



ร่างรายงานฉบับสมบูรณ์

การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งทะเลอันดามันของ
ประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม

**Increasing Halal Tourism Potential at Andaman Gulf in
Thailand for Muslim Country**

โดย ดร.จิราภา ชาลาธารวัฒน์และคณะ

ชุดโครงการวิจัยย่อยที่ 3 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล
ฝั่งทะเลอันดามันของประเทศไทย สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม

**A Model of Halal Tourism Business Management in Andaman
Gulf in Thailand for Muslim Tourist**

กันยายน 2556

สัญญาเลขที่ RDG5550016

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งทะเลอันดามันของ
ประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม

Increasing Halal Tourism Potential at Andaman Gulf in
Thailand for Muslim Country

คณะผู้วิจัย

สังกัด

- | | | |
|-----------------|--------------|-------------------------------------|
| 1. ดร.จิราภา | ชาลาธราวัฒน์ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย |
| 2. ผศ.สุรสิทธิ์ | ระวิวงศ์ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย |
| 3. นางนงเยาว์ | อินทโร | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย |
| 4. นางสาวกฤติกา | จินาชาญ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย |
| 5. นายชาญวิทย์ | จันทร์อินทร์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |
| 6. นายอนุวัฒน์ | สุวรรณละออ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย |

ชุดโครงการวิจัยย่อยที่ 3 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล
ฝั่งทะเลอันดามันของประเทศไทย สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม

A Model of Halal Tourism Business Management in Andaman
Gulf in Thailand for Muslim Tourist

สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ(วช.)

และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย วช.-สกว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

คำนำ

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่ “ไม่มีตัวตน” เพราะเป็นการรวมตัวกันของอุตสาหกรรมต่าง ๆ ซึ่งหมายความว่า หากต้องการที่จะบริหารจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้มีความยั่งยืน จะต้องบริหารจัดการองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องให้ยั่งยืนด้วย ซึ่งองค์ประกอบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว มีดังนี้ ที่พัก การคมนาคม สิ่งดึงดูดใจ สิ่งอำนวยความสะดวกและ กิจกรรมต่าง ๆ ด้านการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวของประเทศไทยก็มีแนวโน้มเติบโตได้อีกมากสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม แม้จะประสบกับการแข่งขันที่รุนแรงจากประเทศเพื่อนบ้าน คือ สิงคโปร์ และมาเลเซีย ทั้งนี้ เพราะความได้เปรียบจากจุดเด่นในด้านการบริการของคนไทยที่นุ่มนวลและอ่อนโยน สร้างความประทับใจแก่ผู้ที่มาใช้บริการ โดยตลาดเป้าหมายสำคัญของการท่องเที่ยวของประเทศไทยคือ กลุ่มประเทศตะวันออกกลาง เพราะประเทศกลุ่มตะวันออกกลางประสบปัญหาการขอวีซ่าของประเทศสหรัฐอเมริกาและหลายประเทศในยุโรป ซึ่งประเทศมาเลเซียเองก็ให้ความสำคัญกับตะวันออกกลาง เพราะเป็นตลาดที่กำลังซื้อสูง และเป็นชาดิมุสลิมเหมือนกัน (สถาบันยุทธศาสตร์การค้า)

หากประเทศไทยต้องการที่จะดึงดูดใจนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิมให้เดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น จึงจำเป็นต้องหาแนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม

เอกสารฉบับนี้เป็นร่างรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ของโครงการวิจัย “รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล ฝั่งทะเลอันดามันของประเทศไทย สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม

” มีเนื้อหารวม 5 บท บทที่ 1 คือ บทนำ บทที่ 2 คือ การทบทวนวรรณกรรม บทที่ 3 คือ ระเบียบวิธีวิจัยบทที่ 4 คือ ผลการวิจัย และบทที่ 5 คือ สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

คณะนักวิจัย

กันยายน 2556

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษา “รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล ฟังทะเลอันดามันของประเทศไทย สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม”ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีได้เนื่องจากทางคณะผู้วิจัยได้รับความสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยสกว.งบประมาณประจำปี 2555 และขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุภาวดี โพธิยะราช ผู้ประสานงานโครงการวิจัยอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ ที่คอยให้คำแนะนำและปรึกษาแก่คณะผู้วิจัยจนงานวิจัยชิ้นนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ทางคณะผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณผู้บริหาร บุคลากรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช บุคลากรสถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวไทย บุคลากรสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กระบี่ และภูเก็ต โรงแรมอ่าวนาง ปรีณซ์วิลล์ รีสอร์ท แอนด์ สปา และขอขอบพระคุณ Assoc.Prof. Dr. HamzahdAbd Raman, University Utara Malaysia ที่ให้ความช่วยเหลือในการให้คำปรึกษาแนะนำให้ข้อคิดเห็น งานวิจัยครั้งนี้จึงสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ประโยชน์และคุณค่าจากการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยขอมอบเป็นเครื่องบูชาแก่ คุณบิดา มารดา ครู อาจารย์และผู้มีพระคุณทุกท่าน ที่มีส่วนสนับสนุนให้ผู้วิจัยประสบความสำเร็จในการวิจัยครั้งนี้ด้วย

คณะนักวิจัย

กันยายน 2556

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร (Executive Summary)

ในการศึกษาเรื่อง “รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งอันดามันของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม” มีวัตถุประสงค์การวิจัย 3 ข้อ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล 2) เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ของประเทศไทย และ 3) เพื่อทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพ ประชากรในการศึกษาประกอบด้วย มัคคุเทศก์ เจ้าของธุรกิจการท่องเที่ยวหรือผู้ประกอบการการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำจังหวัดของฝั่งทะเลอันดามัน และนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศกลุ่มมุสลิมสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยสรุปผลการวิจัยได้ตามวัตถุประสงค์การศึกษาได้ดังนี้

การวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล

การศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล ประกอบด้วยธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ของประเทศไทย จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการของธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ใน 4 จังหวัด ฝั่งทะเลอันดามัน คือ จังหวัดภูเก็ต กระบี่ พังงา และสตูล พบว่าธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ด้านการจัดการองค์กรนั้น ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาลให้ความสำคัญกับการวางแผนธุรกิจทั้งในระยะสั้น ระยะปานกลาง และระยะยาว และมีการวางแผนการบริหารบุคลากร โดยส่วนใหญ่ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล มีการกำหนดกรอบและวางแผนอัตรากำลังประจำปี เพื่อให้ธุรกิจมีปริมาณคนทำงานที่เหมาะสมตามภาระงาน หรือมีความเหมาะสมกับจำนวนลูกค้า ธุรกิจร้านอาหารมีการจัดทำแผนเพิ่มอัตรากำลังในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว โดยการจ้างพนักงานชั่วคราว สำหรับการจัดการองค์กรของธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลพบว่า ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลมีการจัดโครงสร้างการบริหารงานอย่างเป็นทางการ โดยธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาลและธุรกิจสปาฮาลาล มีโครงสร้างการบริหารงานแบ่งเป็นฝ่ายและแผนกงานต่าง ๆ ตามภารกิจ มุ่งตอบสนองความต้องการของลูกค้าและเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการดำเนินงานธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล โดยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการจะเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม และผู้ประกอบการมักมีบทบาทสำคัญในการบริหารจัดการ ธุรกิจ และ สนับสนุนให้พนักงานปฏิบัติตามหลักศาสนา และเอื้อประโยชน์และอำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิม

การบริหารจัดการด้านการตลาด ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลมีความหลากหลายในการให้บริการอาหารหลายประเภท มีการจัดรายการอาหาร (เมนูพิเศษ) ตามช่วงฤดูกาลหรือ เทศกาลและธุรกิจร้านอาหารฮาลาลจากการที่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารฮาลาลนับถือศาสนาอิสลามและธุรกิจ

ร้านอาหารฮาลาลส่วนใหญ่ได้รับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล จากสนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย นับเป็นการยกระดับสถานประกอบการทำให้สามารถบริการนักท่องเที่ยวมุสลิมได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม และมีคุณภาพการปฏิบัติตามหลักศาสนา เช่น การจัดให้มีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการใน Lobby ไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต (ทิศตะวันออกของประเทศไทย) มีอุปกรณ์ ประเภท สายชำระ หรือและ/หรือใคร่เป่าผม มีสัญลักษณ์บอกทิศทางละหมาดในห้องพัก ไม่อนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในโรงแรมไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสมไม่บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ไม่มีไนต์คลับหรือสิ่งบันเทิงที่ไม่เหมาะสม ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมบริการที่ถูกสุขาภิบาลอาหาร มีการบริการที่ดี มีความปลอดภัยในการบริโภค มีความรับผิดชอบต่อสังคม ชุมชน และ สิ่งแวดล้อม ซึ่งทำให้นักท่องเที่ยวมุสลิมเกิดความไว้วางใจและเชื่อมั่นในการใช้บริการธุรกิจโรงแรมฮาลาล มีการบริการห้องพักหลายประเภท และการบริหารจัดการธุรกิจนั้นเอื้อประโยชน์ต่อการธุรกิจโรงแรมฮาลาลเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมีระบบความปลอดภัยโดยรวมพนักงานสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศและพนักงานสามารถให้ข้อมูลที่นักท่องเที่ยวต้องการ ได้นอกจากนี้ยังมีบริการอำนวยความสะดวกอื่น ๆ และ ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการให้บริการด้านกีฬาและนันทนาการต่างๆ เช่น Wi-Fi ในพื้นที่สาธารณะ และในห้องพัก ทีวี เครื่องชงกาแฟ ตู้มินิบาร์ ร้านอาหาร ห้องประชุม จุดบริการทัวร์ บริการซักรีด-ซักแห้ง บริการรับ-ส่งถึงสนามบิน และ ร้านค้า สerve น้ำกลางแจ้ง serve น้ำสำหรับเด็ก ชายหาดส่วนตัว ห้องฟิตเนส ห้องอบไอน้ำ ห้องนวดและสปา เป็นต้น ธุรกิจสปาฮาลาล มีบริการหลากหลายรูปแบบ เช่น การนวดแผนไทย การนวดน้ำมันหอมระเหยชนิดต่าง ๆ และการอบสมุนไพร นอกจากนี้ธุรกิจสปาฮาลาลยังมีบริการน้ำดื่ม หรือ เครื่องดื่มสมุนไพรประเภทต่าง ๆ เพื่อสมนาคุณให้กับลูกค้า การกำหนดราคาของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และธุรกิจสปาฮาลาลนั้น ธุรกิจได้กำหนดราคาจากเป้าหมายรายได้ที่เกิดขึ้นและค่าใช้จ่ายต่าง ๆ โดยการกำหนดราคาของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และธุรกิจสปาฮาลาล นั้นมีการกำหนดราคาที่ชัดเจน และ ยุติธรรม นอกจากนี้ธุรกิจโรงแรมใช้กลยุทธ์ด้านราคาเป็นเครื่องมือในการเพิ่มยอดขายห้องพักในบางช่วงฤดูกาล

ช่องทางการจัดจำหน่ายที่สำคัญของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาลมีช่องทางการจัดจำหน่ายหลาย ๆ ช่องทาง แต่ช่องทางการจำหน่ายที่สำคัญของธุรกิจได้แก่ การจำหน่ายผ่านบริษัททัวร์ และการจำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวเองโดยตรง ช่องทางการจัดจำหน่ายของธุรกิจโรงแรมฮาลาลที่สำคัญได้แก่ การใช้ช่องทางการจำหน่ายผ่านตัวแทนที่มีศักยภาพที่ช่วยกระจายขายห้องพักต่อไปยังลูกค้า เช่น การจำหน่ายบนเว็บไซต์ www.agoda.com หรือ www.booking.com การจำหน่ายจากบริษัททัวร์ และ การจำหน่ายห้องพักแก่ลูกค้าโดยตรง โดยนักท่องเที่ยวนิยมใช้บริการผ่านช่องการจัดจำหน่ายผ่านทางอินเทอร์เน็ตเนื่องจากมีความสะดวกรวดเร็ว

ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาลและ ธุรกิจสปาฮาลาล ใช้วิธีการส่งเสริมการตลาดหลาย ๆ วิธี ได้แก่ การโฆษณาในนิตยสารการท่องเที่ยว การโฆษณาบนทางอินเทอร์เน็ต การ

ติดป้ายประชาสัมพันธ์ตามสถานที่ต่าง ๆ เช่น สนามบิน การติดสติ๊กเกอร์ประชาสัมพันธ์ในรถลิμουซีน การทำโบว์ลาร์/แผ่นพับ การออกบัตรจำหน่าย การจำหน่ายโดยฝ่ายขายของโรงแรม และการร่วมกิจกรรมกับหน่วยงานต่าง ๆ เป็นต้น

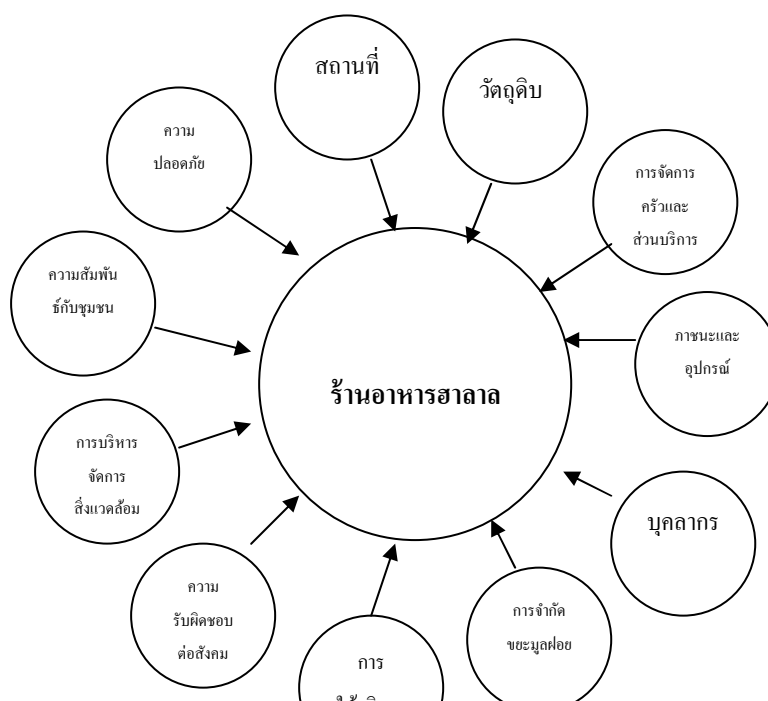
ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาล มีความรับผิดชอบต่อสังคม โดย การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน เช่น การสนับสนุนวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์จากชุมชน การสร้างเสริมกิจกรรมร่วมกันกับชุมชน และการสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน โดยการจ้างแรงงานท้องถิ่น และการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การดูแลความสะอาดทั้งภายในและภายนอกร้าน การจัดการของเสีย ของเหลือใช้ หรือเศษอาหารที่เหมาะสม การจัดการเรื่องขยะไม่ให้ปนเปื้อนแหล่งพืชรูขี้หนูของแมลงวัน ยุง หรือเชื้อโรค และการปลูกต้นไม้ให้ความร่มรื่น จัดตกแต่งสวนและบริเวณโดยรอบให้สวยงาม

รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล

การศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ประกอบด้วย ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาล โดยการนำผลการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นเพื่อหารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลที่เหมาะสม จากการระดมความคิดเห็นสามารถสรุปรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาล ได้ดังนี้

1. รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล

ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว จากกรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย แสดงดังรูปภาพที่ 1 และมีรายละเอียดดังนี้



รูปภาพที่ 1 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล

ด้านสถานที่ ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรมีสถานที่ ประกอบด้วย สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียม/ปรุงอาหาร และ ห้องสุขาที่ถูกต้องอนามัย คำนึงถึงหลักสุขาภิบาล เป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนดหรือไม่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม

วัตถุดิบที่ใช้/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลนั้น ทุกกระบวนการ เช่น การจัดซื้อ การขนส่ง และการนำมาใช้ของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ในการประกอบอาหารจะต้อง สด สะอาด และ ถูกสุขอนามัย เป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนดหรือไม่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม

กระบวนการต่าง ๆ ของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล เช่น การจัดเตรียมอาหาร ภาชนะจัดเก็บ การปรุงอาหารการจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ การจัดเก็บเครื่องปรุงการล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ และวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนดหรือไม่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม

บุคลากร บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร จะต้องมีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ มีสุขนิสัยที่ดี มีความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาล และ อื่น ๆ ที่เป็นไปเป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนด

ภาชนะ / อุปกรณ์ ที่ใช้งาน ภาชนะ / อุปกรณ์ ที่ใช้งานหรือที่ใช้ในการประกอบอาหารจะต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย มีความเหมาะสมในการใช้งาน สะอาด จัดเก็บอย่างเป็นระบบ มีการตรวจสอบภาชนะหรืออุปกรณ์ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย

การกำจัดมูลฝอย ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรมีการแยกประเภทของขยะมูลฝอยและเศษอาหาร ใช้อย่างที่ไม่วัซึม และมีฝาปิดมิดชิด และบริเวณที่เก็บขยะไม่เป็นแหล่งเพาะสัตว์นำโรค

ความปลอดภัย ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรมีการจัดการด้านความปลอดภัย เช่น มีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร มีอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยในครัว และติดตั้งไว้ ณ สถานที่ที่เหมาะสมและสามารถหยิบใช้ได้สะดวก เป็นต้น

การให้บริการ ผู้ให้บริการของธุรกิจร้านอาหารศาลาควรมีการแต่งกายที่เหมาะสม เช่น พนักงานเสิร์ฟสวมหมวก หรือเก็บผมให้เรียบร้อย ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม พนักงานสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศได้อย่างน้อย 1 คน บริการลูกค้าด้วยความรวดเร็วและกระตือรือร้น มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และ ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีภาวะมลพิษ เป็นต้น

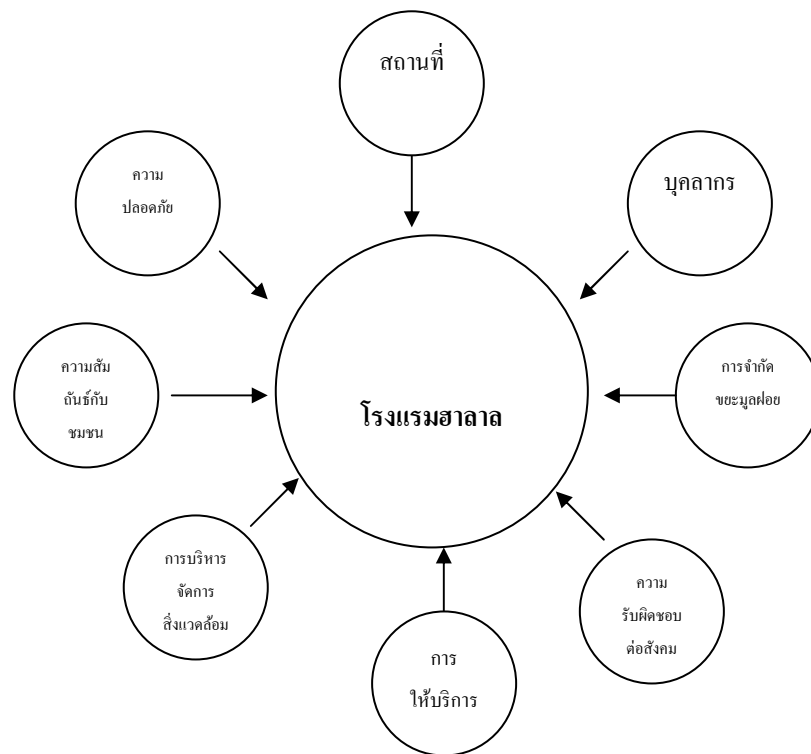
ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจร้านอาหารศาลาจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนานุเคราะห์ โดยจัดให้มีการอบรมพนักงาน เป็นต้น

การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจร้านอาหารศาลาควรมีหรือกำหนดมาตรการด้านการดูแลสิ่งแวดล้อม กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการจัดการของเสีย ของเหลือใช้ หรือเศษอาหารที่เหมาะสม และ รักษาสิ่งแวดล้อมภายในและโดยรอบสถานประกอบการมีความร่มรื่น สะอาด และ สดชื่น

ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจร้านอาหารศาลาควรให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และเสริมสร้างกิจกรรมร่วมกับชุมชน สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่น และมีข้อมูลเกี่ยวกับมัชยิดในบริเวณใกล้เคียง เป็นต้น

2. รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมศาลา

ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมศาลา ประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ ที่ส่งเสริม/สนับสนุนให้นักท่องเที่ยวได้ปฏิบัติตามหลักศาสนาและนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจ และ ความสะดวกในการใช้บริการ แสดงดังรูปภาพที่ 2 และมีรายละเอียดดังนี้



รูปภาพที่ 2 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล

ด้านสถานที่ ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ควรมีที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมปลอดภัยและไม่มีมลพิษมีสถานที่ที่เหมาะสมมีสถานที่ที่เหมาะสม มีสัญลักษณ์บอกทิศทางที่เหมาะสม (ทิศตะวันตกของประเทศไทย) ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในโรงแรม แยกห้องสุขาชาย/หญิง มีอุปกรณ์ สายฉีดชำระ/ไดร์เป่าผม การจัดวางเตียงและห้องสุขาไม่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต และไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมเป็นต้น ไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสมไม่บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และไม่มีไนต์คลับหรือสิ่งบันเทิงที่ไม่เหมาะสม

บุคลากร ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ควรมีรูปแบบให้พนักงานที่มีความเหมาะสม พนักงานควรมีสภาพดี มีสุชนนิสัยดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง มีการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี พนักงานต้องมีความเข้าใจเรื่องหลักการให้บริการ และธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีพนักงานที่สามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวได้หรือพนักงานสามารถให้ข้อมูลที่นักท่องเที่ยวต้องการได้อย่างน้อย 1 คน

การจัดมูลฝอยประกอบด้วย ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและ

เศษอาหารก่อนนำไปทิ้งใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิดเพื่อระบายหรือวางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรงมีบ่อดักเศษอาหารหรือดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้งและไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลพิษ

ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจร้านโรงแรมฮาลาลควรปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็กกรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงานไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร และมีหลักฐานตรวจสอบได้

การให้บริการ ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ผู้ให้บริการจะต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงามสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อยสามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้นอกจากนี้สถานที่ให้บริการจะต้องมีความสะอาดและปลอดภัยอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลพิษไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศและมีสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ

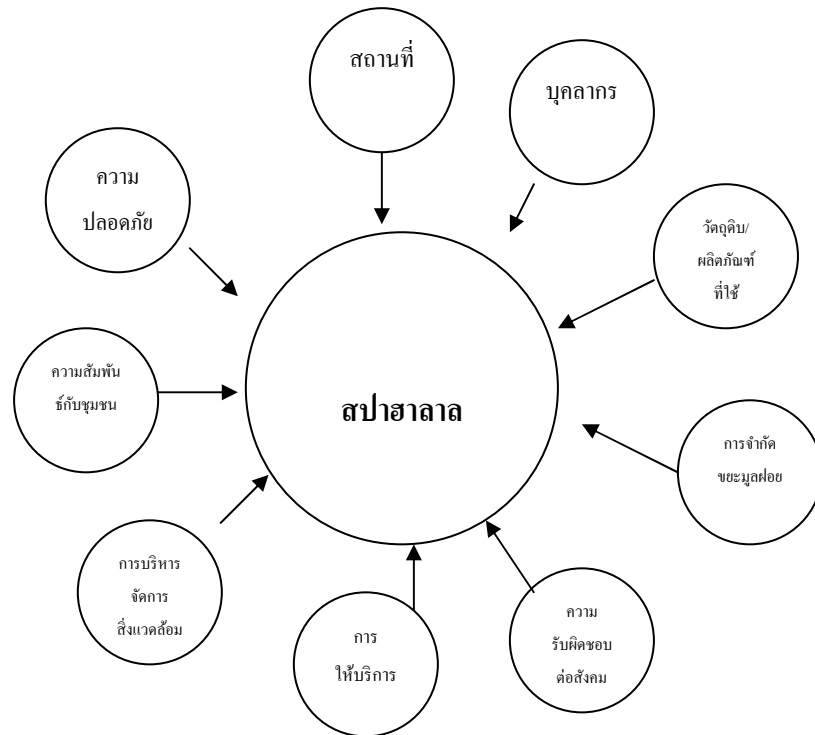
การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีมาตรการการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมที่ความชัดเจน สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำและ ไม่ดำเนินการให้เกิดภาวะมลพิษ

ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรสร้างความสัมพันธ์และมีกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชนสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนสนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นและควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัชยิดในบริเวณใกล้เคียงและปฏิบัติตามหลักศาสนา

ความปลอดภัย ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรตั้งอยู่ในทำเลที่ตั้งที่ปลอดภัย และไม่มีมลพิษ มีมาตรการด้านการรักษาความปลอดภัย

2.3 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาสุขภาพ

ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาสุขภาพประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ ที่ส่งเสริม/สนับสนุนการปฏิบัติตามหลักศาสนาและนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจในการใช้บริการแสดงดังรูปภาพที่ 3 และมีรายละเอียดดังนี้



รูปภาพที่ 3 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาสุขภาพ

ด้านสถานที่ ธุรกิจสปาสุขภาพควรจัดการด้านสถานที่ดังนี้ มีสถานที่ที่เหมาะสมแยกห้องให้บริการชาย/หญิงแยกห้องสุขาชาย/หญิง และมีป้าย/สัญลักษณ์บอกชัดเจน มีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระและ/หรือใคร่เป่าผมไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต (ทิศตะวันตกของประเทศไทย) ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมหำมนำสัตว์เลี้ยงและ สถานที่ให้บริการจะต้องมีความสะอาดและปลอดภัยอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลพิษ

บุคลากร ธุรกิจสปาสุขภาพ ควรมีเครื่องแบบให้พนักงานที่มีความเหมาะสม พนักงานควรมีสภาพดี มีสุขนิสัยดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง มีการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี พนักงานต้องต้องมีทักษะ/ประสบการณ์ในการให้บริการ และควรมีพนักงานที่สามารถสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศได้อย่างน้อย 1 คน

วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจสปาฮาลาล ต้องไม่มีส่วนผสมของ แอลกอฮอล์หรือสารออกฤทธิ์ในการบำบัด ควรผลิตภัณฑ์มีตราฮาลาลรับรอง

การกำจัดมูลฝอย ธุรกิจสปาฮาลาล ควรมีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยก่อนนำไปทิ้งใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดท่อนระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะมีบ่อดักเศษอาหาร/ดักไขมันและ ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลพิษ

ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจสปาฮาลาลควรปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้างสวัสดิการไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็กกรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงานไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร

การให้บริการ ธุรกิจสปาฮาลาลมีสปาหลากหลายชนิดให้เลือกรองรับตามความต้องการของนักท่องเที่ยวที่หลากหลาย ผู้ให้บริการจะต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงามการกำหนดราคาที่เหมาะสมและเป็นธรรม มีพนักงานให้บริการทั้งหญิง/ชาย พนักงานควรสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อยและไม่มีการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และการขายบริการทางเพศ

การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจสปาฮาลาลควรมีมาตรการและนโยบายสร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาสภาพแวดล้อมสนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์/หรือสมุนไพรและส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ

ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจสปาฮาลาลจะต้องให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชนสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนสนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัชยิดในบริเวณใกล้เคียงและปฏิบัติตามหลักศาสนา

ความปลอดภัย ธุรกิจสปาฮาลาลควรตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่มีความปลอดภัยและไม่มีมลพิษ

3) การทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพ

จากรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลทั้ง 3 รูปแบบที่ได้จากการศึกษานี้ คณะผู้วิจัยได้ทำการทดลองใช้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล และ ทำการสังเกตสัมภาษณ์ สอบถามนักท่องเที่ยวและชาวบ้านเพื่อทราบถึงข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็น และ คำติชม เพื่อให้สามารถนำสิ่งที่ได้รับมาปรับปรุงแก้ไขและเรียนรู้ร่วมกันและปรับปรุงรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลให้เหมาะสม พบว่า นักท่องเที่ยวมีพึงพอใจต่อรูปแบบการบริหารจัดการของธุรกิจ

ร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาล ที่ทดลองใช้ อยู่ในระดับมาก

ทั้งนี้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลที่ได้จากงานวิจัย ยังมีข้อจำกัดบางประการที่นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมมีความต้องการหรือคาดหวังที่จะได้รับ ได้แก่ 1) การมีข้อมูลแนะนำธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรม ฮาลาล และ สปาฮาลาลที่เพียงพอที่เป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาอาราบิก แผนที่ประกอบการเดินทางไปยังธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาลที่เป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาอาราบิก 2) การขยายเวลาให้บริการสระว่ายน้ำแก่นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิม มีห้องบริการรับประทานอาหารส่วนตัว สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมที่ต้องการความเป็นส่วนตัว มีสถานที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา และการจัดเตรียมอุปกรณ์ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เช่น ชุต หมวก และ ผ้ารองละหมาด ดังนั้นเพื่อยกระดับและเพิ่มประสิทธิภาพการบริการ และตอบสนองต่อความความคาดหวังหรือความต้องการบริการที่มีประสิทธิภาพสูงสุด ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลควรดำเนินการยกระดับคุณภาพถึงอำนวยความสะดวกดังต่อไปนี้ 1) รวบรวมข้อมูล ธุรกิจท่องเที่ยว ฮาลาล ของประเทศไทยเพื่อแนะนำสถานที่ เส้นทาง และ การเดินทางของ ร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาล ในสื่อต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์การท่องเที่ยว นิตยสาร หรือ วารสาร ที่เป็นทั้งภาษาอังกฤษและ ภาษาอาราบิก 2) ใช้ภาษาอังกฤษ และ ภาษาอาราบิกในสถานประกอบการ เช่น รายการอาหาร รายการสปา 3) มีสัญลักษณ์ ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลทั้ง 3 ประเภท ที่แสดงไว้อย่างชัดเจน และ 4) ยกระดับสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยวมุสลิม เช่น จัดเตรียมชุดละหมาด หมวก ผ้ารองละหมาด ห้องละหมาด ห้องอาหารส่วนตัว และ สระว่ายน้ำสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิม เป็นต้น

การศึกษาครั้งนี้จึงมีข้อเสนอแนะ คือ 1) รัฐบาลควรมีการกำหนดให้มีหน่วยงานควบคุมมาตรฐานการบริการโรงแรมและสปาฮาลาล 2) มีการรวบรวมข้อมูลธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลของประเทศไทยเพื่อแนะนำสถานที่ เส้นทาง การเดินทางที่เป็นภาษาอังกฤษและ ภาษาอาราบิก 3) ควรมีการใช้ภาษาอังกฤษ และ ภาษาอาราบิกในสถานประกอบการ 4) มีสัญลักษณ์ที่สื่อให้เห็นถึงการได้รับการรับรองของธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล เช่น โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาล และ 5) สถานประกอบการควรจัดบริการอุปกรณ์เพิ่มเติมให้กับนักท่องเที่ยวมุสลิม เพื่อใช้ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เช่น จัดเตรียมชุดละหมาด หมวก ผ้ารองละหมาด ห้องละหมาด ห้องอาหารส่วนตัว และ ทรายว่ย์น้ำสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิม เป็นต้น

การวิจัยเรื่อง แนวทางการจัดการการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งทะเลอันดามันของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาสภาพองค์ประกอบของการท่องเที่ยวฮาลาล 2) เพื่อประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวฮาลาลและจัดลำดับศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวฮาลาล 3) เพื่อศึกษาลักษณะการจัดการการท่องเที่ยวฮาลาลสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิมของฝั่งทะเลอันดามัน 4) เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวฮาลาลสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิมของฝั่งทะเลอันดามัน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ เจ้าหน้าที่ของรัฐที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ผู้บริหารองค์การบริหารส่วนตำบลของแหล่งท่องเที่ยวฝั่งทะเลอันดามัน / ผู้นำชุมชนแหล่งท่องเที่ยว มัคคุเทศก์ เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำจังหวัดของฝั่งทะเลอันดามัน นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศกลุ่มประเทศมุสลิม จำนวน 60 คน และเจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามแห่งประเทศไทย และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบประเมิน การสังเกต และการสนทนากลุ่มย่อย ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. สภาพองค์ประกอบของการท่องเที่ยวฮาลาลผลการวิจัยพบว่า สภาพองค์ประกอบของการท่องเที่ยวฮาลาลประกอบด้วย สิ่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยว การคมนาคมและขนส่ง สิ่งอำนวยความสะดวกความปลอดภัย การมีส่วนร่วมของชุมชน และการบริการ

2. การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวฮาลาลและจัดลำดับศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวฮาลาล ผลการวิจัยพบว่า แหล่งท่องเที่ยวอ่าวนางมีศักยภาพอันดับหนึ่ง มีค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 4.40$) รองลงมาคือ เกาะพีพี และหาดป่าตอง มีศักยภาพอันดับสอง มีค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 4.25$) และแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพน้อยที่สุดคือ อุทยานแห่งชาติตะรุเตา ($\bar{X} = 3.65$)

3. ลักษณะการจัดการการท่องเที่ยวฮาลาลสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิมของฝั่งทะเล

อันดามัน ผลการวิจัยพบว่า 1) สิ่งดึงดูดใจ (Attraction) นักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิมมีความสนใจที่จะเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งหาดทราย และเกาะต่าง ๆ สำหรับกิจกรรมที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวของกลุ่มนี้ คือ การดำน้ำดูปะการัง 2) สิ่งอำนวยความสะดวก (Amentity) ควรมีการจัดสถานที่สำหรับละหมาดสำหรับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่เป็นผู้หญิงมีความจำเป็นมากกว่านักท่องเที่ยวที่เป็นผู้ชาย 3) การคมนาคมและขนส่ง (Transportation) นักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิมต้องการให้ภาครัฐจัดให้มีบริการรถโดยสารที่สามารถเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวกและราคาที่เป็นธรรม 4) ความปลอดภัย (Safety) นักท่องเที่ยวมุสลิมต้องการให้มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยบริเวณชายหาดในเวลากลางคือเพื่อที่จะได้นำภรรยาและบุตรสาวเดินทางมาท่องเที่ยวบริเวณชายหาดในเวลากลางวัน 5) การมีส่วนร่วมของชุมชน (Community Participation) ชุมชนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยวน้อยมาก เพราะกิจกรรมส่วนใหญ่เป็นกิจกรรมทางน้ำ 6) การบริการ (Service) ควรมีบริการร้านอาหารฮาลาลบริเวณแหล่งท่องเที่ยวให้มากขึ้น ร้านอาหารควรแสดงสัญลักษณ์ของฮาลาล

4. แนวทางการจัดการการท่องเที่ยวฮาลาลสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิมของฝั่งทะเลอันดามัน ผลการวิจัยพบว่า ควรอนุรักษ์ไว้ซึ่งทรัพยากรตามแหล่งท่องเที่ยว ให้มีความสวยงาม และเป็นไปตามธรรมชาติ มีการจัดกิจกรรมที่ไม่ขัดต่อหลักของศาสนาอิสลาม มีการจัดสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับนักท่องเที่ยว มีป้ายบอกเส้นทางเพื่อเดินทางไปมัสยิดเป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาอาราบิก มีการจัดห้องน้ำโดยให้แยกชาย/หญิง ภายในห้องน้ำมีสายชำระล้าง และมีความสะอาดมีบริการร้านอาหารฮาลาลบริเวณสถานท่องเที่ยวมีป้ายบอกเส้นทางเพื่อเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยวให้เห็นตลอดเส้นทาง การท่องเที่ยว และป้ายบอกทิศทางควรมีภาษาอังกฤษ มีมาตรการรักษาความปลอดภัยตามสถานที่ท่องเที่ยว ในเวลากลางวัน มักคุเทศก์และพนักงานให้บริการต้องมีวินัยและเคารพกฎตามหลักศาสนาอิสลามในการให้บริการพนักงานขับเรือควรขับเรือด้วยความระมัดระวัง มีอุปกรณ์ช่วยเหลือที่มีจำนวนเพียงพอแก่นักท่องเที่ยว บริเวณท่าอากาศยาน หรือสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญ ๆ ควรมีป้ายแสดงข้อความเกี่ยวกับการยินดีต้อนรับ เป็นภาษาอาราบิก เพื่อสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิม

Abstract

Project Code : RDG550016

Project Title : A Model of Halal Tourism Business Management in Andaman
Gulf in Thailand for Muslim Tourist

Investigators : Jirapa Chalatharawa Surasit Rawangwong
Nougyao Intasarow Krittika Jinachan
Chanwit Chanin Anuwat Suwanlaong

Project Duration : May 1, 2012 – April 30, 2013

The purposes of the research were: 1) to examine Halal tourism business management and planning; 2) to develop a model of Halal tourism business management; and 3) to utilize and try out the model of Halal Tourism Business Management. This participatory action research (PAR) was conducted in four Andaman Sea provinces of Thailand, namely Krabi, Phang-nga, Phuket and Satun. The population groups included tour guides, Halal tourism entrepreneurs, officers of the provincial offices of the Islamic Council in the Andaman Sea coast, Muslim tourists from Muslim countries and representatives from The Halal Standard Institute of Thailand.

