

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง ความพร้อมของ โรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับมาตรฐาน การบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว มีแนวคิด ทฤษฎีและทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องดังนี้

แนวคิด และทฤษฎี

1. แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมขององค์กร

Davis and Salasin (อ้างถึงใน Flaspohler, P., Butcher, D., Bean, J., Burke, R.W., and Paternite, C.E. 2008: 21) ได้แบ่งองค์ประกอบความพร้อมขององค์กรโดยใช้ตัวย่อ A-VICTORY ในการประเมินความพร้อมขององค์กรที่เกี่ยวกับการศึกษาในการเข้าร่วม โครงการต่างๆ โดย ประกอบด้วย

Ability (ความสามารถ) หมายถึง การมีทรัพยากร (resource) และสมรรถนะ (capabilities) เพียงพอจะริเริ่มการเปลี่ยนแปลงใหม่ๆ และสามารถทำให้การเปลี่ยนแปลงที่ริเริ่มนั้น สำเร็จลุล่วงได้อย่างสมบูรณ์

Values (ค่านิยม) หมายถึง ทศนคติ ความเชื่อ วิธีการปฏิบัติ ลักษณะเฉพาะพิเศษ ปรัชญา และรูปแบบการบริหารจัดการขององค์กรที่เอื้อต่อการเปลี่ยนแปลงไปสู่สิ่งที่ ต้องการ

Idea/Information (มุมมอง/ข้อมูล) หมายถึง ความชัดเจนและความเข้าใจขององค์กร ต่อโครงการที่เพียงพอและเหมาะสมที่จะทำการเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงสิ่งต่างๆ

Circumstances (สภาวะแวดล้อม) หมายถึง สิ่งแวดล้อมการทำงานขององค์กรที่ เอื้ออำนวยหรือกระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลง หรือการมีสภาพแวดล้อมที่เป็นอุปสรรคต่อการ เปลี่ยนแปลง

Timing (เวลา) หมายถึง ความพร้อมขององค์กรที่จะรับมือกับเหตุการณ์หรือกิจกรรม สำคัญต่างๆ ที่จะเกิดขึ้นในช่วงเวลาเดียวกันตามแผนที่กำหนดไว้

Obligation (ความเป็นภาระหน้าที่) หมายถึง แรงจูงใจ แรงกระตุ้น หรือความรู้สึกที่ ต้องการเปลี่ยนแปลงขององค์กร

Resistance (แรงต้าน) หมายถึง ปัจจัยที่เป็นแรงต้าน หรืออุปสรรคในองค์กรที่ส่งผล กระทบต่อการเปลี่ยนแปลง

Yield (ผลที่ได้) หมายถึง การตระหนักหรือเห็นผลประโยชน์ ผลลัพธ์ ผลตอบแทน ความคุ้มค่าของการเปลี่ยนแปลง

Backer, David and Saucy (1993) ได้ร่วมกันเขียนบทความเรื่องพื้นฐาน ความรู้ด้านพฤติกรรมศาสตร์ในด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี (Reviewing the Behavioral Science Knowledge Base on Technology Transfer) ซึ่งเป็นบทความที่รวบรวมกับทฤษฎี ผลงานการวิจัย และการประยุกต์ใช้ทฤษฎีด้านพฤติกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยในบทความนี้มี ส่วนหนึ่งที่กล่าวถึง ทฤษฎี AVICTORY โดยได้กล่าวไว้ว่า ทฤษฎี AVICTORY ได้ถูกใช้ในวงการธุรกิจเช่นกัน ตัวอย่างเช่น Barabba and Zaltman (1991) ได้แนะนำเกี่ยวกับการปรับใช้กรอบทฤษฎี AVICTORY ให้เป็นส่วนหนึ่งในเริ่มต้นกระบวนการสำหรับการจัดการข้อสงสัยในกลยุทธ์ทางการตลาดของธุรกิจ

T.J. Kiresuk, S.H. Lund, S.K. Schultz (1977) ได้ใช้ A-VICTORY Model ในการสร้างชุดตัวอย่างคำถาม เพื่อใช้เป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้ A-VICTORY Model ซึ่งได้แนวทาง ตัวอย่างคำถามตามองค์ประกอบต่างๆ ได้แก่

Ability (ความสามารถ) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า ทักษะและความรู้ของพนักงานมีเพียงพอที่จะรองรับการเปลี่ยนแปลงหรือไม่? (Are staff skills and knowledge appropriate to accommodate the change?), ทรัพยากรทางการเงินและทรัพยากรทางกายภาพเพียงพอต่อการเปลี่ยนแปลงที่ต้องการหรือไม่? (Are fiscal and physical resources adequate for the desired change?)

Values (ค่านิยม) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า การเปลี่ยนแปลงมีความสอดคล้องกับสังคมนิยม เชื้อชาติ และค่านิยมทางการเมืองของลูกค้าหรือไม่? (Is the change consonant with the social, religious, ethnic, and political values of clients?), การเปลี่ยนแปลงมีความสอดคล้องกับปรัชญาและนโยบายของผู้สนับสนุนโครงการหรือไม่? (Is the change consonant with the philosophies and policies of program supporters?), การเปลี่ยนแปลงมีความสอดคล้องกับค่านิยมส่วนบุคคลและค่านิยมในหน้าที่ (อาชีพ) การงานของพนักงานหรือไม่? (Is the change consonant with the personal and professional values of the staff?), ผู้มีอำนาจสูงสุดในองค์กรสนับสนุนการเปลี่ยนแปลงตามที่ต้องการหรือไม่? (Is the top man in the organization in support of the desired change?), ลักษณะขององค์กรมีส่วนช่วยในการเปลี่ยนแปลงอย่างเหมาะสมหรือไม่? (Are the characteristics of the organization such as to render change likely?)

