

Economic Impacts of COVID-19 on Micro, Small, and Medium-Sized Restaurants in Thailand

Chayoot Wana^{1*}

¹ Department of Business Economics, Faculty of Management Science, Chandrakasem Rajabhat University, Thailand

* Corresponding author. E-mail: chayoot.w@chandra.ac.th

ABSTRACT

This article aimed (1) to study the cost structure and product distribution of micro, small, and medium-sized restaurant industries, (2) to analyze the impact of COVID-19 on restaurants and related industries, and (3) to study the management strategies for restaurants during the COVID-19 pandemic. This research was a mixed-method study using data from the 2017 tourism input – output table from the Ministry of Tourism and Sports, adjusted with cost structure data collected from the sample group and in-depth interviews were also used. Questionnaires and semi – structured interviews were employed as research tools to gather the data. Quantitative analysis was conducted using an input – output model, while qualitative analysis employed a systematic conversation extraction method. The research findings revealed that: Top production sectors that distributed their products to the restaurant sector with the highest proportion were food ingredient production sectors, infrastructure sectors, and capital funding sectors of restaurants, while the most of restaurant products were directed towards household consumption. The spread of COVID-19 significantly affected the production value of goods and services in restaurant sectors the most, followed by the production of upstream industries of the restaurant sectors. It also affected the production of intermediate production factor sectors for those upstream industries of the restaurant sectors. The management strategies for restaurants during the COVID-19 pandemic should focus on online marketing strategies and consider the relationship with all stakeholders of the restaurant business. The new knowledge was that the General Equilibrium approach could present the results covering all production fields related to the MSME restaurant industry and providing an overall view of the production structure and its impacts.

Keywords: Restaurant, Micro, Small, and Medium-Sized Business, Input – Output Table

ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจของโรค COVID-19 ที่มีต่อธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางในประเทศไทย

ชยุตม์ วัฒนา^{1*}

¹ สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ประเทศไทย

* Corresponding author. E-mail: chayoot.w@chandra.ac.th

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาโครงสร้างต้นทุนและการกระจายผลผลิตของอุตสาหกรรมร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง (2) เพื่อวิเคราะห์ผลกระทบของโรค COVID-19 ที่มีต่ออุตสาหกรรมร้านอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง และ (3) เพื่อศึกษาแนวทางการบริหารจัดการร้านอาหารในช่วงการระบาดของโรค COVID-19 การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสานโดยใช้ข้อมูลจากตารางปัจจัยการผลิต – ผลผลิต ด้านการท่องเที่ยว ปี 2560 จากกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา มาปรับด้วยข้อมูลโครงสร้างต้นทุนที่เก็บจากกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางในประเทศไทยที่จดทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้าและมีสถานะยังดำเนินกิจการอยู่ และใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง โดยการวิเคราะห์เชิงปริมาณใช้แบบจำลองปัจจัยการผลิต – ผลผลิต ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีถอดบทสนทนาจากการสัมภาษณ์แบบคำต่อคำและการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ผลการศึกษาพบว่า สาขาที่เป็นปัจจัยการผลิตให้กับสาขากภัตตาคารและร้านอาหารที่มีสัดส่วนสูงสุด คือ สาขาการผลิตที่เป็นวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร สาขาด้านสาธารณูปโภคพื้นฐาน และสาขาซึ่งเป็นแหล่งทุนของภัตตาคารและร้านอาหาร ในขณะที่สาขากภัตตาคารและร้านอาหารกระจายผลผลิตส่วนใหญ่ไปที่การอุปโภคและบริโภคของครัวเรือน การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ส่งผลกระทบต่อมูลค่าการผลิตสินค้าและบริการของสาขากภัตตาคารและร้านอาหารมากที่สุด รองลงมาเป็นสาขาการผลิตต้นน้ำของสาขากภัตตาคารและร้านอาหาร และยังกระทบไปถึงสาขาการผลิตที่เป็นปัจจัยการผลิตชั้นกลางของสาขาการผลิตต้นน้ำดังกล่าวอีกที แนวทางการบริหารจัดการร้านอาหารในช่วงการระบาดของโรค COVID-19 จะเน้นไปที่กลยุทธ์ทางการตลาดออนไลน์ และการบริหารจัดการที่คำนึงถึงความสัมพันธ์กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมดของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร องค์ความรู้ใหม่ที่เกิดขึ้นคือ การวิเคราะห์แบบดุลยภาพทั่วไปสามารถนำเสนอผลการศึกษได้ครอบคลุมทุกสาขาการผลิตที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมร้านอาหารขนาด MSME ทำให้มองเห็นภาพรวมของโครงสร้างการผลิตและผลกระทบที่เกิดขึ้นได้

คำสำคัญ: ธุรกิจร้านอาหาร, ธุรกิจขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง, ตารางปัจจัยการผลิต – ผลผลิต

© 2023 JSSP: Journal of Social Science Panyapat

บทนำ

วิสาหกิจขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง (Micro, Small, and Medium Enterprises: MSME) เป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจของทั้งประเทศพัฒนาแล้วและประเทศกำลังพัฒนา เป็นช่องทางกระจายรายได้จากภาคธุรกิจไปสู่ภาคครัวเรือน ก่อให้เกิดการจ้างงาน สร้างผู้ประกอบการรายใหม่ นวัตกรรม รวมทั้งมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ อันจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2565; Kenan Institute Asia, 2010) ปี 2562 ธุรกิจประเภท MSME ภาคบริการ มีมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) 2.49 ล้านล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 41.8 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศของธุรกิจ MSME ทั้งหมด โดยเป็นมูลค่าของธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร 700,027 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 28.1 ของ GDP รวมธุรกิจ MSME ภาคบริการ (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2564)

