

ວາລະສານວິທະຍາສາດມະຫາວິທະຍາໄລສຸພານຸວົງ, ຄົ້ນຄວ້າວິໄຈສະຫະສາຂາວິຊາ, ວາລະສານເປີດກວ້າງ

ສະບັບທີ 6, ເຫຼັ້ມທີ 3 (Special Issue) 2020, ເລກທະບຽນ ISSN 2521-0653

ສະພາບ ແລະ ການພັດທະນາທຸລະກິດ ຮ້ານອາຫານ ໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ¹

ສຸລິຈັນ ທິດາວັນ², ວິໄລພອນ ສົມສະໝອນ, ສິນດາວອນ ອຸດທະຈັກ ແລະ ໝູ່ຍ ວົງມະນີຈັນ

ນັກສຶກສາ ປະລິນຍາໂທ ສາຂາວິຊາ ບໍລິຫານທຸລະກິດ ຄະນະເສດຖະສາດ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ

ມະຫາວິທະຍາໄລ ສຸພານຸວົງ

ບົດຄັດຫຍໍ້

ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານເປັນອົງປະກອບໜຶ່ງໃນການສະໜັບສະໜູນການທ່ອງທ່ຽວໃນແຂວງຫຼວງພະບາງ ໂດຍສະເພາະໄດ້ມີບົດບາດໃນການສະໜອງການບໍລິການດ້ານອາຫານການກິນໃຫ້ແຂກທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດທີ່ມາທ່ອງທ່ຽວຫຼວງພະບາງ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຍັງເປັນຫົວຫນ່ວຍທຸລະກິດທີ່ສາມາດສ້າງອາຊີບໃຫ້ແກ່ຄົນທ້ອງຖິ່ນໄດ້ມີວຽກເຮັດງານທຳ ແລະ ສ້າງລາຍຮັບແກ່ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ກໍ່ຄືການສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ແຂວງຫຼວງພະບາງ. ການສຶກສາໃນຄັ້ງນີ້ ມີຈຸດປະສົງ ສຶກສາ ສະພາບ ແລະ ການພັດທະນາ ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ. ວິທີການສຶກສາແມ່ນປະສົມປະສານການສຶກສາແບບຄຸນນະພາບ ແລະ ປະລິມານ ທີ່ມີການເກັບກຳລວບລວມຂໍ້ມູນຈາກ 2 ແຫຼ່ງຄື: ຂໍ້ມູນປະຖົມພູມ ແລະ ຂໍ້ມູນທຸຕິຍະພູມ. ປະຊາກອນ ແລະ ກຸ່ມຕົວຢ່າງຫຼັກ ທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນການສຶກສາແມ່ນຫົວຫນ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ພະແນກທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ຜົນການສຶກສາຊີ້ບອກວ່າ ສະພາບການໃຫ້ບໍລິການຮ້ານອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງມີ 2 ລັກສະນະຄື: ຮ້ານອາຫານເນັ້ນໃຫ້ບໍລິການນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເປັນຄົນຕ່າງປະເທດ ແລະ ຮ້ານອາຫານທົ່ວໄປທີ່ບໍລິການທັງຄົນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ນັກທ່ອງທ່ຽວສາກົນ. ຮ້ານອາຫານເນັ້ນໃຫ້ບໍລິການນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເປັນຄົນຕ່າງປະເທດ ໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ມີສະຖານທີ່ຕັ້ງຢູ່ເຂດມໍລະດົກໂລກຫຼວງພະບາງ, ສ່ວນຮ້ານອາຫານທົ່ວໄປແມ່ນມີທົ່ວໄປຕາມນະຄອນຫຼວງພະບາງລວມທັງເຂດມໍລະດົກດ້ວຍ. ບົດບາດ ແລະ ຄວາມສຳຄັນຂອງຮ້ານຕໍ່ກັບການສ້າງວຽກເຮັດງານທຳໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນລາວຈຳນວນບໍ່ໜ້ອຍ, ເຊິ່ງເຫັນໄດ້ຈຳນວນບຸກຄະລາກອນທີ່ປະກອບອາຊີບທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຮ້ານອາຫານແມ່ນມີການເພີ່ມຂຶ້ນໃນທຸກໆປີ ພ້ອມກັນນັ້ນ ວຽກງານໃນຂະແໜງການນີ້ແມ່ນເປັນໂອກາດໃນການການສ້າງອາຊີບໃຫ້ແກ່ຜູ້ດ້ອຍໂກດ ແລະ ເພດຍິງນຳອີກ.

ຄຳສຳຄັນ:

ຮ້ານອາຫານ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານໃນຫຼວງພະບາງ, ການພັດທະນາທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ, ຮ້ານອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ.

¹ ການອ້າງອີງພາສາລາວ

ສຸລິຈັນ ທິດາວັນ ແລະ ຄະນະ. (2020). ສະພາບ ແລະ ການພັດທະນາທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ແຂວງຫຼວງພະບາງ, ວາລະສານວິທະຍາສາດ ມະຫາວິທະຍາໄລ ສຸພານຸວົງ. ສະບັບທີ 6 ເຫຼັ້ມທີ 3 (Special Issue), ໜ້າທີ: 1413-1423.

² ເຕັກຕໍ່ຜົວຜົນ

ສຸລິຈັນ ທິດາວັນ, ພາກວິຊາບໍລິຫານທຸລະກິດ, ຄະນະເສດຖະສາດ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ, ມະຫາວິທະຍາໄລສຸພານຸວົງ

Tel: 020 2235 1298

Current State and Development of the Restaurants Business in Luang Prabang City

**Soulitchan THIDAVANH³, Vilayphone SOMSAMONE, Sindavone OUTTHACHACK
and nouy VONGMANICHANH**

*Master student candidate of General Business Management Program, Faculty of Economics and
Tourism, Souphanouvong University*

Abstract

The restaurant business is a component of tourism promotion in LuangPrabang, especially because of its role in providing food services to both domestic and foreign visitors to LuangPrabang. The restaurant business is also a business unit that can create jobs and income for local employment. This study aims to study the current state and development of the restaurant business in Luang Prabang. The study methodology is a mixed research that collects data from two sources: primary and secondary data. The population and the main sample groups used for the study were the restaurant business units and some related departments.

The study found that the restaurant situation in LuangPrabang has two aspects: the restaurant serves international tourists and the general restaurant serves both tourists and international tourists. The restaurant serves international tourists mainly with the LuangPrabang World Heritage Area, while the rest of the restaurant is common in the capital, including the heritage area. The role and importance of the store in terms of job creation for the Lao people is minimal for the Lao people, seeing the number of restaurant-related professionals increasing every year as well as employment in this sector as an opportunity to create employment for the disadvantaged and women.

Keywords

Restaurant, Restaurant Business in LuangPrabang, Development of the restaurant, Restaurant in Luang Prabang City

³*Correspondence*

Soulitchan THIDAVANH, Department of Management, Faculty of Economics and Tourisms, Souphanouvong University, Tel: 020 2235 1298

1. ພາກສະໜີ (Introduction)

ການທ່ອງທ່ຽວເປັນອຸດສາຫະກຳໜຶ່ງທີ່ມີການຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງວ່ອງໄວ ແລະ ກວ້າງຂວາງຢູ່ໃນປະເທດໃນໂລກ. ເນື່ອງຈາກການທ່ອງທ່ຽວເປັນຂະແໜງການເສດຖະກິດປາຍແຫຼມເພື່ອພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມແຫ່ງຊາດ, ດ້ວຍການນຳເອົາເງິນຕາຕ່າງປະເທດເຂົ້າມາໃນປະເທດ, ຊຸກຍູ້ທາງທຸລະກິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໂດຍທາງກົງ ແລະ ທາງອ້ອມເຊັ່ນ: ທຸລະກິດການນຳທ່ຽວ, ທຸລະກິດການພັກແຮມ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ, ການຂົນສົ່ງ, ການຂາຍເຄື່ອງທີ່ລະນຶກ ແລະ ອື່ນໆ. ພາຍຫຼັງກອງປະຊຸມໃຫຍ່ຄັ້ງທີ IV ຂອງພັກໃນປີ 1986 ທີ່ໄດ້ກຳນົດແນວທາງການປ່ຽນແປງໃໝ່ຮອບດ້ານ ແລະ ການເປີດກວ້າງການຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ, ການທ່ອງທ່ຽວໄດ້ຄ່ອຍໆເຂົ້າມາມີບົດບາດໃນການພັດທະນາເສດຖະກິດ - ສັງຄົມຂອງປະເທດເຮົາ. ລັດຖະບານໄດ້ກຳນົດ ແລະ ປະກາດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການພັດທະນາ ແລະ ສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວດ້ານວັດທະນະທຳ, ທຳມະຊາດ ແລະ ປະຫວັດສາດ ເພື່ອຮອງຮັບໃຫ້ແກ່ການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການບໍລິການອື່ນໆໃຫ້ມີການຂະຫຍາຍຕົວ (ແຜນຍຸດທະສາດການພັດທະນາ ແລະ ສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວ 2011, 1). ຈາກການປະຕິບັດນະໂຍບາຍພັດທະນາ ແລະ ການສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວດັ່ງກ່າວ, ໄດ້ເຮັດໃຫ້ຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງວ່ອງໄວ ເຫັນໄດ້ອັດຕາການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເຂົ້າມາທ່ຽວປະເທດລາວແມ່ນເພີ່ມຂຶ້ນໃນແຕ່ລະປີ ເຊັ່ນ: ແຕ່ປີ 1990 ເຖິງປີ 2010 ຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເຂົ້າມາທ່ຽວລາວມີອັດຕາເພີ່ມຂຶ້ນສະເລ່ຍ 27,61% ແລະ ໄດ້ສ້າງລາຍຮັບຫຼາຍກວ່າແສນໂດລາສະຫະລັດ (ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງສປປ ລາວ 2016, 11).

