

แนวทางการเพิ่มประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล*

GUIDELINES FOR INCREASING THE EFFECTIVENESS OF RESTAURANT BUSINESS IN BANGKOK AND VICINITIES

กรรณิการ์ ชินประสิทธิ์ชัย*, อนันต์ ธรรมชาลัย, ปัญญาวัฒน์ จุฑามาศ

Kannika Chinprasithchai*, Anan Thamchalai, Panyawat Chutamas

คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยนครกรุงเทพ ปทุมธานี ประเทศไทย

Faculty of Business Administration North Bangkok University, Pathum Thani, Thailand

*Corresponding author E-mail: kannika.chinprasithchai@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เพื่อศึกษาปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจร้านอาหารที่ส่งผลต่อประสิทธิผล เพื่อศึกษาปัจจัยการจัดการธุรกิจร้านอาหารที่ส่งผลต่อประสิทธิผล และเพื่อเสนอแนวทางการจัดการเพิ่มประสิทธิผล เป็นการวิจัยเชิงปริมาณจากแบบสอบถามผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร 400 แห่ง นำข้อมูลวิเคราะห์เชิงสถิติ และการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยข้อมูลทิวทัศน์และสัมภาษณ์เชิงลึก 26 ราย นำข้อมูลวิเคราะห์ SWOT และ TOWS Matrix เพื่อสังเคราะห์แนวทางเพิ่มประสิทธิผลธุรกิจร้านอาหาร ผลการวิจัยพบว่า ธุรกิจร้านอาหารเริ่มฟื้นตัวจากการท่องเที่ยวและการใช้ชีวิตตามปกติ และยังมีปัญหาด้านต้นทุน ค่าใช้จ่าย พนักงาน การแข่งขัน การตลาดและการขายที่เปลี่ยนแปลงไปพร้อมเทคโนโลยี และพบว่า ปัจจัยประสิทธิผลของธุรกิจเมื่อจำแนกตามปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจ ด้านขนาดธุรกิจ เงินลงทุน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และ .05 และประสิทธิผลของธุรกิจ เมื่อจำแนกตามปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจ ด้านรูปแบบ ระยะเวลา แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ และผลการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ พบว่า ปัจจัยประสิทธิผลของธุรกิจโดยภาพรวมได้ร้อยละ 48.9 โดยมีปัจจัยการจัดการธุรกิจ ด้านการตลาดการขาย การนำเข้าวัตถุดิบ การผลิตและพนักงาน ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑลโดยรวมอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .01 และนำเสนอ 8 แนวทางเพื่อเพิ่มประสิทธิผล ได้แก่ สร้างอัตลักษณ์และนวัตกรรม ส่งเสริมเมนูไทยยอดนิยมและสุขภาพ กลยุทธ์ที่ทันสมัย ภาครัฐสนับสนุนนโยบายที่ส่งเสริมธุรกิจ เพิ่มศักยภาพการบริหารงานยุคใหม่ พัฒนาฝีมือแรงงานให้มีคุณภาพและทักษะรอบด้าน รักษามาตรฐานสินค้าให้มีคุณภาพและการบริการที่ประทับใจ และนำเทคโนโลยีมาพัฒนาการบริหารจัดการ การดำเนินงานและการบริการที่ทันสมัย

คำสำคัญ: การจัดการ, ประสิทธิภาพ, ธุรกิจร้านอาหาร

Abstract

This research article aims to examine the status of the restaurant industry in Bangkok and Vicinities. The objectives include analyzing business characteristics that impact effectiveness, exploring management factors affecting efficiency, and suggesting management guidelines. The study employs both quantitative and qualitative methods with 400 cases from restaurant operators for statistical analysis and 26 in-depth interviews with individuals. SWOT and TOWS

Matrix analysis are applied to determine strategies for enhancing the effectiveness of restaurant business. Findings reveal that the restaurant industry has recovered from the impact of tourism and returned to normal operations. However, challenges with cost management, expenses, employees, competition, and evolving marketing and sales strategies due to technological advancements have emerged. The research also indicates significant differences at .01 to .05 level in business effectiveness factors when businesses are categorized by their business size and investment. Yet, factors such as business format and duration do not display significant variations. Multiple regression analysis identifies These factors contribute to 48.9 percent of overall business effectiveness. Meanwhile, it reveals that marketing and sales, raw material imports, production, and employee aspects significantly influence the overall efficiency of the restaurant business in Bangkok and its surrounding areas at the 0.01 significance level. In response to these findings, the research proposes eight guidelines to enhance efficiency through establishing a unique identity, fostering innovation, promoting well-known Thai and healthy dishes, implementing modern strategies, aligning with government policies, adopting contemporary management practices, improving employee skills, and enhancing product quality and impressive service and use technology to develop modern management, operations, and services.

