

การออกแบบกราฟฟิกและบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารริมทางในไทย  
PACKAGING DESIGN FOR THAI STREET FOOD

นางสาวชญญาพร อุฬารตินนท์

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชานิตศศิลป์ ภาควิชานิตศศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2560

## ใบอนุมัติศิลปนิพนธ์

การออกแบบกราฟฟิกและบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารริมทางในไทย  
PACKAGING DESIGN FOR THAI STREET FOOD

นางสาวชญญาพร อุฬารตินนท์  
Miss CHANYAPORN ULANTINON

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชานิตศศิลป์

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....เสาวภา พงษ์คุณากร.....วันที่.....14 มิถุนายน 2561.....  
(อาจารย์เสาวภา พงษ์คุณากร)

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การออกแบบกราฟฟิกและบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารริมทางในไทย PACKAGING DESIGN FOR THAI STREET FOOD
ชื่อ	นางสาวชญญาพร อุฬารตินนท์
สาขาวิชา	นิเทศศิลป์
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2560
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์เสาวภา พงษ์คุณากร

### บทคัดย่อ

อาหารริมทางในประเทศไทย มีอาหารหลากหลายประเภททั้งอาหารคาว ของหวาน ผลไม้ ร้านขายอาหาร อาจจะเป็นรถเข็นขายอาหาร หรือหาบเร่ ซึ่งสามารถเห็นได้ทั่วไปตามข้างถนน ชุมชน ที่มีผู้อยู่อาศัย และสัญจร นอกจากนี้จะได้รับความนิยมจากผู้คนในประเทศยังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างประเทศเป็นอย่างมาก โดยกรุงเทพมหานครได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในเมืองที่มีอาหารริมทางที่ดีที่สุด

จุดเด่นของอาหารริมทางนั้นคือ ความรวดเร็ว และรสชาติอาหารดีเยี่ยม แต่เนื่องจากเป็นร้านอาหารริมทาง ร้านส่วนมากมักจะไม่ที่นั่งให้ สำหรับลูกค้านั่งรับประทานอาหาร ลูกค้าส่วนใหญ่จึงต้องทานด้วยตัวเอง ไม่ก็ยืนรับประทานข้างทาง หรือซื้อกลับไปทานที่บ้าน จึงเป็นโอกาสในการนำเสนอบรรจุภัณฑ์ใส่อาหารริมทางในรูปแบบใหม่ภายใต้ชื่อแบรนด์ว่า “Thai Taste” โดยพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์เดิมให้เหมาะสมกับอาหารริมทาง พยายามหลีกเลี่ยงการใช้ถุงพลาสติกที่ทำลายสิ่งแวดล้อมโลก โดยเน้นการใช้โครงสร้างกระดาษมาแก้ปัญหาแทน คำนึงถึงความสะดวกสบาย และเหมาะสมในการใช้งานเป็นหลัก ส่วนการออกแบบกราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์ ได้นำเอาแผนที่ย่านที่ขายอาหารริมทางที่นิยมในประเทศไทย เช่น ถนนเยาวราช ถนนข้าวสาร พร้อมทั้งบอกตำแหน่งร้านตั้งในย่านนั้น มาสร้างลวดลายใหม่ที่ทันสมัย โดยการออกแบบจะนำเสนอผ่านบรรจุภัณฑ์ 8 ชั้น ได้แก่ กล่องใส่อาหาร 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น ถาดอาหารซ้อนได้ กล่องอาหาร กล่องอาหารปรับขนาดได้ ชุดใส่อาหารแบบไม้เสียบ (กล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ ที่รองไม้เสียบ) ของอาหารแบบถือกิน และถุงแบ่งอาหาร 2 ช่อง

## กิตติกรรมประกาศ

ศิลปินพณิชย์ฉบับนี้สำเร็จได้ ขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่าน โดยเฉพาะอาจารย์ที่ปรึกษา ครูนิด และครูแดง ที่ให้คำปรึกษา คำแนะนำ และคอยช่วยแก้ไขให้งานออกมาดีที่สุด ขอขอบคุณครอบครัวที่น่ารัก คุณพ่อ - คุณแม่ที่คอยเป็นกำลังใจ และสนับสนุนในทุกด้าน น้องบิ่ง น้องฮะ ที่คอยช่วยงาน และฟังเจ็บ ขอบคุณลูกหมู และปิ่นปิ่น สำหรับมิตรภาพที่ดีตั้งแต่ ปี 1 ขอขอบคุณสมาชิกซิกซิกก็พิ๊กก็ที่ทำให้คลายเครียด ด้วยมุขตลกแปลกๆ ตลอดเวลา ขอขอบคุณแบบแบม ที่เป็นแรงบันดาลใจ และกำลังใจในการทำงาน ขอขอบคุณเพื่อนฉาก 32 ที่อยู่กันมาตลอด 4 ปี และสุดท้าย ขอขอบคุณสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาศิลปะ

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญภาพประกอบ.....	ง
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	1
1.4 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย.....	2
2 อาหารริมทางในไทย.....	3
2.1 อาหารริมทางในประเทศไทย.....	3
2.2 ลักษณะของร้านขายอาหาร.....	4
2.3 ความนิยมของอาหารริมทางในประเทศไทย.....	5
2.4 การส่งเสริมอาหารริมทางในประเทศไทยของหน่วยงานรัฐ.....	6
2.5 มิชลิน ไกด์ และอาหารริมทางในประเทศไทย.....	7
3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารริมทาง.....	9
3.1 บรรจุภัณฑ์.....	9
3.2 วัสดุ.....	9
3.3 การออกแบบกราฟิกสำหรับบรรจุภัณฑ์.....	12
4 การวิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น.....	16
4.1 แบบสอบถามเรื่องบรรจุภัณฑ์อาหารริมทางในประเทศไทย.....	16
4.2 สรุปขอบเขตงาน.....	22
4.3 แนวคิดในการออกแบบ.....	23
4.3 แนวทางการออกแบบ.....	23

บทที่		หน้า
5	การออกแบบและพัฒนาแบบร่าง.....	25
	5.1 สัญลักษณ์.....	25
	5.2 ลายกราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์.....	28
	5.3 การพัฒนาแบบร่าง.....	30
6	ผลงานจริง.....	39
	6.1 สัญลักษณ์.....	39
	6.2 บรรจุภัณฑ์.....	40
	6.3 ภาพถ่ายผลงานจริง.....	50
7	บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	56
	บรรณานุกรม.....	57
	ประวัติผู้วิจัย.....	58

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่		หน้า
2.1	ภาพอาหารริมทางในประเทศไทย	3
2.2	ภาพร้านขายอาหารริมทาง	4
2.3	ภาพความนิยมของอาหารริมทาง	5
2.4	ภาพมิชลิน ไกด์ ประเทศไทย	7
3.1	บรรจุภัณฑ์โครงสร้างกระดาษ	9
3.2	กราฟฟีกบนบรรจุภัณฑ์	13
4.1	ภาพแผนภูมิจำนวนคนตอบแบบสอบถาม	16
4.2	ภาพแผนภูมิความถี่ในการรับประทานอาหารริมทาง	17
4.3	ภาพแผนภูมิปริมาณการซื้ออาหารริมทางในแต่ละครั้ง	17
4.4	ภาพแผนภูมิปัจจัยในการเลือกทานอาหารริมทาง	18
4.5	ภาพแผนภูมิปัญหาของบรรจุภัณฑ์อาหารริมทาง	18
4.6	ภาพแผนภูมิลักษณะบรรจุภัณฑ์อาหารริมทางที่ต้องการ	19
4.7	ภาพลูกชิ้นปิ้ง	20
4.8	ภาพโรตี่	20
4.9	ภาพถังก๋วยเตี๋ยว	21
4.10	แผนภาพจำแนกประเภทอาหารริมทาง	22
4.11	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 1	23
4.12	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 2	24
4.13	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 3	24
5.1	ภาพ Sketch Logo ครั้งที่หนึ่ง	25
5.2	ภาพ Sketch Logo ชื่อ Kin.D	26
5.3	ภาพ Sketch Logo ชื่อ THAste (Thai Taste)	26
5.4	ภาพ Sketch Logo ชื่อ Thai Taste	27
5.5	ภาพ Sketch Logo ที่เลือกใช้	27
5.6	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 1	28
5.7	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 2	29
5.8	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 3	29
5.9	แบบร่าง 1 โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	30
5.10	แบบร่าง 2 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย	31
5.11	แบบร่าง 3 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย	32

ภาพที่	หน้า	
5.12	แบบร่าง 4 โครงสร้างบรรจุภัณฑ์	33
5.13	แบบร่าง 5 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย	34
5.14	แบบร่าง 6 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย	35
5.15	แบบร่าง 7 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย	36
5.16	แบบร่าง 8 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย	37
5.17	แบบร่าง 9 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย	38
6.1	ภาพสัญลักษณ์	39
6.2	ภาพลายบนกล่องใส่อาหาร 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น	40
6.3	ภาพถ่ายกล่องใส่อาหาร 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น	41
6.4	ภาพลายบนถาดอาหารซ้อนได้ 1	41
6.5	ภาพลายบนถาดอาหารซ้อนได้ 2	42
6.6	ภาพรูปถ่ายถาดอาหารซ้อนได้	42
6.7	ภาพลายบนกล่องอาหาร	43
6.8	ภาพถ่ายกล่องอาหาร	43
6.9	ภาพลายบนกล่องอาหารปรับขนาดได้	44
6.10	ภาพถ่ายกล่องอาหารปรับขนาดได้	45
6.11	ภาพลายบนกล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ 1	45
6.12	ภาพลายบนกล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ 2	46
6.13	ภาพถ่ายกล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ	46
6.14	ภาพลายบนที่รองไม้เสียบ	47
6.15	ภาพถ่ายที่รองไม้เสียบ	47
6.16	ภาพลายบนช่องอาหารแบบถือกิน 1	47
6.17	ภาพลายบนช่องอาหารแบบถือกิน 2	48
6.18	ภาพถ่ายช่องอาหารแบบถือกิน	48
6.19	ภาพลายบนถุงแบ่งประเภทอาหาร	49
6.20	ภาพถ่ายถุงแบ่งประเภทอาหาร	50
6.21	ภาพผลงานจริง 1	50
6.22	ภาพผลงานจริง 2	51
6.23	ภาพผลงานจริง 3	52
6.24	ภาพผลงานจริง 4	53
6.25	ภาพผลงานจริง 5	54
6.26	ภาพผลงานจริง 6	55

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

อาหารริมทางในประเทศไทย มีอาหารหลากหลายประเภททั้งอาหารคาว, ของหวาน, ผลไม้ ร้านขายอาหาร อาจจะเป็นรถเข็นขายอาหาร หรือหาบเร่ ซึ่งสามารถเห็นได้ทั่วไปตามข้างถนน ชุมชน ที่มีผู้อยู่อาศัยและสัญจร นอกจากนี้จะได้รับความนิยมจากผู้คนในประเทศแล้ว ยังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างประเทศเป็นอย่างมาก โดยกรุงเทพมหานคร เป็นหนึ่งในเมืองที่มีอาหารริมทางที่ดีที่สุด ในปี พ.ศ. 2555 Virtualtourist เว็บไซต์ท่องเที่ยวในเครือ TripAdvisor ได้จัดอันดับให้ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอันดับ 1 สำหรับอาหารริมทาง

จุดเด่นของอาหารริมทางนั้นคือ ความรวดเร็ว และรสชาติอาหารดีเยี่ยม แต่เนื่องจากเป็นร้านอาหารริมทาง ร้านส่วนมากมักจะไม่มีที่นั่งให้ สำหรับลูกค้านั่งรับประทานอาหาร ลูกค้าส่วนใหญ่จึงต้องหาที่นั่งด้วยตัวเอง ไม่ก็ยืนรับประทานข้างทาง หรือซื้อกลับไปทานที่บ้าน จึงเป็นโอกาสในการนำเสนอบรรจุภัณฑ์ใส่อาหารริมทางในรูปแบบใหม่ โดย พัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์เดิมให้เหมาะสมกับอาหารริมทาง ซึ่งพยายามหลีกเลี่ยงการใช้ถุงพลาสติกที่ทำลายสิ่งแวดล้อมโลก โดยเน้นการใช้โครงสร้างกระดาษมาแก้ปัญหาแทน โดยคำนึงถึงความสะดวกสบาย และเหมาะสมในการใช้งานเป็นหลัก

### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษา การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่อาหาร

1.2.2 ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารริมทางโดยคำนึงถึงความสะดวกสบาย และความเหมาะสมในการใช้งาน มีภาพลักษณ์ที่แสดงถึงความเป็นอาหารริมทางของไทย

### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 สัญลักษณ์

1.3.2 บรรจุภัณฑ์

1. กล่องใส่อาหาร 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น
2. ถาดอาหารซ้อนได้
3. กล่องอาหาร
4. กล่องอาหารปรับขนาดได้

5. ชุดใส่อาหารแบบไม้เสียบ
  - 5.1 กล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ
  - 5.2 ที่รองไม้เสียบ
6. ซองอาหารแบบถือกิน
7. ถูแบ่งอาหาร 2 ซอง

#### 1.4 แนวทางการบรรจุเป้าหมาย

##### 1.4.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูล

1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารริมทางในประเทศไทยในด้านต่างๆ ลักษณะอาหาร วิธีการทาน บรรจุภัณฑ์ของอาหารแบบเดิม และอาหารริมทางที่เป็นที่นิยม
2. ทำแบบสอบถามเกี่ยวกับอาหารริมทาง
3. สัมภาษณ์ผู้ที่ชื่นชอบอาหารริมทาง
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์

##### 1.4.2 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น

1. รูปแบบและภาพลักษณ์ของชุดบรรจุภัณฑ์
2. วางแนวทางการออกแบบกราฟฟิก

##### 1.4.3 ออกแบบและพัฒนาแบบร่าง

## บทที่ 2

### อาหารริมทางในไทย

#### 2.1 อาหารริมทางในประเทศไทย

สืบเนื่องจากอาหารข้างทางนั้นเป็นเสน่ห์อีกอย่างหนึ่งของประเทศไทย จุดเด่นของอาหารริมทางนั้นคือ ความรวดเร็ว และรสชาติอาหารดีเยี่ยม แต่เนื่องจากเป็นร้านอาหารริมทาง ร้านส่วนมากมักจะไม่มีที่นั่งให้ สำหรับลูกค้านั่งรับประทานอาหาร ลูกค้าส่วนใหญ่จึงต้องหาที่นั่งด้วยตัวเอง ไม่ก็ยืนรับประทานข้างทาง หรือซื้อกลับไปทานที่บ้าน และถ้ายังเป็นสถานที่ที่มีชื่อเสียงด้านอาหารข้างทาง อย่างเช่นถนนเยาวราช และถนนข้าวสาร ซึ่งเต็มไปด้วยผู้คน การที่จะหาที่นั่งรับประทานก็เป็นเรื่องที่ยากขึ้นกว่าเดิม



ภาพที่ 2.1 ภาพอาหารริมทางในประเทศไทย  
ที่มา : <http://www.blackfoodrecipes.com>

## 2.2 ลักษณะของร้านขายอาหารริมทาง

ตลาดสดในประเทศไทยจะเป็นตลาดเปิดขนาดใหญ่และร้านค้าแบบตั้งถาวร ผู้ขายจะมีโต๊ะของตนเองไว้บริการ แม้ว่าในบางตลาดจะมีลักษณะคล้ายกับศูนย์อาหารตามห้างสรรพสินค้าหรือซูเปอร์มาร์เก็ตขนาดใหญ่ ที่มีร้านอาหารและโต๊ะรวม ศูนย์อาหารและตลาดสดมีร้านอาหารมากมาย เหมือนกับร้านอาหารข้างถนน เช่นเดียวกัน จะมีทั้งแบบที่ซื้อสำหรับนำไปปรุง และแบบที่เป็นอาหารตามสั่ง ส่วนตลาดกลางคืนจะเป็นรูปแบบของร้านค้าข้างถนน และร้านค้าชั่วคราว ส่วนใหญ่จะวางขายกันในลานจอดรถขนาดใหญ่ หรือในเทศกาลงานวัดช่วงตอนเย็น เพราะอากาศจะไม่ร้อนเท่าตอนกลางวันและผู้คนกลับจากการทำงานแล้ว

ร้านข้างถนน ผู้คนจะซื้อไปรับประทานที่ทำงาน หรือ อาจซื้อกลับบ้าน เป็นภาพที่จินตนาการเห็นผู้คนถือถุงอาหาร, ของหวาน หรือ ผลไม้อยู่เต็มมือ โดยอาหารจะอยู่ในรูปแบบของถุงพลาสติกหรือกล่องโฟม ซึ่งจะไปรับประทานร่วมกันที่บ้านหรือที่ทำงาน



ภาพที่ 2.2 ภาพร้านขายอาหารริมทาง  
ที่มา : <https://www.estopolis.com>

## 2.3 ความนิยมของอาหารริมทางในประเทศไทย

อาหารข้างถนนในประเทศไทยได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เนื่องจากสามารถหาอาหารไทยรับประทานได้โดยง่าย กรุงเทพมหานคร เป็นหนึ่งในเมืองที่มีอาหารข้างถนนที่ดีที่สุดในปี พ.ศ. 2555 เวอร์ชวลทัวริสต์ เว็บไซต์ท่องเที่ยวในเครือ ทริปแอดไวเซอร์ ได้จัดอันดับให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอันดับ 1 สำหรับอาหารข้างถนน

สำนักข่าว CNN ยังคงจัดอันดับให้กรุงเทพมหานคร เป็น “สวรรค์แห่งอาหารริมทาง” หรือเมืองที่มีอาหารริมทางที่ดีที่สุดในโลกต่อเนื่องจากปี 2560 โดยนักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้ออาหารได้หลากหลาย และระบุว่าเขาวราซคือย่านของกินที่ดีที่สุดแห่งหนึ่ง ขณะที่ สภาอาหารริมทางโลก (World Street Food Congress) ยกให้ “หอยทอด” เป็น 1 ใน 3 ของอาหารที่ขึ้นชื่อมากที่สุดที่หารับประทานได้ริมทางในกรุงเทพฯ



ภาพที่ 2.3 ภาพความนิยมของอาหารริมทาง  
ที่มา : <https://www.thetrippacker.com>

## 2.4 การส่งเสริมอาหารริมทางในประเทศไทยของหน่วยงานรัฐ

รัฐบาลจะส่งเสริมให้ “สตรีทฟู้ด” เป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมการท่องเที่ยว ขณะที่ กทม. ก็มีมาตรการจัดระเบียบทางเท้าและแผงค้าในพื้นที่กรุงเทพฯ

พล.ต.อ.อัศวิน ขวัญเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (กทม.) เปิดเผยถึงแนวทางการจัดระเบียบร้านอาหารริมทางว่า กทม. ร่วมกับกระทรวงวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และภาคีเครือข่าย กำหนดพื้นที่จัดกิจกรรมอาหารริมทาง ตามนโยบายการจัดระเบียบ เพื่อให้ประชาชน นักท่องเที่ยว ผู้ใช้รถและทางเท้า สามารถสัญจรได้สะดวก ปลอดภัย บนพื้นฐานแห่งสิทธิและความเท่าเทียม เกิดความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย รวมถึงเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวได้บริโภคอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ตลอดจนกระตุ้นเตือนให้ผู้ประกอบการมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค และช่วยยกระดับถนนเยาวราช และถนนข้าวสารให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงและยั่งยืน ซึ่งเป็นการจัดระเบียบผู้ค้าหาบเร่-แผงลอย บริเวณที่อนุญาตให้ทำการค้าได้ โดยนำร่องใน 2 จุด