ນັບແຕ່ຫຼວງພະບາງໄດ້ປະກາດຮັບເຂົ້າເປັນເມືອງມໍລະດົກໂລກ (9 ທັນວາ 1995) ເປັນຕົ້ນມາ, ພັດທະນາ ກໍຄືອຳນາດການປົກຄອງຂອງແຂວງຫຼວງພະ

ບາງ ໄດ້ເອົາໃຈໃສ່ຊີ້ນຳ, ນຳພາ ແລະ ໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນດ້ານທຶນຮອນ ໃນການພັດທະນາ ແລະ ອະນຸລັກມໍລະດົກແຫ່ງນີ້, ຖືເອົາວຽກງານການທ່ອງທ່ຽວເປັນວຽກງານບຸລິມະສິດສຳຄັນ ໃນ ການພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມຂອງແຂວງ. ກອງປະຊຸມໃຫຍ່ຄັ້ງທີ IV ຂອງອົງຄະນະພັກແຂວງຫຼວງພະບາງ, ວ່າດ້ວຍຍຸດທະສາດພັດທະນາແຂວງຫຼວງພະບາງ ກາຍເປັນໃຈກາງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ມະຕິກອງປະຊຸມໃຫຍ່ ຄັ້ງທີ VI ຂອງອົງຄະນະພັກແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້ລະບຸວ່າ: ສູ້ຊົນໃຫ້ແຂວງຫຼວງພະບາງເປັນໃຈກາງເສດຖະກິດ, ວັດທະນະທຳ-ສັງຄົມຂອງບັນດາແຂວງພາກເໜືອຂອງລາວ (ແຜນຍຸດທະສາດການພັດທະນາ ແລະ ສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວ 2011, 2). ໄດ້ເຮັດໃຫ້ສະພາບການທ່ອງທ່ຽວມີການຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງກະໂດດຂຶ້ນ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້ຜືນເດັ່ນຂຶ້ນຢູ່ໃນເວທີສາກົນ ຈົນເຮັດໃຫ້ຫຼວງພະບາງສາມາດຍາດໄດ້ ນາມມະຍົດເປັນເມືອງທ່ອງທ່ຽວຍອດນິຍົມຂອງໂລກ 6 ປີຕິດຕໍ່ກັນ (2006-2007-2008-2010-2011 ແລະ 2012) ຈາກວາລະສານຊັ້ນນຳຂອງໂລກ (Wonderlust, England), ເປັນເມືອງສີຂຽວໜ້າຢູ່ ແລະ ໄດ້ປະກາດໃຫ້ເປັນເມືອງທີ່ປອດຄວັນຢາສຸບ, ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ນັກທ່ອງທ່ຽວເດີນທາງມາຢ້ຽມຢາມ ແລະ ເຮັດວຽກຢູ່ຫຼວງພະບາງເພີ່ມຂຶ້ນໃນແຕ່ລະປີ. ເຫັນໄດ້ຈາກຕົວເລກນັກທ່ອງທ່ຽວສາກົນ ໃນປີ 2001 ມີ 68.250 ຄົນ, ປີ 2017 ມີ 472.942 ຄົນ ສ້າງລາຍຮັບຫຼາຍກວ່າ 170 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ (ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງ ເລກທີ.ວັນທີ., 3). ເພື່ອຮອງຮັບໃຫ້ແກ່ການບໍລິການນັກທ່ອງທ່ຽວ, ອຳນາດການປົກຄອງຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງ ໄດ້ເປີດກວ້າງການລົງທຶນພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ເຫັນໄດ້ຈາກທຸລະກິດການທ່ອງທ່ຽວເພີ່ມຂຶ້ນຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງໃນແຕ່ລະປີ. ໃນປີ 2016 ທົ່ວແຂວງຫຼວງພະບາງມີໂຮງແຮມ ແລະ ຣີສອດ 74 ແຫ່ງ, ເຮືອນພັກ 341 ແຫ່ງ, ຮ້ານອາຫານທັງໝົດ 289 ແຫ່ງ, ບໍລິສັດ

ທ່ອງທ່ຽວທັງໝົດ 84 ແຫ່ງ ແລະ ແຫຼ່ງທ່ອງທ່ຽວທັງໝົດ 228 ແຫ່ງ. ສະເລ່ຍລາຍໄດ້ຈາກນັກທ່ອງທ່ຽວປະມານ 200 ລ້ານໂດລາສະຫະລັດ (ສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວແຕ່ປີ 2005-2016 ເລກທີ.ວັນທີ.).

ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານເປັນອົງປະກອບໜຶ່ງໃນການສະໜັບສະໜູນການທ່ອງທ່ຽວໃນແຂວງຫລວງພະບາງ ໂດຍສະເພາະໄດ້ມີບົດບາດໃນການສະໜອງການບໍລິການດ້ານອາຫານການກິນໃຫ້ແຂກທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດທີ່ມາທ່ອງທ່ຽວຫຼວງພະບາງ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຍັງເປັນຫົວຫນ່ວຍທຸລະກິດທີ່ສາມາດສ້າງອາຊີບໃຫ້ແກ່ຄົນທ້ອງຖິ່ນໄດ້ມີວຽກເຮັດງານທຳ ແລະ ສ້າງລາຍຮັບແກ່ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ກໍ່ຄືໃຫ້ແກ່ລາຍຮັບຂອງແຂວງ. ການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ມີບົດບາດສຳຄັນໃນການກຳນົດຄວາມເປັນລັກສະນະສະເພາະ, ມາດຕະຖານການບໍລິການ, ພາບພົດ ແລະ ຊື່ສຽງໃນນາມຂອງເມືອງມໍລະດົກໂລກ ໃນນະຄອນຫລວງພະບາງ ເພື່ອສ້າງຄວາມພໍໃຈຕາມຄວາມຄາດຫວັງຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ (ບຸນຍະແສງ 2019). ພ້ອມນັ້ນ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານກໍ່ຍັງແມ່ນທຸລະກິດປະເພດໜຶ່ງທີ່ໃຫ້ບໍລິການແກ່ປະຊາຊົນ, ນັກທ່ອງທ່ຽວທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ, ທີ່ສາມາດນຳລາຍໄດ້ເຂົ້າສູ່ທ້ອງຖິ່ນ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານມີແນວໂນ້ມຂະຫຍາຍຕົວຫຼາຍຂຶ້ນ. ຍ້ອນເຫັນໄດ້ບົດບາດ ແລະ ຄວາມສຳຄັນຂອງການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຕໍ່ການພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ທາງດ້ານການສ້າງວຽກເຮັດງານທຳໃຫ້ປະຊາຊົນມີລາຍໄດ້ ແລະ ຊ່ວຍຫຼຸດຜ່ອນບັນຫາການຫວ່າງງານ. ສະນັ້ນ, ຜູ້ສຶກສາຈຶ່ງເກີດມີຄວາມສົນໃຈ ແລະ ມີຈຸດປະສົງ ສຶກສາ ສະພາບ ແລະ ການພັດທະນາ ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ.

