

ความนิยมและความคาดหวังของผู้บริโภคต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย

An Analysis of Consumer Preferences and Expectations for Chinese Banquet Cuisine in Contemporary Thai Social Events

วันวิวิธ แซ่ซั้น, ไพลิน บรรพโต, ประภาศรี เทิกขุนทด, รัตนา พัฒน์แก้ว

คณะศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ, wanwiwa.sa@northbkk.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาองค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย 2) เพื่อศึกษาความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ซึ่งการวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviews) กับกลุ่มบุคคลที่มีประสบการณ์ในการเข้าร่วมงานเลี้ยงโต๊ะจีน จำนวน 15 คน ผลการวิจัยนี้พบว่า องค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ประกอบด้วย รูปแบบการจัดเลี้ยง เมนูอาหาร รสชาติอาหาร การบริการ ความสะอาด ส่วนความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ความสะดวกที่ได้รับจากการบริการ (Convenience) การประสานงานการบริการ (Coordination) อธิปไตยและความสนใจ (Courtesy) ข้อมูลที่ได้รับจากการให้บริการ (Information) คุณภาพของการบริการ (Quality of service) ราคาค่าใช้จ่าย (Cost) เป็นปัจจัยสำคัญต่อความคาดหวังของผู้เข้าร่วมงานเลี้ยงโต๊ะจีน

คำหลัก: ทฤษฎีความคาดหวัง อาหารโต๊ะจีน งานอีเวนต์

Abstract

This research was conducted with the aim of examining two main objectives: first, to study the key components that contribute to the popularity of Chinese banquet meals in Thai social events; and second, to explore the expectations participants have regarding Chinese banquet meals at such events. The study employed a qualitative research approach, utilizing in-depth interviews with 15 individuals who had prior experience attending Chinese banquet-style gatherings. Through thematic analysis of the interview data, several key findings emerged. The components that contribute to the popularity of Chinese banquet meals in Thai social events were identified as the style of catering, the variety and appeal of the menu, the taste of the food, the quality of service, and the standard of cleanliness. These elements reflect the cultural importance of Chinese banquets in Thai society, where food presentation, abundance, and communal sharing are highly valued. Regarding expectations, participants emphasized several

critical factors. These include the convenience provided during service, effective coordination among service staff, the courtesy and attentiveness shown to guests, the adequacy and clarity of information provided, the overall quality of the service experience, and the cost of attending or organizing the banquet. These factors collectively shape guests' satisfaction and influence their overall perception of the event. In conclusion, the research highlights that both tangible aspects, such as food quality and cleanliness, and intangible aspects, such as service attitude and coordination, play significant roles in meeting guests' expectations at Chinese banquet events. Understanding these components offers valuable insights for event organizers, caterers, and service providers aiming to enhance the guest experience at Thai social gatherings.

Keywords: Expectancy Theory, Chinese Banquet Cuisine, Event

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

วัฒนธรรมอาหารเป็นเรื่องหนึ่งที่ขับเคลื่อนวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ มา ยาวนาน ตั้งแต่สมัยสุโขทัยถึงปัจจุบัน สังคมไทยประกอบด้วยกลุ่มคนหลายชาติพันธุ์ มีหลายกลุ่ม อพยพมาที่ไทยอยู่เรื่อย ๆ เช่น ชาติพันธุ์จีน ชาติพันธุ์ลาว ฯลฯ (สายชล สัตยานุรักษ์ , 2558) การเข้ามาของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ทำให้สังคมไทยได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมหลากหลายอย่าง โดยเฉพาะวัฒนธรรมการกินอาหาร วัฒนธรรมการกินในสังคมไทย ซึ่งเห็นได้จากอาหารประจำวัน เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ซาลาเปา เกาเหลา เป็ดพะโล้ ฯลฯ อาหารจีนคือเครื่องมือที่แสดงออกถึงอัตลักษณ์ของชาวจีนและยังมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินในสังคมไทย โดยทั้งหมดที่กล่าวมาเป็นรูปแบบของกิจกรรมมนุษย์ และโครงสร้างเชิงสัญลักษณ์ ทำให้กิจกรรมนั้นเด่นชัดและมีความสำคัญมากขึ้น โดยเห็นได้จากวัฒนธรรมทางวัฒนธรรมทางสหธรรมซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการอยู่ร่วมกัน หลักมนุษย์สัมพันธ์ การเกี่ยวข้องกันในเรื่องญาติ ตลอดจนสันตนาการต่าง ๆ (อุดม บัวศรี, 2540)

ปัจจุบันในปี 2568 ศูนย์วิจัยกสิกรไทยคาดการณ์ว่ามูลค่าตลาดรวมของธุรกิจงานจัดเลี้ยงจะอยู่ที่ประมาณ 657,000 ล้านบาท เติบโต 4.6% จากปี 2567 โดยแบ่งเป็นมูลค่าตลาดร้านอาหารประมาณ 572,000 ล้านบาท และร้านเครื่องดื่มประมาณ 85,320 ล้านบาท (มติชนออนไลน์, 2568) ในปัจจุบันนี้เมื่อกล่าวถึงวัฒนธรรมการกินของชาวจีนที่แพร่หลายในประเทศไทย และนิยมจัดตามงานอีเวนต์ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น งานฉลองมงคลสมรส งานเลี้ยงตามเทศกาลต่างๆ งานเลี้ยงฉลองรับตำแหน่งหรือเลื่อนตำแหน่ง งานวันเกิด งานบวช หรือแม้กระทั่งงานศพ คงหนีไม่พ้น “โต๊ะจีน” หรือ “การเลี้ยงโต๊ะจีน” ซึ่งรูปแบบการรับประทานอาหารแบบนี้เป็นที่นิยมและชื่นชอบมากในหมู่ผู้บริโภคนอกจากสามารถลิ้มรสอาหารที่มีเมนูที่หลากหลาย การจัดโต๊ะจีนมักจะมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับความเจริญรุ่งเรืองและความโชคดี โดยมักมีการจัดเรียงอาหารให้เป็นระเบียบ สื่อถึงการมีระเบียบในชีวิต การนั่งรวมกันเพื่อรับประทานอาหารก็ยังเป็นโอกาสให้ผู้เข้าร่วมได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็น หรือเล่าเรื่องราวที่น่าสนใจ ซึ่งเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างกันได้อย่างดี

อาหารโต๊ะจีนเป็นวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทย โดยเฉพาะในงานอีเวนต์สำคัญต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานเลี้ยงฉลองมงคลสมรส งานวันเกิด งานครบรอบ และงานเลี้ยงในโอกาสพิเศษอื่นๆ การได้รับเชิญไปร่วมงานเลี้ยงโต๊ะจีนถือเป็นเกียรติและแสดงถึงความสัมพันธ์อันดีระหว่างเจ้าภาพกับแขกผู้มาร่วมงาน อาหารโต๊ะจีนมักประกอบด้วยอาหารหลากหลายชนิดที่จัดเสิร์ฟเป็นชุด โดยแต่ละจานมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่สื่อถึงความเป็นสิริมงคล ความอุดมสมบูรณ์ และความปรารถนาดี ซึ่งสอดคล้องกับวัฒนธรรมและความเชื่อของทั้งชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีน

อย่างไรก็ตาม ในยุคปัจจุบันที่สังคมไทยมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ความนิยมและความคาดหวังของผู้บริโภคต่ออาหารโต๊ะจีนก็มีการเปลี่ยนแปลงไปด้วย ผู้บริโภคยุคใหม่มีความต้องการที่ซับซ้อนมากขึ้น ไม่ได้คำนึงถึงเพียงรสชาติและปริมาณอาหารเท่านั้น แต่ยังให้ความสำคัญกับคุณภาพวัตถุดิบ ความสะอาด ความคุ้มค่า การนำเสนออาหารที่สวยงาม การบริการที่ประทับใจ รวมถึงความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในช่วงที่ผ่านมา ยังส่งผลให้ผู้บริโภคมีความตระหนักและให้ความสำคัญกับสุขอนามัยในการรับประทานอาหารมากขึ้น นอกจากนี้ กระแสรักสุขภาพและการให้ความสำคัญกับอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ยังส่งผลให้ผู้บริโภคบางกลุ่มมีความต้องการอาหารโต๊ะจีนที่เน้นคุณค่าทางโภชนาการและลดการใช้ไขมันหรือเครื่องปรุงที่อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพในระยะยาว

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมุ่งเน้นศึกษาถึงความนิยมและความคาดหวังของผู้บริโภคต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย เพื่อเข้าใจถึงองค์ประกอบสำคัญที่ส่งผลต่อความนิยมและความคาดหวังของผู้บริโภค จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาและปรับปรุงการให้บริการให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ผลการวิจัยยังจะเป็นประโยชน์ต่อการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมอาหารโต๊ะจีนในสังคมไทยให้คงอยู่และพัฒนาต่อไปอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาองค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย
2. เพื่อศึกษาความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงองค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย
2. ทราบถึงความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย

กรอบแนวคิด

แนวคิดเกี่ยวกับความคาดหวังของผู้บริโภค

1. ทฤษฎีความคาดหวัง (Expectancy Theory) ของวิกเตอร์ วรูม (Victor Vroom)

ทฤษฎีความคาดหวังของวรูม (1964) เป็นทฤษฎีแรงจูงใจที่อธิบายกระบวนการทางความคิดที่บุคคลใช้ในการตัดสินใจเลือกแนวทางปฏิบัติ โดยมีองค์ประกอบหลัก 3 ประการ ได้แก่

ความคาดหวัง (Expectancy): ความเชื่อว่าความพยายามจะนำไปสู่ผลการปฏิบัติงานที่ต้องการ (Effort-Performance Relationship)

ความเชื่อมโยง (Instrumentality): ความเชื่อว่าผลการปฏิบัติงานจะนำไปสู่ผลลัพธ์หรือรางวัลที่ต้องการ (Performance-Reward Relationship)

คุณค่า (Valence): คุณค่าหรือความสำคัญที่บุคคลให้กับผลลัพธ์หรือรางวัลนั้น

2. แนวคิดความคาดหวังตามโมเดลลำดับขั้นความต้องการของมาสโลว์ (Maslow's Hierarchy of Needs)

แม้ทฤษฎีลำดับขั้นความต้องการของมาสโลว์ (Maslow, 1943) จะไม่ใช่ทฤษฎีความคาดหวังโดยตรง แต่สามารถนำมาประยุกต์ใช้เพื่อเข้าใจความคาดหวังของบุคคลในแต่ละระดับความต้องการ:

ความต้องการทางกายภาพ (Physiological Needs): ความคาดหวังเกี่ยวกับปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต

ความต้องการความปลอดภัย (Safety Needs): ความคาดหวังเกี่ยวกับความปลอดภัยและความมั่นคง

ความต้องการทางสังคม (Social Needs): ความคาดหวังเกี่ยวกับการมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมและการเป็นที่ยอมรับ

ความต้องการการยอมรับนับถือ (Esteem Needs): ความคาดหวังเกี่ยวกับการได้รับการยกย่อง เกียรติยศ และความสำเร็จ

ความต้องการความสำเร็จในชีวิต (Self-actualization): ความคาดหวังเกี่ยวกับการพัฒนาตนเองให้เต็มศักยภาพ

โต๊ะจีน

ประวัติศาสตร์ของโต๊ะจีนในประเทศไทยนั้น ต้องย้อนกลับไปถึงสมัยกรุงศรีอยุธยา ซึ่งในช่วงเวลานั้นมีชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยเป็นจำนวนมาก วัฒนธรรมการรับประทานอาหารในลักษณะนี้จึงแพร่หลายเข้ามาในสังคมไทยพร้อมกับชาวจีน และค่อยๆ แพร่กระจายจนกลายเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในเวลาต่อมา และในปัจจุบันคำว่า “โต๊ะจีน” ไม่ได้หมายถึงแค่การรับประทานอาหารแบบจีนทั่วไป แต่เป็นการเสิร์ฟอาหารหลายอย่างพร้อมกัน ดังนั้น “โต๊ะจีน” มีความหมายถึง “โต๊ะ” ซึ่งหมายถึง “โต๊ะ” ในภาษาไทย และ “จีน” ที่หมายถึง “จีน” หรือ “จีน” เป็นการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินอาหารแบบจีน โดยเฉพาะงานเลี้ยงหรือมีอาหารที่มักจะจัดขึ้นในงานเฉลิมฉลองหรือเหตุการณ์สำคัญต่างๆ ในสังคมไทย จึงทำให้คำนี้สะท้อนถึงการนำเสนอโต๊ะอาหารที่มักจะถูกจัดเรียงอย่างสวยงาม พร้อมอาหารจีนที่หลากหลายและจัดเป็นชุดหรือหลายจาน เพื่อแบ่งปันและร่วมรับประทานกันในบรรยากาศที่อบอุ่นและเป็นกันเอง

โต๊ะจีนเป็นรูปแบบการเสิร์ฟอาหารแบบหนึ่งของจีน ซึ่งประกอบด้วยชุดอาหารหลายอย่างด้วยกัน ส่วนมากจะมีประมาณ 8-10 อย่าง แต่บางครั้งอาจมีถึง 12 อย่าง โดยเลข 8 ในภาษาจีนเขียนว่า 八 ออกเสียงว่า “ปา” ซึ่งพ้องกับคำว่า 发 ออกเสียงว่า “ฟา” แปลว่า “เจริญรุ่งเรือง” ส่วนเลขที่ไม่เป็นมงคลคือเลข 4 เขียนว่า

