



ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ສະຖາບັນອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ



ບົດຄົ້ນຄວ້າຫຍໍ້ດ້ານນະໂຍບາຍ

ຜົນກະທົບ ແລະ ການປັບຕົວຂອງຜູ້ປະກອບການ ອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໄລຍະ ການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19

ເພື່ອຮອງຮັບການເປີດປະເທດຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວ.

ມັງກອນ, 2022.

ບົດສະຫຼຸບຫຍໍ້

ການລະບາດຂອງໂຄວິດ-19 ເຮັດໃຫ້ນັກທ່ອງທ່ຽວມີຄວາມ
ລະມັດລະວັງທີ່ຈະເດີນທາງຫຼາຍຂຶ້ນ ສິ່ງຜົນຕໍ່ອຸດສາຫະກຳທ່ອງທ່ຽວ.
ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານຈຶ່ງໄດ້ຮັບຜົນກະທົບທັນທີ ເພາະເມື່ອບໍ່ມີ
ນັກທ່ອງທ່ຽວ ກໍ່ບໍ່ມີຜູ້ເຂົ້າຝັກໂຮງແຮມ ຫຼື ໃຊ້ບໍລິການທັງໂຮງແຮມ
ແລະ ຮ້ານອາຫານ ເຖິງແມ່ນວ່າຈະມີການສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນ
ກໍ່ບໍ່ສາມາດທົດແທນໄດ້ ໂດຍສະເພາະເມື່ອເກີດຄວາມບໍ່ແນ່ນອນເນື່ອງ
ຈາກຍັງມີການລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດສາຍພັນໃໝ່ ເຊັ່ນ: ໂອໂມ
ຄອນ (Omicron) ຢູ່ໃນຫຼາຍຝັ່ງທີ່. ຈຸດປະສົງຂອງບົດຄົ້ນຄວ້າຫຍໍ້
ແມ່ນເພື່ອນຳສະເໜີພາບລວມບາງສ່ວນຂອງຜົນກະທົບໂຄວິດ-19 ຕໍ່ອຸດ
ສາຫະກຳໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ແລະ ການປັບຕົວເພື່ອສ້າງພູມ
ຄຸ້ມກັນພ້ອມຮັບມືກັບວິກິດໃນອະນາຄົດ. ພ້ອມທັງ ສະເໜີແນະ
ແນວທາງການປັບຕົວຂອງທຸລະກິດໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໃນ
ໄລຍະປ່ຽນຜ່ານ ໃຫ້ສາມາດຮອງຮັບການເປີດປະເທດເພື່ອຮັບນັກທ່ອງ
ທ່ຽວ ແລະ ທັງເປັນຊ່ອງທາງໃນການຝຶນຕົວຂອງທຸລະກິດວິສາຫະກິດຂະ
ໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງຂອງລາວ ໂດຍສະເພາະແມ່ນທຸລະກິດທີ່ເປັນຕ້ອງ
ໂສ້ກັບອຸດສາຫະກຳທ່ອງທ່ຽວ. ບົດຄົ້ນຄວ້າຫຍໍ້ນີ້ ນຳໃຊ້ຫຼັກການຄິດ
ແບບ Outside-In ຄື ຫຼັກການວິເຄາະຈາກມຸມມອງພາຍນອກສູ່ພາຍ
ໃນ, ໄດ້ນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນພາກສະໜາມຜ່ານການສຳພາດ (In-depth
Interview) ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານຢູ່
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ແຂວງຫຼວງພະບາງ ແລະ ວຽງຈັນ ຜ່ານລະບົບ
ເຊິ່ງໜ້າ ແລະ ອອນລາຍ ຈຳນວນ 60 ແຫ່ງ. ຜົນຂອງການສຶກສາ ພົບ
ວ່າ ໄລຍະຜ່ານມາ ອຸດສາຫະກຳການທ່ອງທ່ຽວໄດ້ຮັບອິດທິພົນຈາກທ່າ

ອ່ຽງການປ່ຽນແປງຂະໜາດໃຫຍ່ຂອງໂລກ (Global Megatrend)
ເຊິ່ງລວມເຖິງການປ່ຽນແປງທາງເສດຖະກິດ, ສັງຄົມ, ທຸລະກິດ,
ວັດທະນະທຳ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ເຕັກໂນໂລຊີ ແລະ ຊີວິດການເປັນຢູ່ຂອງ
ຄົນ. ທຸລະກິດເຮືອນພັກຈະໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຈາກໂຄວິດ-19 ຮຸນແຮງ
ກວ່າໂຮງແຮມຂະໜາດໃຫຍ່, ຂະໜາດກາງ ແລະ ລື່ນສອດ ເນື່ອງຈາກ
ເປັນຂະໜາດທຸລະກິດທີ່ດຳເນີນທຸລະກິດແບບບໍ່ຄົບວົງຈອນ; ທຸລະກິດ
ໂຮງແຮມທຸກຂະໜາດມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການປັບຕົວບໍ່ມີຄວາມແຕກ
ຕ່າງກັນຫຼາຍ; ໂຮງແຮມຂະໜາດໃຫຍ່ປັບຕົວດ້ວຍການຫຼຸດຈຳນວນ
ພະນັກງານລົງ 60% ເຮັດໃຫ້ເກີດມີປະກົດການແຮງງານກັບຄືນສູ່
ພູມລຳເນົາບ້ານເກີດ ຫຼື ທ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນຫຼາຍຂຶ້ນ. ນອກນີ້ ຍັງພົບວ່າ
ການລະບາດຂອງໂຄວິດ-19 ສົ່ງຜົນຕໍ່ຄວາມກັງວົນໃຈຂອງທຸລະກິດໃນ
ເລື່ອງການແຜ່ລະບາດ ແລະ ສຸຂະພາບ ລວມເຖິງດ້ານທຸລະກິດ ໂດຍຜູ້
ປະກອບການສ່ວນຫຼາຍກັງວົນເລື່ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງ
ຊີວິດພະນັກງານທີ່ຈະສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ຄອບຄົວຂອງພວກເຂົາ, ການໃຫ້
ບໍລິການແກ່ລູກຄ້າ ແລະ ຄວາມເຊື່ອໝັ້ນຂອງລູກຄ້າຕໍ່ເລື່ອງຄວາມ
ສະອາດ ແລະ ຄວາມປອດໄພຕາມລຳດັບ. ສຳລັບແນວທາງຮັບມືໃນຕໍ່
ໜ້າ ໃນການບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ, ສ້າງພູມຄຸ້ມກັນ ເພື່ອກຽມພ້ອມເປີດ
ປະເທດຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວ ແມ່ນ ເນັ້ນການປົກປ້ອງເລື່ອງສຸຂະພາບ ແລະ
ຄວາມປອດໄພຂອງຊີວິດພະນັກງານ, ການບໍລິຫານຕົ້ນທຶນ ແລະ ການ
ເງິນ, ດ້ານຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຊ່ອງທາງການຂາຍ, ດ້ານຄວາມພ້ອມຮັບ
ມືໃນພາວະວິກິດ ຄຽງຄູ່ກັບການຫຼຸດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ, ການບໍລິຫານເງິນສົດ,
ການຕໍ່ຍອດບໍລິການໃໝ່, ການປັບນະໂຍບາຍດ້ານການຕະຫຼາດ. ສະນັ້ນ
ສປປ ລາວ ຈຶ່ງຈຳເປັນຕ້ອງມີມາດຕະຖານດ້ານສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມ
ປອດໄພທັງລະບົບ (Fit to Traveling) ແລະ ລະບົບການຈັດການ
ຄວາມສະອາດໃນທຸລະກິດທ່ອງທ່ຽວ ລວມເຖິງທ່າອ່ຽງການທ່ອງທ່ຽວ
ດ້ວຍຕົນເອງຫຼາຍຂຶ້ນ ເພື່ອເປັນການຫລີກເວັ້ນຈາກຄວາມແອອັດ ແລະ
ຍຸດທະສາດການທ່ອງທ່ຽວລາວທີ່ຈະຂະຫຍາຍຈາກຕະຫຼາດທີ່ເຄີຍເນັ້ນ
ກຸ່ມລູກຄ້າກວ້າງ ຄືເນັ້ນທີ່ປະລິມານ ໃຫ້ຫັນມາເນັ້ນຄຸນນະພາບ,
ສ້າງສັນ ແລະ ມີມູນຄ່າສູງ ໂດຍເນັ້ນຄວາມເປັນສ່ວນຕົວ ແລະ ມີ
ລັກສະນະສະເພາະຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວແຕ່ລະກຸ່ມທັງ
ຈາກພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ດ້ວຍຈຸດແຂງສຳຄັນຂອງການໃຫ້
ບໍລິການທີ່ມີເອກະລັກສະເພາະຂອງຄົນລາວ (Laoness).

ຜົນກະທົບ ແລະ ການປັບຕົວຂອງຜູ້ປະກອບການອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໄລຍະການແຜ່ລະບາດຂອງ ພະຍາດໂຄວິດ-19 ເພື່ອຮອງຮັບການເປີດປະເທດຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວ.