จุดแรกคือ บริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ ตั้งแต่แยกเฉลิมบุรีถึงแยกราชวงศ์ ยาวประมาณ 600 เมตร ส่วนใหญ่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม และเบ็ดเตล็ด โดยกำหนดให้ช่องทางซ้ายสุดและขวาสุดเป็นพื้นที่สำหรับประชาชนเดินเลือกซื้ออาหารตั้งแต่เวลา 18.00-24.00 น. ให้ผู้ประกอบการค้า ร้านอาหารวางแผงค้าอาหารบนทางเท้าด้านชิดกับผิวการจราจร ขนาดแผงประมาณ 1.00x2.00 เมตร กรณีมีโต๊ะบริการให้ลูกค้านั่งรับประทานให้จัดโต๊ะเฉพาะในพื้นที่ของตนที่ได้รับอนุญาต ทุกร้านต้องทำแผงขายอาหารที่มีลักษณะเดียวกัน และสะท้อนอัตลักษณ์ของถนนเยาวราช ผู้ค้าและผู้ช่วยค้าทุกคนจะต้องผ่านการอบรมและทดสอบด้านสุขอนามัย และโภชนาภัยจากสำนักอนามัย กทม. ก่อน ซึ่งจะจัดทำระบบฐานข้อมูลเพื่อตรวจตราไม่ให้ผู้ค้าที่ไม่ได้รับอนุญาตหรือไม่ได้ผ่านการอบรมเข้าค้าขายเด็ดขาด

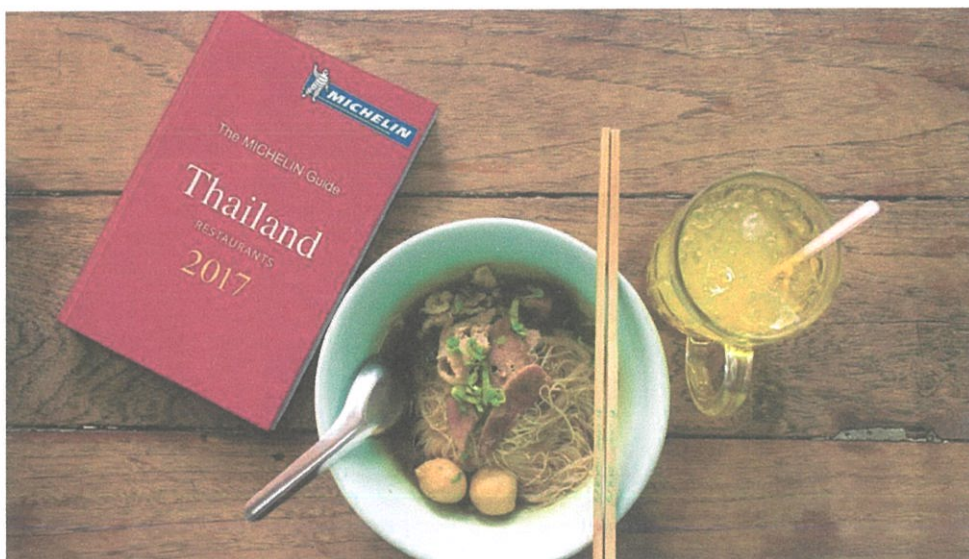
จุดที่ 2 คือบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตจะต้องเป็นผู้ที่ค้าขายอยู่ในปัจจุบันเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ผู้ค้าตั้งวางแผงค้าบนทางเท้าทั้งสองฝั่ง แต่อนุญาตให้วางแผงค้าบนพื้นถนนได้ตั้งแต่เวลา 18.00-24.00 น. ซึ่งจะไม่อนุญาตให้ผู้ค้าที่เป็นต่างด้าวเข้าทำการค้า และทุกร้านต้องจัดทำแผงขายอาหารที่มีลักษณะเดียวกันและสะท้อนอัตลักษณ์ของถนนข้าวสาร พร้อมทั้งกำหนดให้มีช่องทางสำหรับรถฉุกเฉิน ขนาดไม่ต่ำกว่า 5.00 เมตร เพื่อดูแลเหตุฉุกเฉินทั้ง 2 ฝั่งถนนได้สะดวก

## 2.5 มิชลิน ไกด์ และอาหารริมทางในประเทศไทย

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ได้ประกาศความร่วมมืออย่างเป็นทางการกับ “มิชลิน ไกด์” จัดทำคู่มือแนะนำร้านอาหารและที่พัก เพื่อออกคู่มือ “มิชลิน ไกด์” ฉบับกรุงเทพฯ และจะเปิดตัวในช่วงปลายปีนี้ ซึ่งจะทำให้ไทยเป็นประเทศที่ 2 ในอาเซียนต่อจากสิงคโปร์ เป็นที่ 6 ในเอเชีย และลำดับที่ 29 ของโลกที่ได้รับการสำรวจและจัดทำคู่มือโดยมิชลิน ซึ่งมีอายุเก่าแก่อถึง 118 ปี เป็นไปตามที่คณะรัฐมนตรี (ครม.) อนุมัติให้ ททท. ดำเนินโครงการร่วมกับมิชลินเป็นระยะเวลา 5 ปี (2560-2564) ด้วยงบประมาณรวม 143.5 ล้านบาท

โดย นายเสกสรรค์ ไตรอุโฆษ กรรมการผู้จัดการใหญ่บริษัท สยามมิชลิน จำกัด กล่าวว่า การสำรวจร้านอาหารครั้งนี้ จะให้โอกาสกับร้านอาหารทุกประเภทอย่างเท่าเทียมกัน ไม่จำกัดเฉพาะร้านอาหารหรูเท่านั้น แต่ร้านประเภทสตรีทฟู้ดก็มีโอกาสเข้ารับการสำรวจด้วย และเป็นครั้งแรกที่จัดให้มีทีมผู้ตรวจสอบที่เชี่ยวชาญอาหารไทยโดยเฉพาะ การทำงานของทีมผู้ตรวจสอบจะไม่เลือกปฏิบัติ ทุกร้านจะมีโอกาสได้รับการตรวจสอบเหมือนกัน รวมถึงร้านอาหารที่ผู้คนเข้าไปรับประทานกันในชีวิตประจำวันด้วย การเข้าไปสำรวจจะเป็นแบบไม่เปิดเผยตัว รับประทานโดยไม่จดบันทึก และชำระค่าใช้จ่ายด้วยตัวเองทั้งหมดเหมือนลูกค้าคนหนึ่ง ขณะเดียวกันจะใช้วิธีสำรวจความคิดเห็นจากอีเมลของผู้อ่านกว่า 4.5 หมื่นฉบับต่อปี เพื่อสอบถามความพึงพอใจด้วย

ผู้ตรวจสอบของมิชลินจะใช้หลักเกณฑ์ประเมินคุณภาพร้านอาหาร 5 ประการ คือ คุณภาพสินค้า, การจัดเตรียมและรสชาติ, ลักษณะเฉพาะตัวของเซฟที่สื่อผ่านอาหารที่ปรุง, ความคุ้มค่าสมราคา และความสอดคล้องเหมาะสมของคุณภาพและรสชาติอาหาร



ภาพที่ 2.4 ภาพมิชลิน ไกด์ ประเทศไทย

ที่มา : [www.bk.asia-city.com](http://www.bk.asia-city.com)

มิชลิน เปิดตัวคู่มือแนะนำร้านอาหารและที่พัก ‘มิชลิน ไกด์ กรุงเทพฯ’ หรือ MICHELIN Guide Bangkok เล่มแรก โดยมีร้านอาหารผ่านการคัดเลือกรวมทั้งสิ้น 98 ร้าน คู่มือเล่มนี้สะท้อนให้เห็นภาพของกรุงเทพฯ ในแง่มุมของความเป็นเมืองแห่งอาหารนานาชาติที่ยังคงรักษารากเหง้าและอัตลักษณ์ของอาหารไทยเอาไว้ได้ ซึ่งเป็นเสน่ห์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวหลายล้านคนจากทั่วโลก

ไมเคิล เอลลิส (Michael Ellis) ผู้อำนวยการฝ่ายจัดทำคู่มือ ‘มิชลิน ไกด์’ ทั่วโลก เปิดเผยว่า “การจัดทำคู่มือ มิชลิน ไกด์ กรุงเทพฯ ฉบับปฐมฤกษ์ สะท้อนให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของมหานครแห่งนี้ เป็นความภาคภูมิใจของเรา ทีมผู้ตรวจสอบมิชลินต่างประทับใจในบรรยากาศที่เต็มไปด้วยชีวิตชีวาของแวดวงอาหารในกรุงเทพฯ โดยไม่เพียงมีร้านอาหารใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมายและมีร้านอาหารริมทางที่น่าตื่นตาตื่นใจ แต่ยังมีหลากหลายในการนำเสนออาหารไทยมาในรูปแบบต่างๆ”

ที่น่าสนใจก็คือคู่มือ ‘มิชลิน ไกด์ กรุงเทพฯ’ ฉบับปฐมฤกษ์นี้ได้คัดเลือกร้านอาหารริมทางจำนวนถึง 28 ร้านลงตีพิมพ์ในเล่ม สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายที่น่าประทับใจของร้านอาหารริมทางในกรุงเทพฯ มหานครซึ่งเป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมมากที่สุดแห่งหนึ่งของนักเดินทางจากทั่วโลก

## บทที่ 3

### การออกแบบบรรจุภัณฑ์

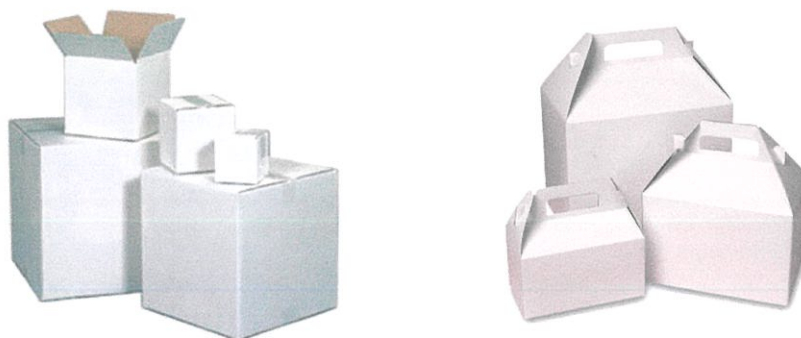
#### 3.1 บรรจุภัณฑ์

มนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตที่แตกต่างจากสิ่งมีชีวิตประเภทอื่นๆ มากที่สุดตรงการรับรู้ผ่านประสาทตาในรูปแบบ 3 มิติที่สามารถมองเห็นรูปทรงและความตื้นลึกหนาบางได้ จึงเกิดเป็นรสนิยมและสุนทรียภาพทางการออกแบบขึ้น ซึ่งสิ่งนี้เองที่เป็นอีกหนึ่งองค์ประกอบในการดึงดูดความสนใจผู้บริโภค ด้วยการออกแบบหีบห่อและบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปทรงที่สะท้อนความเป็นเอกลักษณ์และความทันสมัยของผลิตภัณฑ์ โดยการออกแบบหีบห่อและบรรจุภัณฑ์มักเน้นเรื่องรูปทรงให้แปลกแตกต่างและทันสมัยเสมอ และแก้ปัญหาเรื่องการขนส่ง

#### 3.2 วัสดุ

##### 3.2.1 เยื่อและกระดาษ

นับได้ว่าเยื่อและกระดาษนำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์มากที่สุด และมีแนวโน้มใช้มากยิ่งขึ้น สืบเนื่องจากการรณรงค์ในเรื่องของสิ่งแวดล้อมและกระดาษที่ใช้แล้ว สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ง่าย (Recycle) กระดาษเป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทเดียวที่สามารถสร้างขึ้นใหม่ได้จากการปลูกป่าทดแทน กระดาษที่ใช้ในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์มีหลายประเภทและสามารถพิมพ์ตกแต่งได้ง่ายและสวยงาม ทั้งสามารถเคลือบ หรือประกบติดกับวัสดุชนิดอื่นได้ดี นอกจากนี้ยังสะดวกต่อการขนส่งจากผู้ผลิตไปยังผู้ใช้เนื่องจากพับได้ ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในการขนส่ง ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์จากเยื่อและกระดาษได้แก่ กล่องกระดาษแข็ง กล่องกระดาษลูกฟูก ถุงกระดาษ เป็นต้น



ภาพที่ 3.1 บรรจุภัณฑ์โครงสร้างกระดาษ

ที่มา : <http://www.crnfe.ac.th/packaging/unit2>

ภาชนะบรรจุภัณฑ์ทำด้วยกระดาษ มีดังนี้

### 1. ถุงกระดาษ มี 2 ประเภท

1.1 กระดาษที่ใช้แล้ว ได้แก่ กระดาษหนังสือพิมพ์มาพับเป็นถุงใช้ทั่วไป เมื่อใช้บรรจุอาหารหมักพืชมักมีโอกาสปนเปื้อนกับอาหารได้ง่าย

1.2 ถุงกระดาษสีน้ำตาล ทำจากกระดาษเหนียว (Kraft Paper) ผลิตเป็นอุตสาหกรรมมีหลายชนิด เช่น ถุงปูนมีหลายชั้น หรือซองสีน้ำตาลบรรจุเอกสาร เป็นต้น กระดาษประเภทนี้ถ้าไม่ผ่านการฟอกจะเป็นสีน้ำตาล ถ้าฟอกจะเป็นสีขาว

### 2. กล่องกระดาษแข็ง

2.1 กระดาษไม่เคลือบ

2.2 กระดาษเคลือบ

### 3. กล่องกระดาษลูกฟูก

กล่องกระดาษลูกฟูกเป็นกล่องที่สามารถออกแบบ ให้มีรูปทรงให้เหมาะกับตัวสินค้าได้ง่าย การจัดเก็บ และการขนส่งก็สะดวกสบายเพราะสามารถพับเก็บได้ มีสินค้าหลายชนิดนิยมใช้กล่องประเภทนี้ เช่น ลังเปียร์ ลังผลไม้ เป็นต้น

### 3.2.2 แก้ว

แก้วนับเป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีความเฉื่อยต่อการทำปฏิกิริยา กับสารเคมีชีวภาพเมื่อเทียบกับวัสดุบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่นๆ และยังรักษาคุณภาพภายในได้ดีมาก ข้อดีของแก้วคือ ความใสและทำเป็นสีต่างๆ ได้ สามารถทนแรงกดได้สูงแต่เปราะแตกง่ายในกระบวนการบรรจุ สามารถบรรจุได้ด้วยความเร็วสูง ในด้านสิ่งแวดล้อมแก้วสามารถนำกลับมาใช้ได้หลายครั้ง อาจถึง 100 ครั้งและสามารถนำมาหลอมใช้ใหม่ได้ง่าย (Recycle) สิ่งที่ต้องระวังในเรื่องการบรรจุคือ ฝาขวดแก้วจะต้องเลือกใช้ฝาที่ได้ขนาดและต้องสามารถปิดได้สนิทแน่นเพื่อช่วยรักษาคุณภาพและยืดอายุของสินค้า บรรจุภัณฑ์จากแก้วได้แก่ ขวดแก้ว โหลแก้ว

ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแก้ว

1. ขวดปากแคบ ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดที่เป็นของเหลว
2. ขวดปากกว้าง ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดที่เป็นชิ้น และอาหารแห้ง

### 3.2.3 พลาสติก

พลาสติกเป็นวัสดุที่มีอัตราการเจริญเติบโตสูงมาก คุณสมบัติของพลาสติก คือ มีน้ำหนักเบาป้องกันการซึมผ่านของอากาศ และก๊าซได้ระดับหนึ่งสามารถต่อต้านการทำลายของแบคทีเรียและเชื้อรา คุณสมบัติหลายอย่างที่สามารถเลือกใช้งานที่เหมาะสม พลาสติกบางชนิดยังเป็นฉนวนกันความร้อนอีกด้วย ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์จากพลาสติกได้แก่ ฟิล์มพลาสติกรีดรูป ขวด ถาด กล่อง และโพน ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยพลาสติก

พลาสติกเป็นสารสังเคราะห์จำพวกโพลิเมอร์ มีหลายชนิดและมีคุณสมบัติที่ แตกต่างกันไป เช่นกันการซึมของน้ำ อากาศ ไชมัน ทนต่อความเย็น และความร้อน ทนต่อกรด หรือด่าง ไม่เป็นตัวนำไฟฟ้า และความร้อน มีลักษณะอ่อนและแข็ง และมีหลายรูปทรง พลาสติกแบ่งตามรูปแบบได้ 2 ประเภทคือ

### 1. พลาสติก เป็นพลาสติกที่เป็นแผ่นบางๆ ใช้ห่อ หรือทำถุง

1.1 ถุงเย็น ทำมาจากพลาสติกชนิด พอลิเอทิลีน(PE) ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE) ใช้บรรจุของเย็นสามารถบรรจุอาหารแช่แข็งได้

1.2 ถุงร้อน ทำมาจากพลาสติกชนิด พอลิโพรพิลีน(PP) มีลักษณะใสมากหรือ พอลิเอทิลีน(PE) ชนิดความหนาแน่นสูง(HDPE) ก็ได้

1.3 ถุงหิ้ว ทำมาจากพลาสติกชนิด พอลิเอทิลีน(PE) ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE) และเป็นพลาสติกที่ใช้แล้วนำมาหลอมใช้ใหม่

1.4 ถุงซิปล เป็นถุงที่มีปากถุงล๊อคได้ทำมาจากพลาสติกชนิด พอลิเอทิลีน (PE) ชนิดความหนาแน่นต่ำ(LDPE)

1.5 ถุงพลาสติกหลายชั้นประกบติดกัน บางครั้งเป็นพลาสติกชนิดต่างๆ บางครั้งเป็นพลาสติกกับแผ่นอลูมิเนียม เรียกว่า ลามิเนท (Laminate) ใช้บรรจุอาหารที่สามารถอุ้มน้ำด้วยการนำถุงลงต้มในน้ำเดือดได้ ถุงที่สามารถป้องกันไม่ให้อากาศเข้าได้เลย ถุงที่สามารถกันชื้น กันไชมันและกันแสงได้ เป็นต้น

1.6 พลาสติกหดรูป(Shrink Film) พลาสติกชนิดนี้ จะหดตัวเมื่อได้รับความร้อน ตัวอย่างเช่นพลาสติกหุ้มห่อกล่องนมที่แพคขายคราวละ 6 กล่องเป็นต้น หรือฉลากที่ใช้ระบบการพิมพ์ลงบนฟิล์มชนิดนี้ เช่น ฉลากของขวดโค้ก เป็นต้น

### 2. ภาชนะพลาสติก

#### 2.1 ขวดพลาสติก

2.1.1 ขวดทำจากพอลิไวนิลคลอไรด์(PVC) ใช้บรรจุน้ำมัน

2.1.2 ขวดทำจากพอลิเอทิลีน ( PE ) ชนิดความหนาแน่นสูงใช้บรรจุมน้ำดื่ม ยา สารเคมี ผงซักฟอก เครื่องสำอาง

2.1.3 ขวดทำจากพอลิเอสเตอร์ (PET) ใช้บรรจุน้ำอัดลม เบียร์

#### 2.2 ถ้วยพลาสติก ถ้วยไอศรึม ถ้วยสังขยา

2.3 ถาดและกล่องพลาสติกแบบมีฝาและไม่มีฝา นิยมใช้บรรจุอาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จ