四 ออกเสียงว่า “ซือ” แปลว่า “สี่” ซึ่งพ้องกับคำว่า 死 ออกเสียงว่า “สี่” แปลว่า “ตาย” สำหรับอาหารที่อยู่บนโต๊ะก็มีความหมายที่เป็นมงคลเช่นกัน ซึ่งแบ่งออกเป็นกลุ่มตามลำดับการเสิร์ฟดังนี้

กลุ่มที่ 1 อาหารเรียกน้ำย่อย ได้แก่ ออเดฟ

กลุ่มที่ 2 ซุปน้ำข้นที่เชื่อว่ามีสรรพคุณบำรุงร่างกาย ได้แก่ ซุปหนุหลาม หรือซุปกระเพาะปลา

กลุ่มที่ 3 อาหารประเภทกับข้าวทำจากเนื้อสัตว์ที่ให้ความหมายในทางเป็นมงคล ได้แก่ กุ้ง หมู ไก่ เป็ด และปลา ซึ่งมีความหมายโดยรวมแสดงถึงความก้าวหน้าในการงาน มีโชคลาภ มั่งคั่งมั่นคง และอายุยืน

กลุ่มที่ 4 อาหารล้างปากเพื่อดับความเลี่ยน ได้แก่ ซุปใสต่างๆ

กลุ่มที่ 5 อาหารประเภทเมนูอ่อม เนื่องจากคนจีนมีความเชื่อว่าจะต้องให้แขกมาร่วมงานได้รับประทานอย่างดีและอ่อมหน้าสำราญจึงจัดอาหารดีๆ มาก่อน และจัดอาหารหนักๆ สำหรับแขกที่ยังรับประทานไม่อิ่ม

กลุ่มที่ 6 ของหวาน มีความหมายเพื่อให้ชีวิตปราศจากความขมขื่น

อาหารจีนบนโต๊ะจีนมักเน้นที่เมนูอาหารมงคลที่ใช้วัตถุดิบสดใหม่และมีคุณภาพ ซึ่งอาหารมงคลของอาหารจีนที่นิยมจัดเสิร์ฟบนโต๊ะจีน มักจะมีความหมายที่ลึกซึ้งและเชื่อมโยงกับความเชื่อ โชคลาภ สุขภาพ และความเจริญรุ่งเรือง ตัวอย่างอาหารมงคลจีนที่เป็นที่รู้จักมีดังนี้

ปลา (鱼) หมายถึง ความมั่งคั่งเหลือกินเหลือใช้ คำว่า “อวี” (鱼) พ้องเสียงกับคำว่า “เหลือ” (鱼) ปลานึ่งทั้งตัวนิยมเสิร์ฟในงานมงคล โดยไม่กลับตัวปลาเพื่อให้ “โชคไม่หันหลังให้เรา”

หมู (猪) สื่อถึงความมั่งคั่ง กินดีอยู่ดี

กุ้ง (虾) สื่อถึง มั่งกร ความมีอำนาจ ลาภ ยศ เงินทองไหลมาเทมา

เห็ดหอม (香菇) หมายถึง ความรุ่งเรือง การมีชื่อเสียง

เป๋าฉือ (鲍鱼) หมายถึง ความมั่งคั่งระดับสูงเป็นอาหารหรูหราที่สื่อถึงสถานะ ความสำเร็จมักอยู่ในเมนูอาหารเลี้ยงहु หรือวันสำคัญทางธุรกิจใช้ทำกับข้าวมงคล เช่น เห็ดหอมตุ๋นกับเป๋าฉือ หรือกับไก่ตุ๋น

บะหมี่ (面条) หมายถึง อายุยืนยาวมักเสิร์ฟแบบเส้นยาว ๆ ไม่ตัดเส้นนิยมกินในวันเกิดหรือวันมงคลของผู้สูงอายุ

ถั่วลิสง (花生) หมายถึง ความยืนยาว ความมั่งมี ถั่วลิสงแปลว่า “เกิดดอก” พ้องกับคำว่า “เจริญอกงาม

ชุดอาหารมงคล 8 อย่างสำหรับวันเกิดผู้ใหญ่ หรือ โต๊ะจีนมงคลรับปีใหม่ ควรเน้นเมนูที่สื่อถึงอายุยืน ความมั่งคั่ง ความสามัคคี และสุขภาพแข็งแรง โดยยังคงความเรียบหรูและอร่อย โดยเมนูมักจะประกอบไปด้วย

ไก่นึ่งซีอิ๊วทั้งตัวสื่อถึงความสมบูรณ์ ครอบครัวอบอุ่นเสิร์ฟแบบทั้งตัวเพื่อสื่อถึงครบถ้วนบริบูรณ์

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว สื่อถึงความเหลือกินเหลือใช้ปลาเป็นอาหารมงคลสุดคลาสสิกที่ขาดไม่ได้

บะหมี่อายุยืน (长寿面) สื่อถึงอายุยืน สุขภาพแข็งแรง เสิร์ฟแบบเส้นยาว ไม่ตัด เป็นกุศโลบายแห่งการมีชีวิตยืนยาว

เห็ดหอมตุ๋นไก่ดำ / สมุนไพรจีน สื่อถึงสุขภาพแข็งแรง ความอบอุ่น เมนูที่ดีต่อร่างกาย และหอมกลิ่นยาจีนอ่อน ๆ

ชาหู่พะโล้เห็ดหอม สื่อถึงความมั่นคง ความอุดมสมบูรณ์ นิยมใช้ในงานมงคล และมักถูกขึ้นชอบโดยผู้ใหญ่

เป้าฮื้อตุ๋นเยื่อไผ่ สื่อถึงความร่ำรวย ความสำเร็จ เป้าฮื้อเป็นอาหารหรรษาที่เพิ่มระดับความพิเศษให้โต๊ะอาหารผัด

ผักรวมมิตร + หอยนางรมแห้ง สื่อถึงสิ่งดี ๆ เข้ามา ความสงบสุขผักเป็นสัญลักษณ์ของสุขภาพและความร่มเย็น

ขนมบัวลอยน้ำจิง บัวลอยกลม ๆ หมายถึงความรัก ความกลมเกลียวในครอบครัว

แนวคิดเกี่ยวกับงานอีเวนต์

งานอีเวนต์ (Event) หมายถึง กิจกรรมหรือเหตุการณ์ที่จัดขึ้นโดยมีการวางแผนและดำเนินการตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ล่วงหน้า ซึ่งอาจมีเป้าหมายเพื่อการประชาสัมพันธ์ การเฉลิมฉลอง การส่งเสริมการขาย การให้ความรู้ หรือเพื่อสร้างประสบการณ์ร่วมให้แก่กลุ่มเป้าหมาย โดยมีองค์ประกอบหลัก ได้แก่ สถานที่ เวลา กิจกรรม เนื้อหา ผู้เข้าร่วม และการบริหารจัดการด้านการสื่อสาร การตกแต่ง และบรรยากาศ เพื่อให้บรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมายของผู้จัดงาน