Idea/Information (แนวคิด/ข้อมูล) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า ข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงที่ต้องการนั้นชัดเจนหรือไม่? (Is information of the desired change clear?), ข้อมูล

เกี่ยวกับแนวคิดมีประโยชน์ต่อการพัฒนาที่ต้องการหรือไม่? (Does information about the idea bear relevance to the improvement needed?), แนวคิดซึ่งเป็นที่มาของการเปลี่ยนแปลงนั้น สามารถทดสอบและชี้ชัดได้ในสิ่งที่เป็นผลประโยชน์กับองค์กร? (Is the idea behind the desired change “tryable”, observable, of demonstrated advantage?)

Circumstances (สภาวะแวดล้อม) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า ปัจจัยแวดล้อมต่างๆเอื้อต่อการที่โครงการจะถูกนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่? (Are conditions similar to those where the idea was demonstrated to be effective?), สถานการณ์ปัจจุบันจะนำไปสู่การประสบความสำเร็จในการยอมรับโครงการหรือไม่? (Does the present situation seem conducive to successful adoption of the plan?)

Timing (เวลา) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า เวลานี้เหมาะสมในการปฏิบัติแผนนี้หรือไม่? (Is this a propitious time to implement this plan?), เหตุการณ์อื่นๆที่กำลังเกิดขึ้นในปัจจุบันส่งผลต่อการตอบสนองการเปลี่ยนแปลงครั้งนี้หรือไม่? (Are other events occurring that could bear on the response to this change?)

Obligation (ความเป็นภาระหน้าที่) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า ความต้องการในการเปลี่ยนแปลงถูกสอบถามมาแล้วโดยผ่านการประเมินมาอย่างดีใช่หรือไม่? (Has the need for this change been ascertained through sound evaluation?), ความต้องการเปลี่ยนแปลงครั้งนี้ถูกเปรียบเทียบกับความต้องการอื่นๆเกี่ยวกับโครงการหรือไม่? (Has the need for this change been compared with other needs in the program?)

Resistance (แรงต้าน) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า มีการพิจารณาเหตุผลต่างๆ ที่จะทำให้เกิดการไม่ยอมรับการเปลี่ยนแปลงนี้แล้วหรือไม่? (Have all the reasons for not adopting this change been considered?), มีการพิจารณาถึงสิ่งที่ต้องยกเลิกไป ถ้ามีการปฏิบัติตามแผนนี้หรือไม่? (Has consideration been given to what may have to be abandoned if the plan is implemented?), มีการพิจารณาถึงผู้ที่ต้องเสียผลประโยชน์ในการเปลี่ยนแปลงนี้หรือไม่? (Has consideration been given to who will lose in this change?)

Yield (ผลที่ได้) ได้ยกตัวอย่าง ความว่า มีการประเมินเกี่ยวกับประโยชน์ของแผนการนี้บนพื้นฐานของหลักฐานที่น่าเชื่อถือหรือไม่? (Has the soundness of evidence about the benefits of the plan been carefully assessed?), มีการตรวจสอบถึงผลประโยชน์ทางอ้อมจากการเปลี่ยนแปลงหรือไม่? (Have possible indirect rewards for this change been examined?)

2. แนวคิดเกี่ยวกับลักษณะและประเภทของโรงแรม

โสภิต ภัทรพิพัฒน์ (2538) ได้แบ่งเกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐานโรงแรม โดยแบ่งตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งมีลักษณะสำคัญของโรงแรมต่างๆ ทั้ง 5 ระดับหรือระดับดาว มีดังนี้

โรงแรมระดับ 1 ดาวหรือโรงแรมระดับประหยัด (Economy class)

เป็นโรงแรมที่คิดค่าบริการในราคาถูกที่สุดเนื่องจากจัดให้มีบริการต่างๆ น้อยมาก ภายในห้องพัก มีเฉพาะอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวกเท่าที่จำเป็น ตัวอาคารมักมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน ทำให้สภาพภายนอกเก่า ส่วนรวมๆ บริเวณอาจจะไม่มีเลยหรือมีก็ได้ดูแลบำรุงรักษา ทำให้มีสภาพที่ไม่สวยงาม โรงแรมประเภทนี้มักตั้งอยู่ใกล้ๆ สถานีรถไฟ ตลอดจนสถานีขนส่งต่างๆ ในต่างจังหวัดทั่วประเทศไทย

โรงแรมระดับ 2 ดาวหรือโรงแรมชั้น 3 (Third class)

จัดเป็นโรงแรมระดับประหยัดอีกประเภทหนึ่ง คิดค่าบริการในราคาปานกลาง เนื่องจากภายในห้องพักแต่ละห้องอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวกจำกัด บริการอื่นๆ มีน้อย โรงแรมประเภทนี้ส่วนใหญ่ไม่มีห้องพักชั้นหนึ่ง แต่มีห้องโถง และห้องอาหารขนาดเล็ก ภายในโรงแรมสะอาดพอสมควร