Keywords: Management, Effectiveness, Restaurant Business

บทนำ

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจบริการที่สร้างรายได้เป็นอย่างดีให้กับประเทศไทย เป็นธุรกิจที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย โดยภาครัฐได้มีโครงการส่งเสริมธุรกิจร้านอาหาร ตามนโยบาย “อาหารไทยอาหารโลก” มุ่งเน้นให้ไทยเป็นแหล่งความมั่นคงด้านอาหารของโลก รวมทั้งการส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในกลยุทธ์ซอร์ฟพาวเวอร์ที่มีเป้าหมายส่งเสริมวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่มีความโดดเด่น (กลุ่มพัฒนาเศรษฐกิจบริการ กองนโยบายการสร้างความเข้มแข็งทางการค้า กระทรวงพาณิชย์, 2566)

ภาพรวมธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ปี 2565 พบว่า มีนิติบุคคลที่ประกอบธุรกิจร้านอาหาร ปี 2565 รวม 384,777 ราย มีรายได้รวม 260,171 ล้านบาท ธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ในปี 2565 มีการฟื้นตัวอย่างมาก มีจำนวนผู้ประกอบการในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล รวม 85,595 ราย มีรายได้ 228,714 ล้านบาท เติบโตร้อยละ 76.04 เมื่อเทียบกับรายได้รวมของทั่วประเทศ พบว่า รายได้ส่วนใหญ่ในธุรกิจร้านอาหารอยู่ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์, 2566)

ในปี 2566 ปัจจัยบวกจากกิจกรรมเศรษฐกิจในประเทศที่ขับเคลื่อนได้ตามปกติ รวมถึงการท่องเที่ยวที่ฟื้นตัว จะช่วยสนับสนุนให้เกิดการกระจายรายได้สู่ธุรกิจร้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น ประกอบกับการทำตลาดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ที่มีการขยายสาขา การปรับปรุงร้าน การปรับรูปแบบการให้บริการ เพื่อลดต้นทุนการทำธุรกิจและรองรับการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมของผู้บริโภคหลังโควิด โดยให้ความสำคัญกับตลาดในกลุ่มลูกค้าที่ซื้อกลับไปรับประทานนอกบ้าน รวมถึงการมีบริการเดลิเวอรี่จัดส่งอาหารไปยังที่พัก นอกจากนี้แนวโน้มที่ดีของธุรกิจร้านอาหารแล้ว ยังพบปัญหาหลายด้าน อาทิ ด้านการเงินในการลงทุนขยายธุรกิจ ภาระต้นทุนสินค้า รับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้านแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เพิ่มสูงขึ้น ปัญหาด้านลูกค้าที่มีพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปตามพฤติกรรมของสังคมยุคใหม่ ปัญหาด้านการจัดการกระบวนการภายในของธุรกิจ ที่ต้องปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสภาพตลาด การแข่งขันในธุรกิจ และด้านการบริหารจัดการ การ

พัฒนาพนักงานให้มีศักยภาพสูงขึ้น ผู้วิจัยได้ตระหนักถึงความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา จึงมีความต้องการในการศึกษาแนวทางการเพิ่มประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เพื่อศึกษาหาความรู้จากงานวิจัยนำมาใช้เป็นประโยชน์ในทางวิชาการและเพื่อจะได้ช่วยหาแนวทางในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑลได้อย่างมีประสิทธิภาพจากการดำเนินธุรกิจต่อไป (กลุ่มพัฒนาเศรษฐกิจบริการ กองนโยบายการสร้างเสริมความเข้มแข็งทางการค้า กระทรวงพาณิชย์, 2566)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันของการจัดการธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล
2. เพื่อศึกษาปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจที่ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล
3. เพื่อศึกษาปัจจัยการจัดการธุรกิจที่ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล
4. เพื่อเสนอแนะแนวทางเพิ่มประสิทธิผลธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบผสมผสาน (Mixed Method Research) ในลักษณะการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Method Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Method Research) การวิจัยเชิงปริมาณโดยวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ส่วนการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแหล่งทุติยภูมิและจากการสัมภาษณ์เชิงลึก จากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการ ผู้บริหารในหน่วยงานภาครัฐและผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร มาทำการวิเคราะห์โดยวิธีการทางสถิติ เพื่อตอบวัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. ด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มที่ 1 ธุรกิจร้านอาหารที่จดทะเบียนนิติบุคคลกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ โดยผู้วิจัยศึกษาธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและจังหวัดในปริมณฑล ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ สมุทรสาคร และนครปฐม โดยมีจำนวน 85,595 แห่ง (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์, 2566) ผู้วิจัยได้ใช้วิธีสุ่มตัวอย่าง โดยใช้ขนาดกลุ่มตัวอย่างจากธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและจังหวัดในปริมณฑล จากตารางสำเร็จของ Krejcie, R. V. & Morgan, D. W. ได้กลุ่มตัวอย่างที่จะใช้แบบสอบถามเพื่อสอบถามกลุ่มตัวอย่าง 375 แห่ง (Krejcie, R. V. & Morgan, D. W., 1970) โดยส่งแบบสอบถามทางออนไลน์ไปยังธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและจังหวัดในปริมณฑลเป็นผู้ตอบแบบสอบถาม