2. ວິທີການດຳເນີນການຄົ້ນຄວ້າ (Methodology)

ວິທີການສຶກສາແມ່ນປະສົມປະສານການສຶກສາແບບຄຸນນະພາບ ແລະ ປະລິມານ ທີ່ມີການເກັບກຳລວບລວມຂໍ້ມູນຈາກ 2 ແຫຼ່ງຄື: ຂໍ້ມູນປະຖົມຜູ້ມ ແລະ

ຂໍ້ມູນທຸຕິຍະຜູ້ມ. ຂໍ້ມູນປະຖົມຜູ້ມແມ່ນໄດ້ຈາກການສຳພາດ ຜູ້ບໍລິຫານລະດັບສູງຂອງພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງລວມທັງຜູ້ບໍລິຫານຮ້ານອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ. ຂໍ້ມູນທຸຕິຍະຜູ້ມທີ່ໄດ້ຈາກແຫຼ່ງຕ່າງໆເຊັ່ນ: ເອກະສານ, ປຶ້ມຕຳລາ, ບົດລາຍງານ-ບົດແຜນການ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ໄດ້ໂດຍກົງຈາກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຈາກອິນເຕີເນັດ. ປະຊາກອນ ແລະ ກຸ່ມຕົວຢ່າງຫຼັກ ທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນການສຶກສາແມ່ນຫົວຫນ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ພະແນກທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຊັ່ນ: ຜູ້ບໍລິຫານຮ້ານອາຫານ ຈຳນວນ 10 ທ່ານທີ່ເປັນຕົວແທນໃຫ້ຮ້ານອາຫານທັງໝົດ, ຫ້ອງການພັດທະນາການທ່ອງທ່ຽວ ຂອງພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ ແຂວງຫຼວງພະບາງ, ຫ້ອງການມໍລະດົກໂລກ ແຂວງຫຼວງພະບາງ, ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ພະແນກແຜນການ ແລະ ການລົງທຶນ, ພະແນກແຮງງານ ແລະ ສະຫວັດດີການສັງຄົມ, ພາກວິຊາບໍລິຫານການທ່ອງທ່ຽວ ມະຫາວິທະຍາໄລສຸພານຸວົງ.

ໃນການສຶກສາໃນຄັ້ງນີ້ໄດ້ວາງກອບແນວຄວາມຄິດຂອງການສຶກສາຄື: ສະພາບ ແລະ ການພັດທະນາທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຂຶ້ນກັບປັດໄຈ 3 ດ້ານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຊັ່ນ: ດ້ານສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ, ດ້ານບຸກຄະລາກອນ, ແລະ ດ້ານເສດຖະກິດ. ຂອບເຂດທາງດ້ານເວລາແມ່ນກຳນົດແຕ່ປີ 2005 ເຖິງປັດຈຸບັນ (ທຸລະກິດການບໍລິການໃນອຸດສາຫະກຳການທ່ອງທ່ຽວ ເລກທີ.ວັນທີ., 226).

3. ຜົນໄດ້ຮັບ (Results)

3.1 ສະພາບ ແລະ ການພັດທະນາທຸລະກິດຮ້ານອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ແຂວງຫຼວງພະບາງ

ພາຍຫຼັງທີ່ລັດຖະບານລາວເປີດກວ້າງການທ່ອງທ່ຽວລາວສຸສາກົນ ກໍ່ເຮັດໃຫ້ນັກທ່ອງທ່ຽວທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດມາທ່ອງທ່ຽວຢ້ຽມຢາມປະເທດລາວ ແລະ ຫຼວງພະບາງນັບມື້ນັບເພີ່ມຂຶ້ນ, ເຫັນໄດ້ໃນປີ 2005 ນັກທ່ອງທ່ຽວມາທ່ອງທ່ຽວຢ້ຽມຢາມຫຼວງພະ

ບາງຈຳນວນ 133.569 ຄົນ ສ້າງລາຍຮັບຈາກການທ່ອງທ່ຽວໃຫ້ແກ່ເສດຖະກິດຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້ຫຼາຍກວ່າ 14 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ, ແລະ ເພີ່ມຂຶ້ນມາເລື້ອຍໆໃນປີ 2017 ມີນັກທ່ອງທ່ຽວມາທ່ຽວຊົມຢ້ຽມຢາມຫຼວງພະບາງຈຳນວນ 472.942 ຄົນ ສາມາດສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ເສດຖະກິດຂອງແຂວງປະມານ 175 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ (ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງ ເລກທີ.ວັນທີ., 3) ຮ້ານອາຫານກໍ່ແມ່ນຂະແໜງການໜຶ່ງທີ່ມີບົດບາດໃນການຮອງຮັບຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນໃນແຕ່ລະປີ, ການນຳຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງກໍ່ໄດ້ໃຫ້ຄວາມສຳຄັນ ແລະ ນະໂຍບາຍຫຼາຍດ້ານ ເພື່ອໃຫ້ຮ້ານອາຫານມີການພັດທະນາ ແລະ ສາມາດຮອງຮັບກັບການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ (ເກົາລໍ 2019).

ຕາຕະລາງ 1: ຈຳນວນຮ້ານອາຫານ ແລະ ພະນັກງານ ຢູ່ແຂວງຫຼວງພະບາງ ແຕ່ປີ 2005 - 2017

ປີ	ຈຳນວນຮ້ານອາຫານ	ຈຳນວນໂຕະ	ຈຳນວນຕັ້ງ	ຈຳນວນພະນັກງານ		
				ຊາຍ	ຍິງ	ລວມ
2005	75	637	2.548	150	225	375
2006	104	936	3.744	208	260	468
2007	104	936	3.753	210	263	473
2008	124	1.116	5.580	248	310	558
2009	187	2.431	9.724	374	467	841
2010	188	2.647	11.461	505	467	972
2011	282	3.384	14.100	564	746	1.410
2012	282	3.384	14.100	564	846	1.410
2013	283	3.396	14.126	568	859	1.427
2014	283	3.396	14.126	568	859	1.427
2015	286	3.432	14.275	583	874	1.457
2016	289	3.475	14.341	597	895	1.492
2017	290	3.486	14.362	604	903	1.507

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງ ປະຈຳປີ 2017, ໜ້າ 27

3.1.1 ດ້ານສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ

ຈາກຕາຕະລາງ 1, ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ຈາກປີ 2005 ຫາ 2017 ຈຳນວນຮ້ານອາຫານທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນໃນແຕ່ລະປີມີຈັ່ງວະທີ່ຊັກຊ້າ ຖ້າທຽບໃສ່ການເພີ່ມຂຶ້ນ

ຂອງຈຳນວນໂຕະຕັ້ງ, ເຊິ່ງເຫັນໄດ້ ຈຳນວນຮ້ານອາຫານປີ 2005 ຫາ ປີ 2017 ມີຈຳນວນເພີ່ມຂຶ້ນໂດຍລວມ 215 ແຫ່ງ, ແຕ່ຈຳນວນໂຕະໃນຮ້ານອາຫານເພີ່ມຂຶ້ນໂດຍລວມແມ່ນ 2.849 ໜ່ວຍ, ຈຳນວນຕັ້ງເພີ່ມຂຶ້ນໂດຍລວມແມ່ນ 11.814 ໜ່ວຍ. ອີງຕາມສະຖິຕິ ແລະ ຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ການພັດທະນາ ຫຼື ຂະຫຍາຍຮ້ານໃໝ່ແມ່ນຍັງມີເປົ້າໝາຍໜ້ອຍ, ແຕ່ການພັດທະນາຮ້ານອາຫານຈະເປັນລັກສະນະການຂະຫຍາຍຮ້ານເກົ່າໃຫ້ກວ້າງຂວາງອອກ ໂດຍການເພີ່ມຈຳນວນໂຕະຕັ້ງ ແລະ ປັບສະພາບແວດລ້ອມໃຫ້ມີຄວາມສະດວກສະບາຍເພື່ອດຶງດູດລູກຄ້າໃຫ້ໄດ້ຈຳນວນຫຼາຍຂຶ້ນ.