ระดับ 3 ดาวหรือโรงแรมชั้น 2 (Second Class) หรือโรงแรมนักท่องเที่ยว

โรงแรมประเภทนี้บางแห่งเคยเป็นโรงแรมระดับชั้นหนึ่งมาก่อน แต่อาจเป็นเพราะสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป การบริหารงานไม่ดีเท่าที่ควรหรือความบกพร่องในการจัดอุปกรณ์เครื่องใช้ที่อำนวยความสะดวกมีไม่ครบถ้วน ห้องอาหารมีขนาดเล็กเกินไป สิ่งเหล่านี้เป็นสาเหตุให้ต้องลดระดับจากโรงแรมชั้น 1 มาเป็นโรงแรมชั้น 2 โดยคิดค่าบริการในราคาพอสมควร ไม่สูงมากนัก

โรงแรมระดับ 4 ดาวหรือโรงแรมชั้น 1 (First Class)

โรงแรมประเภทนี้ ห้องพักและเครื่องตกแต่งภายในห้องพักได้รับระดับมาตรฐาน มีห้องพักพิเศษ (Deluxe) และห้องชุด (Suite) จำนวนไม่มากนัก ขนาดห้องโถงตลอดจนห้องอาหารมีขนาดเล็กกว่าเกณฑ์มาตรฐาน ส่วนบริการต่างๆ และสิ่งอำนวยความสะดวกสบายอยู่ในระดับดี ได้มาตรฐาน

โรงแรมระดับ 5 ดาวหรือโรงแรมชั้นพิเศษ (Deluxe)

เป็นโรงแรมระดับสูงสุด ดีเยี่ยมในด้านการให้บริการทั้งห้องพักที่ตกแต่งไว้อย่างสวยงาม หูหระ อุปกรณ์เครื่องใช้ สิ่งอำนวยความสะดวกสบายล้วนแต่คุณภาพดี ราคาสูง สวยงาม และมีรสนิยม ห้องชุด (Suite) จะตกแต่งไว้อย่างหรูหรา สวยงาม สะดวกสบาย อุปกรณ์เครื่องใช้

ภายในห้องมคุณภาพดีเยี่ยม ห้องอาหารมีหลายห้อง หลายระดับ อาหารมีหลายเชื้อชาติ เช่นอาหารไทย จีน ญี่ปุ่น เป็นต้น

ธีราพรรณ อิมโอบริจี้ (2543) ให้ความเห็นว่า ประเภทของโรงแรมจัดแบ่งได้หลายกลุ่มขึ้นอยู่กับว่าจะใช้มาตรฐานใดมาเป็นเครื่องชี้วัด โดยจะมีการแบ่งดังต่อไปนี้

1. แบ่งตามสถานที่ตั้ง (Location)

1.1 โรงแรมใจกลางเมือง (City Hotels) เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ในตัวเมือง ลูกค้าส่วนมากเป็นนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวซึ่งได้รับความสะดวกสบายในการติดต่อธุรกิจและการจับจ่ายซื้อของตามห้างสรรพสินค้า

1.2 โรงแรมชานเมือง (Suburban Hotels) เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ตามชานเมืองไม่ไกลจากตัวเมืองมากนัก การคมนาคมติดต่อกับเมืองสะดวก ลูกค้าสามารถติดต่อธุรกิจในเมืองและใกล้เคียงได้สะดวก

1.3 โรงแรมริมทางหลวง (Highway Hotels) เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ตามถนนสายหลักมีขนาดเล็ก ราคาไม่แพง มีสิ่งอำนวยความสะดวกไม่มาก ลูกค้าพักไม่นานเพราะเป็นทางผ่านที่ลูกค้าจะเดินทางไปทีอื่น

1.4 โรงแรมท่าอากาศยาน (Airport Hotels) เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้ท่าอากาศยาน เหมาะสำหรับลูกค้าหรือผู้โดยสารของสายการบินต่างๆ ที่เดินทางผ่านและมีเวลาไม่มากต้องเดินทางต่อไปที่อื่น หรือพนักงานของสายการบินต่างๆ

1.5 โรงแรมตากอากาศ (Resort Hotels) มักจะตั้งอยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นธรรมชาติ เช่นทะเล น้ำตก ภูเขา เหมาะกับนักท่องเที่ยวที่ต้องการพักผ่อน

2. แบ่งตามจำนวนห้องพัก (Number of Guest Rooms)

2.1 โรงแรมขนาดเล็ก ได้แก่ โรงแรมที่มีห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง

2.2 โรงแรมขนาดกลาง ได้แก่ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้อง

2.3 โรงแรมขนาดใหญ่ ได้แก่ โรงแรมที่มีห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป

3. แบ่งตามระยะเวลาที่ลูกค้าเข้าพัก (Period of Staying)

3.1 โรงแรมสำหรับพักชั่วคราว

3.2 โรงแรมสำหรับพักประจำ

4. แบ่งตามระดับความหรูหรา (Luxury)

4.1 โรงแรมชั้นเยี่ยม (Deluxe)

4.2 โรงแรมชั้นหนึ่ง (First Class)

4.3 โรงแรมชั้นสอง (Second Class)

4.4 โรงแรมชั้นสาม (Third Class)

4.5 โรงแรมชั้นประหยัด (Economy Class)

จี,ช้อย และมาเคินส์ (Gee, choy and Makens, 1984) ได้กล่าวไว้ว่า การจัดการและการดำเนินงานการโรงแรมสามารถทำได้ 4 วิธี คือ