กลุ่มที่ 2 ผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร ผู้บริหารภาครัฐในหน่วยงานของกระทรวงพาณิชย์และกระทรวงสาธารณสุข และผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร โดยผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง จำนวน 26 ท่าน

2. ด้านการเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อออกแบบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ

การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ โดยการสร้างแบบสอบถาม การตรวจสอบคุณภาพแบบสอบถาม และการรวบรวมข้อมูลจากธุรกิจร้านอาหาร โดยส่งแบบสอบถามให้กลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เพื่อตอบแบบสอบถามผ่านระบบออนไลน์ (Google Form) นำมาตรวจสอบความถูกต้องและความครบถ้วนของคำตอบได้ จำนวน 400 แห่ง

การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ โดย การสร้างแบบสัมภาษณ์เชิงลึก การตรวจสอบคุณภาพแบบสัมภาษณ์ การนัดหมายเพื่อเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร ผู้บริหารภาครัฐในหน่วยงานของกระทรวงพาณิชย์และกระทรวงสาธารณสุข และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร จำนวน 26 ท่าน

3. ด้านการวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ปัจจัยคุณลักษณะขององค์กรธุรกิจ ได้แก่ รูปแบบองค์กรธุรกิจ ขนาดของธุรกิจร้านอาหาร เงินลงทุน ระยะเวลาดำเนินธุรกิจร้านอาหาร โดยการพรรณนาสถิติที่ใช้วิเคราะห์ คือ ค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

3.2 วิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยการจัดการธุรกิจและปัจจัยประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร โดยการพรรณนา อธิบายลักษณะตัวแปร คือ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยการกำหนดเกณฑ์การแปลผลค่าเฉลี่ยระดับความคิดเห็น (Best, J. W. & Kahn. J. V., 1993)

โดยมีคำนิยามของ ปัจจัยการจัดการธุรกิจ หมายถึง กระบวนการการทำงานร่วมกันต่อเนื่องกันและประสานงานกันโดยใช้บุคคลและทรัพยากรต่าง ๆ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายของธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ได้แก่ การตลาดและการขาย การบริการ การนำเข้าวัตถุดิบและการขนส่ง การจัดซื้อ การดำเนินการด้านการผลิต การส่งมอบอาหาร การพัฒนาเทคโนโลยี การบริหารจัดการพนักงาน โครงสร้างพื้นฐานร้านอาหาร และ คำนิยามของ ปัจจัยประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร หมายถึง การบรรลุตามวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของธุรกิจร้านอาหาร ตามที่กำหนดไว้ เป็นผลสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร มีระบบในการบริหารจัดการและประเมินผลธุรกิจ โดยการวัดผลเชิงดุลยภาพ (Balanced Scorecard) จะเป็นการแสดงความสำเร็จ ความสามารถในการปฏิบัติงานและดำเนินงานธุรกิจ ได้แก่ ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านกระบวนการภายใน และด้านการเรียนรู้และการพัฒนา

3.3 วิเคราะห์ข้อมูลประสิทธิผลการจัดการธุรกิจ จำแนกตามปัจจัยคุณลักษณะขององค์กรธุรกิจ โดยการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นที่มากกว่าสองกลุ่ม (F-test) และวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One Way ANOVA)

3.4 วิเคราะห์ข้อมูลการหาความสัมพันธ์ โดยการวิเคราะห์ปัจจัยการจัดการธุรกิจที่ส่งผลต่อประสิทธิผลธุรกิจ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์การถดถอยเชิงพหุ (Multiple Regression Analysis) วิเคราะห์โดยใช้สถิติ Adjusted R², F และค่า t

3.5 วิเคราะห์และเสนอแนวทางการจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล โดย นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หา จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) (Humphrey, S., 2005) จากนั้น นำมากำหนดแนวทางด้วยหลักการ (TOWS Matrix Analysis) โดยใช้หลักการเชิงรุก หลักการเชิงป้องกัน หลักการเชิงแก้ไข และหลักการเชิงรับ

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาสภาพปัจจุบันของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