ບົດຄົ້ນຄວ້າຫຍໍ້ດ້ານນະໂຍບາຍ

ມັງກອນ, 2022

ໂດຍ: ປອ. ທານຕາວັນ ມະໂນລົມ

ພະແນກຄົ້ນຄວ້ານະໂຍບາຍອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ, ສະຖາບັນ ອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ
thantavanhttp@gmail.com

I. ພາກສະໜີ.

ເປັນໄລຍະເວລາຍາວນານເກືອບສອງປີ ທີ່ ສປປ ລາວ ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຈາກການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ແລະ ຕາມແຜນແມ່ນຈະກັບມາເປີດຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດອີກຄັ້ງໃນປີ 2022 ເປັນຕົ້ນໄປ¹. ການລະບາດຂອງໂຄວິດ-19 ເຮັດໃຫ້ນັກທ່ອງທ່ຽວມີຄວາມລະມັດລະວັງທີ່ຈະເດີນທາງ ສິ່ງຜົນຕໍ່ອຸດສາຫະກຳທ່ອງທ່ຽວ ໂດຍສະເພາະຜູ້ປະກອບການທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງປັບຕົວໂດຍການນຳໃຊ້ກົນລະຍຸດຕ່າງໆ. ຈາກຜົນກະທົບດັ່ງກ່າວເຮັດໃຫ້ຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ແລະ ລາຍຮັບຈາກການທ່ອງທ່ຽວຂອງ ສປປ ລາວ ຫຼຸດລົງຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ (ຕາຕະລາງ 01 ແລະ ຮູບສະແດງ 01-02). ອຸດສາຫະກຳທ່ອງທ່ຽວແມ່ນໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຢ່າງໜັກຈາກໂຄວິດ-19, ນອກຈາກນັ້ນ ບໍລິສັດສາຍການບິນທົ່ວໂລກ ຮອດປັດຈຸບັນຍັງບໍ່ສາມາດກັບຄືນສະພາບດຳເນີນການບິນໄດ້ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ ເນື່ອງຈາກຍັງມີການລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດສາຍພັນໃໝ່ ເຊັ່ນ: ໂອໄມຄອນ (Omicron) ຢູ່ໃນຫຼາຍພື້ນທີ່. ທຸລະກິດໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານຈຶ່ງໄດ້ຮັບຜົນກະທົບໂດຍກົງ ເພາະເມື່ອບໍ່ມີນັກທ່ອງທ່ຽວ ກໍ່ບໍ່ມີຜູ້ເຂົ້າຝັກໂຮງແຮມ ຫຼື ໃຊ້ບໍລິການທັງໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ; ເຖິງແມ່ນວ່າຈະມີການສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນກໍ່ບໍ່ສາມາດທົດແທນໄດ້. ສປປ ລາວ ມີສະຖິຕິນັກທ່ອງທ່ຽວຈາກຕ່າງປະເທດສະເລ່ຍ 3-4 ລ້ານກວ່າຄົນຕໍ່ປີ ຫຼື ຄິດເປັນເດືອນໜຶ່ງປະມານ 250,000-350,000 ຄົນ². ດັ່ງນັ້ນ ເຖິງແມ່ນວ່າຄົນລາວຈະເລີ່ມເດີນທາງທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນປະເທດຫຼາຍຂຶ້ນ ແຕ່ກໍ່ຍັງບໍ່ສາມາດທົດແທນການເຂົ້າຝັກ ຫຼື ໃຊ້ບໍລິການຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດໄດ້ເຕັມຈຳນວນກ່ອນໂຄວິດ-19; ຢ່າງໃດກໍ່ດີ ກໍ່ບໍ່ປະຕິເສດໄດ້ວ່າ

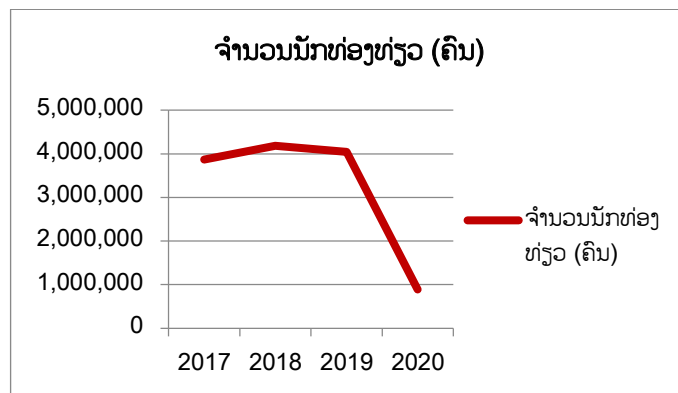
ນະໂຍບາຍສົ່ງເສີມໃຫ້ເກີດການທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນຂອງລັດຖະບານ ກໍ່ເປັນອີກທາງອອກໜຶ່ງໃນການຊ່ວຍຫຼຸດຜ່ອນຜົນກະທົບທີ່ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງແບກຫາບພາລະຈາກການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19.

ຕາຕະລາງ 01: ສະຖິຕິຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ແລະ ລາຍຮັບຈາກການທ່ອງທ່ຽວ ຂອງ ສປປ ລາວ 2017-2020.

ປີ	ຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວ (ຄົນ)	ປ່ຽນແປງ (ສ່ວນຮ້ອຍ)	ລາຍຮັບຈາກການທ່ອງທ່ຽວ (ກີບ)
2017	3,868,838	-8.73	648,067,008
2018	4,186,432	8.21	755,342,151
2019	4,045,491	-3.37	740,350,566
2020	886,447	-	213,367,141

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຖານຂໍ້ມູນສະຖິຕິແຫ່ງຊາດ (LAOSIS)³, ສູນສະຖິຕິແຫ່ງຊາດ.

ຮູບສະແດງ 01: ສະຖິຕິຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ຂອງ ສປປ ລາວ 2017-2020.



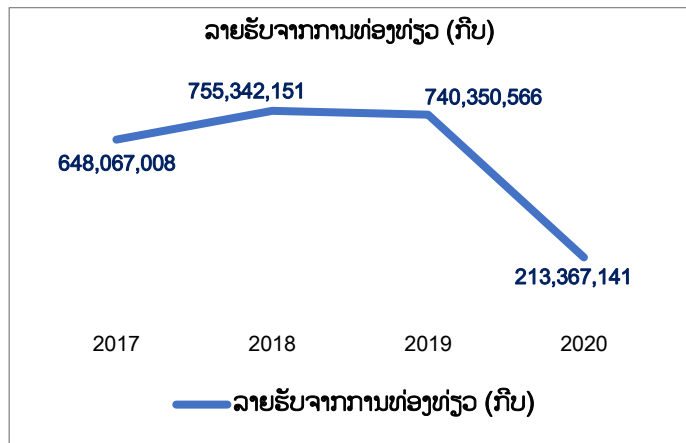
ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຖານຂໍ້ມູນສະຖິຕິແຫ່ງຊາດ (LAOSIS), ສູນສະຖິຕິແຫ່ງຊາດ.

¹ ແຈ້ງການສະບັບເລກທີ 1656/ຫສນຍ ລົງວັນທີ 15 ທັນວາ 2021 ວ່າດ້ວຍ ທິດຊີ້ນຳຕໍ່ແຜນການກະກຽມຄວາມພ້ອມເພື່ອຕ້ອນຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວ.

² ຫົວໜ່ວຍທີ່ໃຊ້ໃນບົດຄົ້ນຄວ້າສະບັບນີ້ແມ່ນນຳໃຊ້ລະບົບສາກົນ.

³ <https://laosis.lsb.gov.la/tblInfo/TblInfoList.do?rootId=2101000&menuId=2101101&lang=lo&keyword=&searchType=undefined>

ຮູບສະແດງ 02: ລາຍຮັບຈາກການທ່ອງທ່ຽວຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ຂອງ ສປປ ລາວ 2017-2020.



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຖານຂໍ້ມູນສະຖິຕິແຫ່ງຊາດ (LAOSIS), ສູນສະຖິຕິແຫ່ງຊາດ.