1. ระบบดำเนินการเอง (Owner Operated System)

ในระบบนี้ผู้เป็นเจ้าของอาจจะเป็นคนๆเดียว (Sole Own) หรืออยู่ในรูปของบริษัท ข้อดีของระบบนี้คือ มีอิสระในการดำเนินงาน ไม่ต้องอยู่ภายใต้อิทธิพลจากสิ่งภายนอก เจ้าของสามารถดำเนินการตามความพอใจของตนเองและได้รับกำไรทั้งหมด อีกทั้งยังมีการตัดสินใจที่รวดเร็ว ส่วนข้อเสียคือไม่สามารถขยายกิจการให้ใหญ่โตและได้ผลกำไรมากเหมือนอย่างกับการจัดการในระบบอื่นๆ ที่ใหญ่กว่า อีกทั้งผู้เป็นเจ้าของมีความเสี่ยงสูงในการขาดทุน เพราะการตลาดไม่กว้างขวางเท่าที่ควร

2 ระบบการรับสิทธิ (Franchise System)

ระบบการรับสิทธิ หมายถึง เจ้าของโรงแรมได้รับสิทธิที่จะใช้ ชื่อและเป็นส่วนหนึ่งของผู้ให้สิทธิ ซึ่งเป็นผู้ประกอบการ โรงแรมที่มีชื่อเสียงระดับโลก โดยผู้รับสิทธิจะต้องใช้สัญลักษณ์ของโรงแรม และให้บริการด้วยมาตรฐานเดียวกับโรงแรมที่ให้สิทธิ และจะต้องจ่ายเงินให้กับโรงแรมที่ให้สิทธิเพื่อเป็นค่าบริการในเรื่องตลาด การบริหารงานและการจองห้องพัก

ข้อดีของระบบนี้คือสามารถใช้ ระบบการจองห้องพักและระบบการตลาดร่วมกับโรงแรมที่ให้สิทธิได้และมีสิทธิ ที่จะใช้ชื่อของโรงแรมที่ให้สิทธิ รวมไปถึงได้รับความช่วยเหลือและดำเนินการจากโรงแรมที่ให้สิทธิ โดยมีการส่งผู้บริหาร โรงแรมระดับสูง เช่น ผู้จัดการทั่วไป หรือผู้จัดการระดับรองลงมาจากโรงแรมที่ให้สิทธิ อีกทั้งยังประหยัด เงินในด้านการซื้อวัสดุที่จะใช้ โดยทางโรงแรมผู้ให้สิทธิอาจเป็นผู้จัดการให้ ส่วนข้อเสียคือไม่สามารถ ที่จะดำเนินธุรกิจและควบคุมการทำงานของโรงแรมได้ทั้งหมดจะต้องอยู่ในการควบคุมดูแลของ โรงแรมผู้ให้สิทธิด้วย อีกทั้งผู้รับสิทธิจะต้องจ่ายค่าธรรมเนียมในการซื้อสิทธิเมื่อแรกเข้าและจะต้องจ่ายเป็นรายปีแก่โรงแรมผู้ให้สิทธิและถ้าโรงแรม ผู้ให้สิทธิล้มหรือเลิกกิจการก็จะทำให้โรงแรมผู้รับสิทธิได้รับผลกระทบไปด้วย

3. ระบบการทำสัญญาการจัดการ (Management Contract)

การดำเนินธุรกิจโรงแรมภายใต้ระบบนี้ เจ้าของโรงแรมจะว่าจ้างโรงแรมที่มีชื่อเสียงให้มาดำเนินการหรือจัดการให้เจ้าของโรงแรมเป็นเพียงผู้ลงทุน (Investor) การที่เจ้าของโรงแรมเลือกใช้ระบบนี้เนื่องจากตนเองขาดประสบการณ์และขาดความชำนาญในการดำเนินงานเนื่องจากโรงแรมนั้น บริหารงานประสบผลสำเร็จมาแล้ว ข้อดีของระบบนี้คือมักจะทำ สัญญาการจัดการกับ

โรงแรมหรือบริษัทที่มีชื่อเสียงในการด้านการจัดการเพื่อให้โรงแรมของตนมีชื่อเสียงตามไปด้วย และถ้าบริษัทที่ว่าจ้างให้มาจัดการเป็นบริษัทที่ใหญ่ก็จะทำให้การจองห้องพักอยู่ในลักษณะ ที่มีขอบข่ายไปทั่วประเทศหรือทั่วโลกได้ อีกทั้งโรงแรมที่ว่าจ้างจะได้รับการบริการจากนักบริหารมืออาชีพ รวมไปถึงเจ้าของโรงแรมไม่ต้องเข้ามาเกี่ยวข้องกับในการดำเนินการธุรกิจวันต่อวัน ส่วนข้อเสียได้แก่การขาดความยืดหยุ่นในรูปแบบของการจัดการเนื่องจากอาจไม่ สอดคล้องกับสภาพของท้องถิ่นที่โรงแรมตั้งอยู่ อีกทั้งอาจเกิดความขัดแย้ง ระหว่างผู้ลงทุนและผู้ดำเนินการเนื่องมาจากสื่อสารไม่ดีพอ รวมไปถึงผู้ลงทุนขาดอำนาจในการบริหารการตัดสินใจและการวางนโยบาย ซึ่งอาจจะทำให้เกิดความขัดแย้งกันได้