พบว่า ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ในปี 2563 - 2564 เกิดผลกระทบจากปัจจัยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ที่แพร่ระบาดไปทั่วโลก ส่งผลกระทบต่อการประกอบธุรกิจอย่างรุนแรง รวมทั้งธุรกิจร้านอาหารด้วย ธุรกิจร้านอาหารในปี 2565 และ 2566 เริ่มฟื้นตัว มีการขยายธุรกิจอย่างต่อเนื่อง จากปัจจัยบวกต่าง ๆ โดยเฉพาะการฟื้นตัวของภาคการท่องเที่ยว ประกอบกับกิจกรรมทางเศรษฐกิจกลับสู่ภาวะปกติ ซึ่งส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารเติบโตต่อเนื่อง แต่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ก็ยังพบปัญหา ด้านการเงิน จากภาระต้นทุน ค่าใช้จ่าย ค่าใช้จ่ายด้านพนักงานที่เพิ่มขึ้น ปัญหาด้านการจัดการกระบวนการภายในของธุรกิจ การทำการตลาด



และการขายในสภาพการแข่งขันทางธุรกิจที่รุนแรง ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารในยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีการบริหารจัดการธุรกิจให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงไปตามสังคมยุคใหม่และเทคโนโลยี เพื่อให้สามารถดำเนินธุรกิจร้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

2. ผลการศึกษาปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจที่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

2.1 คุณลักษณะขององค์กรธุรกิจร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่างในธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

คุณลักษณะของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 400 แห่ง ด้านรูปแบบองค์กรธุรกิจ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เป็นบริษัทจำกัด จำนวน 317 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 79.30 ด้านขนาดของธุรกิจร้านอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีขนาดกลาง จำนวน 195 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 48.80 ด้านเงินลงทุน พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีเงินลงทุนมากกว่า 4 ล้านบาท จำนวน 141 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 35.30 ด้านระยะเวลาดำเนินธุรกิจร้านอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระยะเวลา มากกว่า 6 ปี จำนวน 180 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 45

2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยการจัดการธุรกิจ ปัจจัยประสิทธิผลการจัดการธุรกิจ โดย ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

ตารางที่ 1 การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยการจัดการธุรกิจ

(n = 400)

ปัจจัยการจัดการธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	มีการจัดการอยู่ในระดับ
1. ด้านการตลาดและการขาย	3.71	.955	มาก
2. ด้านการบริการ	4.14	.359	มาก
3. ด้านการนำเข้าวัตถุดิบและการขนส่ง	4.01	.406	มาก
4. ด้านการจัดซื้อ	4.27	.280	มาก
5. ด้านดำเนินการด้านการผลิต	3.96	.670	มาก
6. ด้านการส่งมอบอาหาร	4.07	.412	มาก
7. ด้านการพัฒนาเทคโนโลยี	3.93	.534	มาก
8. ด้านการบริหารจัดการพนักงาน	4.18	.485	มาก
9. ด้านโครงสร้างพื้นฐานร้านอาหาร	4.44	.362	มาก
รวม	4.39	.215	มาก

ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ปัจจัยการจัดการธุรกิจ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมากทุกด้าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ($\bar{X} = 4.39$, S.D. = .215) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ได้แก่ ด้านโครงสร้างพื้นฐานร้านอาหาร มีระดับความคิดเห็นอยู่ที่ระดับมาก ($\bar{X} = 4.44$, S.D. = .362)

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

(n = 400)

ประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล โดยภาพรวม	\bar{X}	S.D.	มีประสิทธิผลอยู่ในระดับ
1. ด้านการเงิน	3.97	.577	มาก
2. ด้านลูกค้า	4.12	.656	มาก
3. ด้านกระบวนการภายใน	4.16	.435	มาก
4. ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา	4.12	.628	มาก
รวม	4.09	.492	มาก

ปัจจัยประสิทธิผลของธุรกิจ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ($\bar{X} = 4.09$, S.D. = .492) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ได้แก่ ด้านกระบวนการภายใน (Internal Process) มีความคิดเห็นอยู่ที่ระดับมาก ($\bar{X} = 4.16$, S.D. = .435)

2.3 ผลการทดสอบความแปรปรวนของกลุ่มข้อมูลในการวิเคราะห์เปรียบเทียบประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำแนกตามปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจ

ตารางที่ 3 การวิเคราะห์เปรียบเทียบประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำแนกตามปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจ

(n = 400)

ปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจ	ประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล		
	Statistic F	p-value	ผลการทดสอบ สมมติฐานทางสถิติ
1. ด้านรูปแบบองค์กรธุรกิจ	.056	.945	ยอมรับสมมติฐาน
2. ด้านขนาดของธุรกิจ	5.025**	.007	ปฏิเสธสมมติฐาน
3. ด้านเงินลงทุน	3.680*	.012	ปฏิเสธสมมติฐาน
4. ด้านระยะเวลาดำเนินงานธุรกิจ	2.366	.071	ยอมรับสมมติฐาน

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ผลการวิเคราะห์ พบว่า ประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล แตกต่างกัน เมื่อจำแนกตามด้านขนาดของธุรกิจ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล แตกต่างกัน เมื่อจำแนกตามด้านตามเงินลงทุน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3. ผลการศึกษาปัจจัยการจัดการธุรกิจที่ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