ໃນໄລຍະຜ່ານມາ ເລີ່ມເຫັນໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານຫຼາຍແຫ່ງປິດກິດຈະການລົງ ແລະ ເລີກຈ້າງພະນັກງານທັງແບບຊົ່ວຄາວ ແລະ ຖາວອນ ໂດຍສະເພາະໃນແຂວງທີ່ເປັນເມືອງທ່ອງທ່ຽວ ເຊັ່ນ: ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ແຂວງຫຼວງພະບາງ ແລະ ວຽງຈັນ. ນອກນີ້ ການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ບໍ່ພຽງແຕ່ສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ທຸລະກິດທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ໂຮງແຮມໃນໄລຍະສັ້ນ ຫາກແຕ່ສົ່ງຜົນໄລຍະຍາວຜ່ານການປ່ຽນແປງຂອງ Megatrend ⁴ ເຊິ່ງກໍ່ໃຫ້ເກີດຜິດຕິກຳການທ່ອງທ່ຽວທີ່ປ່ຽນແປງໄປ. ການທ່ອງທ່ຽວທີ່ສາມາດຕອບສະໜອງຄວາມຕ້ອງການໃນລະດັບບຸກຄົນຈະເປັນທີ່ຕ້ອງການຫຼາຍຂຶ້ນ. ການປ່ຽນແປງຮູບແບບການດຳເນີນທຸລະກິດທີ່ເນັ້ນການນຳໃຊ້ເຕັກໂນໂລຊີສະໄໝໃໝ່ ລວມເຖິງຄວາມໃສ່ໃຈໃນສຸຂະພາບ ແລະ ອະນາໄມຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ປ່ຽນແປງໄປ ສິ່ງຜົນຕໍ່ຮູບແບບຄວາມຕ້ອງການຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ຮູບແບບທາງທຸລະກິດຂອງຜູ້ປະກອບການໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ. ດັ່ງນັ້ນ ຜູ້ປະກອບການຈຶ່ງຕ້ອງເລັ່ງປັບຕົວເພື່ອຮັກສາລະດັບລາຍໄດ້ ລວມເຖິງການຊອກຫາໂອກາດທາງທຸລະກິດໃໝ່ໆ ທີ່ຢູ່ໃນຕ່ອງໂສ້ການທ່ອງທ່ຽວຕະຫຼອດເຖິງການສ້າງຄວາມເຊື່ອມໂຍງກັບພາກສ່ວນອື່ນໆ ໃນຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າ (Value chain) ຂອງ

⁴ Megatrend ໝາຍເຖິງ ທ່າວຮຸ່ງການປ່ຽນແປງທີ່ສຳຄັນຂອງໂລກ ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບ ແລະ ເກີດການປ່ຽນແປງໃນດ້ານຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ສັງຄົມ, ເສດຖະກິດ, ທຸລະກິດ, ວັດທະນະທຳ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ເຕັກໂນໂລຊີ ແລະ ຊີວິດຄວາມເປັນຢູ່ຂອງຜູ້ຄົນໃນສັງຄົມ.

ການທ່ອງທ່ຽວ ບໍ່ວ່າຈະເປັນຊຸມຊົນທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ທຸລະກິດອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ໃນຕໍ່ໜ້າ ປັດໄຈກຳນົດຄວາມສຳເລັດຂອງທຸລະກິດໂຮງແຮມບໍ່ພຽງແຕ່ມາຈາກສະຖານທີ່ຕັ້ງ, ຫ້ອງຝັກ, ລາຄາ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ຫາກມາຈາກການຮ່ວມມືກັບຊຸມຊົນ ແລະ ທຸລະກິດອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຕ່ອງໂສ້ອຸປະທານ (Supply chain), ຄວາມສາມາດໃນການປັບຕົວ ແລະ ການບໍລິຫານຈັດການຄວາມສ່ຽງ. ດັ່ງນັ້ນ ຜູ້ປະກອບການຈຶ່ງຕ້ອງເລັ່ງປັບກົນລະຍຸດທາງທຸລະກິດກ່ອນທີ່ການເດີນທາງລະຫວ່າງປະເທດຈະກັບສູ່ສະພາບປົກກະຕິ ຫຼື ເພື່ອໃຫ້ສາມາດຮອງຮັບການເປີດປະເທດຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວຄືນ ເພື່ອກອບກູ້ທຸລະກິດທ່ອງທ່ຽວ, ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໃຫ້ກັບມາເຕີບໂຕແຂງແຮງເໝືອນດັ່ງໄລຍະກ່ອນມີການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19; ທັງເປັນການສ້າງຄວາມຍືນຍົງໃຫ້ແກ່ອຸດສາຫະກຳທ່ອງທ່ຽວຂອງລາວໃນໄລຍະຍາວ.

ບົດຄວາມນີ້ມີຈຸດປະສົງເພື່ອນຳສະເໜີພາບລວມບາງສ່ວນຂອງຜົນກະທົບໂຄວິດ-19 ຕໍ່ອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ⁵ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ແລະ ການປັບຕົວເພື່ອສ້າງພູມຄຸ້ມກັນພ້ອມຮັບມືກັບວິກິດໃນອະນາຄົດ. ພ້ອມທັງ ສະເໜີແນວທາງການປັບຕົວຂອງທຸລະກິດໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໃນໄລຍະປ່ຽນຜ່ານ ໃຫ້ສາມາດຮອງຮັບການເປີດປະເທດເພື່ອຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ທັງເປັນຊ່ອງທາງໃນການຝຶ້ນຕົວຂອງທຸລະກິດວິສາຫະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງຂອງລາວ ໂດຍສະເພາະແມ່ນທຸລະກິດທີ່ເປັນຕ່ອງໂສ້ກັບອຸດສາຫະກຳທ່ອງທ່ຽວ.

II. ວິທີວິທະຍາໃນການຄົ້ນຄວ້າ.

ບົດຄົ້ນຄວ້າຫຍໍ້ນີ້ ນຳໃຊ້ຫຼັກການຄິດແບບ Outside-In ຄື ຫຼັກການວິເຄາະຈາກມຸມມອງພາຍນອກສູ່ພາຍໃນ ເຊິ່ງເປັນການພັດທະນາຈາກແນວຄິດຂອງສາດສະດາຈານແລນເຈ ກຸລາຕີ (Ranjay Gulati)⁶ ທີ່ອີງກອນທຸລະກິດຕ້ອງບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ

⁵ ໃນການສຶກສານີ້ ໄດ້ກຳນົດຕົວຢ່າງສະຖານທີ່ຝັກແຮມໃນອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ 3 ປະເພດໃນການສຶກສາ ຄື: ໂຮງແຮມ (Hotel), ສະຖານທີ່ຝັກແຮມຕາມແຫຼ່ງທ່ອງທ່ຽວ/ໂຮງແຮມຂະໜາດກາງ (Resort) ແລະ ເຮືອນຝັກ (Guest House) ໂດຍອີງຕາມຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍ ສະຖານທີ່ຝັກແຮມ ສະບັບເລກທີ 985 ລົງວັນທີ 14 ທັນວາ 2021.

⁶ Gulati, Ranjay. (2009). Reorganize for Resilience: Putting Customers at the Center of Your Organization. Cambridge: Harvard Business Press.

ໂດຍເບິ່ງຈາກສະພາບແວດລ້ອມພາຍນອກສູ່ພາຍໃນ ເພື່ອຈັດການຄວາມສ່ຽງ ແລະ ການປັບຕົວຂອງທຸລະກິດ. ການຄົ້ນຄວ້າໄດ້ນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນພາກສະໜາມຜ່ານການສຳພາດ (In-depth Interview)⁷ ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ແຂວງຫຼວງພະບາງ ແລະ ວຽງຈັນ ເຊິ່ງເປັນພື້ນທີ່ ທີ່ເປັນທີ່ນິຍົມຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ ຈຳນວນ 60 ແຫ່ງ (ໂຮງແຮມ, ສະຖານທີ່ພັກແຮມຕາມແຫຼ່ງທ່ອງທ່ຽວ/ໂຮງແຮມຂະໜາດກາງ (ລິສອດ) ແລະ ເຮືອນພັກ 45 ແຫ່ງ⁸ ແລະ ຮ້ານອາຫານ 15 ແຫ່ງ) ລະຫວ່າງເດືອນຕຸລາຫາເດືອນທັນວາ 2021⁹. ໃນການວິເຄາະຂໍ້ມູນແມ່ນນຳໃຊ້ການວິເຄາະເນື້ອໃນ (Content Analysis) ຂອງຂໍ້ຄວາມທີ່ໄດ້ຈາກການສຳພາດ ແລ້ວນຳມາຈັດແບ່ງເປັນກຸ່ມຂອງຂໍ້ຄວາມທີ່ມີຄຸນລັກສະນະ ແລະ ຄວາມໝາຍດຽວກັນ (Core Category) ເພື່ອສະຫຼຸບຜົນການສຶກສາຕໍ່ໄປ. ນອກນີ້ ໃນການສຶກສາຄັ້ງນີ້ ຜູ້ຄົນຄວ້າຍັງໄດ້ນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນຂັ້ນສອງ (Secondary data) ເພື່ອເປັນບ່ອນອີງ ແລະ ເປັນຂໍ້ມູນສະໜັບສະໜູນການວິເຄາະອີກດ້ວຍ.

III. ຜົນຂອງການສຶກສາ.

ຜົນກະທົບ ແລະ ການປັບຕົວຂອງຜູ້ປະກອບການອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານພາຍໃຕ້ສະຖານະການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ແຂວງຫຼວງພະບາງ ແລະ ວຽງຈັນ.