4. ระบบเข้าเป็นโรงแรมในเครือข่าย (Chain Hotel System)

เป็นการลงทุนร่วมกับ โรงแรมที่มีเครือข่าย โดยโรงแรมที่ตั้งขึ้นใหม่จะมีผู้จัดการของตนเอง โรงแรมแม่จะเป็นที่ปรึกษาและช่วยทางด้านการตลาด การประชาสัมพันธ์ และการสำรองห้องพักที่เป็นรูปแบบเดียวกันหมด ซึ่งข้อดีของการบริหารรูปแบบนี้คือเป็นที่ รู้จักและคุ้นเคยของนักท่องเที่ยวเพราะจะอยู่ในหลายๆประเทศ การมีการบริหารงานเหมือนกันกับ โรงแรมที่มีอยู่ในเครือข่าย อีกทั้งช่องทางการจัดจำหน่ายจะกว้างขวาง เพราะสามารถซื้อขายได้จากประเทศของนักท่องเที่ยวเอง และการตลาดไม่ยุ่งยากเพราะมี โรงแรมเครือข่ายอยู่หลายแห่ง ส่วนข้อเสียคือการขาดอิสระในการดำเนินงานของ โรงแรมที่มีอยู่ในเครือข่าย และการที่ต้องมีการปรับลักษณะและมาตรฐานของการบริการ ให้เข้ากับวัฒนธรรมของประเทศนั้นๆ

3. แนวคิดเกี่ยวกับหลักการฮาลาล

สมเกียรติ ตรีรยาภิวัฒน์ (2549) ได้ให้ความหมายของคำว่าฮาลาลไว้ว่า คำว่า”ฮาลาล”, “หะลาล” (Halal) อ่านว่าหะลาล ซึ่งมีความหมายปรากฏตามคัมภีร์อัลกุรอาน แปลว่า “การอนุมัติ” หรือ “อนุญาต” ในทางนิติศาสตร์อิสลามอาจมีผู้เข้าใจว่าหมายถึงแต่เรื่องของอาหาร ซึ่งในความจริงนั้นฮาลาลยังสื่อถึงเรื่องอื่นๆด้วย เช่น การกระทำ ความประพฤติ ความสัมพันธ์กับผู้อื่น การทำงาน การหาเลี้ยงชีพ การทำธุรกิจ การพักผ่อน การละเล่น ไปจนถึงเรื่องของวัตถุ เสื้อผ้าเครื่องประดับ รวมถึงอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากนี้ยังได้อธิบายเกี่ยวกับหลักการฮาลาลไว้ว่าหลักการฮาลาลเป็นส่วนหนึ่งของระบบกฎหมายทั้งหมดของอิสลาม โดยความสำคัญของฮาลาลนั้น เป็นสิ่งที่อยู่ในวิถีปฏิบัติของมุสลิมเสมอมา หรืออาจกล่าวได้ว่า การเป็นมุสลิมที่สมบูรณ์จะขาดซึ่งฮาลาลไม่ได้ การพิจารณาตัดสินเรื่องฮาลาลมักเป็นสิ่งที่แรกสุดที่มุสลิมทุกคนจะกระทำเมื่อต้องประกอบกิจวัตรใด หนึ่งเหมือนกันหากมีการปฏิบัติฝ่าฝืนหรือผิดแผกจากหลักการฮาลาลกำหนดก็จะส่งผลกระทบมากมายกับมุสลิมผู้นั้น ด้วยเหตุนี้เรื่องที่ว่า สิ่งใดฮาลาล สิ่งใดไม่ฮาลาล จึงไม่ได้มีสำคัญเฉพาะกับ

ชาวมุสลิมเท่านั้น แต่ผู้ไม่ใช่มุสลิมที่ต้องเกี่ยวข้องกับกิจกรรมของมุสลิมโดยตรง ก็ควรต้องศึกษา และทำความเข้าใจกับหลักการข้อนี้เช่นกัน

4. กรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ดำเนินการจัดทำกรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว (สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, 2553: ระบบออนไลน์) ที่ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐานฯ ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ 22 เกณฑ์ 114 ตัวชี้วัด ซึ่งโรงแรมที่ขอรับการประเมินต้องปฏิบัติได้ครบถ้วนทั้ง 114 ข้อ ดังต่อไปนี้

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่

1. สถานที่เตรียม ปูรองอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 1.1 สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากสัตว์ นำโรค
 - 1.2 พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบร้อย สภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าว
 - 1.3 ผนังและเพดานควรทาสีอ่อน เพื่อให้สามารถ มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
 - 1.4 มีแสงสว่างเพียงพอ
 - 1.5 มีระบบระบายอากาศที่ดี มีพัดลมดูดอากาศหรือ ปล่องระบายควัน
 - 1.6 โต๊ะเตรียม ปูรองอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย
 - 1.7 ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อน สะอาด
 - 1.8 พื้น โต๊ะที่ใช้เตรียม ปูรองอาหาร ต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
 - 1.9 ปลอดภัยจากสัตว์เลี้ยงทุกชนิด*
2. สถานที่รับประทานอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 2.1 สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ
 - 2.2 โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง
 - 2.3 มีแสงสว่างเพียงพอ
 - 2.4 มีระบบระบายอากาศที่ดี
 - 2.5 ห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมี พัดลมดูดอากาศ
 - 2.6 ติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ในสถานที่ ที่ไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่