ສະພາບການໃຫ້ບໍລິການຮ້ານອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງມີ 2 ລັກສະນະຄື: ຮ້ານອາຫານເນັ້ນໃຫ້ບໍລິການນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເປັນຄົນຕ່າງປະເທດ ແລະ ຮ້ານອາຫານທົ່ວໄປທີ່ບໍລິການທັງຄົນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ນັກທ່ອງທ່ຽວສາກົນ. ຮ້ານອາຫານເນັ້ນໃຫ້ບໍລິການນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເປັນຄົນຕ່າງປະເທດ ໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ມີສະຖານທີ່ຕັ້ງຢູ່ເຂດມໍລະດົກໂລກຫຼວງພະບາງ, ສ່ວນຮ້ານອາຫານທົ່ວໄປແມ່ນມີທົ່ວໄປຕາມນະຄອນຫຼວງພະບາງລວມທັງເຂດມໍລະດົກດ້ວຍ. ເວລາເປີດໃຫ້ບໍລິການແມ່ນຈະເລີ່ມປະມານ 8:00 ຫາ 11:00, ສ່ວນເວລາປິດຈະປະມານ 22:00 ຫາ 23:00ລາຍການອາຫານຂອງຮ້ານອາຫານທີ່ເນັ້ນລູກຄ້າສາກົນ ຈະປະກອບມີອາຫານແບບສາກົນ ແລະ ແບບລາວ, ອາຫານທີ່ນັກທ່ອງທ່ຽວນິຍົມ ເຊັ່ນ: ສະເຕັກ, ສະປາເກັດຕີ, ເບີເກີ, ຂົ້ວຜັກລວມມິດ, ເຂົ້າຝັດ, ເຝີ, ເຂົ້າປຽກ ແລະ ອື່ນໆ. ນອກຈາກນັ້ນ, ກໍ່ຍັງມີປະເພດດາດ, ຈຸ່ມ, ອາຫານໄທ, ຈີນ, ອິນເດຍ, ເກົາຫຼີ ນຳອີກ. ລາຄາໂດຍສະເລ່ຍຕໍ່າສຸດປະມານ 10.000 ກີບ ຫາ 20.000 ກີບ ສູງສຸດປະມານ 50.000 ກີບ ຫາ 150.000 ກີບ ຕໍ່ໜຶ່ງລາຍການ.

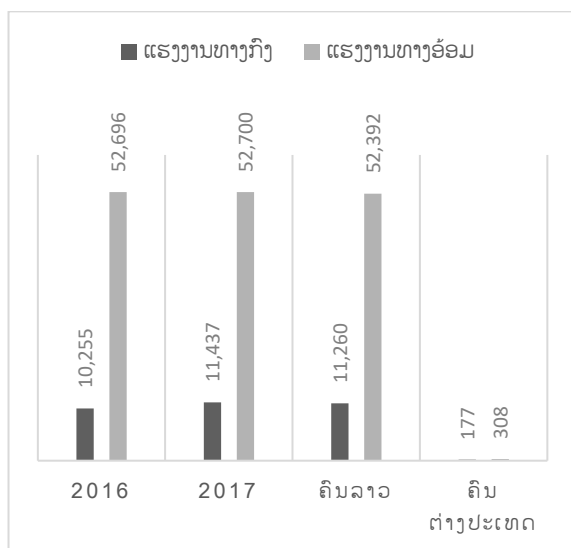
3.1.2 ແຮງງານ ແລະ ບຸກຄະລາກອນ

ການພັດທະນາບຸກຄະລາກອນໃນຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວອຳນາດການປົກຄອງແຂວງຫຼວງພະບາງກໍ່ໄດ້

ໃຫ້ຄວາມສໍາຄັນ ແລະ ເອົາໃຈໃສ່ຢ່າງຈິງຈັງ. ຈາກຮູບ 1 ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ໃນປີ 2016 ມີແຮງງານທາງກົງ ແລະ ທາງອ້ອມດ້ານການທ່ອງທ່ຽວ 62.951 ຄົນ ໃນນັ້ນແຮງງານທາງກົງກວມເກືອບ 20%, ໃນປີ 2017 ມີແຮງງານທາງກົງ ແລະ ທາງອ້ອມດ້ານການທ່ອງທ່ຽວເພີ່ມຂຶ້ນ 701 ຄົນ ໃນນັ້ນແຮງງານທາງເພີ່ມຂຶ້ນ 2% ເມື່ອທຽບໃສ່ປີທີ່ຜ່ານມາ. ຈາກຮູບ 2 ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າໃນປີ 2017 ຈາກແຮງງານທາງກົງຕໍ່ກັບຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວທັງໝົດ ມີແຮງງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຮ້ານອາຫານກວມ 11 %.

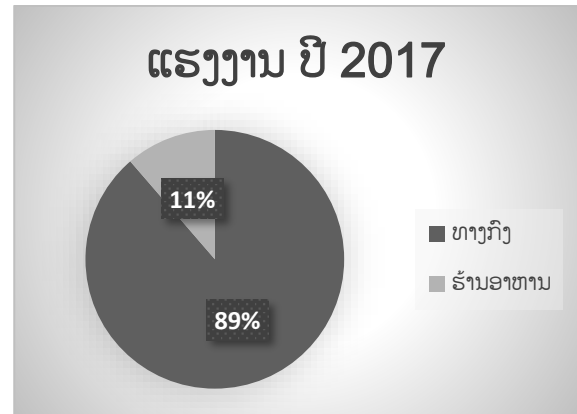
ຮ້ານອາຫານບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນທຸລະກິດໜຶ່ງທີ່ໃຫ້ບໍລິການອາຫານແກ່ແຂກຄົນທີ່ມາຢ້ຽມຊົມປະເທດລາວ ແລະ ແຂວງຫຼວງພະບາງ, ອີງຕາມຂໍ້ມູນຈາກຕາຕະລາງ 1, ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າໃນປີ 2005 ມີບຸກຄະລາກອນທີ່ປະກອບອາຊີບກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານຈຳນວນ 375 ຄົນ ໃນນັ້ນບຸກຄະລາກອນເພດຍິງກວມ 60%, ມາຮອດປີ 2011 ບຸກຄະລາກອນທີ່ປະກອບອາຊີບກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນເກືອບສີ່ເທົ່າເປັນ 1.410 ຄົນ ບຸກຄະລາກອນເພດຍິງກໍ່ເພີ່ມຂຶ້ນໄປຕາມກັນເປັນ 746 ຄົນ. ແຕ່ຊ່ວຍປີ 2011 ຫາ ປີ 2017 ບຸກຄະລາກອນທີ່ປະກອບອາຊີບກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານໄດ້ມີອັດຕາເພີ່ມຂຶ້ນແບບຊ້າລົງເປັນ 1.507 ຄົນ ບຸກຄະລາກອນເພດຍິງແມ່ນ 1.507 ຄົນ (ມະນີວັນ 2019).

ຮູບ 1: ສະແດງແຮງງານທາງກົງ ແລະ ທາງອ້ອມໃນຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວແຕ່ປີ 2016 ຫາ 2017



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງ ປະຈຳປີ 2017, ໜ້າ 28

ຮູບ 2: ສະແດງເປີເຊັນແຮງງານກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານຈາກແຮງງານທາງກົງ ປີ 2017



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງ ປະຈຳປີ 2017, ໜ້າ 28

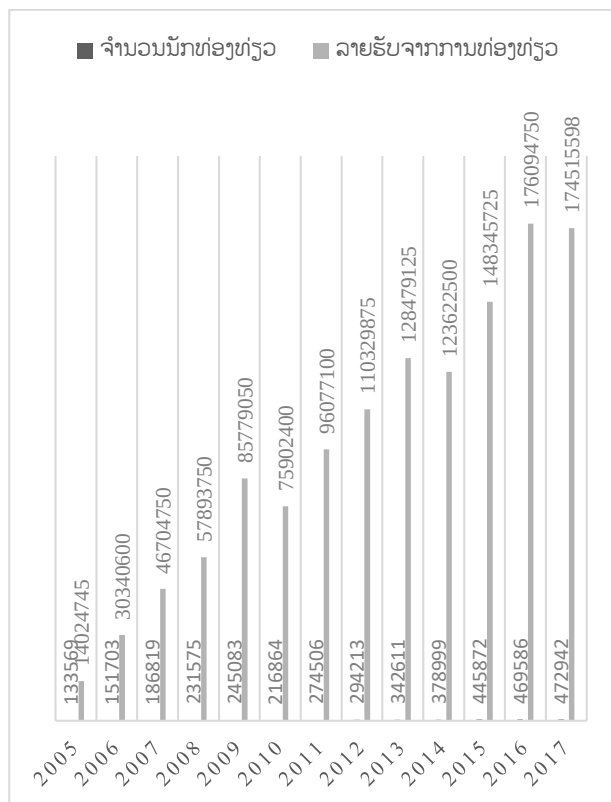
ສະນັ້ນ, ເພື່ອເປັນການຮອງຮັບກັບການຂະຫຍາຍຕົວຂອງການທ່ອງທ່ຽວ ການພັດທະນາບຸກຄະລາກອນໃນຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ ກໍ່ຄືການພັດທະນາບຸກຄະລາກອນກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານ ອຳນາດການປົກຄອງແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້ໃຫ້ຄວາມສໍາຄັນ ແລະ ເອົາໃຈໃສ່ຢ່າງຈິງຈັງ, ເຫັນໄດ້ຈາກ ແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາ ແລະ ສິ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວ ແຂວງຫຼວງພະບາງ 2011-2020 ໄດ້ມີການຈັດຝຶກອົບຮົມວຽກງານບໍລິການ ໂຮງແຮມ, ເຮືອນພັກ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ຈຳນວນ 7 ຄັ້ງ, ມີຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມທັງໝົດ 448 ຄົນ, ຍິງ 359 ຄົນ, ຝຶກອົບຮົມວຽກງານການຕ້ອນຮັບ ແລະ ເປັນເຈົ້າພາບທີ່ດີ ຈຳນວນ 2 ຄັ້ງ, ມີຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມທັງໝົດຈຳນວນ 280 ຄົນ, ຍິງ 160 ຄົນ. (ແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາ ແລະ ສິ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວ ແຂວງຫຼວງພະບາງ 2011-2020, ໜ້າ 24).

