



ผลกระทบจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ต่อธุรกิจร้านอาหาร
ในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร*

THE IMPACT OF THE CORONA VIRUS EPIDEMIC 2019 ON RESTAURANT
BUSINESS IN THONBURI DISTRICT, BANGKOK

กฤษฎา จิตวโรภาสกุล, เอี่ยมพร ศิริรัตน์, ชานูเดช เจริญวิริยะกุล และ สโรชนี ศิริวัฒนา

Kritchawat Jitwaropasakul, Euamporn Sirirat, Chandej Charoenwiryakul and Srochinee Siri Wattana

หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

Master of Arts Program in Development Management, Suan Sunandha Rajabhat University

E-mail: kkpato1@hotmail.com, euamporn.si@ssru.ac.th, chandej.ch@ssru.ac.th and srochinee.si@ssru.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาผลกระทบจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ต่อธุรกิจร้านอาหาร ในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร 2) เพื่อเสนอแนวทางในช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งเป็นการศึกษาและวิเคราะห์จากเอกสาร การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม โดยผู้วิจัยใช้รูปแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลกระทบจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ต่อธุรกิจร้านอาหารในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร คือ (1) ร้านอาหารมีจำนวนลูกค้าที่ลดน้อยลงจากเดิม (2) ร้านอาหารมีรายได้ลดน้อยลง (3) ร้านอาหารมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น (4) ลูกค้ายังขาดความเชื่อมั่นในการออกมารับประทานอาหาร 2) แนวทางในช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหารมีดังนี้ (1) ภาครัฐควรมีมาตรการช่วยเหลือผู้ประกอบการ (2) ภาครัฐควรมีนโยบายดูแลควบคุมราคาสินค้าและวัตถุดิบให้สอดคล้องกับอุปสงค์และอุปทานของตลาด (3) ผู้ประกอบการควรสร้างมาตรฐานการปฏิบัติการใหม่เกี่ยวกับสุขอนามัย (4) ผู้ประกอบการควรหันมาให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการต้นทุน ผลการวิจัยนี้ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการปรับตัวเพื่อความอยู่รอดในการดำเนินธุรกิจได้

คำสำคัญ: ผลกระทบ; ไวรัสโคโรนา 2019; ธุรกิจร้านอาหาร

* Received March 10, 2022; Revised May 14, 2022; Accepted July 29, 2022



Abstract

The objectives of this study were as follows: 1) to study the impact of the Coronavirus 2019 epidemic on restaurant businesses in Thonburi District, Bangkok 2) to propose guidelines for helping restaurant operators in Thonburi District, Bangkok. The researcher uses a qualitative research approach which is a study and analysis of documents, in-depth interview and non-participant observation. The researcher used a descriptive analysis method.

The results of the study revealed that 1) the impact of the Coronavirus 2019 epidemic on restaurant businesses in Thonburi District, Bangkok: (1) The number of restaurant customers has decreased from the original. (2) The restaurant has a low income. (3) Restaurants have more expenses. (4) Customers still lack confidence in eating out. 2) Guidelines for helping restaurant operators are as follows: (1) The government should have measures to help those. (2) The government sector should have a policy to control the prices of goods and raw materials in accordance with market demand and supply. (3) Entrepreneurs should establish new operating standards on hygiene. (4) Entrepreneurs should turn to the importance of cost management. The results of this research can be applied to restaurant operators as a guideline for adjusting for survival in business operations.

Keyword; Impact; Coronavirus 2019; Restaurant



บทนำ

การระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 เริ่มต้นขึ้นในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2562 โดยพบครั้งแรกในนครอู่ฮั่น เมืองหลวงของมณฑลหูเป่ย์ ประเทศจีน องค์การอนามัยโลกได้ประกาศให้การระบาดนี้เป็นภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุขระหว่างประเทศ ในวันที่ 30 มกราคม พ.ศ. 2563 และประกาศให้เป็นโรคระบาดในระดับโลก (pandemic) ในวันที่ 11 มีนาคม พ.ศ. 2563 (สถานการณ์การระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (coronavirus disease 2019 (COVID-19) ได้แพร่ระบาดอย่างรวดเร็วและกว้างขวางไปหลายประเทศทั่วโลกซึ่งมีผู้ติดเชื้อและเสียชีวิตเป็นจำนวนมากอีกทั้งยังส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของประเทศไทย เช่น โรงแรม ร้านอาหาร บริษัททัวร์ และร้านขายของที่ระลึก คาดว่าธุรกิจร้านอาหารในปี พ.ศ. 2563 มีความเสี่ยงมากขึ้นที่จะทรุดตัวหรืออาจหืดหัวจากปี พ.ศ. 2562 โดยมีมูลค่าตลาดอยู่ที่ราว 4 แสนล้านบาท หากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ไม่คลี่คลายเร็ว เพราะไม่ใช่เพียงมีผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านเท่านั้น แต่ยังซ้ำเติมความอ่อนแอของกำลังซื้อครัวเรือนต่อเนื่องจากปีก่อนหน้า เพราะภาวะชะงักงันของธุรกิจที่มีห่วงโซ่การผลิตเชื่อมโยงกันทั่วโลกและจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ลดลง นอกจากนี้ธุรกิจก็ยังเผชิญปัจจัยท้าทายที่ต่อเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภค)