ธุรกิจร้านอาหารเป็นกิจกรรมประกอบอาชีพด้านการค้าปลีกและให้บริการอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคประเภทอาหารตามสั่ง ซึ่งมีความสำคัญต่อระบบสังคมและเศรษฐกิจ ได้แก่ การสนองตอบต่อความต้องการของผู้บริโภค ก่อให้เกิดการขยายตัวในธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้อง ก่อให้เกิดการจ้างงาน สนับสนุนภาคการเกษตรของประเทศ ก่อให้เกิดการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างเสถียรภาพทางเศรษฐกิจ (ญาณิศา เฟื่อนพะพะ, 2561) นอกจากนี้ยังเป็นธุรกิจที่เชื่อมโยงโดยตรงกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวซึ่งเป็นอุตสาหกรรมหลักของประเทศไทย จากสถิติการท่องเที่ยวปี 2562 ประเทศไทยมีจำนวนผู้มาเยี่ยมเยือนทั้งสิ้น 307.1 ล้านคน สามารถสร้างรายได้จากผู้เยี่ยมเยือนประเทศไทยทั้งสิ้น 2,727,903.8 ล้านบาท โดยผู้เยี่ยมเยือนเหล่านั้นมีค่าใช้จ่ายในหมวดค่าอาหารและเครื่องดื่มถึง 781,493.0 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 28.6 (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2564; กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2564) จำนวนธุรกิจร้านอาหารที่ตั้งในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีสัดส่วนสูงสุด คิดเป็นร้อยละ 41.87 และมีมูลค่าทุนถึงร้อยละ 69.84 ของมูลค่าทุนธุรกิจอาหารทั้งประเทศ รองลงมาคือภาคใต้ มีสัดส่วนจำนวนธุรกิจร้านอาหารคิดเป็นร้อยละ 20.99 เมื่อพิจารณารายจังหวัด พบว่า จังหวัดที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารสูงสุด ได้แก่ กรุงเทพมหานคร ชลบุรี ภูเก็ต สุราษฎร์ธานี และเชียงใหม่ ตามลำดับ ซึ่งแต่ละจังหวัดเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของประเทศ (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2565) ในส่วนพื้นที่กรุงเทพมหานครนั้น นอกจากจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติแล้ว ยังเป็นชุมชนเมืองที่มีประชากรอาศัยอยู่จำนวนมาก โดยมีการใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ ต้องการความสะดวกรวดเร็ว ทำให้มีการใช้บริการร้านอาหารเป็นจำนวนมาก นอกจากจะใช้เป็นที่รับประทานอาหารแล้วยังใช้เป็นที่พักผ่อนสังสรรค์กับกลุ่มเพื่อนอีกด้วย

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าธุรกิจร้านอาหารจะมีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและมีมูลค่า GDP สูง แต่ในปี 2563 อุตสาหกรรมต่างๆ รวมทั้งธุรกิจร้านอาหารต้องเผชิญกับปัญหาการระบาดของโรค COVID-19 ทั้งสิ้น 5 ระลอก โดยในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 กระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศให้โรค COVID-19 เป็นโรคติดต่ออันตราย หลังจากนั้นจึงเริ่มเข้าสู่การระบาดระลอกที่ 1 เริ่มต้นช่วงเดือนมีนาคม 2563 มีการล็อกดาวน์ครั้งแรกในเดือนเมษายน 2563 และระลอกที่ 2 เริ่มต้นช่วงเดือนพฤศจิกายน 2563 สองระลอกนี้ยังมีผู้ติดเชื้อต่อวันไม่เกิน 1,000 คน แต่ในช่วงการระบาดระลอกที่ 3 จากเชื้อสายพันธุ์ Alpha เริ่มต้นเดือนเมษายน 2564 มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายวันสูงสุดประมาณ 5,000 คน และการระบาดระลอกที่ 4 จากเชื้อสายพันธุ์ Delta เริ่มต้นเดือนกรกฎาคม 2564 มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายวันสูงสุดถึง 23,000 คน จนกระทั่งเดือนมกราคม 2565 เกิดการระบาดระลอกที่ 5 จากเชื้อสายพันธุ์ Omicron มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายวันสูงสุดถึง 28,000 คน หลังจากนั้นสถานการณ์จึงคลี่คลายลงรวมทั้งภาครัฐมีมาตรการผ่อนคลายเป็นขั้น และในวันที่ 1 ตุลาคม 2565 กระทรวงสาธารณสุขได้มีการประกาศให้โรค COVID-19 เป็นโรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง (World Health Organization Thailand, 2023) อย่างไรก็ตาม จากการระบาดของโรค COVID-19 นี้ทำให้มูลค่า GDP ของธุรกิจ MSME รวมทั้งประเทศลดลงไปร้อยละ 9.1 โดยมูลค่าของธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารเท่ากับ 370,255 ล้านบาท ลดลงจากปี 2562 ถึงร้อยละ 47.1 (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2565)

ในส่วนของผลกระทบที่เกิดกับร้านอาหารประเภท MSME นั้นมีหลายระดับ ในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ธุรกิจร้านอาหารมีความเสี่ยงสูง บางจังหวัดได้ยกระดับมาตรการการควบคุมและป้องกันการระบาดของโรค COVID-19 ซึ่งสร้างผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหาร ขณะที่หลายจังหวัดได้ขอความร่วมมืองดจัดกิจกรรมต่างๆ เหตุการณ์ดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อความต่อเนื่องในการขยายตัวของธุรกิจร้านอาหาร (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2564) อย่างไรก็ตาม แม้ธุรกิจร้านอาหารจะได้รับประโยชน์จากนโยบายของภาครัฐที่ให้ความสำคัญไปยังการกระตุ้นการใช้จ่ายของผู้บริโภคในประเทศ แต่เนื่องจากในปี 2563 – 2565 การระบาดของโรค COVID-19 ทั้งในและต่างประเทศที่ยังต้องใช้ระยะเวลากว่าที่จะสามารถทำการควบคุมได้ รวมถึงการฉีดวัคซีนให้ครอบคลุมประชากรส่วนใหญ่ยังต้องใช้เวลา ส่งผลให้ร้านอาหารที่ให้บริการเต็มรูปแบบ (Full Service) อาทิ ร้านอาหาร Fine Dining ร้านอาหาร Buffet รวมถึงร้านอาหารที่เจาะกลุ่มลูกค้าเฉพาะ เช่น นักท่องเที่ยวต่างชาติ หรือชาวต่างชาติที่เดินทางมาทำงานในประเทศไทย ยังฟื้นตัวได้ไม่มาก (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2564) นอกจากนี้ ร้านอาหารเต็มรูปแบบโดยเฉพาะร้านที่อยู่ในห้างสรรพสินค้าและแหล่งท่องเที่ยวจะได้รับผลกระทบรุนแรง เนื่องจากรายได้ลดลงและมีต้นทุนที่สูง ในขณะที่ร้านอาหารที่มีช่องทางการขายหลากหลาย ทั้งให้บริการที่ร้าน ซื้อมากลับบ้านผ่านหน้าร้านและเดลิเวอรี่ (Drive thru) หรือส่งอาหารถึงบ้าน

