรรมและอาหารของแหล่งท่องเที่ยว

ประเภทการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

Hjalager & Richards (2002) ได้จัดประเภทการท่องเที่ยวเชิงอาหารไว้ 4 ประเภท ได้แก่

- 1) การตามรอยเส้นทางอาหารซึ่งรวมถึงเครื่องดื่ม โดยจัดเป็นรูปแบบของการทำแพ็คเกจการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวเลือกหรือนักท่องเที่ยวสามารถท่องเที่ยวเองตามคำแนะนำที่ปรากฏตามสื่อออนไลน์หรือคำแนะนำ ของท่องเที่ยวคนอื่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสอาหารท้องถิ่นเรียนรู้ประวัติความเป็นมา เรียนรู้วัฒนธรรม และเคล็ดลับการทำอาหารของสถานที่นั้น ๆ โดยมีกิจกรรมเล็ก ๆ ร่วมด้วย การตามรอยเส้นทางอาหารทำให้นักท่องเที่ยวได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่องอาหารรสชาติ วัฒนธรรมและชุมชน
- 2) เทศกาลอาหารมักจัดงาน แบบสามารถเคลื่อนที่ได้ง่ายเพราะส่วนใหญ่เป็นการจัดงานเพียงช่วงระยะสั้น ๆ โดยสามารถจัดกลางแจ้งหรือตามห้างสรรพสินค้าก็ได้ โดยส่วนมากเป็นการจัดเกี่ยวกับอาหารประจำชาติ อาหารประจำภูมิภาค 3) การเรียนทำอาหารเป็นการเรียนทำอาหารพร้อมทั้งเรียนรู้วัฒนธรรมประเพณีของ

อาหารประจำท้องถิ่นหรือภูมิภาคผ่านผู้สอน ทำอาหารโดยนักท่องเที่ยวนั้น สามารถเรียนรู้เมนูอาหารเฉพาะที่ใช้ในระยะเวลาสั้น ๆ ในระหว่างการท่องเที่ยว 4) พิพิธภัณฑ์อาหาร เป็นสถานที่จัดแสดงเรื่องราวของอาหาร เช่น ประวัติของอาหารนั้น ๆ การจำลองการผลิตอาหารเครื่องมือเครื่องใช้ ที่ใช้ผสมอาหารและงานประติมากรรมงานอาหาร

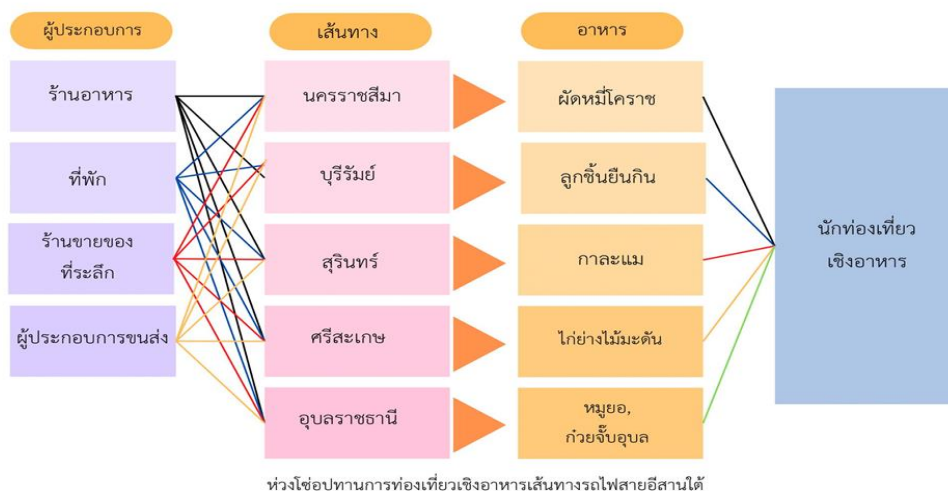
ดังนั้นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารนักท่องเที่ยวยังจะมีประสบการณ์ที่ได้รับจากการกินอาหาร และยังจะได้รับประสบการณ์จากการเยี่ยมชมสถานที่ทำอาหาร ตลอดจนได้เรียนรู้ถึงประเพณีและวัฒนธรรมของชุมชนที่มีความสัมพันธ์กับอาหารอย่างแท้จริง