3.1.3 ດ້ານເສດຖະກິດ

ອີງຕາມບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວ ຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງ ໃນປີ 2017, ເຫັນວ່າລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານແມ່ນລາຍຮັບທາງ

ກົງໜຶ່ງຂອງຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ, ນອກນັ້ນ ກໍ່ຍັງມີ ລາຍຮັບທາງກົງອື່ນເຊັ່ນ: ໂຮງແຮມ, ຣີສອດ, ເຮືອນພັກ, ບໍລິສັດທ່ອງທ່ຽວ, ສະຖານທີ່ບັນເທີງ, ບໍລິສັດໂດຍສານ ຕ່າງໆ, ຕົວແທນຂາຍປີ້, ຮ້ານນວດ, ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງທີ່ ລະບົກ, ແຫຼ່ງທ່ອງທ່ຽວ, ແລະ ຊຸມຊົນທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມໃນ ການທ່ອງທ່ຽວເປັນຕົ້ນ. ສະນັ້ນ, ເມື່ອນັກທ່ອງທ່ຽວມີ ການເພີ່ມຂຶ້ນ ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການທ່ອງທ່ຽວກໍ່ເພີ່ມ ຂຶ້ນ ແລະ ກໍ່ສິ່ງຜົນໃຫ້ລາຍຮັບທາງດ້ານການດຳເນີນທຸລະ ກິດຮ້ານອາຫານເພີ່ມຂຶ້ນເຊັ່ນກັນ.

ຮູບ 3: ສະແດງລາຍຮັບຈາກການທ່ອງທ່ຽວ ແຕ່ປີ 2005-2017



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງ ແຂວງຫຼວງພະບາງ ປະຈຳປີ 2017, ໜ້າ 3

ໂດຍລວມແລ້ວ, ຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເຂົ້າ ມາຢ້ຽມຢາມແຂວງຫຼວງພະບາງ ມີອັດຕາສ່ວນເພີ່ມຂຶ້ນ ສະເລ່ຍ 13%ຕໍ່ປີ ນັບແຕ່ປີ 1997-2007 (ບົດລາຍງານ ຖວກ 2017, 3). ຈາກຮູບ 3 ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ຈຳ ນວນນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເຂົ້າມາທ່ຽວຫຼວງພະບາງ ຈາກປີ 2005-2017 ໄດ້ມີການເພີ່ມຂຶ້ນທຸກໆປີ ແລະ ລາຍຮັບ ຈາກການທ່ອງທ່ຽວກໍ່ມີການເພີ່ມຂຶ້ນໃນທຸກໆປີຕາມໆ ກັນ. ໃນປີ 2005 ມີຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວມາທ່ຽວຫຼວງ

ພະບາງຈຳນວນ 133.569 ຄົນ ສາມາດສ້າງລາຍຮັບຈາກ ການທ່ອງທ່ຽວໃຫ້ແຂວງຫຼວງພະບາງ 14.024.745 ໂດ ລາສະຫະລັດ, ແຕ່ວ່າມາຮອດປີ 2010 ຈຳນວນນັກທ່ອງ ທ່ຽວທີ່ມາທ່ຽວຊົມຫຼວງພະບາງມີທ່າອ່ຽງລຸດລົງ 11% (ຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວລຸດລົງຈາກ 245.083 ຄົນ ໃນປີ 2009 ມາເປັນ 216.864 ຄົນ ໃນປີ 2010) ແລະ ລາຍ ຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການທ່ອງທ່ຽວກໍ່ລຸດລົງຈາກປີທີ່ຜ່ານມາ ປະມານ 12% (ລາຍຮັບໃນປີ 2009 ແມ່ນ 85.779.050 ໂດລາສະຫະລັດ ລຸດລົງເປັນ 75.902.400 ໂດລາ ສະຫະລັດ ໃນປີ 2010), ທັງນີ້ກໍ່ຍ້ອນຄວາມບໍ່ສະຫງົບ ສຸກທາງດ້ານການເມືອງຂອງປະເທດໃກ້ຄຽງ. ເຖິງຢ່າງໃດ ກໍ່ຕາມ, ການທ່ອງທ່ຽວຢູ່ແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້ເຕີບໂຕ ຄົນອີກແຕ່ປີ 2011-2017. ໃນປີ 2017 ຈຳນວນນັກ ທ່ອງທ່ຽວໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນເຖິງ 472.942 ຄົນ ແລະ ສາມາດ ສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ເສດຖະກິດຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້ ເຖິງ 174.515.598 ໂດລາສະຫະລັດ.

3.2 ຜົນກະທົບດ້ານບວກ-ດ້ານລົບຂອງການພັດທະນາ ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ນະຄອນຫຼວງພະບາງ ແຂວງຫຼວງ ພະບາງ

ຈາກຜົນການສຶກສາຂ້າງເທິງສາມາດສະຫຼຸບ ໄດ້ຜົນກະທົບດ້ານບວກ ແລະ ດ້ານລົບຂອງການ ພັດທະນາທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້ ດັ່ງນີ້:

➤ ດ້ານບວກ

- ເນື່ອງຈາກຫຼວງພະບາງເປັນເມືອງມໍລະດົກໂລກ ແລະ ເປັນຈຸດໝາຍປາຍທາງຂອງການທ່ອງທ່ຽວ , ມີແຫຼ່ງທ່ອງທ່ຽວທຳມະຊາດ, ປະຫວັດສາດ ແລະ ວັດທະນາທຳ ທີ່ມີຄວາມໂດດເດັ່ນເປັນສິ່ງ ດຶງດູດນັກທ່ອງທ່ຽວເຂົ້າມາທ່ຽວຊົມ ແລະ ເປັນ ຜົນເຮັດໃຫ້ນັກລົງທຶນເຂົ້າມາລົງທຶນໃນຂະແໜ ງການທ່ອງທ່ຽວນັບມື້ນັບຫຼາຍຂຶ້ນ;
- ການໄດ້ຮັບຜົນປະໂຫຍດຈາກກຸ່ມປະຊາຄົມ ເສດຖະກິດ ແລະ ການເປີດການຄ້າເສລີເຮັດໃຫ້ ນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ນັກລົງທຶນເຂົ້າມາທ່ອງທ່ຽວ ຫຼວງພະບາງ ຈຶ່ງສາມາດເຮັດທຸລະກິດທາງການ

- ບໍລິການໄດ້ຮັບການຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງວ່ອງໄວ ແລະ ສາມາດສ້າງລາຍໄດ້ໃຫ້ຫຼວງພະບາງສູງສຸດ ເກືອບ 200 ລ້ານໂດລາສະຫະລັດ (ລາຍຮັບຈາກ ການທ່ອງທ່ຽວປີ 2017);
- ສາມາດສ້າງວຽກເຮັດງານທຳ ແລະ ສ້າງອາຊີບ ໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນໃນທ້ອງຖິ່ນ ໂດຍຜ່ານກິດຈະ ກຳຂອງຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ທຸລະກິດ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕ່າງໆເຊັ່ນ: ຮ້ານອາຫານ, ທີ່ພັກ ແຮມ, ບໍລິການຂົນສົ່ງ, ຮ້ານຂາຍຂອງທີ່ລະນຶກ ຕ່າງໆ;
 - ມີການພັດທະນາ ແລະ ຜະລິດສິນຫຼ້າຫຼາກຫຼາຍ ເພື່ອຮອງຮັບການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ ເຊັ່ນ: ສິນຄ້າຝື້ນເມືອງ, ສິນຄ້າກະສິກຳ, ງານຝີມື ຕ່າງໆ ແລະ ຍັງສາມາດຂາຍໄດ້ໃນລາຄາສູງ ແລະ ເປັນທີ່ຍອມຮັບຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ມາໃຊ້ ບໍລິການ ແລະ ບໍລິໂພກ;
 - ສາມາດຊ່ວຍໃຫ້ປະຊາຊົນໄດ້ເຫັນຄວາມສຳຄັນ ຂອງແຫຼ່ງທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ວັດທະນາທຳ;
 - ຊ່ວຍໃຫ້ສະພາບແວດລ້ອມຂອງຊຸມຊົນທ້ອງຖິ່ນ ໄດ້ຮັບການພັດທະນາ ແລະ ມີຄວາມຈະເລີນ;
 - ເປັນການສ້າງຄວາມໝັ້ນຄົງໃຫ້ແກ່ປະເທດຊາດ ເພາະການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ທຸລະກິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການທ່ອງທ່ຽວ ແມ່ນສາມາດສ້າງລາຍຮັບໄດ້ອັນມະຫາສານໃຫ້ ແກ່ປະເທດຊາດໄດ້.