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางในประเทศไทย จำนวน 15 ราย ใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยผู้ประกอบการดังกล่าวจะต้องประกอบธุรกิจมาแล้วไม่น้อยกว่า 5 ปี (เริ่มประกอบกิจการร้านอาหารก่อนปี 2561) และจะต้องมีผลประกอบการโดยรวมไม่ขาดทุนในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ทั้ง 5 ระลอก รวมทั้งสามารถให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีบริหารจัดการร้านอาหารในช่วงเกิดการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ได้

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษานี้ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล โดยสอบถามโครงสร้างต้นทุนของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ประกอบด้วยข้อคำถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม และข้อคำถามเกี่ยวกับสัดส่วนต้นทุนแต่ละประเภทของธุรกิจร้านอาหาร

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลจะแบ่งเป็น 3 ส่วน ส่วนที่ 1 เก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาในรูปของตารางปัจจัยการผลิต - ผลผลิต เพื่อนำมาเป็นฐานข้อมูลในการวิเคราะห์ผลการศึกษา ส่วนที่ 2 เก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิจากการสอบถามผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางในประเทศไทย โดยใช้แบบสอบถามออนไลน์ และส่วนที่ 3 เก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง

จากการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจำนวน 400 ชุด และเพิ่มแบบสอบถามอีก 50 ชุด เป็น 450 ชุด เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการได้รับแบบสอบถามคืนไม่ครบจำนวน ผลการเก็บข้อมูลพบว่า มีกลุ่มตัวอย่างตอบแบบสอบถามมาทั้งสิ้น 407 ชุด คิดเป็นร้อยละ 90.44

ส่วนการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับเนื้อหาส่วนของการวิจัยเชิงคุณภาพนั้นเริ่มจากการเตรียมข้อมูลจากการศึกษาเอกสาร เช่น บทความวิชาการ บทความวิจัย หนังสือ ตำรา หนังสือพิมพ์ วารสารต่างๆ ทั้งแบบตีพิมพ์เป็นเล่มและจากสื่อสิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ โดยจะศึกษาเฉพาะส่วนที่สัมพันธ์หรือเชื่อมโยงกับธุรกิจอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง เพื่อเป็นกรอบในการสัมภาษณ์เชิงลึกให้ได้ข้อมูลที่ตอบวัตถุประสงค์การวิจัย จากนั้นจึงนัดสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญทั้งในลักษณะที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการเพื่อเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาครั้งนี้ และจัดบันทึกข้อมูลรวมทั้งบันทึกเสียงสนทนา โดยมีการขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลสำคัญแล้วและจะไม่มีการเปิดเผยรายชื่อผู้ให้ข้อมูล

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 1 และ 2 การศึกษาในส่วนนี้จะใช้ข้อมูลทุติยภูมิจากตารางปัจจัยการผลิต - ผลผลิต (Input - Output table: I - O table) ด้านการท่องเที่ยว ปี 2560 ขนาด 89×89 สาขา จากกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2564, ออนไลน์) โดยนำสาขา 054 ภัตตาคารและร้านอาหาร มาปรับโครงสร้างต้นทุนให้เป็นโครงสร้างต้นทุนของร้านอาหารประเภท MSME โดยใช้ข้อมูลจากแบบสอบถามด้านโครงสร้างต้นทุนร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง จำนวน 407 ราย ซึ่งพบว่าเมื่อปรับแล้วผลรวมทางด้านแถว (Row) และด้านสดมภ์ (Column) จะมีค่าไม่เท่ากัน จึงต้องใช้วิธีการ RAS เพื่อให้ผลรวมของด้านแถวเท่ากับด้านสดมภ์เป็นไปตามหลักของการวิเคราะห์ด้วยตารางปัจจัยการผลิต - ผลผลิต (Toh, 1998)

เมื่อปรับตารางปัจจัยการผลิต - ผลผลิตแล้ว ขั้นตอนต่อมาคือ หาตัวคูณผลผลิต (Output Multiplier) โดยการหาเมตริกซ์ค่าสัมประสิทธิ์ (A) และนำไปคำนวณหาเมตริกซ์ผกผัน (The Leontief Inverse Matrix : $(I - A)^{-1}$) ดังนี้ สมมติให้การใช้จ่ายปัจจัยการผลิต (Input) เป็นสัดส่วนโดยตรงกับมูลค่าผลผลิต (Output) จะได้

$$Z_{ij} = a_{ij} \cdot x_j$$

หรือ

$$a_{ij} = Z_{ij} / x_j$$

โดยที่ Z_{ij} คือ ตัวเลขมูลค่าการกระจายผลผลิตของแต่ละสาขาการผลิตใน I-O table ไปยังสาขาการผลิตต่างๆ

x_j คือ ผลรวมด้าน column

a_{ij} คือ ค่าสัมประสิทธิ์ปัจจัยการผลิต (Input or Technical coefficients) หมายถึง สัดส่วนการใช้ปัจจัยการผลิตที่ i ในการผลิตสินค้าอุตสาหกรรมที่ j

จากความสัมพันธ์ดังกล่าวสามารถอธิบายในรูปเมทริกซ์ได้ดังนี้

$$x = Ax + f$$

หรือ

$$x = (I - A)^{-1}f$$

โดยที่ $(I - A)^{-1}$ คือ เมทริกซ์ผกผันของสัมประสิทธิ์การใช้ปัจจัยการผลิต (Leontief Inverse Matrix)