2.4 สกินแพค (skin pack) และบรีสเตอร์แพค(blister pack)เป็นภาชนะพลาสติกที่ทำจากแผ่นพลาสติก ที่ขึ้นรูปด้วยความร้อนแล้วนำมาประกบหรือประกอประกบกระดาศแข็งซึ่งแผ่นพลาสติกดังกล่าวทำมาจากพอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) ตัวอย่างเช่นเครื่องเขียน แปรงสีฟัน เป็นต้น

### 3.2.4 โลหะ

โลหะที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ มี 2 ชนิด คือ

1. เหล็กเคลือบดีบุก เป็นบรรจุภัณฑ์ที่แข็งแรง ป้องกันอันตรายจากสิ่งแวดล้อมและสภาวะอากาศ การลงทุนในการผลิตไม่สูงนักและไม่ซับซ้อนสามารถบรรจุอาหารได้ดีเนื่องจากสามารถปิดผนึกได้สนิทและฆ่าเชื้อได้ด้วยความร้อน ในแง่ของสิ่งแวดล้อมสามารถแยกออกจากขยะได้ง่ายโดยใช้แม่เหล็ก

2. อลูมิเนียม มักใช้ในรูปอลูมิเนียมเปลว หรือกระป๋องมีน้ำหนักเบาเมื่อเทียบกับความแข็งแรง ทนต่อการซึมผ่านของอากาศ ก๊าซ แสง และกลิ่นรสได้ดีเยี่ยม ในรูปของอลูมิเนียมเปลว มักใช้ควบกับวัสดุอื่นซึ่งให้ภาพลักษณ์ที่ดีเนื่องจากความเงาแวบของอลูมิเนียม

### 3.2.5 ไม้

เป็นวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ที่น้อยมาก เพราะเกิดการรณรงค์เรื่องตัดไม้ทำลายป่า และนับวันจะมีการใช้น้อยลงมากเพราะสามารถหาสิ่งอื่นมาทดแทนไม่ได้ แต่ที่พบเห็นอยู่บ้าง เช่น ลังไม้ เข่ง ตะกร้า เป็นต้น ภาชนะบรรจุภัณฑ์ทำด้วยไม้ได้แก่

1. ไม้ไผ่ เป็นวัสดุที่หาได้ง่าย ส่วนใหญ่ทำเป็นบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง ได้แก่ เข่ง ตะกร้า ซึ่งมีข้อเสียคือรับแรงกดทับได้ไม่มาก ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ภายในเกิดความเสียหายได้ง่าย เช่น ผักผลไม้ ผลิตภัณฑ์เซรามิกที่แตกหักง่าย เป็นต้น

2. ไม้เบญจพรรณในปัจจุบันหาค่อนข้างยากแต่ก็ยังมีอยู่บ้างดังนั้นบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้พอมิให้เห็นบ้าง ได้แก่ ลัง กระบะ โครงไม้บรรจุเครื่องจักร เป็นต้น

## 3.3 การออกแบบกราฟฟิกสำหรับบรรจุภัณฑ์

การออกแบบกราฟฟิกหมายถึง การสร้างสรรค์ลักษณะ ส่วนประกอบภายนอกของโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ให้สามารถสื่อสาร สื่อความหมาย ความเข้าใจ (to communicate) ในอันที่จะให้ผลทางจิตวิทยา ต่อผู้อุปโภค บริโภค เช่น ให้ผลในการดึงดูดความสนใจ การให้มโนภาพถึงสรรพคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ ยี่ห้อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต ด้วยการใช้วิธีการออกแบบ การจัดวางรูป ตัวอักษร ถ้อยคำ โฆษณา เครื่องหมายและสัญลักษณ์ทางการค้า และอาศัยหลักศิลปะการจัดภาพให้เกิดการประสานกลมกลืนกันอย่างสวยงามตามวัตถุประสงค์ที่ได้วางไว้

การออกแบบกราฟฟิก บรรจุภัณฑ์ สามารถสร้างสรรค์ได้ทั้งลักษณะ 2 มิติ บนพื้นผิวแผ่นราบของวัสดุเช่น กระดาษ แผ่นพลาสติก แผ่นโลหะอบดีบุก หรืออลูมิเนียม โฟม ฯลฯ ก่อนนำวัตถุต่างๆ เหล่านี้ประกอบกันเป็นรูปทรงของบรรจุภัณฑ์ ส่วนในลักษณะ 3 มิติก็อาจทำได้ 2 กรณีคือ ทำเป็นแผ่นฉลาก (label) หรือแผ่นป้าย ที่นำไปติดบนแผ่นบรรจุภัณฑ์ประเภท rigid forms ที่ขึ้นรูปมาเป็นภาชนะบรรจุสำเร็จมาแล้ว หรืออาจจะสร้างสรรค์บนผิวภาชนะบรรจุ รูปทรง 3 มิติโดยตรงก็ได้ เช่น ขวดแก้ว ขวดพลาสติก เป็นต้น ซึ่งลักษณะของการออกแบบกราฟฟิกบรรจุภัณฑ์นี้ส่วนใหญ่มักถือตามเกณฑ์ของเทคนิคการพิมพ์ในระบบต่างๆ เป็นหลัก



ภาพที่ 3.2 กราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์

ที่มา : [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)

การออกแบบกราฟฟิก ถือว่าเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อการบรรจุภัณฑ์เป็นอย่างมาก เพราะว่าเป็นส่วนประกอบที่สำคัญนอกเหนือไปจากการบรรจุและการป้องกันผลิตภัณฑ์โดยตรง ทำให้บรรจุภัณฑ์ ได้มีหน้าที่เพิ่มขึ้นมา โดยที่ลักษณะกราฟฟิกบรรจุภัณฑ์และสลากได้แสดงบทบาทหน้าที่สำคัญ อันได้แก่

1. การสร้างทัศนคติที่ดีงามต่อผลิตภัณฑ์และผู้ผลิต กราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์และแผ่นสลาก ได้ทำหน้าที่ เปรียบเสมือนสื่อประชาสัมพันธ์ของผลิตภัณฑ์ ในอันที่จะเสนอต่อผู้บริโภคบริโภค แสดงออกถึงคุณงามความดีของผลิตภัณฑ์ และความรับผิดชอบที่ผู้ผลิตมีต่อผลิตภัณฑ์นั้น ๆ โดยที่ลักษณะทางกราฟฟิก จะสื่อความหมายและปลูกฝังความรู้ ความเข้าใจ การนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ ตลอดทั้งสร้างความต่อเนื่องของการใช้ การเชื่อถือในคุณภาพ จนกระทั่งเกิดความศรัทธา เชื่อถือในผู้ผลิตในผลผลิตที่สุดด้วย

2. การชี้แจงและบ่งชี้ให้ผู้บริโภคทราบถึง ชนิดประเภทของผลิตภัณฑ์ ลักษณะกราฟฟิกเพื่อให้สื่อความหมายหรือถ่ายทอดความรู้สึกได้ว่า ผลิตภัณฑ์คืออะไร และผู้ใดเป็นผู้ผลิตนั้น มักนิยมมาค้ำใช้ภาพและอักษรเป็นหลัก แต่ก็ยังอาศัยองค์ประกอบอื่นๆ ในการออกแบบ เช่น รูปทรง เส้น สี ฯลฯ ซึ่งสามารถสื่อให้เข้าใจความหมายได้เช่นเดียวกับการใช้ภาพ และข้อความอธิบายอย่างชัดเจน ตัวอย่างงานดังกล่าวนี้มีให้เห็นได้ทั่วไป และที่เห็นชัดคือ ผลิตภัณฑ์ต่างประเทศ ที่บรรจุอยู่ในภาชนะที่คล้ายคลึงกัน ดังเช่น เครื่องสำอาง และยา เป็นต้น แม้บรรจุอยู่ในขวดหรือ หลอดรูปทรงเหมือนกัน ผู้บริโภคก็สามารถชี้ได้ว่าอันใดคือเครื่องสำอางอันใดคือยา ทั้งนี้ก็โดยการสังเกตจากกราฟฟิก เช่น ลักษณะตัวอักษรหรือสีที่ใช้ซึ่งนัยกออกแบบจัดไว้ให้ เกิดความรู้สึกผิดแผกจากกัน เป็นต้น

3. การแสดงเอกลักษณ์เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการลักษณะรูปทรงและโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ ส่วนใหญ่มักมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันในผลิตภัณฑ์แต่ละประเภท ทั้งนี้ เพราะกรรมวิธีการบรรจุภัณฑ์ ใช้เครื่องจักรผลิตขึ้นมาภายใต้มาตรฐานเดียวกัน ประกอบกับผู้แข่งขัน ในตลาดมีมาก ดังที่เห็นได้จากผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่ผลิตและจำหน่ายอยู่อย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ซึ่งมีลักษณะรูปทรง และโครงสร้างที่คล้ายคลึงกันมาก เช่น อาหารกระป๋อง ขวด เครื่องดื่ม ขวดยา ซองปิดผนึก ( pouch ) และกล่องกระดาษ เป็นต้น บรรจุภัณฑ์ต่างๆ เหล่านี้มักมีขนาด สัดส่วน ปริมาตรการบรรจุที่เหมือนกัน หรือใกล้เคียงกัน ดังนั้นการออกแบบกราฟฟิก จึงมีบทบาทหน้าที่แสดงเอกลักษณ์ หรือบุคลิกพิเศษที่เป็นลักษณะเฉพาะของตน ( brand image ) ของผลิตภัณฑ์และผู้ผลิตให้เกิดความชัดเจน ผิดแผกจากผลิตภัณฑ์คู่แข่ง เป็นที่สะดุดตา และเรียกร้องความสนใจ จากผู้บริโภคทั้งเก่าและใหม่ให้จดจำได้ ตลอดจนซื้อได้โดยสะดวกและรวดเร็ว

4. การแสดงสรรพคุณและวิธีใช้ของผลิตภัณฑ์ เป็นการให้ข่าวสารข้อมูลส่วนผสมหรือส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ภายในว่ามีคุณสมบัติ สรรพคุณและวิธีการใช้อย่างถูกต้องอย่างไร ทั้งนี้โดยการอาศัย การออกแบบการจัดวาง ( layout ) ภาพประกอบข้อความสั้นๆ ( slogan ) ข้อมูลรายละเอียด ตลอดจนตรารับรองคุณภาพและอื่นๆ ให้สามารถเรียกร้องความสนใจ จากผู้บริโภคให้หยิบยกเอาผลิตภัณฑ์ขึ้นมาพิจารณา เพื่อตัดสินใจเลือกซื้อ การออกแบบกราฟฟิกเพื่อแสดงบทบาทในหน้าที่นี้จึงเปรียบเสมือน การสร้างบรรจุภัณฑ์ให้เป็นพนักงานขายเงียบ ( the silent salesman ) ที่ทำหน้าที่โฆษณา ประชาสัมพันธ์ แทนคน ณ บริเวณจุดซื้อ ( point of purchase ) นั้นเอง

บรรจุภัณฑ์เป็นตัวแทนของกระบวนการส่งเสริมการขายทางการตลาด ณ จุดขายที่สามารถจับต้องได้ เปรียบเสมือนกุญแจดอกสุดท้ายที่จะไขผ่านประตูแห่งการตัดสินใจซื้อ บรรจุภัณฑ์สามารถทำหน้าที่เป็นสื่อโฆษณาได้อย่างดีเยี่ยม ณ จุดขาย เพราะบรรจุภัณฑ์เป็นงานพิมพ์ 3 มิติและมีด้านทั้งหมดถึง 6 ด้าน ที่จะสามารถใช้เป็นที่สื่อโฆษณาได้ดีกว่าแผ่นโฆษณาที่มีเพียง 2 มิติหรือด้านเดียว

นักออกแบบบางท่าน ได้เปรียบเทียบการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ว่าเปรียบเสมือนร่างกายของมนุษย์ เริ่มต้นจากรูปทรงของบรรจุภัณฑ์ อันได้แก่ ทรงสี่เหลี่ยมของกล่อง ทรงกลมของขวด หรือกระป๋อง เป็นต้น รูปทรงเหล่านี้เปรียบได้กับตัวโครงร่างกายมนุษย์ สีที่ออกแบบบรรจุภัณฑ์เปรียบเสมือนผิวหนังของมนุษย์ คำบรรยายบนบรรจุภัณฑ์ เปรียบได้กับปากที่กล่าวแจ้งแถลงสรรพ คุณของสินค้า การออกแบบทั้งหมดของบรรจุภัณฑ์จึงเปรียบเสมือนระบบการทำงานของมนุษย์ ในการออกแบบ นักออกแบบจะนำเอาองค์ประกอบต่างๆ อันได้แก่ กลยุทธ์การตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย และสถานะคู่แข่ง มาเป็นแนวความคิดในการออกแบบให้สนองกับจุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้ด้วยเหตุนี้ ในแง่ของนักออกแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบอาจจะเขียน เป็นสมการอย่างง่าย ๆ ได้ดังนี้

การออกแบบ = คำบรรยาย + สัญลักษณ์ + ภาพพจน์

Design = Words + Symbols + Image

ในสมการนี้ คำบรรยาย และสัญลักษณ์มีความเข้าใจ ตามความหมายของคำ ส่วนภาพพจน์นั้น ค่อนข้างจะเป็นนามธรรม เนื่องจากการออกแบบภาพพจน์เป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ซึ่งอาจแสดงออกได้ด้วย จุด เส้น สี รูปวาด และรูปถ่าย ผสมผสานกัน ออกมาเป็นพาณิชย์ศิลป์บนบรรจุภัณฑ์ ด้วยหลักการง่ายๆ 4 ประการ คือ SAFE ซึ่งมีความหมายว่า

S = Simple เข้าใจง่ายสบายตา

A = Aesthetic มีความสวยงาม ชวนมอง

F = Function ใช้งานได้ง่าย สะดวก

E = Economic ต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายที่เหมาะสม

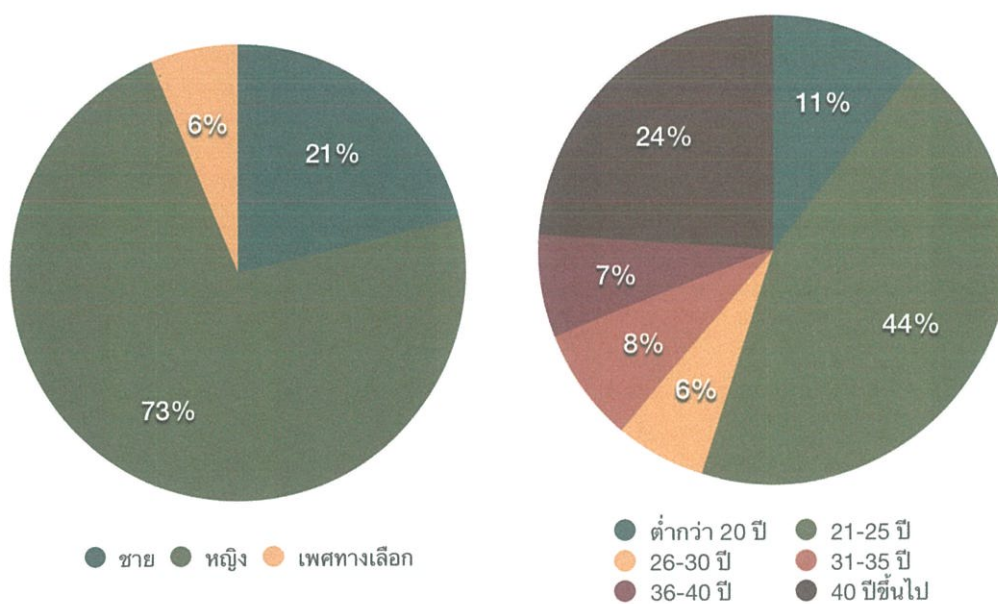
## บทที่ 4

## การวิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น

## 4.1 แบบสอบถามเรื่องบรรจุภัณฑ์อาหารริมทางในประเทศไทย

## 4.1.1 สอบถามเรื่องบรรจุภัณฑ์อาหารริมทางในประเทศไทย จำนวน 113 คน

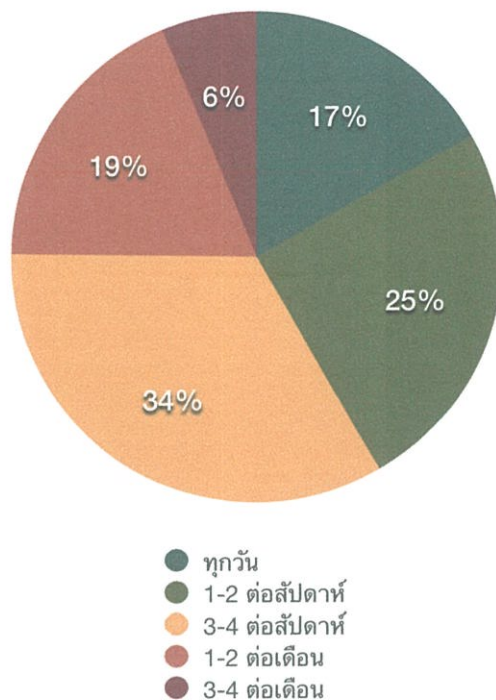
เพศ		ช่วงอายุ	
ชาย	24 คน	ต่ำกว่า 20 ปี	12 คน
หญิง	82 คน	21 - 25 ปี	50 คน
เพศทางเลือก	7 คน	26 - 30 ปี	7 คน
		31 - 35 ปี	9 คน
		36 - 40 ปี	8 คน
		40 ปี ขึ้นไป	27 คน



ภาพที่ 4.1 ภาพแผนภูมิจำนวนคนตอบแบบสอบถาม

## 1. ความถี่ในการรับประทานอาหารริมทาง

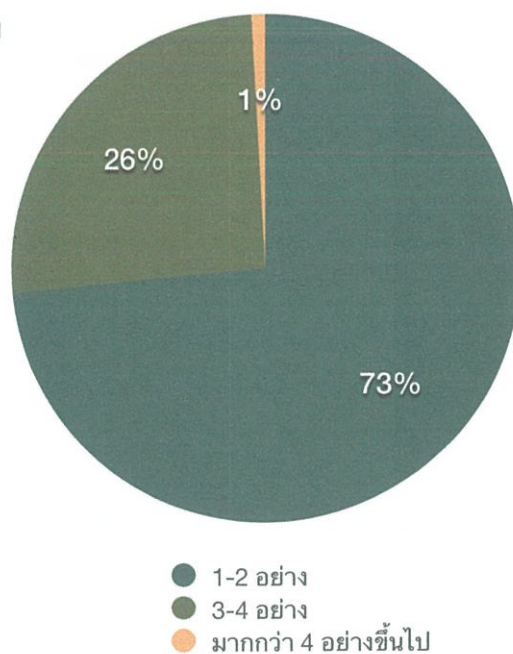
ทุกวัน	19 คน
1-2 ครั้ง ต่อสัปดาห์	28 คน
3-4 ครั้ง ต่อสัปดาห์	38 คน
1-2 ครั้ง ต่อเดือน	21 คน
3-4 ครั้ง ต่อเดือน	7 คน