➤ ດ້ານລົບ

- ຄ່າຄອງຊີບໂດຍລວມຂອງແຂວງມີການເພີ່ມສູງ ຂຶ້ນ ອັນເນື່ອງມາຈາກການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງຜູ້ ບໍລິໂພກ ກໍ່ຄືການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ;
- ຜົນກະທົບທາງດ້ານວັດທະນະທຳ ທີ່ໄດ້ຮັບອິດທິ ພົນຈາກການທ່ອງທ່ຽວ, ຄວາມແຕກຕ່າງທາງ ດ້ານວັດທະນາທຳຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເຂົ້າມາ ເຮັດໃຫ້ເກີດມີການນຳເອົາວັດທະນາທຳຂອງ ຕ່າງປະເທດນຳມາໃຊ້ຫຼາຍຂຶ້ນ;

- ຜົນກະທົບທາງດ້ານສະພາບແວດລ້ອມ ອັນເນື່ອງ ມາຈາກ ການເດີນທາງເຂົ້າມາທ່ຽວຊົມຂອງນັກ ທ່ອງທ່ຽວໃນຈຳນວນທີ່ຫຼາຍຂຶ້ນສົ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ ສະຖານທີ່ຕ່າງໆມີການຊຸດໂຊມ ແລະ ເຊື່ອມ ສະພາບ;
- ຮ້ານອາຫານ ແລະ ທີ່ພັກໃນຫຼວງພະບາງຍັງບໍ່ມີ ລະບົບການຈັດການ ແລະ ແຍກຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ໄດ້ ມາດຕະຖານ, ສະນັ້ນ, ຍັງພົບເຫັນຫຼາຍຢ່າງທີ່ ພົວພັນກັບການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອປະເພດຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ກິ່ນເໝັນຈາກຂີ້ເຫຍື້ອເສດອາຫານ, ລະບົບລະບາຍນ້ຳອຸດຕັນ, ດິນເຊື່ອມສະພາບຈາກ ເສດຂີ້ເຫຍື້ອພູສູງສູງ ແລະ ອື່ນໆ;
- ສິ່ງກໍ່ສ້າງທີ່ເປັນເອກະລັກຂອງຫຼວງພະບາງ ໄດ້ມີ ການຫັນປ່ຽນມາເປັນໂຮງແຮມ, ບ້ານພັກ, ຮ້ານ ອາຫານ, ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງທີ່ລະນຶກເຮັດໃຫ້ ສະພາບທີ່ຢູ່ອາໄສຂອງຄົນຫຼວງພະບາງມີທ່າອ່ຽງ ທີ່ປ່ຽນແປງ;
- ບາງຮ້ານອາຫານທີ່ສ້າງຂຶ້ນໃນກາງເມືອງຫຼືຈຸດ ສຸມຂອງຕົວເມືອງເຮັດໃຫ້ການສັນຈອນຕິດຄັດ ແລະ ເກີດອຸປະຕິເຫດ.

3.3 ນະໂຍບາຍຂອງລັດຖະບານຕໍ່ກັບການພັດທະນາ ທຸລະກິດບໍລິການ

1) ແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດທີ່ຕິດພັນກັບ ການທ່ອງທ່ຽວ ແຂວງຫຼວງພະບາງ

ແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດສັງຄົມ 5 ປີ ຄັ້ງທີ V (2001-2005) ເປົ້າໝາຍລວມຂອງແຜນການ 5 ປີ ໄລຍະນີ້ແມ່ນຮັບປະກັນໃຫ້ປະເທດສືບຕໍ່ຄວາມສະຫງົບ ດ້ານສັງຄົມ ແລະ ມີສະຖຽນລະພາບທາງດ້ານການເມືອງ ຢ່າງໜັກແໜ້ນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເສດຖະກິດຂະຫຍາຍຕົວ ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງໂດຍໄດ້ວາງຍຸດທະສາດຄື: ຍຸດທະສາດການ ຫັນເປັນອຸດສະຫະກຳ ແລະ ຫັນສະໄໝ, ຍຸດທະສາດ ການເຕີບໂຕ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມທຸກຍາກແຫ່ງຊາດ ນອກຈາກນີ້ຍັງມີນິຕິກຳຕ່າງໆເພື່ອຮອງຮັບແກ່ວິໄສທັດ ຂອງປີ 2020 ຂອງລັດຖະບານ ຄືການນຳເອົາປະເທດ ໃຫ້ ຫຼຸດຜົນອອກຈາກຄວາມດ້ອຍພັດທະນາ,

ລັດຖະບານ ຕີລາຄາສູງຄວາມສໍາຄັນຂອງການເຊື່ອມ
ໂຍງກັບພາກພື້ນ ແລະ ເລັ່ງໃສ່ໃຫ້ ສປປ ລາວ ກາຍເປັນ
ປະເທດທີ່ເຊື່ອມໂຍງທາງດ້ານເສດຖະກິດພ້ອມທັງຍາດ
ແຍ່ງເອົາການລົງທຶນຈາກຕ່າງປະເທດເຂົ້າໃສ່ໃນຂະແໜ
ງທີ່ເປັນທ່າແຮງເຊັ່ນ: ອຸດສະຫະກຳທາງດ້ານບໍ່ແຮ່, ອຸດ
ສະຫະກຳທາງດ້ານບໍ່ແຮ່, ອຸດສະຫະກຳທາງດ້ານບໍ່ແຮ່
ການບໍລິການຕ່າງໆ.

ແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ 5 ປີ ຄັ້ງທີ VI
(2006-2010) ຈຸດໝາຍຂອງແຜນໄລຍະນີ້ແມ່ນຍຸ້ງແຮງ
ການເຕີບໂຕຂອງເສດຖະກິດດ້ວຍຈັ່ງຫວະໄວ ແລະ
ປົວແປງການເປັນຢູ່ຂອງປະຊາຊົນ, ປ່ຽນແປງໂຄງ
ປະກອບຂອງເສດຖະກິດຢ່າງແຂງແຮງ. ການທ່ອງທ່ຽວ
ສາມາດເພີ່ມຊ່ອງທາງກ່ຽວກັບການສ້າງລາຍໄດ້,
ປະຊາຊົນມີວຽກເຮັດງານທຳ, ມີພື້ນຖານການດຳລົງ
ຊີວິດທີ່ດີຂຶ້ນ ແລະ ໄດ້ຮັບການພັດທະນາເພື່ອຮອງຮັບ
ການທ່ອງທ່ຽວ, ສົ່ງເສີມການຜະລິດສິນຄ້າທີ່ເປັນ
ເອກະລັກສະເພາະຂອງແຕ່ລະທ່ອງຖິ່ນ, ປັບປຸງຖານຂໍ້
ມູນດ້ານການບໍລິການ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ.

ແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ 5 ປີ ຄັ້ງທີVII
(2011-2017) ໄລຍະແຫ່ງການພັດທະນາຂອງທຸລະກິດ
ການທ່ອງທ່ຽວ, ທີ່ພັກແຮມ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ
ເຊິ່ງໄດ້ມີການວາງແຜນຍຸດທະສາດການພັດທະນາຢ່າງ
ເປັນລະບົບພ້ອມທັງຊຸກຍູ້ເສດຖະກິດຂອງແຂວງໃຫ້ມີ
ການຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ, ສ້າງວຽກເຮັດງານທຳ
ໃຫ້ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ນຳເອົາຄວາມສີວິໄລມາສູ່
ສັງຄົມ. ອຳນາດການປົກຄອງຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້
ວາງນະໂຍບາຍພັດທະນາ, ສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວ. ສຸມ
ໃສ່ໃນການບຸກເບີກທຸລະກິດໂຮງແຮມ, ຣີສອດ, ເຮືອນ
ຝັກ,ຮ້ານອາຫານ, ສ້າງສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ແລະ
ສະໜອງດ້ານວຽກງານການບໍລິການ. ໄດ້ປະກອບອາຊີບ
ເຂົ້າໃນຂະແໜງການບໍລິການໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ

ນະໂຍບາຍພື້ນເດັ່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບທຸລະກິດຮ້ານ
ອາຫານ.

2) ການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດໂຮງແຮມ, ເຮືອນຝັກ
ແລະ ຮ້ານອາຫານ

ການປັບປຸງການບໍລິການເພື່ອຮອງຮັບການ
ບໍລິການທີ່ດີ ໃຫ້ແກ່ນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເຂົ້າມາທ່ຽວຊົມຫຼວງ
ພະບາງ, ໃນໄລຍະທີ່ຜ່ານມາ ພາກລັດກໍ່ໄດ້ຈັດໃຫ້ມີການ
ຝຶກອົບຮົມ ວິຊາຊີບໃນຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວເປັນຕົ້ນ:
ແມ່ນການສ້າງທັກສະການບໍລິການໃຫ້ແກ່ພະນັກງານ
ສ່ວນໜ້າ, ການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ເຄື່ອງດື່ມ ແລະ ການທຳ
ຄວາມສະອາດ ໃນສະຖານທີ່ໃຫ້ບໍລິການເຊັ່ນ: ໂຮງແຮມ,
ເຮືອນຝັກ ແລະ ຮ້ານອາຫານ. ນອກຈາກນີ້, ຍັງໄດ້ຈັດ
ໃຫ້ມີການຝຶກອົບຮົມ ຂອດການບໍລິການຢູ່ເມືອງຕ່າງໆ
ເຊັ່ນ: ເມືອງນານ, ເມືອງນ້ຳບາກ, ເມືອງງອຍ ແລະ ເມືອງ
ຈອມເພັດ (ແຜນຍຸດທະສາດການພັດທະນາ ແລະ ສົ່ງເສີມ
ການທ່ອງທ່ຽວ 2011, 22)

3) ການປັບປຸງສະມາຄົມໂຮງແຮມ, ເຮືອນຝັກ
ແລະ ຮ້ານອາຫານ

ກຸ່ມໂຮງແຮມ, ເຮືອນຝັກ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ໄດ້
ຮັບການສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນ ໃນວັນທີ 28/11/2008 ໂດຍການ
ຊື້ນຳຈາກພະແນກທ່ອງທ່ຽວ. ເນື່ອງຈາກວ່າການ
ຂະຫຍາຍຕົວຂອງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ຫົວໜ່ວຍ
ບໍລິການດ້ານທີ່ພັກ, ຮ້ານອາຫານເພີ່ມຂຶ້ນ. ດັ່ງນັ້ນ, ເພື່ອ
ສະດວກໃນການຄຸ້ມຄອງບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ໃຫ້
ເຄື່ອນໄຫວສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ທັງເປັນ
ການເຕົ້າໂຮມຄວາມສາມັກຄີ. ພະແນກທ່ອງທ່ຽວຈຶ່ງໄດ້
ສະເໜີອະນຸມັດຈາກທ່ານເຈົ້າແຂວງ ເພື່ອຍົກລະດັບຈາກ
ກຸ່ມໂຮງແຮມ ແລະ ເຮືອນຝັກ ມາເປັນສະມາຄົມ
ໂຮງແຮມ, ເຮືອນຝັກ ແລະ ຮ້ານອາຫານ. ນັບແຕ່ວັນທີ
05/02/2009 ເປັນຕົ້ນມາ. ຄະນະສະມາຄົມນີ້ປະກອບ
ດ້ວຍຄະນະທັງໝົດ 16 ທ່ານ ທີ່ມາຈາກຫົວໜ່ວຍທຸລະ
ກິດການທ່ອງທ່ຽວ ໃນເທດສະບານເມືອງຫຼວງພະບາງ

(ແຜນຍຸດທະສາດການພັດທະນາ ແລະ ສິ່ງເສີມ
ການທ່ອງທ່ຽວ 2011, 23).

4. ວິພາກຜົນ (Discussion)

ເຖິງວ່າວຽກການທ່ອງທ່ຽວ ຫຼື ການບໍລິການ
ບາງສ່ວນລັດຖະບານໄດ້ສະຫງວນໄວ້ໃຫ້ຄົນລາວເປັນຄົນ
ປະກອບອາຊີບ ຫຼື ດຳເນີນທຸລະກິດ, ແຕ່ກໍ່ມີບາງຂະແໜ
ງການໃຫຍ່ທີ່ລັດຖະບານໄດ້ມີການເປີດກ້ວາງໃຫ້ກັບນັກ
ລົງທຶນຕ່າງປະເທດເຂົ້າມາລົງທຶນ ແລະ ປະກອບອາຊີບຢູ່
ໃນປະເທດລາວໄດ້ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ວຽກງານທາງດ້ານການ
ບໍລິການ ຮ້ານອາຫານ ມີການພັດທະນາໃຫ້ທຽບເທົ່າກັບ
ສາກົນ.

ເຖິງແມ່ນວ່າໃນຊ່ວງປີ 2005-2010 ໄດ້ພົບເຫັນ
ໃນປີ 2010 ສະພາບການທ່ອງທ່ຽວໄດ້ຮັບຜົນກະທົບອັນ
ເນື່ອງມາຈາກສະພາບການເມືອງຂອງບາງປະເທດເພື່ອນ
ບ້ານ, ແຕ່ໂດຍສະເລ່ຍແລ້ວ ເຫັນໄດ້ວ່ານັກທ່ອງທ່ຽວມາ
ທ່ຽວຫຼວງພະບາງກໍ່ຍັງມີທ່າອ່ຽງເພີ່ມຂຶ້ນ ອັດຕາເພີ່ມຂຶ້ນ
ສະເລ່ຍປະມານ 10% ແລະ ສາມາດສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່
ເສດຖະກິດຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງສະເລ່ຍແມ່ນ
51.774.216 ໂດລາສະຫະລັດ, ໃນໄລຍະນີ້ທຸລະກິດທີ່
ກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານແມ່ນມີການຂະຫຍາຍຕົວ ແລະ
ພັດທະນາເພີ່ມຂຶ້ນເລື້ອຍໆ ເຫັນໄດ້ຈຳນວນຮ້ານອາຫານ
ສະເລ່ຍແມ່ນ 130 ແຫ່ງ, ຈຳນວນໂຕະສະເລ່ຍແມ່ນ
1.451 ໜ່ວຍ, ຈຳນວນຕັ້ງສະເລ່ຍແມ່ນ 6.135 ໜ່ວຍ,
ສາມາດສ້າງວຽກເຮັດງານທຳໄດ້ສະເລ່ຍ 616 ຄົນ ໃນນັ້ນ
ແຮງງານທີ່ເປັນເພດຍິງກວມຫຼາຍກວ່າ 50%.

ແຕ່ໄລຍະປີ 2011-2017 ນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເຂົ້າ
ມາຢ້ຽມຊົມຫຼວງພະບາງແມ່ນສືບຕໍ່ເພີ່ມຂຶ້ນຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ
ໃນແຕ່ລະປີ ອັດຕາເພີ່ມຂຶ້ນສະເລ່ຍປະມານ 12% ແລະ
ສາມາດສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ເສດຖະກິດຂອງແຂວງຫຼວງ
ພະບາງສະເລ່ຍແມ່ນ 140.689.010 ໂດລາສະຫະລັດ,
ໃນໄລຍະນີ້ເຖິງແມ່ນວ່າຈຳນວນທຸລະກິດທີ່ກ່ຽວກັບຮ້ານ
ອາຫານແມ່ນມີການຂະຫຍາຍຕົວ ແລະ ພັດທະນາຊ້າລົງກໍ່
ຕາມ ອັດຕາເພີ່ມຂຶ້ນແຕ່ລະປີສະເລ່ຍປະມານ 1-2% ຈຳ
ນວນຮ້ານອາຫານສະເລ່ຍແມ່ນ 285 ແຫ່ງ, ແຕ່ຈຳນວນ
ໂຕະ ແລະ ຕັ້ງແມ່ນໄດ້ມີການຂະຫຍາຍຕົວຫຼາຍຂຶ້ນ ຈຳ

ນວນໂຕະສະເລ່ຍແມ່ນ 3.422 ໜ່ວຍ, ຈຳນວນຕັ້ງ
ສະເລ່ຍແມ່ນ 14.204 ໜ່ວຍ, ສາມາດສ້າງວຽກເຮັດ
ງານທຳໄດ້ສະເລ່ຍ 10.130 ຄົນ ໃນນັ້ນແຮງງານທີ່ເປັນ
ເພດຍິງກວມປະມານ 60%. ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ການ
ສ້າງຕັ້ງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານໃໝ່ມີໜ້ອຍ ແຕ່ຮ້ານ
ອາຫານເກົ່າທີ່ເຄີຍດຳເນີນທຸລະກິດແມ່ນມີການຂະຫຍາຍ
ເນື້ອທີ່ກິດຈະການອອກ.