บุหรี่

2.7 ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำเครื่องดื่มมีนเมา” เข้าไป ในบริเวณพื้นที่ สำหรับรับประทานอาหารฮาลาล

2.8 ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้ามาในบริเวณสถานที่ รับประทาน อาหาร*

2.9 ห้ามมีการแสดงอนาจาร หรือติดสื่อสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อ วัฒนธรรมอัน ดุ*

2.10 จัดสถานที่รับประทานอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วน แยกจาก สถานที่รับประทานอาหารที่ไม่ฮาลาล หรือ มีเครื่องหมายแสดงไว้อย่างชัดเจน*

3. ห้องสุขา มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

3.1 มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ

3.2 แยกการใช้ชาย – หญิง

3.3 ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้พิการ

3.4 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยประตูไม่ เปิดสู่บริเวณจัดเตรียมปรุงอาหาร

3.5 มีอ่างล้างมือพร้อมกระดาษเช็ดมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่เหลวใช้ ตลอดเวลา

3.6 มีสายชำระภายในห้องน้ำ (๑)

(๑) ถ้ามีห้องสุขหลายห้อง ต้องมีสายชำระอย่างน้อย 1 ห้อง และให้ เขียนป้ายบอก “ห้องนี้มีสายชำระ”

องค์ประกอบที่ 2 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

1. เนื้อสัตว์ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย หรือมีการรับรอง จากกรมปศุสัตว์

1.2 เนื้อสัตว์บดหรือสัตว์ปีก ต้องผ่านการเชือดตามศาสนาบัญญัติ

อิสลาม*

1.3 ล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภทให้สะอาดก่อนจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน และ แยกออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด*

1.4 เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 5 องศา เซลเซียส

2. ผัก ผลไม้ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

2.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย หรือ มีการรับรองจาก กรมวิชาการเกษตร

2.2 จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วน

2.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

3. น้ำดื่ม / น้ำใช้ / เครื่องดื่ม มีแนวปฏิบัติและ รายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

3.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย

3.2 ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด

3.3 ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม / เครื่องดื่ม ต้องมีก๊อกหรือ ทางเทริน้ำ

3.4 ภาชนะที่ใช้ตักต้องมีด้ามยาว

3.5 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4. น้ำแข็ง มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

4.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรอง ทางราชการ โรงงานที่ได้รับการรับรองเรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice = GMP)

4.2 เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ทำความสะอาดสม่ำเสมอ และสามารถตรวจสอบได้

4.3 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (๒)

4.4 ภาชนะที่ใช้จับหรือตักต้องมีด้ามยาวพอที่ไม่ให้มือ สัมผัสน้ำแข็ง

4.5 ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้ หรือสิ่งอื่นใด มาแช่ปนกับ น้ำแข็งเพื่อการบริโภค

5. สารปรุงแต่ง มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

5.1 ได้รับการรับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการ การกลางอิสลาม แห่งประเทศไทย (สกอท.) หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง*

5.2 เก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ สะอาด มีฝาปิด

5.3 จัดเก็บโดยแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน*

(๒) ในกรณีที่ภาชนะที่ใช้บรรจุมีขนาดใหญ่มาก ให้ตั้ง อยู่สูงจากพื้นพอสมควร

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ

1. การเตรียม ปรุงอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 ควรอยู่ห่างจากบริเวณห้องน้ำในระยะที่เหมาะสม

1.2 ปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

1.3 ทำให้อาหารสุกโดยการ ใช้ความร้อน หรืออุณหภูมิสูง พอเหมาะ

2. การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ มีแนวปฏิบัติและ รายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 2.1 ไม่ตั้งวางอาหารที่ปรุงแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้อง นานเกินกว่า 2 ชั่วโมง
- 2.2 อาหารจานร้อนต้องควบคุมอุณหภูมิให้สูงกว่า 63 องศาเซลเซียส
- 2.3 อาหารจานเย็นต้องควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
- 2.4 ด้านหน้าของตู้อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติก วัสดุอื่นใดที่เหมาะสม
- 2.5 ภาชนะจัดเก็บ ต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหาร
- 2.6 จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร
- 2.7 อาหารฮาลาลที่ปรุงเสร็จ ต้องแยกส่วนจัดเก็บ ต่างหากจากอาหารที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อน*

องค์ประกอบที่ 4 บุคลากรที่สัมผัสอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้

- 4.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- 4.2 ผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบ ต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าหิยาบ
- 4.3 มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง
- 4.4 มีการตรวจสุขภาพประจำปี มีหลักฐานตรวจสอบได้ (๓)
- 4.5 มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร
- 4.6 ใช้อุปกรณ์หยิบ จับอาหารที่ปรุงแล้วอย่างถูกวิธี
- 4.7 ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือมีวุฒิบัตร หรือหลักฐานแสดงว่าได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 4.8 ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮาลาลและการให้บริการอาหารฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 4.9 ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ใช่มุสลิม ให้มีพนักงานที่เป็น มุสลิมในการผลิต หรือปรุง หรือควบคุมระบบ*

(๓) บังคับตรวจในเรื่องโรคติดต่อทางเดินหายใจ เช่น วัณโรค ตับอักเสบจากเชื้อไวรัส พยาธิ หิด กลาก หูด เป็นต้น

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ / อุปกรณ์ เภณท์ประกอบด้วย

1. วัสดุที่ใช้งาน มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 1.1 ภาชนะและอุปกรณ์ใช้งานทุกชิ้นตอน ต้องผลิตจาก วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย
- 1.2 ประเภทวัสดุของภาชนะ / อุปกรณ์ มีความเหมาะสม กับการใช้งาน
- 1.3 รูปลักษณ์และขนาดเหมาะแก่การใช้งาน
- 1.4 ทำความสะอาดได้ง่าย
- 1.5 เครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ฮาลาล ต้องแยกออกจากเครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบ อาหารที่ไม่ฮาลาล*

2. การทำความสะอาด มีแนวปฏิบัติและรายละเอียด ตัวชี้วัด ดังนี้

- 2.1 ล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน*
- ขั้นตอนที่ 1 ต้องแยกการล้าง เครื่องมือ ภาชนะ ด้วยขามที่ใส่อาหารฮาลาล
 - ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาที่ถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม
 - ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง ครั้งสุดท้ายเป็นการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน
 - ขั้นตอนที่ 4 ในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดิน อาหาร ควรมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อน หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ (๔)

- 2.2 อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- 2.3 ใช้อ่างล้างภาชนะ อุปกรณ์ ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้ การได้ดี และต่อเชื่อมเข้าสู่บ่อดักไขมัน

3. การเก็บรักษา มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 3.1 การเก็บรักษา ต้องอยู่ในสถานที่ที่ถูกต้องลักษณะ
- 3.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดที่ดี วางสูง จากพื้นพอสมควร
- 3.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของภาชนะ / อุปกรณ์
- 3.4 จัดแยกภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารฮาลาล ออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล*

(๔) ในกรณีที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหาร ให้ปฏิบัติตาม ขั้นตอน ที่ 4 ก่อน แล้วดำเนินการล้างด้วยขั้นตอนที่ 3

องค์ประกอบที่ 6 การกำจัดมูลฝอย มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 6.1 มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อน นำไปทิ้ง
- 6.2 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

- 6.3 มีท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี
- 6.4 ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
- 6.5 มีปอดักเศษอาหารหรือค้กไขมัน ที่ใ้การใ้ดีดี ก่อนระบายน้ำเสียใ้
- 6.6 ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ

องค์ประกอบที่ 7 ความปลอดภัย

1. สถานที่ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 1.1 สถานที่ที่มีที่ตั้งแน่นอน ต้องปฏิบัติตามพ.ร.บ.ควบคุม อาคาร พ.ศ. 2522 รวมทั้งกฎระเบียบอื่นใดที่ สืบเนื่องจาก พ.ร.บ. ฉบับนี้ด้วย ทั้งนี้เพื่อควบคุม เรื่องความปลอดภัยของอาคาร การใช้ แก๊ส เชื้อเพลิง สารเคมี เป็นต้น
 - 1.2 สถานที่ที่ไม่มีที่ตั้งแน่นอน ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงกฎระเบียบอื่นใดที่สืบเนื่องด้วย
 - 1.3 มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่าง ๆ เช่น อัคคีภัย แก๊ส ไฟฟ้า ลัดวงจร เป็นต้น
2. อาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 2.1 อาหารทุกชนิดที่เตรียม บรรจุ ผ่านกระบวนการบรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษาต้องไม่ปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่สะอาด*

องค์ประกอบที่ 8 การให้บริการ

1. ผู้ให้บริการ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้
 - 1.1 แต่งกายสะอาด เหมาะสม
 - 1.2 ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมอันดีงาม
 - 1.3 มีรายการอาหาร พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม
 - 1.4 สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศกับ นักท่องเที่ยวต่างชาติได้
 - 1.5 ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว เรียบร้อย
 - 1.6 สามารถให้บริการข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้
2. สถานที่ให้บริการ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของ ตัวชี้วัด ดังนี้
 - 2.1 มีความสะอาดและปลอดภัย
 - 2.2 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ
 - 2.3 ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ
 - 2.4 ควรจัดให้มีสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ

องค์ประกอบที่ 9 ความรับผิดชอบต่อสังคม มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- กฎหมายแรงงาน
- 9.1 ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ
 - 9.2 ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก
 - 9.3 กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน
 - 9.4 ไม่สนับสนุน หรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ
 - 9.5 ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร และมีหลักฐานตรวจสอบได้

องค์ประกอบที่ 10 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- ชัดเจน
- เรื่อง
- สภาพแวดล้อม
- 10.1 มีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน
 - 10.2 กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อมให้ชัดเจน
 - 10.3 ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อมทราบทุกเรื่อง
 - 10.4 สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษา
 - 10.5 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
 - 10.6 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล
 - 10.7 ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงาน และน้ำ
 - 10.8 ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น

องค์ประกอบที่ 11 ความสัมพันธ์กับชุมชน มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- กิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชน
- 11.1 ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์และการ เสริมสร้าง
 - 11.2 สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน
 - 11.3 สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน
 - 11.4 สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่น
 - 11.5 ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัศจรรย์ในบริเวณใกล้เคียง