ตารางที่ 4 ปัจจัยการจัดการธุรกิจที่ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

(n = 400)

ปัจจัยการจัดการธุรกิจ	Unstandardized		Standardized	t	p-value
	Coefficients		Coefficients		
	B	SE	Beta		
(Constant)	.684	.345		1.985*	.048
1. การตลาดและการขาย	.109	.019	.212	5.738**	.000
2. การบริการ	.038	.068	.028	.558	.577
3. การนำเข้าวัตถุดิบและการขนส่ง	.179	.062	.148	2.893**	.004
4. การจัดซื้อ	-.009	.087	-.005	-.102	.919
5. การดำเนินการด้านผลิต	.242	.059	.330	4.111**	.000
6. การส่งมอบอาหาร	.033	.051	.028	.648	.517
7. การพัฒนาเทคโนโลยี	.022	.066	.023	.329	.743
8. การบริหารจัดการพนักงาน	.169	.063	.167	2.690**	.007
9. โครงสร้างพื้นฐานร้านอาหาร	.064	.091	.047	.701	.484

R = .708, R² = .501, Adjusted R² = .489, SEE = .35133, F = 43.458, p-value = .000

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01



ผลการวิเคราะห์การถดถอยเชิงพหุคูณ พบว่า ปัจจัยการจัดการธุรกิจทั้ง 9 ด้าน สามารถร่วมกันอธิบายการเปลี่ยนแปลงของ ปัจจัยประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล โดยภาพรวมได้ร้อยละ 48.9 (Adjusted R² = .489) โดยมีปัจจัยการจัดการธุรกิจ ด้านการตลาดและการขาย ด้านการนำเข้าวัตถุดิบและการขนส่ง ด้านการดำเนินการด้านการผลิต และด้านการบริหารจัดการพนักงาน ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล โดยรวม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 เมื่อพิจารณาค่าน้ำหนักของผลกระทบของตัวแปรอิสระที่ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล พบว่า ด้านการดำเนินการด้านการผลิต มีน้ำหนักมากที่สุด (Beta = .330)

3.1 ข้อมูลสรุปผลการทดสอบปัจจัยการจัดการธุรกิจที่ส่งผลประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล (Multiple Regression Analysis: MRA)

ตารางที่ 5 ข้อมูลสรุปผลการทดสอบปัจจัยการจัดการธุรกิจที่ส่งผลประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล โดยใช้ปัจจัยการจัดการธุรกิจด้วยแนวคิดทฤษฎีห่วงโซ่แห่งคุณค่า Value chain (Michael, E. P., 1985)

(n = 400)

	ประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล				
	ด้านการเงิน	ด้านลูกค้า	ด้านกระบวนการภายใน	ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา	ภาพรวม
	ค่า, (p-value)				
1. การตลาดและการขาย	3.862** (.000)	4.362** (.000)	4.813** (.000)	4.778** (.000)	5,738** (.000)
2. การบริการ	-.245 (.806)	1.972* (.049)	-.018 (.986)	-.246 (.806)	.558 (.577)
3. การนำเข้าวัตถุดิบและการขนส่ง	2.821** (.005)	2.899** (.004)	.770 (.442)	2.259* (.024)	2.893** (.004)
4. การจัดซื้อ	1.274 (.203)	-.627 (.531)	.413 (.680)	-.892 (.373)	.102** (.919)
5. การดำเนินการด้านการผลิต	5.409** (.000)	3.316** (.001)	1.733 (.084)	2.495* (.013)	4.111** (.000)
6. การส่งมอบอาหาร	-.991 (.322)	-1.206 (.228)	4.529** (.000)	.445 (.656)	.648 (.517)
7. การพัฒนาเทคโนโลยี	.338 (.736)	.546 (.586)	-.009 (.993)	.100 (.921)	.329 (.743)
8. การบริหารจัดการพนักงาน	3.633** (.000)	2.003* (.046)	.754 (.451)	1.994* (.047)	2.690** (.007)
9. โครงสร้างพื้นฐานร้านอาหาร	.181 (.856)	-.122 (.903)	1.393 (.164)	.871 (.384)	.701 (.484)

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

3.1.1 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ ด้านการตลาดและการขาย ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านกระบวนการภายใน ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ภาพรวม ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

3.1.2 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ ด้านการบริการ ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านลูกค้า ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3.1.3 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ ด้านการนำเข้าวัตถุดิบและการขนส่ง ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ภาพรวม ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.01 และส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านการเรียนรู้และการพัฒนาส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3.1.4 ปัจจัยการจัดการธุรกิจด้านการจัดซื้อ ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ภาพรวม ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