การจัดงานเลี้ยงแบบแบงเค็ต (Banquet) หมายถึง การจัดเลี้ยงอย่างเป็นทางการที่มีการวางแผนอย่างเป็นระบบ โดยเน้นทั้งในด้านพิธีการ รูปแบบการจัดโต๊ะ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงบรรยากาศของงานที่เหมาะสมกับโอกาสพิเศษ เช่น งานเลี้ยงต้อนรับบุคคลสำคัญ งานเฉลิมฉลองระดับองค์กร งานพิธีราชมการหรืองานรื่นเริงตามเทศกาลสำคัญ (Walker, 2021) การจัดเลี้ยงประเภทนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อแสดงความเคารพ ให้เกียรติ หรือเฉลิมฉลองในโอกาสสำคัญต่างๆ โดยองค์ประกอบหลักของงานแบงเค็ต ประกอบด้วย (1) การจัดโต๊ะและที่นั่งแบบกำหนดตำแหน่ง (2) การเสิร์ฟอาหารเป็นคอร์ส หรือแบบโต๊ะจีน/บุฟเฟต์ที่มีลำดับขั้นตอน (3) พิธีการที่เป็นทางการ เช่น กล่าวเปิดงาน มอบของที่ระลึก หรือการแสดงดนตรี (4) สถานที่ที่รองรับได้อย่างเหมาะสม เช่น โรงแรมหรือห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ (Lillicrap, Cousins & Weekes, 2014)

เมื่อกล่าวถึง งานอีเวนต์แบบ “โต๊ะจีน” เป็นแนวทางจัดงานที่ ทรูแบบอบอุ่น และ ร่วมสมัยแบบคลาสสิก เหมาะกับหลายโอกาส เช่น วันเกิดผู้ใหญ่ งานเลี้ยงครอบครัว งานแต่งงาน งานเลี้ยงเกษียณ ฯลฯ การจัดงานอีเวนต์แบบ “โต๊ะจีน” ยังมีการสร้างบรรยากาศที่เหมาะสมด้วยการตกแต่งที่ลงตัวแบบจีน โดยสามารถใช้ผ้ามา่านและโต๊ะจีนที่มีคุณภาพ เพื่อเพิ่มความรู้สึกหรูหรา นอกจากนี้ยังสามารถเลือกธีมสีที่สวยงาม เช่น แดงและทอง ซึ่งแสดงถึงความโชคดีและความเจริญรุ่งเรือง การเลือกอาหารก็สำคัญมาก เช่น อาหารจีนที่หลากหลาย ทั้งต้มยำ เป็ดปักกิ่ง และซุปร่าง ๆ เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ไม่ซ้ำใคร และความพิเศษในการสังสรรค์ครั้งนี้

การเลือกดนตรีที่เหมาะสม เช่น ดนตรีจีนแบบคลาสสิก หรือเพลงฮิตที่เป็นที่รู้จัก ก็สามารถเพิ่มความสนุกสนานให้กับงานได้ การจัดกิจกรรมเสริม เช่น การเล่นเกมหรือการแสดงสด จะทำให้บรรยากาศสนุกสนานและ

แปลกใหม่ขึ้น นับว่างานอีเวนต์แบบ “โต๊ะจีน” ไม่เพียงแต่เน้นการจัดเลี้ยงอาหารเท่านั้น แต่ยังสามารถสร้างความทรงจำที่ดีให้กับผู้เข้าร่วมได้อย่างยั่งยืน. การรวมกลุ่มของแขกผู้เข้าร่วมงานยังสามารถเสริมสร้างความใกล้ชิดและสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกัน โดยการจัดพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการสนทนา เช่น มุมกาแฟหรือพื้นที่นั่งเล่นที่สะดวกสบาย ซึ่งสามารถกระตุ้นให้แขกมาเจอกันมากขึ้น การมีสื่อบันทึกความทรงจำ เช่น การถ่ายภาพหรือบันทึกวิดีโอในระหว่างงาน ก็จะช่วยสร้างความทรงจำให้กับทุกคนได้อย่างหวานหอม

การคัดสรรของที่ระลึกที่มีเอกลักษณ์ที่สื่อถึงวัฒนธรรมจีน เช่น พัดไม้หรือโคมไฟเล็ก ๆ ที่มีการออกแบบสวยงาม จะทำให้ผู้เข้าร่วมงานรู้สึกพิเศษเมื่อได้รับกลับบ้าน สุดท้าย การขอบคุณผู้เข้าร่วมงานด้วยข้อความหรือการ์ดที่อบอุ่น จะทำให้แขกทุกคนรู้สึกถึงความสำคัญและความใส่ใจ ถือเป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์ระยะยาว และการที่ทุกคนจะจดจำถึงงานนี้ไม่ว่าจะผ่านไปกี่ปี. การทำงานร่วมกับผู้วางแผนงานมีอาชีพก็สำคัญไม่แพ้กัน พวกเขาสามารถช่วยให้การจัดงานเป็นไปอย่างราบรื่น ตั้งแต่การเลือกสถานที่ การจัดการด้านอาหาร ไปจนถึงการดูแลรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ที่อาจทำให้คนในงานรู้สึกประทับใจ การมีทีมงานมีอาชีพยังช่วยลดความกังวลของเจ้าภาพ และทำให้สามารถสนุกสนานกับแขกได้อย่างเต็มที่

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviews) กับกลุ่มบุคคลที่มีประสบการณ์ในการเข้าร่วมงานเลี้ยงโต๊ะจีน ประกอบด้วยกลุ่มคนไทย กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน และกลุ่มคนจีน นอกจากนี้ยังมีการวิเคราะห์เอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้อง หนังสือ ตำรา วารสาร รวมไปถึงเมนูอาหาร สื่อประชาสัมพันธ์ และผู้ดำเนินธุรกิจรูปแบบการจัดโต๊ะจีนที่ผ่านมา

- ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการศึกษาไว้ดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาความนิยมและความคาดหวังของผู้บริโภคต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย

2. ขอบเขตด้านพื้นที่

การศึกษาครั้งนี้จะศึกษากลุ่มผู้บริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานครและปทุมธานี

3. กลุ่มตัวอย่าง

เป็นกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เป็นการสัมภาษณ์เชิงลึกจากกลุ่มบุคคลที่มีประสบการณ์ในการเข้าร่วมงานเลี้ยงโต๊ะจีน

3.1 กลุ่มคนไทย จำนวน 5 คน

3.2 กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน จำนวน 5 คน

3.3 กลุ่มคนจีน จำนวน 5 คน

- เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interviews)

- วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ทำการเก็บข้อมูลหนังสือ ตำรา บทความ ข้อมูลอินเทอร์เน็ตทั้งภาษาจีนและ ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องและทำการเก็บข้อมูลต่างๆ ในเดือนธันวาคม 2567
2. เมื่อได้รับแบบสอบถามกลับคืนมา ผู้วิจัยตรวจสอบความถูกต้องและครบถ้วนทั้งข้อมูล
3. ทำการสรุปแนวคิดเพื่อตอบโจทย์วัตถุประสงค์ของการวิจัยเชิงประจักษ์

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

-

การวิเคราะห์ข้อมูล

งานวิจัยนี้วิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive Analysis Approach) เพื่ออธิบายและการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญเพื่อจัดระเบียบ แยกแยะข้อมูลที่ได้เพื่อหาคำตอบตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

ผลการวิจัย

การศึกษาเรื่องความนิยมและความคาดหวังของผู้บริโภคต่ออาหารไต้หวันในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ผู้วิจัยได้อธิบายการวิจัยตามวัตถุประสงค์ในประเด็นดังต่อไปนี้

1. ศึกษาองค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารไต้หวันในงานอีเวนต์ของสังคมไทย

จากการศึกษาองค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารไต้หวันในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ผลการวิจัยยังชี้ให้เห็นว่า

1.1 รูปแบบการจัดเลี้ยง ผลการวิจัยพบว่า งานเลี้ยงแบบไต้หวันเป็นรูปแบบการจัดโต๊ะกลมขนาดใหญ่ทำให้ผู้ร่วมงานสามารถพูดคุยและมีปฏิสัมพันธ์กันได้ง่าย สร้างบรรยากาศความเป็นกันเอง ความอลังการของการจัดเลี้ยงแบบไต้หวันยังแสดงถึงความมีหน้ามีตาและสถานะทางสังคมของเจ้าภาพ ซึ่งในสังคมปัจจุบันผู้คนมักให้ความสำคัญกับการรักษาหน้าตาและการแสดงความมีน้ำใจผ่านการเลี้ยงอาหารให้แก่ผู้ร่วมงาน

1.2 เมนูอาหาร ผลการวิจัยพบว่า เมนูอาหารไต้หวันมักมีความหลากหลายและมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ การเลือกเมนูต้องคำนึงถึงความครบถ้วนของประเภทอาหาร ซึ่งประกอบด้วยชุดอาหารหลายอย่างด้วยกัน ส่วนมากจะมีประมาณ 8-10 อย่าง แต่บางครั้งอาจมีถึง 12 อย่าง โดยเลข 8 ในภาษาจีนเขียนว่า 八 ออกเสียงว่า “ปา” ซึ่งพ้องกับคำว่า 发 ออกเสียงว่า “ฟา” แปลว่า “เจริญรุ่งเรือง” ซึ่งอาหารมงคลของอาหารจีนที่นิยมจัดเสิร์ฟบนไต้หวัน มักจะมีความหมายที่ลึกลับและเชื่อมโยงกับความเชื่อ โชคลาภ สุขภาพ และความเจริญรุ่งเรือง นอกจากนั้น ความพิเศษของเมนูอาหารไต้หวันที่ไม่ได้รับประทานในชีวิตประจำวันก็เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ไต้หวันได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคที่ต้องการความหลากหลายและความพิเศษ

1.3 รสชาติอาหาร ผลการวิจัยพบว่า รสชาติอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดอย่างหนึ่ง อาหารโต๊ะจีนที่ได้รับความนิยมต้องมีรสชาติที่กลมกล่อม ไม่จัดเกินไป มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รสชาติต้องมีความสมดุลและเข้ากันได้ดีระหว่างเมนูต่างๆ รวมไปถึงความสดใหม่ของวัตถุดิบและคุณภาพของอาหารเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญ ซึ่งการปรุงอาหารโต๊ะจีนมักเน้นเทคนิคการปรุงที่รักษารสชาติและคุณค่าของวัตถุดิบ และในปัจจุบันอาหารโต๊ะจีนในประเทศไทยได้มีการปรับรสชาติให้เข้ากับความต้องการของคนไทย เช่น การเพิ่มความหวานเล็กน้อยในบางเมนู (เมนูปลานึ่ง เป็ดยัดไส้เกาลัด) การลดความมันในอาหารบางจาน (หมีผัด หมูฮ่องกง) หรือการเพิ่มเครื่องเทศและสมุนไพรที่คนไทยคุ้นเคย ทำให้เกิดเป็นรสชาติแบบ "จีนไทย" ที่ไม่เหมือนกับอาหารจีนดั้งเดิมทั้งหมด แต่ก็ไม่ใช่อาหารไทยโดยสมบูรณ์

1.4 การบริการ ผลการวิจัยพบว่า การบริการที่มีคุณภาพเป็นองค์ประกอบสำคัญของความนิยมโต๊ะจีน พนักงานต้องมีความเป็นมืออาชีพ มีการจัดลำดับการเสิร์ฟอาหารอย่างเหมาะสม มีการนำเสนอและอธิบายเมนูอาหาร ความรวดเร็วและความถูกต้องในการให้บริการเป็นสิ่งที่ผู้เข้าร่วมงานคาดหวัง พนักงานควรสามารถตอบสนองต่อความต้องการพิเศษของลูกค้าได้ และที่สำคัญคือมีมารยาทที่ดีและมีอัธยาศัยไมตรี

1.5 ความสะอาด ผลการวิจัยพบว่า ความสะอาดเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความนิยมโต๊ะจีนทั้งในเรื่องของสถานที่จัดงาน อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ จาน ชาม ตะเกียบ และผ้าปูโต๊ะต้องสะอาด รวมไปถึงความสะอาดของวัตถุดิบและกระบวนการปรุงอาหารก็มีผลต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค พนักงานที่ให้บริการต้องแต่งกายเรียบร้อย มีบุคลิกภาพที่สะอาดเรียบร้อย และการเก็บทำความสะอาดโต๊ะระหว่างเปลี่ยนเมนูก็เป็นสิ่งที่แสดงถึงมาตรฐานการบริการที่ดี

งานวิจัยนี้แสดงให้เห็นว่าความนิยมของโต๊ะจีนในสังคมไทยไม่ได้ขึ้นอยู่กับอาหารเพียงอย่างเดียว แต่เป็นประสบการณ์โดยรวมที่ผสมผสานองค์ประกอบทั้ง 5 ด้านเข้าด้วยกัน โดยแต่ละองค์ประกอบต่างมีความสำคัญและส่งเสริมซึ่งกันและกัน

2. ศึกษาความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย

จากการศึกษาความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ผลการวิจัยยังชี้ให้เห็นว่า