หมายเหตุ * เป็นมาตรฐานสากล

ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

นันทนา กองขมิ้น (2542) ศึกษาเรื่องความพร้อมของโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตเมืองเชียงใหม่ในการเข้าร่วมโครงการใบไม้เขียว ซึ่งได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพร้อมของโรงแรม 6 ตัวแปร ได้แก่ ระดับการศึกษา ประสบการณ์การทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายงานโรงแรม รูปแบบการบริหารงานของทางโรงแรม ระดับของโรงแรม สภาพเศรษฐกิจของทางโรงแรม และความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารเกี่ยวกับโครงการใบไม้เขียว โดยใช้แบบสอบถามแบบมีโครงสร้างรายละเอียดของคำถามที่ระบุคำตอบชัดเจน (Structured Questionnaire) ซึ่งประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือผู้บริหารโรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้องขึ้นไปจำนวน 37 แห่ง และใช้เครื่องมือในการวัดแตกต่างกันในแต่ละตัวแปร โดยเครื่องมือที่ใช้ได้แก่ การวัดคะแนนโดยใช้คำถามถูก ผิด การระบุใช่ ไม่ใช่จากชุดคำถาม และการให้คะแนนตามระดับ 3 ระดับ ได้แก่ น้อย ปานกลาง มาก ซึ่งจากการวิจัยพบว่า มีความพร้อมในด้านการมีส่วนร่วมในการบริหารโรงแรมของผู้บริหาร และพนักงาน โรงแรมขนาดใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ กับความพร้อมด้านภาพพจน์ของโรงแรมอยู่ในระดับสูง แต่มีความพร้อมด้านการได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการใบไม้เขียวของผู้บริหารโรงแรมอยู่ในระดับต่ำ โดยเฉพาะเรื่องขั้นตอนในการเข้าร่วมโครงการใบไม้เขียว อีกทั้งยังค้นพบอีกว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความพร้อมของโรงแรมขนาดใหญ่ในเขตเมืองเชียงใหม่ในการเข้าร่วมโครงการใบไม้เขียว ได้แก่ (1) ความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารเกี่ยวกับโครงการใบไม้เขียว เป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความพร้อมทั้งสามด้านของโรงแรม คือ ด้านการมีส่วนร่วมในการบริหารโรงแรมของผู้บริหาร และพนักงาน การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการใบไม้เขียวของผู้บริหาร โรงแรม และภาพพจน์ของโรงแรม (2) ระดับการศึกษาสูงสุดของผู้บริหาร โรงแรม และ (3) ระดับของโรงแรม

Kyle, T., Desai, S., Wang, J.L. & Addington, D. (2006) ได้ร่วมกันพัฒนารายการสำรวจความพร้อมในการดูแลรักษาสุขภาพจิต (Readiness to Implement Quality Measurement Checklist) ซึ่งได้ระบุขอบเขตที่เกี่ยวข้องได้แก่ การวางแผนในการวัดคุณภาพ (Planning for Quality Measurement), ลักษณะและการส่งเสริมของการวัดคุณภาพ (The characteristics and promotion of quality measures), กลยุทธ์การปฏิบัติการ (Implementation Strategies), ทรัพยากรที่มีอยู่ (Available resources), ความพร้อมของพนักงาน (Staff readiness), ความพร้อมของรูปแบบการทำงานขององค์กร (Operational Readiness) และปัจจัยภายนอก (External factors) โดยเป็นลักษณะชุดคำถามในแต่ละขอบเขต ซึ่งลักษณะการตอบคำถามจะแบ่งเป็น ใช่ (Yes) ไม่ใช่ (No) และไม่มี

ข้อมูล(N/A) ซึ่งผลจากการทำรายการดังกล่าว จะทำให้ทราบถึงรูปแบบความพร้อมที่จะเป็นจุดเริ่มต้นในการประชุม(discussion)และวางแผน(Planning)ในการวัดคุณภาพขององค์กร

Flaspohler, Butcher, Bean, Burke and Paternite (2008) ได้ร่วมกันทำวิจัยเรื่องกลยุทธ์ในการปรับปรุงการเผยแพร่และการปฏิบัติงานการฝึกฝนสุขภาพจิตของโรงเรียน: ความพร้อมและการปรับปรุงโรงเรียน (Readiness and School Improvement: Strategies for Enhancing Dissemination and Implementation of Expanded School Mental Health Practices) เพื่อใช้ในการเลือกโรงเรียน การฝึกอบรม และการดำเนินการของโรงเรียนต่อโครงการ Ohio Community Collaboration Model for School Improvement (OCCMSI) โดยใช้การประเมินความพร้อมอย่างมีระบบ(Systematic readiness) และการประเมินความสามารถ(Capacity) โดยการประเมินได้ใช้พื้นฐานของ A-VICTORY model (Davis & Salasin, 1975) ซึ่งส่วนหนึ่งของการวิจัยได้สำรวจกลุ่มอาจารย์และบุคลากร 20 ตัวอย่างจากโรงเรียนตัวอย่าง 6 แห่งโดยใช้วิธีการให้คะแนนจาก 1-10 ความหมายทางภาษาที่มีความแตกต่างกัน(Semantic differentials)ในกำหนดการประเมินคะแนนของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละส่วนประกอบของ A-VICTORY model ซึ่งจากผลการวิจัยพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพร้อม ซึ่งหมายถึงการยอมรับและเห็นความจำเป็นในโครงการ OCCMSI ในการนำโครงการดังกล่าวไปปฏิบัติในโรงเรียนของผู้ตอบแบบสอบถาม