เมื่อปรับตารางปัจจัยการผลิต - ผลผลิตแล้ว ขั้นตอนต่อมาคือ หาตัวคูณผลผลิต (Output Multiplier) โดยการหาเมทริกซ์ค่าสัมประสิทธิ์ (A) และนำไปคำนวณหาเมทริกซ์ผกผัน (The Leontief Inverse Matrix : $(I - A)^{-1}$) แล้วจึงใส่ค่าตัวกระทบ (Shock) เข้าไปในตารางและคำนวณค่าผลกระทบที่มีต่ออุตสาหกรรมสาขาธุรกิจร้านอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง

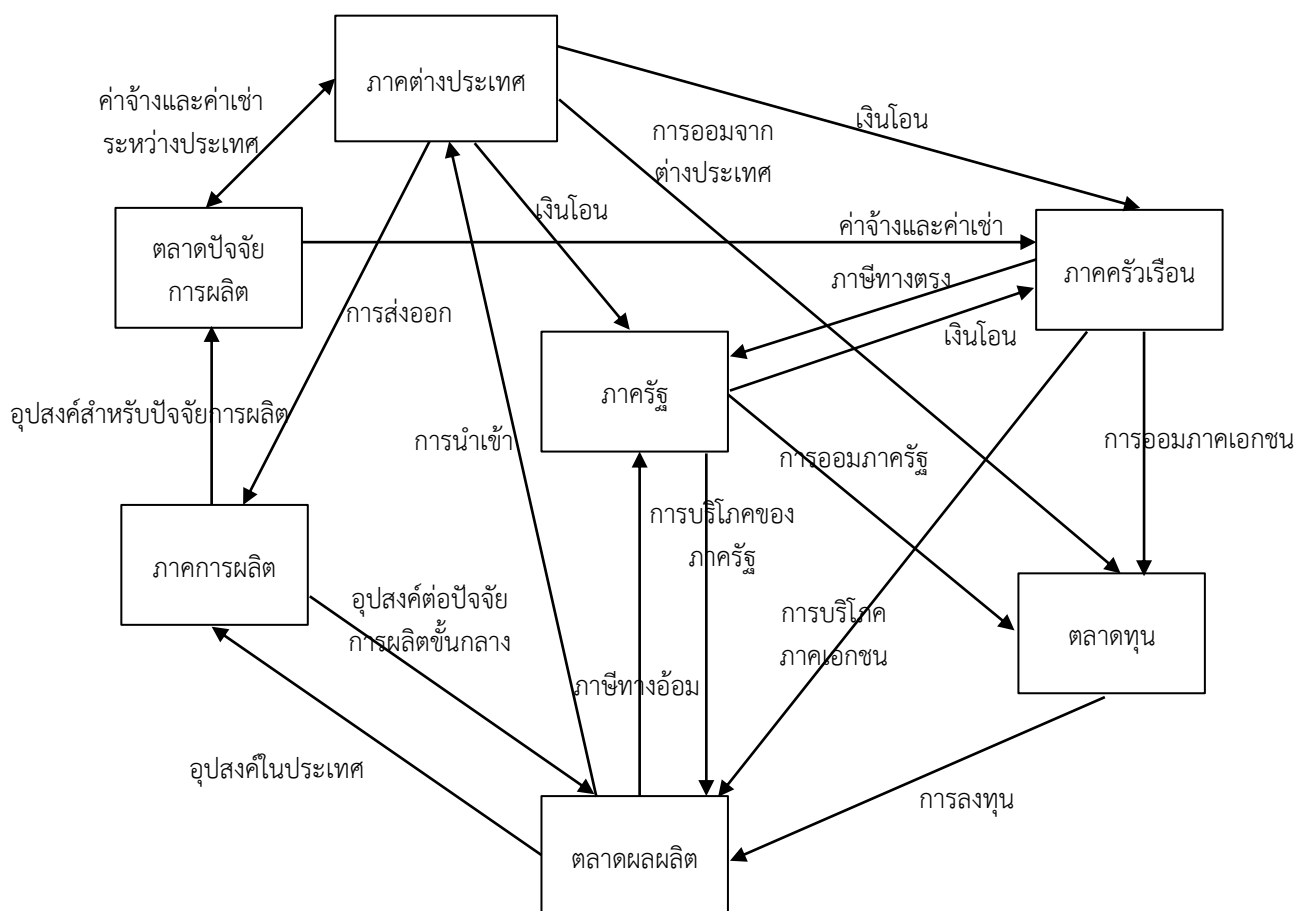
สำหรับวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 3 จะใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีถอดบทสนทนาจากการสัมภาษณ์แบบคำต่อคำและการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบโดยแยกแยะข้อมูลและนำมาจัดเข้าหมวดหมู่ ซึ่งในแต่ละหมวดหมู่ข้อมูลจะมีความสัมพันธ์กันแล้วจึงวิเคราะห์จุดเด่นหรือจุดรวมของข้อมูล จากนั้นจึงสังเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีการตีความในรูปแบบการวิเคราะห์เชิงพรรณนา โดยนำจุดเด่นหรือจุดรวมของข้อมูลมาตีความแล้วจึงนำเสนอในแต่ละประเด็นที่เป็นจุดสำคัญที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย

กรอบแนวคิดในการวิจัย

1. กรอบแนวคิดสำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ เพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และ 2