3.1.5 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ ด้านการดำเนินการด้านการผลิต ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ภาพรวม ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.01 และส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3.1.6 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ ด้านการส่งมอบอาหาร ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านกระบวนการภายใน ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

3.1.7 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ ด้านการพัฒนาเทคโนโลยี ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านกระบวนการภายใน ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา และภาพรวม ส่งผลอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

3.1.8 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ การบริหารจัดการพนักงาน ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านการเงิน และ ภาพรวม ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านลูกค้า และด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3.1.9 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ โครงสร้างพื้นฐานร้านอาหาร ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านกระบวนการภายใน ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา และภาพรวม ส่งผลอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

4. ผลการวิเคราะห์และเสนอแนวทางการจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) และนำมากำหนดแนวทางด้วยหลักการ (TOWS Matrix Analysis) โดยใช้หลักการเชิงรุก (SO Guidelines) หลักการเชิงป้องกัน (ST Guidelines) หลักการเชิงแก้ไข (WO Guidelines) และหลักการเชิงรับ (WT Guidelines)

จุดแข็ง Strength (S) ได้แก่ การจัดการธุรกิจร้านอาหารด้วยกลยุทธ์ด้านการตลาดและการขายที่ทันสมัย การบริการด้วยความประทับใจ คุณภาพอาหารที่ดี สถานที่และบรรยากาศของร้านที่สวยงาม มีการพัฒนาเทคโนโลยีในระบบการทำงานและการบริการลูกค้า มีความสามารถในการปรับตัวตามตลาดได้อย่างรวดเร็ว

จุดอ่อน Weakness (W) ได้แก่ ขาดการสร้างจุดเด่นของร้านอาหาร ขาดการกำหนดวิสัยทัศน์ และเป้าหมายที่ชัดเจน การบริการไม่ประทับใจ พนักงานไม่มีคุณภาพ อาหารไม่ได้คุณภาพ ไม่ได้มาตรฐาน การนำเข้าวัตถุดิบไม่เพียงพอและการขนส่งล่าช้า ต้นทุนสินค้าสูงและค่าใช้จ่ายสูง และขาดการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่ล่าช้าไม่ทันกับความเปลี่ยนแปลง

โอกาส Opportunities (O) ได้แก่ ร้านอาหารเติบโตไปพร้อมกับการท่องเที่ยว สังคมเมืองขยายตัว ประชากรพักอาศัยหนาแน่นในกรุงเทพฯและปริมณฑล อาหารไทยเป็นเมียนิยมของชาวต่างชาติ มีความหลากหลายของประเภทธุรกิจร้านอาหาร ความนิยมในอาหารเพื่อสุขภาพ นโยบายของภาครัฐบาลที่ส่งเสริมธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยว

อุปสรรค Threat (T) ได้แก่ การแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารที่รุนแรง ภาวะเงินเฟ้อ ค่าเช่าพื้นที่ และค่าใช้จ่ายสูง ร้านอาหารปรับตัวไม่ทันตามเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว การติดต่องานราชการต้องมีการดำเนินงานหลายขั้นตอนในการดำเนินงาน เสถียรภาพทางการเมือง และสถานการณ์โรคระบาด ภัยธรรมชาติ สงคราม

แนวทางการจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล 8 แนวทาง

แนวทางเชิงรุก (SO Guidelines) แนวทาง 1 การสร้างอัตลักษณ์และพัฒนานวัตกรรม และแนวทาง 2 ส่งเสริมเมนูไทยยอดนิยมและเมนูเพื่อสุขภาพ แนวทางเชิงป้องกัน (ST Guidelines) แนวทาง 3 วางแผนกลยุทธ์ธุรกิจที่ทันสมัย และดำเนินงานได้ทันสถานการณ์ และแนวทาง 4 ภาครัฐสนับสนุนด้วยนโยบายและการดำเนินงานที่ส่งเสริมธุรกิจ แนวทางเชิงแก้ไข (WO Guidelines) แนวทาง 5 เพิ่มศักยภาพการบริหารงานยุคใหม่ให้ผู้ประกอบการ และแนวทาง 6 พัฒนาฝีมือแรงงานให้มีคุณภาพและทักษะรอบด้าน แนวทางเชิงรับ (WT Guidelines) แนวทาง 7 รักษามาตรฐานสินค้าให้มีคุณภาพ และการบริการที่ประทับใจ และแนวทาง 8 นำเทคโนโลยี พัฒนาการบริหารจัดการ การดำเนินงานและการบริการที่ทันสมัย