ห่วงโซ่อุปทานสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Supply Chain for Gastronomy Tourism)

การประยุกต์ใช้ห่วงโซ่อุปทานเพื่อช่วยทำให้ได้กระบวนการในการดูแลและควบคุมการผลิตและบริการให้กับนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการควบคุมและลดต้นทุน เพราะการนำระบบห่วงโซ่อุปทานมาใช้ในการบริหารจัดการให้บริการเติมประสิทธิภาพนั้นจะได้แนวทางการจัดการห่วงโซ่อุปทานเป็นพื้นฐานการแข่งขันของธุรกิจที่นำมาเป็นเครื่องมือเพิ่มความสามารถการแข่งขันที่มีการจัดส่งสินค้าถูกต้อง รวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และต้นทุนต่ำ โดยสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากร สร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า สำหรับความหมายการจัดการห่วงโซ่อุปทาน ตามนิยาม Council of Supply Chain Management Professionals (CSCMP) คือ การจัดการห่วงโซ่อุปทานที่ครอบคลุมและการจัดการโลจิสติกส์ สรุปได้ว่า เป็นความร่วมมือระหว่างผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงานตั้งแต่จุดเริ่มต้น ต้นน้ำ กลางน้ำ ไปจนถึงปลายน้ำ เพื่อการส่งมอบสินค้าและบริการที่มีคุณค่าตอบสนองความต้องการผู้บริโภค สำหรับการจัดการห่วงโซ่อุปทานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะช่วยส่งเสริมให้เกิด การบูรณาการความร่วมมือระหว่างผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ไปจนถึงปลายน้ำอย่างมีประสิทธิภาพ โดยห่วงโซ่อุปทานการท่องเที่ยว มีกระบวนการสร้างกิจกรรมและผลิตภัณฑ์ตลอดจนถึงการส่งมอบบริการให้แก่นักท่องเที่ยว ประสานการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ มีการประเมินประสิทธิภาพการท่องเที่ยวด้วยการนำแบบจำลองห่วงโซ่อุปทาน (SCOR Model) มาประยุกต์ใช้ โดยแบบจำลองอ้างอิงการดำเนินงานในห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain Operations Reference: SCOR Model) เป็นเครื่องมือที่ถูกพัฒนามาจากสภาห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain Council) ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นเครื่องมือที่เป็นประโยชน์ในการบริหารจัดการ ห่วงโซ่อุปทานจะช่วยเป็นกรอบการทำงานที่มีรูปแบบเดียวกันในการปรับปรุงและพัฒนาห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งวัตถุประสงค์หลักของแบบจำลองนี้เป็นเครื่องมือที่แสดงให้เห็นถึงกิจกรรมทางธุรกิจห่วงโซ่อุปทานและใช้อธิบายลักษณะการดำเนินงานของการจัดการห่วงโซ่อุปทาน และนำมาใช้พัฒนาประสิทธิภาพของห่วงโซ่อุปทานประกอบด้วย การวางแผน (Plan) การจัดหา (Source) การผลิต (Make) การส่งมอบ (Deliver) และการส่งคืน (Return) ดังนั้น การจัดการห่วงโซ่อุปทาน การท่องเที่ยวต้องมีความร่วมมือของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการวางแผน จัดหาทรัพยากร การบริการท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ ส่งมอบบริการท่องเที่ยวและประเมินผลอย่างมีประสิทธิภาพและตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวอย่างรวดเร็วและสร้างความพึงพอใจสูงสุดสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อให้ห่วงโซ่อุปทานสามารถดำเนินต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ อาหารคือองค์ประกอบสำคัญประการหนึ่งของ ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว เนื่องจากการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่ใช้ “อาหาร” เป็นทรัพยากร