2.1 ความสะดวกที่ได้รับความนิยมจากการบริการ (Convenience) ผลการวิจัยพบว่า ผู้ใช้บริการโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ไทยคาดหวังความสะดวกในหลายด้าน เริ่มตั้งแต่กระบวนการติดต่อจองและวางแผนงาน ผู้จัดงานต้องการช่องทางการติดต่อที่หลากหลายและสะดวก เช่น การจองผ่านแอปพลิเคชัน ไลน์ หรือเว็บไซต์ นอกจากนี้ยังคาดหวังความสะดวกในการเลือกเมนูอาหาร โดยต้องการตัวอย่างเมนูที่ชัดเจน มีภาพประกอบ และมีตัวเลือกให้เลือกหลากหลาย ในวันงาน ผู้ใช้บริการคาดหวังให้ทีมงานมาถึงล่วงหน้าเพื่อเตรียมความพร้อม การจัดเตรียมสถานที่ต้องเป็นระเบียบและไม่กีดขวางการเคลื่อนไหวของแขก การเสิร์ฟอาหารควรมีความต่อเนื่องและไม่ติดขัด มีการจัดการเรื่องเวลาที่เหมาะสม ไม่เสิร์ฟเร็วหรือช้าเกินไป และมีความยืดหยุ่นในการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ของงาน รวมถึงคาดหวังความสะดวกในการรับประทานอาหาร เช่น จานชามที่มีขนาดเหมาะสม อุปกรณ์รับประทานอาหารที่ใช้งานง่าย และพื้นที่บนโต๊ะที่เพียงพอ นอกจากนี้ การเก็บล้างและทำความสะอาดหลังงานเสร็จควรเป็นไปอย่างรวดเร็วและไม่รบกวนผู้ร่วมงาน

2.2 การประสานงานการบริการ (Coordination) ผลการวิจัยพบว่า การประสานงานที่มีประสิทธิภาพเป็นความคาดหวังสำคัญของผู้ใช้บริการ ผลการวิจัยพบว่า การประสานงานต้องเริ่มตั้งแต่การวางแผนงาน การติดต่อสื่อสารระหว่างผู้จัดงานและผู้ให้บริการโต๊ะจีนต้องชัดเจน ไม่คลุมเครือ และมีการตอบสนองที่รวดเร็ว การยืนยันรายละเอียดต่างๆ ล่วงหน้า เช่น เมนูอาหาร จำนวนโต๊ะ เวลาจัดงาน เป็นสิ่งที่ผู้จัดงานคาดหวังในวันงาน การประสานงานระหว่างทีมงานต่างๆ เป็นสิ่งสำคัญ ทั้งระหว่างทีมเสิร์ฟ ทีมครัว ฝ่ายสถานที่ และผู้จัดงาน โดยควรมีหัวหน้าทีมที่สามารถติดต่อได้โดยตรงเพื่อแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประสานงานที่ดีจะช่วยให้การเสิร์ฟอาหารเป็นไปตามกำหนดเวลา ไม่มีความล่าช้าหรือสับสน และในปัจจุบันยังคาดหวังให้ผู้ให้บริการสามารถประสานงานกับกิจกรรมอื่นๆ ของงาน เช่น การแสดง การมอบของที่ระลึก หรือพิธีการต่างๆ โดยไม่ทำให้เกิดการรบกวนหรือติดขัด การปรับเปลี่ยนแผนเฉพาะหน้าเมื่อมีสถานการณ์ไม่คาดคิดก็เป็นส่วนหนึ่งของการประสานงานที่มีประสิทธิภาพ

2.3 อธยาศัยและความสนใจ (Courtesy) ผลการวิจัยพบว่า อธยาศัยและความเอาใจใส่ของพนักงานเป็นปัจจัยสำคัญที่สร้างความประทับใจให้กับผู้ร่วมงาน ผลการวิจัยพบว่า ผู้ใช้บริการคาดหวังให้พนักงานมีมารยาทที่ดี พุดจาสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส และมีความกระตือรือร้นในการให้บริการ การแต่งกายของพนักงานควรสะอาดเรียบร้อย เป็นระเบียบ และเหมาะสมกับงานความเอาใจใส่ต่อรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ เป็นสิ่งที่สร้างความแตกต่าง เช่น การจดจำความต้องการพิเศษของแขกคนสำคัญ การเติมน้ำดื่มอย่างสม่ำเสมอ การเสิร์ฟอาหารให้ผู้สูงอายุเป็นพิเศษ หรือการช่วยเหลือแขกที่มีความต้องการพิเศษ นอกจากนี้ ความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าด้วยท่าทีที่สุภาพและเป็นมืออาชีพก็เป็นสิ่งที่ผู้ใช้บริการคาดหวัง เช่น เมื่อมีแขกแพ้อาหารบางชนิด หรือเมื่อมีการร้องขอพิเศษนอกเหนือจากที่ตกลงไว้ การรับฟังและเข้าใจความต้องการของลูกค้าอย่างแท้จริงจะช่วยสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับผู้ร่วมงาน

2.4 ข้อมูลที่ได้รับจากการให้บริการ (Information) ผลการวิจัยพบว่า ข้อมูลที่ถูกต้องและชัดเจนเป็นความคาดหวังสำคัญของผู้ใช้บริการ รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้หรือส่วนผสมที่อาจมีข้อจำกัดทางศาสนา หรือความเชื่อ เช่น หมู เนื้อวัว หรือผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับราคาและเงื่อนไขการให้บริการควรมีความชัดเจน ไม่มีค่าใช้จ่ายแฝงหรือเงื่อนไขที่ไม่ได้แจ้งไว้ล่วงหน้า ข้อมูลเกี่ยวกับกำหนดการ เช่น เวลาเสิร์ฟอาหารแต่ละจาน ระยะเวลาของการจัดเลี้ยง ควรมีการสื่อสารให้ชัดเจน

2.5 คุณภาพของการบริการ (Quality of service) ผลการวิจัยพบว่า คุณภาพของการบริการเป็นความคาดหวังหลักที่ส่งผลต่อความพึงพอใจโดยรวม ผลการวิจัยพบว่า ผู้ใช้บริการคาดหวังคุณภาพในหลายมิติ ทั้งคุณภาพของอาหารที่ต้องสดใหม่ ประสุกพอดี มีรสชาติคงที่ในทุกโต๊ะ และนำเสนออย่างสวยงาม คุณภาพของการบริการยังรวมถึงความเป็นมืออาชีพของพนักงาน การเสิร์ฟอาหารควรมีเทคนิคที่ถูกต้อง เช่น การเสิร์ฟจากด้านซ้ายหรือขวาของแขก การเสิร์ฟให้ผู้สูงอายุหรือแขกคนสำคัญก่อน และการวางจานชามในตำแหน่งที่เหมาะสม รวมไปถึงความคงเส้นคงวาของคุณภาพเป็นสิ่งสำคัญ โดยเฉพาะในงานขนาดใหญ่ที่มีหลายโต๊ะ ทุกโต๊ะควรได้รับอาหารที่มีคุณภาพเท่าเทียมกัน ทั้งในแง่ของปริมาณ รสชาติ และการนำเสนอ การรักษามาตรฐานนี้เป็นสิ่งที่ท้าทายแต่สำคัญอย่างยิ่งต่อชื่อเสียงของผู้ให้บริการ