ภาพที่ 4.2 ภาพแผนภูมิความถี่ในการรับประทานอาหารริมทาง

## 2. ปริมาณการซื้ออาหารริมทางในแต่ละครั้ง

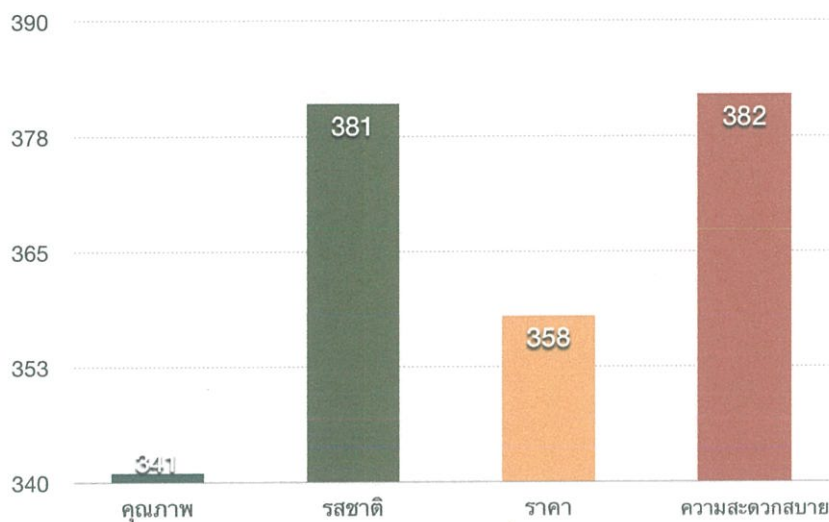
1-2 อย่าง	83 คน
3-4 อย่าง	29 คน
มากกว่า 4 อย่างขึ้นไป	1 คน



ภาพที่ 4.3 ภาพแผนภูมิปริมาณการซื้ออาหารริมทางในแต่ละครั้ง

### 3. ปัจจัยในการเลือกทานอาหารริมทาง

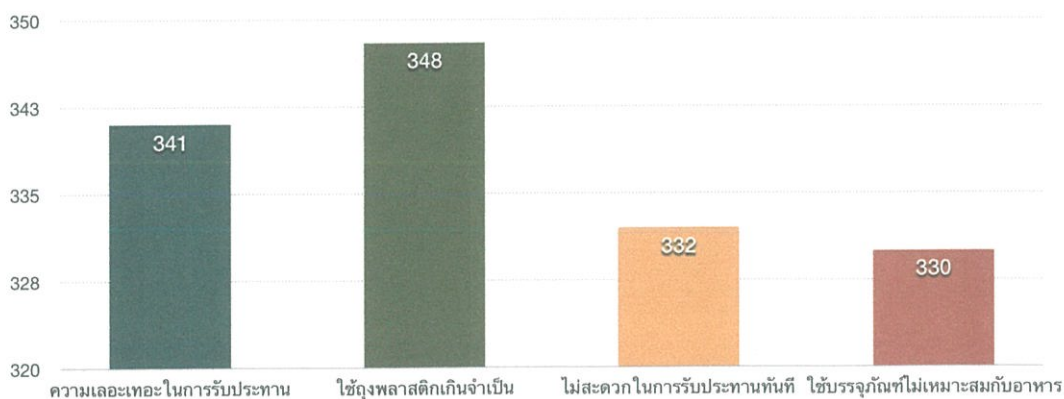
คุณภาพ	341 คะแนน
รสชาติ	381 คะแนน
ราคา	358 คะแนน
ความสะดวกสบาย	382 คะแนน



ภาพที่ 4.4 ภาพแผนภูมิปัจจัยในการเลือกทานอาหารริมทาง

### 4. ปัญหาของบรรจุภัณฑ์อาหารริมทาง

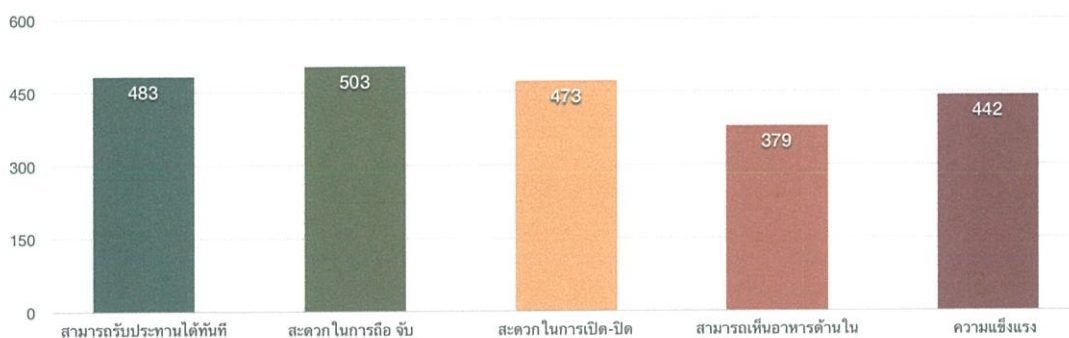
ความเลอะเทอะในการรับประทาน	341 คะแนน
ใช้ถุงพลาสติกเกินจำเป็น	348 คะแนน
ไม่สะดวกในการรับประทานทันที	332 คะแนน
ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมกับอาหาร	330 คะแนน



ภาพที่ 4.5 ภาพแผนภูมิปัญหาของบรรจุภัณฑ์อาหารริมทาง

### 5. ลักษณะบรรจุกัญช์อาหารริมทางที่ต้องการ

สามารถรับประทานได้ทันที	483 คะแนน
สะดวกในการถือ จับ	503 คะแนน
สะดวกในการเปิด-ปิด	473 คะแนน
สามารถเห็นอาหารด้านใน	379 คะแนน
ความแข็งแรง	442 คะแนน



ภาพที่ 4.6 ภาพแผนภูมิลักษณะบรรจุกัญช์อาหารริมทางที่ต้องการ

#### 4.1.2 ปัญหาบรรจุภัณฑ์อาหารริมทางในประเทศไทย

##### 1. ลูกชิ้น

- 1.1 ถุงและไม้เสียบเปื้อนน้ำจิ้ม
- 1.2 ถุงทะลุเพราะไม้จิ้ม
- 1.3 กินลูกชิ้นด้านในสุดลำบาก



ภาพที่ 4.7 ภาพลูกชิ้นปิ้ง

##### 2. โรตีสี

- 2.1 ทานลำบาก
- 2.2 ซอสที่ราดมาขอบเปื้อนถุง
- 2.3 ถุงพลาสติกที่ใสไม่มีทรงอาจทำให้โรตีสีพลิกคว่ำได้



ภาพที่ 4.8 ภาพโรตีสี

### 3. ก๋วยเตี๋ยว

- 3.1 มักรู้สึกหิวหรือทำให้ไม่สามารถกินได้ทันที
- 3.2 มีเครื่องปรุงเยอะทำให้ต้องแกะหลายถุง
- 3.3 ใส่โฟมรู้สึกเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



ภาพที่ 4.9 ภาพก๋วยเตี๋ยว

#### 4.1.3 สรุปแบบสอบถาม

ปัจจัยในการเลือกทานอาหารริมทาง

1. ความสะดวกสบาย
2. รสชาติ

ปัญหาของบรรจุภัณฑ์อาหารริมทาง

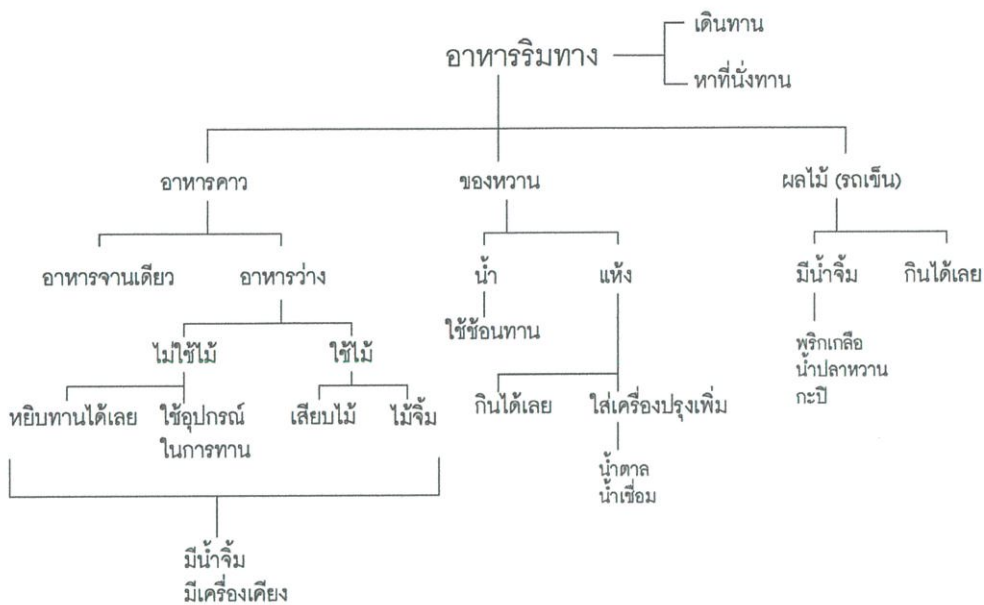
1. ใช้ถุงพลาสติกเกินจำเป็น
2. ความเลอะเทอะในการรับประทาน

ลักษณะบรรจุภัณฑ์อาหารริมทางที่ต้องการ

1. สะดวกในการถือ จับ บรรจุภัณฑ์
2. สามารถรับประทานได้ทันที

## 4.2 สรุปขอบเขตงาน

### 4.2.1 แผนภาพจำแนกประเภทอาหารริมทาง



ภาพที่ 4.10 แผนภาพจำแนกประเภทอาหารริมทาง

### 4.2.2 ขอบเขตของงาน

#### 1. สัญลักษณ์

#### 2. บรรจุภัณฑ์

1. กล่องใส่อาหาร 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น
2. ถาดอาหารซ้อนได้
3. กล่องอาหาร
4. กล่องอาหารปรับขนาดได้
5. ชุดใส่อาหารแบบไม่เสียบ
  - กล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม่เสียบ
  - ที่รองไม่เสียบ
6. ซองอาหารแบบถือกิน
7. ถุงแบ่งประเภทอาหาร

### 4.3 แนวความคิดในการออกแบบ

อาหารริมทางในประเทศไทย มีอาหารหลากหลายประเภท สามารถเห็นได้ทั่วไปในประเทศไทยตามริมถนน นอกจากจะได้รับความนิยมจากผู้คนในประเทศแล้ว ยังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างประเทศเป็นอย่างมาก

“Thai Taste” นั้นจึงเป็นการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์เดิมให้เหมาะสมกับอาหารริมทาง ซึ่งพยายามหลีกเลี่ยงการใช้ถุงพลาสติกที่ทำลายสิ่งแวดล้อมโลก โดยเน้นการใช้โครงสร้างกระดาษมาแก้ปัญหาแทน โดยคำนึงถึงความสะดวกสบาย และเหมาะสมในการใช้งานเป็นหลัก

#### 4.3.1 ภาพลักษณ์

ภาพลักษณ์ประกอบด้วยคีย์เวิร์ดหลักสามคำคือ MODERN COMFORTABLE & FLEXIBLE ซึ่งจะช่วยส่งเสริมให้แบรนด์เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้มากยิ่งขึ้น

#### 4.3.2 กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ชาวไทยและชาวต่างชาติ รักความสะดวกสบาย มีความสนใจในด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

### 4.4 แนวทางการออกแบบ

#### 4.4.1 แนวทางที่ 1 การห่ออาหารด้วยใบตอง

เป็นการออกแบบโดยได้แรงบันดาลใจมาจากใบตอง เพราะเอกลักษณ์บรรจุภัณฑ์เดิมของไทยคือการห่ออาหารด้วยใบตอง โดยมีตัวอย่างอ้างอิงดังนี้



ภาพที่ 4.11 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 1

ที่มา : [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)

#### 4.4.2 แนวทางที่ 2 เกาะรัตนโกสินทร์

เป็นการออกแบบโดยได้แรงบันดาลใจมาจาก เกาะรัตนโกสินทร์ เพราะสภาพแวดล้อมย่าน เกาะรัตนโกสินทร์นั้นเป็นเอกลักษณ์ และสวยงาม ซึ่งร้านอาหารริมทางที่มีชื่อเสียงส่วนใหญ่ก็อยู่ บริเวณเกาะรัตนโกสินทร์ โดยมีตัวอย่างอ้างอิงดังนี้



ภาพที่ 4.12 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 2

ที่มา : [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)

#### 4.4.3 แนวทางที่ 3 ย่านเยาวราช

เป็นการออกแบบโดยได้แรงบันดาลใจมาจาก ย่านเยาวราช เพราะถ้าถามถึงย่านไหนที่มีชื่อเสียงสำหรับอาหารริมทางที่สุด ก็คงเป็นเยาวราช และย่านนี้นั้นยังมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นการผสมผสานความเป็นไทยกับจีนได้อย่างลงตัว โดยมีตัวอย่างอ้างอิงดังนี้



ภาพที่ 4.13 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 3

ที่มา : [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)

## บทที่ 5

### การออกแบบและพัฒนาแบบร่าง

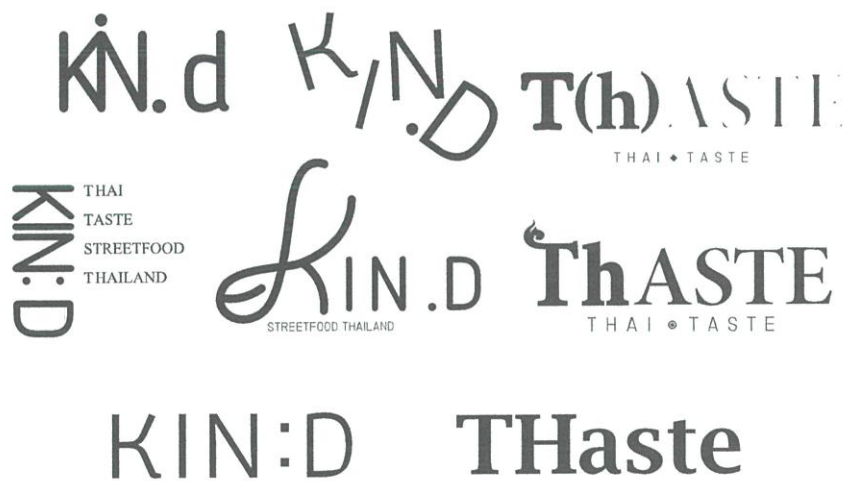
#### 5.1 สัญลักษณ์

เริ่มต้นพัฒนาสัญลักษณ์ โดยมีการกำหนดกลุ่มรายชื่อที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1. กลุ่มชื่อที่สื่อถึงรสชาติอาหาร คือ อร่อยริมทาง ครบรส ประูรส จัดจ้าน
2. กลุ่มชื่อภาษาอังกฤษทับศัพท์ภาษาไทย คือ Kin.D THAste (Thai Taste) What Zaab
3. กลุ่มชื่ออื่นๆ คือ กลางกรุง รถเข็น ถนนอาหาร คำโต

จากแนวทางข้างต้น จึงสรุปได้ว่า Kin.D และ THAste (Thai Taste) คือแนวทางที่ตอบโจทย์ กับกลุ่มเป้าหมายและแนวคิดในการออกแบบได้มากที่สุด จึงได้เลือกเพื่อไปพัฒนาต่อไป

##### 5.1.1 Sketch Logo ครั้งที่หนึ่ง



ภาพที่ 5.1 ภาพ Sketch Logo ครั้งที่หนึ่ง

## 5.1.2 Sketch Logo ครั้งที่สอง แบ่งตามชื่อ

“Kin.D”



ภาพที่ 5.2 ภาพ Sketch Logo ชื่อ Kin.D

“THAste (Thai Taste)”



ภาพที่ 5.3 ภาพ Sketch Logo ชื่อ THAste (Thai Taste)