ทางการท่องเที่ยวเพื่อจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยนักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์และความเพลิดเพลินจากการเรียนรู้วัฒนธรรมที่แตกต่างจากถิ่นที่ตนเองอยู่อาศัย ดังนั้นการใช้อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเป็นการส่งเสริมความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของท้องถิ่น การส่งเสริมด้านอาหารเป็นปัจจัยผลักดันที่ทำให้เกิดการท่องเที่ยวจึงมีหลักการที่ตรงกับการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ (Creative Tourism) ที่ไม่เน้นการจذبนักท่องเที่ยว แต่เป็นการท่องเที่ยวที่เกิดจากการที่นักท่องเที่ยว ต้องการเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมในสถานที่ที่พวกเขาเดินทางไป เพื่อสัมผัสและเรียนรู้วัฒนธรรมได้วัฒนธรรมหนึ่งตามสภาพความเป็นจริง (สริตา พันธุ์เทียม ทรงพล จันทรจักร และมาริสสา โกเศยะโยธิน, 2560) ธนากรเกียรติ นาคินภัทร (2564) ได้กล่าวถึงความสำคัญของอาหารกับการท่องเที่ยวว่าการรับประทานอาหารคือกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวใช้จ่ายเงินมากถึง 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่าย นักท่องเที่ยวกว่า ร้อยละ 20 มองหาอาหารดี ๆ ระหว่างการเดินทางท่องเที่ยว อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกถึงแหล่งท่องเที่ยวนั้นอย่างลึกซึ้ง ดังนั้นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ เกี่ยวกับอาหาร เป็นการผสมผสานของวัฒนธรรมธรรมชาติพื้นที่หรือท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ การต้อนรับ บริการ รวมเป็น ประสบการณ์ที่สร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว ทั้งนี้อาหารถือว่าเป็นอัตลักษณ์สำคัญที่หลากหลาย ที่กลุ่มชาติพันธุ์เลือกหยิบยกขึ้นมาเป็นเครื่องมือในการนำเสนอในบริบทการท่องเที่ยวอาหารชาติพันธุ์อาจรวมถึงอาหารพื้นถิ่นที่เกิด จากการนำทรัพยากรที่มีอยู่รอบตัวมาใช้ในการดำรงชีวิตจนผลิตซ้ำเป็นวัฒนธรรมที่บริโภคต่อ ๆ กันมาก่อให้เกิดการถ่ายทอดกลายเป็นภูมิปัญญาและพัฒนาเป็นวัฒนธรรมหนึ่งด้วยกรรมวิธีที่แตกต่างกันออกไปจึงทำให้อาหารมีอัตลักษณ์ และรสชาติเฉพาะตัวของแต่ละพื้นที่ หากการบริโภคอาหารในท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวยังเป็นการสนับสนุน เศรษฐกิจของชุมชน เนื่องจากการส่งเสริมโอกาสให้กลุ่มอาชีพในท้องถิ่นได้ทำ ให้เกิดการจ้างงานในพื้นที่เพิ่มมากขึ้น อาทิ ผู้ค้าในพื้นที่ ผู้ประกอบการ ผู้นำวัตถุดิบ ทำให้กลุ่มอาชีพในท้องถิ่นสามารถเข้าถึงเศรษฐกิจพื้นฐานได้ (Mgonja, Backman, Backman, Moore, & Hallo, 2017)



Zhang X., Song H., & Huang GQ. (2009). Tourism Supply Chain Management: A new Research Agenda. Tourism Management 30(3), 345-358.