2.6 ราคาค่าใช้จ่าย (Cost) ผลการวิจัยพบว่า ราคาค่าใช้จ่ายเป็นปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจเลือกใช้บริการ ผลการวิจัยพบว่าผู้ใช้บริการคาดหวังราคาที่สมเหตุสมผลและคุ้มค่ากับคุณภาพที่ได้รับ การกำหนดราคาควรมีความโปร่งใส มีการแจกแจงรายละเอียดชัดเจน และไม่มีค่าใช้จ่ายแฝง ความคาดหวังเรื่องราคายังรวมถึงการมีตัวเลือกที่หลากหลายเพื่อตอบสนองงบประมาณที่แตกต่างกัน เช่น โด๊งจินระดับมาตรฐาน ระดับพรีเมียม หรือระดับหรู โดยแต่ละระดับควรมีความแตกต่างที่ชัดเจนและคุ้มค่ากับราคาที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ผู้ใช้บริการยังคาดหวังโปรโมชั่นหรือส่วนลดสำหรับลูกค้าประจำหรือการจองล่วงหน้าก็เป็นสิ่งที่สร้างความพึงพอใจเพิ่มเติม

สรุปผลการวิจัย

จากการวิจัยมีวัตถุประสงค์การวิจัยคือ เพื่อศึกษาองค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารโด๊งจินในงานอีเวนต์ของสังคมไทย และเพื่อศึกษาความคาดหวังต่ออาหารโด๊งจินในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้คือกลุ่มบุคคลที่มีประสบการณ์ในการเข้าร่วมงานเลี้ยงโด๊งจิน ประกอบด้วยกลุ่มคนไทยจำนวน 5 คน กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน จำนวน 5 คน และกลุ่มคนจีน จำนวน 5 คน ซึ่งได้มาจากการเลือกกลุ่มตัวอย่างที่มีประสบการณ์ในการเข้าร่วมงานเลี้ยงโด๊งจิน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interviews) ผู้วิจัยจะนำเสนอสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

จากการศึกษาองค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารโด๊งจินในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ผลการวิจัยยังชี้ให้เห็นว่าผู้ให้ข้อมูลให้ความสำคัญกับ 1) รูปแบบการจัดเลี้ยง ควรจัดงานในรูปแบบการจัดโต๊ะกลมขนาดใหญ่ ทำให้ผู้ร่วมงานสามารถพูดคุยและมีปฏิสัมพันธ์กันได้ง่าย สร้างบรรยากาศความเป็นกันเอง 2) เมนูอาหาร ควรมีความหลากหลายและมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ 3) รสชาติอาหาร มีรสชาติที่กลมกล่อม ไม่จัดเกินไป มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว 4) การบริการ ต้องมีความรวดเร็วและความถูกต้องในการให้บริการ 5) ความสะอาด สถานที่จัดงาน อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารต้องสะอาด รวมไปถึงพนักงานบริการต้องสะอาดเรียบร้อย

จากการศึกษาความคาดหวังต่ออาหารโด๊งจินในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ผลการวิจัยยังชี้ให้เห็นว่า 1) ความสะดวกที่ได้รับความนิยมจากการบริการ (Convenience) การจัดเตรียมสถานที่ต้องเป็นระเบียบและไม่กีดขวางการเคลื่อนไหวของแขก การเสิร์ฟอาหารควรมีความต่อเนื่องและไม่ติดขัด มีการจัดการเรื่องเวลาที่เหมาะสม ไม่เสิร์ฟเร็วหรือช้าเกินไป 2) การประสานงานการบริการ (Coordination) การประสานงานที่ดีจะช่วยให้การเสิร์ฟอาหารเป็นไปตามกำหนดเวลา ไม่มีความล่าช้าหรือสับสน และในปัจจุบันยังคาดหวังให้ผู้ให้บริการสามารถประสานงานกับกิจกรรมอื่นๆ ของงาน เช่น การแสดง การมอบของที่ระลึก หรือพิธีการต่างๆ โดยไม่ทำให้เกิดการรบกวนหรือติดขัด การปรับเปลี่ยนแผนเฉพาะหน้าเมื่อมีสถานการณ์ไม่คาดคิดก็เป็นส่วนหนึ่งของการประสานงานที่มีประสิทธิภาพ 3) อหยาสัยและความสนใจ (Courtesy) อหยาสัยและความเอาใจใส่ของพนักงานเป็นปัจจัยสำคัญที่สร้างความประทับใจให้กับผู้ร่วมงาน ผู้ใช้บริการคาดหวังให้พนักงานมีมารยาทที่ดี พูดจาสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส และมีความกระตือรือร้นในการให้บริการ การแต่งกายของพนักงานควรสะอาดเรียบร้อย เป็นระเบียบ 4) ข้อมูลที่ได้รับจากการให้บริการ (Information) ผลการวิจัยพบว่า ข้อมูลที่ถูกต้องและชัดเจนเป็นความคาดหวังสำคัญของ

ผู้ให้บริการ รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้หรือส่วนผสมที่อาจมีข้อจำกัดทางศาสนาหรือความเชื่อ 5) คุณภาพของบริการ (Quality of service) คุณภาพของบริการเป็นความคาดหวังหลักที่ส่งผลต่อความพึงพอใจโดยรวม ผลการวิจัยพบว่าผู้ให้บริการคาดหวังคุณภาพในหลายมิติ ทั้งคุณภาพของอาหารที่ต้องสดใหม่ ประชุมสกพอดี มีรสชาติคงที่ในทุกโต๊ะ และนำเสนออย่างสวยงาม คุณภาพของการบริการยังรวมถึงความเป็นมืออาชีพของพนักงาน การเสิร์ฟอาหารควรมีเทคนิคที่ถูกต้อง 6) ราคาค่าใช้จ่าย (Cost) ราคาค่าใช้จ่ายเป็นปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจเลือกใช้บริการ ผลการวิจัยพบว่าผู้ให้บริการคาดหวังราคาที่สมเหตุสมผลและคุ้มค่ากับคุณภาพที่ได้รับ