ວິກິດການໂຄວິດ-19 ເປັນປະກົດການທີ່ເກີດຂຶ້ນກະທັນຫັນ ແລະ ຄາດເດົາບໍ່ໄດ້ ເຮັດໃຫ້ຍາກຕໍ່ການຕັ້ງຮັບ ແລະ ຈັດການຄວາມສ່ຽງ ເຮັດໃຫ້ພາກທຸລະກິດໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໄດ້ຮັບຜົນກະທົບໂດຍກົງຫຼາຍກວ່າທຸລະກິດອື່ນໆ ຜົນຂອງການສຶກສາ ພົບວ່າ:

(1) ຜູ້ປະກອບການອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ມີຄວາມກັງວົນຕໍ່ສະຖານະການໂຄວິດ-19 ໂດຍເຮືອນພັກມີຄວາມກັງວົນຕໍ່ສະຖານະການຫຼາຍທີ່ສຸດ (57.14%), ຮອງລົງມາແມ່ນໂຮງແຮມຂະໜາດໃຫຍ່ (53.33%), ແລະ ໂຮງແຮມຂະໜາດກາງ ແລະ ລິສອດ (40%) (ຮູບສະແດງ 03). ຈາກຜົນການສຶກສາດັ່ງກ່າວ ສັງເກດເຫັນວ່າ ໂຮງແຮມຂະໜາດກາງ ແລະ ລິສອດ ມີຄວາມກັງວົນໜ້ອຍສຸດ ເຊິ່ງສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນວ່າ ໂຮງແຮມຂະໜາດກາງ ແລະ ລິສອດ ມີຄວາມຍືດຢູ່ນຫຼາຍກວ່າໂຮງແຮມປະເພດອື່ນໆ ໃນການປັບຕົວ ແລະ ພ້ອມທີ່ຈະຮັບກັບບັນຫາໄດ້ດີກວ່າໂຮງແຮມຂະໜາດໃຫຍ່ ແລະ ເຮືອນພັກ. ນອກນີ້ ອາດເປັນຍ້ອນໂຮງແຮມຂະໜາດກາງ ແລະ ລິສອດ ຕ້ອງຢູ່ພາຍໃຕ້ການແຂ່ງຂັນຕະຫຼອດເວລາຢູ່ແລ້ວ ແລະ ມີຄວາມໄດ້ປຽບຈາກທີ່ສາມາດຮອງຮັບຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວໄດ້ພໍເໝາະກວ່າທຸລະກິດໂຮງແຮມທັງຂະໜາດໃຫຍ່ ແລະ ເຮືອນພັກ, ປະກອບກັບ ໂຮງແຮມຂະໜາດກາງ ແລະ ລິສອດ ຍັງເປັນເປົ້າໝາຍໃນການໃຊ້ບໍລິການຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນຫຼາຍກວ່າໂຮງແຮມຂະໜາດໃຫຍ່ ແລະ ເຮືອນພັກ. ບັນຫາທີ່ເກີດຈາກໂຄວິດ-19 ກະທົບຕໍ່ຜູ້ປະກອບການອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມມີຫຼັກໆ ຢູ່ 3 ດ້ານ ຄື: ຜົນກະທົບທາງດ້ານການດຳເນີນທຸລະກິດ ທີ່ມີການຫຼຸດລົງຂອງຍອດຂາຍ 55.6%; ຜົນກະທົບທາງດ້ານຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການປະກອບສ່ວນຕໍ່ເສດຖະກິດມະຫະພາກ 37.8% ແລະ ຜົນກະທົບທາງດ້ານການວາງແຜນການເດີນທາງ¹⁰ 6.7% (ຮູບສະແດງ 04). ສຳລັບທຸລະກິດຮ້ານອາຫານກໍໄດ້ຮັບຜົນກະທົບທີ່ຄ້າຍຄືກັນກ່ຽວກັບຜົນກະທົບທາງດ້ານການດຳເນີນທຸລະກິດ ທີ່ມີການຫຼຸດລົງຂອງຍອດຂາຍເຖິງ 80% ໂດຍລູກຄ້າມີຄວາມກັງວົນຕໍ່ການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ທີ່ເຮັດໃຫ້ບໍ່ກ້າເຂົ້າມາໃຊ້ບໍລິການ, ສ່ວນພະນັກງານແມ່ນມີຄວາມກັງວົນວ່າຮ້ານອາຫານຈະຖືກປິດກິດຈະການລົງຈາກມາດຕະການຂອງລັດ ຫາກມີການລະບາດອີກ (ຮູບສະແດງ 05).

⁷ ນຳໃຊ້ການສຳພາດແບບເຊິ່ງໜ້າ ຈຳນວນ 20 ແຫ່ງ ແລະ ສຳພາດຜ່ານລະບົບອີເລັກໂຕນິກ ຈຳນວນ 40 ແຫ່ງ (ລະຫວ່າງວັນທີ 04 ຕຸລາ-14 ທັນວາ 2021) ເນື່ອງຈາກມີຂໍ້ຈຳກັດຈາກການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19.

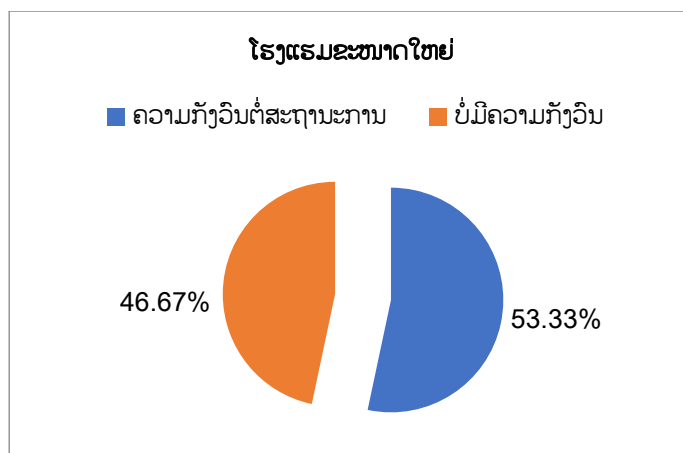
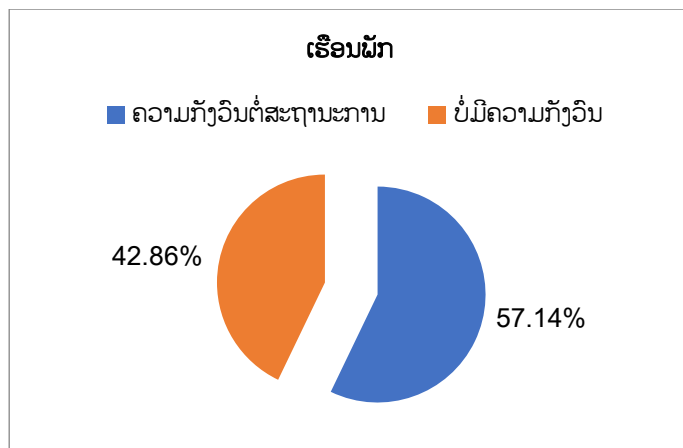
⁸ ອີງຕາມຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍ ສະຖານທີ່ພັກແຮມ ສະບັບເລກທີ 985 ລົງວັນທີ 14 ທັນວາ 2021.

⁹ ລະຫວ່າງວັນທີ 04 ຕຸລາ-14 ທັນວາ 2021.

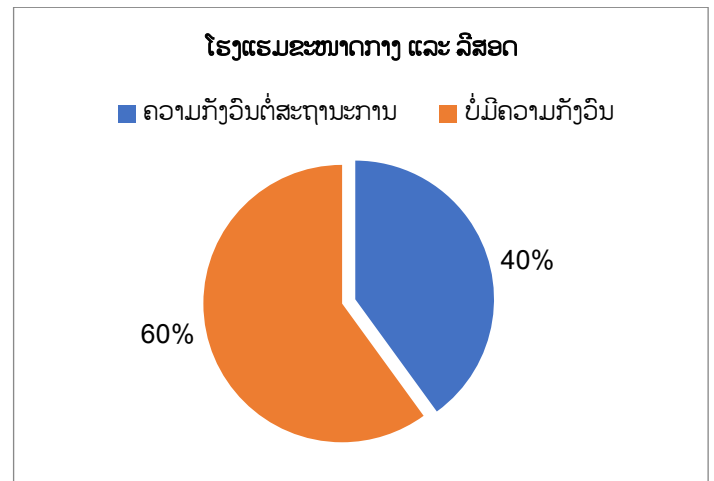
¹⁰ ໝາຍເຖິງ ຜົນກະທົບທີ່ເກີດຈາກການປ່ຽນແປງແຜນການເດີນທາງຂອງຜູ້ມາໃຊ້ບໍລິການ ເນື່ອງຈາກໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຈາກການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19.

ດັ່ງນັ້ນ ຈະເຫັນວ່າ ທຸລະກິດເຮືອນພັກຈະປະສົບບັນຫາຮຸນແຮງກວ່າ ໂຮງແຮມຂະໜາດໃຫຍ່, ຂະໜາດກາງ ແລະ ລືສອດ ເນື່ອງຈາກ ເປັນຂະໜາດທຸລະກິດທີ່ບໍ່ຄົບວົງຈອນການຜະລິດຄືກັນກັບ ໂຮງແຮມຂະໜາດອື່ນໆ. ໃນຂະນະທີ່ ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານກໍ່ ປະສົບບັນຫາທາງດ້ານຕົ້ນທຶນຂອງທຸລະກິດ ໂດຍສະເພາະແມ່ນຕົ້ນ ທຶນທີ່ກ່ຽວກັບຄ່າໄຟຟ້າ, ຄ່ານໍ້າ ແລະ ຄ່າເຊົ່າສະຖານທີ່ ຈົນມີຜົນ ເຮັດໃຫ້ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຕັດສິນໃຈເລີກກິດຈະການໄປເປັນຈຳ ນວນຫຼວງຫຼາຍ ເຊິ່ງສອດຄ່ອງກັບການສຶກສາໃນປະເທດເນປານ¹¹.