### 5.1.3 Sketch Logo ครั้งที่สามโดยใช้ชื่อ “Thai Taste”



ภาพที่ 5.4 ภาพ Sketch Logo ชื่อ Thai Taste

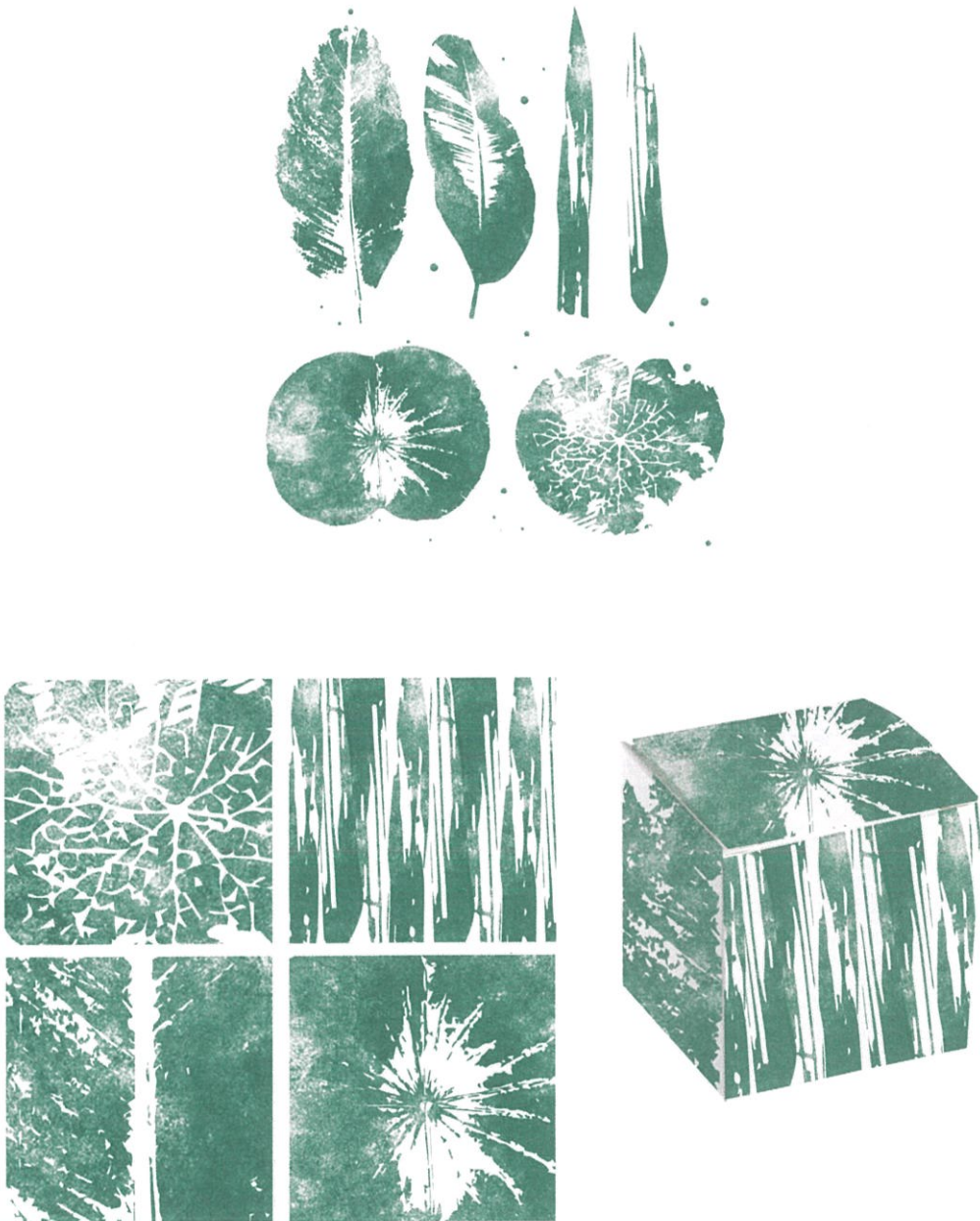
### 5.1.4 สรุปลง Logo ที่เลือกใช้



ภาพที่ 5.5 ภาพ Sketch Logo ที่เลือกใช้

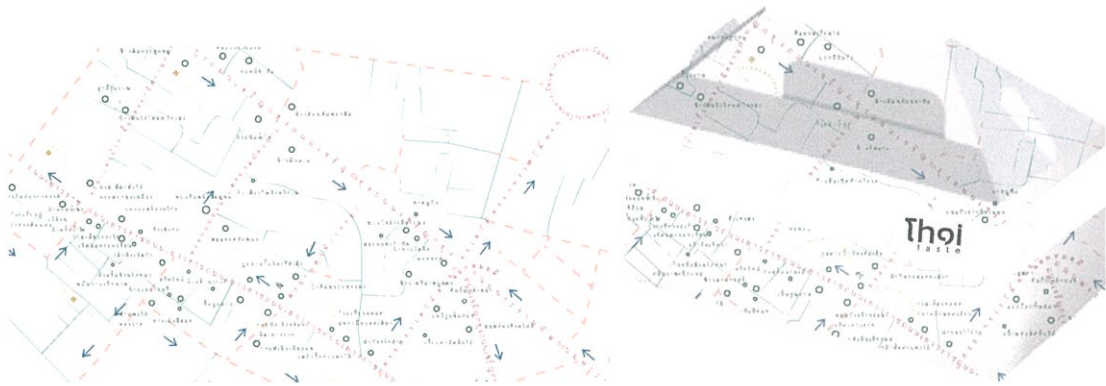
## 5.2 ลายกราฟฟิกันบนบรรจุภัณฑ์

### 5.2.1 แนวทางการออกแบบที่ 1 การห่ออาหารด้วยใบตอง



ภาพที่ 5.6 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 1

## 5.2.2 แนวทางการออกแบบที่ 2 เกษตรนโกลินทร์



ภาพที่ 5.7 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 2

## 5.2.3 แนวทางออกแบบที่ 3 เขาวราช

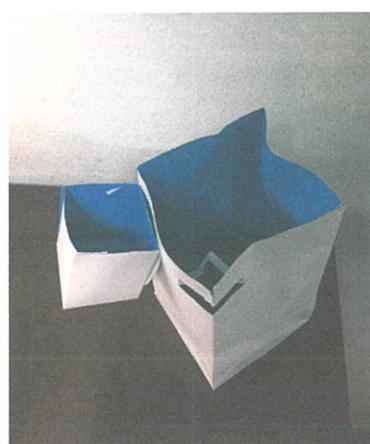
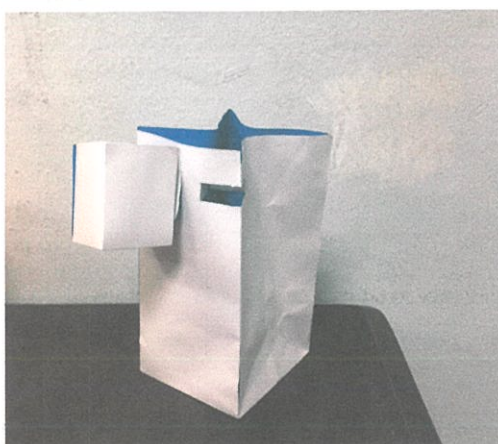
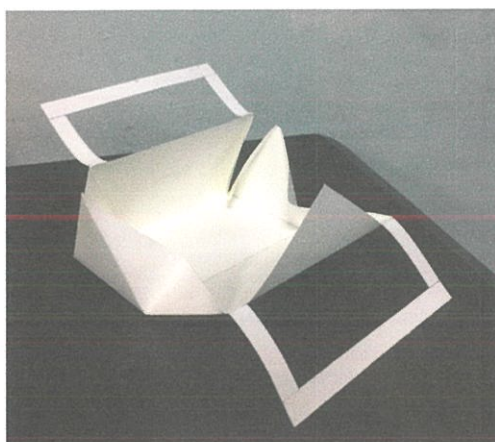
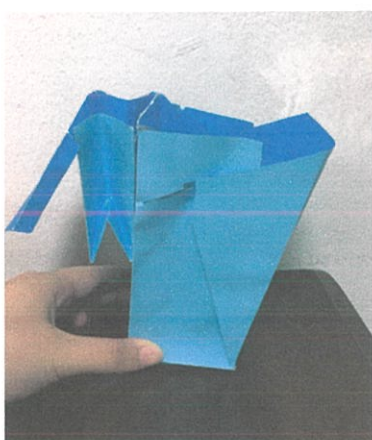
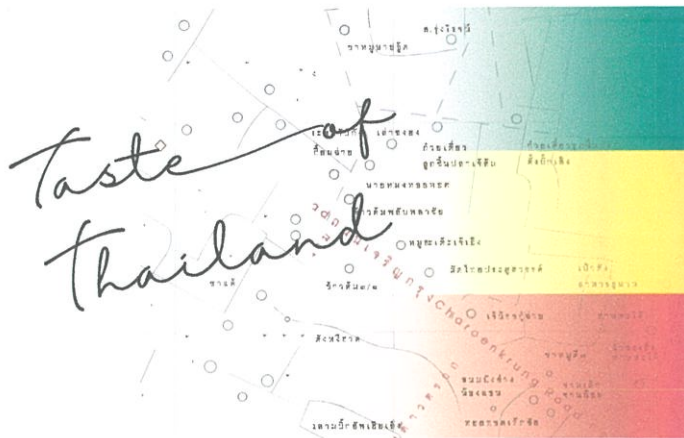


ภาพที่ 5.8 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 3

ที่มา : [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)

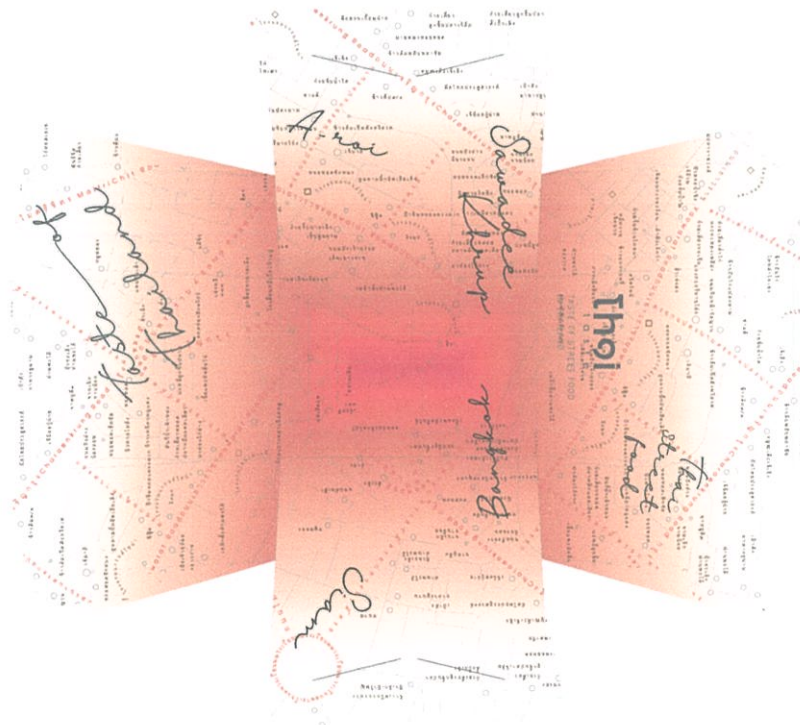
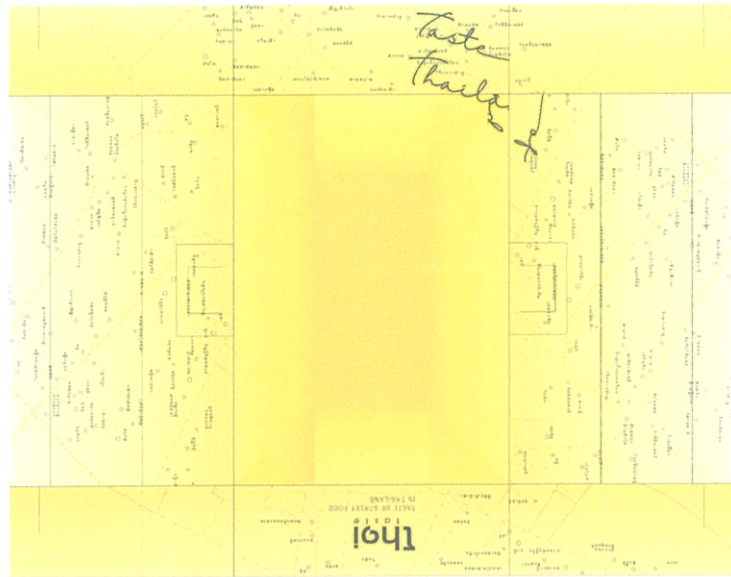
จากการวิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น สรุปได้ว่าจะใช้ แนวความคิดในการออกแบบ “เกษตรนโกลินทร์” ต่อมาได้เพิ่มแนวทางการออกแบบโดยใช้แผนที่ย่านร้านอาหารริมทางที่มีชื่อเสียงมาเป็นแรงบันดาลใจในการออกแบบลายกราฟิก

5.3 การพัฒนาแบบร่าง  
แบบร่างครั้งที่ 1



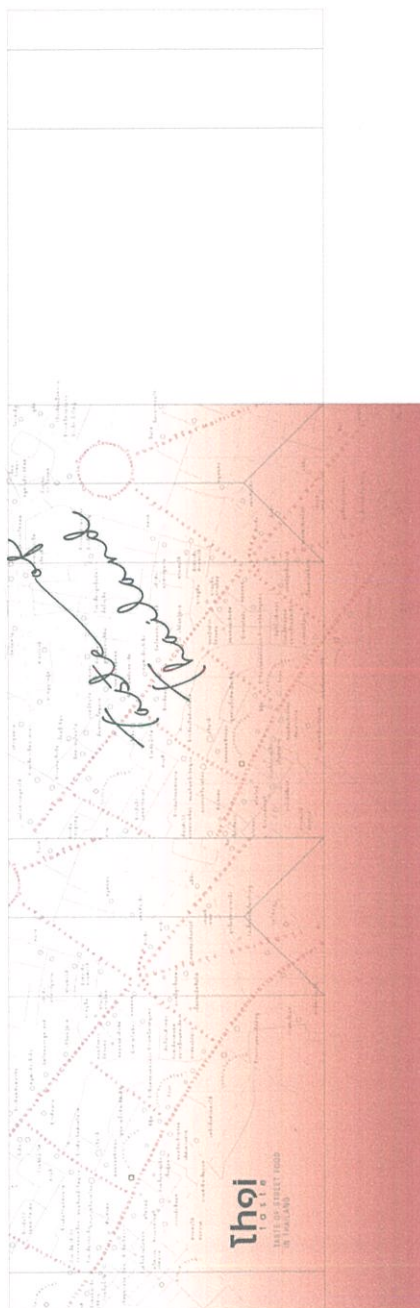
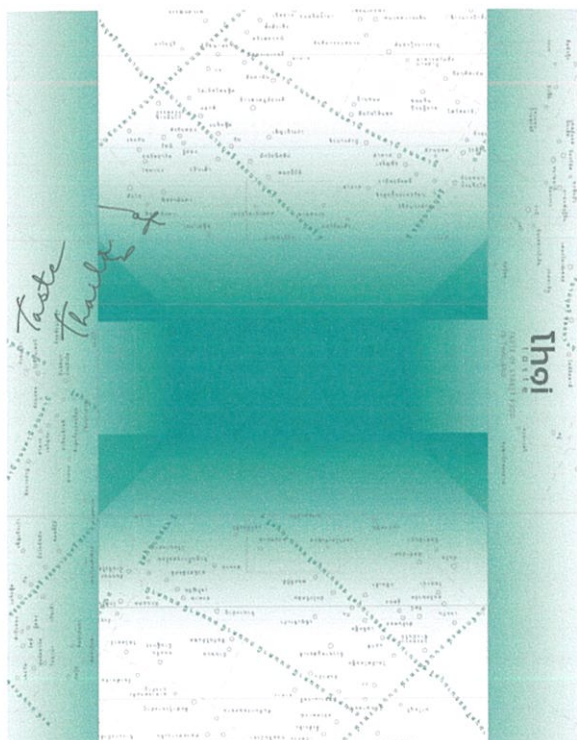
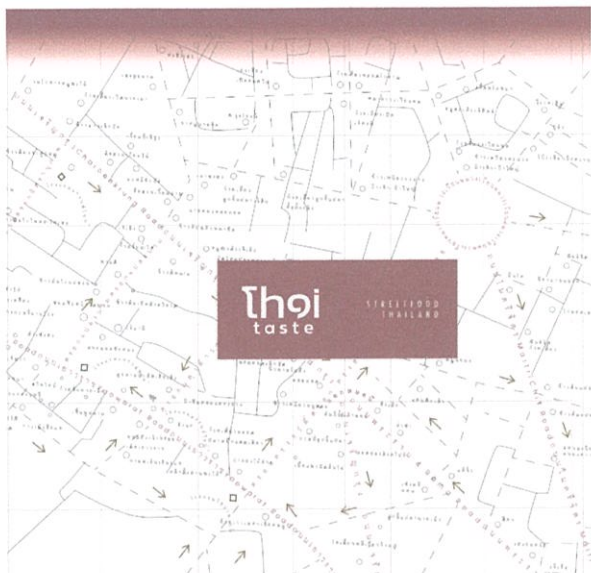
ภาพที่ 5.9 แบบร่าง 1 โครงสร้างบรรจุภัณฑ์

แบบร่างครั้งที่ 2



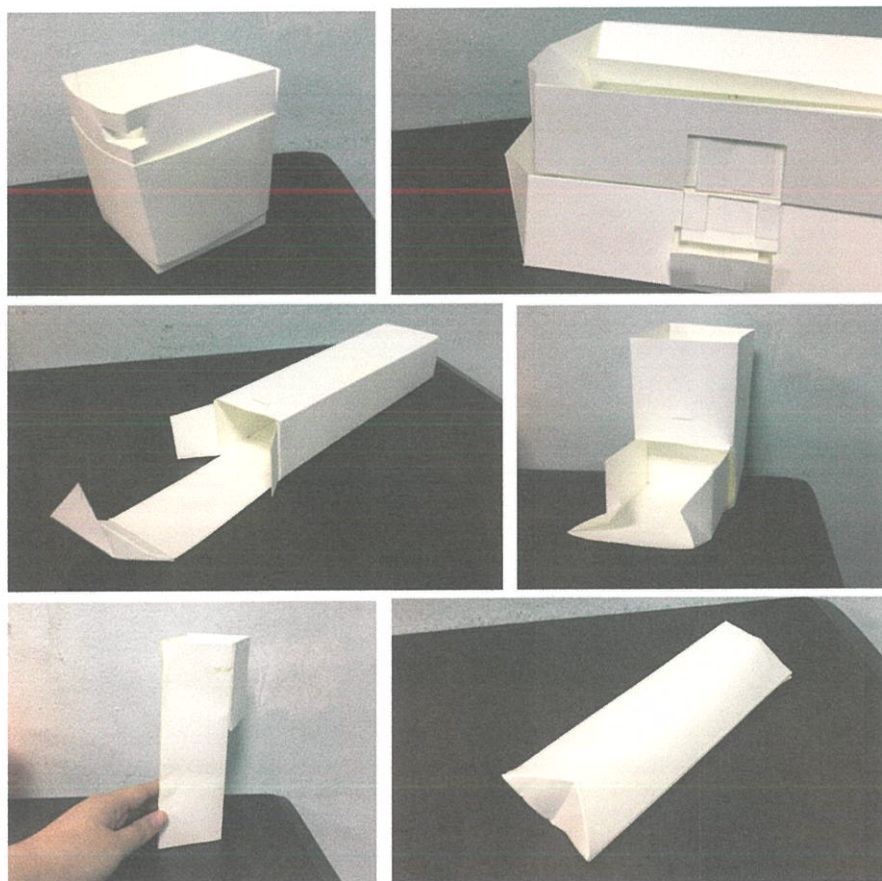
ภาพที่ 5.10 แบบร่าง 2 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย

แบบร่างครั้งที่ 2



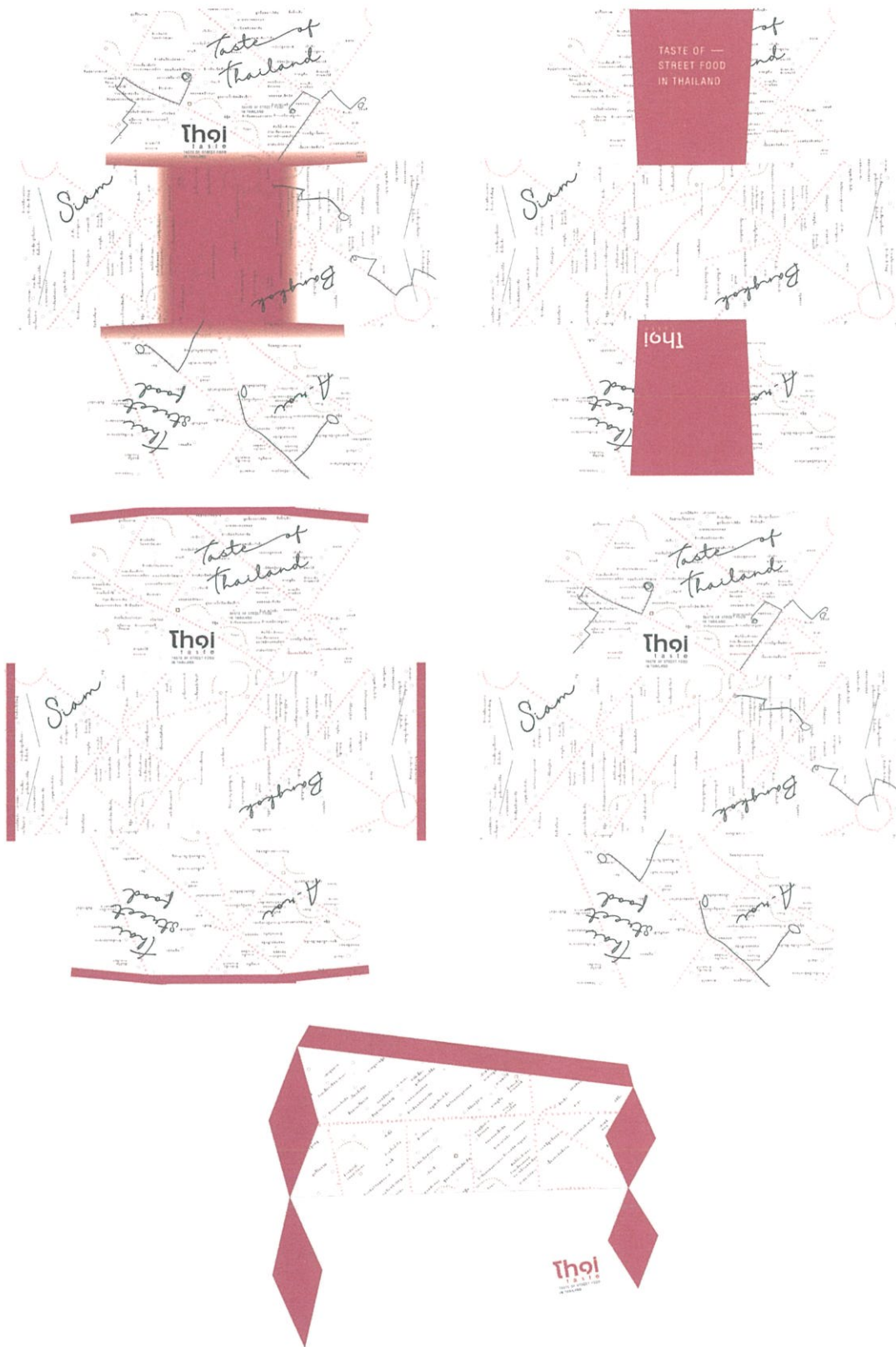
ภาพที่ 5.11 แบบร่าง 3 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย

แบบร่างครั้งที่ 3

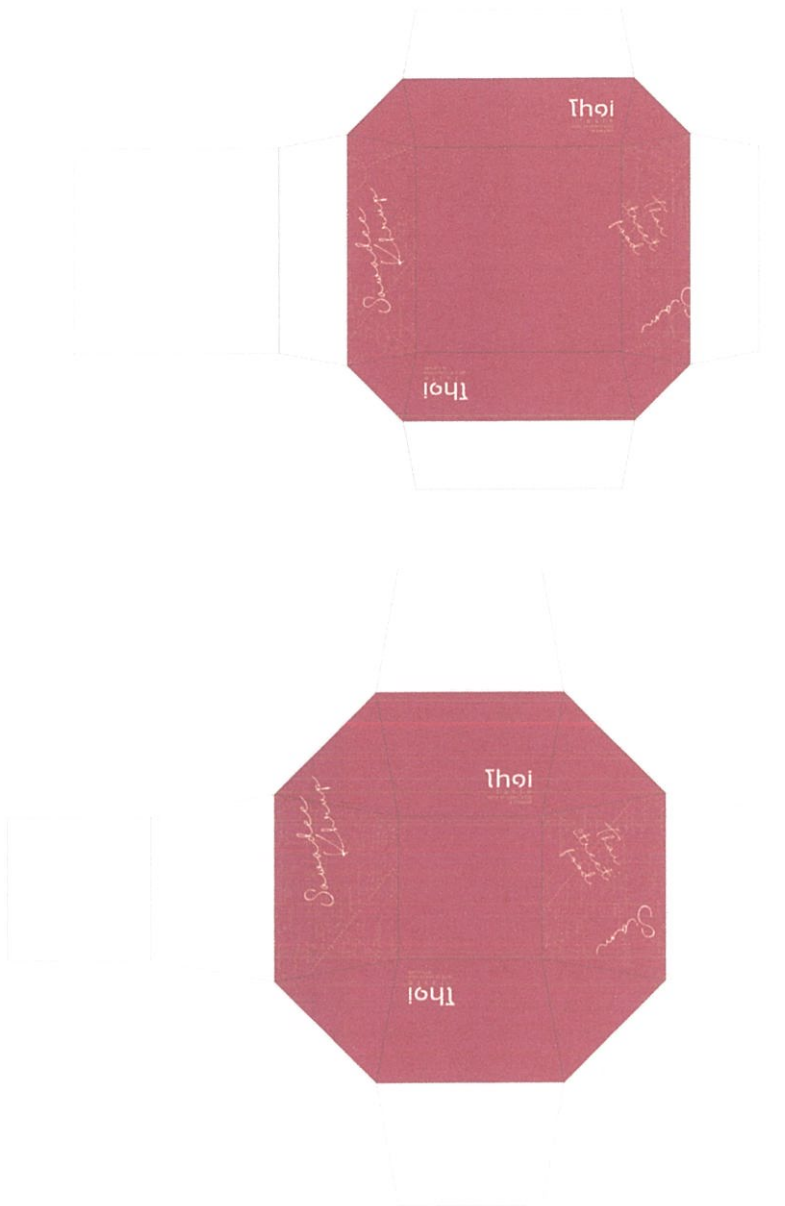


ภาพที่ 5.12 แบบร่าง 4 โครงสร้างบรรจุภัณฑ์

แบบร่างครั้งที่ 3

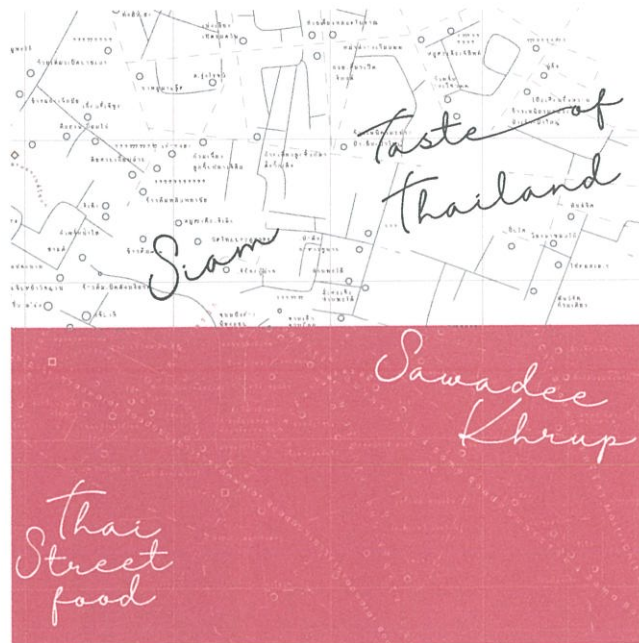


ภาพที่ 5.13 แบบร่าง 5 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย



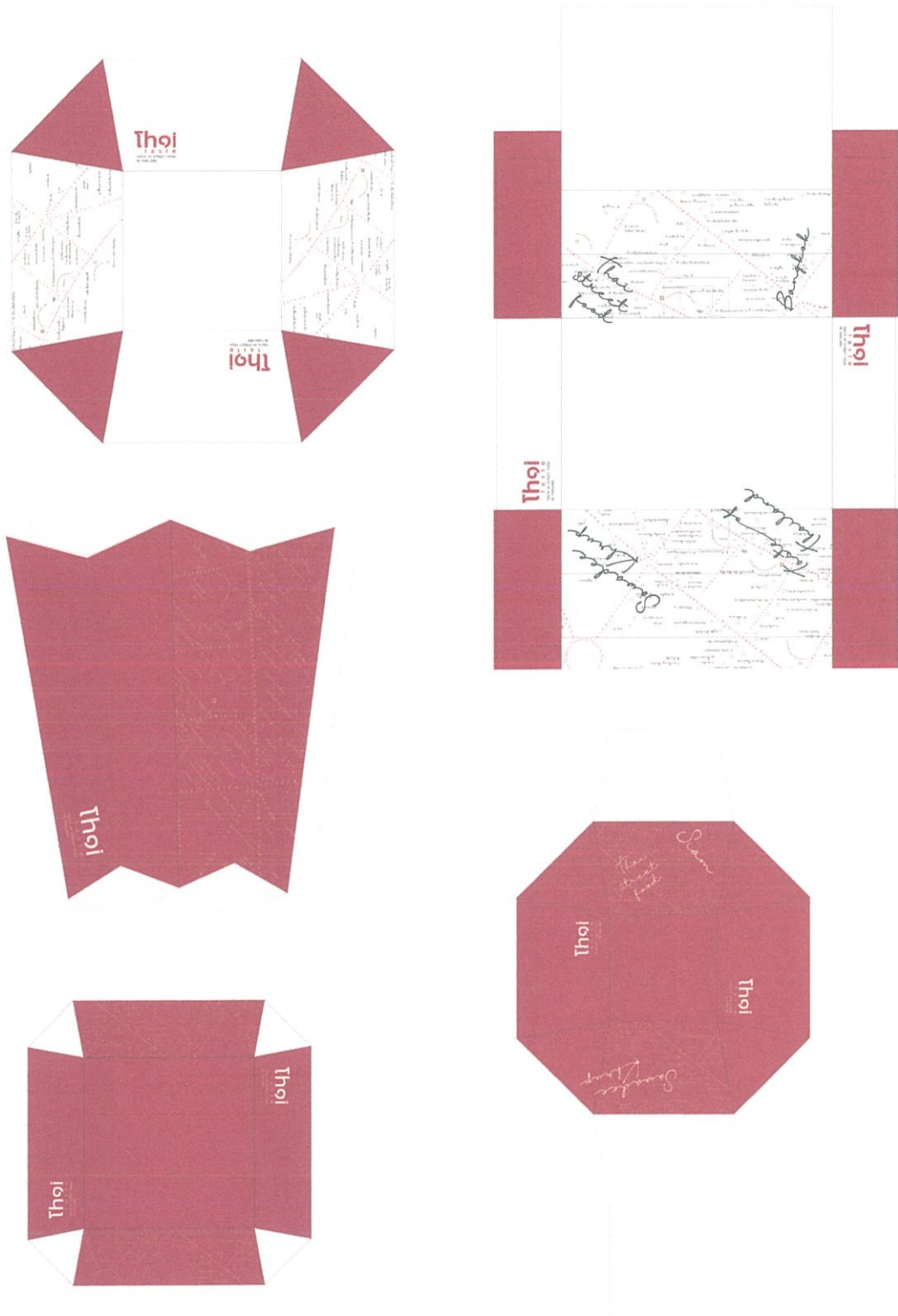
ภาพที่ 5.14 แบบร่าง 6 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย

แบบร่างครั้งที่ 4



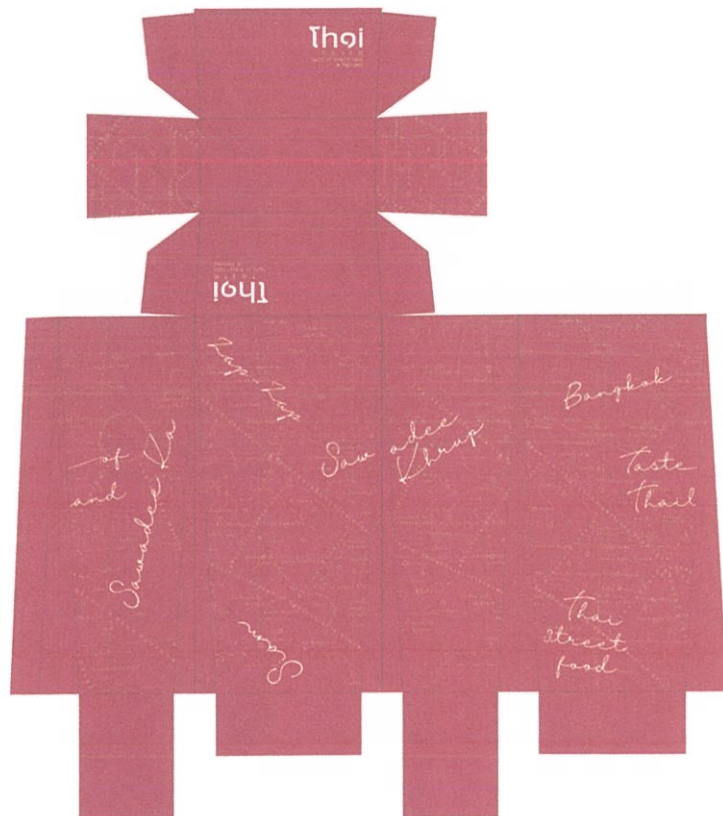
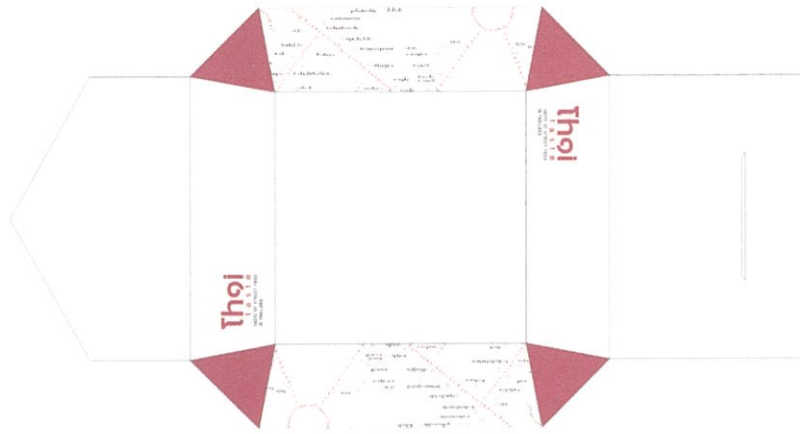
ภาพที่ 5.15 แบบร่าง 7 แผ่นที่ร้านอาหารริมทางในไทย

แบบร่างครั้งที่ 4



ภาพที่ 5.16 แบบร่าง 8 แผ่นที่ร้านอาหารริมทางในไทย

แบบร่างครั้งที่ 4



ภาพที่ 5.17 แบบร่าง 9 แผนที่ร้านอาหารริมทางในไทย

## บทที่ 6

## ผลงานจริง

## 6.1 สัญลักษณ์

Colour

The logo consists of the Thai word 'ไทย' (Thai) in a bold, red, sans-serif font. Below it, the word 'taste' is written in a smaller, red, lowercase, sans-serif font, with each letter spaced out.

Black and White

The logo consists of the Thai word 'ไทย' (Thai) in a bold, black, sans-serif font. Below it, the word 'taste' is written in a smaller, black, lowercase, sans-serif font, with each letter spaced out.

Reverse

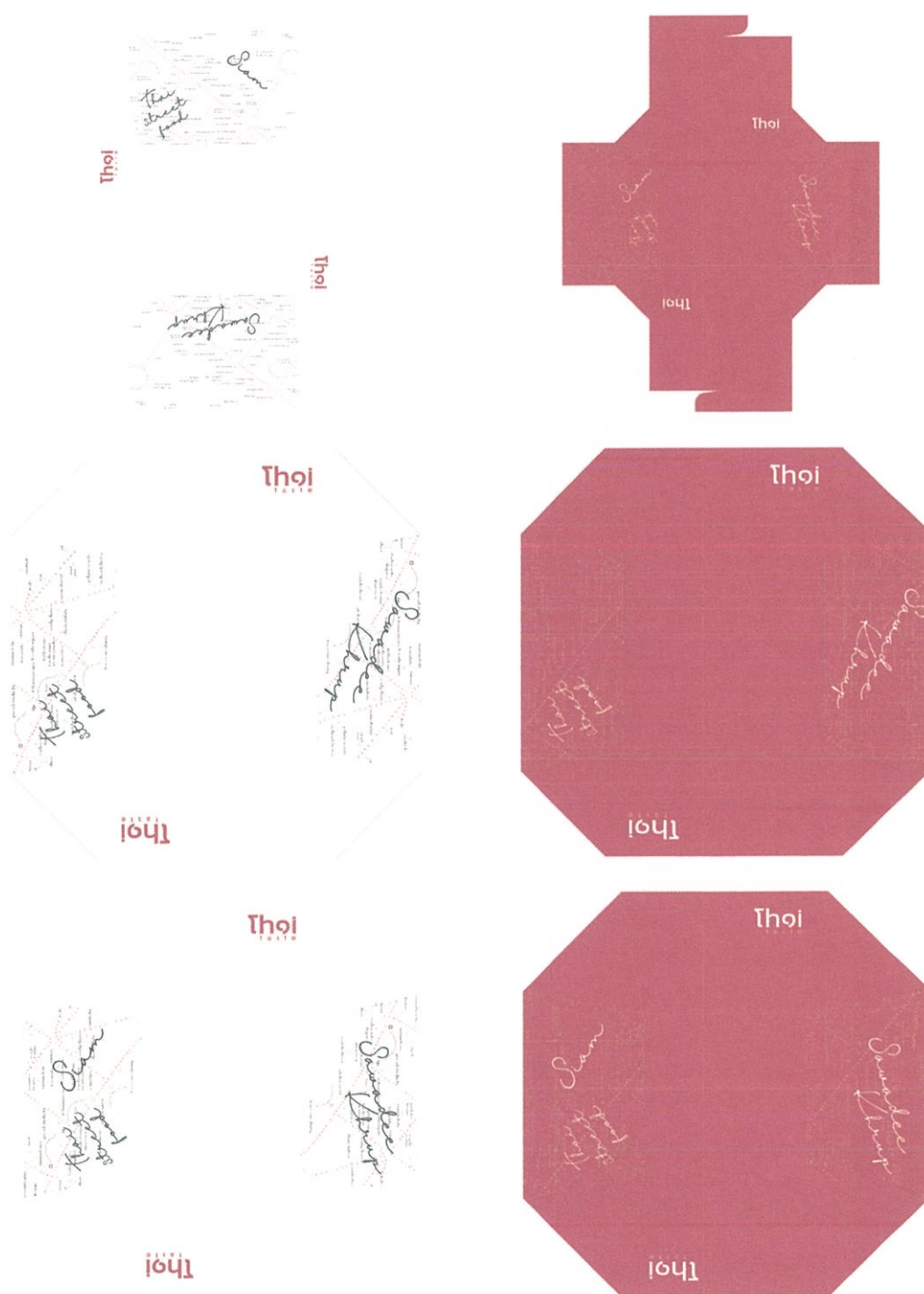
The logo consists of the Thai word 'ไทย' (Thai) in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background. Below it, the word 'taste' is written in a smaller, white, lowercase, sans-serif font, with each letter spaced out.