อภิปรายผล

จากข้อสรุปของผลการวิจัยข้างต้นมีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ศึกษาองค์ประกอบสำคัญของความนิยมต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ผลจากการวิจัยพบว่า การจัดเมนูในโต๊ะจีนไม่เพียงแต่พิจารณาเพียงแค่รสชาติหรือคุณค่าทางโภชนาการเพียงอย่างเดียว แต่ยังครอบคลุมถึงคุณภาพการบริการ ลำดับขั้นตอนของการเสิร์ฟ และการนำเสนอที่เหมาะสมกับบริบทของงานเลี้ยง ซึ่งสอดคล้องกับผลงานของ วรพรรณ เสริมชวพิทยกุล (2024) การปรับตัวทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช พบว่า พบว่าอาหารต่าง ๆ ได้ถูกปรับสูตรอาหารนั้น ๆ เพื่อให้สามารถเข้ากับวัฒนธรรมการกิน รสชาติ ของคนไทยเอง จึงได้มีการผสมผสานกับวิธีปรุงอาหารของไทย โดยให้เหมาะสมกับการบริโภคของคนไทย

2. ศึกษาความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ผลจากการวิจัยพบว่า ผู้เข้าร่วมงานมีความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ ในด้านคุณภาพของอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ จันทรเพ็ญ ขาประดิษฐ์ และวิโรจน์ เจษฎาลักษณ์ (2558) จากการศึกษาเรื่องการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม พบว่า ผู้ประกอบการมีเป้าหมายคือ การสร้างความยั่งยืนให้กับธุรกิจ โดยการสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าในด้านของคุณภาพอาหารและการให้บริการ จึงให้ความสำคัญกับการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพเพราะนามาซึ่งรสชาติอาหารที่ดี ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกผู้ขาย การเลือกวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบตลอดจนขั้นตอนการปรุง ซึ่งต้องใช้คนเก่งที่มีประสบการณ์เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้า จนเกิดความเชื่อมั่นและนำมาสู่ความยั่งยืนให้กับธุรกิจต่อไป และด้านข้อมูลที่ได้รับจากการให้บริการ ซึ่งสอดคล้องกับ จันทรเพ็ญ ขาประดิษฐ์และวิโรจน์ เจษฎาลักษณ์ (2558) พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ในเรื่องของเว็บไซต์และความสำคัญของการประชาสัมพันธ์เท่าที่ควร ซึ่งในปัจจุบันนับได้ว่าอินเทอร์เน็ตเข้ามามีบทบาทที่สำคัญอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นในด้านการติดต่อสื่อสาร, การประชาสัมพันธ์ข่าว, การโฆษณา, สื่อต่างๆ เป็นต้น เนื่องจากอินเทอร์เน็ตจัดได้ว่าเป็นประเภทของการติดต่อสื่อสารที่สามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังสามารถเผยแพร่ข่าวสารในรูปของภาพเคลื่อนไหว ทำให้เว็บไซต์ บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต สามารถตอบโจทย์การติดต่อสื่อสารได้เป็นอย่างดีซึ่งจะเป็นวิธีการเพิ่มช่องทางการหาลูกค้าได้อีกทางหนึ่ง

ข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่องความนิยมและความคาดหวังของผู้บริโภคต่ออาหารโต๊ะจีนในงานอีเวนต์ของสังคมไทย ยังมีประเด็นที่ควรศึกษาเพิ่มดังนี้

1. ควรมีการวิจัยเชิงปริมาณเพื่อยืนยันผลการศึกษาเชิงคุณภาพ และสร้างแบบจำลองความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ ที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค
2. ควรศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของความนิยมและความคาดหวังต่ออาหารโต๊ะจีนในระยะยาว เพื่อวางแผนการปรับตัวของธุรกิจ
3. ควรศึกษาเปรียบเทียบความนิยมและความคาดหวังระหว่างอาหารโต๊ะจีนกับรูปแบบการจัดเลี้ยงอื่นๆ เช่น ค็อกเทล บุฟเฟต์ เพื่อเข้าใจถึงข้อได้เปรียบและข้อเสียเปรียบในการแข่งขันของธุรกิจงานอีเวนต์

เอกสารอ้างอิง

- สายชล สัตยานุรักษ์. (2558). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่: ประวัติศาสตร์สังคมไทย.
- อุดม บัวศรี. (2540). วัฒนธรรมอีสาน. ขอนแก่น: ภาควิชาปรัชญาและศาสนา. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- มติชนออนไลน์. (29 มกราคม 2568). ศูนย์วิจัยกสิกรไทย ชี้ธุรกิจอาหาร-เครื่องดื่มปี 68 มูลค่าแตะ 6.5 แสนล้าน หวั่นทุนต่างชาติดันแข่งขันสูง. https://www.matichon.co.th/economy/news_4953146?utm
- 蒋英志. 中国八大菜系及第九菜系. 《文史精华》2013 年第 5 期. 2013
- Rattanamankasem, A. (2008). Eat with AMA. Bangkok: Saengdao Press.
- Walker, J. R. (2021). Introduction to Hospitality (8th ed.). Boston: Pearson.
- Ismail, A. (2016). Banquet and Catering Management. Kuala Lumpur: Oxford Fajar.
- youtube. (27 มกราคม 2568). Starvingtime เรื่องกินเรื่องใหญ่: "โต๊ะจีน" คืออะไร มีเรื่องมากกว่าแหย่กันตักมัย. www.youtube.com/watch?v=ssRaayQiU94
- ศิลปวัฒนธรรม. (29 มกราคม 2568). “เลี้ยงโต๊ะจีน” กับการควบคุมชาวจีนในกรุงเทพฯ สมัยรัชกาลที่ 5. https://www.silpa-mag.com/history/article_43930
- Laoteng. (29 มกราคม 2568). ต้นกำเนิดอาหารจีนที่มาของอาหารจีนที่ก่อให้เกิดคำว่า “โต๊ะจีน”. <https://www.laoteng.co.th/uncategorized/blogrp-%E0%B8%95%E0%B9%89%E0%B8%99%E0%B8%81%E0%B8%B3%E0%B9%80%E0%B8%99%E0%B8%B4%E0%B8%94%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%88%E0%B8%B5%E0%B8%99/>
- ท้าววรรณ โอภาสจรเดช. (2016). ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จของการดำเนินงานธุรกิจอี เว้นท์ขนาดกลางและขนาดเล็ก. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

วรรณมน เสริมชูวิทย์กุล. (2024). การปรับตัวทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนของคนไทยเชื้อสายจีนย่าน
เยาวราช. วารสารนวัตกรรมการศึกษาและการวิจัย, 8(1), 263-277.

จันทร์เพ็ญ ชาประดิษฐ์และวิโรจน์ เจษฎาลักษณ์ (2558) การสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของ
ผู้ประกอบการโตะจีนจังหวัดนครปฐม, Veridian E-Journal, Slipakorn University, 8(2), 1207-1222.