The research findings yielded that a model of Halal tourism business management encompasses the following categories. **Halal Restaurant Business** consists of 11 elements, namely sites, raw materials/products, process, staff, culinary utensils/equipment, solid waste disposal, safety, services, social responsibility, environmental management and community relations (according to the Halal Food Service Standard of The Central Islamic Council of Thailand). **Halal Hotel Business** consists of 8 elements, namely sites, staff, solid waste disposal, safety, services, social responsibility, environmental management and community relations. **Halal Spa Business** consists of 9 elements, namely sites, raw materials/products, staff, solid waste disposal, safety, services, social responsibility, environmental management and community relations.

Some recommendations from the research findings were as follows. (1) The government should establish an organization responsible for setting and monitoring the service standard of Halal hotels and spas. (2) A Halal guide to Thailand should be published to provide the information of Halal tourism business in Thailand in terms of locations and travelling routes in English and Arabic. (3) The English and Arabic language should be used in business places. (4) The Certified Halal Tourism Business Sign should be placed and shown publicly such as Halal Hotel and Halal Spa. (5) The business places should supply additional gears and places for Muslim tourists to perform religious rite such as prayer outfits, prayer caps, prayer mats, prayer rooms, private dining room and separate swimming pools for Muslim tourists, etc.

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	๓๓
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
สารบัญ	๓
สารบัญตาราง	๓
สารบัญภาพ	๓
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตของการวิจัย	3
กรอบแนวคิดการวิจัย	4
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	24
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	24
วิธีการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล	24
การวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล	26
บทที่ 4 ผลการศึกษา และการอภิปรายผล	27
บทที่ 5 บทสรุป	53
บรรณานุกรม	74
ภาคผนวก	75

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 4.1	จำนวนร้อยละของข้อมูลประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม	49
ตารางที่ 4.2	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อการทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ฮาลาล	52
ตารางที่ 4.3	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อการทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรม ฮาลาล	54
ตารางที่ 4.4	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อการทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล	56
ตารางที่ 5.1	การวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล	60
ตารางที่ 5.2	รูปแบบการบริหารจัดการตามมาตรฐานการบริหารอาหารฮาลาลเพื่อการ ท่องเที่ยว	66

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดของการวิจัย	5
ภาพที่ 2 แสดงแนวคิดรูปแบบการให้บริการโรงแรมฮาลาล	18
ภาพที่ 3 รูปแบบการบริหารจัดการร้านอาหารฮาลาล	43
ภาพที่ 4 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล	46
ภาพที่ 5 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล	48
ภาพที่ 6 รูปแบบการบริหารจัดการร้านอาหารฮาลาล	73
ภาพที่ 7 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล	75
ภาพที่ 8 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล	77

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและปัญหา

ปัจจุบันธุรกิจการท่องเที่ยวมีอัตราการเจริญเติบโตที่เร็วมาก โดยเฉพาะในประเทศไทยตลาดนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากตะวันออกกลางเวลานี้มีแนวโน้มที่จะขยายตัวอย่างต่อเนื่องเพิ่มมากขึ้น จะเห็นได้ว่า ในปี 2550 มีนักท่องเที่ยวกลุ่มตะวันออกกลางเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยทั้งสิ้น 393,000 คน โดยเพิ่มขึ้นจากปี 2549 ถึง 34.13% และสำหรับปี 2552 สถานการณ์ การท่องเที่ยวพบว่า มีนักท่องเที่ยวจากภูมิภาคตะวันออกกลางเข้ามาประมาณ 500,000 คน คิดเป็นอัตราการเติบโต 20% ทั้งนี้ ยังไม่รวมถึงประเทศมุสลิมในภูมิภาคอื่น ๆ เช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย อินเดีย ฯลฯ ซึ่งมีจำนวนนักท่องเที่ยวรวมกันแล้วมากกว่า 2 ล้านคน (ข้อมูลจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย)

ฉะนั้น ประเทศไทยจำเป็นต้องวางแผนในการจัดทำมาตรฐานการบริการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายดังกล่าว นอกเหนือจากการนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวใหม่ ๆ ให้แก่นักท่องเที่ยวชาวยุโรปตะวันออกกลาง แล้วเรื่องของอาหาร โรงแรมและสถานบริการต่าง ๆ ก็ถือเป็นปัจจัยหลักที่มีส่วนสำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยว เช่น บนวิถีแห่งมุสลิมการดำเนินชีวิตจะอยู่ภายใต้กรอบปฏิบัติแห่งหลักการศาสนาอย่างเคร่งครัด ด้วยเหตุนี้ในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของการอุปโภคหรือบริโภค จึงล้วนแล้วแต่ต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอนุมัติหรือที่เรียกกันว่า “ฮาลาล” นั่นเองและอาหารที่มีสัญลักษณ์ฮาลาลจะเป็นอาหารที่ชาวมุสลิมวางใจได้ว่าพวกเขาสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย ฉะนั้นการที่ประเทศไทยจะส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมเดินทางมาท่องเที่ยวมากขึ้นจึงจำเป็นต้องจัดเตรียมสถานประกอบการอาหารฮาลาลให้มีเพียงพอกับความต้องการรวมทั้งสร้างความเข้าใจกับผู้ให้บริการถึงวัฒนธรรมอาหารการกินที่ต้องปฏิบัติตามหลักศาสนาอิสลามด้วย นอกจากด้านอาหารแล้ว อาคารสถานที่ที่รับประทานอาหารต้องมีการตกแต่งให้สะอาด มีกลิ่นหอม ส่วนบุคลากรผู้ให้บริการ ต้องมีบุคลิก ลักษณะที่ดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีมนุษยสัมพันธ์ดีและมีหัวใจของการบริการที่ดีเยี่ยม วัดดูดิบที่จะนำมาปรุงอาหารต้องมีความสด สะอาดและถูกสุขลักษณะ รวมถึงปัจจัยแวดล้อมอื่น ๆ อีก เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นในการเข้ารับบริการและมีความพึงพอใจ รวมถึงการกลับมาใช้บริการอีกในอนาคตนาญีมอร์คอส ผู้อำนวยการบริษัทที่ปรึกษาสัญชาติเลบานอน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้าน การบริหารงานโรงแรมได้ให้สัมภาษณ์กับสื่อ Global Post เมื่อต้นเดือนมิถุนายน 2554 ว่านักท่องเที่ยวมุสลิมโดยเฉพาะชาวอาหรับมีความต้องการที่พักอาศัยที่เป็นโรงแรมฮาลาลมากขึ้น แต่ปัจจุบันพบว่าตลาดโรงแรมฮาลาลยังมีเพียงไม่กี่แห่ง นอกจากนี้ผลการวิจัยที่เผยแพร่ โดย MiddleEast.com ได้ระบุ ว่า 88% ของนักท่องเที่ยวชาวอาหรับต้องการพักในโรงแรมฮาลาลมากกว่า และผลการวิจัย ยังพบว่า โรงแรมระดับห้าดาวของประเทศตะวันออกกลางหลายแห่งเริ่มเปลี่ยนแนวทางบาร์ มาเป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจสำหรับชาวอาหรับ เช่น ร้านกาแฟ และภัตตาคาร ที่บริการเฉพาะเครื่องดื่ม

ปราศจากแอลกอฮอล์ และอาหารฮาลาล นอกจากนั้นบางโรงแรมมีการจัดพื้นที่แยกระหว่างหญิง-ชาย โดยมีการจัดสถานที่พักให้ชั้นที่เป็นเฉพาะสตรี โดยมีบริการที่เป็นสตรีที่สามารถขึ้นทำหน้าที่ในชั้นนี้เท่านั้น หากโรงแรมแบบฮาลาลเต็มระบบนั้น นอกจากการจัดการเรื่องที่พักแล้ว จะต้องมีการบริหารด้านการเงิน และการลงทุนตามหลักซารีอะฮ์ โดยจะมีการแบ่งกำไรส่วนหนึ่งที่นำไปออกชะกาต ประจำปี ถึงแม้ว่าโรงแรมไม่สามารถดำเนินการตามแบบฮาลาลเต็มระบบ ปัจจุบันหลายโรงแรมก็มีการพยายามปรับเปลี่ยนเพื่อสามารถแข่งขันในตลาดมุสลิม (www.muslimthai.com)

สำหรับประเทศไทยรัฐบาลได้มีการส่งเสริมให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว เช่น โรงแรม ร้านอาหาร สปา ให้มีการปรับปรุงรูปแบบการบริหารธุรกิจ โดยนำระบบของฮาลาลมาปฏิบัติ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวมุสลิม ดังนั้นการเล็งเห็นความสำคัญที่จะทำให้ประเทศไทย มีสถานประกอบการธุรกิจ ฮาลาลที่มีคุณภาพมีการบริการที่สะดวกสบายขึ้น รวมทั้งความจำเป็นที่ต้องเร่งพัฒนาผู้ประกอบการท่องเที่ยวโดยเฉพาะผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงแรม และสถานบริการ เช่น สปา ที่ให้บริการฮาลาลให้มีความรู้ความเข้าใจที่แท้จริงและสามารถให้บริการแก่นักท่องเที่ยวมุสลิมได้อย่างถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องทำการศึกษาวิจัย เรื่อง รูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลสำหรับประเทศไทย เพื่อเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดี และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทยในตลาดโลก ซึ่งนอกเหนือจาก จำนวนเงินมหาศาลที่จะหลั่งไหลเข้าประเทศแล้ว ยังก่อให้เกิดความเชื่อมั่นในหมู่นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมเพื่อส่งเสริมให้ประเทศไทยกลายเป็นจุดหมายปลายทางสำหรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในที่สุด

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล
2. เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาลและสปาฮาลาลของประเทศไทย
3. เพื่อทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพ

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1. เพื่อได้แผนงานสำหรับการบริหารจัดการการท่องเที่ยวฮาลาลของประเทศไทย
- 1.3.2. เพื่อจะได้ทราบลักษณะรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลของประเทศไทย
- 1.3.3. ได้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลที่ทำการทดลองการบริหารจัดการธุรกิจ การท่องเที่ยวฮาลาลประเภท โรงแรมฮาลาล ร้านอาหารฮาลาลและสปาฮาลาล สำหรับรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม
- 1.3.4. ได้แนวทางความร่วมมือ/รูปแบบการบริหารจัดการการท่องเที่ยวฮาลาล
- 1.3.5. เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจการท่องเที่ยวนำไปปรับปรุงการบริหารจัดการ

ธุรกิจในรูปแบบของฮาลาล สำหรับรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม

1.3.6. เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้แก่ผู้สนใจ

1.3.7. เพื่อเสนอทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิมในการเลือกใช้บริการของสถานประกอบการที่มีการบริหารจัดการการท่องเที่ยวฮาลาล

1.3.8. ได้รู้รูปแบบการบริหารจัดการที่เหมาะสมในการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล ประเภท โรงแรมฮาลาล ร้านอาหารฮาลาลและสปาฮาลาลอย่างยั่งยืนและสามารถขยายผลสู่แหล่งท่องเที่ยวอื่นได้

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

1.4.1 ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ศึกษาในครั้งนี้ประกอบด้วย มัคคุเทศก์ เจ้าของธุรกิจการท่องเที่ยวหรือผู้ประกอบการการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำจังหวัดของฝั่งทะเลอันดามัน นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศกลุ่มมุสลิมสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง

1.4.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

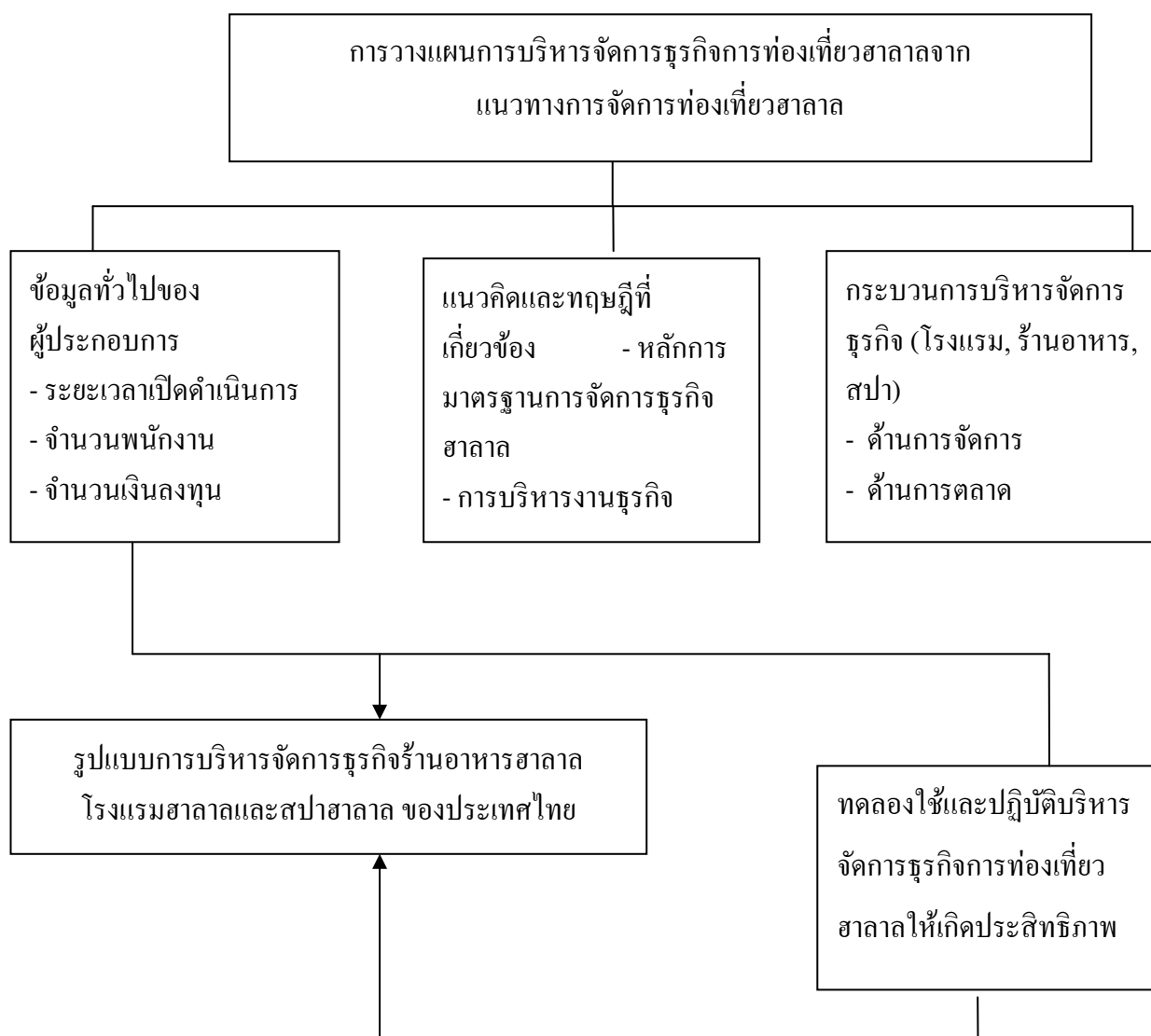
1. เพื่อศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล โดยนำข้อมูลจากการศึกษาการจัดการท่องเที่ยวฮาลาลของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิมของกลุ่มทะเลอันดามันมาศึกษาด้านการบริหารจัดการ ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาลและสปาฮาลาล

2. เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาลและสปาฮาลาลของประเทศไทย จะทำการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจร้านอาหารฮาลาลโรงแรม ฮาลาลและสปาฮาลาลโดยการมีส่วนร่วมของสถานประกอบการ

3. เพื่อทดลองใช้และปฏิบัติบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพ เมื่อทำการศึกษารูปแบบรูปแบบการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาลและสปาฮาลาลเรียบร้อยแล้ว จึงมีการทดลองจัดการการท่องเที่ยวฮาลาลตามรูปแบบที่ทีมวิจัยและผู้ที่เกี่ยวข้องได้ช่วยกันกำหนดขึ้นมา

1.4.3 ขอบเขตด้านสถานที่ ฝั่งทะเลอันดามัน ได้แก่ จังหวัดกระบี่ ภูเก็ต พังงา และสตูล

1.5 กรอบแนวความคิดของการวิจัย



ตารางที่ 1 กรอบแนวความคิดของการวิจัย

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรม

การวิจัยเรื่อง “รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งอันดามันของประเทศไทย สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม” ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลด้านธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลและได้สืบค้นงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยแบ่งเนื้อหาออกเป็นประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. สถานการณ์อาหารฮาลาลในปัจจุบัน
2. ความหมายของฮาลาล
3. มาตรฐานอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว
4. ระบบบริหารจัดการ
5. แนวคิดด้านการตลาด

2.1 สถานการณ์อาหารฮาลาลในปัจจุบัน

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2554) กล่าวถึงมาตรฐาน ฮาลาลแห่งชาติว่าปัจจุบันอาหารฮาลาล (Halal Food) เป็นเรื่องที่มีความสนใจอย่างมากจากสังคมไทยไม่เพียงแต่ชาวไทยมุสลิมที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น แต่ผู้ประกอบการซึ่งต้องการผลิตอาหารฮาลาลจำหน่ายแก่ผู้บริโภคมุสลิมในประเทศและผลิตเพื่อการส่งออกในตลาดโลกมุสลิมจำเป็นต้องให้ความสนใจอย่างจริงจังและดำเนินกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2545 โดยผ่านการตรวจสอบและรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี หากผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์จะใช้ "เครื่องหมายรับรองฮาลาล" จะต้องรับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายดังกล่าวจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยก่อน (ข้อ 7, ข้อ 8 แห่งระเบียบ) ประกอบกับประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลกตลาดโลกมุสลิมมีประชากรผู้บริโภคประมาณ 2,000 ล้านคน ดังนั้นอาหารฮาลาลจึงเป็นช่องทางการตลาด (Marketing Channel) ที่สำคัญซึ่งประเทศไทยจำเป็นต้องศึกษาตลาดอาหารฮาลาลเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งการตลาด (Market Segmentation) ให้มากขึ้น

ปัจจุบันภาครัฐบาลได้มีนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกนโยบายดังกล่าวเป็นแนวปฏิบัติอย่างจริงจัง ทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบ การส่งเสริมผู้ประกอบการแสวงหาตลาดและการพัฒนากลไกการรับรองมาตรฐานฮาลาลให้เป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยอำนาจหน้าที่ในการตรวจรับรองและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเป็นอำนาจหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลามเท่านั้น คือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด อาหารฮาลาลจึงเป็นเรื่องของความร่วมมือและผลประโยชน์ร่วมกันของ 3 ฝ่ายคือมุสลิมผู้บริโภค ผู้ประกอบการและประเทศชาติ กล่าวคือ

1. มุสลิมได้บริโภคอาหารฮาลาลที่เชื่อได้ว่าถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามมีคุณค่าอาหารถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสิ่งต้องห้ามทางศาสนาอิสลาม (ฮารอม) และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ
2. ผู้ประกอบการได้รับผลประโยชน์ทางธุรกิจโดยตรงจนถึงการผลิตอาหารฮาลาล ที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและปฏิบัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาลอย่างเคร่งครัดตลอดจนการบริหารคุณภาพอาหารตามมาตรฐานฮาลาล
3. ประเทศชาติได้รับผลประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจโดยรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลอย่างครบวงจร ทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบสำหรับการผลิตของผู้ประกอบการการตลาดและการปรับปรุงกลไกการรับรอง"มาตรฐานอาหาร ฮาลาล" ขององค์กรศาสนาอิสลามเพื่อส่งออกอาหารฮาลาลสู่ตลาดโลก

2.2 ความหมายของฮาลาล

“ฮาลาล” เป็นคำมาจากภาษาอารบิก หมายความว่า การผลิต การให้บริการ หรือการจำหน่ายใดๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา จึงกล่าวได้ว่า “อาหารฮาลาล” คืออาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสมปรุง ประกอบ หรือแปรสภาพตามศาสนบัญญัติเป็นการรับประกันว่ามุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหารหรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่างๆ ได้โดยสนิทใจ ซึ่งสามารถสังเกตผลิตภัณฑ์ว่าเป็น “ฮาลาล” หรือไม่นั้นได้จากการประทับตรา“ฮาลาล”ที่ข้างบรรจุภัณฑ์เป็นสำคัญ “เครื่องหมายฮาลาล” คือเครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่างๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงบนสลากหรือผลิตภัณฑ์หรือกิจการใดๆ โดยใช้สัญลักษณ์ ที่เรียกว่า “ฮาลาล” ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับว่า **حلال** ภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนหลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า“สานง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย”โดยเครื่องหมายดังกล่าวนี้จะออกให้กับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มผลิตภัณฑ์ฮาลาลและหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลที่นำเข้าจากต่างประเทศ เป็นต้น

2.3 มาตรฐานอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

กรมการท่องเที่ยว (2554) กล่าวถึงอาหารฮาลาล คือ อาหารที่ผู้นับถือศาสนาอิสลามสามารถรับประทานได้ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม โดยอาหารดังกล่าวต้องเป็นสิ่งที่ไม่เป็นอันตรายต่อชีวิตและปราศจากส่วนผสมของสิ่งที่ศาสนาอิสลามห้ามบริโภค อาทิ เนื้อสุกร เนื้อสัตว์เลื้อยคลาน เนื้อสัตว์ ที่ไม่ผ่านการเชือดตามหลักศาสนา หรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ รวมถึงจะต้องผ่าน กระบวนการผลิต การบรรจุหีบห่อการขนส่ง และการเก็บรักษาที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิ ห้ามขนส่งร่วมกับอาหารที่ไม่ฮาลาล รวมถึงเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต ต้องมีการทำความสะอาดตามขั้นตอนและต้องคำนึงถึงความปลอดภัย โดยจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อ

สุขภาพ ดังนั้นกรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สถาบันมาตรฐานฮาลาล แห่งประเทศไทย และคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ได้ประสานงานอย่างต่อเนื่องในการพัฒนาการท่องเที่ยว ฮาลาล ได้มีการจัดการในเรื่องของมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยวของประเทศไทยดังนี้

2.3.1 กรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารฮาลาล ประกอบด้วย 11 องค์ ประกอบ 22 เกณฑ์ 114 ตัวชี้วัด โดยเป็นเกณฑ์ฮาลาล 114 ตัวชี้วัดซึ่งต้องผ่านทุกข้อมีแนวทางปฏิบัติและรายละเอียดต่างๆ ดังต่อไปนี้

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่

1. สถานที่เตรียมปรุงอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัดดังนี้
 - 1.1 สะอาดเป็นระเบียบถูกสุขลักษณะปลอดจากสัตว์นำโรค
 - 1.2 พื้นที่ทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรง เรียบร้อย สภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าว
 - 1.3 ผนังและเพดานควรทาสีอ่อนเพื่อให้สามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
 - 1.4 มีแสงสว่างเพียงพอ
 - 1.5 มีระบบระบายอากาศที่ดีมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน
 - 1.6 โต๊ะเตรียมปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย
 - 1.7 ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อนสะอาด
 - 1.8 พื้นโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 - 1.9 ปลอดจากสัตว์เลื้อยทุกชนิด
2. สถานที่รับประทานอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 2.1 สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ
 - 2.2 โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง เรียบร้อย สภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าว
 - 2.3 มีแสงสว่างเพียงพอ
 - 2.4 มีระบบระบายอากาศที่ดี
 - 2.5 ห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีพัดลมดูดอากาศ
 - 2.6 ติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ในสถานที่ไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่
 - 2.7 ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์” เข้าไปในบริเวณพื้นที่สำหรับรับประทานอาหารฮาลาล
 - 2.8 ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้ามาในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร
 - 2.9 ห้ามมีการแสดงอนาจาร

2.10 จัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่รับประทานอาหารที่ไม่ฮาลาล หรือมีเครื่องหมายแสดงไว้ชัดเจน

3. ห้องสุขา มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัดดังนี้

3.1 มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ

3.2 การให้บริการแยกชายหญิง

3.3 ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้พิการ

3.4 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยประตูไม่เปิดสู่บริเวณจัดเตรียมปรุงอาหาร

3.5 มีอ่างล้างมือพร้อมกระดาษเช็ดมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่เหลวใช้ตลอดเวลา

3.6 มีสายชำระภายในห้องน้ำ

หมายเหตุ: ถ้ามีห้องสุขาหลายห้องต้องมีสายชำระอย่างน้อย 1 ห้องและเขียนป้ายบอก “ห้องนี้มีสายชำระ”

องค์ประกอบที่ 2 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

1. เนื้อสัตว์ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัยหรือมีการรับรองจากกรมปศุสัตว์

1.2 เนื้อสัตว์บดหรือสัตว์ปีกต้องผ่านการเชือดตามศาสนาบัญญัติอิสลาม

1.3 ล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภทให้สะอาดก่อนจัดเก็บให้เป็นสัดส่วนและแยกออกจากสิ่งไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

1.4 เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิไม่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส

2. ผัก ผลไม้ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดตัวชี้วัดดังนี้

2.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย หรือมีการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร

2.2 จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน

2.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

3. น้ำดื่ม / น้ำใช้ / เครื่องดื่ม มีแนวปฏิบัติและ รายละเอียดตัวชี้วัดดังนี้

3.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย

3.2 ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด

3.3 ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม / เครื่องดื่ม ต้องมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

3.4 ภาชนะที่ใช้ตักต้องมีค้ำยาว

3.5 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

4. น้ำแข็ง มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดตัวชี้วัด ดังนี้

4.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองทางราชการ โรงงานได้รับ การรับรอง
เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP)

4.2 เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดทำความสะอาดสม่ำเสมอและสามารถตรวจสอบได้

4.3 จัดตั้งวางอยู่บนที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (2)

4.4 ภาชนะที่ใช้จับหรือตักต้องมีด้ามยาวพอที่ไม่ให้มือ สัมผัสน้ำแข็ง

4.5 ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้ หรือสิ่งอื่นใด มาแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อการบริโภค

5. สารปรุงแต่ง มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

5.1 ได้รับการรับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
(สกอท.)หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

5.2 เก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ สะอาด มีฝาปิด

5.3 จัดเก็บโดยแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน

หมายเหตุ: ในกรณีที่ภาชนะที่ใช้บรรจุมีขนาดใหญ่มากให้ตั้งอยู่สูงจากพื้นพอสมควร

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ

1. การเตรียม ปรุงอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 ควรอยู่ห่างจากบริเวณห้องน้ำในระยะที่เหมาะสม

1.2 ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

1.3 ทำให้อาหารสุกโดยการใช้ความร้อน หรืออุณหภูมิสูง พอเหมาะ

2. การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จมีแนวปฏิบัติและ รายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

2.1 ไม่ตั้งวางอาหารที่ปรุงแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้องนานเกินกว่า 2 ชั่วโมง

2.2 อาหารจานร้อนต้องควบคุมอุณหภูมิให้สูงกว่า 63 องศาเซลเซียส

2.3 อาหารจานเย็นต้องควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

2.4 ด้านหน้าของตู้อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจกพลาสติกวัสดุอื่นใดที่

เหมาะสม

2.5 ภาชนะจัดเก็บต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหาร

2.6 จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร

2.7 อาหารฮาลาลที่ปรุงเสร็จแล้ว ต้องแยกส่วนจัดเก็บต่างหากจากอาหารที่ไม่ฮา
ลาลเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

องค์ประกอบที่ 4 บุคลากรที่สัมผัสอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. แต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน
2. ผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบต้องใส่หมวก หรือเนคคัมพม หรือผ้าคลุมผม หรือผ้า

อัญญา

3. มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง
4. มีการตรวจสุขภาพประจำปี มีหลักฐานตรวจสอบได้
5. มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร
6. ใช้อุปกรณ์หยิบ จับอาหารที่ปรุงแล้วอย่างถูกวิธี
7. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารหรือ มีวุฒิบัตรหรือหลักฐานแสดงว่าได้ผ่านการอบรม

ด้านสุขาภิบาลอาหาร

8. ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

9. ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ใช่มุสลิมให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบ

หมายเหตุ: บังคับตรวจในเรื่องโรคติดต่อทางเดินหายใจ เช่น วัณโรค ตับอักเสบบางเชื้อไวรัส พยาธิ หิด กลาก หูด เป็นต้น

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ / อุปกรณ์ เหน็บประกอบด้วย

1. วัสดุที่ใช้งานมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 1.1 ภาชนะและอุปกรณ์ใช้งานทุกชิ้นตอน ต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย
 - 1.2 ประเภทวัสดุของภาชนะ / อุปกรณ์ มีความเหมาะสมกับการใช้งาน
 - 1.3 รูปลักษณ์และขนาดเหมาะแก่การใช้งาน
 - 1.4 ทำความสะอาดได้ง่าย
 - 1.5 เครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลต้องแยกออกจากเครื่องมือ

อุปกรณ์ประกอบอาหารที่ไม่ฮาลาล

2. การทำความสะอาดมีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ตัวชี้วัด ดังนี้

- 2.1 ล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน
 - 2.1.1 ต้องแยกการล้างเครื่องมือภาชนะถ้วยชามที่ใส่อาหารฮาลาล
 - 2.1.2 ล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาที่ถูกต้องตามศาสนาอิสลามบัญญัติ
 - 2.1.3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง ครั้งสุดท้ายเป็นการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน

2.1.4 ในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหาร ควรมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ

2.2 อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2.3 ใช้อ่างล้างภาชนะ อุปกรณ์ ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีและต่อเชื่อมเข้าสู่บ่อดักไขมัน

3. การเก็บรักษา มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

3.1 การเก็บรักษา ต้องอยู่ในสถานที่ที่ถูกสุกัลักษณะ

3.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดที่ดี วางสูงจากพื้นพอสมควร

3.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของภาชนะ / อุปกรณ์

3.4 จัดแยกภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารสด ออกจากสิ่งที่ไม่สด

หมายเหตุ: ในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหาร ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ 4 ก่อน แล้วดำเนินการล้างด้วยขั้นตอนที่ 3

องค์ประกอบที่ 6 การกำจัดมูลฝอยมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้ง
2. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
3. มีท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี
4. ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
5. มีบ่อดักเศษอาหารหรือดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง
6. ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ

องค์ประกอบที่ 7 ความปลอดภัย

1. สถานที่ที่มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 สถานที่ที่มีที่ตั้งแน่นอนต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ.ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 รวมทั้งกฎระเบียบอื่นใดที่สืบเนื่องจาก พ.ร.บ. ฉบับนี้ด้วยทั้งนี้เพื่อควบคุมเรื่องความปลอดภัยของอาคาร การใช้แก๊ส เชื้อเพลิง สารเคมี เป็นต้น

1.2 สถานที่ที่ไม่มีที่ตั้งแน่นอนต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องรวมถึงกฎระเบียบอื่นใดที่สืบเนื่องด้วย

1.3 มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่าง ๆ เช่น แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น

2. อาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

2.1 อาหารทุกชนิดที่เตรียมปรุง ผ่านกระบวนการบรรจุ ขนส่งและเก็บรักษา ต้องไม่ปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่สะอาด

องค์ประกอบที่ 8 การให้บริการ

1. ผู้ให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 1.1 แต่งกายสะอาดเหมาะสม
- 1.2 ด้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม
- 1.3 มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม
- 1.4 สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้
- 1.5 ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย
- 1.6 สามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้

2. สถานที่ให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 2.1 มีความสะอาดและปลอดภัย
- 2.2 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ
- 2.3 ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ
- 2.4 ควรจัดให้มีสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ

องค์ประกอบที่ 9 ความรับผิดชอบต่อสังคมมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ
2. ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก
3. กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน
4. ไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ
5. ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร และมีหลักฐานตรวจสอบได้

องค์ประกอบที่ 10 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม มีแนวปฏิบัติ และรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. มีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน
2. กำหนดให้ผู้รับผิดชอบทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อมให้ชัดเจน
3. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อมทราบทุกเรื่อง

4. สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาสภาพแวดล้อม
5. สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
6. สนับสนุนการใช้ผลิตผลทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล
7. ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ
8. ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น

องค์ประกอบที่ 11 ความสัมพันธ์กับชุมชน มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชน

2. สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน
3. สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน
4. สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่น
5. ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียง

นอกจากกรมท่องเที่ยวได้เห็นความสำคัญในมาตรฐานอาหารฮาลาลใน การจัดรูปแบบการให้บริการท่องเที่ยวฮาลาลแล้ว กรมส่งเสริมการส่งออก (2554) ยังกล่าวว่า จากรายงานสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเตหะราน เมื่อเดือนมีนาคม 2554 การท่องเที่ยวฮาลาลเป็นจุดขายสำหรับการท่องเที่ยวของไทยได้ เนื่องจากครอบครัวชาวมุสลิมจะพิจารณาเลือกการท่องเที่ยวตามหลักฮาลาลก่อน ซึ่งตุรกีและมาเลเซียได้ใช้การท่องเที่ยวฮาลาล เป็นจุดขายเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมให้ไปท่องเที่ยวในประเทศของตน ดังนั้นหลักของการจัดรูปแบบการท่องเที่ยวฮาลาล ประกอบด้วยมาตรฐานการท่องเที่ยวฮาลาล และมาตรฐานโรงแรมฮาลาล ดังนี้

มาตรฐานการท่องเที่ยวฮาลาล

หลักการทั่วไปของมาตรฐานฮาลาลในส่วนของการท่องเที่ยว หมายถึง การปฏิบัติหรือการรักษา กฎและระเบียบของศาสนาในการให้บริการด้านการท่องเที่ยว (การท่องเที่ยวด้านนันทนาการและการท่องเที่ยวทั่วโลก หรือการท่องเที่ยวที่มีจุดประสงค์เฉพาะ เช่น การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ เศรษฐกิจ การตลาด การศึกษา วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี หรือการแสวงบุญที่เกี่ยวข้อง) โดยมีข้อกำหนดดังนี้

1. ต้องให้บริการนักท่องเที่ยวตามหลักศาสนาอิสลามตลอดการเดินทาง
2. มัคคุเทศก์ และพนักงานต้องเคารพและรักษาระเบียบวินัยตามหลักศาสนาอิสลาม
3. ห้ามให้บริการใดๆ ที่ขัดกับหลักศาสนาอิสลาม
4. เลือกสถานที่พักตามมาตรฐานฮาลาล เช่น โรงแรม ค่ายพัก และอื่นๆ
5. เลือกใช้ภัตตาคารหรือร้านอาหารตามมาตรฐานฮาลาล
6. เลือกใช้บริการการขนส่งตามมาตรฐานฮาลาล

นอกจากนั้นได้มีการกำหนดมาตรฐานในการท่องเที่ยวแบบฮาลาลไว้ดังนี้

มาตรา 1 ต้องให้บริการตามมาตรฐานฮาลาล

มาตรา 2 ต้องฝึกอบรมให้ความรู้แก่พนักงานผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยว

มาตรา 3 การให้บริการนักท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับด้านสุขภาพ เช่น โรงพยาบาล สถานให้บริการการรักษา หรือบ่อน้ำแร่ และอื่นๆ ต้องเลือกสถานที่ที่เป็นไปตามเงื่อนไขของฮาลาล

มาตรา 4 ตลอดระยะเวลาการเดินทางนักท่องเที่ยวสามารถปฏิบัติภารกิจทางศาสนาได้จึงจะต้องมีบริการด้าน เวลา สถานที่ ข้างบั้งซีเพื่อการละหมาด หรือ การถือศีลอดไว้ด้วย

มาตรา 5 ห้ามมิให้มีการปะปนระหว่างสุภาพสตรีและสุภาพบุรุษในกิจการที่ขัดต่อหลักการศาสนา

มาตรา 6 ห้ามจัดกำหนดการท่องเที่ยวในสถานที่ต้องห้ามหรือสถานที่ที่ขัดต่อหลักการศาสนา

มาตรฐานโรงแรมฮาลาล

ส่วนหลักการของมาตรฐานฮาลาลโรงแรมกล่าวได้ว่าเป็นวัตถุประสงค์ของการใช้หลักฮาลาลในเรื่องของโรงแรมก็เพื่อให้บริการต่างๆ เช่น การท่องเที่ยว ร้านอาหาร นันทนาการ การขนส่ง มัคคุเทศก์ การชำระล้าง การใช้เครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ และการแต่งกาย สอดคล้องกับหลักฮาลาลโดยมีข้อกำหนดดังนี้คือ

1. การบริการด้วยน้ำและสุขลักษณะตามมาตรฐานฮาลาล
2. ให้บริการด้านการปฏิบัติภารกิจทางศาสนา
3. หลีกเลี่ยงการบริการเครื่องคัมแอลกอฮอล์ในห้องพัก
4. ร้านอาหารจะต้องเป็นไปตามหลักฮาลาล
5. พนักงานโรงแรมจะต้องประพฤติตามหลักศาสนาอิสลาม
6. หลีกเลี่ยงการนำเสนอบริการที่ขัดกับกฎอิสลาม

มาตรา 1 น้ำจากท่อน้ำ (ที่ต่อจากอ่างเก็บน้ำสะอาด) จะต้องมิในที่ทุกสถานที่ที่กำหนด เช่น ที่พักอาศัย ทั้งที่ส่วนตัวหรือสาธารณะ เช่น ห้องน้ำ ห้องส้วม ร้านอาหาร ห้องซักแห้ง ห้องซักผ้าเช็ดตัว หรือผ้าปูที่นอน เป็นต้น

มาตรา 2 มีบริการที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติภารกิจทางศาสนา ได้แก่ บั้งซีทศนกรรมกะในทุกห้องและมีห้องละหมาด