ภาพที่ 1 การจัดการห่วงโซ่อุปทานการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเส้นทางรถไฟสายอีสานใต้

สรุปและข้อเสนอแนะ

บทสรุปการจัดการห่วงโซ่อุปทานการท่องเที่ยวเชิงอาหารเส้นทางรถไฟอีสานใต้ เป็นส่งเสริมการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่โดยใช้อาหารเป็นสื่อกลางการเชื่อมโยง จากต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ อาหารจะนำไปสู่การแสวงหาทางออกใหม่ให้กับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยทำให้เกิดการจ้างงานในท้องถิ่น และยังเป็นการอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณี การท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ที่สร้างสรรค์ โดยนำอาหารมาเป็นสื่อและเครื่องมือให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น และทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ใหม่ ๆ เพื่อที่จะแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางด้านวัฒนธรรมผ่านการกินระหว่างนักท่องเที่ยวกับคนในท้องถิ่น จนเกิดประสบการณ์ที่น่าประทับใจ จากการแสวงหาวัตถุดิบ และใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ในการลงมือปรุงอาหาร มองเห็น รับรู้กลิ่น ได้ยินเสียง และการชิมรสชาติ

การท่องเที่ยวเชิงอาหารกำลังกลายเป็น “เทรนด์ท่องเที่ยวตลาดแนวใหม่” มาแรงและน่าจับตามองอย่างยิ่งส่วนหนึ่งเป็นเพราะผลพวงจากจากพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวยุคใหม่เปลี่ยนไปหลังจากการระบาดของโรคโควิด-19 โดยต้องการเสาะแสวงหาสถานที่ใหม่ ๆ ที่ยังไม่เคยมีใครไปถึง (Off the Beaten Path) ไม่ใช่แค่เพียงท่องเที่ยวอย่างเดียวยังมองหาอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกใหม่ รสชาติแตกต่างแต่ละพื้นที่ อีกทั้งยังชอบเสพเรื่องราวและค้นหาความสามารถของตัวเองผ่านการเรียนรู้ร่วมกับคนในท้องถิ่น และยังมีห่วงโซ่อุปทานการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการนำส่วนผสมผสานหลากหลายศาสตร์การเรียนรู้เพื่อพัฒนาให้เกิดโมเดลการทำงานอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพต่อการส่งเสริมทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารเมื่อการนำโมเดลการทำงานของห่วงโซ่อุปทานมาใช้จะเห็นว่าการจัดการระบบการทำงานนั้นสามารถนำมาปรับใช้ในการท่องเที่ยวในรูปแบบอื่น ๆ ได้และเป็นแนวทางของการใช้โมเดลนี้ไปใช้กับเส้นทางรถไฟสายอื่น ๆ ซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกันให้ได้ผลการดำเนินงานตามรูปแบบการจัดการโมเดลห่วงโซ่อุปทานอย่างมีประสิทธิภาพ และยังมีขยายตัวจากการพัฒนาของธุรกิจต่าง ๆ เช่น ธุรกิจที่พัก ร้านอาหาร ร้านกาแฟที่มีการเชื่อมโยงกัน ความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั่วโลกนั้นมีอยู่หลัก ๆ ด้วยกัน 5 รูปแบบ

1. การท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและทดลองชิมอาหารประจำถิ่น เป็นรูปแบบที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเกือบทุกเชื้อชาติ โดยนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้จะเน้นการท่องเที่ยว ให้ความสำคัญกับสถานที่แต่มีอาหารท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบในการร่วมกิจกรรมสร้างสรรค์

2. การท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร ฮิตในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวยุโรปและอเมริกา ซึ่งการท่องเที่ยวแนวนี้มีจุดเด่นอยู่ที่นักท่องเที่ยวสามารถเลือกสัมผัสและเข้าถึงอาหารได้หลากหลาย โดยไม่ต้องเดินทางไปชิมไกล อีกทั้งเทศกาลส่วนใหญ่มักคัดสรรร้านอาหารที่มีชื่อเสียงมาเข้าร่วม จึงเป็นโอกาสอันดีที่นักท่องเที่ยวจะได้ลิ้มลองอาหารขึ้นชื่อของแต่ละแหล่งอย่างจุใจ

3. การเข้าคอร์สสอนทำอาหาร ตอบโจทย์กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกมากกว่าเอเชีย พวกเขา mong ว่ากิจกรรมการเลือกซื้อวัตถุดิบและปรุงอาหารโดยมีผู้สอนเป็นคนท้องถิ่น เป็นการเรียนรู้วิถีชีวิตของคนชาตินั้น ๆ อีกรูปแบบหนึ่งซึ่งเป็นเทรนด์ของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่กำลังมาแรง

4. การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) นิยมกันในหมู่นักท่องเที่ยวชาวยุโรปและชาวตะวันตก การท่องเที่ยวลักษณะนี้นักท่องเที่ยวจะได้ทั้งสัมผัสบรรยากาศการใช้ชีวิตของชาวบ้าน ศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรม ลิ้มลองเมนูพื้นบ้านขนานแท้ หรืออาจจะได้ทดลองปรุงอาหารระหว่างพักอาศัยด้วย

5. การท่องเที่ยวเชิงการเกษตรที่กำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายขณะนี้ซึ่งการทำเกษตรอาจไม่ได้จบอยู่แค่ผลิตสินค้า แต่ยังสามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ทุกวันนี้เกษตรกรทั่วประเทศ

เปิดสวนผักผลไม้ให้นักท่องเที่ยวไปชมและซื้อถึงภายในสวน นอกจากจะได้รับประทานพืชผักผลไม้สดจากไร่แล้วยังเป็นการท่องเที่ยว แหล่งเพาะปลูกเกษตร ที่เต็มไปด้วยความงดงามของธรรมชาติ และประสบการณ์ใหม่ ๆ ที่นักท่องเที่ยวจะได้รับจากชุมชนในท้องถิ่นแล้วยังช่วยสร้างรายได้โดยตรงให้กับเกษตรกรไทยไปในตัว

อาหารสามารถพื้นฐานให้กับการพัฒนาประสบการณ์การท่องเที่ยวได้มากมาย 1) เชื่อมโยงวัฒนธรรมกับการท่องเที่ยว การกินเปรียบเสมือนการเปิดประตูสู่วัฒนธรรมท้องถิ่นและสามารถนำให้นักท่องเที่ยวและคนในท้องถิ่นเข้าหากันได้ด้วยการแบ่งปันประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารร่วมกัน 2) พัฒนาประสบการณ์การกินอาหารแต่ละมื้อ อาหารแต่ละมื้อเป็นศูนย์กลางของประสบการณ์การท่องเที่ยว และยังช่วยสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำและมีความหมายอีกด้วย 3) เกิดการสร้างสรรคอาหารที่แตกต่างกัน อาหารสามารถเป็นสิ่งที่แสดงถึงความโดดเด่น ของภาพลักษณ์ของสถานที่และช่วยให้เกิดความ เป็นเอกลักษณ์ในตลาดที่มีการแข่งขันสูง 4) พัฒนาโครงสร้างย่อย ๆ มากมาย อาทิเช่น กิจกรรมนักชิม นักวิจารณ์อาหาร นักดีไซเนอร์อาหาร เป็นต้น

จากการศึกษาสามารถสรุปผลและข้อเสนอแนะเพื่อเป็นทิศทางการเปลี่ยนแปลง การจัดการห่วงโซ่อุปทานการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องข้องจัดการห่วงโซ่อุปทานสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาทิเช่น ผู้ประกอบการร้านอาหารชุมชน ผู้ประกอบการขายของฝากเกี่ยวกับอาหาร ควรเพิ่ม หรือปรับปรุงรูปแบบอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร เช่นการเลือกใช้วัตถุดิบของการประกอบอาหารจากแหล่งชุมชน กระบวนการปรุงอาหารที่การนำเสนอเมนูพร้อมรับประทานทันที โดยมีแนวความคิดคืออาหารต้องมีความสดใหม่เสมอเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค นอกจากนี้จำเป็นต้องเพิ่มสมุนไพรท้องถิ่นเพื่อเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวและต้องตราสัญลักษณ์ที่แสดงถึงอาหารหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยแสดงให้นักท่องเที่ยวได้รับทราบข้อมูลอีกทั้งงานวิจัยของ Nari & Mohanty (2021) พบว่าประเทศอินเดียได้นำเสนอการท่องเที่ยวเชิงเครื่องเทศและสมุนไพรมาใช้ในการท่องเที่ยวเชิงอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว

2. ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องปรับตัวพร้อมรับสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ที่ไม่แน่นอน ที่มีผลต่อทางด้านธุรกิจ และการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่จะทำให้เกิดผลกระทบ ทั้งการจัดการห่วงโซ่อุปทานสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารนอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องให้ความสำคัญกับปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทั้งปัจจัยภายใน ประกอบด้วย บุคลากร การจัดการภายใน แนวทางการปฏิบัติงานและกลยุทธ์ต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในสถานการณ์ รวมถึงปัจจัยภายนอกประกอบด้วย มาตรการรัฐบาล นวัตกรรม สภาพเศรษฐกิจ และสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นภายในอนาคต

3. ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องประสานงานและช่วยเหลือกันทั้งระบบตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยร่วมกันทำงานแบบบูรณาการ มีงานวิจัยของ Bertella (2020) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารในอนาคตควรที่จะพัฒนาทั้งเชิงนวัตกรรมเทคโนโลยี และต้องมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ชุมชน บุคคล รวมถึงสัตว์ที่เกี่ยวข้องด้วย นอกจากนี้ ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ต้องกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเปลี่ยนนิสัยและส่งเสริมการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเชิงบวกใน สังคมซึ่งต้องการที่จะส่งเสริมเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals-SDGs)

เอกสารอ้างอิง

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2563). รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษาตลาดนักท่องเที่ยวต่างประเทศกลุ่มคุณภาพสูง: จีน. กรุงเทพฯ: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
- การรถไฟแห่งประเทศไทย. (2564). ผลการดำเนินงานด้านการโดยสาร และการขนส่งสินค้าทางรถไฟ ปีงบประมาณ 2563: การรถไฟแห่งประเทศไทย. สืบค้นเมื่อ 20 ตุลาคม 2566, จาก https://www.railway.co.th/AboutUs/Performance_detail?value1=00DE5502B5AA7B42A92BE9FF953D8EBD01000000EA875343CF8495CD64EAB036E78CCA6073297866A7F0A2771F7A6881E5F084AA33F580DD3290665490F4689990A21082&value2=00DE5502B5AA7B42A92BE9FF953D8EBD0100000091A640B6CCF
- ธนาคารเกียรตินาคินภัทร. (2564). พลิกท่องเที่ยวไทย ให้ฟื้นได้อย่างทรงพลัง ตอนที่ 2. สืบค้นเมื่อ 20 ตุลาคม 2566, จาก <https://thaipublica.org/2021/03/kkp-research22/>
- เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความได้เปรียบของ ประเทศไทย. *สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย*, 24(1), 108-116.
- สรีตา พันธุ์เทียน, ทรงพล จันทจร และมารีสา โกเศยะโยธิน (2560) รูปแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในเขต จังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา*, 9(3), 190-198.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). *แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560 - 2564*. กรุงเทพฯ: สำนักนายกรัฐมนตรี
- Bertella, G. (2020). Re-thinking sustainability and food in tourism. *Annals of Tourism Research*, 84, 103005. doi:10.1016/j.annals.2020.103005
- Chen, Q., & Huang, R. (2018). Understanding the role of local food in sustaining Chinese destinations. *Current Issues in Tourism*, 22(5), 544-560. doi:10.1080/13683500.2018.1444020
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *A typology of gastronomy tourism*. London: Routledge.
- Mgonja, J. T., Backman, K. F., Backman, S. J., Moore, D. D., & Hallo, J. C. (2017). A structural model to assess international visitors' perceptions about local foods in Tanzania. *Journal of Sustainable Tourism*, 25(6), 796-816. doi:10.1080/09669582.2016.1250768
- Nair, B. B., & Mohanty, P. P. (2021). Positioning spice tourism as an emerging form of special interest tourism: perspectives and strategies. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 10. doi:10.1186/s42779-021-00086-4