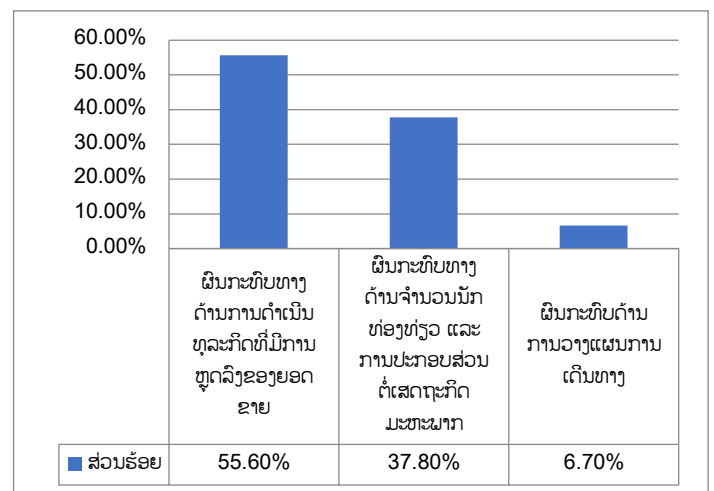
ຮູບສະແດງ 03: ຄວາມກັງວົນຕໍ່ສະຖານະການ ການແຜ່ລະບາດ ຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ຂອງຜູ້ປະກອບການອຸດສາຫະກຳ ໂຮງແຮມ.



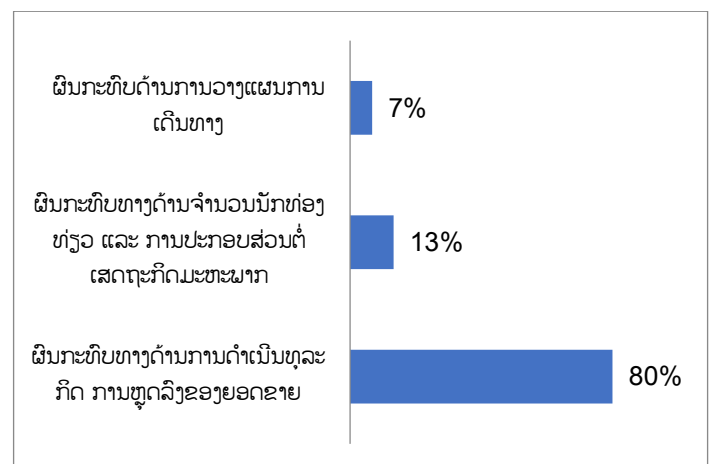
¹¹ Basnyat S and Sharma S. (2021), Effects of COVID-19 Crisis on Small and Medium-sized Hotel operators: insights from Nepal. Anatolia, 32(1), 106-120.



ຮູບສະແດງ 04: ສັງລວມບັນຫາທີ່ເກີດຈາກໂຄວິດ-19 ກະທົບຕໍ່ຜູ້ ປະກອບການອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ.

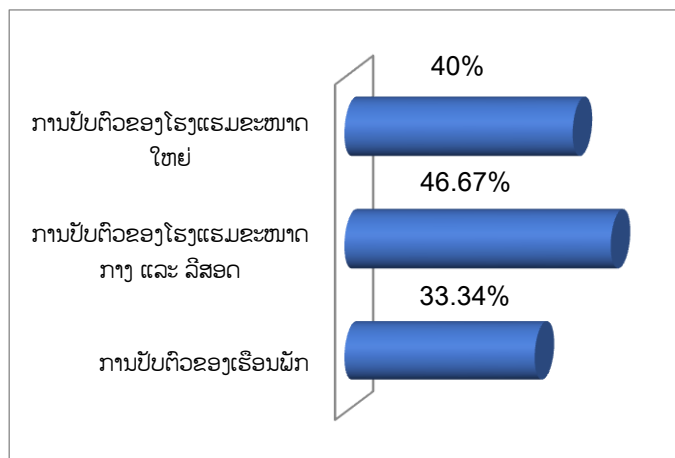


ຮູບສະແດງ 05: ຜົນກະທົບຂອງການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ຕໍ່ຜູ້ປະກອບການຮ້ານອາຫານ.

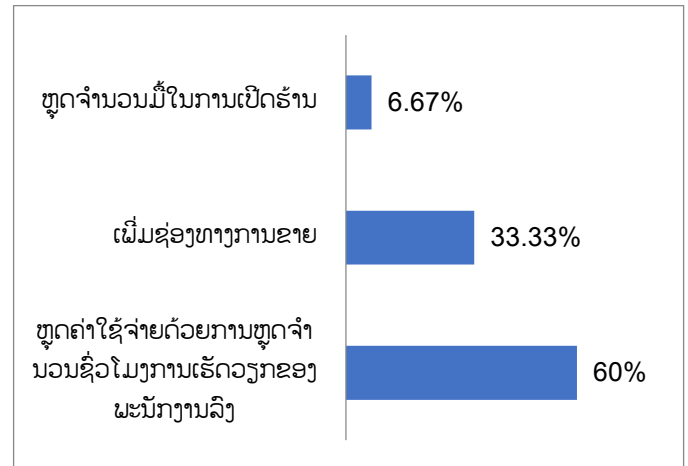


(2) ການປັບຕົວ (Resilience) ຂອງທຸລະກິດ ແມ່ນຝົບວ່າ ທຸລະກິດໂຮງແຮມທຸກຂະໜາດ ມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການປັບຕົວ, ຈາກຂໍ້ມູນທີ່ຜູ້ປະກອບການໂຮງແຮມໃຫ້ໄວ້ແມ່ນບໍ່ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນຫຼາຍໃນການປັບຕົວລະຫວ່າງໂຮງແຮມຂະໜາດໃຫຍ່ 40%, ໂຮງແຮມຂະໜາດກາງ ແລະ ລື່ນສອດ 46.67% ແລະ ເຮືອນຝັກ 33.34% (ຮູບສະແດງ 06), ໂດຍໂຮງແຮມຂະໜາດໃຫຍ່ປັບຕົວດ້ວຍການຫຼຸດຈຳນວນຜະນິດການລົງ 60% ເຮັດໃຫ້ເກີດມີປະກົດການແຮງງານກັບຄືນສູ່ຜູ້ມູນລຳເນົາບ້ານເກີດ ຫຼື ທ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນຫຼາຍຂຶ້ນ. ໃນຂະນະທີ່ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ 60% ຂອງຜູ້ຕອບ ທີ່ປັບຕົວໂດຍການຫຼຸດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍດ້ວຍການຫຼຸດຈຳນວນຊົ່ວໂມງການເຮັດວຽກຂອງຜະນິດການລົງໂດຍການສັບປ່ຽນໝູນວຽນກັນມາ ເພື່ອຮັກສາຜະນິດການໄວ້ ເຊິ່ງທຸລະກິດສາມາດປັບຕົວໄດ້ເນື່ອງຈາກທຸລະກິດຮ້ານອາຫານມີຈຳນວນຜະນິດການທີ່ໜ້ອຍກວ່າໂຮງແຮມ (ຮູບສະແດງ 07). ນອກນີ້ ຍັງຝົບວ່າ ການລະບາດຂອງໂຄວິດ-19 ສົ່ງຜົນຕໍ່ຄວາມກັງວົນໃຈຂອງທຸລະກິດໃນເລື່ອງການແຜ່ລະບາດ ແລະ ສຸຂະພາບ ລວມເຖິງດ້ານທຸລະກິດໂດຍຜູ້ປະກອບການສ່ວນຫຼາຍກັງວົນເລື່ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງຊີວິດຜະນິດການທີ່ຈະສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ຄອບຄົວຂອງພວກເຂົາ 66.67%, ການໃຫ້ບໍລິການແກ່ລູກຄ້າ 20% ແລະ ຄວາມເຊື່ອໝັ້ນຂອງລູກຄ້າຕໍ່ເລື່ອງຄວາມສະອາດ ແລະ ຄວາມປອດໄພ 13.33% ຕາມລຳດັບ (ຮູບສະແດງ 08).

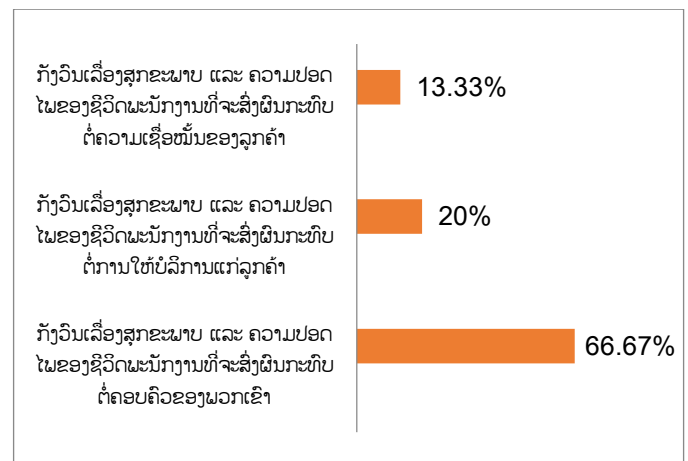
ຮູບສະແດງ 06: ການປັບຕົວຂອງອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມພາຍໃຕ້ສະຖານະການຂອງການແຜ່ລະບາດຂອງໂຄວິດ-19.



ຮູບສະແດງ 07: ການປັບຕົວຂອງຮ້ານອາຫານພາຍໃຕ້ສະຖານະການຂອງການແຜ່ລະບາດຂອງໂຄວິດ-19.



ຮູບສະແດງ 08: ປະເພດຂອງຄວາມກັງວົນຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານຕໍ່ສະຖານະການຂອງການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19.



ແນວທາງຮັບມືໃນຕໍ່ໜ້າ: ບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ, ສ້າງພູມຄຸ້ມກັນ ເພື່ອກຽມພ້ອມເປີດປະເທດຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວ.

ຈາກການເກັບກຳຂໍ້ມູນຝົບວ່າ ອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ ແລະ ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ມີນະໂຍບາຍການບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ ແລະ ກຽມຄວາມພ້ອມເພື່ອຮອງຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວພາຍຫຼັງດຳເນີນນະໂຍບາຍເປີດປະເທດພາຍໃຕ້ສະຖານະການຂອງການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ດັ່ງນີ້:

- (1) ດ້ານການບໍລິຫານຕົ້ນທຶນ ແລະ ການເງິນ: ທຸລະກິດໂຮງແຮມເລືອກທີ່ຈະຫຼຸດຈຳນວນຜະນິດການປະຈຳລົງ ແລ້ວຫັນມາຈ້າງ

ພະນັກງານຊົ່ວຄາວທົດແທນ ເຊິ່ງຄ່າຈ້າງຂອງພະນັກງານຖື ເປັນຕົ້ນທຶນຫຼັກຂອງໂຮງແຮມ, ສໍາລັບທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແມ່ນເລືອກທີ່ຈະກຽມເງິນສໍາຮອງໄວ້ໃຊ້ຈ່າຍ ໂດຍການ ພະຍາຍາມຫຼຸດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ບໍ່ຈໍາເປັນລົງ ເຊັ່ນ: ຄ່າໄຟຟ້າ, ຄ່າ ສິ່ງຝົມໂຄສະນາ ແລະ ອື່ນໆ.

- (2) **ດ້ານຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຊ່ອງທາງການຂາຍ:** ທຸລະກິດ ໂຮງແຮມປັບຕົວໃຫ້ການບໍລິການສ່ວນບຸກຄົນ (Personal Service)¹² ຫຼາຍຂຶ້ນ (93.33%), ແລະ ທຸລະກິດຮ້ານ ອາຫານປັບກົນລະຍຸດຫັນມາເພີ່ມຊ່ອງທາງການຂາຍຜ່ານ ລະບົບອອນລາຍຫຼາຍຂຶ້ນ (73.33%).
- (3) **ດ້ານຄວາມຜ່ອມຮັບມືໃນພາວະວິກິດ:** ທຸລະກິດໂຮງແຮມຈະ ເນັ້ນການຮັບຮູ້ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ນະໂຍບາຍຂອງລັດ ມາສື່ສານ ພາຍໃນອົງກອນຂອງຕົນ ເພື່ອປັບຕົວໃຫ້ທັນກັບສະພາບ ການ; ທັງນີ້ ຜູ້ປະກອບການທີ່ໃຫ້ສໍາພາດໃຫ້ຄວາມເຫັນວ່າ: ການບໍລິຫານງານຂອງຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍໃນການແກ້ໄຂບັນຫາມີຄວາມ ລ້ຳຊ້າ (60%) ແລະ ມາດຕະການຊ່ວຍເຫຼືອພະນັກງານທີ່ໄດ້ ຮັບຜົນກະທົບຍັງບໍ່ທັນກັບຄວາມຕ້ອງການ (40%).

IV. ສະຫຼຸບ ແລະ ຂໍ້ສະເໜີແນະ.

ການລະບາດຂອງໂຄວິດ-19 ໄດ້ເຮັດໃຫ້ນັກທ່ອງທ່ຽວມີ ຄວາມກັງວົນ ແລະ ເພີ່ມຄວາມລະມັດລະວັງຫຼາຍຂຶ້ນທີ່ຈະເດີນທາງ ທ່ອງທ່ຽວໃນສະຖານທີ່ຕ່າງໆ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ເຊິ່ງມີ ຜົນກະທົບຢ່າງຫຼວງຫຼາຍຕໍ່ອຸດສາຫະກຳທ່ອງທ່ຽວ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນຜູ້ປະກອບການໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ທີ່ຈໍາເປັນຕ້ອງ ປັບຕົວ ໂດຍອາດຕ້ອງໃຊ້ກົນລະຍຸດຕ່າງໆ ດັ່ງນີ້:

ເພີ່ມມາດຕະການປົກປ້ອງທາງດ້ານສຸຂະພາບໃຫ້ພະນັກງານ.

ຈາກຜົນຂອງການສຶກສາ ພົບວ່າ ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານມີຄວາມກັງວົນຕໍ່ບັນຫາສຸຂະພາບ

ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງຊີວິດພະນັກງານທີ່ຈະສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ ຄອບຄົວ, ຕໍ່ການໃຫ້ບໍລິການ ແລະ ຄວາມເຊື່ອໝັ້ນຂອງລູກຄ້າ; ດັ່ງນັ້ນ ຜູ້ປະກອບການຈຶ່ງຕ້ອງໄດ້ເພີ່ມທະວີມາດຕະການ ແລະ ຄວາມເອົາໃຈໃສ່ໃນການປົກປ້ອງພະນັກງານໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ຫຼາຍຂຶ້ນ ພາຍໃຕ້ການປະຕິບັດຕາມແຈ້ງການຂອງຄະນະສະເພາະ ກິດໃນແຕ່ລະໄລຍະຢ່າງເປັນເຈົ້າການ ປະກອບກັບການຊຸກຍູ້ໃຫ້ ພະນັກງານໄດ້ຮັບວັກຊີນຢ່າງຄົບຖ້ວນ, ຮັກສາຄວາມສະອາດ ແລະ ເຮັດປະກັນໄພດ້ານສຸຂະພາບ ໂດຍສະເພາະແມ່ນການປະກັນໄພ ກ່ຽວກັບໂຄວິດ-19.

ນັກທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນຍັງມີຄວາມສໍາຄັນ.

ໃນໄລຍະຜ່ານມາ ຜູ້ປະກອບການບໍ່ສາມາດປະຕິເສດໄດ້ວ່າ ນະໂຍບາຍສິ່ງເສີມໃຫ້ເກີດການທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນຂອງລັດຖະບານ ກໍເປັນອີກທາງອອກໜຶ່ງໃນການຊ່ວຍຫຼຸດຜ່ອນຜົນກະທົບທີ່ຜູ້ ປະກອບການຕ້ອງແບກຫາບພາລະຈາກຜົນກະທົບຂອງການແຜ່ ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ໂດຍສະເພາະພາຍຫຼັງທີ່ມີຂະບວນ ລົດໄຟລາວ-ຈີນ ການຊຸກຍູ້ໃຫ້ມີການທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນຫຼາຍຂຶ້ນ ຍັງເປັນສິ່ງສໍາຄັນ. ສະນັ້ນ ການສືບຕໍ່ສົ່ງເສີມ, ປັບປຸງ ແລະ ເອົາໃຈໃສ່ໃນການໃຫ້ບໍລິການແກ່ນັກທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນປະເທດຍັງມີ ຄວາມຈໍາເປັນ ສໍາລັບການຝຶ້ນຕົວຂອງຜູ້ປະກອບການ.

ການຫຼຸດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ບໍ່ຈໍາເປັນ.

ການຫຼຸດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ ຖືເປັນເລື່ອງສໍາຄັນຮີບດ່ວນທີ່ຈະຕ້ອງ ຈັດການ ເນື່ອງຈາກພາວະຈໍານວນຜູ້ເຂົ້າຝັກທີ່ຫຼຸດລົງ ໃນຂະນະທີ່ ທ່າອ່ຽງການເດີນທາງທ່ອງທ່ຽວຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວພາຍຫຼັງເປີດ ປະເທດຍັງມີຄວາມບໍ່ແນ່ນອນ ພາຍໃຕ້ສະຖານະການຂອງການແຜ່ ລະບາດຂອງໂຄວິດ-19 ສາຍພັນໃໝ່ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານມີຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະມີລາຍໄດ້ຫຼຸດລົງ ໃນຂະນະທີ່ຄ່າໃຊ້ ຈ່າຍໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ມີລັກສະນະຄົງທີ່. ສະນັ້ນ ຜູ້ ປະກອບການຈຶ່ງຕ້ອງເຂັ້ມງວດກັບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ຄວບຄຸມໄດ້ ແລະ ບໍ່ສົ່ງຜົນຕໍ່ຄວາມເຝື່ອງໃຈຂອງຜູ້ເຂົ້າຝັກ ເຊັ່ນ: ການຄວບຄຸມຈໍາ ນວນພະນັກງານທີ່ໃຫ້ບໍລິການໃຫ້ເໝາະກັບຈໍານວນຜູ້ເຂົ້າຝັກ ແລະ ໃຊ້ບໍລິການໃນແຕ່ລະໄລຍະ, ການເບິ່ງແຍງການໃຊ້ນໍ້າ ແລະ ໄຟຟ້າ ໃຫ້ຢູ່ໃນປະລິມານທີ່ເໝາະສົມ, ແລະ ການເພີ່ມການໂຄສະນາໃນສື່ ອອນລາຍທີ່ມີຕົ້ນທຶນຕໍ່າກວ່າການລົງໂຄສະນາໃນຮູບແບບເກົ່າ ເຊັ່ນ: ການແຈກໃບປິວ, ການຝົມໂປດສະເຕີ ຫຼື ແຜ່ນຝັບ.

¹² ໝາຍເຖິງ ການໃຫ້ບໍລິການສະເພາະບຸກຄົນ ເປັນແຕ່ລະກໍລະນີ ແຕ່ລະ ບຸກຄົນ ໂດຍມີລັກສະນະການໃຫ້ບໍລິການແບບສ່ວນຕົວ ເຊັ່ນ: ການຈັດງານ ວັນເກີດ, ການສະຫຼອງຕໍາແໜ່ງໃໝ່, ແລະ ການຮັບຈັດງານອື່ນໆ ນອກ ສະຖານທີ່ເປັນການສ່ວນຕົວໃຫ້ແກ່ລູກຄ້າ.

ການບໍລິຫານເງິນສົດ.

ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃດທີ່ຜູ້ປະກອບການໄດ້ເຄດິດໃຫ້ສາມາດຍຶດເວລາການຊຳລະເງິນຄືນ ແມ່ນໃຫ້ຍຶດເວລາໃຫ້ໄດ້ຍາວນານທີ່ສຸດຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ສາມາດເຮັດໄດ້. ສະພາບຄ່ອງສ່ວນນີ້ ສາມາດເກັບໄວ້ໃນຮູບແບບຂອງກອງທຶນ ຫຼື ເງິນຝາກ ເພື່ອໃຫ້ເກີດລາຍໄດ້ເພີ່ມເຕີມໃນສ່ວນຂອງດອກເບ້ຍເງິນຝາກປະຢັດ. ທັງໝົດນີ້ ຈະສຳເລັດຜົນແມ່ນຕ້ອງຂຶ້ນກັບຄວາມສຳພັນອັນດີ ລະຫວ່າງຜູ້ປະກອບການກັບເຈົ້າໜີ້ທີ່ໄດ້ສ້າງຄວາມເຊື່ອໃຈກັນໃນອະດີດເປັນສຳຄັນ.

ການຕໍ່ຍອດບໍລິການໃໝ່.

ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານສາມາດປັບປຸງສິ່ງທີ່ມີຢູ່ແລ້ວເພື່ອເປັນຊ່ອງທາງໃນການຫາລາຍໄດ້ເພີ່ມເຕີມ ເຊັ່ນ: ຫາກມີຫ້ອງຄົວ ຫຼື ຫ້ອງອາຫານທີ່ເໝາະສົມ ອາດຈະປ່ຽນສິນຄ້າທີ່ທຸລະກິດສະເໜີຂາຍແກ່ຕະຫຼາດຈາກຫ້ອງຝັກເປັນອາຫານສົ່ງເຖິງທີ່ (Delivery) ແລະ ປັບປ່ຽນໜ້າທີ່ຂອງພະນັກງານມາສົ່ງອາຫານ ເພື່ອໃຫ້ຕອບຮັບກັບພຶດຕິກຳຂອງຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ປ່ຽນແປງໄປ.

ການປັບນະໂຍບາຍດ້ານການຕະຫຼາດ.

- **ນະໂຍບາຍການຫຼຸດແລກແຈກແຖມ:** ການຫຼຸດລາຄາຄ່າແບບສຸດໆ ຫຼື ການເພີ່ມການບໍລິການດ້ວຍລາຄາເທົ່າເດີມ ເຊັ່ນ: ການແຈກອາຫານເຊົ້າ-ອາຫານຄ່ຳ ເຂົ້າໃນແຜັກເກດຂອງຫ້ອງຝັກ, ການຂະຫຍາຍເວລາລົງທະບຽນເຂົ້າຝັກ (Check-in) ແລະ ການລົງທະບຽນອອກ (Check-out) ເພື່ອສ້າງຍອດເງິນໝູນວຽນໃນທຸລະກິດ.
- **Instagramable:** ເຮັດການຕະຫຼາດໂດຍຂາຍມຸມຖ່າຍຮູບທີ່ສວຍງາມ ທັງອາຫານ, ຫ້ອງຝັກ ແລະ ມຸມຕ່າງໆ ໃນໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານເພື່ອດຶງດູດການບໍລິການ.
- **ນະໂຍບາຍເໝົາຈ່າຍໄປສາຂາໃດກໍໄດ້:** ເປັນການຊື້ຈຳນວນຄືນລ່ວງໜ້າຂອງໂຮງແຮມ ແລ້ວຝັກໄດ້ທຸກສາຂາໃນເຄືອດຽວກັນ ຫຼື ໃນເຄືອໂຮງແຮມພັນທະມິດ ຫຼື ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານທີ່ເຂົ້າຮ່ວມໂຄງການນຳກັນ.
- **ບໍລິການແບບເປັນເດືອນ:** ໝາຍເຖິງການສົ່ງເສີມການຂາຍໂດຍເປີດໃຫ້ມີການຝັກໂຮງແຮມເປັນເດືອນແທນການຝັກເປັນຄືນ ໂດຍໃຫ້ລາຄາພິເສດ.

- **ນະໂຍບາຍການຫັນໂຮງແຮມເປັນສະຖານທີ່ກັກຕົວ ຫຼື ປິ່ນປົວພະຍາດໂຄວິດ-19:** ໝາຍເຖິງການນຳໃຊ້ໂຮງແຮມເຂົ້າຮ່ວມໂຄງການພັດທະນາເປັນສູນກັກໂຕຂອງຜູ້ທີ່ມີຄວາມສ່ຽງທີ່ເດີນທາງມາຈາກຕ່າງປະເທດ ຫຼື ເປັນສະຖານທີ່ປິ່ນປົວຂັ້ນພື້ນຖານສຳລັບຜູ້ຕິດເຊື້ອແບບເປົາບາງ ເຊິ່ງວິທີນີ້ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມຄຳແນະນຳ ແລະ ມາດຕະການຂອງຄະນະສະເພາະກິດໃນແຕ່ລະລຳດັບຂັ້ນຢ່າງເຄັ່ງຄັດ.

ກິນລະຍຸດຂ້າງຕົ້ນ ເປັນພຽງສ່ວນໜຶ່ງທີ່ຈະສາມາດໃຫ້ທຸລະກິດມີລາຍຮັບເຂົ້າມາ ແລະ ຝ່າຍພື້ນຊ່ວງເວລາທີ່ຫຍຸ້ງຍາກໄປກ່ອນ. ຢ່າງໃດກໍຕາມ ເມື່ອສະຖານະການເຂົ້າສູ່ພາວະປົກກະຕິ ຄວາມຕ້ອງການໃນການອອກເດີນທາງຂອງບັນດານັກທ່ອງທ່ຽວກໍຈະມີທ່າອ່ຽງເພີ່ມຂຶ້ນ. ຜູ້ປະກອບການຈະຕ້ອງມີຄວາມຝອມ ເພື່ອຮອງຮັບຄວາມຕ້ອງການທີ່ເພີ່ມສູງຂຶ້ນ ໂດຍສະເພາະແມ່ນພາຍຫຼັງມີການດຳເນີນນະໂຍບາຍເປີດປະເທດເພື່ອຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວຄືນ.

ໃນໄລຍະຫຼາຍປີຜ່ານມາ ອຸດສາຫະກຳການທ່ອງທ່ຽວໄດ້ຮັບອິດທິພົນຈາກທ່າອ່ຽງການປ່ຽນແປງຂະໜາດໃຫຍ່ຂອງໂລກ (Global Megatrend) ເຊິ່ງລວມເຖິງການປ່ຽນແປງທາງເສດຖະກິດ, ສັງຄົມ, ທຸລະກິດ, ວັດທະນະທຳ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ເຕັກໂນໂລຊີແລະ ຊີວິດການເປັນຢູ່ຂອງຜູ້ຄົນໃນສັງຄົມ. ຢ່າງໃດກໍຕາມ ການແຜ່ລະບາດຂອງໂຄວິດ-19 ໄດ້ສົ່ງຜົນໃຫ້ການເບິ່ງ Megatrend ທີ່ມີອິດທິພົນຕໍ່ການທ່ອງທ່ຽວປ່ຽນແປງໄປຈາກເກົ່າໂດຍກ່ອນການແຜ່ລະບາດ ທຸລະກິດທ່ອງທ່ຽວ, ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ໄດ້ຮັບການຂັບເຄື່ອນໃຫ້ມີການຂະຫຍາຍຕົວ ເຊັ່ນ: ການຂະຫຍາຍຕົວຂອງປະຊາກອນທີ່ມີລະດັບລາຍໄດ້ປານກາງ, ການຊອກຫາສະຖານທີ່ທ່ອງທ່ຽວໃໝ່ໆ, ການນຳເອົາເຕັກໂນໂລຊີສະໄໝໃໝ່ມາໃຊ້ ແລະ ວິທີທ່ອງທ່ຽວທີ່ຄຳນຶງເຖິງສຸຂະພາບ. ໃນຂະນະທີ່ປັດຈຸບັນ ການແຜ່ລະບາດຂອງໂຄວິດ-19 ໄດ້ສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ປັດໄຈດັ່ງກ່າວ ບາງຢ່າງຖືກເລັ່ງໃຫ້ເກີດຂຶ້ນໄວ ແລະ ບາງຢ່າງຖືກເຮັດໃຫ້ຊ້າລົງ. ຈາກການວິເຄາະ ນັກຄົ້ນຄວ້າສາມາດສັງລວມປັດໄຈທີ່ມີຜົນຕໍ່ທຸລະກິດໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໃນອະນາຄົດຫຼັກໆ ມີ 4 ດ້ານ ຄື: (1) ການປ່ຽນແປງທາງດ້ານປະຊາກອນ ແລະ ສັງຄົມ (Demographic and social change); (2) ການປັບການທ່ອງທ່ຽວໃຫ້ຕອບສະໜອງຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງບຸກຄົນ (Individualization); (3) ການນຳ

ເຕັກໂນໂລຊີມາປ່ຽນແປງຮູບແບບການດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ລະບົບຄວບຄຸມອັດຕະໂນມັດ (Digital transformation and automation); ແລະ (4) ສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມສະອາດມາເປັນ ອັນດັບໜຶ່ງ (Health and hygiene). ສະນັ້ນ ທຸລະກິດຕ້ອງ ກຽມພ້ອມໃນການຮັບກັບໂລກຂອງການທ່ອງທ່ຽວທີ່ບໍ່ຄືເກົ່າ ໝາຍວ່າ ໂລກໃນອະນາຄົດທີ່ມີຄວາມບໍ່ແນ່ນອນ ເຊິ່ງເປັນຜົນ ກະທົບທີ່ໄດ້ຮັບຈາກການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ທີ່ຈະ ເຮັດໃຫ້ອະນາຄົດຂອງການທ່ອງທ່ຽວຂອງໂລກ ແລະ ສປປ ລາວ ບໍ່ ຄືເກົ່າອີກຕໍ່ໄປ. ສະນັ້ນ ສປປ ລາວຈະຕ້ອງມີມາດຕະຖານດ້ານ ສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ທັງລະບົບ Fit to Traveling ແລະ ລະບົບການຈັດການຄວາມສະອາດໃນທຸລະກິດທ່ອງທ່ຽວ ລວມເຖິງທ່າອ່ຽງການທ່ອງທ່ຽວດ້ວຍຕົນເອງຫຼາຍຂຶ້ນ ເພື່ອເປັນ ການຫລີກເວັ້ນຈາກຄວາມແອອັດ ແລະ ຍຸດທະສາດການທ່ອງທ່ຽວ ລາວທີ່ຈະຂະຫຍາຍຈາກຕະຫຼາດທີ່ເຄີຍເນັ້ນກຸ່ມລູກຄ້າກວ້າງ ຄືເນັ້ນ ທີ່ປະລິມານ ໃຫ້ຫັນມາເນັ້ນຄຸນນະພາບ, ສ້າງສັນ ແລະ ມີມູນຄ່າສູງ ໂດຍເນັ້ນຄວາມເປັນສ່ວນຕົວ ແລະ ມີລັກສະນະສະເພາະຕາມຄວາມ ຕ້ອງການຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວແຕ່ລະກຸ່ມທັງຈາກພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ລ້ວນສິ່ງຜົນໃຫ້ທຸລະກິດຕ້ອງໄດ້ປັບຕົວ ດັ່ງນີ້:

- (1) ການພັດທະນາທັກສະການສື່ສານພາຍໃນອົງກອນທີ່ມີ ປະສິດທິພາບ ເພື່ອຫຼຸດຄວາມວິຕົກກັງວົນຂອງພະນັກງານ ທີ່ຕ້ອງເຮັດວຽກພາຍໃຕ້ຄວາມກົດດັນຈາກສະຖານະການ ທີ່ບໍ່ແນ່ນອນຂອງການແຜ່ລະບາດ.
- (2) ທັກສະການບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ ແລະ ແກ້ໄຂບັນຫາ ສະເພາະໜ້າ ເຊິ່ງຕ້ອງອາໄສທັກສະຫຼາຍຢ່າງ ເຊັ່ນ: ຄວາມ ຄິດສ້າງສັນ, ການຄວບຄຸມຄວາມວິຕົກກັງວົນ ແລະ ການ ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງທາງດ້ານອາລົມ.
- (3) ການນຳເອົາເຕັກໂນໂລຊີມາໃຊ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ເຊັ່ນ: ທຸລະກິດ ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານນຳເອົາເຕັກໂນໂລຊີເຂົ້າມາ ຊ່ວຍເພື່ອຫຼຸດການສຳພັດກັບລູກຄ້າ ຕົວຢ່າງ: ການໃຊ້ ລະຫັດຄິວອາ (QR code) ໃນການຊຳລະເງິນ ລວມເຖິງ ຫຼຸດການເຂົ້າເຖິງໂຕລູກຄ້າໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ໂດຍການເປີດ ໂອກາດໃຫ້ລູກຄ້າສາມາດເລືອກຊ່ອງທາງການຕິດຕໍ່ ແລະ ອອກແບບຮູບແບບການທ່ອງທ່ຽວໃຫ້ມີລັກສະນະເປັນອັນ ສະເພາະ ແລະ ຖືກໃຈຂອງລູກຄ້າທີ່ສຸດເປັນສຳຄັນ.

ສະຫຼຸບແລ້ວ ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ທຸກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ກັບອຸດສາຫະກຳໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ສາມາດປັບຕົວ ແລະ ມີພູມຄຸ້ມກັນຮັບມືກັບຄວາມທ້າທາຍໃນອະນາຄົດໄດ້ ຄືກັນກັບ ການຜ່ານວິກິດການໃນແຕ່ລະໄລຍະ ດ້ວຍຈຸດແຂງສຳຄັນຂອງການ ໃຫ້ບໍລິການທີ່ມີເອກະລັກສະເພາະຂອງຄົນລາວ (Laoness).

ເອກະສານອ້າງອີງ

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ. (16- 17 ທັນວາ 2021). ບົດປະກອບຄຳເຫັນຂອງ ທ່ານ ນາງ ສວນສະຫວັນ ວິຍະເກດ ລັດຖະມົນຕີກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ ໃນກອງປະຊຸມພົບປະລະ ຫວ່າງ ຄະນະລັດຖະບານກັບພາກທຸລະກິດ.

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ. (ທັນວາ 2021). ຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍ ສະຖານທີ່ພັກແຮມ ສະບັບເລກທີ 985 ລົງວັນທີ 14 ທັນວາ 2021.

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ. (2020). ບົດລາຍງານຜົນກະທົບຂອງພະຍາດໂຄວິດ-19 ຕໍ່ ອຸດສາຫະກຳການທ່ອງທ່ຽວ ຢູ່ ສປປ ລາວ ແລະ ທິດທາງ ແຜນການຝຶນຝູ້ໃນຕໍ່ໜ້າ.

ສຳນັກງານນາຍົກລັດຖະມົນຕີ. (ທັນວາ 2021). ແຈ້ງການສະບັບ ເລກທີ 1656/ຫສນຍ ລົງວັນທີ 15 ທັນວາ 2021 ວ່າດ້ວຍ ທິດຊີ້ນຳຕໍ່ແຜນການກະກຽມຄວາມພ້ອມເພື່ອຕ້ອນຮັບນັກ ທ່ອງທ່ຽວ.

Basnyat S and Sharma S. (2021). Effects of COVID-19 Crisis on Small and Medium-sized Hotel operators: insights from Nepal. *Anatolia*, 32(1), 106-120.

Gulati, Ranjay. (2009). *Reorganize for Resilience: Putting Customers at the Center of Your Organization*. Cambridge: Havard Business Press.

Šerić, M.; Šerić, M. (Sep 2021). Sustainability in Hospitality Marketing during the COVID-19 Pandemic. *Content Analysis of Consumer Empirical Research*. *Sustainability* 2021, 13, 10456. <https://doi.org/10.3390/su131810456>.