ภาพที่ 6.1 ภาพสัญลักษณ์

## 6.2 บรรจุภัณฑ์

### 6.2.1 กล่องใส่อาหาร 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น

ได้แนวคิดจากปิ่นโตใส่อาหาร โดยใช้ความเอียงของถ้วยที่ต่างกันในแต่ละชั้นเป็นตัวลึอกเวลาซ้อน และสามารถเลือกใช้ได้ว่าจะใส่ 2 หรือ 3 ชั้น



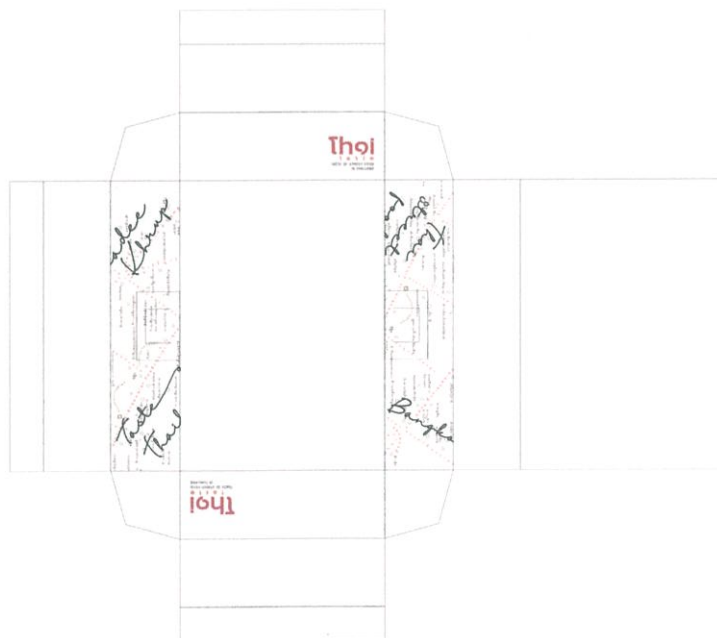
ภาพที่ 6.2 ภาพลายบนกล่องใส่อาหาร 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น



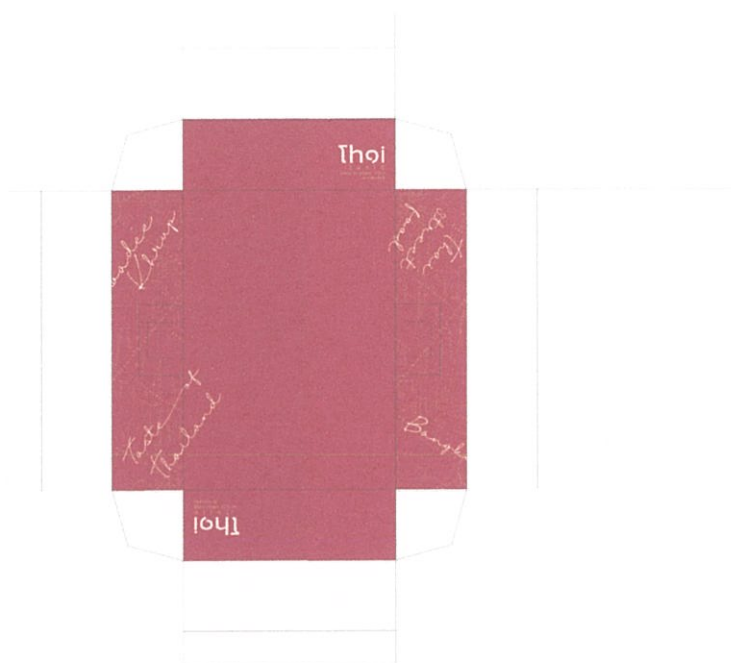
ภาพที่ 6.3 ภาพถ่ายกล่องใส่อาหาร 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น

#### 6.2.2 ถาดอาหารซ้อนได้

ถาดอาหารนี้สามารถซ้อนโดยที่เวลาซ้อนกันแล้วถาดด้านบนจะไม่ตกลงไปโดนอาหารด้านล่าง ทำให้เวลาเราซื้ออาหารหลายอย่างนั้นสามารถซ้อนขึ้นไปได้เลยโดยไม่ต้องแยกใส่หลายถาด ถาดอาหารนี้ใช้กระดาษแผ่นเดียวและขึ้นรูปด้วยวิธีการพับ



ภาพที่ 6.4 ภาพลายบนถาดอาหารซ้อนได้ 1



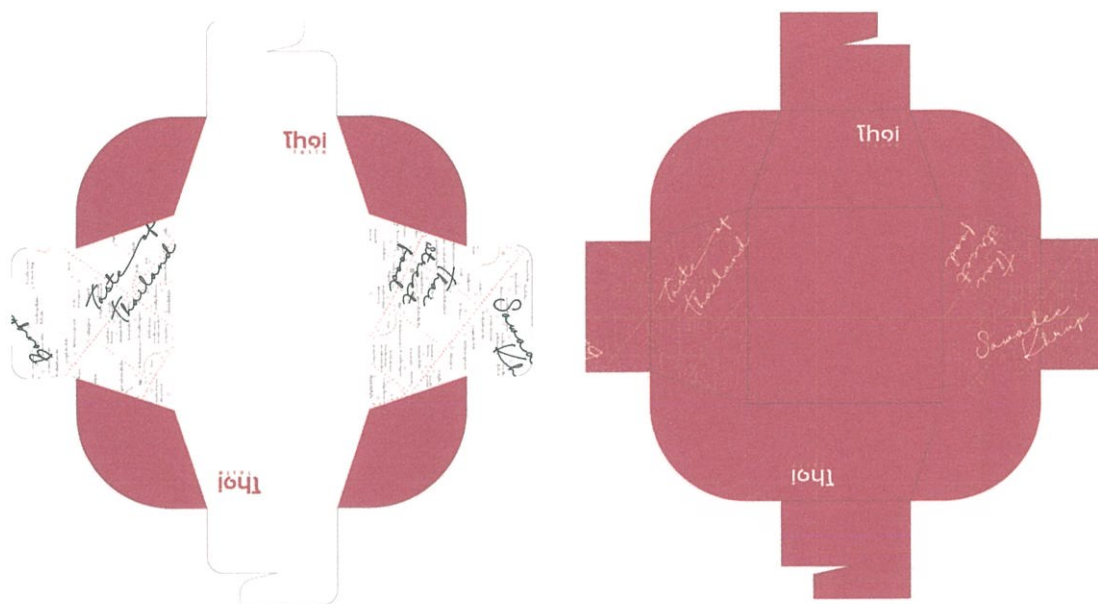
ภาพที่ 6.5 ภาพลายบนกระดาษอาหารซ็อนได้ 2



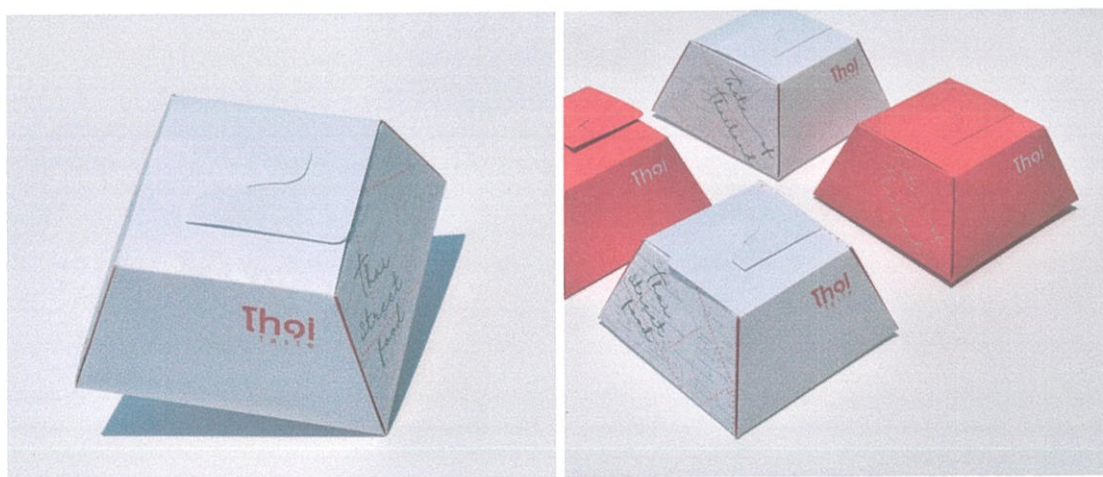
ภาพที่ 6.6 ภาพรูปถ่ายกระดาษอาหารซ็อนได้

### 6.2.3 กล่องอาหาร

กล่องอาหารสามารถคลี่ออกและพับเป็นกล่องได้ คล้ายกระดาษห่ออาหาร และจะมีเส้นพับเพื่อขึ้นรูปให้ออกมาเป็นกล่อง เพื่อสะดวกต่อการใช้งาน

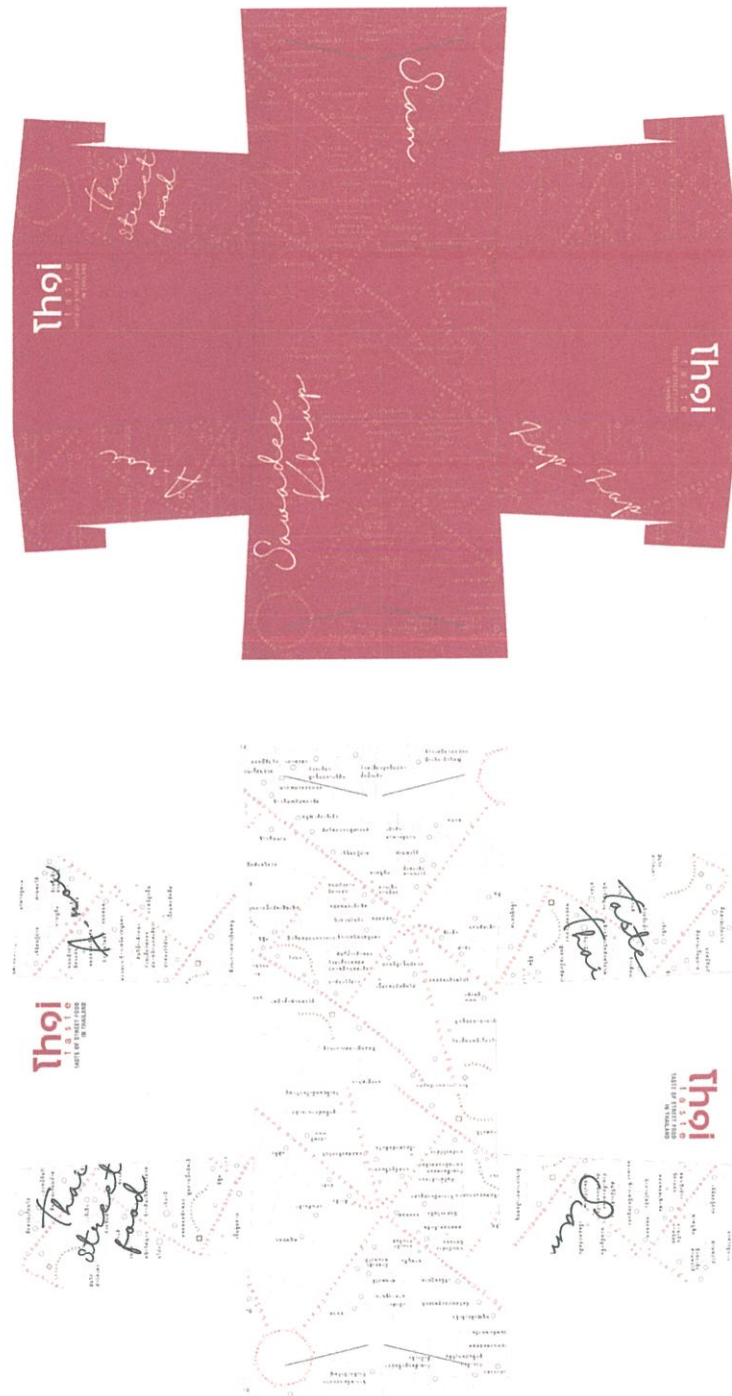


ภาพที่ 6.7 ภาพลายบนกล่องอาหาร

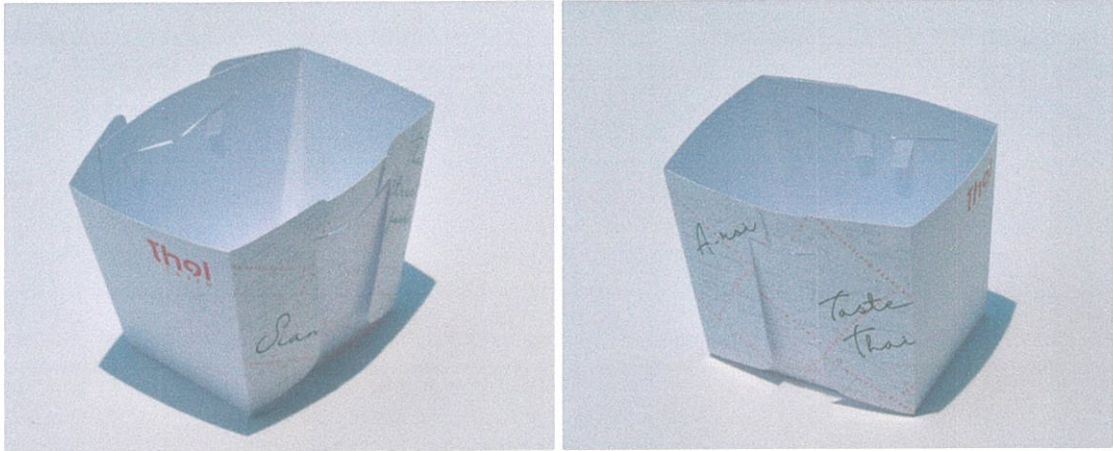


ภาพที่ 6.8 ภาพถ่ายกล่องอาหาร

6.2.4 กล่องอาหารปรับขนาดได้  
สามารถขยายด้านข้างออกได้สำหรับใส่อาหารเพิ่ม และเพื่อขยายปากกล่องให้กว้างขึ้น เพื่อง่ายต่อการหยิบอาหารด้านใน



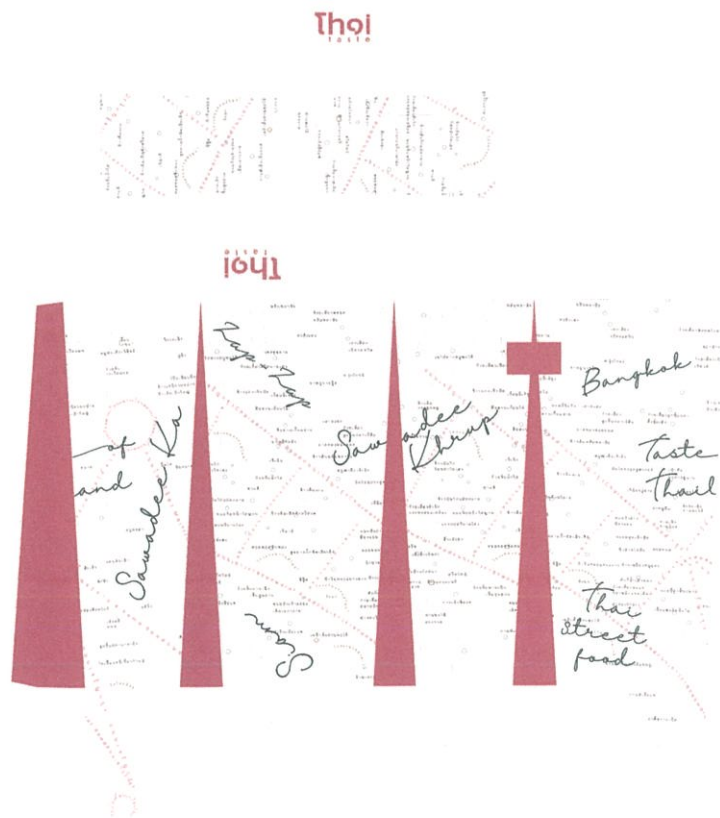
ภาพที่ 6.9 ภาพลายบนกล่องอาหารปรับขนาดได้



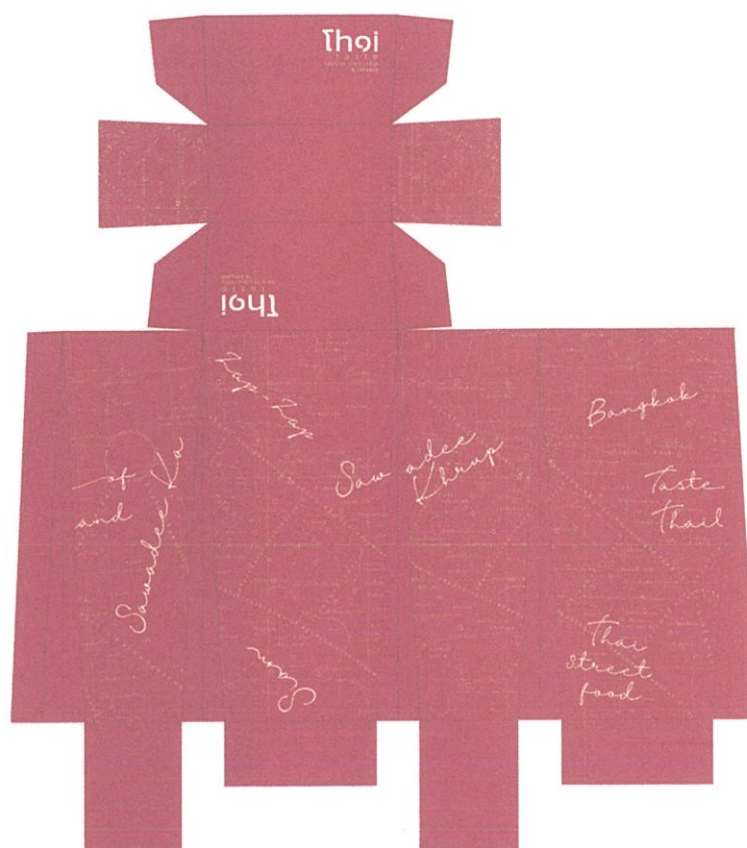
ภาพที่ 6.10 ภาพถ่ายกล่องอาหารปรับขนาดได้

### 6.2.5 ชุดใส่อาหารแบบไม้เสียบ

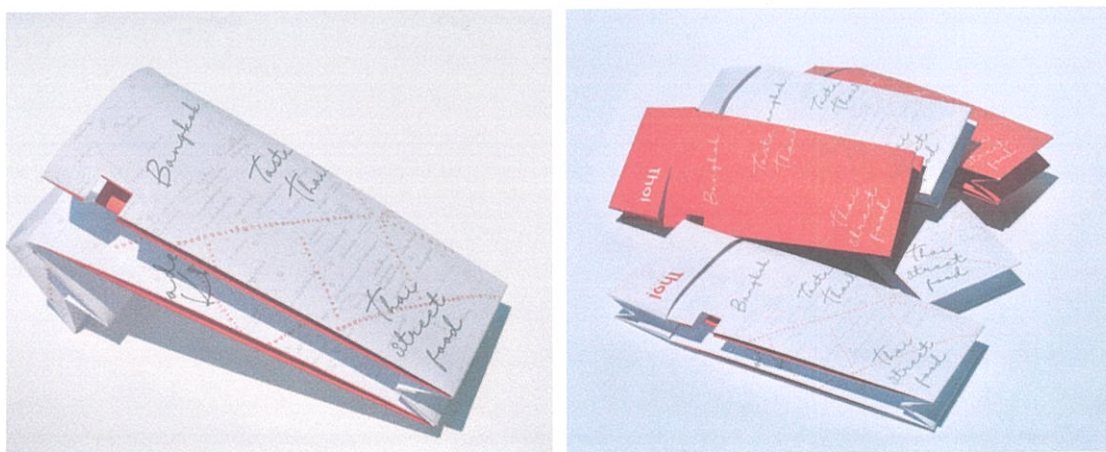
1. กล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ กล่องใส่อาหารทานเล่นพวกเสียบไม้ โดยมี 2 ช่อง ด้านหนึ่งใส่อาหาร ส่วนอีกด้านใส่น้ำจิ้มหรือพวกผักเครื่องเคียงต่างๆ มีช่องเสียบไม้ หลังทานเสร็จ ตัวกล่องสามารถพับให้แบนลง เพื่อประหยัดเนื้อที่ และสะดวกต่อการขนส่ง



ภาพที่ 6.11 ภาพลายบนกล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ 1

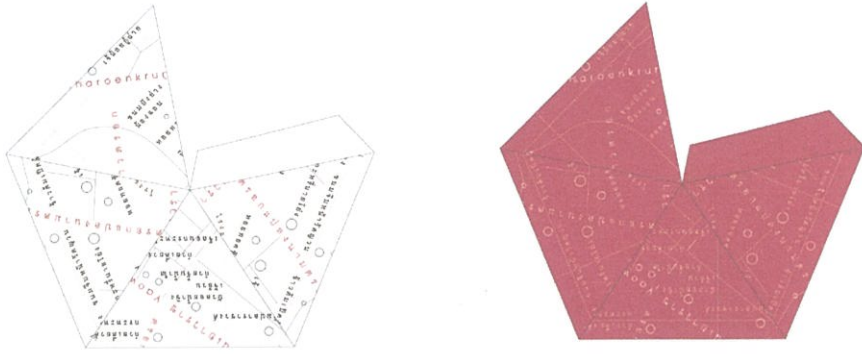


ภาพที่ 6.12 ภาพลายบนกล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ 2

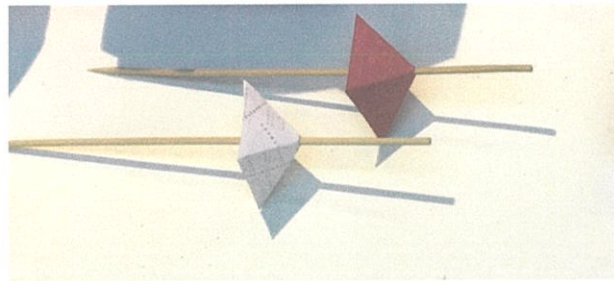


ภาพที่ 6.13 ภาพถ่ายกล่องทรงสูงสำหรับใส่อาหารแบบไม้เสียบ

2. ที่รองไม้เสียบ จะรองอยู่ด้านล่างอาหารที่ใช้ไม้เสียบ ใช้สำหรับเวลาซื้อแค่ไม้ก็ไม่ไว้สำหรับกันมือเลอะน้ำจิ้มหรือเอาไว้ดันอาหารขึ้นด้านบน