การศึกษานี้ใช้ตารางปัจจัยการผลิต - ผลผลิตเป็นฐานข้อมูล และใช้แบบจำลองปัจจัยการผลิต - ผลผลิตในการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และ 2 ซึ่งสามารถอธิบายได้ดังนี้ จากภาพที่ 1 แสดงการหมุนเวียนของกระแสเงินจากกิจกรรมทางเศรษฐกิจในระบบเศรษฐกิจแบบเปิด โดยในระบบเศรษฐกิจประกอบด้วยหน่วยเศรษฐกิจ ได้แก่ ภาคครัวเรือน ตลาดทุน ตลาดผลผลิต ภาคการผลิต ตลาดปัจจัยการผลิต ภาครัฐ และภาคต่างประเทศ โดยภาคครัวเรือนมีรายรับจากค่าจ้างและค่าเช่าจากตลาดปัจจัยการผลิตและเงินโอนจากภาครัฐและภาคต่างประเทศ และมีรายจ่ายจากการบริโภคภาคเอกชนที่จ่ายให้ตลาดผลผลิต การออมภาคเอกชนเข้าสู่ตลาดทุน และภาษีทางตรงจ่ายให้ภาครัฐ ส่วนตลาดทุนมีเงินไหลเข้าจากครัวเรือน ภาครัฐ และภาคต่างประเทศในการออม และมีเงินไหลออกไปสู่ตลาดผลผลิตในการลงทุน ตลาดผลผลิตมีเงินไหลเข้าจากการลงทุน การบริโภคภาคเอกชน การบริโภคภาครัฐ และอุปสงค์ต่อปัจจัยการผลิตขั้นกลางจากภาคการผลิต ส่วนเงินไหลออกจะอยู่ในรูปมูลค่าสินค้าซึ่งเกิดจากอุปสงค์ในประเทศโดยจ่ายให้ภาคการผลิต รวมทั้งภาษีทางอ้อมที่จ่ายให้ภาครัฐ และมูลค่าสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ ในส่วนของภาคการผลิตมีรายได้จากการขายสินค้าที่ผลิตจากอุปสงค์ในประเทศ และการส่งออกสินค้าและบริการไปต่างประเทศ ส่วนรายจ่ายจะอยู่ในรูปของมูลค่าปัจจัยการผลิตขั้นกลางที่ซื้อจากตลาดผลผลิต และมูลค่าปัจจัยการผลิตขั้นต้นที่ซื้อจากตลาดปัจจัยการผลิต ในขณะที่ตลาดปัจจัยการผลิตมีเงินไหลเข้าจากการขายปัจจัยการผลิตขั้นต้นให้กับภาคการผลิตและภาคต่างประเทศ ส่วนเงินไหลออกเกิดจากการจ่ายค่าจ้างและค่าเช่าให้ภาคครัวเรือนและภาคต่างประเทศ ภาครัฐมีรายได้จากการเก็บภาษีทั้งทางตรงและทางอ้อมจากภาคครัวเรือนและตลาดผลผลิต รวมทั้งเงินโอนจากภาคต่างประเทศ นอกจากนี้ ภาคต่างประเทศมีเงินไหลเข้าจากค่าจ้างและค่าเช่าจากตลาดปัจจัยการผลิตและมูลค่าการนำเข้าสินค้าและบริการของตลาดผลผลิต ส่วนเงินไหลออกอยู่ในรูปค่าจ้างและค่าเช่าปัจจัยการผลิตขั้นต้นไปที่ตลาดปัจจัยการผลิต เงินโอนไปที่ภาคครัวเรือนและภาครัฐ การออมจากต่างประเทศไปที่ตลาดทุน และมูลค่าสินค้าและบริการที่ส่งออกมาจากภาคการผลิต

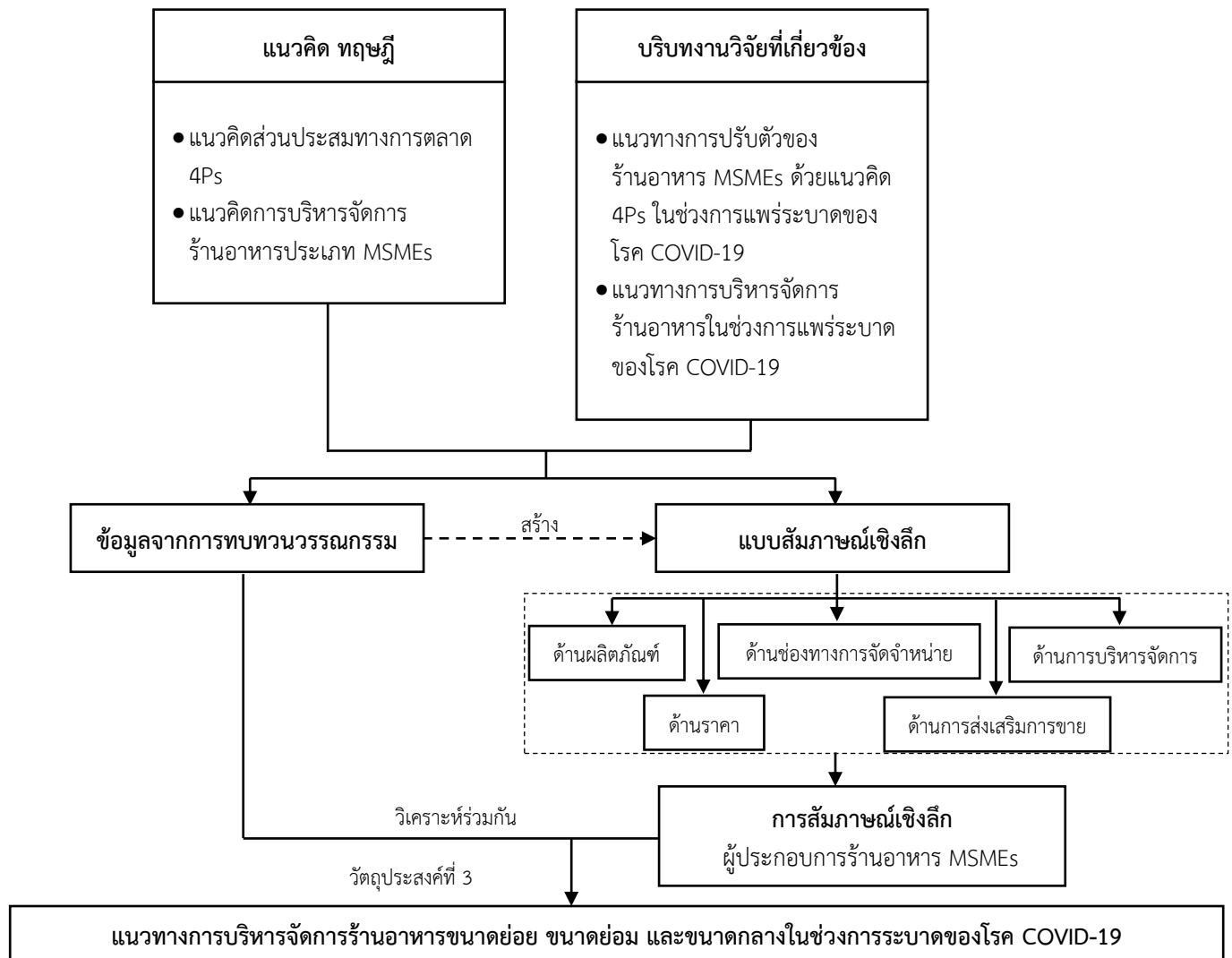
โดยการศึกษาในครั้งนี้จะมุ่งศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อตลาดผลผลิตและตลาดปัจจัยการผลิตซึ่งถือว่าเป็นตัวแปรที่จะได้รับผลกระทบจากภาคเศรษฐกิจอื่นๆ เมื่อเกิดการแพร่ระบาดของโรค COVID-19