อภิปรายผล

ผลการศึกษาข้อมูล

1. ปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

1.1 ปัจจัยการจัดการธุรกิจ ประกอบด้วย ด้านการตลาดและการขาย ด้านการบริการ ด้านการนำเข้าวัตถุดิบและการขนส่ง ด้านการจัดซื้อ ด้านการดำเนินการด้านการผลิต ด้านการส่งมอบอาหาร ด้านการพัฒนาเทคโนโลยี ด้านการบริหารจัดการพนักงาน ด้านโครงสร้างพื้นฐานร้านอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด 9 ด้าน ซึ่งด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ด้านโครงสร้างพื้นฐานร้านอาหาร โดยธุรกิจร้านอาหารควรจะต้องมีการกำหนดวิสัยทัศน์และเป้าหมายของธุรกิจร้านอาหาร มีกำหนดโครงสร้างการบริหารงานและสายการบังคับบัญชาในร้านอาหารไว้อย่างเหมาะสม ส่งเสริมให้มีการทำงานร่วมกันเป็นทีม มีการปรับเปลี่ยนปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และมีการรายงานผลประกอบการด้านบัญชีการเงินอย่างถูกต้องสม่ำเสมอ เพื่อเป็นแนวทางการจัดการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพ ซึ่งสอดคล้องกับ พีรญา กัญหบุตร โดยการศึกษาวิจัยพบว่า ด้านโครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจร้านอาหาร เป็นหนึ่งในแนวทางการประกอบธุรกิจให้ประสบความสำเร็จได้ (พีรญา กัญหบุตร, 2559)

1.2 ปัจจัยประสิทธิภาพของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑลประกอบด้วย ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านกระบวนการภายใน ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา อยู่ในระดับมากที่สุด 4 ด้าน ซึ่งด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ด้านกระบวนการภายใน เมื่อการบริหารจัดการกระบวนการภายในของธุรกิจร้านอาหาร

ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล จะช่วยส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหาร ดำเนินธุรกิจได้ประสบผลสำเร็จตามวิสัยทัศน์ของธุรกิจ ทั้ง ด้านความพึงพอใจสูงสุดจากลูกค้า ที่จะก่อให้เกิดรายได้และผลกำไร สอดคล้องกับ ปรัชญา เห็นสว่าง และชาญชัย จิวจินดา ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนียประเทศสหรัฐอเมริกา ประกอบด้วยปัจจัย ทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านกระบวนการบริหารจัดการภายใน ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา (ปรัชญา เห็นสว่าง และชาญชัย จิวจินดา, 2563) สอดคล้องกับ ญัฐวุฒิ รุ่งเสถียรภุช ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่เกิดจากกระบวนการภายในเป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญต่อการส่งผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร (ญัฐวุฒิ รุ่งเสถียรภุช, 2559) สอดคล้องกับ พรทิพย์ อินทรพรอุดม ผลการวิจัยพบว่า ร้านธุรกิจอาหารคลีนฟู้ดในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดเชียงรายส่วนใหญ่จะต้องมีกระบวนการภายในที่ให้บริการลูกค้าด้วยความรวดเร็วและเกิดข้อผิดพลาดน้อยที่สุด (พรทิพย์ อินทรพรอุดม, 2558) สอดคล้องกับ กนกทิพย์ ปิยะศิริพันธ์ จากการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่สำคัญมากที่สุดด้านกระบวนการให้บริการลูกค้าด้วยความรวดเร็ว และปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเจของประชาชนที่อยู่ในอำเภอฝางจังหวัดเชียงใหม่ (กนกทิพย์ ปิยะศิริพันธ์, 2551) และสอดคล้องกับ จุฑามาศ พีรพัชระ ผลการวิจัยพบว่า การจัดการภายใน เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร (จุฑามาศ พีรพัชระ, 2561)

2. ปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจที่ส่งผลต่อประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล โดย การเปรียบเทียบประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำแนกตามปัจจัยคุณลักษณะของธุรกิจ ด้านขนาดของธุรกิจร้านอาหาร และด้านเงินลงทุน โดยภาพรวมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยผลการวิจัย พบว่า กลุ่มธุรกิจขนาดใหญ่ มีประสิทธิผลในการดำเนินงานของธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล มากกว่า กลุ่มธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก ส่วนด้านเงินลงทุนพบว่า กลุ่มธุรกิจที่มีเงินลงทุน มากกว่า 4 ล้านบาทมีประสิทธิผลในการดำเนินงานของธุรกิจ มากกว่ากลุ่มธุรกิจที่มีเงินลงทุนต่ำกว่า 1 ล้านบาทและกลุ่มธุรกิจที่มีเงินลงทุน 3 - 4 ล้านบาท สอดคล้องกับ สิทธิชัย ธรรมเสนห์ ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านการเงิน ส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารจัดการสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในยุค “ปกติวิถีใหม่” มากที่สุด รองลงมา คือ ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา และด้านกระบวนการภายใน (สิทธิชัย ธรรมเสนห์, 2564) และสอดคล้องกับ พีรญา กัณฑบุตร พบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจ ควร มีศาสตร์และศิลป์ในหลายปัจจัยเพื่อใช้เป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจให้ประสบความสำเร็จ จะต้องมีความ ยืดหยุ่นศาสตร์และศิลป์ต่าง ๆ นำมาประสมประสานให้เหมาะสมและสอดคล้องกับโลกแห่งการเปลี่ยนแปลง (พีรญา กัณฑบุตร, 2559)

สรุปและข้อเสนอแนะ

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ควรให้ความสำคัญอย่างมากกับการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการภายในขององค์กรธุรกิจร้านอาหาร จากการวิจัยพบว่า กระบวนการภายในขององค์กร จะช่วยส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารมีประสิทธิผล ด้านความพึงพอใจสูงสุดให้ลูกค้า สร้างยอดขายก่อให้เกิดรายได้และผลกำไรทางการเงิน และประสบผลสำเร็จตามวิสัยทัศน์ของธุรกิจ และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร สามารถใช้แนวทางการจัดการธุรกิจ เพื่อเพิ่มประสิทธิผลของธุรกิจร้านอาหาร ด้วยการกำหนดเป้าหมาย แผนกลยุทธ์ และดำเนินงานเชิงรุก โดยเน้นด้านการตลาดและการขาย ด้านการนำเข้าวัตถุดิบและการขนส่ง ด้านการดำเนินการด้านการผลิต และด้านการบริหารจัดการพนักงาน นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้เสนอแนะผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารสามารถนำ 8 แนวทาง เพื่อไปจัดการ เพื่อเพิ่มประสิทธิผลธุรกิจร้านอาหาร ได้แก่ แนวทางเชิงรุก ด้วยแนวทาง การสร้างอัตลักษณ์และพัฒนานวัตกรรม และ ส่งเสริมเมนูไทยยอดนิยมและเมนูเพื่อสุขภาพ แนวทางเชิงป้องกัน ด้วยแนวทางวางแผนกลยุทธ์ธุรกิจที่ทันสมัยและดำเนินงานได้ทันสถานการณ์ และภาครัฐสนับสนุนด้วยนโยบายและการดำเนินงานที่ส่งเสริมธุรกิจ



แนวทางเชิงแก้ไข ด้วยการเพิ่มศักยภาพการบริหารงานยุคใหม่ให้ผู้ประกอบการ และพัฒนาฝีมือแรงงานให้มีคุณภาพและทักษะรอบด้าน แนวทางเชิงรับ ด้วยแนวทางรักษามาตรฐานสินค้าให้มีคุณภาพและการบริการที่ประทับใจ และนำเทคโนโลยี พัฒนาการบริหารจัดการ การดำเนินงานและการบริการที่ทันสมัย

เอกสารอ้างอิง

- กนกทิพย์ ปิยะศิริพันธ์. (2551). การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเจ ในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่. ใน วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการจัดการทั่วไป. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์. (2566). ข้อมูลการจดทะเบียนนิติบุคคล. เรียกใช้เมื่อ 28 สิงหาคม 2566 จาก www.dbd.go.th
- กลุ่มพัฒนาเศรษฐกิจบริการ กองนโยบายการสร้างความเข้มแข็งทางการค้า กระทรวงพาณิชย์. (2566). สถิติผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม. เรียกใช้เมื่อ 28 สิงหาคม 2566 จาก www.dbd.go.th
- จุฑามาศ พีระพัชระ. (2561). รูปแบบการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร. ใน ดุษฎีนิพนธ์บริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ณัฐวุฒิ รุ่งเสถียรภูธร. (2559). ประเภทของร้านอาหาร คุณภาพของอาหาร คุณภาพการบริการและสื่อสังคมออนไลน์ที่ส่งผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารสำหรับมือค้ำของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร. ใน วิทยานิพนธ์หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ปรัชญา เทินสว่าง และชาญชัย จิวจินดา. (2563). ปัจจัยความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ไทยในประเทศสหรัฐอเมริกา. วารสารนวัตกรรมการบริหารและการจัดการ วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 8(3), 106-115.
- พรทิพย์ อินทรพรอุดม. (2558). แนวทางการทางการตลาดธุรกิจร้านอาหารคลีนฟู้ดในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย. ใน วิทยานิพนธ์หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- พีรญา กัณฑ์บุตร. (2559). ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก: SMEs. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเวสเทิร์น มนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์, 2(1), 59-76.
- สิทธิชัย ธรรมเสนห์. (2564). รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารในยุคปกติวิถีใหม่สำหรับผู้ประกอบการ. วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ, 6(7), 498-512.
- Best, J. W. & Kahn. J. V. (1993). Research in Education. Boston, Master of Arts: Allyn and Bacom.
- Humphrey, S. (2005). SWOT Analysis for Management Consulting. Retrieved March 10, 2022, from <https://www.sri.com/sites/default/files/brochures/dec-05.pdf>.