มาตรา 3 การจัดห้องสำหรับฮาลาลต้องไม่มีบริการเครื่องคัมแอลกอฮอล์ (ไม่ว่าจะในตู้เย็นหรือบาร์หรือร้านอาหาร)

มาตรา 4 การบริการอาหารเครื่องคัมจะต้องปฏิบัติตาม“มาตรฐานฮาลาล”

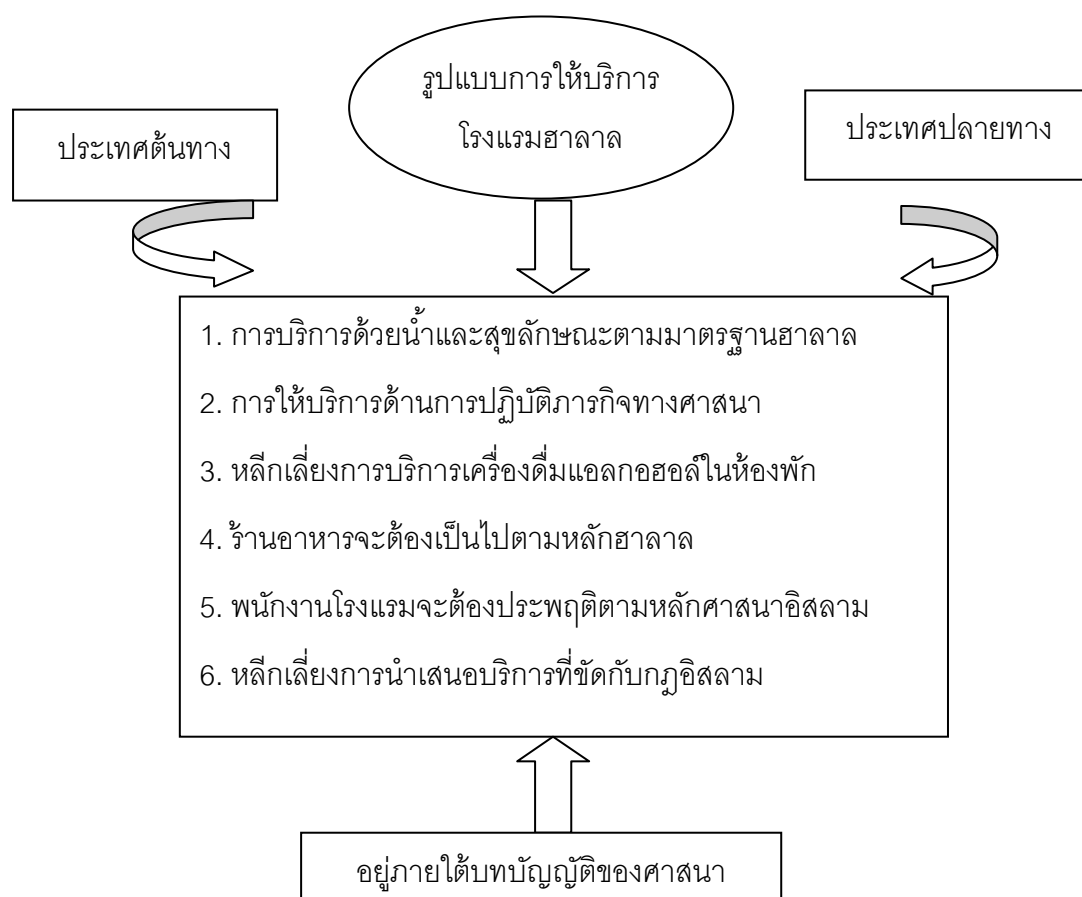
มาตรา 5 พนักงานจะต้องปฏิบัติตาม และเคารพกฎอิสลาม

มาตรา 6 ห้ามให้บริการต้องห้ามตามกฎอิสลาม (เช่น การจัดงานพิธีรวมชายหญิงการจัดงานแต่งงานการจัดงานผดกกฎหมายทางเพศการเยือนสถานที่ผดกกฎหมายในทางการท่องเที่ยวหรือการเดินทาง)

สรุปได้ว่าการศึกษามาตรฐานด้านโรงแรมฮาลาลภายใต้การท่องเที่ยวฮาลาลนั้น ไม่เพียงแต่ทำความเข้าใจในวัฒนธรรมการดำรงชีวิตด้านการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ แต่แนวคิดด้านการท่องเที่ยวฮาลาลยังหมายถึง การรับประทานอาหารที่ฮาลาลหรือที่ศาสนาอิสลามอนุมัติและยังรวมถึงขั้นตอนในการปรุงอาหาร รวมทั้งอุปกรณ์และสถานที่ในการปรุงโดยเฉพาะผู้ปรุงก็ต้องอยู่ภายใต้ข้อกำหนดที่ศาสนาอิสลามได้ระบุถึงแม้ว่าผู้ปรุงไม่ใช่อิสลามทั้งหมดแต่เพียงแต่มีผู้ปรุงคอยให้คำแนะนำในการปรุงอาหารให้ฮาลาลก็ถือว่าไม่ได้ขัดกับบทบัญญัติที่ศาสนาอิสลามได้กำหนดไว้เช่นกัน

ดังนั้น การศึกษาถึงมาตรฐานโรงแรมฮาลาลภายใต้การท่องเที่ยวฮาลาลนั้น ถือเป็นสิ่งสำคัญเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมที่มาใช้บริการโรงแรมที่ได้รับมาตรฐานอาหารฮาลาลในเขตอำเภอหาดใหญ่จังหวัดสงขลา เพราะสามารถบอกถึงความต้องการของนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิม และสิ่งที่ต้องคำนึงคือ การให้บริการตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดการให้บริการต้องอยู่ภายใต้บทบัญญัติของศาสนาอิสลามนั่นเอง ดังภาพ 2.1

ภาพประกอบ 2.1 แสดงแนวคิดรูปแบบการให้บริการโรงแรมฮาลาล



นอกจากนี้ผู้วิจัยยังศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับแนวคิดโรงแรมชารีอะฮ์ (The Concept of Shariah Compliant Hotel) ในประเทศมาเลเซียยังพบว่าโรงแรม De Palma Hotel, Ampang นั้นเป็นโรงแรมแห่งแรกในประเทศมาเลเซีย ซึ่งได้รับการยอมรับว่าเป็นโรงแรมที่มีการให้บริการแบบ Muslim friendly services โดยอยู่ภายใต้บทบัญญัติของศาสนาอิสลาม (Shari-ah) และข้อกำหนดต่างๆ ที่มีอยู่ในการบริการแบบ “Muslim friendly services” ยังครอบคลุมถึงการให้บริการและสิ่งอำนวยความสะดวกซึ่งมีการกำหนดไว้เป็นรูปแบบไว้ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศด้วย

2.4 ระบบบริหารจัดการ

หน้าที่ของการบริหารประกอบด้วยกิจกรรมพื้นฐาน 4 ประการหรืออาจแบ่งได้ดังนี้

2.4.1. การวางแผน (Planning) เป็นสิ่งที่องค์กรต้องการเปลี่ยนแปลงในอนาคตการวางแผนเป็นสะพานเชื่อมระหว่างเหตุการณ์ปัจจุบันและอนาคตซึ่งทำได้โดยการให้บรรลุเป้าหมายผลลัพธ์ที่ต้องการการวางแผนจึงต้องอาศัยการกำหนดกลยุทธ์ที่ประสิทธิภาพ แม้ว่าพื้นฐานของการจัดการโดยทั่วไปเป็นงานของผู้บริหารการวางแผนเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการปฏิบัติตามกลยุทธ์ให้ประสบความสำเร็จและการประเมินกลยุทธ์เพราะว่า การจัดการองค์กร การจูงใจ การจัดบุคคลเข้าทำงาน และกิจกรรมควบคุมขึ้นกับการวางแผนกระบวนการวางแผนจะต้องประกอบด้วยผู้บริหารและพนักงานภายในองค์กร การวางแผนจะช่วยให้องค์กรกำหนดข้อดีจากโอกาสภายนอกและทำให้เกิดผลกระทบจากอุปสรรคภายนอกต่ำสุด โดยต้องมองเหตุการณ์ในอดีตและปัจจุบันเพื่อคาดคะเนเหตุการณ์ที่จะเกิดขึ้นในอนาคตการวางแผน ประกอบด้วย การพัฒนาภารกิจ (Mission) การคาดคะเนเหตุการณ์ปัจจุบันเหตุการณ์อนาคต และแนวโน้ม การกำหนดวัตถุประสงค์และการเลือกกลยุทธ์ที่ใช้การวางแผนจะช่วยให้ธุรกิจปรับตัวสู่การเปลี่ยนแปลงของตลาดและสามารถกำหนดเป้าหมายได้การบริหารเชิงกลยุทธ์นั้นต้องการให้องค์กรติดตามในลักษณะเชิงรุก (Proactive) มากกว่าที่จะเป็นเชิงรับ (Reactive) องค์กรที่ประสบความสำเร็จจะต้องควบคุมอนาคตขององค์กรมากกว่าที่จะรอรับผลจากอิทธิพลสภาพแวดล้อมภายนอกและเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นการตัดสินใจ (Decision Making) ถือเป็นส่วนหนึ่งของการวางแผนการปรับตัวเป็นสิ่งจำเป็นเพราะว่ามีการเปลี่ยนแปลงของตลาด เศรษฐกิจและคู่แข่งกันทั่วโลกจุดเริ่มต้นของความสำเร็จที่ดี

2.4.2. การจัดการองค์กร (Organizing) จุดมุ่งหมายของการจัดการองค์กรคือการใช้ความพยายามทุกกรณีโดยการกำหนดงานและความสำคัญของอำนาจหน้าที่ การจัดการองค์กรหมายถึง การพิจารณาถึงสิ่งที่ต้องการทำและผู้ที่จะทำรายงานมีตัวอย่างในประวัติศาสตร์ของธุรกิจที่มีการจัดองค์กรที่ดีสามารถประสบความสำเร็จในการแข่งขันและสามารถเอาชนะคู่แข่งกันได้ธุรกิจที่มีการจัดองค์กรที่ดีสามารถจูงใจผู้บริหารและพนักงานให้มองเห็นความสำคัญของความสำเร็จขององค์กร การกำหนดลักษณะเฉพาะของ

งาน (Work Specialization) โดยการแบ่งงานประกอบด้วยงานที่กำหนดออกมาเป็นแผนก การจัดแผนกและการมอบอำนาจหน้าที่ (Delegating Authority) การแยกงานออกเป็นงานย่อยตามการพัฒนารายละเอียดของงาน (Job Description) และคุณสมบัติของงาน (Job Specification) เครื่องมือเหล่านี้มีความชัดเจนสำหรับผู้บริหารและพนักงานซึ่งต้องการทราบลักษณะของงานการกำหนดแผนกในโครงสร้างขององค์กร (Organization Structure) ขนาดของการควบคุม (Span of Control) และสายการบังคับบัญชา (Chain of Command)

2.4.3. การนำ(Leading)เป็นการใช้อิทธิพลเพื่อจูงใจพนักงานให้ปฏิบัติงานและนำไปสู่ความสำเร็จตามเป้าหมายที่ระบุไว้หรือเป็นกระบวนการจัดการให้สมาชิกในองค์กรทำงานร่วมกันได้ด้วยวิธีการต่างๆ เพราะทรัพยากรมนุษย์เป็นสิ่งที่ซับซ้อนและเข้าใจอ่องแท้ได้ยากการนำหรือการสั่งการจึงต้องใช้ความสามารถหลายเรื่องควบคู่กันไป อาทิภาวะความเป็นผู้นำของผู้บริหาร การจูงใจ การติดต่อสื่อสารในองค์กรและการทำงานเป็นทีม เป็นต้น หน้าที่ในการนำหรือสั่งการนี้มีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าหน้าที่อื่นเพราะผู้บริหารต้องแสดงบทบาทของผู้สั่งการอย่างมีคุณภาพ มิฉะนั้น แผนงานที่วางไว้ตลอดจนทรัพยากรที่จัดเตรียมไว้อาจไม่เกิดประสิทธิผล ถ้าผู้บริหารดำเนินกิจกรรมด้านการสั่งการไม่ดีพอ ดังนั้นการสั่งการจึงเป็นเรื่องของความรู้ ความชำนาญ ประสบการณ์ และความสามารถที่จะชักจูงให้พนักงานร่วมกันปฏิบัติงานไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ให้องค์กรประสบความสำเร็จตามต้องการ

2.4.4. การควบคุม (Controlling) การใช้ทรัพยากรต่างๆ ขององค์กร ถือว่าเป็นกระบวนการตรวจสอบหรือติดตามผลและประเมินการปฏิบัติงานในกิจกรรมต่างๆ ของพนักงานเพื่อรักษาให้องค์กรดำเนินไปในทิศทางสู่เป้าหมายอย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์หลักขององค์กรในเวลาที่กำหนดไว้ องค์กรหรือธุรกิจที่ประสบความสำเร็จย่อมหลีกเลี่ยงจากการขาดการควบคุม หรือมีการควบคุมที่ไร้ประสิทธิภาพและหลายแห่งเกิดจากความไม่ใส่ใจในเรื่องของการควบคุม ละเลยเพิกเฉยหรือในทางกลับกันคือมีการควบคุมมากจนเกิดความผิดพลาดขององค์กรเอง การควบคุมจึงเป็นหน้าที่หลักทางการบริหารที่มีความสำคัญตั้งแต่เริ่มต้นจนจบกระบวนการทางการบริหารการควบคุมเป็นการตรวจตราและตรวจสอบผลการปฏิบัติงานโดยเปรียบเทียบกับเป้าหมายและดำเนินการปฏิบัติเพื่อให้มั่นใจว่าจะบรรลุผลลัพธ์ตามต้องการนอกจากนี้การควบคุมยังเป็นกระบวนการรวบรวมและแสดงถึงข้อมูลย้อนกลับเรื่องของการผลการดำเนินงานในฐานะที่เป็นพื้นฐานสำหรับการปฏิบัติและการเปลี่ยนแปลงในอนาคตอีกด้วย (John R. Schenmerhorn, op. cit. p.327) อาจกล่าวถึงบทบาทสำคัญของการควบคุมได้ว่าอยู่ที่คำ 4 คำ ได้แก่ มาตรฐาน (Standard) การวัดผล (Measurement) การเปรียบเทียบ (Comparison) และการปฏิบัติ (Take Action) โดยการควบคุมจะครอบคลุมดูแลพื้นที่ 4 พื้นที่ใหญ่ๆ ของการบริหาร (Stephen P. Robbins, Managing Today, 1997, p.391) กล่าวคือ พฤติกรรมบุคคลในองค์กร การเงิน การปฏิบัติการ และข้อมูลข่าวสารทรัพยากรประกอบด้วย มนุษย์ สภาพแวดล้อมทางกายภาพ การเงินตลอดจนทรัพยากรข้อมูลขององค์กร สรุปว่าหน้าที่การบริหาร 4

ประการ (POLC) เป็นกิจกรรมที่มีความเกี่ยวข้องและสัมพันธ์กันและจะมีความสัมพันธ์โดยตรงกับทรัพยากรขององค์กร(6 M's)เพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์และด้วยจุดมุ่งหมายสำคัญในการบรรลุความสำเร็จตามเป้าหมายขององค์กรอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์ครบถ้วน

ในทางทฤษฎี หน้าที่การบริหารทั้ง 4 ประการจะถูกปฏิบัติตามลำดับ และพิจารณาการปฏิบัติหน้าที่ดังกล่าวนี้ ในลักษณะของกระบวนการการต่อเนื่องเป็นวงจรที่เริ่มต้นด้วยการวางแผน ซึ่งก็คือ “การบริหารโอกาส” โดยการวางแผนทำสิ่งที่ดีที่สุดให้กับองค์กร การจัดองค์กร คือ “การบริหารงาน” โดยมุ่งสร้างระบบโครงสร้างองค์กรและระบบงานเพื่อให้ทรัพยากรถูกจัดเตรียมให้ดีที่สุด สอดคล้องกับความจำเป็นและความต้องการของภารกิจที่เกิดขึ้นตามแผนงานที่ตัดสินใจ การจัดคน การนำหรือ การสั่งการและการควบคุม คือ “การบริหารคน” ในแง่ต่าง ๆ ทั้งในแง่การจัดหาและธำรงรักษาคุณภาพของทรัพยากรมนุษย์ที่มีอยู่ และการจูงใจ รวมทั้งการคิดกลไกที่จะใช้ควบคุมพฤติกรรม การปฏิบัติงานตามโครงสร้างต่าง ๆ ด้วย ดังนั้น แต่ละหน้าที่ของหน้าที่การบริหารจะต้องเกี่ยวข้องสัมพันธ์กันกับหน้าที่ก่อน ๆ แต่อย่างไรก็ตาม ในทางปฏิบัติแล้วอาจจะเป็นสิ่งที่ยุ่งยากในการสังเกต เพราะว่าไม่มีผู้บริหารคนใดวางแผนกิจกรรมต่างๆ ของพวกเขาทั้งหมด จัดองค์กร นำหรือสั่งการ และในที่สุดควบคุมกิจกรรมทั้งหมดในเวลาใดเวลาหนึ่งผู้บริหารอาจจะทำการวางแผนบางสิ่งบางอย่าง จัดองค์การสิ่งอื่น นำหรือสั่งการสิ่งอื่น เป็นต้น

2.5 แนวคิดด้านการตลาด

2.5.1 แนวคิดเกี่ยวกับส่วนประสมทางการตลาด 4P's

1 ผลิตภัณฑ์ (Product)

ความหมายของผลิตภัณฑ์และสินค้า (What is Goods and Product) จากการวิเคราะห์ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เพราะผลิตภัณฑ์เป็นผลมาจากกระบวนการและกรรมวิธีต่าง ๆ ในการผลิตเพื่อสร้างความพึงพอใจแก่ตลาดเป้าหมายและเมื่อนำผลิตภัณฑ์นั้นมาใช้เพื่อหวังผลตอบแทนทางธุรกิจจะเรียกว่า “สินค้า” (Goods) ผลิตภัณฑ์และสินค้าจึงเป็นสิ่งเดียวกันแต่พิจารณาในวัตถุประสงค์และกรรมวิธีการใช้จะแตกต่างกัน กล่าวคือ องค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ (Product Component) การสร้างความพึงพอใจเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด อาจเกิดจากองค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของประกอบของผลิตภัณฑ์ ซึ่งนักการตลาดต้องวิเคราะห์ว่าตลาดเป้าหมายหรือผู้ซื้อต้องการองค์ประกอบส่วนไหน เพื่อนำไปประกอบการพิจารณากำหนดแนวความคิดหลัก (Concept) ดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด โดยแบ่งองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้

1.1 ตัวผลิตภัณฑ์แก่นแท้ (Core Product Physica Product)หมายถึง สิ่งที่ทำให้คุณประโยชน์ คุณค่าและคุณสมบัติขั้นพื้นฐาน ในการตอบสนอง ความต้องการโดยตรง

1.2 ส่วนควบของผลิตภัณฑ์(Augmented Product)หมายถึง ส่วนเพิ่มเติมมากับผลิตภัณฑ์

สำเร็จรูป เพื่อเพิ่มคุณค่าอื่น ๆ ให้กับผลิตภัณฑ์แก่นแท้ แตกต่างจากคู่แข่ง

1.3 ส่วนที่คาดหวังจากผลิตภัณฑ์ (Product Expected) หมายถึง คุณประโยชน์คุณค่าที่แอบแฝงอื่น ๆ ที่ตลาดเป้าหมายคาดหวังว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์แก่นแท้และผลิตภัณฑ์ส่วนควบ

1.4 ส่วนที่ต้องการบ่งชี้ความแตกต่าง (Product Identifications) หมายถึงองค์ประกอบที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์

1.5 ความเป็นศักยภาพของผลิตภัณฑ์ (Potential Product) หมายถึงส่วนที่ให้ผู้ค้าได้รับความต่อเนื่องจากการใช้องค์ประกอบผลิตภัณฑ์ไปสู่นาคต อันเนื่องจากการใช้ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ทั้งหมด เช่น ความล้ำยุคของผลิตภัณฑ์ซึ่งเหนือกว่าคู่แข่ง

2. ราคาและองค์ประกอบเกี่ยวกับราคา (Pricing)

ราคา หมายถึง จำนวนเงินที่ผู้ซื้อจ่ายโดยกำหนดจากมูลค่าและอรรถประโยชน์ที่จะได้รับจากการใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อและผู้ขายอย่างสูงสุด

ความสำคัญของราคา

1. ราคาทำให้เกิดรายได้จากการขาย ตามจุดมุ่งหมายของการดำเนินธุรกิจโดยการนำราคาคูณกับปริมาณการขายผลิตภัณฑ์ เป็นยอดขายและเมื่อลบด้วยต้นทุนและค่าใช้จ่ายจะเป็นกำไร ดังนั้นเมื่อตั้งราคาสูงก็มีผลกำไรมากขึ้นหรือเมื่อตั้งราคาต่ำปริมาณขายมากขึ้นเป็นต้น

2. ราคาทำให้งิการอยู่รอดและเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการแข่งขันให้ได้มาซึ่งส่วนถือครองหรือส่วนแบ่งทางการตลาดของกิจการกับการแข่งขัน

3. ราคาเป็นพื้นฐานของระบบเศรษฐกิจซึ่งจะส่งผลต่อการจัดทรัพยากรการบริหารอื่น ๆ ของกิจการและประเทศ เพราะการกำหนดราคาตลาดมีผลต่อการไหลเวียนของเงินตรา มีผลต่อเงินฟ้อ เงินฝืด และค่าครองชีพของประชาชน

4. ราคา มีอิทธิพลต่อผู้ผลิตใจการตัดสินใจซื้อและการลงทุนในการผลิตเพราะเป็นกลไกในการกำหนดทิศทางการลงทุนของระบบเศรษฐกิจแต่ละประเทศ สืบเนื่องจากราคาทำให้เกิดรายได้นั่นเอง

5. ราคาเป็นสื่อกลางของการแลกเปลี่ยน เพื่อทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการเป็นเจ้าของและสามารถสร้างความพึงพอใจแก่ผู้ซื้อและผู้ขาย

3. ช่องทางการจัดจำหน่าย (Channel of Distribution or Place)

การจัดจำหน่ายมีความสำคัญ คือ เมื่อนักการตลาดได้ตัดสินใจวางตำแหน่งของผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายทางการตลาดแล้ว อีกหน้าที่หนึ่งซึ่งจะช่วยลำเลียงและกระจายหรือระบาย ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอีกปัจจัยหนึ่ง ที่นักการตลาดต้องพิจารณาให้สอดคล้องและสัมพันธ์กัน ทั้งนี้เพราะการจัดจำหน่ายมีความสำคัญต่อการวางกลยุทธ์ทางการตลาดดังต่อไปนี้

1. เพื่อตอบสนองอรรถประโยชน์ด้านเวลา (Time Utility) คือ การจัดจำหน่ายช่วยให้ผู้บริโภค

ได้รับผลิตภัณฑ์เมื่อต้องการได้ทันทีไม่ต้องรอ และสินค้าไม่เสียหาย ก่อนอายุใช้งาน หรือ วงจรผลิตภัณฑ์จะสิ้นสุดลง

2. เพื่อตอบสนองอรรถประโยชน์ด้านสถานที่ (Place Utility) คือการจัดจำหน่ายช่วยให้ผู้บริโภคไม่ต้องไปแสวงหาซื้อ โดยคนกลางหรือ กิจกรรมทางการตลาดจะนำสินค้าไปให้ใกล้กับที่ต้องการ

3. เพื่อตอบสนองอรรถประโยชน์ด้านการเป็นเจ้าของ (Possession Utility) กิจกรรมการจัดจำหน่ายช่วยสนับสนุนให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเป็นเจ้าของสินค้าด้วย เงินสดหรือผ่อน เช่าซื้อเป็นต้น

4. เพื่อตอบสนองอรรถประโยชน์ด้านรูปร่างของสินค้า (Form utility) การจัดจำหน่ายช่วยให้มีการพัฒนารูปแบบ รูปร่างและคุณสมบัติให้เหมาะสมกับการจัดจำหน่ายเพื่อลดภาระความยุ่งยากในการติดต่อของผู้บริโภคคนสุดท้ายจะมีคนกลางช่วยแบ่งเบาภาระหน้าที่ ช่วยให้ดำเนินการผลิตและพัฒนาคุณภาพสินค้าให้ดียิ่งขึ้น

4. การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

การตลาดเป็นเครื่องมือที่ใกล้ชิดและเกี่ยวข้องในชีวิตประจำวันของเราทุกคนทั้งนี้ก็เพราะนักการตลาดได้เลือกกลุ่มเป้าหมายแล้วจึงพิจารณาปรับปัจจัยหรือส่วนประสมทางการตลาดให้เหมาะกับกลุ่มเป้าหมาย กล่าวคือ กำหนดผลิตภัณฑ์ (Product) จัดโครงสร้างของราคา (Price) และจัดระบบการจัดจำหน่าย (Place) ให้เหมาะสมกับตลาดเป้าหมายแล้ว ในปัจจุบันมีภาวะการแข่งขันสูงขึ้นต้องอาศัยกิจกรรมการส่งเสริมการตลาดสนับสนุน จะช่วยให้ธุรกิจประสบผลสำเร็จเพราะการส่งเสริมการตลาด

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวศาลาฝัองอันดามันของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม” มีวิธีดำเนินการวิจัยและผลการวิจัย ดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ศึกษาในครั้งนี้ประกอบด้วย มัคคุเทศก์ เจ้าของธุรกิจการท่องเที่ยวหรือผู้ประกอบการการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำจังหวัดของฝัองทะเลอันดามัน นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศกลุ่มมุสลิม สถาบันมาตรฐานศาลาแห่งประเทศไทย สำนักจุฬาราชมนตรี

3.1.1. มัคคุเทศก์จะเก็บข้อมูลจากผู้ที่น่านักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิมเข้ามาเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวของฝัองทะเลอันดามัน

3.1.2. เจ้าของธุรกิจการท่องเที่ยว ได้แก่ ร้านอาหารศาลา โรงแรมศาลาและสปาศาลาที่ประกอบกิจการ ณ ฝัองทะเลอันดามัน, สมาคมโรงแรม, สมาคมร้านอาหาร, สมาคมสปาและผู้ป้อนวัตถุดิบให้กับสถานประกอบการ

3.1.3. นักท่องเที่ยวจากประเทศกลุ่มมุสลิม โดยจะเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวฝัองทะเลอันดามัน โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม จำนวน 60 คน

3.1.4. เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำจังหวัด ซึ่งได้แก่ จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต และสตูล

3.2 วิธีการศึกษาและการเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participation Action Research: Par) โดยให้สถานประกอบการประเภท โรงแรม ร้านอาหาร และสปา มีส่วนร่วมในการศึกษาด้วยการคัดเลือก สถานประกอบการดังกล่าวที่สมัครใจในการที่จะเรียนรู้การจัดการรูปแบบการบริหารจัดการการท่องเที่ยว ศาลา ซึ่งคณะผู้วิจัยได้ใช้วิธีการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

3.2.1. เพื่อศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวศาลา

1. โดยนำข้อมูลจากการศึกษาการจัดการท่องเที่ยวศาลาของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิมของกลุ่มทะเลอันดามันไม่ว่าจะเป็นองค์ประกอบของการท่องเที่ยวศาลา การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวศาลา และแนวทางการจัดการแหล่งท่องเที่ยวศาลาและเก็บข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารศาลา โรงแรมศาลาและสปาศาลา มาใช้ในการวางแผนด้านการบริหารจัดการ

2. ทำการสัมภาษณ์ร้านอาหารศาลา โรงแรมศาลาและสปาศาลาที่มีอยู่ในกลุ่มทะเลอันดามัน 3 จังหวัด ได้แก่ กระบี่ พังงา และภูเก็ตเกี่ยวกับการบริหารจัดการรูปแบบเดิม

3. นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นระหว่างทีมวิจัย มัคคุเทศก์ เจ้าของธุรกิจการท่องเที่ยวหรือผู้ประกอบการการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำ จังหวัดของฝั่งทะเลอันดามัน นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศกลุ่มมุสลิม สถาบันมาตรฐานฮาลาล แห่งประเทศไทยและชุมชนมาทำการวางแผนบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล

4. ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและเขียนรายงานเพื่อหารูปแบบ และเพื่อนำมาใช้เป็น ข้อมูลในการวางแผนรูปแบบการบริหารจัดการที่เหมาะสม

3.2.2. เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาลและสปาฮาลาล ของประเทศไทย

1. ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์แล้วทำการวางแผนการบริหารจัดการ ธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลเรียบร้อยแล้ว มาทำการสนทนากลุ่มย่อยจะทำการคิดค้นหารูปแบบการ บริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรม ฮาลาลและสปาฮาลาลโดยการมีส่วนร่วม ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2. เมื่อทำการคิดค้นรูปแบบการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจร้านอาหาร ฮาลาล โรงแรม ฮาลาลและสปาฮาลาลเรียบร้อยแล้ว จึงมีการทดลองจัดการการท่องเที่ยวฮาลาลตามรูปแบบ การบริหารจัดการที่ทีมวิจัยและสถานประกอบการได้ช่วยกันกำหนดขึ้นมา โดยจะเลือกธุรกิจกรณีศึกษา จากแหล่งท่องเที่ยวที่ทำการเรียงลำดับศักยภาพในการจัดการท่องเที่ยวฮาลาลเรียบร้อยแล้ว ซึ่งในการ ทดลองจะได้ข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็น คำติชม ทั้งจากทีมงานเอง สถานประกอบการ นักท่องเที่ยวเรา สามารถนำสิ่งที่ได้รับมาปรับปรุงแก้ไขและเรียนรู้ร่วมกันโดยวิธีการสนทนากลุ่ม

3.2.3. ทดลองใช้และปฏิบัติบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิด ประสิทธิภาพ

1. ทำการสังเกต สัมภาษณ์ สอดถามนักท่องเที่ยวและชาวบ้านเพื่อทราบถึง ข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็น คำติชม เพื่อให้สามารถนำสิ่งที่ได้รับมาปรับปรุงแก้ไขและเรียนรู้ร่วมกันในการ ปรับปรุงรูปแบบบริหารจัดการให้เหมาะสมกับธุรกิจร้านอาหาร ฮาลาล โรงแรม ฮาลาลและสปาฮาลาล

2. ทำการรวบรวมปัญหาและอุปสรรค ข้อเสนอแนะที่ได้มาปรับปรุงแก้ไข และทำให้ดีขึ้นจากเดิม และนำมาเป็นทิศทางในการกำหนดรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจที่ เหมาะสมสำหรับธุรกิจร้านอาหาร ฮาลาล โรงแรม ฮาลาลและสปาฮาลาล

3. ได้โมเดลเกี่ยวกับรูปแบบบริหารจัดการที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจร้านอาหาร ฮาลาล โรงแรมฮาลาลและสปาฮาลาล

4. สรุปผลการดำเนินงานและวางแผนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวฮาลาล โดยเชิญ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมสรุป และวางแผนการทำงานให้ต่อเนื่องและยั่งยืน

5. ทำการสังเคราะห์รูปแบบบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลเชิง เปรียบเทียบกับจังหวัดสงขลาเพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการเสนอแนะการวางแผนการตลาดการท่องเที่ยวฮา ลาลร่วมกัน

3.3 การวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล

ข้อมูลที่ได้ในแต่ละกิจกรรมนำมาจัดระเบียบข้อมูลใหม่ โดยการจำแนกประเภทเป็นหมวดหมู่ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยแล้วนำมาวิเคราะห์ รวมทั้งการเปิดเวทีสรุปผลการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนของการวิจัย ซึ่งมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และทีมวิจัย วิเคราะห์ และประมวลผลร่วมกัน

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ในการศึกษาวิจัยเรื่อง “รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งอันดามันของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม” โดยผู้วิจัยได้ทำการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาล ของประเทศไทย และการทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพ เพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัยจำนวน 3 ข้อ ได้แก่ 1) เพื่อศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล 2) เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ของประเทศไทย และ 3) เพื่อทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพโดยประชากรที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย มัคคุเทศก์ เจ้าของธุรกิจการท่องเที่ยวหรือผู้ประกอบการการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำจังหวัดของฝั่งทะเลอันดามัน นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศกลุ่มมุสลิมสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยผลการวิจัยสามารถสรุปได้ดังนี้

4.1 ผลการดำเนินกิจกรรม

4.1.1 การวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล

จากการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล ประกอบด้วยธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ของประเทศไทย ผลการวิจัยจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจ ใน 4 จังหวัด ฝั่งทะเลอันดามัน คือ จังหวัดภูเก็ต กระบี่ พังงา และสตูล โดยร้านอาหารที่คณะผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์เป็นร้านอาหารที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย จำนวน 6 แห่ง และ ธุรกิจโรงแรมจำนวน 4 แห่ง และธุรกิจสปาจำนวน 2 แห่ง โดยเจ้าของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาลส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม และมีความพร้อมในบริหารธุรกิจตามหลักศาสนาอิสลาม ผลการสัมภาษณ์แสดงรายละเอียดดังนี้

1. การบริหารจัดการร้านอาหารฮาลาล จากการสัมภาษณ์ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย พบว่าในการบริหารจัดการธุรกิจนั้นธุรกิจมีรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสรุปได้ดังนี้

1.1 ด้านการวางแผน การจัดองค์กร การนำ(ภาวะผู้นำ) และ การควบคุม

การวางแผน การบริหารงานของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ด้านการวางแผนนั้น ผลการวิจัยพบว่า การวางแผนการบริหารงานของธุรกิจร้านอาหารนั้น ร้านอาหารฮาลาลมีการวางแผนดังนี้คือ

การกำหนดเป้าหมายในการดำเนินธุรกิจ โดยมีการกำหนดแผนการบริหารจัดการอย่างชัดเจน โดยกำหนดเป็นแผนบริหารจัดการธุรกิจระยะสั้น แผนระยะกลาง และแผนระยะยาว และในกระบวนการกำหนดแผนการบริหารจัดการธุรกิจนั้นมีการดำเนินงานร่วมกันภายในธุรกิจโดยให้ความสำคัญถึงปัจจัยต่าง ๆ ทั้งปัจจัยภายนอกที่สำคัญ ได้แก่ กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ เป็นต้น และปัจจัยภายในของธุรกิจ ได้แก่ อัตราค่าต้นทุน ผลการดำเนินงานหรือผลประกอบการและอัตราค่าจ้างคน เป็นต้น สำหรับกลุ่มลูกค้าของธุรกิจร้านอาหารฮาลาลโดยส่วนใหญ่เน้นเป็นลูกค้ากลุ่มมุสลิมที่เดินทางมาจากประเทศประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ และประเทศไทย โดยนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศตะวันออกกลางยังมีจำนวนไม่มากนักเมื่อเปรียบเทียบกับนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศยุโรปหรืออเมริกา ดังนั้นการกำหนดแผนธุรกิจบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาลจึงมุ่งเน้นและตอบสนองต่อกลุ่มลูกค้ากลุ่มมุสลิมที่เดินทางมาจากประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ และ ประเทศไทย ดังกล่าว โดยเฉพาะอย่างยิ่งลูกค้ากลุ่มมุสลิมจาก ประเทศมาเลเซียและ กลุ่มลูกค้ามุสลิมจาก 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย เช่น จังหวัดยะลา ปัตตานี และ นราธิวาส โดยธุรกิจร้านอาหารฮาลาลได้กำหนดแผนประจำปีเพื่อรองรับลูกค้ามุสลิมจากกลุ่มประเทศดังกล่าวโดยการสร้างความร่วมมือระหว่างธุรกิจร้านอาหารฮาลาล หน่วยงานภาครัฐบาล องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด เช่น การส่งเสริมมาตรฐานบริการอาหารฮาลาล การจัดเทศกาลอาหารฮาลาล และการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ

การวางแผนอัตราค่าจ้าง จากการสัมภาษณ์เจ้าของธุรกิจร้านอาหารพบว่า ธุรกิจร้านอาหารได้มีการกำหนดกรอบและวางแผนอัตราค่าจ้างประจำปี เพื่อให้ธุรกิจมีปริมาณคนทำงานที่เหมาะสมตามภาระงาน หรือมีความเหมาะสมกับจำนวนลูกค้า พนักงานมีภาระงานต่อคนไม่มากเกินไป โดยธุรกิจร้านอาหารมีการจัดทำแผนเพิ่มอัตราค่าจ้างในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวเพื่อไม่ขาดแคลนกำลังคน โดยการจ้างพนักงานชั่วคราวในฤดูกาลท่องเที่ยวและในช่วงเทศกาลฮารีรายอ

การสรรหาและคัดเลือก ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลมีกระบวนการในการสรรหาและคัดเลือกพนักงานเพื่อให้ได้บุคลากรที่มีบุคลิกภาพ ทักษะ และมีความเหมาะสมกับตำแหน่งที่ต้องการ ทั้งนี้เพื่อทดแทนในอัตราที่ว่าง หรือในช่วงที่ปริมาณงานเพิ่มขึ้น โดยธุรกิจร้านอาหารจะมีผู้ทำหน้าที่ในการสรรหาบุคลากร เช่น ผู้จัดการฝ่ายบุคคล เจ้าของกิจการ หรือ ผู้จัดการร้าน โดยธุรกิจร้านอาหารมักสรรหาบุคลากรจากภายในพื้นที่หรือชุมชนใกล้เคียง โดยธุรกิจกำหนดวิธีการสรรหา เช่น การติดประกาศและ

การสื่อสารผ่านพนักงาน ฯลฯ โดยกำหนดรายละเอียดของงานในตำแหน่งที่สรรหา และกำหนดคุณสมบัติในแต่ละงาน เช่น พนักงานให้บริการ มีคุณสมบัติดังนี้ บุคลิกภาพที่ดี สุขภาพพลานามัยแข็งแรง มีประสบการณ์ในการทำงาน และ มีความสามารถด้านภาษา พนักงานการเงินมีคุณสมบัติ ดังนี้ มีความรู้ มีทักษะ บุคลิกภาพที่ดี และสุขภาพพลานามัยแข็งแรง พนักงานปรุงอาหารมีคุณสมบัติ ดังนี้ บุคลิกภาพที่ดี สุขภาพพลานามัยแข็งแรง มีประวัติการทำงานหรือประสบการณ์และนับถือศาสนาอิสลามเป็นต้น

การบรรจุและปฐมนิเทศ ภายหลังจากการสรรหาและคัดเลือกพนักงาน ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล จะทำการบรรจุและปฐมนิเทศ เพื่อให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับงานและ เข้าใจความคาดหวังต่าง ๆ เกี่ยวกับงาน การรู้จักสถานประกอบการ และ เพื่อนร่วมงาน เช่น การแนะนำพนักงานใหม่ให้รู้จักสถานประกอบการ การแนะนำผู้บังคับบัญชา เพื่อนร่วมงาน และ การมอบหมายหน้าที่ที่จะต้องทำและรับผิดชอบ และแจ้งพนักงานทราบถึงกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ

การฝึกอบรมและพัฒนาธุรกิจ ร้านอาหารฮาลาลมีการฝึกอบรมและพัฒนาพนักงานเพื่อพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน โดยส่วนใหญ่เป็นการอบรมจากหน่วยงานภายนอก เช่นการจัดส่งพนักงานให้เข้าร่วมฝึกอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ เช่น การอบรมด้านภาษาอังกฤษ การอบรมทักษะการประกอบอาหาร การอบรมความรู้เกี่ยวกับความต้องการของลูกค้ากลุ่มมุสลิม จากกรมพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน การอบรมด้านความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย การอบรมการประกอบอาหาร จากสำนักพระราชวัง และการฝึกอบรมทักษะการให้บริการต่าง ๆ จากโรงแรมมารีไทม์รีสอร์ทแอนด์สปา

การประเมินผลการปฏิบัติงาน ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลมีการประเมินผลการปฏิบัติงาน ของพนักงานกับความคาดหวังที่ตั้งไว้ เพื่อเป็นเครื่องมือในการพิจารณาว่าบุคคลใดมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานและบุคคลใดหย่อนประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน รวมถึงการพิจารณาจ่ายค่าตอบแทน และการจ้างงาน โดยธุรกิจร้านอาหารฮาลาลจะติดตามผลหรือประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

การบริหารผลตอบแทน ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลใช้การบริหารผลตอบแทนในหลากหลายรูปแบบเพื่อเป็นเครื่องมือในการจูงใจพนักงานและทำให้พนักงานเกิดความรู้สึกถึงความเป็นเจ้าของ

ธุรกิจ เช่น การจ่ายเงินเดือนตามเกณฑ์ขั้นต่ำ และมีการพิจารณาเพิ่มเงินเดือนโดยพิจารณาจากความสามารถในการปฏิบัติงาน

การบริหารจัดการเครื่องมือ เครื่องใช้และวัสดุ ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารฮาลาล ซึ่งกำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย และสถาบันฮาลาลแห่งประเทศไทย โดยมีรายละเอียด เช่น วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร วัสดุอุปกรณ์ สถานที่เตรียมปรุงอาหารและ สถานที่รับประทานอาหาร สะอาด มีระเบียบถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ในสถานที่ไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่และ ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์” เข้าไปในบริเวณพื้นที่สำหรับรับประทานอาหารฮาลาลห้องสุภาพมีความสะอาด การให้บริการแขกชายหญิงมีอ่างล้างมือและมีสายชำระภายในห้องน้ำ

การจัดการองค์กร การบริหารงานของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ในส่วนของการจัดการองค์กร ผลการวิจัย พบว่า ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลมีการจัดโครงสร้างการจัดการองค์กรอย่างเป็นทางการ มีการกำหนดหน้าที่แต่ละหน่วยงานอย่างชัดเจนตามภาระงาน ทำให้การทำงานไม่ซ้ำซ้อน และมีแผนงานไม่มาก การจัดสายบังคับบัญชาของงานเป็นไปตามลำดับชั้นตามลำดับอาวุโส (เครือญาติ) โดยผู้ประกอบการเป็นผู้มีอำนาจสูงสุด และมีลำดับชั้นไม่มากเกินไป มุ่งเน้นทำให้การปฏิบัติงานไม่ล่าช้า การติดต่อสื่อสารกระทำได้โดยสะดวก ไม่ยุ่งยากต่อการควบคุม และสามารถ ลดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการบริหาร ซึ่งแผนงานต่าง ๆ ประกอบด้วย แผนงานบริหารจัดการทั่วไป แผนงานบัญชีและการเงิน และงานปฏิบัติการ เป็นต้น สำหรับการดำเนินการขอการรับรองมาตรฐาน การบริการอาหารฮาลาลนั้น ดำเนินการโดยผู้ประกอบการ โดยอาศัยความร่วมมือของพนักงานทุกคนในองค์กร

การนำ (ภาวะผู้นำ) การบริหารงานของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ผลการวิจัย พบว่า เจ้าของกิจการซึ่งเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีบทบาทสำคัญในการกำหนดเป้าหมาย ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินงานของธุรกิจ โดยเจ้าของกิจการใช้หลักคุณธรรมในการบริหารงาน ประพฤติตัวเป็นแบบอย่าง มีการสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพ เช่น การให้โบนัสกับพนักงาน และการส่งเสริมการทำงานเป็นทีม และสนับสนุนให้พนักงานปฏิบัติการกิจศาสนา

การควบคุม การควบคุมการปฏิบัติงานของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล เพื่อให้เป็นไปตามแผนหรือเป้าหมายการดำเนินงานโดยผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการควบคุม คือ เจ้าของกิจการ หัวหน้างาน และพนักงาน โดยการควบคุมประกอบด้วย 1) การควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงาน โดยธุรกิจร้านอาหาร

ฮาลาลมีกฎระเบียบ และในการปฏิบัติงานที่ชัดเจน ประกอบกับการส่งเสริมให้เกิดวัฒนธรรมในการปฏิบัติงานที่ดี เช่น การมีอาชีพอนามัย มีความปลอดภัยและ สภาพแวดล้อมในการทำงานที่ดี 2) การควบคุมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยธุรกิจร้านอาหารฮาลาล มีการควบคุมคุณภาพอาหารและการให้บริการ เพื่อการรักษามาตรฐานการให้บริการอาหารฮาลาลและยกระดับสถานประกอบการให้สามารถบริการลูกค้ากลุ่มมุสลิมได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม และมีคุณภาพการบริการที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มีการบริการที่ดี มีความปลอดภัยต่อการบริโภค มีความรับผิดชอบต่อสังคม ชุมชน และสิ่งแวดล้อม และลูกค้ากลุ่มมุสลิมมีความมั่นใจใน การบริโภคอาหาร โดยสมัครใจรับการตรวจรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวเป็นประจำทุกปี

1.2 การบริหารจัดการด้านการตลาดการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาลด้านการตลาด คณะผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์โดยใช้ทฤษฎีส่วนผสมทางการตลาด (Marketing Mix) ผลการวิจัยพบว่า

ผลิตภัณฑ์ ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล มีผลิตภัณฑ์หรือรายการอาหารที่มีความหลากหลายในการให้บริการ เช่น อาหารไทยอาหารทะเล อาหารตะวันตก และ มีการจัดรายการอาหาร (เมนูพิเศษ) ในเทศกาลสำคัญ หรือ ตามฤดูกาล เป็นต้น นอกจากนี้วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก และ ผลไม้ มีกระบวนการจัดซื้อ ขนส่ง และ นำมาใช้ ถูกต้องเป็นไปตามหลักของศาสนาอิสลาม และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีคุณภาพ สด สะอาด ถูกสุขอนามัย และ วัตถุดิบที่ใช้ส่วนใหญ่จะเป็นผลผลิตที่ได้มาจากชุมชน

ราคา ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลมีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่ถูกต้อง ครบถ้วน และชัดเจน การกำหนดราคาของอาหารมีความเหมาะสม เป็นธรรมกับคุณภาพของอาหารที่ให้บริการ และวิธีการชำระเงินของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ลูกค้าสามารถชำระได้ด้วยเงินสดและบัตรเครดิต และนอกจากนี้ยังให้ส่วนลดเงินสดสำหรับลูกค้าในโอกาสพิเศษ หรือช่วงฤดูกาลที่สำคัญ

ช่องทางการจัดจำหน่าย ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลส่วนใหญ่มีสถานที่ตั้งของกิจการอยู่ใกล้แหล่งชุมชน สะดวกในการเดินทาง มีช่องทางการจัดจำหน่ายหลายช่องทาง เช่น ผ่านบริษัททัวร์ เว็บไซต์ นิติสารการท่องเที่ยว และ การแนะนำแบบปากต่อปาก เป็นต้น โดยพบว่าลูกค้าส่วนใหญ่ที่มาใช้บริการธุรกิจร้านอาหารฮาลาลในจังหวัดกระบี่มักจะเป็นลูกค้าชาวมุสลิมที่มาจากประเทศมาเลเซีย โดย

ลูกค้าส่วนใหญ่ที่มารับบริการธุรกิจร้านอาหารในตลาดในจังหวัดภูเก็ตมักจะเป็นลูกค้าชาวมุสลิมที่มาจากกลุ่มประเทศอาหรับ

การส่งเสริมการตลาด ธุรกิจร้านอาหารในตลาดมีการส่งเสริมการตลาดหลายวิธีเพื่อประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว เช่น การติดสติ๊กเกอร์ประชาสัมพันธ์ที่รถลีมูซีน การโฆษณาผ่านรายการโทรทัศน์ เช่น รายการอร่อยช่องเก้า การออกนุทประชาสัมพันธ์ธุรกิจร้านอาหารในตลาดในงานประจำปีของจังหวัด การประชาสัมพันธ์โดยการแจกแผ่นพับโฆษณาร้านอาหารให้กับนักท่องเที่ยว การสนับสนุนกิจกรรมของชุมชนเพื่อประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมความสัมพันธ์ การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานราชการ และการสร้างความประทับใจกับลูกค้าด้วยคุณภาพของสินค้า และการให้บริการของพนักงานด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม เช่น การกล่าวสวัสดี หรือ สลาม ทำให้นักท่องเที่ยวผู้มารับบริการเกิดความประทับใจและนำไปบอกต่อ เช่น กรณีของนักท่องเที่ยวนำข้อมูลของธุรกิจร้านอาหารในตลาดที่ลูกค้ามีความประทับใจไปเขียนลงในวารสารของประเทศออสเตรเลีย

1.3 ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจร้านอาหารในตลาดมีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยมีการปฏิบัติหลาย ๆ วิธีประกอบด้วย

1. การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน เช่น การสนับสนุนวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์จากชุมชน การสร้างเสริมกิจกรรมร่วมกันกับชุมชน และการสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน โดยการจัดจ้างแรงงานท้องถิ่น

2. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การดูแลความสะอาดทั้งภายในและภายนอกร้าน การจัดการของเสีย ของเหลือใช้ หรือเศษอาหารที่เหมาะสม การจัดการเรื่องขยะไม่ให้ปนเปื้อนแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงวัน ยุง หรือเชื้อโรคและการปลูกต้นไม้ให้ความร่มรื่น จัดตกแต่งสวนและบริเวณโดยรอบให้สวยงาม

2. การบริหารงานของโรงแรมฮาลาล จากการสัมภาษณ์ธุรกิจท่องเที่ยวโรงแรมฮาลาล พบว่าในการบริหารจัดการธุรกิจนั้นธุรกิจมีรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสรุปได้ดังนี้

2.1 ด้านการวางแผน การจัดองค์กร การนำ(ภาวะผู้นำ) และ การควบคุม

1. การวางแผน การบริหารงานของธุรกิจโรงแรมฮาลาล ด้านการวางแผนผลการวิจัย พบว่า ธุรกิจโรงแรมฮาลาล มีการกำหนดวิสัยทัศน์ และ พันธกิจอย่างชัดเจน และธุรกิจโรงแรมฮาลาลจะมีการประชุมระดับผู้บริหาร กับพนักงานระดับหัวหน้างานฝ่ายต่าง ๆ เพื่อชี้แจงนโยบาย ติดตามการดำเนินงาน รับฟังปัญหาในการปฏิบัติงาน และร่วมกำหนดแผนการปฏิบัติงานร่วมกัน ทั้งแผนระยะสั้น ระยะปานกลาง และ แผนระยะยาวและเมื่อมีมติของที่ประชุมพนักงานในระดับ

หัวหน้างานฝ่ายต่าง ๆ จะนโยบายและ แผนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ซึ่งแจ้งต่อพนักงานระดับปฏิบัติการ

2. การวางแผนอัตรากำลัง จากการสัมภาษณ์เจ้าของธุรกิจหรือผู้บริหารโรงแรมฮาลาล พบว่า ธุรกิจโรงแรมฮาลาล มีการกำหนดกรอบและวางแผนอัตรากำลังประจำปี เพื่อให้ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีปริมาณพนักงานเพียงพอในการให้บริการต่อลูกค้าและประสิทธิภาพของปฏิบัติงาน โดยธุรกิจโรงแรมฮาลาล มีการจัดทำแผนเพิ่มอัตรากำลังในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวเพื่อไม่ให้เกิดการขาดแคลนกำลังคน โดยการจ้างพนักงานชั่วคราวในฤดูกาลท่องเที่ยว

3. การสรรหาและคัดเลือก ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีกระบวนการใน การสรรหาและคัดเลือกพนักงานเพื่อให้ได้บุคลากรที่มีบุคลิกภาพ ทักษะ และมีความเหมาะสมกับตำแหน่งที่ต้องการ ทั้งนี้เพื่อทดแทนอัตราที่ว่าง หรือในช่วงที่ปริมาณงานเพิ่มขึ้น โดยมีผู้ทำหน้าที่ในการสรรหาบุคลากร เช่น ผู้จัดการฝ่ายบุคคล โดยธุรกิจโรงแรมฮาลาลมักสรรหาบุคลากรจากทั้งภายนอกและภายในพื้นที่ หรือชุมชนใกล้เคียงโดยกำหนดวิธีการสรรหา เช่น การโฆษณารับสมัครผ่านสื่อวิทยุ สิ่งพิมพ์ การติดประกาศ และ การสื่อสารผ่านพนักงาน ฯลฯ โดยกำหนดรายละเอียดของงานในตำแหน่งที่สรรหา และ กำหนดคุณสมบัติในแต่ละงาน เช่น พนักงานให้บริการ มีคุณสมบัติดังนี้ บุคลิกภาพที่ดี สุขภาพพลานามัยแข็งแรง มีประสบการณ์ในการทำงาน และ มีความสามารถด้านภาษา เช่น ภาษาอังกฤษ ภาษาอาหรับ และภาษามลายู เป็นต้น

4. การบรรจุและปฐมนิเทศ ภายหลังจากการสรรหาและคัดเลือกพนักงาน ธุรกิจโรงแรมฮาลาลจะทำการบรรจุและปฐมนิเทศ เพื่อให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับ นโยบาย กฎระเบียบ และ ข้อบังคับในการปฏิบัติงาน การแนะนำให้ผู้รู้จักสถานประกอบการ ผู้บริหารและเพื่อนร่วมงาน พร้อมทั้งมอบคู่มือในการปฏิบัติงานให้กับพนักงาน

5. การฝึกอบรมและพัฒนา ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการฝึกอบรมและพัฒนาพนักงาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน โดยมีการฝึกอบรมพัฒนาพนักงานจากหน่วยงานภายใน และหน่วยงานภายนอกต่าง ๆ เช่น การอบรมด้านภาษาอังกฤษ และภาษาอาหรับ การอบรมความรู้เกี่ยวกับความต้องการของลูกค้ากลุ่มมุสลิม และ การอบรมเกี่ยวกับการให้บริการของธุรกิจโรงแรม จากกรมพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา เป็นต้น

6. การประเมินผลการปฏิบัติงาน ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานกับเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เพื่อการพิจารณาจ่ายค่าตอบแทน ค่าตอบแทนพิเศษ การจ้างงานและการวางแผนฝึกพัฒนาพนักงานหรือฝึกอบรม โดยธุรกิจโรงแรมฮาลาลจะมีการติดตามผลหรือประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

7. การบริหารผลตอบแทน ธุรกิจโรงแรมฮาลาลใช้การบริหารผลตอบแทนในหลากหลายรูปแบบเพื่อเครื่องมือในการจูงใจพนักงานในระยะยาวและทำให้พนักงานเกิดความรู้สึก

ถึงความเป็นเจ้าของธุรกิจ เช่น การจ่ายเงินเดือนตามเกณฑ์ขั้นต่ำ การพิจารณาเพิ่มเงินเดือน โดยพิจารณาจากความสามารถในการปฏิบัติงาน การจ่ายโบนัสให้กับพนักงานทุก ๆ สิ้นปี การมีสวัสดิการอื่น ๆ เช่น จัดที่พักให้กับพนักงาน มีเครื่องแบบในการปฏิบัติงาน อนุญาตให้พนักงานออกไปละหมาดหรือประกอบพิธีกรรมทางศาสนาทุกวันศุกร์ โดยไม่มีการหักค่าแรง มีการให้คำปรึกษาแก่พนักงานจากเจ้าของธุรกิจในการเงิน และมีการจัดกิจกรรมงานเลี้ยงสังสรรค์ และการจัดการแข่งขันกีฬาภายในร้าน

8. การวางแผนการจัดการเครื่องมือ เครื่องใช้และวัสดุ ในธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการปฏิบัติ ดังนี้ มีสัญลักษณ์บอกทิศทางละหมาดในห้องพัก มีการควบคุมไม่ให้สัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณแยกห้องสุขาชาย/หญิง มีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระในห้องน้ำ การจัดวางเตียงและสุขาที่ไม่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต (ทิศตะวันตกของประเทศไทย) ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสม

9. การจัดการองค์กร การบริหารงานของธุรกิจโรงแรมฮาลาล ผลการวิจัยพบว่า ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการจัดโครงสร้างการจัดการองค์กรอย่างเป็นทางการ กำหนดสายการบังคับบัญชาตามลำดับขั้น และแบ่งงานต่าง ๆ ออกเป็นฝ่าย และ แผนกงาน/ส่วนงานย่อย โดยกำหนดอำนาจ และหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละฝ่ายตามภารกิจหลักที่มุ่งให้การบริหารงานมีประสิทธิภาพสูงสุด มีการกำหนดนโยบาย กฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับโดยผู้บริหารระดับสูงซึ่งฝ่ายต่าง ๆ ประกอบด้วย ฝ่ายจัดการทั่วไป ฝ่ายการตลาด ฝ่ายขาย ฝ่ายปฏิบัติการ ฝ่ายธุรการ และ ฝ่ายบัญชีและการเงิน เป็นต้น โดยฝ่ายจัดการทั่วไปจะมีแผนกงานย่อย ประกอบด้วย หัวหน้าบริการส่วนหน้า มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับงานสำรองห้องพัก งานสัมภาระ และ งานต้อนรับ หัวหน้าแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ดูแลงานในห้องอาหารและการจัดเลี้ยง หัวหน้าแผนกแม่บ้านดูแลงานทำความสะอาด และงานซักรีด สำหรับธุรกิจโรงแรม ฮาลาล ผู้บริหาร หัวหน้างานฝ่ายต่าง ๆ และ พนักงานเป็นผู้รับผิดชอบในรักษามาตรฐานการให้บริการโรงแรมฮาลาล

10. การนำ (ภาวะผู้นำ) การบริหารงานของธุรกิจโรงแรมฮาลาล ผลการวิจัย พบว่า เจ้าของกิจการ มีบทบาทสำคัญในการกำหนดเป้าหมาย ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินงานของธุรกิจ ผ่านผู้บริหารฝ่ายต่าง ๆ และ หัวหน้าแผนกงาน โดยผู้บริหารใช้หลักธรรมาภิบาล ในการบริหารงาน มีการสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติงานเพื่อให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพและพนักงาน มีความเข้าใจในเป้าหมายของธุรกิจร่วมกัน เช่น การให้โบนัสกับพนักงาน พนักงานมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นและแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม การแบ่งปันความสำเร็จโดยการจัดงานเลี้ยงประจำปี การจัดกิจกรรมแข่งขันกีฬาประจำปีเพื่อสร้างความผูกพันภายใน เป็นต้น

11. การควบคุม การควบคุมการปฏิบัติงานของธุรกิจโรงแรมฮาลาล เพื่อให้เป็นไปตามแผน หรือเป้าหมายการดำเนินงาน โดยผู้ที่มิบทบาทในการควบคุมและกำกับดูแลการปฏิบัติงานของธุรกิจ

โรงแรมฮาลาล คือ เจ้าของกิจการ หัวหน้าฝ่าย และ หัวหน้าแผนกงาน ตามลำดับ โดยการควบคุมการปฏิบัติงานของธุรกิจโรงแรมฮาลาลประกอบด้วย 1) การควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงาน โดยธุรกิจโรงแรมฮาลาลกำหนดนโยบายการควบคุมภายใน กำหนดกฎระเบียบและ ข้อบังคับ และหลักในการปฏิบัติงานของพนักงาน อย่างชัดเจน เช่น การแจ้งให้พนักงานรับทราบในวันบรรจุเข้าทำงาน การติดประกาศในบอร์ดประชาสัมพันธ์ให้พนักงาน และ การจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างต่อเนื่อง 2) การควบคุมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการกำหนดมาตรการด้านสิ่งแวดล้อม มีการรักษาสภาพอากาศโดยรอบ มีระบบบำบัดน้ำเสีย การให้แขกที่มาพักมีส่วนร่วมในการปลูกผักสวนครัวหรือนาข้าว การนำแขกที่มาพักชมสวนและนำผลผลิตที่ได้จากสวนมาปรุงอาหาร การขอรับรองให้ลูกค้าที่มาพักใช้ผ้าขนหนูซ้ำ การให้ความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ ในการรณรงค์ด้านสิ่งแวดล้อม และ การใช้หลอดไฟประหยัดพลังงาน เป็นต้น

2.2 การบริหารจัดการด้านการตลาด

การบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาลด้านการตลาด คณะผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์โดยใช้ทฤษฎีส่วนผสมทางการตลาด (Marketing Mix) ผลการวิจัยพบว่า

1. ผลิตภัณฑ์ ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีบริการห้องพักที่หลากหลายรูปแบบ เช่น ห้องดีลักซ์ ห้องดีลักซ์ชีวิว ห้องแกรนด์ดีลักซ์ และห้องแฟมิลี่ดีลักซ์ เป็นต้น โดยในห้องพักมีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการใน lobby ไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัตต์สัญลักษณ์บอทิศทางละหมาดในห้องพักไม่อนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในโรงแรมไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสมไม่บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และ พนักงานสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศ ไม่มีไนต์คลับหรือสิ่งบันเทิงที่ไม่เหมาะสมมีอุปกรณ์ ประเภท สายชำระ หรือและ/หรือ ไม้เท้าผมไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมคุณภาพของการบริการที่ได้รับราคาเหมาะสมกับคุณค่าที่ได้รับและพนักงานสามารถให้ข้อมูล ที่นักท่องเที่ยวต้องการได้ โรงแรมเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมระบบความปลอดภัยนอกจากการให้บริการห้องพักแล้ว ธุรกิจโรงแรมฮาลาลยังมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในโรงแรม ประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกเช่น Wi-Fi ในพื้นที่สาธารณะ และในห้องพัก ทีวี เครื่องชงกาแฟ ตู้নির্যক ร้านอาหาร ห้องประชุม จุดบริการทัวร์ บริการซักรีด-ซักแห้ง บริการรับ-ส่งถึงสนามบิน และ ร้านค้า เป็นต้น และ ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการให้บริการด้านกีฬาและนันทนาการต่างๆ เช่น สระว่ายน้ำกลางแจ้ง สระว่ายน้ำสำหรับเด็ก ชายหาดส่วนตัว ห้องฟิตเนส ห้องอบไอน้ำ ห้องนวดและสปา เป็นต้น โดยร้านอาหารภายในโรงแรมส่วนใหญ่จะเป็นร้านอาหารที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาล จากสถาบันฮาลาลแห่งประเทศไทย

2. ราคา ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการกำหนดเป้าหมายรายได้ที่เกิดจากยอดขายและค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เพื่อการวางแผนและการกำหนดราคาโดยการกำหนดราคาของห้องพักจะกำหนดตามประเภทของห้องพักที่ชัดเจนและ มีการลดราคาห้องพักและการให้ส่วนลดพิเศษ ในบางฤดูกาล

3. ช่องทางการจัดจำหน่าย ธุรกิจโรงแรมฮาลาล มีช่องทางการจัดจำหน่ายหลายช่องทาง ดังนี้ การขายห้องพักผ่านบริษัทตัวแทนจำหน่าย เช่น การจำหน่ายผ่านตัวแทนจำหน่ายบนเว็บไซต์ www.agoda.com หรือ www.booking.com การจำหน่ายจากบริษัททัวร์ และการจำหน่ายห้องพักแก่ลูกค้าโดยตรงผ่านทางเว็บไซต์ของโรงแรม

4. การส่งเสริมการตลาด ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการส่งเสริมการตลาดหลายวิธี เพื่อประชาสัมพันธ์ให้โรงแรมเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว เช่น การโฆษณาในนิตยสาร การท่องเที่ยว การโฆษณาบนทางอินเทอร์เน็ต การติดป้ายประชาสัมพันธ์ตามสถานที่ต่าง ๆ เช่น สนามบิน การติดสติ๊กเกอร์ประชาสัมพันธ์ในรถลิμουซีน การทำโบชัวร์/แผ่นพับ การออกนิตยสารจำหน่ายการจำหน่ายโดยฝ่ายขายของโรงแรม และการร่วมกิจกรรมกับหน่วยงานต่าง ๆ เป็นต้น

2.3 ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยการสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน เช่น การสนับสนุนวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์จากชุมชน การสร้างเสริมกิจกรรมร่วมกันกับชุมชน และการสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน โดยการจ้างแรงงานท้องถิ่น และ การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม

3. การบริหารงานของสปาฮาลาล จากการสัมภาษณ์ธุรกิจท่องเที่ยวสปาฮาลาล พบว่า ในการบริหารจัดการธุรกิจนั้นธุรกิจมีรูปแบบ การบริหารงานในลักษณะเดียวกับธุรกิจโรงแรมฮาลาล และธุรกิจสปาฮาลาลส่วนใหญ่จะเป็นส่วนหนึ่งของการบริหารงานของธุรกิจโรงแรมฮาลาล จะแตกต่างกันขั้นตอนการให้บริการในรูปแบบของสปาฮาลาล มีรายละเอียดดังนี้

3.1 ด้านการวางแผน การจัดองค์กร การนำ(ภาวะผู้นำ) และ การควบคุม

1.1 การวางแผน การบริหารงานของธุรกิจสปาฮาลาล ด้านการวางแผน ผลการวิจัยพบว่า ธุรกิจสปาฮาลาล มีการกำหนดนโยบายและแผนการปฏิบัติงาน

1.2 การวางแผนอัตรากำลัง จากการสัมภาษณ์เจ้าของธุรกิจหรือ ผู้บริหารธุรกิจสปาฮาลาล พบว่า ธุรกิจสปาฮาลาล มีการกำหนดกรอบและวางแผนอัตรากำลังประจำปี เพื่อให้ธุรกิจสปาฮาลาลมีปริมาณพนักงานเพียงพอในการให้บริการต่อลูกค้าและประสิทธิภาพของปฏิบัติงาน

3.2 การสรรหาและคัดเลือก ธุรกิจสปาฮาลาลมีกระบวนการในการ สรรหาและคัดเลือกพนักงานเพื่อให้ได้บุคลากรที่มีบุคลิกภาพ ทักษะ และมีความเหมาะสมกับตำแหน่ง ที่ต้องการ โดยมีผู้ทำหน้าที่ในการสรรหาบุคลากร คือ ผู้จัดการร้าน โดยธุรกิจสปาฮาลาลมักสรรหาบุคลากรจากทั้งภายนอกและภายในพื้นที่หรือชุมชนใกล้เคียงโดยกำหนดวิธีการสรรหา เช่น การติดประกาศ และ การสื่อสารผ่านพนักงาน ฯลฯ โดยกำหนดรายละเอียดของงานในตำแหน่งที่สรรหา และกำหนดคุณสมบัติดังนี้ บุคลิกภาพที่ดี สุขภาพพลานามัยแข็งแรง มีประสบการณ์ในการทำงาน และมีความสามารถด้านภาษาเช่น

ภาษาอังกฤษ ภาษาอาราบิก และภาษามาลายู เป็นต้น

3.3 การบรรจุและปฐมนิเทศ ภายหลังจากการสรรหาและคัดเลือกพนักงานธุรกิจสปาฮาลาลจะทำการบรรจุและปฐมนิเทศเพื่อให้พนักงานมีความเข้าใจเกี่ยวกับนโยบาย กฎระเบียบ และ ข้อบังคับในการปฏิบัติงาน การแนะนำให้รู้จักสถานประกอบการ ผู้บริหารและเพื่อนร่วมงาน

3.4 การฝึกอบรมและพัฒนาธุรกิจ สปาฮาลาลมีการฝึกอบรมและพัฒนาหรือเพิ่มทักษะในการปฏิบัติงาน โดยมีการฝึกอบรมพัฒนาพนักงานจากหน่วยงานภายนอก

3.5 การประเมินผลการปฏิบัติงานธุรกิจ สปาฮาลาลมีการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงาน เพื่อการพิจารณาจ่ายค่าตอบแทน ค่าตอบแทนพิเศษ หรือการจ้างงาน

3.6 การบริหารผลตอบแทน ธุรกิจสปาฮาลาลใช้การบริหารผลตอบแทนในหลากหลายรูปแบบเพื่อเครื่องมือในการจูงใจพนักงาน เช่น การจ่ายเงินเดือนตามชั่วโมงการปฏิบัติงาน การจ่ายเงินเดือนตามเกณฑ์ขั้นต่ำ และ การจ่ายค่าตอบแทนพิเศษ

3.7 การวางแผนการจัดการเครื่องมือ เครื่องใช้และวัสดุ ในธุรกิจสปาฮาลาลมีการปฏิบัติดังนี้ แยกห้องให้บริการชาย/หญิงแยกห้องสุขาชาย/หญิงและมีป้าย/สัญลักษณ์บอกชัดเจนมีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระในห้องน้ำ การจัดวางเตียงและสุขาไม่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต ผลักดันที่ใช้ไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์หรือสารออกฤทธิ์ในการบำบัด มีผู้ให้บริการทั้งหญิง/ชาย พนักงานแต่งกายสะอาดเหมาะสม และ ไม่มีการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และการขายบริการทางเพศ

3.8 การจัดการองค์กร การบริหารงานของธุรกิจสปาฮาลาลในส่วนของการจัดการองค์กร ผลการวิจัย พบว่า ธุรกิจสปาฮาลาลมีการจัดโครงสร้างการจัดการองค์กรอย่างเป็นทางการ มีการกำหนดหน้าที่แต่ละหน่วยงานอย่างชัดเจนตามภาระงาน และมีแผนงานไม่มาก การจัดสายบังคับบัญชาของงานเป็นไปตามลำดับชั้นประกอบด้วยเจ้าของกิจการเป็นผู้มีหน้าที่กำหนดนโยบายหลักธุรกิจสปา ผู้จัดการทำหน้าที่ดูแลจัดการความเรียบร้อยในการบริหารจัดการด้านต่างๆ แทนเจ้าของกิจการ เช่น ดูแลนโยบายของกิจการ การคัดเลือกพนักงานและการจัดเตรียมรายงานทางการเงิน นักบำบัด/พนักงานบริการ มีหน้าที่ จัดเตรียมอุปกรณ์ก่อนให้บริการและให้บริการทรีตเมนต์ต่าง ๆ แก่ลูกค้า พนักงานแม่บ้านมีหน้าที่ ดูแลความสะอาดเรียบร้อยของสถานที่ให้บริการ

3.9 การนำ (ภาวะผู้นำ) การบริหารงานของธุรกิจสปาฮาลาล ผลการวิจัย พบว่าผู้จัดการร้าน มีบทบาทสำคัญในการ ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินงานของธุรกิจ และส่งเสริมการทำงานเป็นทีม

3.10 การควบคุม การควบคุมการปฏิบัติงานของธุรกิจสปาฮาลาลเพื่อให้เป็นไปตามแผนหรือเป้าหมายการดำเนินงานโดยผู้ที่มีบทบาทในการควบคุมและกำกับดูแลการปฏิบัติงานของธุรกิจโรงแรมฮาลาล คือ ผู้จัดการร้าน โดยการควบคุมการปฏิบัติงานของธุรกิจสปา ฮาลาลประกอบด้วย 1)การควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงาน โดยธุรกิจสปาฮาลาลกำหนดกฎระเบียบและ ข้อบังคับ และหลักในการ

ปฏิบัติงานของพนักงาน อย่างชัดเจน เช่น การแจ้งให้พนักงานรับทราบในวันบรรจุเข้าทำงาน การติดประกาศในบอร์ดประชาสัมพันธ์ให้พนักงาน 2) การควบคุมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยธุรกิจสปาสุขภาพมีการรักษาบรรยากาศโดยรวม

3.11 การบริหารจัดการด้านการตลาด การบริหารจัดการธุรกิจสปาสุขภาพด้านการตลาด คณะผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์โดยใช้ทฤษฎีส่วนผสมทางการตลาด (Marketing Mix) ผลการวิจัยพบว่า

1. ผลิตภัณฑ์ ธุรกิจสปาสุขภาพมีบริการหลากหลายรูปแบบ เช่น การนวดแผนไทย การนวดน้ำมันหอมระเหยชนิดต่าง ๆ การอบสมุนไพร นอกจากนี้ธุรกิจสปาสุขภาพยังมีบริการเครื่องสำอางประเภทต่าง ๆ

2. ราคา ธุรกิจสปาสุขภาพมีการกำหนดราคาที่ชัดเจนตามประเภทของสปาที่มีการลดราคาหรือให้ส่วนลดพิเศษสำหรับผู้รับบริการแบบ Package

3. ช่องทางการจัดจำหน่าย ธุรกิจสปาสุขภาพ มีช่องทางการจัดจำหน่ายหลายช่องทาง ดังนี้ การจัดจำหน่ายผ่านโรงแรม เว็บไซต์ของร้าน และการจำหน่ายผ่านลูกค้าโดยตรง

4. การส่งเสริมการตลาด ธุรกิจสปาสุขภาพมีการส่งเสริมการตลาดหลายวิธี เพื่อประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว เช่น การโฆษณาในนิตยสารการท่องเที่ยว การโฆษณาบนทางอินเทอร์เน็ต การติดป้ายประชาสัมพันธ์หน้าร้าน หรือตามสถานที่ต่าง ๆ การแจกโบว์ลาร์/แผ่นพับ เป็นต้น

3.12 ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจสปาสุขภาพมีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยมีการปฏิบัติหลาย ๆ วิธีประกอบด้วย

1. การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน เช่น การสนับสนุนวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์จากท้องถิ่น
2. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การปลูกต้นไม้ให้ความร่มรื่น จัดตกแต่งสวนและบริเวณโดยรอบให้สวยงาม

รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารสุขภาพ

จากการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารสุขภาพ ธุรกิจโรงแรมสุขภาพ และธุรกิจสปาสุขภาพ คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นระหว่างคณะผู้วิจัย มีคุณุเทศก์ ผู้ประกอบการการท่องเที่ยว ตัวแทนธุรกิจการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำจังหวัดของฝั่งทะเลอันดามัน ตัวแทนนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศกลุ่มมุสลิม ตัวแทนจากสถาบันมาตรฐานสากลแห่งประเทศไทยและชุมชน มาทำการวางแผนบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวสุขภาพ เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลและหารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจสุขภาพที่เหมาะสมสรุปได้ดังนี้

4.1.2 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล

จากการนำผลการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นเพื่อหารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่เหมาะสม ผลการระดมความคิดเห็นรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล มีรายละเอียดเป็นไปตามมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว 11 ข้อ มีรายละเอียดดังนี้

1) **ด้านสถานที่** สถานที่เตรียมปรุงอาหารมีสะอาดเป็นระเบียบถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากสัตว์นำโรคพื้นที่ทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรง เรียบร้อย สภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าวผนังและเพดานควรทาสีอ่อนเพื่อให้สามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่ายมีแสงสว่างเพียงพอมีระบบระบายอากาศที่ดีมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน โถ๊ะเตรียมปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่ายผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อนสะอาดพื้น โถ๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรและ ปลอดภัยจากสัตว์เลื้อยทุกชนิดเป็นต้น

สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ โถ๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง เรียบร้อย สภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าวมีแสงสว่างเพียงพอมีระบบระบายอากาศที่ดีห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีพัดลมดูดอากาศติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ในสถานที่ไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มมีนม” เข้าไปในบริเวณพื้นที่สำหรับรับประทานอาหารฮาลาล ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้ามาในบริเวณสถานที่รับประทานอาหารห้ามมีการแสดงอนาจารจัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่รับประทานอาหารที่ไม่ฮาลาล หรือ มีเครื่องหมายแสดงไว้ชัดเจน เป็นต้น

ห้องสุขามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะการให้บริการแยกชายหญิงควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้พิการตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยประตูไม่เปิดสู่บริเวณจัดเตรียมปรุงอาหารมีอ่างล้างมือพร้อมกระดาดเช็ดมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่เหลวใช้ตลอดเวลา มีสายชำระภายในห้องน้ำกรณีมีห้องสุขาหลายห้องต้องมีสายชำระอย่างน้อย 1 ห้องและเขียนป้ายบอก “ห้องนี้มีสายชำระ”

2) **วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร** เนื้อสัตว์ สด สะอาด ถูกสุขอนามัยหรือมีการรับรองจากกรมปศุสัตว์เนื้อสัตว์บกหรือสัตว์ปีกต้องผ่านการเชือดตามศาสนาบัญญัติอิสลามการล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภทให้สะอาดก่อนจัดเก็บให้เป็นสัดส่วนและแยกออกจากสิ่งไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาดเนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิไม่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส ผัก ผลไม้ สด สะอาด ถูกสุขอนามัยหรือมีการรับรองจากกรมวิชาการเกษตรจัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วนและ จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม น้ำดื่ม / น้ำใช้ / เครื่องดื่ม จะต้องสะอาด ถูกสุขอนามัยต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม / เครื่องดื่ม ต้องมีก๊อกหรือทางเทรนน้ำภาชนะที่ใช้ตักต้องมีด้ามยาวจัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร น้ำแข็ง จะต้องสะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรอง ทางราชการ โรงงานได้รับการรับรองเรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดทำความสะอาดสม่ำเสมอ และสามารถตรวจสอบได้จัดตั้งวางอยู่บนที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรภาชนะที่ใช้จับหรือตักต้องมีด้ามยาวพอที่ไม่ให้มือ สัมผัสน้ำแข็งไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้

หรือสิ่งอื่นใด มาแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อการบริโภค สารปรุงแต่งอาหารต้องได้รับการรับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องการเก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ สะอาด มีฝาปิดและจัดเก็บโดยแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจนในกรณีที่ภาชนะที่ใช้บรรจุมีขนาดใหญ่มาให้ตั้งอยู่สูงจากพื้นพอสมควร

3) กระบวนการ การเตรียมปรุงอาหารควรอยู่ห่างจากบริเวณห้องน้ำในระยะเวลาที่เหมาะสมการปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรและทำให้อาหารสุกโดย การใช้ความร้อน หรืออุณหภูมิสูง พอเหมาะการจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จจะต้องไม่ตั้งวางอาหารที่ปรุงแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้องนานเกินกว่า 2 ชั่วโมงอาหารจานร้อนต้องควบคุมอุณหภูมิให้สูงกว่า 63 องศาเซลเซียส อาหารจานเย็นต้องควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียสด้านหน้าของตู้อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจกพลาสติกวัสดุอื่นใดที่เหมาะสมภาชนะจัดเก็บต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหารจัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหารและ อาหารฮาลาลที่ปรุงเสร็จต้องแยกส่วนจัดเก็บต่างหากจากอาหารที่ไม่ฮาลาลเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

4) บุคลากรที่สัมผัสอาหาร บุคคลที่สัมผัสอาหารจะต้องแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขนผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบต้องใส่หมวก หรือเนคคัลลัม หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าอึยวบ มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนังมีการตรวจสุขภาพประจำปี มีหลักฐานตรวจสอบได้มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารใช้อุปกรณ์หยิบ จับอาหารที่ปรุงแล้วอย่างถูกวิธีผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารหรือ มีวุฒิบัตรหรือหลักฐานแสดงว่าได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ใช่มุสลิมให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิมใน การผลิตหรือปรุงหรือควบคุมระบบเป็นต้น

5) ภาชนะ / อุปกรณ์ ภาชนะและอุปกรณ์ใช้งานทุกชิ้นตอน ต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายประเภทวัสดุของภาชนะ / อุปกรณ์ มีความเหมาะสมกับการใช้งานรูปลักษณะและขนาดเหมาะแก่การใช้งานทำความสะอาดได้ง่ายเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลต้องแยกออกจากเครื่องมืออุปกรณ์ประกอบอาหารที่ไม่ฮาลาลการทำความสะอาดล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอนคือ ต้องแยกการล้างเครื่องมือภาชนะถ้วยชามที่ใส่อาหารการล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาที่ถูกต้องตามศาสนาอิสลามบัญญัติ และการล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง ครั้งสุดท้ายเป็นการล้างด้วยน้ำไหลผ่านและในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหาร ควรมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรใช้อ่างล้างภาชนะ อุปกรณ์ ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้ การได้ดีและต่อเชื่อมเข้าสู่บ่อดักไขมันการเก็บรักษาภาชนะและอุปกรณ์ต้องอยู่ในสถานที่ที่ถูกสุขลักษณะเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดที่ดี วางสูงจากพื้นพอสมควรจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของภาชนะ / อุปกรณ์และ จัดแยกภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารฮาลาลออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหารให้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ 4 ก่อน แล้วดำเนินการล้างด้วยขั้นตอนที่ 3

6) **การกำจัดมูลฝอย** ร้านอาหารฮาลาลมีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหาร ก่อนนำไปทิ้งใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิดระบายหรือวางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรงมีบ่อดักเศษอาหารหรือดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อน ระบายน้ำเสียทิ้งและ ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลพิษ

7) **ความปลอดภัยธุรกิจร้านอาหารฮาลาล** ต้องมีสถานที่ที่มีที่ตั้งแน่นอนต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 รวมทั้งกฎระเบียบอื่นใดที่สืบเนื่องจาก พ.ร.บ.ฉบับนี้ด้วยทั้งนี้เพื่อควบคุมเรื่อง ความปลอดภัยของอาคาร การใช้แก๊ส เชื้อเพลิง สารเคมี เป็นต้นสถานที่ที่ไม่มีที่ตั้งแน่นอนต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องรวมถึงกฎระเบียบอื่นใดที่สืบเนื่องด้วยมีการควบคุมปัจจัย การเกิดภัยต่าง ๆ เช่น แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น

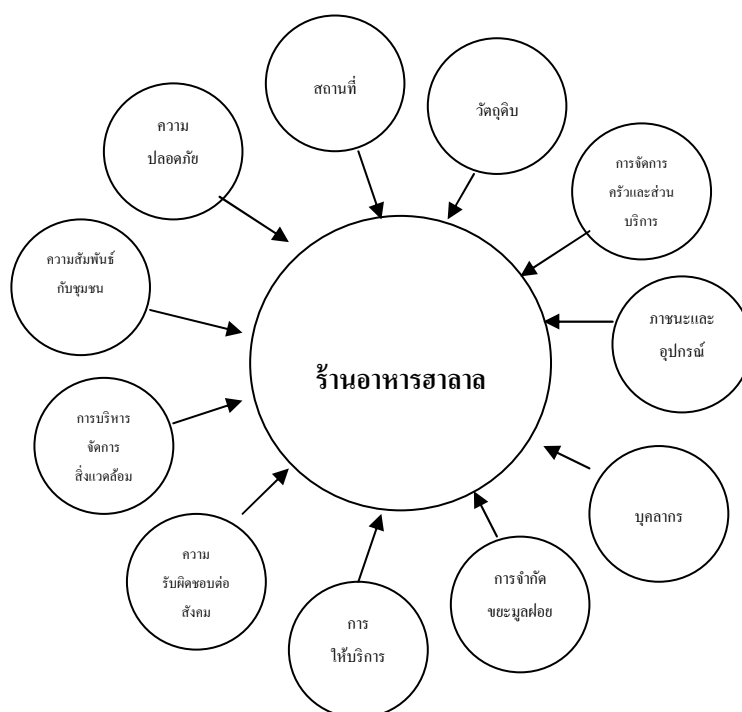
8) **การให้บริการ** ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ผู้ให้บริการจะต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมต้อนรับ นักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงามมีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรมสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อยสามารถ ให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้นอกจากนี้สถานที่ให้บริการจะต้องมีความสะอาด และปลอดภัยอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลพิษไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศและ ควรจัดให้มี สถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ

9) **ความรับผิดชอบต่อสังคม** ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลจะปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็กกรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตาม กฎหมายแรงงาน ไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนา บุคลากร และมีหลักฐานตรวจสอบได้

10) **การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม** ธุรกิจร้านอาหารมีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ของร้านให้มีความชัดเจน กำหนดให้ผู้รับผิดชอบทุกเรื่องเกี่ยวกับการรักษาสภาพแวดล้อมให้ชัดเจน ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสภาพแวดล้อมทราบทุกเรื่อง สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่ เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาสภาพแวดล้อมสนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สนับสนุนการใช้ผลิตผลทางการเกษตรตรงตามฤดูกาลส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำและ ไม่ ดำเนินการให้เกิดมลพิษทางเสียง แสง กลิ่น

11) ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลจะต้องให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชนสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนสนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นและควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียง

จากการนำผลการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นเพื่อหารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่เหมาะสม ดังรายละเอียดข้างต้น สามารถสรุปรูปแบบการบริหารจัดการร้านอาหารฮาลาล ดังภาพที่ 4.1 ดังนี้



ภาพที่ 4.1 รูปแบบการบริหารจัดการร้านอาหารฮาลาล

รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล

จากการนำผลการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นระหว่างคณะผู้วิจัย มัคคุเทศก์ ผู้ประกอบการการท่องเที่ยว ตัวแทนธุรกิจการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่สำนักงานอิสลามประจำจังหวัดของ ฟังทะเลอันดามัน ตัวแทนนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากประเทศกลุ่มมุสลิม ตัวแทนจากสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยและชุมชน มาทำการวางแผนบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลและหารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาลที่เหมาะสมมีรายละเอียดดังนี้

1 สถานที่ ธุรกิจโรงแรมฮาลาลจะต้องมีห้องละหมาดหรือบริเวณที่ใช้ละหมาดกันเป็นส่วน และมีสัญลักษณ์บอกทิศทางละหมาดในห้องพักมีสัญลักษณ์ป้ายติดไว้ในบริเวณที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน หรือมีการควบคุมไม่ให้น้ำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณแยกห้องสุขาชาย/หญิง และมีป้าย/สัญลักษณ์บอกชัดเจนมีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระและ/หรือใคร่เป่าผมไม่จัดวางเคียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต (ทิศตะวันตกของประเทศไทย) ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่มีความปลอดภัยและไม่มีมลภาวะและ ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมเป็นต้น

2. บุคลากร ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ควรมีรูปแบบให้พนักงานที่มีความเหมาะสม พนักงานควรมีสภาพดี มีสุชนิสัยดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง มีการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี พนักงานต้องมีความเข้าใจเรื่องหลักการให้บริการ และธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีพนักงานที่สามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวได้หรือพนักงานสามารถให้ข้อมูลที่นักท่องเที่ยวต้องการได้อย่างน้อย 1 คน

3. การกำจัดมูลฝอย ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้งใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมีที่ระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรงมีบ่อดักเศษอาหารหรือดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้งและ ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลพิษ

4. ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจร้านโรงแรมฮาลาลควรปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่องค่าจ้าง สวัสดิการไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็กกรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงานไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร และมีหลักฐานตรวจสอบได้

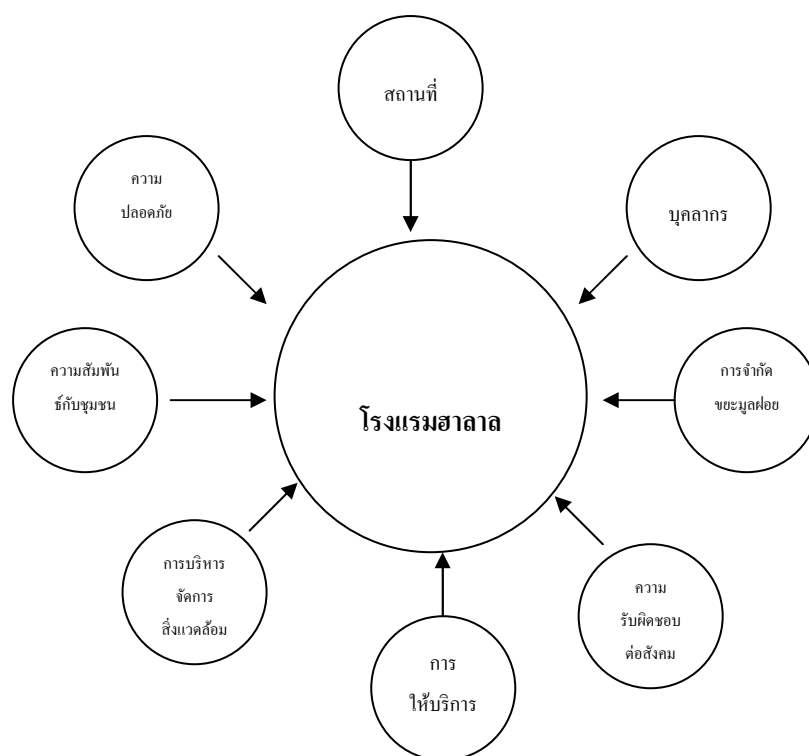
5. การให้บริการ ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ผู้ให้บริการจะต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงามสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อยสามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้นอกจากนี้สถานที่ให้บริการจะต้องมีความสะอาดและปลอดภัย อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศควรจัดให้มีสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจไม่ควรมีการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และการขายบริการทางเพศ ควรต้องกำหนดราคาที่พักที่ชัดเจน เหมาะสม และเป็นธรรมไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสม

6. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีมาตรการการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมที่ชัดเจน ควรกำหนดให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสภาพแวดล้อมให้ชัดเจนประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสภาพแวดล้อมทราบทุกเรื่องสร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาภาพแวดล้อมสนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำและ ไม่ดำเนินการให้เกิดมลพิษ

7. ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชนสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนสนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นและควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียงและปฏิบัติตามหลักศาสนา

8. ความปลอดภัย ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรตั้งอยู่ในทำเลที่ตั้งที่ปลอดภัย และไม่มีภาวะมลพิษ มีมาตรการด้านการรักษาความปลอดภัยทั้งบริเวณภายใน ภายนอกอาคาร และบริเวณโดยรอบ

จากการนำผลการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นเพื่อหารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาลที่เหมาะสม ดังรายละเอียดข้างต้น สามารถสรุปรูปแบบการบริหารจัดการโรงแรมอาหารฮาลาล ดังภาพที่ 4.2 ดังนี้



ภาพที่4.2 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล

รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจธุรกิจสปาฮาลาล

จากการนำผลการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นเพื่อหารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาลที่เหมาะสม ผลการระดมความคิดเห็นรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาลมีรายละเอียดดังนี้

1. **ด้านสถานที่** ธุรกิจสปาฮาลาลควรจัดการด้านสถานที่ดังนี้ มีสถานที่ที่เหมาะสมแยกห้องให้บริการชาย/หญิงแยกห้องสุภาพชาย/หญิง และมีป้าย/สัญลักษณ์บอกชัดเจนมีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระและ/หรือใคร่เป่าผมไม่จัดวางเตียงและสุภาพที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต (ทิศตะวันตกของประเทศไทย) ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมห้ามนำสัตว์เลี้ยงและ สถานที่ให้บริการจะต้องมีความสะอาดและปลอดภัยอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลพิษ

2. **บุคลากร** ธุรกิจสปาฮาลาล ควรมีรูปแบบให้พนักงานที่มีความเหมาะสม พนักงานควรมีสภาพดี มีสุขนิสัยดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง มีการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี พนักงานต้องต้องมีทักษะ/ประสบการณ์ในการให้บริการ และควรมีพนักงานที่สามารถสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศได้ออย่างน้อย 1 คน

3. **วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจสปาฮาลาล ต้องไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์หรือสารออกฤทธิ์ในการบำบัด ควรผลิตภัณฑ์มีตราฮาลาลรับรอง

4. **การกำจัดมูลฝอย** ธุรกิจสปาฮาลาล ควรมีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยก่อนนำไปทิ้งใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดท่อบายหรือวางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะมีบ่อดักเศษอาหาร/ดักไขมันและ ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ

5. **ความรับผิดชอบต่อสังคม** ธุรกิจสปาฮาลาลควรปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้างสวัสดิการไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็กกรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงานไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร

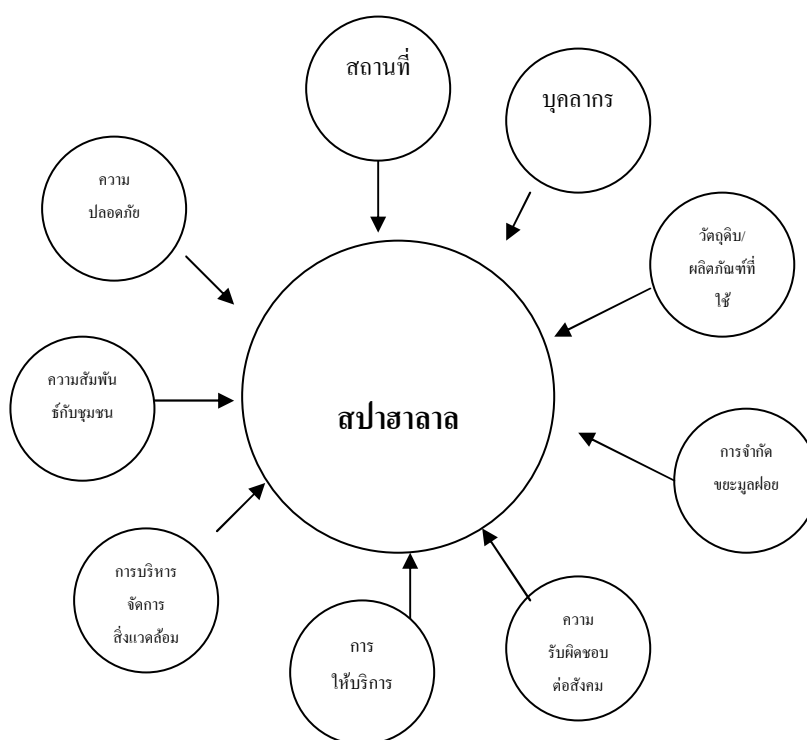
6. **การให้บริการ** ธุรกิจสปาฮาลาลมีสปาหลากหลายชนิดให้เลือกรองรับตามความต้องการของ

นักท่องเที่ยวที่หลากหลายผู้ให้บริการจะต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงามการกำหนดราคาที่เหมาะสมและเป็นธรรมมีพนักงานให้บริการทั้งหญิง/ชายพนักงานควรสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อยและไม่มีการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และการขายบริการทางเพศ

7. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจสปาสุขภาพควรมีมาตรการและนโยบายสร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาสภาพแวดล้อมสนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์หรือสมุนไพร และส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ

8. ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจสปาสุขภาพจะต้องให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชนสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนสนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียงและปฏิบัติตามหลักศาสนา

9. ความปลอดภัย ธุรกิจสปาสุขภาพควรตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่มีความปลอดภัยและไม่มีมลภาวะจากการนำผลการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นเพื่อหารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจสปาสุขภาพที่เหมาะสม ดังรายละเอียดข้างต้น สามารถสรุปรูปแบบการบริหารจัดการสปาสุขภาพ ดังภาพที่ 4.3 ดังนี้



ภาพที่ 4.3 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล

10. การทดลองใช้และปฏิบัติบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพ

จากการทดลองรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาล คณะผู้วิจัยได้ทำการสังเกต สัมภาษณ์ สอบถามนักท่องเที่ยวและชาวบ้านเพื่อทราบถึงข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็น คำติชม เพื่อให้สามารถนำสิ่งที่ได้รับมาปรับปรุงแก้ไขและเรียนรู้ร่วมกันในการปรับปรุงรูปแบบบริหารจัดการให้เหมาะสมกับธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรม ฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาลจากการสำรวจความพึงพอใจต่อการทดลองใช้และปฏิบัติบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล จากนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม โดยการแปลคะแนนผลความพึงพอใจต่อรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลทั้ง 3 ประเภทโดยการใช้การวัดระดับคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยตามอันตรภาคมาตรฐานดังนี้

คะแนน 4.50 – 5.00	คือ	มากที่สุด
คะแนน 3.50 – 4.49	คือ	มาก
คะแนน 2.50 – 3.49	คือ	ปานกลาง
คะแนน 1.50 – 2.49	คือ	น้อย
คะแนน 1.00 – 1.49	คือ	น้อยที่สุด

ข้อมูลทางประชากรศาสตร์

ตารางที่ 4.1 จำนวนร้อยละของข้อมูลประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทางประชากรศาสตร์	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	5	83.30
หญิง	1	16.70
2. อายุ		
ไม่เกิน 30 ปี	2	33.33
31 – 40 ปี	1	16.70
41 – 50 ปี	1	16.70
มากกว่า 50 ปี	2	33.33
3. สัญชาติ		
เยเมน	1	16.70
จอร์แดน	2	33.30

มาเลเซีย	3	50.00
ข้อมูลทางประชากรศาสตร์	จำนวน	ร้อยละ
4. สถานภาพ		
โสด	-	-
สมรส	6	100
หม้าย	-	-
หย่าร้าง/แยกกันอยู่	-	-
5. ระดับการศึกษา		
ปวช/ปวส	-	-
ปริญญาตรี	1	16.70
ปริญญาโท	1	16.70
ปริญญาเอก	4	66.60
6. อาชีพ		
นักศึกษา	2	33.30
พนักงานรัฐวิสาหกิจ/รับราชการ	3	50.00
แม่บ้าน	1	16.70
7. รายได้ต่อเดือน		
ไม่เกิน 20,000 บาท	1	16.70
20001 – 40000 บาท	1	16.70
40001 – 60000 บาท	1	16.70
60001 – 80000 บาท	-	-
80001 – 100000 บาท	-	-
มากกว่า 100,001 บาท	3	50.00

จากตารางที่ 4.1 พบว่ากลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายร้อยละ 83.30 เพศหญิงร้อยละ 16.70 ส่วนใหญ่มีอายุไม่เกิน 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 มากกว่า 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมาคืออายุ 31 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 และ มีอายุ 41 – 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.70 ตามลำดับ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสัญชาติมาเลเซีย คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาคือสัญชาติจอร์แดน คิดเป็นร้อยละ 33.30 และ สัญชาติเวียดนาม คิดเป็นร้อยละ 16.70 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 100 กลุ่ม ตัวอย่างส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาเอก คิดเป็นร้อยละ 66.60 และจบการศึกษาระดับปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 16.70 และ ระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 16.70 ส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นพนักงานรัฐวิสาหกิจ/ราชการ คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาเป็นนักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 33.30 และ แม่บ้านเพียงร้อยละ 16.70 สำหรับรายได้ต่อเดือนนั้น กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้อยู่ที่เดือนละ มากกว่า 100,001 บาท คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาคือรายได้ที่เดือนละ 40,001 – 60,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.70 มีรายได้ที่เดือนละ 20,001 – 40,000 บาทคิดเป็นร้อยละ 16.70 และรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 20,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.70

4.7.11 ความพึงพอใจต่อการทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวศาล

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารศาล

รายการ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึง พอใจ
ความหลากหลายของอาหารศาล	4.00	.894	มาก
อาหารที่ให้บริการถูกสุขอนามัย	4.50	.548	มากที่สุด
การแต่งกายของพนักงานสะอาดและเหมาะสม	4.50	.548	มากที่สุด
ร้านอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารศาล	4.33	.817	มาก
การมีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการ	4.67	.516	มากที่สุด
ห้องน้ำมีสายชำระ	4.33	.516	มาก
ให้บริการห้องอาหารแบบส่วนตัว	3.17	1.472	ปานกลาง
มีแหล่งข้อมูลของร้านอาหารศาลอย่างเพียงพอ เช่น แผนที่ อินเทอร์เน็ต แผ่นพับ โบชัวร์	3.67	1.506	มาก

ร้านอาหารเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	4.50	.548	มากที่สุด
รายการ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึง พอใจ
พนักงานบริการด้วยความสุภาพเรียบร้อยและไมตรีจิต	4.67	.516	มากที่สุด
อาหารที่รับประทานมีคุณภาพ	4.33	.817	มาก
ราคาเหมาะสมกับคุณค่าที่ได้รับ	4.33	.817	มาก
ความพึงพอใจต่อคุณภาพโดยรวม	4.17	.753	มาก
รวม	4.24	.789	มาก

จากตารางที่ 4.2 การศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อรูปแบบการบริหารจัดการของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล พบว่านักท่องเที่ยวมีระดับความพึงพอใจรวมต่อรูปแบบการบริหารจัดการท่องเที่ยวของธุรกิจร้านอาหารฮาลาลที่ทดลองใช้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.24$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่านักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อการมีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการ ($\bar{X} = 4.67$) พนักงานบริการด้วยความสุภาพเรียบร้อยและไมตรีจิต ($\bar{X} = 4.67$) อาหารที่ให้บริการถูกสุขอนามัย ($\bar{X} = 4.50$) การแต่งกายของพนักงานสะอาดและเหมาะสม ($\bar{X} = 4.50$) และร้านอาหารเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ($\bar{X} = 4.50$) ในระดับมากที่สุดตามลำดับ และนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อ ความหลากหลายของอาหารฮาลาล ($\bar{X} = 4.00$) ร้านอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ($\bar{X} = 4.33$) ห้องน้ำมีสายชำระ ($\bar{X} = 4.33$) อาหารที่รับประทานมีคุณภาพ ($\bar{X} = 4.33$) ราคาเหมาะสมกับคุณค่าที่ได้รับ ($\bar{X} = 4.33$) ความพึงพอใจต่อคุณภาพโดยรวม ($\bar{X} = 4.17$) ความหลากหลายของอาหารฮาลาล ($\bar{X} = 4.00$) มีและ แหล่งข้อมูลของร้านอาหารฮาลาลอย่างเพียงพอ เช่น แผนที่ อินเทอร์เน็ต แผ่นพับ โบชัวร์ ($\bar{X} = 3.67$) ในระดับมากตามลำดับ

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล

รายการ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความ พึงพอใจ
มีห้องละหมาดการให้บริการ	3.33	1.506	ปานกลาง
สัญลักษณ์บอกทิศทางละหมาดในห้องพัก	4.83	.408	มากที่สุด
ไม่อนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในโรงแรม	4.83	.408	มากที่สุด
ไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสม	4.83	.408	มากที่สุด
ไม่มีในท์คลับหรือสิ่งบันเทิงที่ไม่เหมาะสม	4.50	.837	มากที่สุด
ไม่บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	4.83	.408	มากที่สุด
การมีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการใน lobby	5.00	.000	มากที่สุด
ไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต	5.00	.000	มากที่สุด
พนักงานสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศ	4.17	.408	มาก
พนักงานสามารถให้ข้อมูลที่นักท่องเที่ยวต้องการได้	4.33	.516	มาก
มีอุปกรณ์ ประเภท สายชำระ หรือและ/หรือใคร่ เป่าผม	4.33	.516	มาก
ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสม	4.50	.837	มากที่สุด
เปิดบริการสระว่ายน้ำช่วงเวลาพิเศษสำหรับ นักท่องเที่ยวมุสลิม	2.83	1.722	ปานกลาง
โรงแรมเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	4.50	.548	มากที่สุด
ระบบความปลอดภัยโดยรวม	3.83	1.602	มาก
คุณภาพของการบริการที่ได้รับ	4.67	.516	มากที่สุด
ราคาเหมาะสมกับคุณค่าที่ได้รับ	4.67	.516	มากที่สุด
ความพึงพอใจต่อคุณภาพโดยรวม	4.17	.752	มาก
รวม	4.40	.661	มาก

จากตารางที่ 4.3 การศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อรูปแบบการบริหารจัดการของธุรกิจโรงแรมฮาลาล พบว่านักท่องเที่ยวมีระดับความพึงพอใจรวมต่อรูปแบบการบริหารจัดการท่องเที่ยวของธุรกิจโรงแรมฮาลาลที่ทดลองใช้อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อการมีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการใน lobby ($\bar{X} = 5.00$) ไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต ($\bar{X} = 5.00$) ไม่อนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในโรงแรม ($\bar{X} = 4.83$) ไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสม ($\bar{X} = 4.83$) ไม่บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ($\bar{X} = 4.83$) คุณภาพของการบริการที่ได้รับ ($\bar{X} = 4.67$) และ ราคาเหมาะสมกับคุณค่าที่ได้รับ ($\bar{X} = 4.67$) ไม่ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสม ($\bar{X} = 4.50$) โรงแรมเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ($\bar{X} = 4.50$) และไม่มีไนต์คลับหรือสิ่งบันเทิงที่ไม่เหมาะสม ($\bar{X} = 4.50$) ในระดับมากที่สุดตามลำดับ นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อ พนักงานสามารถให้ข้อมูลที่นักท่องเที่ยวต้องการได้ ($\bar{X} = 4.33$) มีอุปกรณ์ ประเภท สายชำระ หรือและ/หรือใคร่เป่าผม ($\bar{X} = 4.33$) พนักงานสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศ ($\bar{X} = 4.17$) ความพึงพอใจต่อคุณภาพโดยรวม ($\bar{X} = 4.17$) และ ระบบความปลอดภัยโดยรวม ($\bar{X} = 3.83$) ในระดับมากตามลำดับ และ นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อ มีห้องละหมาดการให้บริการ ($\bar{X} = 3.33$) เปิดบริการสระว่ายน้ำช่วงเวลาพิเศษสำหรับนักท่องเที่ยวมุสลิม ($\bar{X} = 2.83$) ในระดับปานกลางตามลำดับ

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล

รายการ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึง พอใจ
การมีห้องสปาแยกชายและหญิง	4.33	.577	มาก
การมีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการ	4.00	1.000	มาก
ห้องน้ำมีอุปกรณ์ ประเภท สายชำระ หรือและ/หรือใคร่เป่าผม	4.33	.577	มาก
ไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต	4.33	.577	มาก
สปาเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	4.33	.577	มาก
วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ถูกสุขอนามัย	4.33	.577	มาก

รายการ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึง พอใจ
พนักงานแต่งกายเหมาะสม	4.33	.577	มาก
ไม่บริการเครื่องดื่มสแนคกอสส์และให้บริการที่ไม่เหมาะสม	4.33	.577	มาก
ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสม	4.33	.577	มาก
มีสปาหลากหลายชนิด	4.33	.577	มาก
ราคาเหมาะสมกับคุณค่าที่ได้รับ	4.33	.577	มาก
ความพึงพอใจต่อคุณภาพโดยรวม	4.33	.577	มาก
รวม	4.30	0.612	มาก

จากตารางที่ 4.4 การศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อรูปแบบการบริหารจัดการของธุรกิจสปาฮาลาล พบว่านักท่องเที่ยวมีระดับความพึงพอใจรวมต่อรูปแบบการบริหารจัดการท่องเที่ยวของธุรกิจโรงแรมฮาลาลที่ทดลองใช้อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่านักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อการมีห้องสปาแยกชายและหญิง ($\bar{X} = 4.33$) ห้องน้ำมีอุปกรณ์ ประเภท สายชำระ หรือ และ/หรือ ไม้เท้า ($\bar{X} = 4.33$) ไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต ($\bar{X} = 4.33$) สปาเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ($\bar{X} = 4.33$) วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ถูกสุขอนามัย ($\bar{X} = 4.33$) พนักงานแต่งกายเหมาะสม ($\bar{X} = 4.33$) ไม่บริการเครื่องดื่มสแนคกอสส์และให้บริการที่ไม่เหมาะสม ($\bar{X} = 4.33$) ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสม ($\bar{X} = 4.33$) มีสปาหลากหลายชนิด ($\bar{X} = 4.33$) ราคาเหมาะสมกับคุณค่าที่ได้รับ ($\bar{X} = 4.33$) ความพึงพอใจต่อคุณภาพโดยรวม ($\bar{X} = 4.33$) และ การมีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการ ($\bar{X} = 4.00$) ในระดับมากตามลำดับ

จากผลการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการ รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล และ การทดลองใช้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ข้างต้น พบว่ารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ดังกล่าวเป็นรูปแบบการบริหารจัดการที่สามารถบริการนักท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม และมีคุณภาพการในการให้บริการ ที่ตรงต่อตามความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม และทำให้นักท่องเที่ยวมั่นใจในการรับบริการ ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานการท่องเที่ยวให้สามารถรองรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมได้ และเป็นการยกระดับ

ภาพลักษณ์การท่องเที่ยวของประเทศไทย แต่ทั้งนี้ธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลยังมีข้อจำกัดบางประการที่นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมมีความต้องการหรือคาดหวังในการจากการรับบริการในธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลทั้ง 3 ประเภท ได้แก่

- 1) การมีข้อมูลแนะนำธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาลที่เพียงพอที่เป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาอาราบิก
- 2) มีแผนที่ประกอบการเดินทางไปยังธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาลที่เป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาอาราบิก
- 3) การขยายเวลาให้บริการสระว่ายน้ำแก่นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิม
- 4) มีห้องบริการรับประทานอาหารส่วนตัว สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมที่ต้องการความเป็นส่วนตัว
- 5) มีสถานที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา
- 6) การจัดเตรียมอุปกรณ์ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เช่น ชุด หมวก ผ้ารองละหมาด คัมภีร์อัลกุรอาน และ ตารางกำหนดเวลาละหมาดในห้องพัก

4.4 การวางแผนเพื่อพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล

จากการดำเนินงานและวางแผนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวฮาลาล โดยเชิญหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมสรุป และวางแผนการทำงานให้ต่อเนื่องและยั่งยืนผลการวิจัยโดยมีผู้เข้าร่วมดำเนินงานและวางแผนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวฮาลาล จำนวน 14 คน ประกอบด้วย ตัวแทนสถานประกอบการ โรงแรมฮาลาล ร้านอาหารฮาลาล สปาฮาลาล สำนักงานเทศบาลเมืองกระบี่ องค์การบริหารส่วนจังหวัดกระบี่ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะลันตาใหญ่ องค์การบริหารส่วนตำบลเหนือคลอง และ สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดพังงา พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลที่ได้จากงานวิจัยนั้นมีความเหมาะสม และสามารถยกระดับมาตรฐานการให้บริการของธุรกิจท่องเที่ยวชายฝั่งทะเลอันดามันให้สามารถรองรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมได้ ซึ่งเป็นการยกระดับภาพลักษณ์การให้บริการธุรกิจท่องเที่ยว โดยข้อจำกัดด้านของสถานประกอบการด้านต่าง ๆ เช่น การมีข้อมูลแนะนำและมีแผนที่ประกอบการเดินทางไปยังธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาลที่เพียงพอ และเป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาอาราบิก นั้นควรให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องช่วยสนับสนุนเพื่อลดข้อจำกัดดังกล่าว

4.4.1 การสังเคราะห์รูปแบบบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล เปรียบเทียบกับจังหวัดสงขลา จากการสังเคราะห์รูปแบบบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล เปรียบเทียบกับจังหวัดสงขลา เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการเสนอแนะการวางแผนการตลาดการท่องเที่ยวฮาลาลร่วมกัน ผลการวิจัยพบว่า รูปแบบบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ประกอบด้วยธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาล ที่ได้จากงานวิจัยเปรียบเทียบกับจังหวัดสงขลาพบว่า ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลในจังหวัดสงขลา มีรูปแบบการบริหารจัดการเป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนดโดย

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ธุรกิจโรงแรมฮาลาลและธุรกิจสปาฮาลาลที่พบในจังหวัดสงขลามีลักษณะใกล้เคียงกับรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลที่พบจากงานวิจัย เช่น มีสัญลักษณ์บอกทิศทางละหมาด ห้ามนำสัตว์เลื้อย แยกห้องสุขาชาย/หญิง มีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระ เป็นต้น

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาวิจัยเรื่อง “รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งอันดามันของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม” โดยผู้วิจัยได้ทำการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ของประเทศไทย และ การทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพจากผลการศึกษา สามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

5.1 สรุปและอภิปรายผลการศึกษา

5.1.1 การวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล

จากการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล ประกอบด้วยธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ของประเทศไทย ผลการวิจัยจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจ ใน 4 จังหวัด ฝั่งทะเลอันดามัน คือ จังหวัดภูเก็ต กระบี่ พังงา และสตูล โดยร้านอาหารที่สามารถสรุปการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลได้ตารางที่ 5.1 มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 5.1 การวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล

การวางแผนการบริหารจัดการ	ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล	ธุรกิจโรงแรมฮาลาล	ธุรกิจสปาฮาลาล
การจัดการองค์กร			
การวางแผน	- แผนระยะสั้น - แผนระยะกลาง - แผนระยะยาว	- แผนระยะสั้น - แผนระยะกลาง - แผนระยะยาว	- แผนระยะสั้น - แผนระยะกลาง - แผนระยะยาว
การวางแผน	- ลำดับอาวุโส - ผู้ประกอบการเป็นผู้มีอำนาจสูงสุด - มุ่งเน้นความสะอาดรวดเร็ว	แผนงาน/ส่วนงานย่อย - บังคับบัญชาตามลำดับชั้นตามภารกิจ - มุ่งให้การบริหารงานมีประสิทธิภาพสูงสุด	แผนก - ผู้จัดการมีอำนาจสูงสุด - มุ่งเน้นความสะอาดรวดเร็ว

การวางแผนการ บริหารจัดการ	ธุรกิจร้านอาหาร ฮาลาล	ธุรกิจโรงแรม ฮาลาล	ธุรกิจสปาฮาลาล
การนำ (ภาวะผู้นำ)	- เจ้าของกิจการมี บทบาทสำคัญ	- เจ้าของกิจการ / ผู้บริหารฝ่ายต่าง ๆ/ หัวหน้าแผนกงาน มี บทบาทสำคัญ	- ผู้จัดการทั่วไป
การควบคุม	- เจ้าของกิจการ หัวหน้างาน และ พนักงาน	- เจ้าของกิจการ / ผู้บริหารฝ่ายต่าง ๆ/ หัวหน้าแผนกงาน มี บทบาทสำคัญ	- ผู้จัดการทั่วไป
การบริหารจัด การด้านการตลาด			
ผลิตภัณฑ์	- ความหลากหลาย ของอาหาร - เป็นไปตามหลัก ศาสนา - วัตถุดิบจากชุมชน	- มีห้องพักหลากหลาย รูปแบบ - ไม่ขัดต่อหลักศาสนา - อุปกรณ์อำนวยความสะดวก ในโรงแรม - บริการด้านกีฬา และนันทนาการต่างๆ	- สปาหลากหลายชนิด - บริการ น้ำดื่ม/ เครื่องดื่ม
ราคา	- ระบุราคาชัดเจน - ยุติธรรม	- ระบุราคาชัดเจน - ลดราคาในบางช่วง/ ฤดูกาล	- ระบุราคาชัดเจน - ลดราคาสำหรับ Package
ช่องทางการจัด จำหน่าย	- บริษัททัวร์ - เว็บไซต์ - นิตยสารการ ท่องเที่ยว - การแนะนำแบบปาก ต่อปาก	- ตัวแทนจำหน่ายบน เว็บไซต์ เช่น www. agoda.com หรือ www.booking.com - บริษัททัวร์ - การจำหน่ายแก่ลูกค้า โดยตรง - เว็บไซต์ของโรงแรม	- การจัดจำหน่ายผ่าน โรงแรม - การจำหน่ายผ่าน ลูกค้าโดยตรง - เว็บไซต์ของร้าน

การวางแผนการบริหารจัดการ	ธุรกิจร้านอาหาร ฮาลาล	ธุรกิจโรงแรม ฮาลาล	ธุรกิจสปาฮาลาล
การส่งเสริมการตลาด	- การติดสติ๊กเกอร์ที่รถลิμουซีน - การโฆษณาผ่าน T.V. - การออกร้านในงานประจำปี - การแจกแผ่นพับโฆษณา - การสนับสนุนกิจกรรมของชุมชน - การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานราชการ - การสร้างความประทับใจกับลูกค้า	- นิตยสารการท่องเที่ยว – อินเทอร์เน็ต - ป้ายประชาสัมพันธ์ตามสถานที่ต่าง ๆ เช่น สนามบิน - การติดสติ๊กเกอร์ประชาสัมพันธ์ในรถลิμουซีน - โบชัวร์/แผ่นพับ - การออกบูธจำหน่ายการจำหน่าย - ฝ้ายขายของโรงแรม - การร่วมกิจกรรมกับหน่วยงานต่าง ๆ	- นิตยสารการท่องเที่ยว – อินเทอร์เน็ต - ป้ายประชาสัมพันธ์หน้าร้าน - ป้ายตามสถานที่ต่าง ๆ - การแจกโบชัวร์/แผ่นพับ
ความรับผิดชอบต่อสังคม	- การสนับสนุนวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ชุมชน - การมีกิจกรรมร่วมกันกับชุมชน - การสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน - การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม - สนับสนุนการปฏิบัติภาระกิจศาสนา	- การสนับสนุนวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ชุมชน - การมีกิจกรรมร่วมกันกับชุมชน - การสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน - การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม - สนับสนุนการปฏิบัติภาระกิจศาสนา	- การสนับสนุนวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ชุมชน - การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม

จากการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลในตารางที่ 5 พบว่า ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ด้านการจัดการองค์กร พบว่า ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาลให้ความสำคัญกับการวางแผนธุรกิจทั้งในระยะสั้น ระยะปานกลาง และระยะยาว และมีการวางแผนการบริหารบุคลากร โดยส่วนใหญ่ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล มีการกำหนดกรอบและวางแผนอัตรากำลังประจำปี เพื่อให้ธุรกิจมีปริมาณคนทำงานที่เหมาะสมตามภาระงาน หรือมีความเหมาะสมกับจำนวนลูกค้า โดยธุรกิจร้านอาหารมีการจัดทำแผนเพิ่มอัตรากำลังในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว โดยการจ้างพนักงานชั่วคราว สำหรับการจัดการองค์กรของธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลพบว่า ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลมีการจัดโครงสร้างการบริหารงานอย่างเป็นทางการ โดยธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาลและธุรกิจสปาฮาลาล มีโครงสร้างการบริหารงานแบ่งเป็นฝ่ายและแผนกงานต่าง ๆ ตามภารกิจ มุ่งตอบสนองความต้องการของลูกค้าและเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการดำเนินงานธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล โดยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการจะเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม และผู้ประกอบการมักมีบทบาทสำคัญในการบริหารจัดการ ธุรกิจ และ สนับสนุนให้พนักงานปฏิบัติตามหลักศาสนา และเอื้อประโยชน์และอำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิม

การบริหารจัดการด้านการตลาด ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลมีความหลากหลายในการให้บริการอาหารหลายประเภท มีการจัดรายการอาหาร (เมนูพิเศษ) ตามช่วงฤดูกาลหรือ เทศกาลและ ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลจากการที่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารฮาลาลนับถือศาสนาอิสลามและธุรกิจร้านอาหารฮาลาลส่วนใหญ่ได้รับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล จากสнг.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นการยกระดับสถานประกอบการทำให้สามารถบริการนักท่องเที่ยวมุสลิมได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม และ มีคุณภาพการปฏิบัติตามหลักศาสนา เช่น การจัดให้มีห้องสุขาแยกชายและหญิงไว้บริการใน lobby ไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต มีอุปกรณ์ ประเภท สายชำระ หรือและ/หรือใคร่เป่าผม มีสัญลักษณ์บอกทิศทางละหมาดในห้องพักไม่อนุญาตให้นำสัตว์เลื้อยเข้ามาในโรงแรมไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสมไม่บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ไม่มีในคัลลัสหรือสิ่งบันเทิงที่ไม่เหมาะสมไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมบริการที่ถูกสุขาภิบาลอาหารมีการบริการที่ดี มีความปลอดภัยในการบริโภค มีความรับผิดชอบต่อสังคม ชุมชน และ สิ่งแวดล้อม ซึ่งทำให้นักท่องเที่ยวมุสลิมเกิดความไว้วางใจและเชื่อมั่นในการใช้บริการธุรกิจโรงแรมฮาลาล มีการบริการห้องพักหลายประเภท และการบริหารจัดการธุรกิจนั้นเอื้อประโยชน์ต่อการธุรกิจโรงแรมฮาลาลเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมีระบบความปลอดภัยโดยรวมพนักงานสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศและพนักงานสามารถให้ข้อมูลที่นักท่องเที่ยวต้องการได้นอกจากนี้ยังมีบริการอำนวยความสะดวกอื่น ๆ และ ธุรกิจโรงแรมฮาลาลมีการให้บริการด้านกีฬาและนันทนาการต่างๆ เช่น Wi-Fi ในพื้นที่สาธารณะ และในห้องพักทีวี เครื่องชงกาแฟ ตู้นักรัก ร้านอาหาร ห้องประชุม จุดบริการทัวร์ บริการซักรีด-ซักแห้ง บริการรับ-ส่ง

ถึงสนามบิน และ ร้านค้า สระว่ายน้ำกลางแจ้ง สระว่ายน้ำสำหรับเด็ก ชายหาดส่วนตัว ห้องฟิตเนส ห้องอบไอน้ำ ห้องนวดและสปา เป็นต้น ธุรกิจสปาสุขภาพ มีบริการหลากหลายรูปแบบ เช่น การนวดแผนไทย การนวดน้ำมันหอมระเหยชนิดต่าง ๆ และการอบสมุนไพร นอกจากนี้ธุรกิจสปาสุขภาพยังมีบริการ น้ำดื่ม หรือ เครื่องดื่มสมุนไพรประเภทต่าง ๆ เพื่อสมนาคุณให้กับลูกค้า

การกำหนดราคาของธุรกิจร้านอาหารสุขภาพ ธุรกิจโรงแรมสุขภาพ และธุรกิจสปาสุขภาพนั้น ธุรกิจได้กำหนดราคาจากเป้าหมายรายได้ที่เกิดขึ้นและค่าใช้จ่ายต่าง ๆ โดยการกำหนดราคาของธุรกิจร้านอาหารสุขภาพ ธุรกิจโรงแรมสุขภาพ และธุรกิจสปาสุขภาพ นั้นมีการกำหนดราคาที่ชัดเจน และ ยุติธรรม นอกจากนี้ธุรกิจโรงแรมใช้กลยุทธ์ด้านราคาเป็นเครื่องมือในการเพิ่มยอดขายห้องพักในช่วงฤดูกลาง

ช่องทางการจัดจำหน่ายที่สำคัญของธุรกิจร้านอาหารสุขภาพ และ ธุรกิจสปาสุขภาพมีช่องทางการจัดจำหน่ายหลาย ๆ ช่องทาง แต่ช่องทางการจำหน่ายที่สำคัญของธุรกิจได้แก่ การจำหน่ายผ่านบริษัททัวร์ และ การจำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวโดยตรง ช่องทางการจัดจำหน่ายของธุรกิจโรงแรมสุขภาพที่สำคัญได้แก่ การใช้ช่องทางการจำหน่ายผ่านตัวแทนที่มีศักยภาพที่ช่วยกระจายขายห้องพักต่อไปยังลูกค้า เช่น การจำหน่ายบนเว็บไซต์ www.agoda.com หรือ www.booking.com การจำหน่ายจากบริษัททัวร์ และ การจำหน่ายห้องพักแก่ลูกค้าโดยตรง โดยนักท่องเที่ยวนิยมใช้บริการผ่านช่องการจัดจำหน่ายผ่านทางอินเทอร์เน็ตเนื่องจากมีความสะดวกรวดเร็ว

ธุรกิจร้านอาหารสุขภาพ ธุรกิจโรงแรมสุขภาพและธุรกิจสปาสุขภาพ ใช้วิธีการส่งเสริมการตลาดหลาย ๆ วิธี ได้แก่ การโฆษณาในนิตยสารการท่องเที่ยว การโฆษณาบนทางอินเทอร์เน็ต การติดป้ายประชาสัมพันธ์ตามสถานที่ต่าง ๆ เช่น สนามบิน การติดสติ๊กเกอร์ประชาสัมพันธ์ในรถลิμουซีน การทำโบชัวร์ / แผ่นพับ การออกบูธจำหน่าย การจำหน่ายโดยฝ่ายขายของโรงแรม และ การร่วมกิจกรรมกับหน่วยงานต่าง ๆ เป็นต้น

ธุรกิจร้านอาหารสุขภาพ ธุรกิจโรงแรมสุขภาพ และ ธุรกิจสปาสุขภาพ มีความรับผิดชอบต่อสังคม โดย การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน เช่น การสนับสนุนวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์จากชุมชน การสร้างเสริมกิจกรรมร่วมกันกับชุมชน และการสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน โดยการจ้างแรงงานท้องถิ่น และ การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การดูแลความสะอาดทั้งภายในและภายนอกร้าน การจัดการของเสีย ของเหลือใช้ หรือเศษอาหารที่เหมาะสม การจัดการเรื่องขยะไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงวัน ยุง หรือเชื้อโรค และการปลูกต้นไม้ให้ความร่มรื่น จัดตกแต่งสวนและบริเวณโดยรอบให้สวยงาม

5.1.2 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจฮาลาล

จากการนำผลการสัมภาษณ์มาระดมความเห็นเพื่หารูปแบบ การบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่เหมาะสม ผลการระดมความคิดเห็นรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาล สามารถสรุปรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจฮาลาลได้ตารางที่ 5.2 ดังนี้

ตารางที่ 5.2 รูปแบบการบริหารจัดการตามมาตรฐานการบริหารอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

รูปแบบการบริหารจัดการ	ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล	ธุรกิจโรงแรมฮาลาล	ธุรกิจสปาฮาลาล
1) ด้านสถานที่	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- มีสถานที่สะอาด - มีสัญลักษณ์บอกทิศทางสะอาด - ห้ามนำสัตว์เลี้ยง - แยกห้องสุขาชาย/หญิง - มีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระฯลฯ - การจัดวางเตียงและห้องสุขา - สภาพแวดล้อมปลอดภัยและไม่มีมลภาวะ - ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมเป็นต้น	- มีสถานที่สะอาด - แยกห้องให้บริการชาย/หญิง - แยกห้องสุขาชาย/หญิง - ห้ามนำสัตว์เลี้ยง - มีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระฯลฯ - การจัดวางเตียงและห้องสุขา - ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสม - สภาพแวดล้อมปลอดภัยและไม่มีมลภาวะ
2) วัตถุดิบที่ใช้/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้	เป็นไปตามมาตรฐาน*	-	- ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์หรือสารออกฤทธิ์ในการบำบัดหรือควรผลิตภัณฑ์มีตราฮาลาลรับรอง

รูปแบบการบริหาร จัดการ	ธุรกิจร้าน อาหารฮาลาล	ธุรกิจโรงแรมฮาลาล	ธุรกิจสปาฮาลาล
3) กระบวนการ	เป็นไปตามมาตรฐาน*	-	-
4) บุคลากร	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- มีเครื่องแบบพนักงาน - พนักงานมีสุขภาพดี - พนักงานมีสุขภาพดี - พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง - มีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานประจำปี - พนักงานต้องมีความเข้าใจเรื่องหลักการให้บริการ - มีพนักงานที่สามารถพูดภาษาต่างประเทศ/ข้อมูลที่นักท่องเที่ยวต้องการได้อย่างน้อย 1 คน	- มีเครื่องแบบพนักงาน - พนักงานมีสุขภาพดี - พนักงานมีสุขภาพดี - พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง - มีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานประจำปี - พนักงานมีทักษะ/ประสบการณ์ในการให้บริการ - ควรมีพนักงานที่สามารถสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอย่างน้อย 1 คน
5) ภาชนะ / อุปกรณ์	เป็นไปตามมาตรฐาน*	-	-
6) การกำจัดมูลฝอย	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- มีการเก็บแยกประเภทขยะมูลฝอย - ถังขยะที่ไม่รั่วซึม/มีฝาปิด - ท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี	- มีการเก็บแยกประเภทขยะมูลฝอย - ถังขยะที่ไม่รั่วซึม/มีฝาปิด - ท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี - ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

รูปแบบการบริหาร จัดการ	ธุรกิจร้าน อาหารฮาลาล	ธุรกิจโรงแรมฮาลาล	ธุรกิจสปาฮาลาล
		- ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ - มีบ่อดักเศษอาหาร/ดักไขมัน - ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลพิษ	- มีบ่อดักเศษอาหาร/ดักไขมัน - ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลพิษ
7) ความปลอดภัย	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- ทำเลที่ตั้งที่ปลอดภัยและไม่มีมลภาวะ - มีมาตรการด้านการรักษาความปลอดภัย	- ทำเลที่ตั้งที่ปลอดภัยและไม่มีมลภาวะ
8) การให้บริการ	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- มีห้องพักหลากหลายรูปแบบ - อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในโรงแรม - บริการด้านกีฬาและนันทนาการต่างๆ	- มีสปาหลากหลายชนิดธุรกิจสปาฮาลาล - ผู้ให้บริการจะต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสม
8) การให้บริการ	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- ให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยว - ไม่บริการสิ่งขัดต่อหลักศาสนา - กำหนดราคาที่เหมาะสม - ไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสม	- การต้อนรับด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม - กำหนดราคาที่เหมาะสม - มีพนักงานให้บริการทั้งหญิง/ชาย - ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย - ไม่มีการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - ไม่ขายบริการทางเพศ

รูปแบบการบริหาร จัดการ	ธุรกิจร้าน อาหารฮาลาล	ธุรกิจโรงแรมฮาลาล	ธุรกิจสปาฮาลาล
9) ความรับผิดชอบต่อสังคม	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- การปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน - ไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ - จัดให้มีการพัฒนาบุคลากร	- การปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน - ไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ - จัดให้มีการพัฒนาบุคลากร
10) การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- มีมาตรการการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม - ใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ - ไม่ดำเนินการให้เกิดมลพิษ	- มีมาตรการการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม - ใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม - ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ - ไม่ดำเนินการให้เกิดมลพิษ
11) ความสัมพันธ์กับชุมชน	เป็นไปตามมาตรฐาน*	- มีกิจกรรมร่วมกับชุมชน - สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน - สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน - รักษาวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น - มีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดและปฏิบัติตามหลักศาสนา	- สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน - สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน - รักษาวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น - มีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดและปฏิบัติตามหลักศาสนา

หมายเหตุ: * มาตรฐานกรรมการท่องเที่ยวหรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทยหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

5.1.3 การทดลองใช้และปฏิบัติบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพ จาก การทดลองใช้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และธุรกิจสปาฮาลาล คณะผู้วิจัยได้ทำการสังเกต สัมภาษณ์ สอบถามนักท่องเที่ยวและชาวบ้านเพื่อทราบถึง ข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็น คำติชม เพื่อให้สามารถนำสิ่งที่ได้รับมาปรับปรุงแก้ไขและเรียนรู้ร่วมกัน ในการปรับปรุงรูปแบบบริหารจัดการให้เหมาะสมกับธุรกิจ จากผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยว มีพึงพอใจต่อรูปแบบการบริหารจัดการของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล และ สามารถสรุปรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลได้ดังนี้

1. รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล

จากผลการศึกษาพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ เป็นไปตามมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล จากกรรมการท่องเที่ยวหรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1) **ด้านสถานที่** ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรมีสถานที่ ประกอบด้วย สถานที่รับประทานอาหารสถานที่เตรียม/ปรุงอาหาร และ ห้องสุขาที่ถูกสุขอนามัย คำนึงถึงหลักสุขาภิบาล เป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนดหรือไม่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม

2) **วัตถุดิบที่ใช้/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้** ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลนั้น ทุกกระบวนการ เช่น การจัดซื้อ การขนส่ง และ การนำมาใช้ของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ในการประกอบอาหารจะต้อง สะอาด และ ถูกสุขอนามัย เป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนดหรือไม่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม

3) **กระบวนการต่าง ๆ** กระบวนการต่าง ๆ ของธุรกิจร้านอาหารฮาลาล เช่น การจัดเตรียมอาหาร ภาชนะจัดเก็บ การปรุงอาหารการจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ การจัดเก็บเครื่องปรุง การล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ และวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนดหรือไม่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม

4) **บุคลากร** บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร จะต้องมีความสะอาด ไม่มีโรคติดต่อ มีสุขนิสัยที่ดี มีความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาล และ อื่น ๆ ที่เป็นไปเป็นไปตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนด

5) **ภาชนะ / อุปกรณ์ ที่ใช้งาน** ภาชนะ / อุปกรณ์ ที่ใช้งานหรือที่ใช้ในการ

ประกอบอาหารจะต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย มีความเหมาะสมในการใช้งาน สะอาด จัดเก็บอย่างเป็นระบบ มีการตรวจสอบภาชนะหรืออุปกรณ์ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย

6) การกำจัดมูลฝอย ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรมีการแยกประเภทของขยะมูลฝอยและเศษอาหาร ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด และ บริเวณที่เก็บขยะไม่เป็นแหล่งเพาะสัตว์นำโรค

7) ความปลอดภัย ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรมีการจัดการด้านความปลอดภัย เช่น มีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร มีอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยในครัว และติดตั้งไว้นสถานที่ที่เหมาะสมและสามารถหยิบใช้ได้สะดวก เป็นต้น

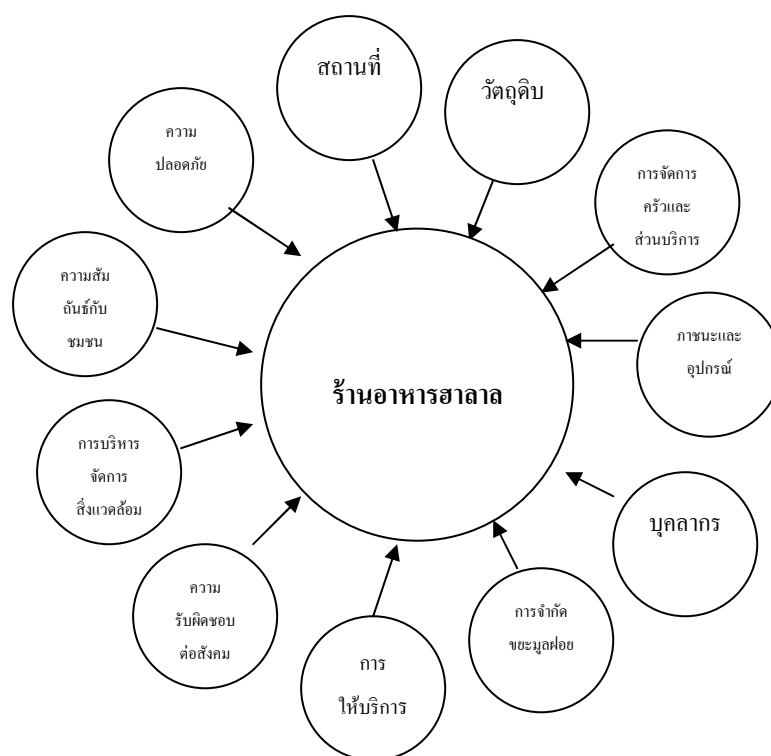
8) การให้บริการ ผู้ให้บริการของธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรมีการแต่งกายที่เหมาะสม เช่น พนักงานเสิร์ฟสวมหมวก หรือเก็บผมให้เรียบร้อย ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม พนักงานสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศได้อย่างน้อย 1 คน บริการลูกค้าด้วยความรวดเร็วและกระตือรือร้น มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และ ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีภาวะมลพิษ เป็นต้น

9) ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากรโดยจัดให้มีการอบรมพนักงาน เป็นต้น

10) การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรมีหรือกำหนดมาตรการด้านการดูแลสิ่งแวดล้อม กำหนดให้มีส่วนรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการจัดการของเสียของเหลือใช้ หรือเศษอาหารที่เหมาะสม และ รักษาสิ่งแวดล้อมภายในและโดยรอบสถานประกอบการมีความร่มรื่น สะอาด และ สดชื่น

11) ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลควรให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และเสริมสร้างกิจกรรมร่วมกับชุมชน สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่น และมีข้อมูลเกี่ยวกับมัชยิดในบริเวณใกล้เคียง เป็นต้น

จากการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการ รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล และ การทดลองใช้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ผลการศึกษาพบว่ารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาลประกอบด้วย 11 องค์ประกอบตามมาตรฐานการบริการฮาลาลที่กำหนด สรุปได้ดังภาพที่ 5.1 ดังนี้



ภาพที่ 5.1 รูปแบบการบริหารจัดการร้านอาหารฮาลาล

5.1.4 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล

จากผลการศึกษาพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาลประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ ที่ส่งเสริม/สนับสนุนการปฏิบัติตามหลักศาสนาและนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจในการใช้บริการ ดังนี้

1.ด้านสถานที่ ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ควรมีที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมปลอดภัยและไม่มีมลภาวะมีสถานที่ที่เหมาะสมมีสถานที่เหมาะสม มีสัญลักษณ์บอกทิศทางเหมาะสมห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในโรงแรม แยกห้องสุขาชาย/หญิง มีอุปกรณ์ สายฉีดชำระ/ไดร์เป่าผม การจัดวางเตียงและห้องสุขาไม่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต และไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมเป็นต้น ไม่บริการรายการทีวีที่ไม่เหมาะสม ไม่บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และไม่มีไนต์คลับหรือสิ่งบันเทิงที่ไม่เหมาะสม

2.บุคลากร ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ควรมีรูปแบบให้พนักงานที่มีความเหมาะสม พนักงานควรมีสุนัขที่ดี มีสุนนิตยดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง มีการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี

พนักงานต้องมีความเข้าใจเรื่องหลักการให้บริการ และธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีพนักงานที่สามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวได้หรือพนักงานสามารถให้ข้อมูลที่นักท่องเที่ยวต้องการได้อย่างน้อย 1 คน

3. การกำจัดมูลฝอยประกอบด้วย ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้งใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมีท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรงมีบ่อดักเศษอาหารหรือดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้งและ ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลพิษ

4. ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจร้านโรงแรมฮาลาลควรปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่องค่าจ้าง สวัสดิการไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็กกรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงานไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร และมีหลักฐานตรวจสอบได้

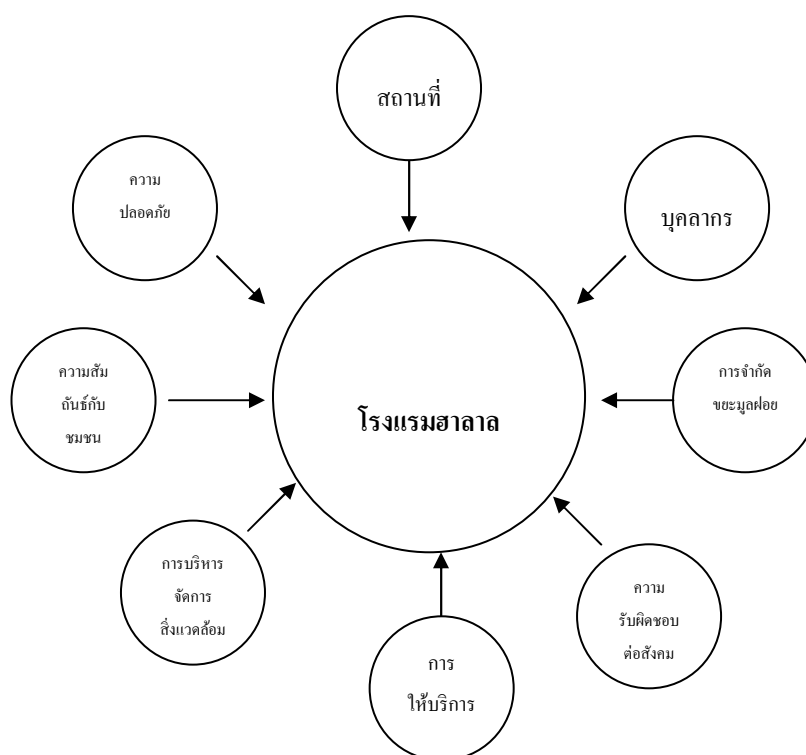
5. การให้บริการ ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ผู้ให้บริการจะต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงามสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อยสามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้ นอกจากนี้สถานที่ให้บริการจะต้องมีความสะอาดและปลอดภัยอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลพิษไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศและมีสถานที่ปฏิบัติงาน

6. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรมีมาตรการการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมที่ความชัดเจน สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำและ ไม่ดำเนินการให้เกิดมลพิษ

7. ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรสร้างความสัมพันธ์และมีกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชนสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนสนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นและควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัคฮิดในบริเวณใกล้เคียงและปฏิบัติตามหลักศาสนา

8. ความปลอดภัย ธุรกิจโรงแรมฮาลาลควรตั้งอยู่ในทำเลที่ตั้งที่ปลอดภัย และไม่มีมลภาวะมีมาตรการด้านการรักษาความปลอดภัย

จากการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการ รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านโรงแรมฮาลาล และ การทดลองใช้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านโรงแรมฮาลาล ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาลประกอบด้วย 8 องค์ประกอบที่ส่งเสริม/สนับสนุนการปฏิบัติตามหลักศาสนาและนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจในการใช้บริการสรุปได้ดังภาพที่ 5.2 ดังนี้



ภาพที่ 5.2 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล

5.1.5 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล

จากผลการศึกษาพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาลประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ ที่ส่งเสริม/สนับสนุนการปฏิบัติตามหลักศาสนาและนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจในการใช้บริการ ดังนี้

1. ด้านสถานที่ ธุรกิจสปาฮาลาลควรจัดการด้านสถานที่ดังนี้ มีสถานที่ที่เหมาะสมแยกห้องให้บริการชาย/หญิงแยกห้องสุขาชาย/หญิง และมีป้าย/สัญลักษณ์บอกชัดเจน มีอุปกรณ์ เช่น สายฉีดชำระในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระและ/หรือใคร่เป่าผมไม่จัดวางเตียงและสุขาที่หันหน้าไปทางทิศกิบลัต (ทิศตะวันตกของประเทศไทย) ไม่มีรูปภาพที่ไม่เหมาะสมห่มนำสัตว์เลี้ยงและ สถานที่ให้บริการจะต้องมีความสะอาดและปลอดภัยอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ

2. บุคลากร ธุรกิจสปาฮาลาล ควรมีเครื่องแบบให้พนักงานที่มีความเหมาะสม พนักงานควรมีสุนัขพาดิ มีสุนัขนิสัยดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง มีการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี

พนักงานต้องต้องมีทักษะ/ประสบการณ์ในการให้บริการ และควรมีพนักงานที่สามารถสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศได้น้อย 1 คน

3. วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจสปาฮาลาล ต้องไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์หรือสารออกฤทธิ์ในการบำบัดควรผลิตภัณฑ์มีตราฮาลาลรับรอง

4. การกำจัดมูลฝอย ธุรกิจสปาฮาลาล ควรมีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยก่อนนำไปทิ้งใช้ถึงขยะที่ไม่รื้อซึม และมีฝาปิดท่อบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะมีบ่อดักเศษอาหาร/ดักไขมันและ ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ

5. ความรับผิดชอบต่อสังคม ธุรกิจสปาฮาลาลควรปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็กกรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงานไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศและให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนานุเคราะห์

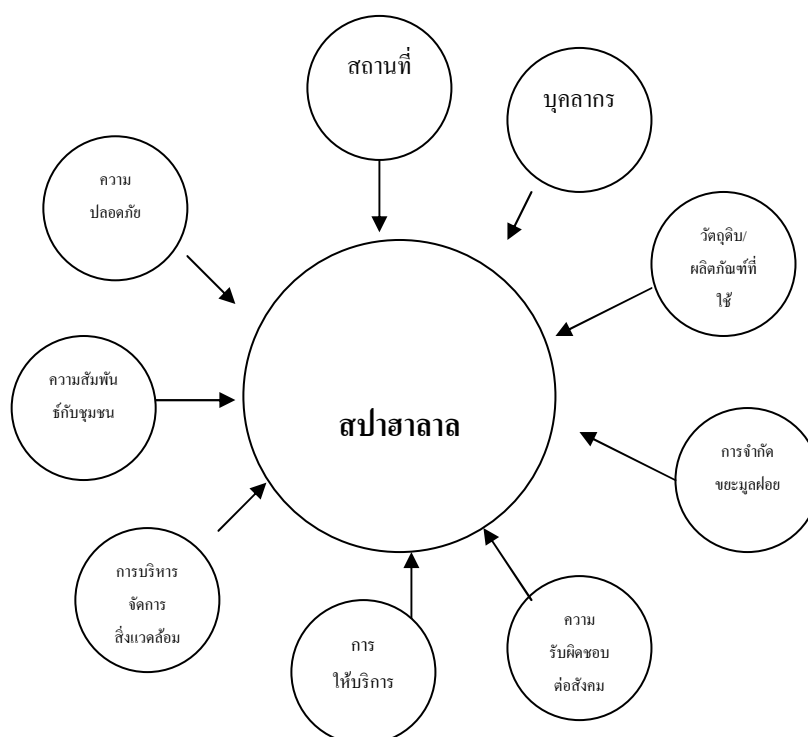
6. การให้บริการ ธุรกิจสปาฮาลาลมีสปาหลากหลายชนิดให้เลือกรองรับตามความต้องการของนักท่องเที่ยวที่หลากหลาย ผู้ให้บริการจะต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงามการกำหนดราคาที่เหมาะสมและเป็นธรรมมีพนักงานให้บริการทั้งหญิง/ชาย พนักงานควรสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อยและไม่มีการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และการขายบริการทางเพศ

7. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจสปาฮาลาลควรมีมาตรการและนโยบายสร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาสภาพแวดล้อมสนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสนับสนุนการใช้ผลิตผล/หรือสมุนไพร และส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ

8. ความสัมพันธ์กับชุมชน ธุรกิจสปาฮาลาลจะต้องให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชนสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนสนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัชยิดในบริเวณใกล้เคียงและปฏิบัติตามหลักศาสนา

9. ความปลอดภัย ธุรกิจสปาฮาลาลควรตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่มีความปลอดภัยและไม่มียมลภาวะ

จากการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการ รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านสปาฮาลาล และ การทดลองใช้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล ผลการศึกษาพบว่ารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านสปาฮาลาลประกอบด้วย 9 องค์ประกอบที่ส่งเสริม/สนับสนุนการปฏิบัติตามหลักศาสนาและนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจในการใช้บริการเพื่อสรุปได้ดังภาพที่ 5.3 ดังนี้



ภาพที่ 5.3 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล

จากผลการศึกษา รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาลที่ ซึ่งรูปแบบการบริหารจัดการที่ได้นี้ สามารถบริการนักท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม และมีคุณภาพการในการให้บริการ ที่ตรงต่อตามความต้องการของนักท่องเที่ยวมุสลิม และทำให้นักท่องเที่ยวเชื่อมั่นในการรับบริการ แต่ก็ยังมีข้อจำกัดบางประการที่นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมมีความต้องการหรือคาดหวังที่จะได้รับ จากธุรกิจการท่องเที่ยวนาฮาลาลทั้ง 3 ประเภท ได้แก่ การมีข้อมูลแนะนำธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรม ฮาลาล และ สปาฮาลาลที่เพียงพอที่เป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาอาราบิก แผนที่ประกอบการเดินทางไปยังธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาลที่เป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาอาราบิก การขยายเวลาให้บริการสระว่ายน้ำแก่นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมมีห้องบริการรับประทานอาหารส่วนตัว สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมที่ต้องการความเป็นส่วนตัว มีสถานที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา และ การ

จัดเตรียมอุปกรณ์ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เช่น ชุด หมวก และ ผ้ารองละหมาด

ดังนั้น เพื่อยกระดับและเพิ่มประสิทธิภาพการบริการ และตอบสนองต่อความคาดหวังหรือความต้องการบริการที่มีประสิทธิภาพสูงสุด ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลควรดำเนินการยกระดับคุณภาพสิ่งอำนวยความสะดวกดังต่อไปนี้

1. รวบรวมข้อมูล ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ของประเทศไทยเพื่อแนะนำสถานที่ เส้นทาง และ การเดินทางของ ร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และ สปาฮาลาล ในสื่อต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์การท่องเที่ยว นิตยสาร หรือ วารสาร ที่เป็นทั้งภาษาอังกฤษและ ภาษาอาราบิก
2. ใช้ภาษาอังกฤษ และ ภาษาอาราบิกในสถานประกอบการ เช่น รายการอาหาร รายการสปา
3. มีสัญลักษณ์บ่งชี้ถึงความเป็นธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล
4. ยกระดับสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยวมุสลิม เช่น จัดเตรียมชุดละหมาด หมวก ผ้ารองละหมาด ห้องละหมาด ห้องอาหารส่วนตัว และ สระว่ายน้ำสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิม เป็นต้น

5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งอันดามันของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม โดยผู้วิจัยได้ทำการศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาล และสปาฮาลาล ของประเทศไทย และ การทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพจากผลการศึกษา ผลการศึกษา รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลที่ได้ประกอบด้วย ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ ดังนี้ องค์ประกอบด้านสถานที่ วัตถุประสงค์ที่ใช้/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ กระบวนการ บุคลากร ภาษา/อุปกรณ์ที่ใช้ งาน การกำจัดขยะมูลฝอย ความปลอดภัย การให้บริการ ความรับผิดชอบต่อสังคม การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์กับชุมชน (เป็นไปตามมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย) รูปแบบธุรกิจโรงแรมฮาลาลประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ ดังนี้ องค์ประกอบด้านสถานที่ บุคลากร การกำจัดขยะมูลฝอย ความปลอดภัย ความรับผิดชอบต่อสังคม การให้บริการด้านสิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์กับชุมชนธุรกิจสปาฮาลาลประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ ดังนี้ องค์ประกอบด้านสถานที่ วัตถุประสงค์ที่ใช้/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ บุคลากร การกำจัดขยะมูลฝอย ความปลอดภัย การให้บริการ ความรับผิดชอบต่อสังคม การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์กับชุมชน ทั้งนี้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวทั้ง 3 รูปแบบที่ได้จากงานวิจัย ยังมีข้อจำกัดบางประการที่นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมมีความต้องการหรือคาดหวังที่จะได้รับ จากธุรกิจ

การท่องเที่ยวสากลทั้ง 3 ประเภทนอกเหนือจากรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวที่ได้จากผลการวิจัย งานวิจัยจึงมีข้อเสนอแนะแนวทางการนำรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวที่ได้จากงานวิจัยและข้อจำกัดที่พบในงานวิจัยไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อธุรกิจท่องเที่ยว และสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม ดังที่จะกล่าวต่อไปนี้

5.2.1 แนวทางการนำรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวไปใช้

จากผลการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจ ร้านอาหาร ธุรกิจโรงแรม และ ธุรกิจสปา สหราชอาณาจักรที่พบจากงานวิจัยข้างต้น งานวิจัยมีข้อเสนอแนะแนวทางการนำรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวไปใช้อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพและพัฒนาศักยภาพการให้บริการของธุรกิจท่องเที่ยวที่สามารถตอบสนองตรงต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมได้ โดยสรุปเป็นแผนการดำเนินการเพื่อการพัฒนาศักยภาพระดับคุณภาพการให้บริการของธุรกิจท่องเที่ยวทั้ง 3 ประเภทตามลำดับดังนี้

1. การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการของสถานประกอบการ

การศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจ ร้านอาหาร โรงแรม และ สปา สหราชอาณาจักร พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร สหราชอาณาจักร ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบเป็นไปตามมาตรฐานการบริการอาหาร สหราชอาณาจักร จากกรมการท่องเที่ยว และ สำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย จากผลการศึกษาดังกล่าว สถานประกอบการ สามารถใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติหรือเป็นรูปแบบในการบริหารจัดการธุรกิจ ที่สามารถตอบสนองความต้องการ และสร้างความเชื่อมั่นต่อนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมได้

รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรม สหราชอาณาจักร ประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ ที่ส่งเสริม/สนับสนุนการปฏิบัติตามหลักศาสนาและนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจในการใช้บริการ ประกอบด้วย องค์ประกอบด้านสถานที่ ด้านบุคลากร ด้านการกำจัดมูลฝอย ประกอบด้วย ด้านความรับผิดชอบต่อสังคม ด้านการให้บริการ ด้านการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ด้านความสัมพันธ์กับชุมชน และ ด้านความปลอดภัย ซึ่งผลการศึกษาดังกล่าวสามารถเป็นข้อมูลสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สมาคมโรงแรมไทย (Thai Hotels Association) ในการอบรม รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมของประเทศไทย เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพการให้บริการที่ตอบสนองตรงต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม และ ทำให้นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมมั่นใจในการใช้บริการ

การศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปา สหราชอาณาจักร พบว่ารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปา สหราชอาณาจักร ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ ที่ส่งเสริม/สนับสนุนการปฏิบัติตามหลักศาสนา และนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจในการใช้บริการ ดังนี้ คือ องค์ประกอบด้านสถานที่ ด้านบุคลากร ด้านวัตถุดิบผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ด้านการกำจัดมูลฝอย ด้านความรับผิดชอบต่อสังคม ด้านการให้บริการ

ด้านการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ด้านความสัมพันธ์กับชุมชน และ ด้านความปลอดภัย จากผล การศึกษาดังกล่าว หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยว และกีฬา และ สมาคมสปาไทย (Thai Spa Association) สามารถนำผลการศึกษารูปแบบการบริหาร จัดการธุรกิจสปาฮาลาล ที่ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบดังกล่าว ไปใช้ฝึกอบรมหรือให้ความรู้แก่สถาน ประกอบการ และ สถานประกอบการ สามารถใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการพัฒนารูปแบบการ บริหารจัดการ ที่สามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม

2. การควบคุมมาตรฐานการให้บริการ

ผลการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมฮาลาล ประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ ดังกล่าว กรมพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สามารถนำรูปแบบการบริหารจัดการ ธุรกิจโรงแรมฮาลาล ทั้ง 8 องค์ประกอบ ไปใช้เป็นแนวทางการดำเนินการพัฒนามาตรฐานแนวปฏิบัติ และรายละเอียดของตัวชี้วัดมาตรฐานการให้บริการของธุรกิจโรงแรมในประเทศไทย เพื่อเป็นการ ยกย่องมาตรฐานและควบคุมมาตรฐานการให้บริการของธุรกิจท่องเที่ยวให้สามารถรองรับ นักท่องเที่ยวชาวมุสลิม ซึ่งเป็นการยกระดับภาพลักษณ์การท่องเที่ยว และ ก่อให้เกิดประโยชน์ทาง เศรษฐกิจต่อประเทศไทย และ จาก การศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล

ผลการศึกษาพบว่ารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ ที่ ส่งเสริม/สนับสนุนการปฏิบัติตามหลักศาสนาและนักท่องเที่ยวมีความไว้วางใจในการใช้บริการ ดังนี้ คือ องค์ประกอบด้านสถานที่ ด้านบุคลากร ด้านวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ด้านการกำจัดมูลฝอย ด้าน ความรับผิดชอบต่อสังคม ด้านการให้บริการ ด้านการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ด้าน ความสัมพันธ์กับชุมชน และ ด้านความปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับ 5 หลักมาตรฐานการประกอบการ ธุรกิจสปาของสมาคมสปาไทย ประกอบด้วย โครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวก การควบคุม ผลิตภัณฑ์สปาที่นำมาใช้งานและการขึ้นทะเบียนธุรกิจสปา สุขอนามัยและความสะอาด บุคลากร และ การติดตามผลและการปรับปรุง จากผลการศึกษาดังกล่าว หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงาน พัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และ สมาคมสปาไทย (Thai Spa Association) สามารถนำผลการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจสปาฮาลาล ที่ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ ดังกล่าว ไปใช้เป็นแนวทางการดำเนินการพัฒนามาตรฐานแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด มาตรฐานการให้บริการของธุรกิจสปาในประเทศไทย และการอบรมให้ความรู้แก่สถานประกอบการ เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐาน ควบคุมคุณภาพการให้บริการ และสร้างภาพลักษณ์ของธุรกิจสปาที่ สามารถรองรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม

3. การประชาสัมพันธ์แหล่งข้อมูลธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล

จากผลการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ได้แก่ ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจโรงแรม และธุรกิจสปาฮาลาล ที่รูปแบบการบริหารจัดการของธุรกิจดังกล่าวสามารถให้บริการแก่นักท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนา มีคุณภาพ ตรงต่อความต้องการ และทำให้นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมมั่นใจในการรับบริการ แต่การศึกษานี้ก็พบข้อจำกัดบางประการ ได้แก่ แหล่งรวบรวมข้อมูลธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ที่ทำให้นักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมมีเชื่อมั่นในการตัดสินใจเลือกใช้บริการ จากข้อจำกัดดังกล่าว จึงเป็นแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และ สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาประจำจังหวัด ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการรวบรวมข้อมูล แหล่งธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล เช่น แนะนำธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจสปาฮาลาล แนะนำเส้นทาง และวิธีการเดินทาง ที่เป็นทั้งภาษาอังกฤษและ ภาษาอาราบิก

4. ยกระดับมาตรฐานการบริการ

1. การใช้ภาษา

เนื่องจากนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิม เป็นนักท่องเที่ยวที่มีกำลังการใช้จ่ายในการท่องเที่ยวสูง และ นักท่องเที่ยวจากประเทศกลุ่มประเทศมุสลิมใช้ภาษาอาหรับเป็นภาษาทางราชการ การศึกษานี้ พบข้อจำกัดที่สำคัญของธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลทั้ง 3 ประเภทอีกประการหนึ่ง ได้แก่ ข้อจำกัดด้านการใช้ภาษาของสถานประกอบการเพื่อการรองรับการให้บริการแก่นักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิม ที่มีผลต่อความเข้าใจ และ ความเชื่อมั่นต่อสิ่งที่นักท่องเที่ยวรับบริการ ดังนั้นจากการค้นพบข้อจำกัดในการศึกษานี้ จึงเป็นแนวทางสำหรับสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานการให้บริการ โดยการใช้ภาษาอังกฤษ และ ภาษาอาหรับ ในการสื่อสารในกระบวนการให้บริการต่าง ๆ ของสถานประกอบการ เช่น ป้ายบอกชื่อสถานที่ ระเบียบการใช้ห้องพัก คำอธิบายการใช้งานอุปกรณ์ต่าง ๆ เมนูอาหาร และ รายการสปา เป็นต้น

2. การเพิ่มสิ่งอำนวยความสะดวก

จากการค้นพบข้อจำกัดของธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลในด้านสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อตอบสนองความต้องการในการปฏิบัติศาสนกิจและ การให้บริการที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและหลักศาสนา จากการค้นพบข้อจำกัดในการศึกษานี้ จึงเป็นแนวทางสำหรับสถานประกอบการในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานการให้บริการ โดยการเพิ่มสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิม ให้สามารถปฏิบัติศาสนกิจในขณะที่ใช้บริการธุรกิจท่องเที่ยวได้อย่างสะดวก โดยสถานประกอบการจัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ และ สิ่งอำนวยความสะดวก ในการปฏิบัติภารกิจทางศาสนา เช่น หนังสือละหมาด หนังสือคูอาร์ กำหนดเวลาละหมาด หมวกกะปิเยาะห์กับผ้าซารอบัน อีญาบ โสร่ง ผ้าคลุมละหมาดหญิงหรือตะละกง ชุดใต้บิซาย และ ผ้ารอง

ละหมาด เป็นต้น นอกจากนี้ การยกระดับมาตรฐานการบริการที่มีความสอดคล้องกับวิถีการดำเนินชีวิตและหลักศาสนา โดยการให้บริการสนทนาการที่ไม่ขัดต่อกฎหรือหลักศาสนา เช่น ห้อง Sauna เป็นแบบแยกชาย-หญิง สระว่ายน้ำในโรงแรมต้องแยกบริเวณชาย-หญิงออกจากกัน และ การจัดพื้นที่บริการอาหารฮาลาล เป็นต้น

5. สร้างตราสัญลักษณ์ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล

จากผลการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจโรงแรม และ ธุรกิจสปาฮาลาล ซึ่งรูปแบบการบริหารจัดการที่ได้นี้สามารถบริการนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิมได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนา การศึกษานี้พบข้อจำกัดที่สำคัญของธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลอีกประการหนึ่ง ได้แก่ ข้อจำกัดด้านสัญลักษณ์ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาล ที่มีผลต่อความเชื่อมั่นในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการของนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม ยกเว้นธุรกิจร้านอาหารฮาลาล ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ได้ออกหนังสือสำคัญใช้เป็นเครื่องหมายการรับรอง “ฮาลาล” ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับว่า **حلال** ภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนหลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า “สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย” สำหรับสถานประกอบการที่ดำเนินการตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และ กำหนดรูปแบบสัญลักษณ์ “ฮาลาล” ติดบนสลากผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อบ่งบอกว่าผลิตภัณฑ์นั้นเป็นที่ฮาลาล (อนุมัติ) สำหรับมุสลิมบริโภค ดังนั้น จากข้อจำกัดด้านตราสัญลักษณ์ของธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาล ที่พบในการศึกษานี้ ที่มีความสำคัญต่อความเชื่อมั่นในการเลือกใช้บริการของนักท่องเที่ยวจากกลุ่มประเทศมุสลิม งานวิจัยนี้จึงเสนอแนะแนวทางสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ในการกำหนดรูปแบบตราสัญลักษณ์ให้แก่สถานประกอบการ ที่ประกอบธุรกิจโรงแรมฮาลาล และ ธุรกิจสปาฮาลาล ที่มีรูปแบบการบริหารจัดการถูกต้องตามหลักศาสนา และ กำหนดให้สถานประกอบการแสดงสัญลักษณ์ให้เห็นอย่างเด่นชัด เช่น แสดงตราสัญลักษณ์ธุรกิจท่องเที่ยวฮาลาลที่เด่นชัดบนป้ายชื่อสถานประกอบการธุรกิจโรงแรม ร้านอาหาร และ สปาฮาลาล

บรรณานุกรม

- กรมการท่องเที่ยว. (2554). กรอบมาตรฐานการท่องเที่ยวฮาลาลในประเทศไทย, สืบค้นจาก www.halinst.psu.ac.th/index.php
- ชนงกรณ์ ฤทธพลบุตร. (2547). หลักการจัดการและองค์การและการจัดการ. กรุงเทพฯ :พิมพ์ที่
โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิมลจรรย์ นามวัฒน์.(2541). ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริหาร. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
สาขาวิทยาการจัดการ. พิมพ์ครั้งที่ 13 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
- รายงานจากสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเตหะราน, (2554). การท่องเที่ยวฮาลาล”
สืบค้นจาก www.dep.thai.go.th/DEP/DOC/54/54001251.pdf
- ศิริวรรณ และคณะ. (2545). องค์การและการจัดการ. กรุงเทพฯ : ไคมอน อิน บิสสิเนต เวิร์ด .
- สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว, “กรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการ
ท่องเที่ยว”
- Lerner, M., & Haber, S. (2001). Performance factors of small tourism ventures: The interface of
tourism, entrepreneurship and the environment. *Journal of Business Venturing*, 16(1), 77-100 .
- Noriah. R (2011). Halal Tourism: The Untapped Market for the Halal Industry and its
Services. Proceeding: The First Gulf Conference on Halal Industry and its
Services, 24-26 January 2011, Kuwait.

ภาคผนวก

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

มาตรฐานการบริการสปาสุขภาพเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

1.1 สถานที่ให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 1.1.1 สะอาดและปลอดภัย | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.2 พื้นทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรงเรียบรอยสภาพดีไม่มีรอยแตกร้าว | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.3 แสงสว่างเพียงพอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.4 ระบบระบายอากาศที่ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.5 สงบ มีชีวิตและแยกชายและหญิง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 8.2.2 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 8.2.3 ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 8.2.4 ควรจัดให้มีสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

1.2. ห้องสุขามีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 1.2.1 มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.2 แยกการใช้ชาย – หญิง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.3 ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้พิการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.4 มีอ่างล้างมือพร้อมกระดาษเช็ดมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่เหลวใช้ตลอดเวลา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.5 มีสายชำระภายในห้องน้ำ (๑) | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

(๑) ถ้ามีห้องสุขาหลายห้องต้องมีสายชำระอย่างน้อย 1 ห้องและให้เขียนป้ายบอก “ห้องนี้มีสายชำระ”

องค์ประกอบที่ 2 วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.1 วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์มีการรับรองมาตรฐานสากล | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2 วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์เก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษสะอาดมีฝาปิด | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3 วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้มีส่วนประกอบของแอลกอฮอล์ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4 วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ที่ใช้มาจากธรรมชาติ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

องค์ประกอบที่ 3 การให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 3.1 แต่งกายสะอาดเหมาะสม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 3.2 มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็นโรคผิวหนัง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

- 3.3 มีการตรวจสอบภาพประจำปีมีหลักฐานตรวจสอบได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 3.4 ดือนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม ☐มี ☐ไม่มี
- 3.5 มีรายการพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม ☐มี ☐ไม่มี
- 3.6 สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 3.7 ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย ☐มี ☐ไม่มี
- 3.8 สามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 3.9 ผ่านการอบรมความรู้เรื่องสพาสาลา ☐มี ☐ไม่มี
- 3.10 พนักงานที่นวดเป็นมุสลิม ☐มี ☐ไม่มี
- 3.11 ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ใช่มุสลิมให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการนวด ☐มี ☐ไม่มี หรือควบคุมระบบ
- 3.12 พนักงานนวดแยกให้บริการชายและหญิง ☐มี ☐ไม่มี
- 3.13 พนักงานมีนิสัยอ่อนน้อม สุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส และรักงานบริการ ☐มี ☐ไม่มี
- 3.14 บุคลากรที่เพียงพอ ☐มี ☐ไม่มี
- 3.15 บริการในลักษณะของครอบครัว ☐มี ☐ไม่มี
- 3.16 บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มสาลา ☐มี ☐ไม่มี
- 3.17 การนวดแผนไทยเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในการบริการ ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 4 ความรับผิดชอบตอสังคมมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 4.1 ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่องค่าจ้างสวัสดิการ ☐มี ☐ไม่มี
- 4.2 ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก ☐มี ☐ไม่มี
- 4.3 กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน ☐มี ☐ไม่มี
- 4.4 ไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ ☐มี ☐ไม่มี
- 4.5 ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากรและมีหลักฐานตรวจสอบได้ ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 5.1 มีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน ☐มี ☐ไม่มี
- 5.2 กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องเกี่ยวกับการรักษาสังแวดล้อมให้ชัดเจน ☐มี ☐ไม่มี
- 5.3 ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสังแวดล้อมทราบทุกเรื่อง ☐มี ☐ไม่มี
- 5.4 สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องเรื่องการรักษาสภาพแวดล้อม ☐มี ☐ไม่มี
- 5.5 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ☐มี ☐ไม่มี

- | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 5.6 สนับสนุนการใช้ผลิตผลทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 5.7 ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 5.8 ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียงแสงกลิ่น | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

องค์ประกอบที่ 6 ความสัมพันธ์กับชุมชนมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 6.1 ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการ
เสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 6.2 สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 6.3 สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 6.4 สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 6.5 ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัชยิดในบริเวณใกล้เคียง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

มาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

1.1. สถานที่เตรียมปรุงอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 1.1.1 สะอาดเป็นระเบียบถูกสุขลักษณะปลอดจากสัตว์นำโรค | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.2 พื้นทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรงเรียบรอยสภาพดีไม่มีรอยแตกร้าว | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.3 ผนังและเพดานควรทาสีอ่อนเพื่อให้สามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.4 มีแสงสว่างเพียงพอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.5 มีระบบระบายอากาศที่ดีมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.6 โต๊ะเตรียมปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.7 ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อนสะอาด | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.8 พื้นโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.1.9 ปลอดจากสัตว์เลี้ยงทุกชนิด* | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

1.2. สถานที่รับประทานอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 1.2.1 สะอาดเป็นระเบียบถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.2 โต๊ะเก้าอี้แข็งแรง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.3 มีแสงสว่างเพียงพอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.4 มีระบบระบายอากาศที่ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.5 ห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีพัดลมดูดอากาศ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.6 ติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ในสถานที่ที่ไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.7 ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มมินิมา” เข้าไปในบริเวณพื้นที่สำหรับ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| รับประทานอาหารศาลา | | |
| 1.2.8 ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้ามาในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร* | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.9 ห้ามมีการแสดงอนาจารหรือติดสื่อสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี* | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2.10 จัดสถานที่รับประทานอาหารศาลาให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| รับประทานอาหารที่ไม่ศาลาหรือมีเครื่องหมายแสดงไว้อย่างชัดเจน* | | |

1.3. ห้องสุขามีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 1.3.1 มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.3.2 แยกการใช้ชาย – หญิง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.3.3 ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้พิการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

- 1.3.4 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร ☐มี ☐ไม่มี
โดยประตูไม่เปิดสู่บริเวณจัดเตรียมปรุงอาหาร
- 1.3.5 มีอ่างล้างมือพร้อมกระดวยเช็ดมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่เหลวใช้ตลอดเวลา ☐มี ☐ไม่มี
- 1.3.6 มีสายชำระภายในห้องน้ำ (๑) ☐มี ☐ไม่มี
- (๑) ถ้ามีห้องสุขาหลายห้องต้องมีสายชำระอย่างน้อย 1 ห้องและให้เขียนป้ายบอก “ห้องนี้มีสายชำระ”

องค์ประกอบที่ 2 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

2.1. เนื้อสัตว์มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 2.1.1 สดสะอาดถูกสุขอนามัยหรือมีการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.1.2 เนื้อสัตว์บดหรือสัตว์ปีกต้องผ่านการเชือดตามศาสนาบัญญัติอิสลาม* ☐มี ☐ไม่มี
- 2.1.3 ล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภทให้สะอาดก่อนจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน
และแยกออกจากสิ่งที่ไม่สะอาดโดยเด็ดขาด* ☐มี ☐ไม่มี
- 2.1.4 เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส ☐มี ☐ไม่มี

2.2. ผักผลไม้มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 2.2.1 สดสะอาดถูกสุขอนามัยหรือมีการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร ☐มี ☐ไม่มี
- 2.2.2 จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน ☐มี ☐ไม่มี
- 2.2.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ☐มี ☐ไม่มี

2.3. น้ำดื่ม / น้ำใช้ / เครื่องดื่มมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 2.3.1 สะอาดถูกสุขอนามัย ☐มี ☐ไม่มี
- 2.3.2 ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ☐มี ☐ไม่มี
- 2.3.3 ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม / เครื่องดื่มต้องมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.3.4 ภาชนะที่ใช้ดักต้องมีด้ามยาว ☐มี ☐ไม่มี
- 2.3.5 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ☐มี ☐ไม่มี

2.4. น้ำแข็งมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 2.4.1 สะอาดถูกสุขอนามัยมีเครื่องหมายรับรองทางราชการ ☐มี ☐ไม่มี
- โรงงานได้รับการรับรองเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice = GMP)
- 2.4.2 เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดทำความสะอาดสม่ำเสมอและสามารถตรวจสอบได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.3 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (๒) ☐มี ☐ไม่มี

(๒) ในกรณีที่ภาชนะที่ใช้บรรจุมีขนาดใหญ่มากให้ตั้งอยู่สูงจากพื้นพอสมควร

2.4.4 ภาชนะที่ใช้จับหรือตักต้องมีด้ามยาวพอที่ไม่ให้มือสัมผัสน้ำแข็ง ☐ มี ☐ ไม่มี

2.4.5 ไม่นำอาหารผักผลไม้หรือสิ่งอื่นใดมาแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ☐ มี ☐ ไม่มี

2.5. สารปรุงแต่งมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

2.5.1 ได้รับการรับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการ ☐ มี ☐ ไม่มี

การกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง*

2.5.2 เก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษสะสมมีฝาปิด ☐ มี ☐ ไม่มี

2.5.3 จัดเก็บโดยแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน* ☐ มี ☐ ไม่มี

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

3.1. การเตรียมปรุงอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

3.1.1 ควรอยู่ห่างจากบริเวณห้องน้ำในระยะที่เหมาะสม ☐ มี ☐ ไม่มี

3.1.2 ปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ☐ มี ☐ ไม่มี

3.1.3 ทำให้อาหารสุกโดยใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิสูงพอเหมาะ ☐ มี ☐ ไม่มี

3.2. การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

3.2.1 ไม่ตั้งวางอาหารที่ปรุงแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้องนานเกินกว่า 2 ชั่วโมง ☐ มี ☐ ไม่มี

3.2.2 อาหารจานร้อนต้องควบคุมอุณหภูมิให้สูงกว่า 63 องศาเซลเซียส ☐ มี ☐ ไม่มี

3.2.3 อาหารจานเย็นต้องควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ☐ มี ☐ ไม่มี

3.2.4 ด้านหน้าของตู้อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจกพลาสติกวัสดุอื่นใดที่เหมาะสม ☐ มี ☐ ไม่มี

3.2.5 ภาชนะจัดเก็บต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหาร ☐ มี ☐ ไม่มี

3.2.6 จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร ☐ มี ☐ ไม่มี

3.2.7 อาหารฮาลาลที่ปรุงเสร็จต้องแยกส่วนจัดเก็บต่างหากจากอาหารที่ไม่ฮาลาล ☐ มี ☐ ไม่มี

เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

องค์ประกอบที่ 4 บุคลากรที่สัมผัสอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

4.1 แต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ☐ มี ☐ ไม่มี

4.2 ผูกผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม
หรือผ้าคลุมผมหรือผ้าหิยาบ ☐ มี ☐ ไม่มี

4.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็นโรคผิวหนัง ☐ มี ☐ ไม่มี

4.4 มีการตรวจสุขภาพประจำปีมีหลักฐานตรวจสอบได้ (๓) ☐ มี ☐ ไม่มี

(๓) บังคับตรวจในเรื่องโรคติดต่อทางเดินหายใจเช่นวัณโรคคอตีบจากเชื้อไวรัสพาราอิหิดเป็นต้น

- 4.5 มีสุขนิตยที่ดีในระหว่างการเตรียมปรุงประกอบจำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ☐มี ☐ไม่มี
- 4.6 ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วอย่างถูกวิธี ☐มี ☐ไม่มี
- 4.7 ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารหรือมีวุฒิบัตรหรือหลักฐานแสดงว่า ☐มี ☐ไม่มี
ได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 4.8 ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาล ☐มี ☐ไม่มี
จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 4.9 ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ใช่มุสลิมให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิต ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ / อุปกรณ์มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

5.1. วัสดุที่ใช้งานมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 5.1.1 ภาชนะและอุปกรณ์ใช้งานทุกชิ้นต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ☐มี ☐ไม่มี
- 5.1.2 ประเภทวัสดุของภาชนะ / อุปกรณ์มีความเหมาะสมกับการใช้งาน ☐มี ☐ไม่มี
- 5.1.3 รูปลักษณ์และขนาดเหมาะแก่การใช้งาน ☐มี ☐ไม่มี
- 5.1.4 ทำความสะอาดได้ง่าย ☐มี ☐ไม่มี
- 5.1.5 เครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล ☐มี ☐ไม่มี
ต้องแยกออกจากเครื่องมืออุปกรณ์ประกอบอาหารที่ไม่ฮาลาล*

5.2. การทำความสะอาดมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 5.2.1 ล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน* ☐มี ☐ไม่มี
- ขั้นตอนที่ 1 ต้องแยกการล้างเครื่องมือภาชนะด้วยซาวที่ใส่อาหารฮาลาล ☐มี ☐ไม่มี
- ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาที่ถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม ☐มี ☐ไม่มี
- ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้งครั้งสุดท้ายเป็นการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน ☐มี ☐ไม่มี
- ขั้นตอนที่ 4 ในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหารควรมีการฆ่าเชื้อโรค ☐มี ☐ไม่มี

ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ (๔) ในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหารให้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ 4
ก่อนแล้วดำเนินการล้างด้วยขั้นตอนที่ 3

- 5.2.2 อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ☐มี ☐ไม่มี
- 5.2.3 ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้ ☐มี ☐ไม่มี
การได้ดีและต่อเชื่อมเข้าสู่บ่อดักไขมัน

5.3. การเก็บรักษามีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 5.3.1 การเก็บรักษาต้องอยู่ในสถานที่ที่ถูกสุขลักษณะ ☐มี ☐ไม่มี
- 5.3.2 เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดที่ดีวางสูงจากพื้นพอสมควร ☐มี ☐ไม่มี
- 5.3.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของภาชนะ / อุปกรณ์ ☐มี ☐ไม่มี
- 5.3.4 จัดแยกภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารฮาลาลออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล* ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 6 การกำจัดมูลฝอยมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 6.1 มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้ง ☐มี ☐ไม่มี
- 6.2 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด ☐มี ☐ไม่มี
- 6.3 มีท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 6.4 ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ☐มี ☐ไม่มี
- 6.5 มีบ่อคัดเศษอาหารหรือดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง ☐มี ☐ไม่มี
- 6.6 ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 7 ความปลอดภัยมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

7.1. สถานที่มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 7.1.1 มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่างๆ เช่น อัคคีภัย ภัยแก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น ☐มี ☐ไม่มี

7.2. อาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 7.2.1 อาหารทุกชนิดที่เตรียมปรุงผ่านกระบวนการบรรจุขนส่งและเก็บรักษา ☐มี ☐ไม่มี
- ต้องไม่ปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล*

องค์ประกอบที่ 8 การให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

8.1. ผู้ให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 8.1.1 แต่งกายสะอาดเหมาะสม ☐มี ☐ไม่มี
- 8.1.2 ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม ☐มี ☐ไม่มี
- 8.1.3 มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม ☐มี ☐ไม่มี
- 8.1.4 สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 8.1.5 ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย ☐มี ☐ไม่มี
- 8.1.6 สามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้ ☐มี ☐ไม่มี

8.2. สถานที่ให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 8.2.1 มีความสะอาดและปลอดภัย ☐มี ☐ไม่มี

- 8.2.2 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ ☐มี ☐ไม่มี
- 8.2.3 ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ ☐มี ☐ไม่มี
- 8.2.4 ควรจัดให้มีสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 9 ความรับผิดชอบต่อสังคมมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 9.1 ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่องค่าจ้างสวัสดิการ ☐มี ☐ไม่มี
- 9.2 ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก ☐มี ☐ไม่มี
- 9.3 กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน ☐มี ☐ไม่มี
- 9.4 ไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ ☐มี ☐ไม่มี
- 9.5 ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากรและมีหลักฐานตรวจสอบได้ ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 10 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 10.1 มีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน ☐มี ☐ไม่มี
- 10.2 กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องเกี่ยวกับการรักษาสภาพแวดล้อมให้ชัดเจน ☐มี ☐ไม่มี
- 10.3 ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสภาพแวดล้อมทราบทุกเรื่อง ☐มี ☐ไม่มี
- 10.4 สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องเรื่องการรักษาสภาพแวดล้อม ☐มี ☐ไม่มี
- 10.5 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ☐มี ☐ไม่มี
- 10.6 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล ☐มี ☐ไม่มี
- 10.7 ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ ☐มี ☐ไม่มี
- 10.8 ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียงแสงกลิ่น ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 11 ความสัมพันธ์กับชุมชนมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 11.1 ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการ
เสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชน ☐มี ☐ไม่มี
- 11.2 สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน ☐มี ☐ไม่มี
- 11.3 สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน ☐มี ☐ไม่มี
- 11.4 สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น ☐มี ☐ไม่มี
- 11.5 ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียง ☐มี ☐ไม่มี

ที่มา: กรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว
(สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา)

มาตรฐานการบริการโรงแรมฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 1.1. สะอาดเป็นระเบียบถูกสุขลักษณะปลอดจากสัตว์นำโรค | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.2. พื้นทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรงเรียบรอยสภาพดีไม่มีรอยแตกร้าว | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.3. ปลอดจากสัตว์เลื้อยทุกชนิด* (ตามมาตรฐานฮาลาล) | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 1.4. แยกการใช้ชาย – หญิง* (ตามมาตรฐานฮาลาล) | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

องค์ประกอบที่ 2 ห้องอาหารในโรงแรมมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

2.1. สถานที่รับประทานอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.1.1. สะอาดเป็นระเบียบถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.2. โต๊ะเก้าอี้แข็งแรง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.3. มีแสงสว่างเพียงพอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.4. มีระบบระบายอากาศที่ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.5. ห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีพัดลมดูดอากาศ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.6. ติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ในสถานที่ที่ไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.7. ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มมินิมา” เข้าไปในบริเวณพื้นที่สำหรับ
รับประทานอาหารฮาลาล | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

- | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.2.8. ห้ามนำสัตว์เลื้อยทุกชนิดเข้ามาในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร* | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.9. ห้ามมีการแสดงอนาจารหรือติดสื่อสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี* | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.10. จัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่
รับประทานอาหารที่ไม่ฮาลาลหรือมีเครื่องหมายแสดงไว้อย่างชัดเจน* | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

2.2. น้ำดื่ม / น้ำใช้ / เครื่องดื่มมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.2.1. สะอาดถูกสุขอนามัย | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.2. ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.3. น้ำจากท่อน้ำ (ที่ต่อจากอ่างเก็บน้ำสะอาด)จะต้องมีในที่ทุกสถาน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.4. ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม / เครื่องดื่มต้องมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.5. บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในห้องพัก | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

2.4. น้ำแข็งมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 2.4.1 สะอาดถูกสุขอนามัยมีเครื่องหมายรับรองทางราชการ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.2 เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดทำความสะอาดสม่ำเสมอและสามารถตรวจสอบได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.3 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (๒) ☐มี ☐ไม่มี
- (๒) ในกรณีที่ภาชนะที่ใช้บรรจุมีขนาดใหญ่มากให้ตั้งอยู่สูงจากพื้นพอสมควร
- 2.4.4 ภาชนะที่ใช้จับหรือตักต้องมีด้ามยาวพอที่ไม่ให้มือสัมผัสน้ำแข็ง ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.5 ไม่นำอาหารผักผลไม้หรือสิ่งอื่นใดมาแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 3 บุคลากรที่สัมผัสอาหารมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 3.1 แต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ☐มี ☐ไม่มี
- 3.2 ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาล ☐มี ☐ไม่มี
- จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 3.3 พนักงานเป็นมุสลิม ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 4 การกำจัดมูลฝอยมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 4.1 มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้ง ☐มี ☐ไม่มี
- 4.2 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด ☐มี ☐ไม่มี
- 4.3 มีท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ☐มี ☐ไม่มี
- 4.4 ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ☐มี ☐ไม่มี
- 4.5 มีบ่อคัดเศษอาหารหรือดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง ☐มี ☐ไม่มี
- 4.6 ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 5 ความปลอดภัยมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 5.1 มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่างๆ เช่น อัคคีภัย แก๊สไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 6 การให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

6.1. ผู้ให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 6.1.1 แต่งกายสะอาดเหมาะสม ☐มี ☐ไม่มี

- 6.2 คำนวณรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม ☐มี ☐ไม่มี
- 6.3 มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม ☐มี ☐ไม่มี
- 6.4 สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 6.5 ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย ☐มี ☐ไม่มี
- 6.6 สามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้ ☐มี ☐ไม่มี
- 6.2. สถานที่ให้บริการมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้**
- 6.1 มีความสะอาดและปลอดภัย ☐มี ☐ไม่มี
- 6.2 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ ☐มี ☐ไม่มี
- 6.3 ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ ☐มี ☐ไม่มี
- 6.4 ควรจัดให้มีสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 7 ความรับผิดชอบต่อสังคมมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 7.1 ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่องค่าจ้างสวัสดิการ ☐มี ☐ไม่มี
- 7.2 ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก ☐มี ☐ไม่มี
- 7.3 กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน ☐มี ☐ไม่มี
- 7.4 ไม่สนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ ☐มี ☐ไม่มี
- 7.5 ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากรและมีหลักฐานตรวจสอบได้ ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 8 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 8.1 มีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมให้มีความชัดเจน ☐มี ☐ไม่มี
- 8.2 กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสภาพแวดล้อมให้ชัดเจน ☐มี ☐ไม่มี
- 8.3 ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสภาพแวดล้อมทราบทุกเรื่อง ☐มี ☐ไม่มี
- 8.4 สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องเรื่องการรักษาสภาพแวดล้อม ☐มี ☐ไม่มี
- 8.5 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ☐มี ☐ไม่มี
- 8.6 สนับสนุนการใช้ผลผลิตทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล ☐มี ☐ไม่มี
- 8.7 ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ ☐มี ☐ไม่มี
- 8.8 ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียงแสงกลิ่น ☐มี ☐ไม่มี

องค์ประกอบที่ 9 ความสัมพันธ์กับชุมชนมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดดังนี้

- 9.1 ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการ ☐มี ☐ไม่มี

เสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชน

9.2 สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน

☐มี ☐ไม่มี

9.3 สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน

☐มี ☐ไม่มี

9.4 สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น

☐มี ☐ไม่มี

9.5 ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียง

☐มี ☐ไม่มี

แบบสัมภาษณ์การบริหารจัดการสปาฮาลาล

ตอนที่ 1

ประวัติบริษัท (Company Profile)

- 1.1 ชื่อบริษัท/สถานประกอบการ.....
- 1.2 ชื่อผู้ก่อตั้ง.....
- 1.3 ปีที่ก่อตั้ง.....
- 1.4 ที่ตั้งสำนักงาน.....
- 1.5 เบอร์โทรศัพท์/เบอร์โทรสาร.....
- 1.6 E-mail
- 1.7 ทุนจดทะเบียน.....
- 1.8 พื้นที่สถานประกอบการ.....
- 1.9 จำนวนพนักงานทั้งหมด.....
- 1.10 จำนวนพนักงานมุสลิมทั้งหมด.....
- 1.11 กลุ่มลูกค้าทั้งหมด (จำนวน/ปี)
- 1.12 กลุ่มลูกค้าที่ขอใบรับรองฮาลาล (จำนวน/ปี)
- 1.13 ผู้รับผิดชอบระบบคุณภาพฮาลาล.....
- 1.14 ลักษณะของธุรกิจ

☐ ธุรกิจเจ้าของคนเดียว

☐ ห้างหุ้นส่วนสามัญ

☐ ห้างหุ้นส่วนจำกัด

☐ บริษัทจำกัด

☐ บริษัทจำกัด (มหาชน)

ตอนที่ 2 แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารจัดการนโยบายอาหารฮาลาล

2.1 ด้านทรัพยากรมนุษย์

2.1.1	จำนวนบุคลากรเพียงพอต่อการบริการ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.2	ระดับการศึกษาของบุคลากรในองค์การสูงกว่าปริญญาตรี	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.3	พนักงานได้รับการฝึกอบรมทักษะ และมีคุณสมบัติที่เหมาะสม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.4	การแต่งกายของพนักงานต้องสะอาด มีรูปแบบที่ถูกต้อง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.5	พนักงานมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ มีหลักฐานตรวจสอบได้	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.6	มีศูนย์สัปปะดี ในการบริการ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.7	ผ่านการอบรมด้านการบริการ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.8	กรณีและผู้ประกอบการไม่ได้เป็นมุสลิมให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการบริการ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.9	ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.10	พนักงานสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศได้	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.11	ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร	☐ มี	☐ ไม่มี

2.2 ด้านเงินทุน (Money)

2.2.1	เงินลงทุนจากส่วนของเจ้าของหรือผู้ถือหุ้น	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.2	เงินลงทุนจากกำไรสะสม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.3	เงินลงทุนจากการขายหลักทรัพย์ เช่น หุ้นกู้ หุ้นทุน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.4	เงินลงทุนจากการเงินกู้สถาบันการเงิน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.5	วิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT) ในการลงทุน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.6	ศึกษาสถานการณ์ และวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในลงทุน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.7	ระบบการบันทึกบัญชีที่ถูกต้อง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.8	ระบบการบริหารความเสี่ยงในธุรกิจ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.9	มีสภาพคล่องในการดำเนินธุรกิจ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.10	ผลการดำเนินเงินประจำปีมีกำไรสุทธิ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.11	สถานะทางการเงินของบริษัทสินทรัพย์สูงกว่าหนี้สิน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.12	สรุปผลการดำเนินของกิจการทุกๆ 6 เดือน	☐ มี	☐ ไม่มี

2.2.13 ระยะเวลาการคืนทุนเหมาะสม ☐ มี ☐ ไม่มี

2.3 ด้านอาคาร เครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุสิ้นเปลือง

สถานที่ทำสปา

- 2.3.1 สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.2 โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.3 พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.4 จัดวางของเป็นระเบียบ จัดหมวดหมู่และแยกประเภท ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.5 บรรยากาศโดยรวมเหมาะสมกับการเป็นสถานที่ทำสปา ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.6 ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่และดูแลไม่ให้มีการสูบบุหรี่ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.7 ติดเครื่องหมายห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้ามา ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.8 มีแสงสว่างเพียงพอ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.9 มีระบบระบายอากาศที่ดี ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.10 ห้ามมีการแสดงอนาจาร หรือติดสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.11 แยกห้องชายและหญิงออกจากกัน ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.12 เป็นไปตามหลักศาสนบัญญัติที่มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ☐ มี ☐ ไม่มี

ประเพณีของมุสลิม

ผลิตภัณฑ์

- 2.3.13 ผลิตภัณฑ์เป็นน้ำมันจากพืช หรือไขมันสัตว์ที่ไม่เป็นสัตว์ต้องห้าม ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.14 มีความสามารถในการชำระล้างและบำรุงผิวได้ดีเท่า ☐ มี ☐ ไม่มี
- เครื่องสำอางปกปิด
- 2.3.15 ผลิตภัณฑ์สมุนไพรไทย มีมาตรฐานทางการแพทย์ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.16 รูปแบบการนวดล้างาสูกะ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.17 ผลิตภัณฑ์ต้องมีการรับรองมาตรฐานฮาลาลตามหลักเกณฑ์ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.18 ผลิตภัณฑ์ไม่มีแอลกอฮอล์ ☐ มี ☐ ไม่มี

ห้องสุขา

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.19 สะอาด ถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.20 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.21 ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.22 ห้องสุขาแยกการใช้ ชาย-หญิง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.23 ควรมีส่วนบริการให้แก่คนพิการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.24 ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้สูงอายุ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.25 มีอ่างล้างมือพร้อมกระดาษเช็ดมือหรือเครื่องเป่าลมที่ใช้การได้ดี และมีสบู่เหลวใช้ตลอดเวลา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.26 มีถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม วางไว้ในห้องสุขา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.27 มีสายฉีดชำระภายในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

2.4 ด้านการบริหารจัดการ

การวางแผน

- | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.4.1 วิสัยทัศน์ของธุรกิจ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.2 พันธกิจของธุรกิจ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.3 เป้าหมายการดำเนินงานของธุรกิจ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.4 แผนการดำเนินงานของธุรกิจ เช่น แผนการตลาด
แผนการบริหารจัดการ แผนการผลิต และแผนการเงิน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.5 จัดทำแผนระยะสั้นหรือการกำหนดกิจกรรมเฉพาะอย่างในอนาคต
กำหนดไม่เกิน 1 ปี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.6 จัดทำแผนระยะกลางหรือการกำหนดกิจกรรมในอนาคต
กำหนดระยะเวลา 3-5 ปี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.7 จัดทำแผนระยะยาวหรือการกำหนดกิจกรรมที่ต้อง
ใช้ระยะเวลาในการศึกษาวิจัยมากกว่า 5 ปี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

การจัดองค์การ

- | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.4.8 | กำหนดโครงสร้างขององค์การอย่างเป็นทางการโดยจัดแบ่งออกเป็นหน่วยงานย่อยต่างๆ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.9 | กำหนดอำนาจหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละหน่วยงาน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.10 | การแบ่งงาน โดยการแยกงานหรือรวมหน้าที่งานที่มีลักษณะเดียวกันหรือใกล้เคียงกันไว้ด้วยกัน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.11 | มีการจัดสายการบังคับบัญชาตามลำดับชั้นระหว่างผู้บังคับบัญชากับผู้ใต้บังคับบัญชา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.12 | การกำหนดนโยบาย กฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับเกี่ยวกับการบริหารงานบุคคล | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.13 | กระบวนการตัดสินใจและสั่งการที่เหมาะสม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.14 | การติดตามดูแลกำกับ และให้คำปรึกษา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.15 | การสร้างขวัญกำลังใจ และแรงจูงใจแก่พนักงาน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.16 | มีกระบวนการมอบหมายงานและการมอบอำนาจ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.17 | การจัดประชุม สัมมนา การกระจายข่าว | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

การควบคุมและความรับผิดชอบต่อสังคม

- | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.4.18 | กำหนดเกณฑ์มาตรฐาน หรือเป้าหมายการปฏิบัติงานโดยตัวชี้วัด (Kpis) | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.19 | มีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ประกอบการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.20 | ต้องมีอุปกรณ์ดับเพลิงควรเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการใช้งานแต่ละประเภท | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.21 | มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้ง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.22 | ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.23 | มีบ่อฝังเศษอาหารหรือคอกไขมัน ที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.24 | ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

- | | | | |
|--------|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.4.25 | มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่างๆ เช่น อัคคีภัย แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.26 | ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.27 | ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.28 | กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติ ต้องดำเนินการให้ถูกต้อง
ตามกฎหมาย | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.29 | บริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.30 | ให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.31 | สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.32 | สนับสนุนการใช้ผลิตผลทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.33 | ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.34 | ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.35 | ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้าง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.36 | สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.37 | สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.38 | ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัชยิดในบริเวณใกล้เคียง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

แบบสัมภาษณ์การบริหารจัดการอาหารฮาลาล

ตอนที่ 1

ประวัติบริษัท (Company Profile)

- 1.13 ชื่อบริษัท/สถานประกอบการ
- 1.14 ชื่อผู้ก่อตั้ง.....
- 1.15 ปีที่ก่อตั้ง.....
- 1.16 ที่ตั้งสำนักงาน.....
- 1.17 เบอร์โทรศัพท์/เบอร์โทรสาร.....
- 1.18 E-mail.....
- 1.19 ทุนจดทะเบียน.....
- 1.20 พื้นที่สถานประกอบการ.....
- 1.21 จำนวนพนักงานทั้งหมด.....
- 1.22 จำนวนพนักงานมุสลิมทั้งหมด.....
- 1.23 กลุ่มลูกค้าทั้งหมด (จำนวน/ปี).....
- 1.24 กลุ่มลูกค้าที่ขอใบรับรองฮาลาล (จำนวน/ปี)
- 1.25 ผู้รับผิดชอบระบบคุณภาพฮาลาล.....
- 1.26 ลักษณะของธุรกิจ

☐ ธุรกิจเจ้าของคนเดียว
☐ บริษัทจำกัด

☐ ห้างหุ้นส่วนสามัญ
☐ บริษัทจำกัด (มหาชน)

☐ ห้างหุ้นส่วนจำกัด

ตอนที่ 2 แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารจัดการนโยบายอาหารฮาลาล

2.1 ด้านทรัพยากรมนุษย์

2.1.1	จำนวนบุคลากรเพียงพอต่อการบริการ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.2	ระดับการศึกษาของบุคลากรในองค์การสูงกว่าปริญญาตรี	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.3	พนักงานได้รับการฝึกอบรมทักษะ และมีคุณสมบัติที่เหมาะสม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.4	การแต่งกายของพนักงานต้องสะอาด มีรูปแบบที่ถูกต้อง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.5	พนักงานมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ มีหลักฐานตรวจสอบได้	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.6	มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม/ปรุงประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.7	ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารหรือมีผู้บังคับหรือหลักฐาน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.8	กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ได้เป็นมุสลิมให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิม ในการจัดซื้อ การผลิต หรือปรุง หรือควบคุมระบบ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.9	ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหาร ฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.10	พนักงานสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศได้	☐ มี	☐ ไม่มี
2.1.11	ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร	☐ มี	☐ ไม่มี

2.2 ด้านเงินทุน (Money)

2.2.1	เงินลงทุนจากส่วนของเจ้าของหรือผู้ถือหุ้น	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.2	เงินลงทุนจากกำไรสะสม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.3	เงินลงทุนจากการขายหลักทรัพย์ เช่น หุ้นกู้ หุ้นทุน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.4	เงินลงทุนจากการเงินกู้สถาบันการเงิน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.5	วิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT) ในการลงทุน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.6	ศึกษาสถานการณ์ และวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในลงทุน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.7	ระบบการบันทึกบัญชีที่ถูกต้อง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.8	ระบบการบริหารความเสี่ยงภายในธุรกิจ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.9	มีสภาพคล่องในการดำเนินธุรกิจ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.2.10	ผลการดำเนินงานประจำปีมีกำไรสุทธิ	☐ มี	☐ ไม่มี

- | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.2.11 | สถานะทางการเงินของบริษัทหลักทรัพย์สูงกว่าหนี้สิน
ไม่มี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.12 | สรุปผลการดำเนินของกิจการทุกๆ 6 เดือน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.13 | ระยะเวลาการคืนทุนเหมาะสม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

2.3 ด้านอาคาร เครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุสิ้นเปลือง

สถานที่รับประทานอาหาร

- | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.1 | สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.2 | โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.3 | พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.4 | จัดวางของเป็นระเบียบ จัดหมวดหมู่และแยกประเภท | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.5 | บรรยากาศโดยรวมเหมาะสมกับการเป็นสถานที่รับประทานอาหาร | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.6 | ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่และดูแลไม่ให้มีการสูบบุหรี่ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.7 | ติดเครื่องหมายห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้ามา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.8 | จัดสถานที่รับประทานอาหารแยกจากสถานที่รับประทานอาหาร
ที่ไม่สะอาดให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องหมายแสดงไว้ชัดเจน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.9 | มีแสงสว่างเพียงพอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.10 | มีระบบระบายอากาศที่ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.11 | ห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้อง พัดลมดูดอากาศ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.12 | ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มร้อน” เข้าไปในบริเวณพื้นที่
สำหรับรับประทานอาหาร | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.13 | ห้ามมีการแสดงอนาจาร หรือติดสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

สถานที่เตรียมปรุงอาหาร

- | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.14 | สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.15 | โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.16 | พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

- | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.17 | พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ มีสภาพดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| | การหลุดร่อนของพื้นหรือวัสดุที่ปูพื้น | | |
| 2.3.18 | จัดวางภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์เป็นระเบียบ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.19 | ตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่วัตถุดิบ สะอาดและ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| | ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | | |
| 2.3.20 | บริเวณเตาไฟมีร่องรอยทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.21 | เครื่องดูดควันมีอุปกรณ์ครบ สะอาด และอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.22 | มีแสงสว่างเพียงพอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.23 | มีระบบระบายอากาศที่ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.24 | โต๊ะเตรียมอาหาร ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ สะอาด | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.25 | พื้นโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหารควรสูงจากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.26 | ไม่จัดห้องเตรียมอาหารหน้าห้องสุขา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.27 | ปลอดจากสัตว์เลี้ยงทุกชนิด | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| ห้องสุขา | | | |
| 2.3.28 | สะอาด ถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.29 | ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.30 | ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.31 | ห้องสุขาแยกการใช้ ชาย-หญิง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.32 | ควรมีส่วนบริการให้แก่คนพิการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.33 | ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้สูงอายุ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.34 | มีอ่างล้างมือพร้อมกระดาษเช็ดมือหรือเครื่อง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| | เป่าลมที่ใช้การได้ดี และมีสบู่เหลวใช้ตลอดเวลา | | |
| 2.3.35 | มีถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม วางไว้ในห้องสุขา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.36 | มีสายฉีดชำระภายในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

วัตถุดิบ

- 2.3.37 เนื้อสัตว์ปีกและสัตว์ปีก ต้องผ่านการเชือด ☐ มี ☐ ไม่มี
ตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม
- 2.3.38 กระบวนการขนส่งต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.39 ล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภท ให้สะอาดก่อนจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน ☐ มี ☐ ไม่มี
และแยกออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด
- 2.3.40 วัตถุดิบสด สะอาด ถูกสุขอนามัย หรือมีการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.41 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.42 สารปรุงแต่งได้รับการรับรองฮาลาลจากสำนักงาน ☐ มี ☐ ไม่มี
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.)
หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 2.3.43 จัดเก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ สะอาด มีฝาปิด ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.44 อาหารที่ปรุงเสร็จ ต้องแยกส่วนจัดเก็บต่างหากจากอาหารที่ไม่ฮาลาล ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.3.45 ไม่เทศอาหารลงบนพื้น หรือลงในรางระบายน้ำ ☐ มี ☐ ไม่มี

2.4 ด้านการบริหารจัดการ

การวางแผน

- 2.4.1 วิสัยทัศน์ของธุรกิจ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.4.2 พันธกิจของธุรกิจ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.4.3 เป้าหมายการดำเนินงานของธุรกิจ ☐ มี ☐ ไม่มี
- 2.4.4 แผนการดำเนินงานของธุรกิจ เช่น แผนการตลาด ☐ มี ☐ ไม่มี
แผนการบริหารจัดการ แผนการผลิต และแผนการเงิน
- 2.4.5 จัดทำแผนระยะสั้นหรือการกำหนดกิจกรรมเฉพาะอย่างในอนาคต ☐ มี ☐ ไม่มี
กำหนดไม่เกิน 1 ปี
- 2.4.6 จัดทำแผนระยะกลางหรือการกำหนดกิจกรรมในอนาคต ☐ มี ☐ ไม่มี
กำหนดระยะเวลา 3-5 ปี

- 2.4.7 จัดทำแผนระยะยาวหรือการกำหนดกิจกรรมที่ต้อง
ใช้ระยะเวลาในการศึกษาวิจัยมากกว่า 5 ปี ☐มี ☐ไม่มี

การจัดองค์การ

- 2.4.8 กำหนดโครงสร้างขององค์การอย่างเป็นทางการโดย
จัดแบ่งออกเป็นหน่วยงานย่อยต่างๆ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.9 กำหนดอำนาจหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละหน่วยงาน ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.10 การแบ่งงาน โดยการแยกงานหรือรวมหน้าที่งาน
ที่มีลักษณะเดียวกันหรือใกล้เคียงกันไว้ด้วยกัน ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.11 มีการจัดสายการบังคับบัญชาตามลำดับชั้นระหว่างผู้บังคับบัญชา
กับผู้ใต้บังคับบัญชา ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.12 การกำหนดนโยบาย กฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับเกี่ยวกับ
การบริหารงานบุคคล ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.13 กระบวนการตัดสินใจและสั่งการที่เหมาะสม ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.14 การติดตามดูแลกำกับ และให้คำปรึกษา ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.15 การสร้างขวัญกำลังใจ และแรงจูงใจแก่พนักงาน ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.16 มีกระบวนการมอบหมายงานและการมอบอำนาจ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.17 การจัดประชุม สัมมนา การกระจายข่าว ☐มี ☐ไม่มี

การควบคุมและความรับผิดชอบต่อสังคม

- 2.4.18 กำหนดเกณฑ์มาตรฐาน หรือเป้าหมายการปฏิบัติงาน
โดยตัวชี้วัด (Kpis) ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.19 มีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.20 ต้องมีอุปกรณ์ดับเพลิงควรเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการใช้งาน
แต่ละประเภท ☐มี ☐ไม่มี

2.4.21	มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้ง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.22	ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.23	มีบ่อตั้งเศษอาหารหรือคักไขมัน ที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.24	ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.25	มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่างๆ เช่น อัคคีภัย แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.26	ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.27	ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.28	กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติ ต้องดำเนินการให้ถูกต้อง ตามกฎหมาย	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.29	บริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.30	ให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องเกี่ยวกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.31	สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.32	สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.33	สนับสนุนการใช้ผลผลิตทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.34	ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.35	ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.37	ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้าง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.38	สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.39	สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.40	ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสดิโนบริเวณใกล้เคียง	☐ มี	☐ ไม่มี

แบบสัมภาษณ์การบริหารจัดการโรงแรมฮาลาล

ตอนที่ 1

ประวัติบริษัท (Company Profile)

- 1.1 ชื่อบริษัท/สถานประกอบการ
- 1.26 ชื่อผู้ก่อตั้ง.....
- 1.27 ปีที่ก่อตั้ง.....
- 1.28 ที่ตั้งสำนักงาน.....
- 1.29 เบอร์โทรศัพท์/เบอร์โทรสาร.....
- 1.30 E-mail
- 1.31 ทุนจดทะเบียน.....
- 1.32 พื้นที่สถานประกอบการ.....
- 1.33 จำนวนพนักงานทั้งหมด.....
- 1.34 จำนวนพนักงานมุสลิมทั้งหมด.....
- 1.35 กลุ่มลูกค้าทั้งหมด (จำนวน/ปี).....
- 1.36 กลุ่มลูกค้าที่ขอใบรับรองฮาลาล (จำนวน/ปี)
- 1.37 ผู้รับผิดชอบระบบคุณภาพฮาลาล.....
- 1.14 ลักษณะของธุรกิจ

☐ ธุรกิจเจ้าของคนเดียว

☐ ห้างหุ้นส่วนสามัญ

☐ ห้างหุ้นส่วนจำกัด

☐ บริษัทจำกัด

☐ บริษัทจำกัด (มหาชน)

ตอนที่ 2 แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารจัดการนโยบายอาหารฮาลาล

2.1 ด้านทรัพยากรมนุษย์

- | | | | |
|--------|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.1.1 | จำนวนบุคลากรเพียงพอต่อการบริการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.2 | ระดับการศึกษาของบุคลากรในองค์การสูงกว่าปริญญาตรี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.3 | พนักงานได้รับการฝึกอบรมทักษะ และมีคุณสมบัติที่เหมาะสม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.4 | การแต่งกายของพนักงานต้องสะอาด มีรูปแบบที่ถูกต้อง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.5 | พนักงานมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ มีหลักฐานตรวจสอบได้ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.6 | มีสุขนิสัยที่ดี ในการบริการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.7 | ผ่านการอบรมด้านการบริการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.8 | กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ได้เป็นมุสลิมให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิม
ในการจัดซื้อ การผลิต หรือปรุง หรือควบคุมระบบ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.9 | ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหาร
ฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.10 | พนักงานสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศได้ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.1.11 | ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนามูลค่า | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

2.2 ด้านเงินทุน (Money)

- | | | | |
|--------|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.2.1 | เงินลงทุนจากส่วนของเจ้าของหรือผู้ถือหุ้น | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.2 | เงินลงทุนจากกำไรสะสม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.3 | เงินลงทุนจากการขายหลักทรัพย์ เช่น หุ้นกู้ หุ้นทุน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.4 | เงินลงทุนจากการเงินกู้สถาบันการเงิน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.5 | วิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT) ในการลงทุน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.6 | ศึกษาสถานการณ์ และวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการลงทุน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.7 | ระบบการบันทึกบัญชีที่ถูกต้อง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.8 | ระบบการบริหารความเสี่ยงภายในธุรกิจ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.9 | มีสภาพคล่องในการดำเนินธุรกิจ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.10 | ผลการดำเนินงานประจำปีมีกำไรสุทธิ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.11 | สถานะทางการเงินของบริษัทสินทรัพย์สูงกว่าหนี้สิน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.12 | สรุปผลการดำเนินงานของกิจการทุกๆ 6 เดือน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.2.13 | ระยะเวลาการคืนทุนเหมาะสม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

2.3 ด้านอาคาร เครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุสิ้นเปลือง

สถานที่รับประทานอาหาร

- | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.1 | สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.2 | โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.3 | พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.4 | จัดวางของเป็นระเบียบ จัดหมวดหมู่และแยกประเภท | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.5 | บรรยากาศโดยรวมเหมาะสมกับการเป็นสถานที่รับประทานอาหาร | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.6 | ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่และดูแลไม่ให้มีการสูบบุหรี่ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.7 | ติดเครื่องหมายห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้ามา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.8 | จัดสถานที่รับประทานอาหารแยกจากสถานที่รับประทานอาหารที่ไม่สะอาดให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องหมายแสดงไว้ชัดเจน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.9 | มีแสงสว่างเพียงพอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.10 | มีระบบระบายอากาศที่ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.11 | ห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้อง พัดลมดูดอากาศ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.12 | ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์” เข้าไปในบริเวณพื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.13 | ห้ามมีการแสดงอนาจาร หรือติดสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

สถานที่เตรียมปรุงอาหาร

- | | | | |
|--------|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.14 | สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.15 | โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.16 | พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาด ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.17 | พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ มีสภาพดี
ไม่มีการหลุดร่อนของพื้นหรือวัสดุที่ใช้ปูพื้น | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.18 | จัดวางภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์เป็นระเบียบ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.19 | ตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่วัตถุดิบ สะอาดและ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ

- | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.20 | บริเวณเตาไฟมีร่องรอยทำความสะอาดสม่ำเสมอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.21 | เครื่องดูดควันมีอุปกรณ์ครบ สะอาด และอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.22 | มีแสงสว่างเพียงพอ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.23 | มีระบบระบายอากาศที่ดี | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.24 | โต๊ะเตรียมอาหาร ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ สะอาด | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.25 | พื้น โต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหารควรสูงจากพื้น 60 ซม.โดยประมาณ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.26 | ไม่จัดห้องเตรียมอาหารหน้าห้องสุขา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.27 | ปลอดจากสัตว์เลี้ยงทุกชนิด | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

ห้องสุขา

- | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.28 | สะอาด ถูกสุขลักษณะ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.29 | ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.30 | ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.31 | ห้องสุขาแยกการใช้ ชาย-หญิง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.32 | ควรมีส่วนบริการให้แก่คนพิการ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.33 | ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้สูงอายุ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.34 | มีอ่างล้างมือพร้อมกระดาษเช็ดมือหรือเครื่อง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

เป่าลมที่ใช้การได้ดี และมีสบู์เหลวใช้ตลอดเวลา

- | | | | |
|--------|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.35 | มีถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม วางไว้ในห้องสุขา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.36 | มีสายฉีดชำระภายในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

ห้องพัก

- | | | | |
|--------|------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.3.37 | จัดแบ่งระหว่างชายหญิง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.38 | จัดให้มีห้องสำหรับพิธีกรรมทางศาสนา | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.39 | มีระบบรักษาความปลอดภัยที่รัดกุม | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.3.40 | สะอาด มีระเบียบ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

- 2.3.41 ลูกศรบอกทิศทางการประกอบพิธีละหมาด ☐มี ☐ไม่มี
- 2.3.42 สิ่งอำนวยความสะดวก (ตู้เย็น เครื่องเป่าผม) ☐มี ☐ไม่มี

2.4 ด้านการบริหารจัดการ

การวางแผน

- 2.4.1 วิสัยทัศน์ของธุรกิจ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.2 พันธกิจของธุรกิจ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.3 เป้าหมายการดำเนินงานของธุรกิจ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.4 แผนการดำเนินงานของธุรกิจ เช่น แผนการตลาด
แผนการบริหารจัดการ แผนการผลิต และแผนการเงิน ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.5 จัดทำแผนระยะสั้นหรือการกำหนดกิจกรรมเฉพาะอย่างในอนาคต
กำหนดไม่เกิน 1 ปี ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.6 จัดทำแผนระยะกลางหรือการกำหนดกิจกรรมในอนาคต
กำหนดระยะเวลา 3-5 ปี ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.7 จัดทำแผนระยะยาวหรือการกำหนดกิจกรรมที่ต้อง
ใช้ระยะเวลาในการศึกษาวิจัยมากกว่า 5 ปี ☐มี ☐ไม่มี

การจัดองค์กร

- 2.4.8 กำหนดโครงสร้างขององค์กรอย่างเป็นทางการโดย
จัดแบ่งออกเป็นหน่วยงานย่อยต่างๆ ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.9 กำหนดอำนาจหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละหน่วยงาน ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.10 การแบ่งงาน โดยการแยกงานหรือรวมหน้าที่งาน
ที่มีลักษณะเดียวกันหรือใกล้เคียงกันไว้ด้วยกัน ☐มี ☐ไม่มี
- 2.4.11 มีการจัดสายการบังคับบัญชาตามลำดับชั้นระหว่างผู้บังคับบัญชา
ผู้ใต้บังคับบัญชา ☐มี ☐ไม่มีกับ

2.4.12	การกำหนดนโยบาย กฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับเกี่ยวกับ การบริหารงานบุคคล	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.13	กระบวนการตัดสินใจและสั่งการที่เหมาะสม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.14	การติดตามดูแลกำกับ และให้คำปรึกษา	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.15	การสร้างขวัญกำลังใจ และแรงจูงใจแก่พนักงาน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.16	มีกระบวนการมอบหมายงานและการมอบอำนาจ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.17	การจัดประชุม สัมมนา การกระจายข่าว	☐ มี	☐ ไม่มี
การควบคุมและความรับผิดชอบต่อสังคม			
2.4.18	กำหนดเกณฑ์มาตรฐาน หรือเป้าหมายการปฏิบัติงาน โดยตัวชี้วัด (Kpis)	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.19	มีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ประกอบการ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.20	ต้องมีอุปกรณ์ดับเพลิงควรเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการใช้งาน แต่ละประเภท	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.21	มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้ง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.22	ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.23	มีบ่อคังเศษอาหารหรือคักไขมัน ที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.24	ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.25	มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่างๆ เช่น อัคคีภัย แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.26	ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.27	ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.28	กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติ ต้องดำเนินการให้ถูกต้อง ตามกฎหมาย	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.29	บริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.30	ให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องเกี่ยวกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.31	สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสีสิ่งแวดล้อม	☐ มี	☐ ไม่มี
2.4.32	สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	☐ มี	☐ ไม่มี

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 2.4.33 สนับสนุนการใช้ผลิตผลทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.34 ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.35 ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.36 ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการเสริมสร้าง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.37 สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.38 สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน | ☐ มี | ☐ ไม่มี |
| 2.4.39 ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัชยิดในบริเวณใกล้เคียง | ☐ มี | ☐ ไม่มี |

แบบสัมภาษณ์ด้านการตลาด

โครงการ รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลฝั่งทะเลอันดามันของประเทศไทย
สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิม

ประเภทสถานประกอบการ

☐ โรงแรม

☐ ร้านอาหาร

☐ สปา

ชื่อธุรกิจ

ตำแหน่งงาน

สถานที่ตั้ง

เบอร์โทรศัพท์

จังหวัด

ตอนที่ 1 ด้านการตลาด

ด้านผลิตภัณฑ์

ด้านราคา

ด้านช่องทางการตลาด

.....

.....

.....

ด้านการส่งเสริมการตลาด.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ด้านการจัดการลูกค้าสัมพันธ์.....

.....

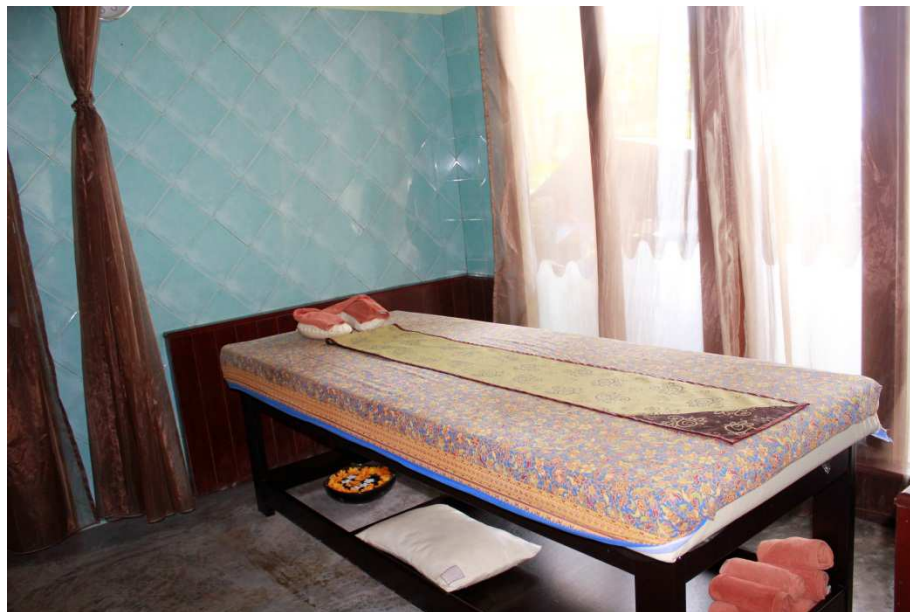
.....

.....

.....

.....

ประมวลภาพกิจกรรม



รูปภาพห้องสปาเตียงเดี่ยว



รูปภาพห้องสปาเตียงคู่



รูปภาพห้องพักรงทางโรงแรม



รูปภาพห้องพักรงทางโรงแรม



รูปภาพห้องน้ำภายในห้องพักโรงแรม



รูปภาพการเข้าสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ โรงแรมฮาลาล



รูปภาพรางวัลมาตรฐานอาหารฮาลาล

จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและกรมการท่องเที่ยว



รูปภาพการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล



รูปภาพนักวิจัยกำลังตรวจสอบการปฏิบัติงานของสถานประกอบการ



รูปภาพนักวิจัยกำลังตรวจสอบการปฏิบัติงานของสถานประกอบการ



รูปภาพการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารชาลาด





รูปภาพการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่สถานประกอบการโรงแรม ห้องอาหาร และอาหารฮาลาล



รูปภาพการประชุมหลังการทำการทดลองโมเดลฮาลาล



รูปภาพการประชุมหลังการทำการทดลองโมเดลศาลาล



รูปภาพนักวิจัยร่วมรับประทานอาหารกับผู้เข้าร่วมการทดลองโมเดลศาลาล

ตารางเปรียบเทียบวัตถุประสงค์ กิจกรรมที่วางแผนไว้ และกิจกรรมดำเนินการมา

วัตถุประสงค์	กิจกรรมในโครงการ	กิจกรรมที่เป็นจริง	วันเวลาที่ดำเนินการ
1.เพื่อศึกษาการวางแผนการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาล 2.เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารฮาลาล โรงแรมฮาลาลและสปาฮาลาล 3. เพื่อทดลองใช้และปฏิบัติการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวฮาลาลให้เกิดประสิทธิภาพ	1. ประชุมนักวิจัย 2. ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการวิจัย 3. ทำการสัมภาษณ์สถานประกอบการฮาลาล และระดมความคิดเห็น และวางแผนบริหารจัดการ 4. วิเคราะห์ข้อมูลและเขียนรายงานเพื่อหารูปแบบ 5. คิดค้นรูปแบบที่เหมาะสม และทดลองใช้ 6. รายงานความก้าวหน้า 7. ทำการสังเกต สัมภาษณ์ สอบถามนักท่องเที่ยวและผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อทราบถึงปัญหา และข้อเสนอแนะ 8. รวบรวมปัญหา อุปสรรคมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อหารูปแบบที่เหมาะสมที่สุด 9. นำผลที่ได้ปรับปรุง 10. จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ 11. ติดตามผลการถ่ายทอด	1. ทำการประชุมนักวิจัย 2. ร่วมกันศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย 3. ทำการสัมภาษณ์สถานประกอบการฮาลาล และระดมความคิดเห็น และวางแผนบริหารจัดการ 4. ร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลและเขียนรายงานเพื่อหารูปแบบ 5. ร่วมกันคิดค้นรูปแบบที่เหมาะสม และทดลองใช้ 6. รายงานความก้าวหน้า 7. ทำการสังเกต สัมภาษณ์ สอบถามนักท่องเที่ยวและผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อทราบถึงปัญหา และข้อเสนอแนะ 8. รวบรวมปัญหา อุปสรรคมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อหารูปแบบที่เหมาะสมที่สุด 9. ได้นำผลที่ได้ปรับปรุง 10. ได้จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ 11.ติดตามผลการถ่ายทอด	8 พค. 55 พค - มิย. 55 1 มิย.-กค.55 สค. 55 กย. 55 ตค. 56 พย-มค. 56 มีค. 56 พ.ค.56 พ.ค. 56 พ.ค. 56

ตาราง Output

Output		ในกรณีล่าช้า (ผลสำเร็จไม่ถึง 100%) ให้ ทำระบุสาเหตุและการแก้ไขที่ท่าน ดำเนินการ
กิจกรรม	ผลสำเร็จ (%)	
1. ได้ดำเนินการเก็บข้อมูลพื้นฐาน	100 %	
2. ได้ทำการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร สปา และโรงแรมฮาลาล	100%	
3. ได้วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการ สัมภาษณ์	100%	
4. วิเคราะห์ข้อมูล และเขียนรายงาน เพื่อหารูปแบบ	100%	
5. รายงานความก้าวหน้า	100%	
6. คิดค้นรูปแบบที่เหมาะสม และ ทดลองใช้	100%	
7. ทำการสังเกต สัมภาษณ์สอบถาม นักท่องเที่ยว และผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อ ทราบถึงปัญหา และข้อเสนอแนะ	100%	
8. รวบรวมปัญหา อุปสรรคมาปรับปรุง แก้ไข เพื่อหารูปแบบที่เหมาะสมที่สุด	100%	
9. นำผลที่ได้ปรับปรุง	100%	
10. จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์	100%	
11. ติดตามผลการถ่ายทอด	70%	เพิ่มดำเนินการถ่ายทอดให้กับผู้ที่สนใจ

ลงชื่อ

หัวหน้าแผนงานวิจัย

สถานประกอบการที่ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ปี

2552

จังหวัดกระบี่ มี 10 แห่ง

1. ร้านหย้าฉา คิทเชนส์

77 ถนน เหมทานนทร์ ตำบล ปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 081-537-0247

2. กัตตาการเรือนกล้วยไม้ อ่าวนาง

141 หมู่ 2 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-638-426-8, 075-638-445

3. แชนด์ ซี รีสอร์ท

39 หมู่ 2 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-819-426-7

4. ชันไทร์ ทropicool รีสอร์ท

39 หมู่ 2 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-819-420

5. ร้านอาหารครัวระเบียบ อินเทอร์เน็ต ฮาลาลฟู้ด

3/2 ถนนกระบี่ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-622-830

6. โรงแรมศรีเพชร

135/50 ถนนกระบี่ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-612-201-2

7. สมเกียรติบุรี รีสอร์ท

236 หมู่ 2 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-637-990-1

8. อ่าวนางปริญญ์วิลด์ รีสอร์ท

164 หมู่ 2 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-637-971-3

9.ไร่เลย์วิลเลจ รีสอร์ท แอนด์ สปา

236 หมู่ 2 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-622-578-9

10 . ร้านอาหารกอบัว

149หมู่ที่ 6 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมืองจังหวัดกระบี่ 81000

โทร 075-644-458

จังหวัดพังงา มี 5 แห่ง

1.โรงแรมภูงา

45-65 หมู่ 3 ตำบลตากแดด อำเภอเมือง จังหวัดพังงา 82000

โทร 076-481-222

2.ป็นหิ มูเทียร่าห์ ชิฟูด

126 หมู่ 2 ตำบลเกาะปันหยี อำเภอเมือง จังหวัดพังงา 82000

โทร 076-450-642

3.อันดามัน ชิฟูด

106 หมู่ 2 ตำบลเกาะปันหยี อำเภอเมือง จังหวัดพังงา 82000

โทร 081-787-9299, 081-894-6440, 076-450-629

4. ร้านอาหารชั้นนี้ ชิฟูด

81/4 หมู่ 2 ตำบลเกาะปันหยี อำเภอเมือง จังหวัดพังงา 82000

โทร 081-895-8447

5.ภัตตาคาร นิวเฟิร์น

125 หมู่ 2 ตำบลเกาะปันหยี อำเภอเมือง จังหวัดพังงา 82000

โทร 076-450-644

จังหวัดภูเก็ต มี 3 แห่ง

1. โรงแรม เดอะรอยัลพาราไดส์

135/23 ถนนราษฎร์อุทิศ 200 ปี ตำบลป่าตอง อำเภอกระทุ่ม จังหวัดภูเก็ต 83150
โทร 076-340-666

2. โรงแรม บุษบกวิลา

89 หมู่ 6 ตำบลเชิงทะเล อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต 83110
โทร 076-317-200

3. ดิ อัม ฮาลาล เรสเทอรอง

บางเทาบีช ซาเลทรีสอร์ท 73/3 ถนนอ่าวบางเทา 2 หมู่ 3 ตำบลเชิงทะเล อำเภอ
ถลาง จังหวัดภูเก็ต 83110
โทร 076-325-837-8

จังหวัดตรัง มี 2 แห่ง

1. ร้านเล็กสายใจ

119 หมู่ 7 ตำบลนาโยงเหนือ อำเภอนาโยง จังหวัด ตรัง 92179
โทร 075-299-873

2. ครวักนิษฐา

133 หมู่ 7 ถนนตรัง-พัทลุง (กม.58) ตำบลนาโยงเหนือ อำเภอนาโยง จังหวัด ตรัง
92179
โทร 075-299-276

จังหวัดสตูล มี 1 แห่ง

1. ฟรีไท

45/27 ถนนสตูล-ธานี ตำบลพิมาน อำเภอเมือง จังหวัดสตูล 91000
โทร 074-723-777