จากรายงานการศึกษาของ Nielsen พบว่า ผู้บริโภคมีการตอบสนองต่อสถานการณ์โรคระบาดเปลี่ยนแปลงไปตามระดับความรุนแรงในแต่ละระยะคือ 1) ช่วงเริ่มมีการระบาดในวงจำกัด จากการเดินทางเข้ามาของกลุ่มคนในประเทศที่มีการติดเชื้อ นำไปสู่ความต้องการสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันสุขภาพ 2) ช่วงที่มีการแพร่ระบาดกันเองภายในประเทศ ส่งผลให้ผู้บริโภคมีความต้องการสินค้าที่จำเป็นสำหรับการป้องกันตัวเองมากขึ้นและต่อมาเมื่อการแพร่ระบาดภายในประเทศเพิ่มจำนวนมากขึ้นและมีจำนวนผู้เสียชีวิตมากขึ้น ส่งผลให้ผู้บริโภคเริ่มมีการเตรียมการกักตุนสินค้าจำเป็น โดยมีการซื้อสินค้าเป็นจำนวนมากเกินกว่าช่วงเวลาปกติ 3) ช่วงที่มีการแพร่ระบาดในประเทศเพิ่มขึ้นเป็นวงกว้าง โดยที่ทางการเริ่มนำเอามาตรการฉุกเฉิน เช่น การกักกันการอยู่อาศัยมาใช้ การปิดเมือง และมีการกักกันการเดินทาง ส่งผลให้ผู้บริโภคมีการซื้อสินค้าผ่านทางช่องทางออนไลน์ (online) เพิ่มขึ้น รวมถึงอาจเริ่มมีปัญหาสินค้าบางชนิดขาดแคลนจนอาจส่งผลกระทบต่อ การปรับขึ้นของราคาสินค้าบางหมวดที่ขาดตลาด 4) ช่วงที่สถานการณ์การแพร่ระบาดคลี่คลายจนกลับสู่ภาวะปกติ และส่งผลให้ผู้บริโภคมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ระมัดระวังสุขภาพมากขึ้น และเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการใช้จ่ายเปลี่ยนมาซื้อจากช่องทางออนไลน์เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ และ การศึกษาดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคดังกล่าวย่อมจะส่งผลกระทบต่อภาพรวมไม่ว่าจะเป็นระบบเศรษฐกิจ สังคมและความเป็นอยู่เรื่องปากท้องของประชาชน เมื่อมีการแพร่ระบาดในประเทศเพิ่มขึ้นเป็นวงกว้าง ภาครัฐต้องใช้มาตรการฉุกเฉินทั้งการกักกันการอยู่อาศัยมาใช้ การปิดเมือง และมีการกักกันการเดินทาง เช่นเดียวกับสถานการณ์การแพร่ระบาดในประเทศไทยที่รัฐบาลต้องออกมาตรการเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้สถานการณ์การแพร่ระบาดทวีความรุนแรงไปกว่าที่เป็นอยู่ โดยการขอความร่วมมือให้ประชาชนปรับพฤติกรรมการอยู่รวมกัน โดยให้ความสำคัญกับการเว้นระยะห่างทางสังคม (social distancing) งดกิจกรรมทางสังคม และเน้นการอยู่ที่พักอาศัยของตนให้มากที่สุด



ตามนโยบาย “อยู่บ้าน หยุดเชื้อ เพื่อชาติ” จากมาตรการนี้ไม่เพียงส่งผลต่อวิถีการดำเนินชีวิตโดยปกติของประชาชน ในภาคธุรกิจเองก็ได้รับผลกระทบอย่างหนักเช่นกัน อาทิ ธุรกิจสายการบิน ธุรกิจโรงแรม ห้างสรรพสินค้า ร้านอาหาร เป็นต้น

ธุรกิจร้านอาหารเป็นหนึ่งในธุรกิจที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2563 สถานการณ์ของร้านอาหารก็ยังคงตกอยู่ในความเสี่ยงจากมาตรการล็อกดาวน์ (lockdown) ที่เข้มงวด และอาจกินเวลายาวนานในช่วงครึ่งหลังของปี พ.ศ. 2564 ย้อนกลับไปในปี พ.ศ. 2563 ร้านอาหาร คือ ธุรกิจที่ได้รับผลกระทบอย่างหนัก ผลประกอบการของธุรกิจอาหารที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ในไตรมาส 2 ปี พ.ศ. 2563 หดตัวลงถึงร้อยละ 49.2 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า และคาดการณ์ว่าธุรกิจร้านอาหารอาจมีผลประกอบการที่แย่เช่นนี้อีกครั้งในไตรมาส 3 ปี พ.ศ. 2564 หรือยาวไปจนถึงสิ้นปี พ.ศ. 2564 หากยังไม่สามารถควบคุมการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 ได้ นอกจากนี้ การดำเนินธุรกิจของร้านอาหารยังต้องหยุดชะงักลงหรืออาจจะรุนแรงจนถึงขั้นปิดตัวลง เนื่องจากการแบกรับภาระต้นทุนต่อไปไม่ไหว และยังจะทำให้เกิดปัญหาของการเลิกจ้างพนักงานเพิ่มมากขึ้น ธุรกิจร้านอาหารถือว่ามีสำคัญอย่างยิ่งในระบบเศรษฐกิจ ถือว่าเป็นบริการพื้นฐานในสังคมมนุษย์ที่ต้องใช้การกินอาหารเพื่อดำรงชีวิต และใช้เป็นแหล่งพบปะสังสรรค์กันในอุตสาหกรรมธุรกิจร้านอาหารหรือบริการอาหาร (food services) เป็นแหล่งรวมของผู้ประกอบการ พนักงาน รวมถึงผู้เกี่ยวข้องบนห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมนี้เป็นจำนวนมากเหตุการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ได้กระทบต่ออุตสาหกรรมนี้เป็นอย่างมาก ซึ่งสำหรับประเทศไทยก็ต้องอาศัยภาคอุตสาหกรรมบริการ และธุรกิจร้านอาหารก็เป็นส่วนสำคัญในภาคอุตสาหกรรมนี้ อย่างไรก็ตาม ท่ามกลางวิกฤตยังมีโอกาส เมื่อธุรกิจร้านอาหารบางแห่งยังสามารถดำเนินกิจการได้ ในช่วงของการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 และยังสามารถอยู่รอดและดำเนินกิจการได้ด้วยการปรับตัวสอดคล้องกับมาตรการต่าง ๆ ของรัฐบาล ซึ่งในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ยังมีธุรกิจร้านอาหารหลายแห่งที่ยังสามารถดำเนินกิจการได้ในช่วงของการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ข้อมูลจาก “โรบินฮู้ด” แพลตฟอร์มฟู้ดเดลิเวอรี (food delivery) พบว่า ในเขตธนบุรีที่มีจำนวนร้านอาหารเปิดให้บริการบนแอปพลิเคชันโรบินฮู้ด ทั้งสิ้นกว่า 5,500 ร้าน และมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ปริมาณการสั่งอาหารจากลูกค้าที่อยู่อาศัยในพื้นที่ฝั่งธนบุรีสูงใกล้เคียงกับพื้นที่ในย่านธุรกิจ

จากที่ได้กล่าวมาข้างต้น ทำให้เห็นถึงความสำคัญของธุรกิจร้านอาหาร งานวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาผลกระทบจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ต่อธุรกิจร้านอาหาร เพื่อเสนอแนวทางในช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหาร ในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาผลกระทบจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ต่อธุรกิจร้านอาหาร และเสนอแนวทางในช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหาร ในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร



การทบทวนวรรณกรรม

ธุรกิจร้านอาหารจึงถือว่ามีความสำคัญอย่างยิ่งในระบบเศรษฐกิจ ถือว่าเป็นบริการพื้นฐานในสังคมมนุษย์ที่ต้องใช้การกินอาหารเพื่อดำรงชีวิต และใช้เป็นแหล่งพบปะสังสรรค์กันในอุตสาหกรรมธุรกิจร้านอาหารหรือบริการอาหาร (food services) เป็นแหล่งรวมของผู้ประกอบการ พนักงาน รวมถึงผู้เกี่ยวข้องบนห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมนี้เป็นจำนวนมากเหตุการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ได้กระทบต่ออุตสาหกรรมนี้เป็นอย่างมาก ซึ่งสำหรับประเทศไทยก็ต้องอาศัยภาคอุตสาหกรรมบริการ และธุรกิจร้านอาหารก็เป็นส่วนสำคัญในภาคอุตสาหกรรมนี้ จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาถึงผลกระทบจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ต่อธุรกิจร้านอาหาร และนำไปสู่แนวทางในการให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหารด้วย

วิธีดำเนินการวิจัย

แนวทางการวิจัย

งานวิจัยนี้ผู้วิจัยได้ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) ซึ่งเป็นการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร (documentary research) และข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการกระบวนการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการแบบเจาะจง (purposive sampling) โดยการเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informants) คือ การสัมภาษณ์โดยกำหนดตัวผู้ตอบเป็นการเฉพาะเจาะจง เพราะผู้ตอบเป็นกลุ่มเป้าหมายที่เหมาะสมกับความต้องการของผู้ศึกษา ซึ่งบุคคลประเภทนี้เรียกว่า “ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ” เป็นการเลือกตัวอย่างที่ ผู้ศึกษาได้ดำเนินการพิจารณาเลือกตัวอย่างด้วยตนเองเพื่อที่จะได้นำข้อมูลที่ได้นำมาดำเนินการประมวลผล และนำไปสู่การตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยต่อไป โดยกำหนดผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร พนักงานในร้านอาหาร และผู้รับบริการหรือลูกค้า

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การทำวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) มีการกำหนดเครื่องมือวิจัยเพื่อใช้เก็บข้อมูล ได้แก่

1. **ผู้วิจัย** ผู้วิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลด้วยตนเอง ทั้งการสัมภาษณ์และการสังเกตบริบทแวดล้อมในขอบเขตพื้นที่ศึกษา
2. **แบบสัมภาษณ์เชิงลึก** เป็นรายบุคคลกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญใช้การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (structure interview) มีการกำหนดคำถามล่วงหน้า การกำหนดคำถามสำหรับการสัมภาษณ์ได้กำหนดให้สอดคล้องและสามารถตอบวัตถุประสงค์ และแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interview)
3. **โสตทัศนูปกรณ์ต่าง ๆ** เช่น เครื่องบันทึกเสียงและกล้องถ่ายรูป เพื่อบันทึกข้อความที่ได้จากการสัมภาษณ์ การประชุม และจากบุคคลที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนมีการบันทึกภาพการพบปะสนทนาระหว่างผู้วิจัยกับกลุ่มตัวอย่าง การบันทึกภาพสถานที่สำคัญ รูปถ่ายและเอกสารต่าง ๆ เพื่อนำมาประกอบในการจัดทำรายงานผลการวิจัย

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัยมีขั้นตอนดังนี้

1. **การเตรียมข้อมูล** เป็นการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร (documentary study) จากหนังสือและเอกสารงานวิชาการต่าง ๆ ทั้งที่เป็นหนังสือและสื่อสิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ ผลงานวิจัย วิทยานิพนธ์ งานเขียนทางวิชาการ บทความทางวิชาการ ตลอดจนหนังสือพิมพ์ วารสาร นิตยสาร สื่อสิ่งพิมพ์ประเภทต่าง ๆ ในการนี้ผู้วิจัยจะเลือกเฉพาะในส่วนที่เชื่อมโยง หรือที่มีส่วนสัมพันธ์กับเนื้อหาสาระ และกรอบแนวคิดในการวิจัย และเป็นข้อมูลที่มีส่วนสัมพันธ์กับบทสัมภาษณ์เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

2. **การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview)** ผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร พนักงานในร้านอาหาร และผู้รับบริการหรือลูกค้า โดยผู้วิจัยแนะนำตัวกับผู้ให้สัมภาษณ์ การชี้แจงความเป็นมาของการวิจัย วัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์และขั้นตอนต่าง ๆ แก่ ผู้ถูกสัมภาษณ์ จากนั้นจึงทำการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยแบบสัมภาษณ์ที่มีโครงสร้างและแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง ในลักษณะที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการเพื่อเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการวิจัย

3. **การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation)** กล่าวคือ เป็นการลงพื้นที่เพื่อดูสภาพทั่วไปของร้านอาหารในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โดยการสังเกต จดบันทึกข้อมูล และบันทึกภาพในประเด็นต่าง ๆ เช่น สังเกตการจัดร้าน รูปแบบการให้บริการ ลักษณะการทำงานของพนักงาน และการแต่งกายของพนักงาน เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ผลข้อมูลผู้วิจัยถอดบทสนทนาจากการสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ (Verbatim) และใช้หลักการอุปมาน (Inductive Approach) โดยอาศัยการวิเคราะห์และการสังเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่ออธิบายผลที่เกิดขึ้นโดยการวิเคราะห์ แยกแยะ จัดข้อมูลเข้าหมวดหมู่ ชี้ให้เห็นความสัมพันธ์ และจุดเด่นหรือจุดที่สำคัญของข้อมูล ส่วนการสังเคราะห์ผู้วิจัยทำการรวบรวมข้อมูลสองสิ่งขึ้นไปมาทำการตีความ (Interpretation) ด้วยรูปแบบวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) โดยการตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูล แยกแยะเป็นหมวดหมู่ ตีความ โดยนำเสนอข้อมูลในแต่ละประเด็นที่ศึกษา บรรยายเป็นเรื่องราว พร้อมภาพประกอบ เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา

การตรวจสอบข้อมูล

การวิจัยเรื่อง “กลยุทธ์การปรับตัวในช่วงการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ของธุรกิจร้านอาหารในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร” เป็นการวิจัยถึงวิกฤตการณ์ที่เกิดขึ้นในสังคม จึงมีวิธีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล ที่เรียกว่า การตรวจสอบสามเส้า หมายถึง การเปรียบเทียบข้อค้นพบของปรากฏการณ์ที่ศึกษาจากแหล่งมุมมองที่ต่างกัน เป็นแนวทางสำหรับการยืนยันความ น่าเชื่อถือของข้อมูลหรือสิ่งที่ค้นพบ โดยผู้วิจัยใช้วิธีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล 2 รูปแบบ ดังนี้

1. **การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation)** หมายถึง การตรวจสอบว่า ข้อมูลที่ผู้วิจัยได้นั้น ถูกต้องหรือไม่ โดยเน้นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้มาจากแหล่งต่าง ๆ ว่ามีความเหมือนกันหรือไม่ เช่น ข้อมูลที่ได้จากเอกสาร ข่าวสาร หนังสือ วารสาร บทความวิชาการ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง บทสัมภาษณ์จาก

สื่ออื่น ๆ เว็บไซต์ และข้อมูลจากการลงภาคสนาม ซึ่งถ้าทุกแหล่งข้อมูลพบว่าได้ข้อค้นพบมาเหมือนกัน หรือ สอดคล้อง หรือไปในแนวทางเดียวกัน แสดงว่าข้อมูลที่ได้มาจึงมีความถูกต้อง

2. การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีการเก็บข้อมูล (Method triangulation) หมายถึง การเปรียบเทียบข้อมูลที่ได้มาจากวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลหลายวิธีการที่แตกต่างกัน แล้วนำมาพิจารณาว่า ข้อมูลที่ได้สอดคล้องกันหรือไม่ เช่น การนำข้อมูลประเด็นเดียวกัน ซึ่งเก็บโดยวิธีสนทนากลุ่มมาเปรียบเทียบกับ ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตหรือการเปรียบเทียบข้อมูลที่เก็บจากวิธีการเชิงปริมาณกับ วิธีการเชิงคุณภาพ เพื่อดูลักษณะและความสอดคล้องของข้อมูล

ผลการวิจัย

สถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด-19 ได้แพร่ระบาดอย่างรวดเร็ว และกว้างขวางหลายประเทศทั่วโลก ซึ่งมีผู้ติดเชื้อและเสียชีวิตเป็นจำนวนมาก ประกอบกับองค์การอนามัยโลก ได้ประกาศให้การระบาดของโรคโควิด-19 เป็นการระบาดใหญ่ ประเทศไทยก็พบการแพร่ระบาดของโควิด-19 การระบาดส่งผลกระทบต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน อีกทั้งยังส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของประเทศไทย เช่น โรงแรม ร้านอาหาร บริษัททัวร์ ร้านขายของที่ระลึก เป็นต้น และคาดว่าธุรกิจร้านอาหารยังมีความเสี่ยงมากขึ้น หากการแพร่ระบาดของโควิด-19 ไม่คลี่คลายโดยเร็ว เพราะไม่ใช่เพียงมีผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านเท่านั้น แต่ยังซ้ำเติมความอ่อนแอของกำลังซื้อครัวเรือนต่อเนื่องจากปีก่อนหน้า เพราะภาวะชะงักงันของธุรกิจที่มีห่วงโซ่การผลิตเชื่อมโยงกันทั่วโลกและจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ลดลง นอกจากนี้ธุรกิจก็ยังเผชิญปัจจัยท้าทายที่ต่อเนื่องจากความก้าวหน้าของเทคโนโลยีที่รวดเร็วจนมีผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภค และการแข่งขันที่ทวีความรุนแรงขึ้น ประกอบกับแนวโน้มต้นทุนการผลิตที่มีค่าที่ขยับสูงขึ้นด้วย จึงนับเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องพบกับความท้าทายอย่างมาก อีกทั้งการแพร่ระบาดของโควิด-19 ยังส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารโดยตรง ดังนี้

1) จำนวนลูกค้าที่ลดลง

จากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 นับตั้งแต่เดือนมกราคม ปี 2563 จนถึงปลายปี 2564 ธุรกิจร้านอาหารต้องประสบปัญหาของจำนวนลูกค้าที่ลดน้อยลงจากเดิม ร้านอาหารเป็นธุรกิจหนึ่งที่มีผลกระทบมากจากการแพร่ระบาดของโควิด-19 เนื่องจากมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดนับตั้งแต่มาตรการล็อกดาวน์ที่ทุกธุรกิจต้องหยุดชะงักในช่วงแรกของการแพร่ระบาด มาจนถึงการผ่อนคลายมาตรการของร้านอาหารในช่วงปลายปี 2564 ถึงแม้ว่าภาครัฐจะมีการผ่อนคลายมาตรการต่าง ๆ แล้ว แต่ยังคงมาตรการมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคม การจำกัดจำนวนคนนั่งในร้าน การเว้นระยะห่างของจำนวนที่นั่ง แต่การผ่อนคลายมาตรการดังกล่าวมีส่วนช่วยได้เพียงร้านอาหารริมทางหรือร้านอาหารรายย่อยเท่านั้น เพราะมีจำนวนโต๊ะให้บริการลูกค้าไม่มาก ประกอบกับลูกค้าที่เข้าไปใช้บริการร้านอาหารในตอนนี้ก็เป็นการทานอาหารจริง ๆ ไม่ได้เป็นการทานอาหารเพื่อใช้เวลาพบปะสังสรรค์กับครอบครัวหรือเพื่อนฝูงเหมือนปกติ ทำให้ร้านอาหารรายย่อยเท่านั้นที่ได้รับผลในเชิงบวก แต่ร้านอาหารขนาดกลางขึ้นไป ไม่ได้ได้รับประโยชน์จากการผ่อนคลายดังกล่าว



มากนัก เพราะว่าร้านอาหารขนาดกลางขึ้นไป มีจุดขายจะอยู่ที่บรรยากาศ การพบปะสังสรรค์ การนั่งทานอาหารร่วมกับครอบครัวหรือกลุ่มเพื่อนจำนวนหลัก 10 คนต่อโต๊ะ และการทำกิจกรรมพิเศษ อาทิ การเล่นดนตรีสด ซึ่งสถานะในตอนนี้ไม่สามารถให้บริการลูกค้าในรูปแบบเดิมได้ เพราะมีการจำกัดจำนวนนั่งต่อโต๊ะ ไม่อนุญาตให้ดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และงดกิจกรรมสังสรรค์ต่าง ๆ ที่ทำให้เกิดการรวมตัวคนจำนวนมาก อีกทั้งสถานการณ์การระบาดก็ยังคงเกิดการระบาดอย่างต่อเนื่อง และโควิด-19 ก็ยังมีการกลายพันธุ์อย่างต่อเนื่องที่ทำให้ติดง่ายขึ้น แม้ว่าจะได้รับการฉีดวัคซีน 2 เข็มแล้วก็สามารถติดเชื้อได้ ทำให้ภาครัฐยังคงมาตรการในการป้องกันต่าง ๆ ไว้ ส่งผลให้ร้านอาหารก็ยังคงมีจำนวนลูกค้าที่น้อยลงอยู่ดี จะเห็นได้ว่าสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ยังคงทำให้ประชาชนเกิดความหวาดระแวงอย่างมาก และภาครัฐก็ยังคงมาตรการการป้องกันการแพร่ระบาดของโควิด-19 อาทิ มาตรการเว้นระยะห่างทางสังคม การทำงานอยู่บ้าน (work from home) การใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลา เป็นต้น ทำให้ธุรกิจร้านอาหารยังคงได้รับผลกระทบ ลูกค้าหน้าร้านได้น้อยลงหรือต้องซื้อกลับบ้านเท่านั้น ทำให้ยอดขายและรายได้ลดลง แต่ขณะเดียวกันร้านอาหารก็ยังคงมีภาระค่าใช้จ่ายเท่าเดิม

2) รายได้น้อยลง

ปัจจุบันสถานการณ์ของร้านอาหารก็ยังคงอยู่ภายใต้ความเสี่ยง เนื่องจากยังพบการระบาดของโควิด-19 สายพันธุ์ใหม่อย่างต่อเนื่อง ธุรกิจร้านอาหารที่ได้รับผลกระทบอย่างหนัก กล่าวคือ ภาพรวมของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยที่จัดเป็นบริการสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ สำหรับปี 2562 ผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศของบริการในสาขานี้ มีมูลค่า 563,376 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 3.33 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศทั้งหมด และในปี 2563 มีมูลค่า 347,849 ล้านบาท ซึ่งลดลงถึง 215,527 ล้านบาท โดยในปี 2563 กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลาง ขนาดย่อม และรายย่อย (Micro-entrepreneurs, Small and Medium-sized Enterprises) หรือ MSMEs ในสาขาการบริการอาหารและเครื่องดื่มมีมูลค่า GDP 205,298 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 59.02 ของ GDP ในสาขาบริการอาหารและเครื่องดื่ม และลดลงจากปี 2562 ร้อยละ 38.26 เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ซึ่งการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้รับผลกระทบจากสถานการณ์ดังกล่าวอย่างมาก มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโควิด-19 อาทิ การเว้นระยะห่างทางสังคม การจำกัดจำนวนคนนั่งในร้าน การเว้นระยะห่างของจำนวนที่นั่ง ส่งผลให้จำนวนลูกค้าลดน้อยลงจากเดิม เมื่อจำนวนลูกค้าลดลงก็ส่งผลให้ร้านอาหารมีรายได้ลดน้อยลงตามไปด้วย นอกจากนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารยังมีค่าใช้จ่ายเท่าเดิม ทั้งราคาวัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายสาธารณูปโภค ค่าเช่าพื้นที่ เป็นต้น เมื่อเปรียบเทียบค่าใช้จ่ายเหล่านี้กับรายได้ก็ทำให้ผู้ประกอบการต้องรับภาระเพิ่มขึ้น และหากต้องแบกรับภาระนี้มากเกินไปสุดท้ายแล้วก็อาจจะต้องปิดกิจการไปในที่สุด ขณะที่ในประเทศไทยก็ยังพบการระบาดของโควิดมาอย่างต่อเนื่อง และยังมีผู้ติดเชื้อจำนวนมากจากโควิด-19 ที่กลายพันธุ์ แม้จะมีการระดมฉีดวัคซีนแล้วก็ตาม ทำให้ภาครัฐยังไม่สามารถผ่อนคลายมาตรการต่าง ๆ ให้เป็นปกติได้ ธุรกิจร้านอาหารจึงยังได้รับผลกระทบเรื่อยมา



3) ต้นทุนเพิ่มขึ้น

ต้นทุนในส่วนนี้ หมายถึง ต้นทุนของร้านอาหารที่เกิดขึ้น เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 คือ เมื่อประเทศไทยมีมาตรการคลายล็อกที่อนุญาตให้ร้านอาหารสามารถเปิดให้ลูกค้ามานั่งรับประทานในร้านได้ แต่ก็ยังคงมาตรการสวมหน้ากากอนามัย การเว้นระยะห่างทางสังคม การจำกัดจำนวนคนในร้านรวมถึงให้มีการตรวจ ATK พนักงานร้านอาหารด้วย ทำให้อาหารต้องดำเนินการตามมาตรการต่าง ๆ เหล่านี้ ซึ่งการดำเนินการในบางเรื่องได้สร้างต้นทุนค่าใช้จ่ายให้กับร้านอาหาร ดังเช่น การซื้อชุดตรวจ ATK ให้กับพนักงานในร้าน การจัดซื้อเจลแอลกอฮอล์ให้ลูกค้าล้างมือ บางร้านได้ปรับรูปแบบการให้บริการตามแนวทางการเว้นระยะห่างทางกายภาพ (physical distancing) หรือ การจำกัดจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการในแต่ละรอบ การตรวจคัดกรองวัดอุณหภูมิลูกค้าก่อนใช้บริการ และการทำความสะอาดฆ่าเชื้อหลังลูกค้าเข้าใช้บริการ นอกจากนี้ ร้านอาหารหลายร้านได้ประดิษฐ์คิดค้นฉากกั้นระหว่างลูกค้าที่นั่งรับประทานอาหารเพื่อช่วยป้องกันการแพร่เชื้อและสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้า สิ่งเหล่านี้ร้านอาหารต้องดำเนินการจึงกลายเป็นต้นทุนอย่างหนึ่งของร้านอาหารที่ต้องแบกรับในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโควิด-19 ทั้งนี้ยังไม่รวมถึงต้นทุนวัตถุดิบของร้านอาหารที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอีกด้วย

4) ลูกค้าขาดความเชื่อมั่น

ความเชื่อมั่นถือเป็นเรื่องสำคัญที่ร้านอาหารควรรักษาไว้กับลูกค้า โดยเฉพาะเรื่องการมีมาตรการจัดการที่ได้มาตรฐาน เช่น พนักงานทุกคนใส่หน้ากากอนามัยป้องกันเสมอ มีเจลแอลกอฮอล์เพียงพอสำหรับลูกค้า เป็นต้น ในการออกมารับประทานอาหารนอกบ้าน อย่างไรก็ตามนับตั้งแต่เกิดการระบาดของโควิด-19 ในประเทศไทย สถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ก็ยังพบการแพร่ระบาดเรื่อยมาและพบการระบาดของโควิด-19 เกือบทุกสายพันธุ์ แต่ละสายพันธุ์ก็มีความรุนแรงมากขึ้น ถึงแม้ว่าประชาชนจะได้รับการฉีดวัคซีนแล้วก็ตาม ทำให้สถานการณ์การแพร่ระบาดยังคงรุนแรง มีจำนวนผู้ติดเชื้อเพิ่มมากขึ้น และยังมี การเสียชีวิต ด้วยเหตุนี้ผู้บริโภคหรือลูกค้าจึงยังไม่เชื่อมั่นในความปลอดภัย แม้จะมีมาตรการป้องกันก็ตาม จะเห็นได้ว่า เป็นเวลาเกือบสามปีแล้วที่มีการระบาดโควิด-19 ในประเทศไทย ธุรกิจร้านอาหารยังต้องประสบปัญหาจำนวนลูกค้าที่ลดน้อยลงจากเดิม ร้านอาหารมีรายได้ลดน้อยลง ประกอบกับค่าใช้จ่ายภายในร้านอาหารยังเท่าเดิม และลูกค้ายังขาดความเชื่อมั่นในการออกมารับประทานอาหาร เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ยังคงเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีการกลายพันธุ์ของโควิด-19 เป็นสายพันธุ์ใหม่ตามมาอีกด้วย จึงทำให้ภาครัฐยังคงมาตรการต่าง ๆ ไว้เพื่อป้องกันแพร่ระบาด

จากที่กล่าวข้างต้น ธุรกิจร้านอาหารได้รับผลกระทบอย่างมาก ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ผู้วิจัยจึงเสนอแนวทางในการช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหาร ดังนี้

1. ภาครัฐควรมีมาตรการช่วยเหลือผู้ประกอบการ โดยเป็นตัวกลางเพื่อต่อรองกับแต่ละภาคส่วน อาทิ เจ้าของพื้นที่ ธนาคาร เป็นต้น การที่ภาครัฐเป็นกลางช่วยต่อรองเหมือนการสร้างความช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ ผ่านองค์กรด้านการเงิน และเจ้าของพื้นที่ซึ่งเป็นหนึ่งในภาระด้านการเงิน จะช่วยผู้ประกอบการได้อีกมาก การที่ภาครัฐออกมาตรการมาช่วยผู้ประกอบการในช่วงที่ยังพอประคองธุรกิจได้จะช่วยให้ภาพรวม



เศรษฐกิจให้ยังพอฟื้นตัวได้เร็วกว่าปล่อยให้ผู้ประกอบการและธุรกิจปิดตัวไปแล้วคอยให้ความช่วยเหลือเพราะถึงตอนนั้นภาพรวมเศรษฐกิจก็จะไม่สามารถกลับมาเหมือนเดิมได้แล้ว

2. ภาครัฐควรมีนโยบายดูแลควบคุมราคาสินค้าวัตถุดิบให้สอดคล้องกับอุปสงค์และอุปทานของตลาด ภาครัฐอาจขอความร่วมมือผู้ประกอบการรายกลางและรายใหญ่ในการตรึงราคาชั่วคราว เนื่องจากผู้ประกอบการสองกลุ่มดังกล่าวมีฐานรายได้ที่สูงจึงยังสร้างกำไรสุทธิที่เพียงพอสำหรับกิจการ รวมถึงรัฐควรมีนโยบายเพื่อจัดการปัญหาต้นทุนแพงเพื่อรองรับสถานการณ์หลังจากนโยบายช่วยเหลือหมดลง เช่น การตรึงราคาวัตถุดิบอื่นที่ไม่มีปัญหาเรื่องอุปทานสินค้า เช่น ข้าวสาร ไข่ไก่ เนื้อหมู หรือเครื่องปรุงแต่งอาหาร เป็นต้น

3. ผู้ประกอบการควรสร้างมาตรฐานการปฏิบัติใหม่เกี่ยวกับสุขอนามัย เนื่องจากความต้องการของลูกค้าเรื่องความปลอดภัยของอาหารและการใช้บริการที่มีสุขอนามัยเพิ่มขึ้น ลูกค้าจะใส่ใจเรื่องความปลอดภัยของอาหารเป็นพิเศษ เนื่องจากกลัวการติดเชื้อจากการสัมผัสในทุกรูปแบบ อาหารที่ใช้กินก็เช่นกัน ผู้ประกอบการร้านอาหารจำเป็นต้องแสดงให้ลูกค้าเห็นว่า ร้านอาหารทำได้อย่างปลอดภัย อาจจะต้องบอกให้รู้ ว่าวัตถุดิบอาหารมาจากไหน มีกระบวนการปรุงอย่างไร พ่อครัวแม่ครัว จนถึงพนักงานบริการได้ดูแลทำความสะอาดดีพอหรือไม่ รวมทั้งลูกค้าจะมีพฤติกรรมดูแลความสะอาดตนเอง เช่น การล้างมือบ่อยขึ้น และอาจคาดหวัง ให้ทางร้านเตรียมของเหล่านี้ให้ผู้ประกอบการจะต้องเตรียมรับมือโดยการสร้างมาตรฐานการปฏิบัติงานของทุกหน่วยงานในธุรกิจให้แน่ใจว่าดูแลเรื่องนี้ไว้เป็นอย่างดี

4. ผู้ประกอบการมุ่งเน้นให้ความสำคัญการบริหารจัดการต้นทุนภายใน โดยผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถปรับลดสัดส่วนวัตถุดิบราคาแพง แล้วหันไปใช้วัตถุดิบทดแทนเพิ่มขึ้น เพื่อลดต้นทุนเฉลี่ย ซึ่งหากมีการเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน อาจทำให้สินค้าที่ปรับราคาสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว มีแนวโน้มปรับขึ้นซ้ำลง หรืออาจปรับลดในระยะเวลาอันใกล้ที่สั้นลง

อภิปรายผล

จากข้อค้นพบของการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำประเด็นสำคัญมาอภิปรายผล ตามรายละเอียดต่อไปนี้ ผลกระทบผลกระทบจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ต่อธุรกิจร้านอาหารในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องประสบปัญหาด้านจำนวนลูกค้าที่ลดน้อยลงจากเดิม ร้านอาหารมีรายได้ลดน้อยลง และลูกค้าขาดความเชื่อมั่นในการรับประทานอาหารนอกบ้าน ซึ่งสอดคล้องกับ สุภาวดี ธงภักดิ์ และสันติธร ภูริภักดิ์ ที่ได้ศึกษาแนวทางการปรับเปลี่ยนและพัฒนาการบริการของร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม “ร้านอาหารยามเย็น กรุงเทพมหานคร” พบว่า 1) ปัญหาและอุปสรรค ทำให้ร้านอาหารประสบปัญหาของจำนวนลูกค้าที่ลดน้อยลงจากเดิม ลูกค้าขาดความเชื่อมั่นในการรับประทานอาหารนอกบ้าน ร้านอาหารมีรายได้ลดน้อยลง ประกอบกับค่าใช้จ่ายภายในร้านอาหารเท่าเดิม 2) แนวทางการปรับเปลี่ยนและพัฒนาการบริการ ประกอบด้วย การกำหนดแนวทางปฏิบัติ ผู้ประกอบการมีการคำนึงถึงแนวทางปฏิบัติในด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานของพนักงาน การจัดการรูปแบบการบริการ ผู้ประกอบการได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริการ โดยยึดหลักตามมาตรการในการเว้นระยะห่างทางสังคม การจัดการความเปลี่ยนแปลง ผู้ประกอบการมีการวิเคราะห์ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นทั้งในด้าน

การดำเนินธุรกิจ พฤติกรรมการใช้ชีวิต และพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม การส่งเสริมการตลาด ผู้ประกอบการมีการนำกลยุทธ์ในการส่งเสริมการตลาด รูปแบบการจัดส่งถึงบ้าน ตลอดจนการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย และการช่วยเหลือกันในระบบ ผู้ประกอบการมีวิสัยทัศน์ในการช่วยเหลือกันในระบบทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพื่อเป็นการประคับประคองทั้งระบบให้สามารถดำรงอยู่ได้

ขณะที่ด้านต้นทุนการประกอบธุรกิจร้านอาหารในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร พบว่า ยังมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการแพร่ระบาดของโควิด-19 และราคาวัตถุดิบที่ปรับตัวสูงขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับ ศูนย์วิจัยกสิกรไทย ที่ได้ศึกษาการปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารเข้าสู่มาตรฐานใหม่ จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องเจอโจทย์ที่ท้าทายที่ต้องปรับตัวในระยะข้างหน้า เนื่องจากผู้บริโภคมีแนวโน้มในการใช้จ่ายมากขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้ไม่เพียงแต่จำนวนผู้บริการเฉลี่ยต่อวันที่ลดลง แต่คาดว่ามูลค่าการใช้บริการต่อมือของผู้บริโภคก็น่าจะมีการหดตัวอีกด้วย ทำให้เกิดผลกระทบต่อรายได้ของผู้ประกอบการ ขณะที่ต้นทุนการประกอบธุรกิจเพิ่มขึ้น โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มที่น่าจะได้รับผลกระทบอย่างรุนแรง คือ ร้านอาหารเต็มรูปแบบ (full service restaurant) ร้านอาหารที่มีบริการจำกัด ที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้าและสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ และสวนอาหารประเภทต่าง ๆ เนื่องจากร้านอาหารเหล่านี้ยังมีแนวโน้มเผชิญความท้าทายสูงทั้งในฝั่งของรายได้และค่าใช้จ่าย โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้นทุนคงที่ซึ่งเป็นรายจ่ายประจำที่อาจมีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 30-40 ของรายได้ในร้านอาหารบางชนิด ส่งผลให้ผู้ประกอบการในกลุ่มนี้จำเป็นต้อง (1) กระจายช่องทางการสร้างรายได้ ให้ครอบคลุมไปยังกลุ่มลูกค้าในช่องทางอื่นมากยิ่งขึ้น (2) ปรับกระบวนการและรูปแบบธุรกิจให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป 2) กลุ่มที่น่าจะได้รับผลกระทบอย่างจำกัด ได้แก่ ร้านอาหารทั่วไป ร้านอาหารริมทาง และรถเข็นต่าง ๆ เนื่องจากเป็นร้านอาหารกลุ่มแรกที่ได้รับประโยชน์จากการผ่อนปรนมาตรการจากภาครัฐ รวมถึงมีการหันมากระจายแหล่งรายได้ในช่วงก่อนที่จะมีการแพร่ระบาดของไวรัส อย่างไรก็ตาม เนื่องจากระบบและกระบวนการต่าง ๆ ไม่ได้มีการสร้างขึ้นอย่างเป็นมาตรฐาน ทำให้ผู้ประกอบการยังจำเป็นต้องปรับตัว อาทิ (1) ยกระดับมาตรฐานความสะอาดของร้านอาหารเพื่อดึงดูดให้ผู้บริโภคเข้ามาใช้บริการ และลดความกังวลของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของความสะอาดของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ รวมถึงพนักงานและผู้ประกอบอาหารอีกด้วย (2) เพิ่มความระมัดระวังในการบริหารจัดการวัตถุดิบและสินค้าคงคลัง รวมถึงการปรับลดความหลากหลายของเมนู

องค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยที่ทำให้ผู้วิจัยค้นพบองค์ความรู้ที่เกิดจากการวิจัย ได้แก่ การค้นพบว่างานวิจัยนี้เป็นแนวทางสำหรับการวางแผนและการกำหนดนโยบายต่างๆ เป็นแบบจำลองที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับบริบทอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม เป็นแนวทางสำคัญในการกำหนดกลยุทธ์การบริหารให้เกิดประสิทธิภาพอย่างยั่งยืน เป็นแนวทางสำคัญต่อการนำไปประยุกต์เพื่อการต่อยอดการวิจัยในอนาคต และป็นงานวิจัยที่แสดงให้เห็นสิ่งที่ค้นพบมีประโยชน์ต่อการกำหนด Scenario เพื่อประกอบการกำหนดยุทธศาสตร์ทั้งระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาวของประเทศไทยต่อไป