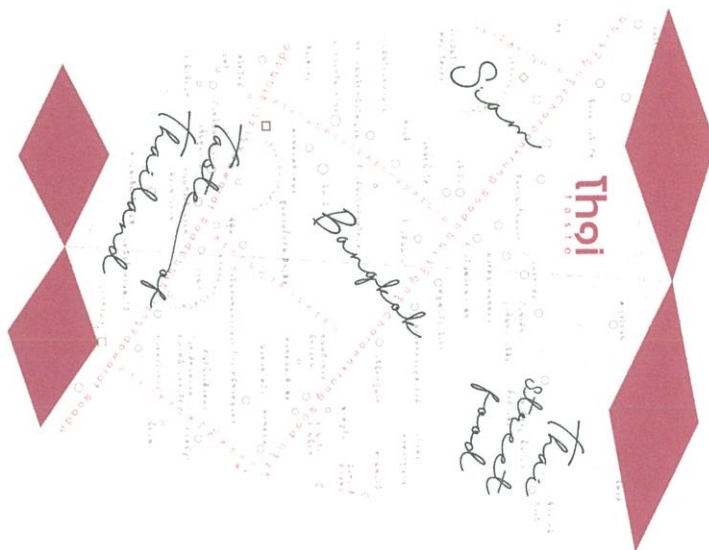
ภาพที่ 6.14 ภาพลายบนที่รองไม้เสียบ



ภาพที่ 6.15 ภาพถ่ายที่รองไม้เสียบ

#### 6.2.6 ซองอาหารแบบถือกิน

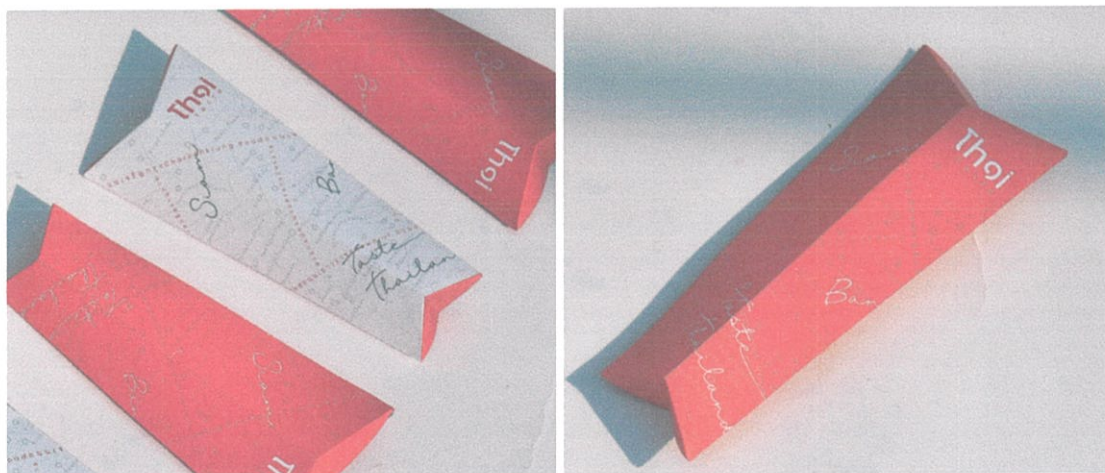
เหมาะสำหรับใส่อาหารที่เป็นทรงยาวโดยมีรอยปรุสี่ด้าน สามารถดึงลงเพื่อให้ทานอาหารที่อยู่ด้านในได้สะดวก และไม่เลอะมือ



ภาพที่ 6.16 ภาพลายบนซองอาหารแบบถือกิน 1



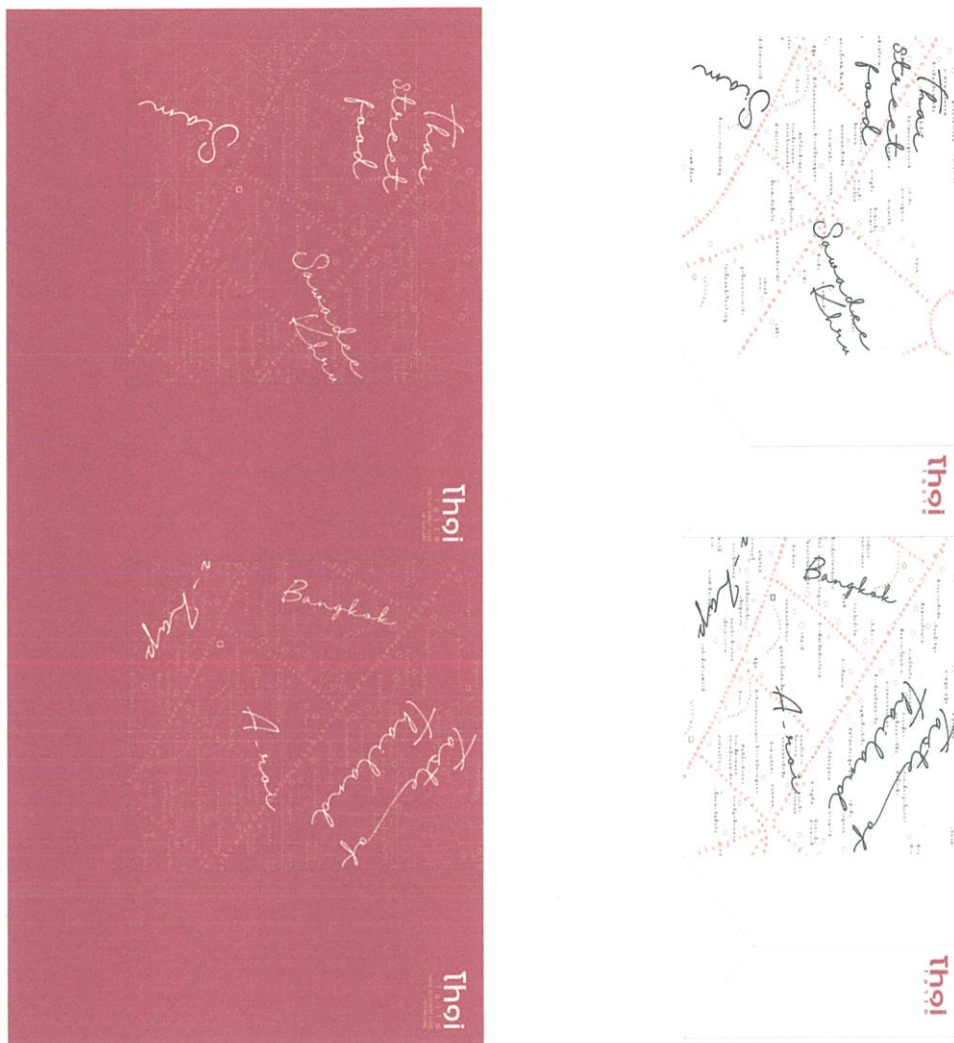
ภาพที่ 6.17 ภาพลายบนซองอาหารแบบถီอกิน 2



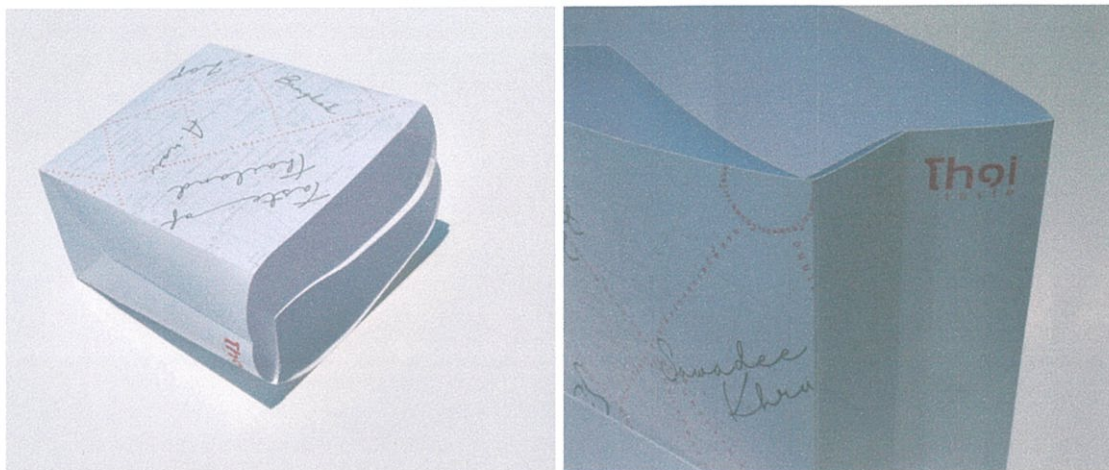
ภาพที่ 6.18 ภาพถ่ายซองอาหารแบบถီอกิน

### 6.2.7 ฝูงแบ่งประเภทอาหาร

ฝูงกระดาษใส่อาหาร ที่ด้านในแบ่งออกเป็น 2 ช่อง เพื่อใส่อาหารต่างชนิด ต่างสี หรือรสชาติได้โดยไม่ปนกัน

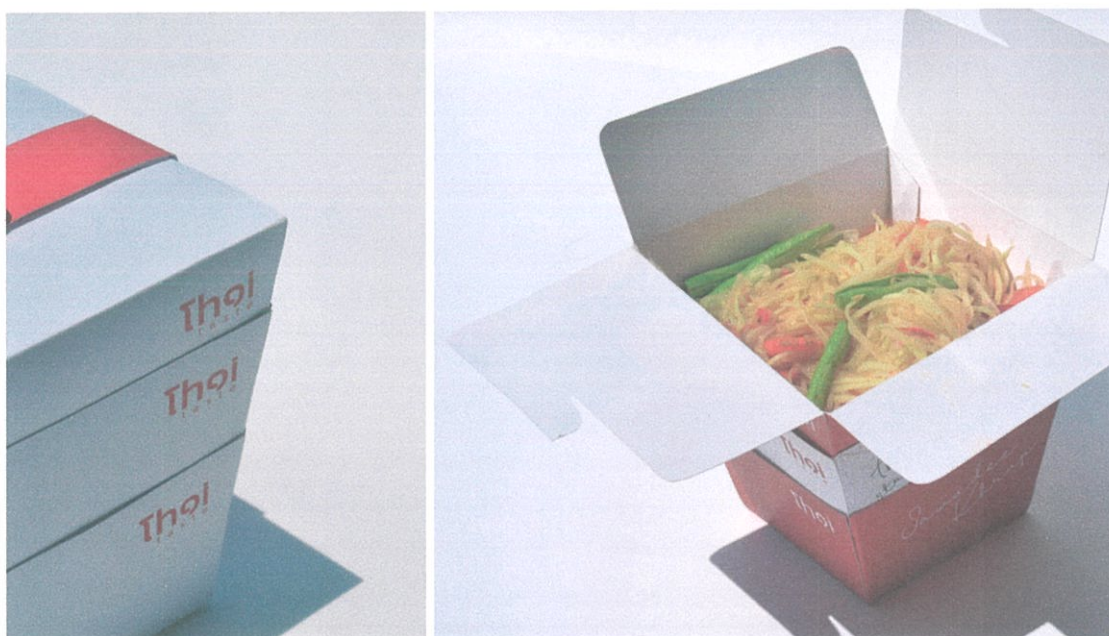


ภาพที่ 6.19 ภาพลายบนถุงแบ่งประเภทอาหาร



ภาพที่ 6.20 ภาพถ่าย ถู่งแบ่งประเภทอาหาร

### 6.3 ภาพถ่ายผลงานจริง



ภาพที่ 6.21 ภาพผลงานจริง 1



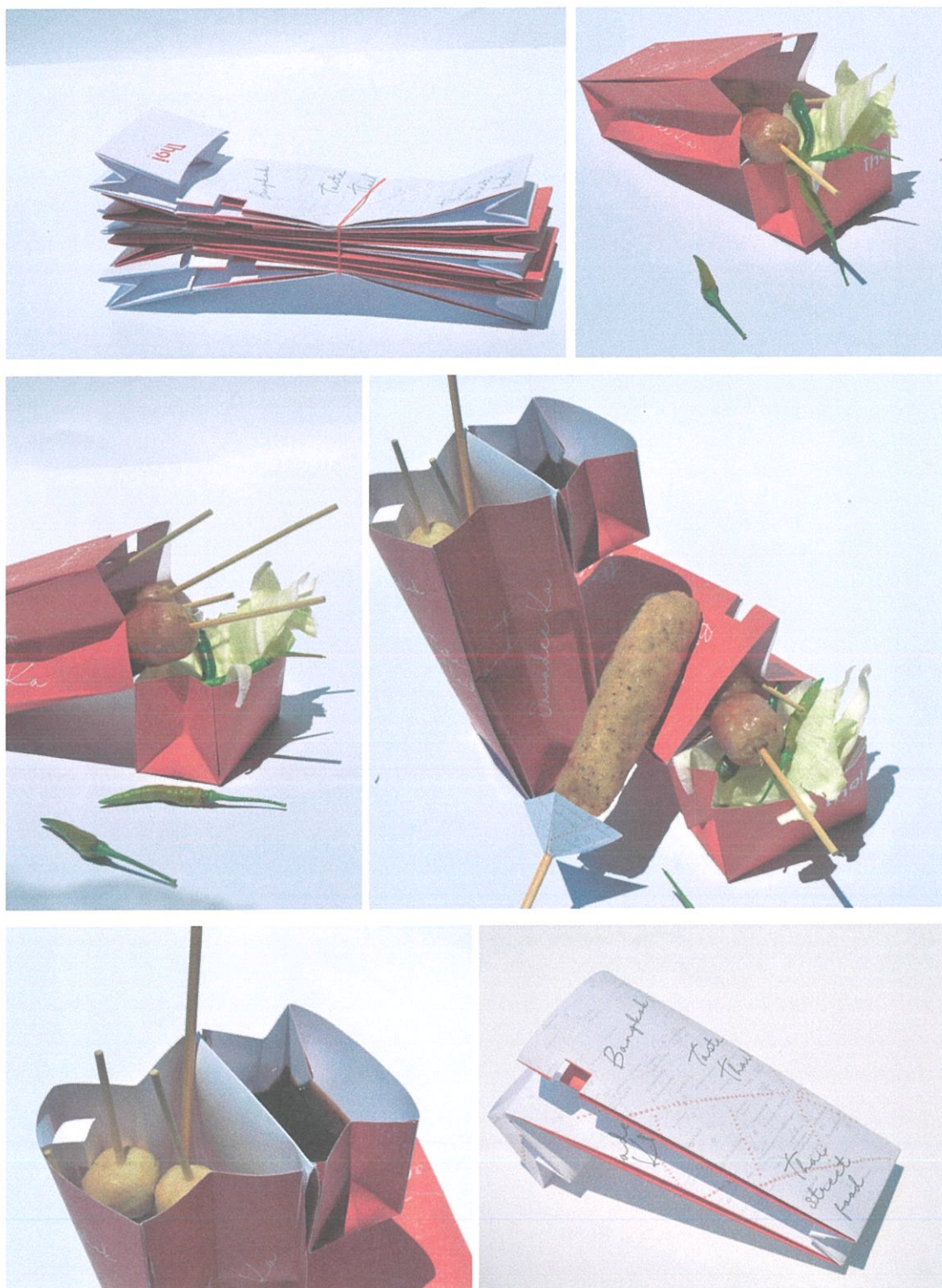
ภาพที่ 6.22 ภาพผลงานจริง 2



ภาพที่ 6.23 ภาพผลงานจริง 3



ภาพที่ 6.24 ภาพผลงานจริง 4



ภาพที่ 6.25 ภาพผลงานจริง 5



ภาพที่ 6.26 ภาพผลงานจริง 6

## บทที่ 7

### บทสรุปและข้อเสนอแนะ

การดำเนินโครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารริมทางในไทย มีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับปัญหาระหว่างการดำเนินงานดังนี้

ช่วงแรกควรแยกประเภทของอาหารให้ชัดเจนก่อน จะได้คำนวณชิ้นงานให้ตรงกับการใช้งานมากที่สุด ต่อมาได้พบปัญหาว่าการออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้องคำนึงการจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ให้ง่ายต่อการขนส่ง และไม่กินเนื้อที่ ส่วนการพิมพ์เราต้องส่งสี pantone ให้ช่างเพื่อที่จะได้สีที่ตรงที่สุด และเคลือบกระดาษนั้นจะต้องใช้การเคลือบแบบ food grade เท่านั้นเพราะเราใช้ใส่อาหาร และการเคลือบนั้นจะใช้เวลาประมาณ 1-2 วันหลังจากพิมพ์เสร็จเพื่อให้กระดาษที่เราพิมพ์นั้นแห้งสนิทก่อนนำไปเคลือบ

โดยสรุปแล้ว การดำเนินโครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารริมทางในไทยสามารถดำเนินไปได้อย่างราบรื่น และมีประสิทธิภาพ มีแค่บางส่วนเท่านั้นที่เป็นปัญหาเล็กน้อยทำให้ได้งานที่ตอบโจทย์ของผู้จัดทำได้มากที่สุด

## บรรณานุกรม

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. อาหารข้างถนนในประเทศไทย. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://th.wikipedia.org/wiki/อาหารข้างถนนในประเทศไทย> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 พฤษภาคม 2561).

สถานีโทรทัศน์สีกองทัพบกช่อง 7. CNN ยกกรุงเทพฯ เป็นเมืองอาหารริมทาง หรือ Street Food ที่ดีที่สุดในโลก. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://news.ch7.com/detail/219502> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 พฤษภาคม 2561).

Brand Inside. MICHELIN GUIDE Thailand ทำไมต้องมีมิชลิน ไกด์. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://brandinside.asia/michelin-guide-thailand/> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 พฤษภาคม 2561).

BBC ไทย. จัดระเบียบสตรีทฟู้ด. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.bbc.com/thai/features-39866856> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 พฤษภาคม 2561).

BIT Bangkok. กรุงเทพฯ เมืองสวรรค์แห่งสตรีทฟู้ด. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.bltbangkok.com/article/info/8/205> (วันที่ค้นข้อมูล : 25 พฤษภาคม 2561).

MATICHON Online. ยกระดับอาหาร “ข้าวสาร-เขาวราช”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [https://www.matichon.co.th/local/news\\_534921](https://www.matichon.co.th/local/news_534921) (วันที่ค้นข้อมูล : 25 พฤษภาคม 2561).

## ประวัติผู้วิจัย



ชื่อ - ชื่อสกุล

ชัญญาพร อุพารตินนท์

วัน เดือน ปี เกิด

16 มกราคม 2539

ที่อยู่ปัจจุบัน

644/23-24 ซ.16 ถ.ท่าดินแดง แขวงคลองสาน เขตคลองสาน  
กรุงเทพ 10600

การติดต่อ

E - mail : chanyamui@gmail.com

เบอร์โทรศัพท์ : 061 - 351 - 4254

ประวัติการศึกษา

พศ. 2550

ประถมศึกษา โรงเรียนช่างตาครู้สคอนแวนท์

พศ. 2556

มัธยมศึกษา โรงเรียนศึกษานารี

พศ. 2560

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง