

วิชาการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว

รหัสวิชา 030304

กลุ่มวิชาส่งเสริมการท่องเที่ยว

ห้องเรียนบ้านม้าร้อง

อาจารย์มาณพ ทองมา



การจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นวิธีการจัดการรูปแบบการบริการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว ตามนโยบายของชุมชนที่อยากให้ครัวเรือนในชุมชนที่ทำอาหารรับประทานกันอยู่แล้ว ทำเพิ่มจากที่ทำอยู่นั้นเพื่อสำหรับนักท่องเที่ยว ซึ่งจะเป็นรายได้ให้กับครัวเรือนด้วย นักท่องเที่ยวเองก็จะรับประทานอาหารที่บ้านที่มีความหลากหลายจากหลายครัวเรือนที่ทำอาหารมาร่วมในมืออาหารของนักท่องเที่ยว

ระบบการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว คณะกรรมการชุมชนมีมติให้ใช้รูปแบบการบริการอาหารโดยเฉพาะอาหารกลางวันสำหรับนักท่องเที่ยว โดยไม่เน้นการใช้แม่ครัวหลัก แต่ให้กระจายการประกอบอาหารไปยังครัวเรือนต่างๆ โดยเมื่อนักท่องเที่ยวยื่นความประสงค์เข้ามาเยี่ยมชุมชนและรับประทานอาหารกลางวันที่ชุมชนจัดให้ คณะกรรมการชุมชนจะแจ้งไปยังครัวเรือนในชุมชนที่มีการจัดลำดับกันไว้แล้วว่า ครั้งนี้มีนักท่องเที่ยวกี่คน ต้องการอาหารจากกี่ครัวเรือน ครัวเรือนที่อยู่ในลำดับจะเตรียมเพิ่มอาหารของแต่ละครัวเรือน เมื่อนักท่องเที่ยวเดินทางมาแล้วถึงเวลาบริการอาหาร แต่ละครัวเรือนในลำดับจะนำอาหารที่ทำเผื่อไว้แล้วใส่ปั่นโตครอบครัวละถาด นำมาส่งที่ศูนย์เรียนรู้ชุมชนหรือในที่นัดหมาย ให้นักท่องเที่ยวจัดกลุ่มแล้วรับปั่นโตไปรับประทานกลุ่มละถาด โดยที่นักท่องเที่ยวจะไม่ทราบว่าจะได้เมนูอะไร เหมือนเป็นปั่นโตสุ่ม แต่อย่างไรก็ตามในสถานการณ์ปกติ ไม่ได้บังคับให้นักท่องเที่ยวต้องรับประทานเฉพาะปั่นโตที่ได้รับเท่านั้น นักท่องเที่ยวสามารถแบ่งปันร่วมรับประทานกันได้ทุกปั่นโต นอกจากจะเป็นการสร้างความสัมพันธ์กันในกลุ่มนักท่องเที่ยวเองแล้ว ยังเป็นการเพิ่มอรรถรสในการรับประทานอาหารที่ไม่ต้องรับประทานเหมือนกันทั้งกลุ่มใหญ่

100 เชพ 100 เมนู ด้วยการใช้ครัวเรือนในชุมชนประกอบอาหาร แต่ละครัวเรือนก็ประกอบอาหารในแต่ละวันด้วยเมนูที่ต่างกันไป แต่ทั้งหมดเป็นเมนูพื้นบ้านที่คนในชุมชนรับประทานกันเป็นประจำอยู่แล้ว ยิ่งนักท่องเที่ยวมีจำนวนมาก ปั่นโตอาหารก็มาจากหลายครัวเรือน แต่ละถาดจะมี 4 ชั้น มีอาหารควา หวาน ข้าว เป็นอาหารพื้นบ้านที่ครัวเรือนทำอยู่แล้ว ทำให้มืออาหารกลางวันนั้น มีเมนูที่หลากหลายจนเรียกกันว่าเป็นอาหารที่ทำจาก 100 เชพ 100 เมนู เพราะเป็นมืออาหารที่ทำมาจากแม่ครัวของแต่ละครัวเรือนในชุมชนนั่นเอง

ผลที่ได้จากการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นไปตามจุดประสงค์ของการบริการอาหารปั่นโต ที่ต้องการลดระยะจากต้นทางในครัวเรือนเอง ลดภาระของส่วนกลางในการซักล้าง ทุกครอบครัวมีรายได้เสริม ทุกคนในชุมชนได้มีส่วนร่วมกับการท่องเที่ยวโดยชุมชน และเป็นรูปแบบการบริการอาหารกลางวันที่ไม่เหมือนใคร ซึ่งอาจเรียกได้ว่าเป็น ปั่นโตผูกใจ คือผูกใจนักท่องเที่ยวด้วยรสชาติอาหารท้องถิ่นจากอาหารพื้นบ้านแท้ๆ ของชุมชนบ้านม้าร้อง

บ้านม้าร้อง การบริการอาหารด้วยปั่นโต 100 เชพ 100 เมนู ช่วยเปิดโอกาสให้ทุกคนในชุมชนได้มีส่วนร่วม ที่ใช้เรื่องการบริการอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน สร้างรายได้เสริมเพิ่มเติมจากสิ่งที่ครัวเรือนต้องทำอยู่แล้ว และนักท่องเที่ยวก็ได้ลิ้มลองอาหารพื้นบ้าน รสชาติพื้นถิ่น ได้กินของดีๆ จากชุมชนบ้านม้าร้องด้วย