5. ສະຫຼຸບ (Conclusion)

ຈາກການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າໃນຫົວຂໍ້ນີ້ສາມາດ
ສະຫຼຸບໄດ້ວ່າ ອຳນາດການປົກຄອງຂອງແຂວງຫຼວງພະ
ບາງ ໄດ້ວາງນະໂຍບາຍພັດທະນາ ແລະ ສິ່ງເສີມ
ການທ່ອງທ່ຽວໄດ້ດັ່ງນີ້: ເປີດກວ້າງການລົງທຶນຈາກນັກ
ລົງທຶນພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ເພື່ອພັດທະນາຂະແໜ
ງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ພັດທະນາພື້ນຖານໂຄງລ່າງທີ່ຮອງ
ຮັບໃຫ້ແກ່ການບໍລິການ, ການທ່ອງທ່ຽວ, ຊຸກຍູ້ໃຫ້
ສະມາຄົມທ່ອງທ່ຽວ, ໂຮງແຮມ, ເຮືອນຝັກ ແລະ ຮ້ານ
ອາຫານ ໄດ້ເປີດກວ້າງການຕະຫຼາດຂອງຕົນ ເພື່ອດຶງດູດ
ເອົານັກທ່ອງທ່ຽວຈາກປະເທດໃກ້ຄຽງເຂົ້າມາທ່ອງທ່ຽວ
ຫຼວງພະບາງໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ. ປັບປຸງ ແລະ ພັດທະນາ
ສະຖານທີ່ປະຫວັດສາດພາຍໃນຕົວເມືອງຫຼວງພະບາງໃຫ້
ຄົງຄຸນຄ່າທາງດ້ານມໍລະດົກໂລກ, ສຸມໃສ່ໃນການບຸກເບີກ
ທຸລະກິດໂຮງແຮມ, ຣີສອດ, ເຮືອນຝັກ, ຮ້ານອາຫານ.
ສ້າງສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ສະໜອງດ້ານວຽກ
ງານການບໍລິການໃນເຂດດ່ານເຂົ້າ-ອອກ ລະຫວ່າງ
ປະເທດໂດຍສະເພາະໜັງສືຜ່ານແດນ, ປັບປຸງຂອດການ
ບໍລິການໃຫ້ທ່ວງທັນກັບເວລາທີ່ນັກທ່ອງທ່ຽວຕ້ອງການ
ທີ່ຈະໃຊ້ບໍລິການ. ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນາທຳ
ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ ຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງຍັງໄດ້ວາງ
ນະໂຍບາຍເພື່ອເຮັດໃຫ້ປະຊາຊົນທີ່ດຳລົງຊີວິດໃນເຂດ
ຫ່າງໄກສອກຫຼີກໄດ້ມີສ່ວນຮ່ວມ ໃນການປະກອບອາຊີບ
ເຂົ້າໃນຂະແໜງການບໍລິການໂດຍຜ່ານການຈັດຕັ້ງໃນຮູບ
ແບບອານຸລັກ ປະຊາຊົນມີສ່ວນຮ່ວມຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ
ນະໂຍບາຍທີ່ຝັນເດັ່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບທຸລະກິດ ການ
ບໍລິການ ໂຮງແຮມ, ເຮືອນຝັກ, ຣີສອດ, ຮ້ານອາຫານ.

6. ຄວາມຮູ້ບຸນຄຸນ (Acknowledgement)

ໃນການສຶກສາຄັ້ງນີ້ສໍາເລັດໄປດ້ວຍດີ ແລະ ຂໍ
ມູນຖືກເຜີຍແຜ່ກໍຍ້ອນມີການຊ່ວຍເຫຼືອ ແລະ ໃຫ້ຄໍາແນະ
ນໍາອັນລ້ຳຄ່າຈາກຄະນະນໍາ ແລະ ຄະນະກຳມະການ
ກວດແກ້ວາລະສານທຸກທ່ານທີ່ເຮັດບົດນີ້ສົມບູນ.
ຂ້າພະເຈົ້າຂໍອວຍພອນໄຊແດ່ບັນດາທ່ານຈຶ່ງມີແຕ່ຄວາມ
ຜາສຸກ ມີພາລະອານາໄມສົມບູນ ແລະ ຈະເລີນກ້າວໜ້າ
ໃນໜ້າທີ່ວຽກງານທຸກປະການ ພ້ອມກັນພັດທະນາ
ມະຫາວິທະຍາໄລສຸພານຸວົງໃຫ້ເຕີບໃຫຍ່ຂຶ້ນໄປເລື້ອຍໆ.

7. ເອກະສານອ້າງອີງ (References)

s.d. ສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວແຕ່ປີ 2005-2016. ແຂວງ

ຫຼວງພະບາງ: ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະ
ທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ.

s.d. «ທຸລະກິດການບໍລິການໃນອຸດສາຫະກຳ

ການທ່ອງທ່ຽວ.» In ບົດທີ 6. ທຸລະກິດການ
ບໍລິການໃນອຸດສາຫະກຳການທ່ອງທ່ຽວ, 226.

ບຸນຍະແສງ, ໜູຄໍາ. 2019. ການໃຫ້ບໍລິການຮ້ານ

ອາຫານໃນເຂດມໍລະດົກໂລກຫຼວງພະບາງ .

ຫຼວງພະບາງ: ບົດໂຄງການຈົບຊັ້ນປະລິນຍາຕີ,
ສາຂາວິຊາບໍລິຫານການໂຮງແຮມ, ຄະນະ
ເສດຖະສາດ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ,
ມະຫາວິທະຍາໄລສຸພານຸວົງ.

2017. ບົດລາຍງານ. ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະ

ທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ, ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ
, ວັດທະນະທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ, ແຂວງ
ຫຼວງພະບາງ: ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະ
ທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ, 3.

2016. ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງ ສປປ

ລາວ. ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ: ພະແນກວິໄຈ
ການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ບໍລິຫານ, ກົມພັດທະນາ

ການທ່ອງທ່ຽວ, ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ,

ວັດທະນະທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ.

ເລກທີ.ວັນທີ. ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຂອງ

ແຂວງຫຼວງພະບາງ. ແຂວງຫຼວງພະບາງ: ພະ

ແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ

ການທ່ອງທ່ຽວ.

ມະນີວັນ, ດາລຸນນີ. 2019. ການພັດທະນາທຸລະກິດທີ່ຜັກ

ແຮມພາຍຫຼັງເຂົ້າເປັນເມືອງມໍລະດົກໂລກ ຫຼວງ

ພະບາງ. ແຂວງຫຼວງພະບາງ: ສາຂາບໍລິຫານການ

ໂຮງແຮມ, ຄະນະເສດຖະສາດ ແລະ

ການທ່ອງທ່ຽວ, ມະຫາວິທະຍາໄລສຸພານຸວົງ.

ເກົາລໍ, ເຢມິວເຊຍ. 2019. ປັດໃຈດຶງດູດເຮັດໃຫ້ລູກຄ້າ

ມາໃຊ້ບໍລິການຂອງຮ້ານອາຫານ ເອເລຟ໌ອງ

ນະຄອນຫຼວງພະບາງ. ແຂວງຫຼວງພະບາງ: ສາຂາ

ວິຊາບໍລິຫານການໂຮງແຮມ, ຄະນະເສດຖະສາດ

ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ, ມະຫາວິທະຍາໄລສຸພານຸ

ວົງ.

2011. ແຜນຍຸດທະສາດການພັດທະນາ ແລະ ສົ່ງເສີມ

ການທ່ອງທ່ຽວ. ແຂວງຫຼວງພະບາງ: ພະແນກ

ຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ

ການທ່ອງທ່ຽວ, ໜ້າ 22.