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในทางปฏิบัติ

1. ภาครัฐควรมีมาตรการช่วยเหลือผู้ประกอบการ โดยเป็นตัวกลางเพื่อต่อรองกับแต่ละภาคส่วน อาทิ เจ้าของพื้นที่ ธนาคาร เป็นต้น การที่ภาครัฐเป็นตัวกลางจะเป็นเหมือนการสร้างความช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ ผ่านองค์กรด้านการเงิน และเจ้าของพื้นที่ซึ่งเป็นหนึ่งในภาคด้านการเงิน การที่ภาครัฐออกมาตรการมาช่วยผู้ประกอบการในช่วงที่ยังพอประกอบธุรกิจได้จะทำให้ภาพรวมเศรษฐกิจให้ยังพอฟื้นตัวได้เร็ว

2. ภาครัฐควรมีนโยบายดูแลควบคุมราคาสินค้าและวัตถุดิบให้สอดคล้องกับอุปสงค์และอุปทานของตลาด ภาครัฐอาจขอความร่วมมือผู้ประกอบการรายกลางและรายใหญ่ในการตรึงราคาชั่วคราว รวมถึงรัฐควรมีนโยบายเพื่อจัดการปัญหาต้นทุนแพงเพื่อรองรับสถานการณ์หลังเม็ดเงินจากนโยบายช่วยเหลือหมดลง

3. ผู้ประกอบการควรสร้างมาตรฐานการปฏิบัติใหม่เกี่ยวกับสุขอนามัย ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 เรื่องความสะอาด สุขอนามัย ความปลอดภัย เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ผู้ประกอบการร้านอาหารควรคำนึงถึงมาตรการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสที่กำหนดใช้สำหรับร้านอาหารเป็นอันดับแรก และผู้ประกอบการควรปฏิบัติตามมาตรการอย่างเคร่งครัด เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ลูกค้า ตลอดจนการปฏิบัติงานของพนักงานในร้านด้วย

4. ผู้ประกอบการควรหันมาให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการต้นทุน เนื่องจากผลกระทบจากการแพร่ระบาดของโควิด-19 ทำให้ธุรกิจร้านอาหารมีลูกค้าลดน้อยลงร้านอาหาร รายได้ลดน้อยลง ประกอบกับค่าใช้จ่ายภายในร้านอาหารเท่าเดิม และยังมีค่าใช้จ่ายอื่น ผู้ประกอบการควรมีการบริหารจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยในอนาคต

1. นำความรู้นี้ไปกำหนดเป็นรูปแบบในการบริหารจัดการให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่อไป
2. นำความรู้นี้ไปต่อยอดเป็นงานวิจัยเชิงผสมที่สามารถมองมิติในอนาคตได้



บรรณานุกรม

- กฤษฎา เสกตระกูล. (2563). โลกหลังวิกฤติ Covid-19. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2564 จาก https://www.set.or.th/dat/vdoArticle/attachFile/AttachFile_1588840987372.pdf
- ชาย โพธิ์สีดา. (2550). ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).
- ธนา เขียวอัจฉริยะ. (2564). “โรบินฮู้ด” ทุติยเดลีเวอร์ ปักหมุดพื้นที่ยุทธศาสตร์ใหม่รับเทรนด์เดปโต ส่งแคมเปญ “ฝั่งธน จะไม่ทันทิว” เอาใจชาวฝั่งธนบุรี. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2564 จาก <https://positioningmag.com/1322166>
- นนिता เปรมแปลก และอริสา สะอาดนัก. (2564). กลยุทธ์การปรับตัวในช่วงการแพร่ระบาดโควิด-19 ของธุรกิจ คาเฟ่สัตว์เลี้ยง กรณีศึกษา ธุรกิจร้านอินคาเฟ่ ในอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์. วารสารวิชาการมนุษย์และสังคม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ 5(1), 116-132.
- ปราณ สุวรรณนาท. (2564). โควิด-19 ระบาดรอบนี้ ธุรกิจร้านอาหารวิกฤตหนัก มูลค่าความเสียหายสูงสุด 2.5 แสนล้านบาท. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2564 จาก <https://brandinside.asia/krungthai-compass-thai-restaurants/>
- ปราณิดา ศยามานนท์. (2563). ส่องธุรกิจค้าปลีก...รับมืออย่างไรจาก Covid-19. เมื่อวันที่ 30 กันยายน 2564. จาก https://www.sceic.com/th/detail/file/product/6735/fm2bmn80yp/EIC-Note_Retail-industry-2020_31032020.pdf
- ศรุตานนท์ ขอบประดิษฐ์. (2563). วิกฤตโควิด 19 ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมอย่างไร. วารสารชัยภูมิปริทรรศน์, 3(2), 1-14.
- ศุภริน เจริญพานิช. (2564). บทวิเคราะห์ธุรกิจ SMEs (Quick Study) สาขาธุรกิจร้านอาหาร. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2564 จาก https://www.sme.go.th/upload/mod_download/download-20210909160132.pdf
- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2563). การปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารเข้าสู่มาตรฐานใหม่. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2564 จาก <https://kasikornresearch.com/th/analysis/k-econ/business/Pages/z3105.aspx>
- สุพัตรา รุ่งรัตน์ ชูลีฟีกอร์ มาโซ และยุทธนา กาเต็ม. (2563). ผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมจากสถานการณ์โควิด-19 ของประชาชนในเขตเทศบาลเมืองยะลา จังหวัดยะลา. วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ, 6(2), 160-174.
- สุภาวดี ธงภักดี และและสันติธร ภูริภักดี. (2564). แนวทางการปรับเปลี่ยนและพัฒนาการบริการของร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม “ร้านอาหารยามเย็น กรุงเทพมหานคร” ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19. วารสารศิลปศาสตร์และอุตสาหกรรมบริการ, 4(2), 761-772.



- เอี่ยมพร หลินเจริญ. (2558). การวิเคราะห์และนำเสนอผลในงานวิจัยเชิงคุณภาพ. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2564 จาก http://edu.tsu.ac.th/major/eva/index.php?option=com_content&view=article&id=131:2015-05-18-06-45-02&catid=44:2010-09-25-04-58-28&Itemid=72
- Brand Buffet. (2563). 6 กลยุทธ์ “ธุรกิจร้านอาหาร” พิชิตวิกฤติ COVID-19. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2564 จาก <https://www.brandbuffet.in.th/2020/04/line-6-strategies-of-food-business/>