ภาพที่ 1 การหมุนเวียนของเงินจากกิจกรรมทางเศรษฐกิจในระบบเศรษฐกิจแบบเปิด
ที่มา: ดัดแปลงจาก (Wana, 2014)

2. กรอบแนวคิดสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 3

การศึกษาในส่วนนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยมีการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวกับแนวคิดส่วนประสมทางการตลาด 4Ps ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการขาย (Yudelso, 1999; Dominic, 2009) นอกจากนี้ยังทบทวนแนวคิดการบริหารจัดการร้านอาหารประเภท MSMEs (Miles & Snow, 1978; Normann, 2001; Segschneider, 2002; Savitz & Weber. 2006; Hubbard, 2009; Messabia, 2022) เช่น การปรับแผนธุรกิจในการบริหารจัดการ การบริหารจัดการภายในด้านการเงิน และการบริหารจัดการด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมทั้งทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งด้านการปรับตัวของร้านอาหาร MSMEs ด้วยแนวคิด 4Ps และการบริหารจัดการร้านอาหารในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 จากนั้นจึงนำมาเป็นกรอบเพื่อสร้างแบบสัมภาษณ์เชิงลึกโดยมีผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร MSMEs ในประเทศไทยซึ่งประกอบธุรกิจมาแล้วไม่น้อยกว่า 5 ปี และจะต้องมีผลประกอบการโดยรวมไม่ขาดทุนในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ทั้ง 5 ระลอก รวมทั้งสามารถให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีบริหารจัดการร้านอาหารในช่วงเกิดการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ได้ จำนวน 15 ราย แล้วจึงนัดสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จากนั้นจึงใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบร่วมกับข้อมูลที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม โดยแยกแยะข้อมูลและนำมาจัดเข้าหมวดหมู่และสังเคราะห์ข้อมูลออกมาในรูปแบบการวิเคราะห์เชิงพรรณนาให้ได้แนวทางการบริหารจัดการร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางในช่วงการระบาดของโรค COVID-19 เพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 3



ภาพที่ 2 กรอบแนวคิดสำหรับการศึกษาดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึก

ผลการวิจัย

จากการศึกษาวิจัย พบว่า

1. โครงสร้างต้นทุนและการกระจายผลผลิตของอุตสาหกรรมร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง

ตารางที่ 1 อุตสาหกรรมต้นน้ำ 10 อันดับแรกของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร เรียงตามสัดส่วนมูลค่า

อันดับที่	สาขาการผลิต	สัดส่วน (ร้อยละ)
1	015 การฆ่าสัตว์	14.76
2	021 การผลิตเครื่องดื่ม	14.03
3	005 การทำสวนผักและผลไม้	8.18
4	016 การถนอมอาหาร	7.31
5	017 โรงสีข้าว	6.07
6	019 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ	5.37
7	069 การธนาคารและการประกัน	4.20
8	011 การทำประมง	4.01
9	045 การไฟฟ้า และก๊าซธรรมชาติ	3.72
10	070 อสังหาริมทรัพย์	1.76

ที่มา: จากการวิเคราะห์

จากตารางที่ 1 สาขาภัตตาคารและร้านอาหารใช้ปัจจัยการผลิตจากสาขาการฆ่าสัตว์สูงที่สุดคิดเป็นร้อยละ 14.76 ของมูลค่าต้นทุนการผลิตที่ใช้ในการผลิตสินค้าของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร รองลงมาคือ สาขาการผลิตเครื่องดื่ม ร้อยละ 14.03 ส่วนสาขาการผลิตอื่นๆ ได้แก่ การทำสวนผักและผลไม้ การถนอมอาหาร โรงสีข้าว การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ การธนาคารและการประกัน การทำประมง การไฟฟ้าและก๊าซธรรมชาติ และอสังหาริมทรัพย์ เป็นปัจจัยการผลิตให้แก่สาขาภัตตาคารและร้านอาหารในลำดับรองลงมา คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 8.18 7.31 6.07 5.37 4.20 4.01 3.72 และ 1.76 ตามลำดับ

ตารางที่ 2 ต้นทุนจากปัจจัยการผลิตขั้นต้นและต้นทุนอื่นๆ ของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร

ปัจจัยการผลิต	สัดส่วน (ร้อยละ)
เงินเดือน ค่าจ้าง ค่าตอบแทน	12.66
ผลตอบแทนการผลิต	6.04
ค่าเสื่อมราคา	5.00
ภาษีทางอ้อมสุทธิ	5.45

ที่มา: จากการวิเคราะห์

จากตารางที่ 2 สัดส่วนต้นทุนการผลิตจากปัจจัยการผลิตขั้นต้นและต้นทุนอื่นๆ ของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร สามารถจำแนกได้เป็น เงินเดือน ค่าจ้าง ค่าตอบแทน ร้อยละ 12.66 ผลตอบแทนการผลิต เช่น ค่าเช่า ดอกเบี้ย กำไร ร้อยละ 6.04 ค่าเสื่อมราคา ร้อยละ 5.00 และภาษีทางอ้อมสุทธิ ร้อยละ 5.45

ตารางที่ 3 สัดส่วนมูลค่าการกระจายผลผลิต 10 อันดับแรกของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร เรียงตามสัดส่วนมูลค่า

อันดับที่	สาขาการผลิต	สัดส่วน (ร้อยละ)
1	301 การอุปโภค บริโภคของครัวเรือน	30.85
2	050 การค้าปลีกค้าส่ง อื่นๆ	13.13
3	071 การบริการด้านธุรกิจ	2.75
4	069 การธนาคารและการประกัน	2.21
5	049 การขายสินค้าเพื่อการท่องเที่ยว	1.17
6	088 บริการอื่นๆ	0.79
7	072 การบริการภาครัฐ	0.53
8	067 การขนส่งอื่นๆ	0.52
9	047 การก่อสร้างที่อยู่อาศัย	0.48
10	048 การก่อสร้างอื่นๆ	0.45

ที่มา: จากการวิเคราะห์

จากตารางที่ 3 สาขาภัตตาคารและร้านอาหารส่งผลผลิตของสาขาให้กับการอุปโภค บริโภคของครัวเรือนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.85 ส่วนอุตสาหกรรมปลายน้ำที่ได้รับผลผลิตจากสาขาภัตตาคารและร้านอาหารมากที่สุด ได้แก่ สาขาการค้าปลีกค้าส่ง อื่นๆ มีสัดส่วนสูงที่สุดคิดเป็นร้อยละ 13.13 ของมูลค่าผลผลิตที่กระจายไปสู่สาขาการผลิตสินค้าที่เป็นอุตสาหกรรมปลายน้ำของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร ส่วนสาขาอื่นๆ ได้แก่ สาขาการบริการด้านธุรกิจ การธนาคาร และการประกัน การขายสินค้าเพื่อการท่องเที่ยว บริการอื่นๆ การบริการภาครัฐ การขนส่งอื่นๆ การก่อสร้างที่อยู่อาศัย และ

การก่อสร้างอื่นๆ เป็นสาขาที่ได้รับผลผลิตจากสาขาสาขากัฏตาคารและร้านอาหารในลำดับรองลงมา คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 2.75 2.21 1.17 0.79 0.53 0.52 0.48 และ 0.45 ตามลำดับ

2. ผลกระทบของโรค COVID-19 ที่มีต่ออุตสาหกรรมร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง

ตารางที่ 4 ดัชนีความเชื่อมโยงไปข้างหลังและดัชนีความเชื่อมโยงไปข้างหน้าของสาขากัฏตาคารและร้านอาหาร

อุตสาหกรรม	BL	FL
กัฏตาคารและร้านอาหาร	2.9300	1.4790

ที่มา: จากการวิเคราะห์

จากตารางที่ 4 ค่าดัชนีความเชื่อมโยงไปข้างหลัง (Backward linkage: BL) ของสาขากัฏตาคารและร้านอาหารมีค่าดัชนีเท่ากับ 2.9300 หมายความว่า หากสาขากัฏตาคารและร้านอาหารต้องการเพิ่มการผลิตขึ้นเป็นมูลค่า 1 บาท จะส่งผลให้สาขาการผลิตที่เป็นอุตสาหกรรมต้นน้ำทุกสาขาต้องผลิตผลผลิตซึ่งมีมูลค่ารวมกันมากขึ้น 2.9300 บาท เพื่อตอบสนองต่อความต้องการผลผลิตต้นน้ำที่เพิ่มขึ้นของสาขากัฏตาคารและร้านอาหาร นอกจากนี้ เมื่อพิจารณาค่าดัชนีความเชื่อมโยงไปข้างหน้า (Forward linkage: FL) พบว่า สาขากัฏตาคารและร้านอาหารมีค่าดัชนีเท่ากับ 1.4790 หมายความว่า หากสาขากัฏตาคารและร้านอาหารเพิ่มการผลิตขึ้นเป็นมูลค่า 1 บาท จะส่งผลให้สาขาการผลิตที่เป็นอุตสาหกรรมปลายน้ำทุกสาขาสามารถผลิตผลผลิตซึ่งมีมูลค่ารวมกันเพิ่มขึ้น 1.4790 บาท

ตารางที่ 5 ผลกระทบของการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ต่อมูลค่าการผลิตของสาขาที่เกี่ยวข้อง 10 อันดับแรก

อันดับที่	สาขาที่ได้รับผลกระทบ	ขนาดผลกระทบ (ร้อยละของมูลค่าผลผลิต)				
		ระลอกที่ 1	ระลอกที่ 2	ระลอกที่ 3	ระลอกที่ 4	ระลอกที่ 5
1	054 กัฏตาคารและร้านอาหาร	-49.7226	-65.8787	-42.4574	-60.4398	-12.1723
2	028 การผลิตปุ๋ยและยาฆ่าแมลง	-19.0478	-25.2369	-16.2646	-23.1533	-4.6630
3	020 การผลิตอาหารสัตว์	-14.0339	-18.5938	-11.9833	-17.0587	-3.4355
4	011 การทำประมง	-11.3231	-15.0023	-9.6686	-13.7637	-2.7719
5	009 การทำปุ๋ย	-10.9438	-14.4997	-9.3447	-13.3026	-2.6791
6	015 การฆ่าสัตว์	-10.4117	-13.7947	-8.8904	-12.6558	-2.5488
7	002 การปลูกข้าวโพด	-9.7591	-12.9300	-8.3331	-11.8625	-2.3891
8	021 การผลิตเครื่องดื่ม	-8.1721	-10.8275	-6.9781	-9.9336	-2.0006
9	008 การปลูกพืชไร่อื่นๆ	-7.1948	-9.5326	-6.1436	-8.7456	-1.7613
10	003 การทำมันสำปะหลัง	-5.7323	-7.5948	-4.8947	-6.9678	-1.4033

ที่มา: จากการวิเคราะห์

จากตารางที่ 5 การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 นอกจากจะส่งผลกระทบต่อมูลค่าการผลิตสินค้าและบริการของสาขากัฏตาคารและร้านอาหารโดยตรงแล้ว ผลกระทบนั้นยังเชื่อมโยงไปสู่สาขาการผลิตต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขากัฏตาคารและร้านอาหารอีกด้วย โดยส่วนนี้จะศึกษาผลกระทบจำแนกตามระลอกการระบาด โดยระลอกที่ 1 เริ่มในช่วงไตรมาสที่ 1-2 ปี 2563 ระลอกที่ 2 เริ่มในช่วงไตรมาสที่ 4 ปี 2563 ระลอกที่ 3 เริ่มในช่วงไตรมาสที่ 2 ปี 2564 ระลอกที่ 4 เริ่มในช่วงไตรมาสที่ 3 ปี 2564 และระลอกที่ 5 เริ่มในช่วงไตรมาสที่ 1 ปี 2565 (World Health Organization Thailand, 2023) เมื่อพิจารณาผลกระทบต่อสาขาการผลิตที่ได้รับผลกระทบ 10 อันดับแรก พบว่า สาขากัฏตาคารและร้านอาหารได้รับ

ผลกระทบมากที่สุดโดยเมื่อมีการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 จะทำให้การผลิตสาขาภัตตาคารและร้านอาหารมีมูลค่าลดลงร้อยละ 65.8787 ในการระบาดระลอกที่ 2 ซึ่งเป็นระลอกที่ส่งผลกระทบรุนแรงที่สุด รองลงมาเป็นสาขาการผลิตปุ๋ย และยาฆ่าแมลง การผลิตอาหารสัตว์ การทำประมง การทำปุ๋ยคอก การฆ่าสัตว์ การปลูกข้าวโพด การผลิตเครื่องดื่ม การปลูกพืชไร่อื่นๆ และการทำมันสำปะหลัง โดยจะมีมูลค่าการผลิตลดลงร้อยละ 25.2369 18.5938 15.0023 14.4997 13.7947 12.9300 10.8275 9.5326 และ 7.5948 ตามลำดับ ในการระบาดระลอกที่ 2

ตารางที่ 6 ผลกระทบของการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ต่อปัจจัยการผลิตขั้นต้นของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร

ปัจจัยการผลิตที่ได้รับผลกระทบ	ขนาดผลกระทบ (ร้อยละของผลตอบแทน)				
	ระลอกที่ 1	ระลอกที่ 2	ระลอกที่ 3	ระลอกที่ 4	ระลอกที่ 5
เงินเดือน ค่าจ้าง ค่าตอบแทน	-6.3001	-8.3400	-5.3754	-7.6518	-1.5408
ผลตอบแทนการผลิต	-3.0281	-4.0120	-2.5856	-3.6808	-0.7413

ที่มา: จากการวิเคราะห์

จากตารางที่ 6 ผลกระทบของการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ยังกระทบต่อเนื่องไปสู่ปัจจัยการผลิตขั้นต้นของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร โดยการศึกษาส่วนนี้จำแนกผลกระทบเป็น 5 ระลอกเช่นกัน โดยระลอกที่ 2 เป็นระลอกที่ส่งผลกระทบรุนแรงที่สุด เมื่อพิจารณาถึงเงินเดือน ค่าจ้าง และค่าตอบแทนแรงงานที่ทำงานในอุตสาหกรรมร้านอาหาร ขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง พบว่า ลดลงร้อยละ 8.34 ส่วนผลตอบแทนการผลิต เช่น ค่าเช่า ดอกเบี้ย และกำไร ลดลงร้อยละ 4.01 ในการระบาดระลอกที่ 2 ส่วนการระบาดระลอกที่ 4 ส่งผลกระทบรุนแรงรองลงมา

ตารางที่ 7 อุตสาหกรรมที่ได้รับผลกระทบทางตรง ผลกระทบทางอ้อม ของการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ต่อสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร 10 อันดับแรก

อันดับที่	อุตสาหกรรมที่ได้รับผลกระทบทางตรง	ผลกระทบทางตรง	อันดับที่	อุตสาหกรรมที่ได้รับผลกระทบทางอ้อม	ผลกระทบทางอ้อม
1	015 การฆ่าสัตว์	0.1476	1	054 ภัตตาคารและร้านอาหาร	1.0028
2	021 การผลิตเครื่องดื่ม	0.1403	2	009 การทำปุ๋ยคอก	0.1280
3	005 การทำสวนผักและผลไม้	0.0818	3	012 การทำเหมืองแร่ถ่านหินและขุดเจาะน้ำมันดิบ	0.0799
4	016 การถนอมอาหาร	0.0731	4	027 การผลิตเคมีภัณฑ์เบื้องต้น	0.0676
5	017 โรงสีข้าว	0.0607	5	030 ผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม	0.0675
6	019 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ	0.0537	6	001 การทำนา	0.0613
7	069 การธนาคารและการประกัน	0.0420	7	045 การไฟฟ้า และก๊าซธรรมชาติ	0.0533
8	011 การทำประมง	0.0401	8	016 การถนอมอาหาร	0.0418
9	045 การไฟฟ้า และก๊าซธรรมชาติ	0.0372	9	069 การธนาคารและการประกัน	0.0399
10	070 อสังหาริมทรัพย์	0.0176	10	020 การผลิตอาหารสัตว์	0.0380

ที่มา: จากการวิเคราะห์

จากตารางที่ 7 ผลกระทบที่เกิดจากการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ที่ส่งผ่านสาขาภัตตาคารและร้านอาหารมาถึงอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องสามารถจำแนกได้เป็นผลกระทบทางตรงและผลกระทบทางอ้อม อุตสาหกรรมที่ได้รับผลกระทบทางตรงจากการหดตัวของมูลค่าการผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารมากที่สุดคือ สาขาการฆ่าสัตว์ โดยหากมูลค่าการผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารหดตัว 1 บาท จะส่งผลกระทบโดยตรงทำให้มูลค่าการผลิตของสาขาการฆ่าสัตว์หดตัวไป 0.1476 บาท รองลงมาได้แก่ สาขาการผลิตเครื่องดื่ม สาขาการทำสวนผักและผลไม้ สาขาการถนอมอาหาร สาขาโรงสีข้าว สาขาการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ สาขาการธนาคารและการประกัน สาขาการทำประมง สาขาการ

ไฟฟ้าและก๊าซธรรมชาติ และสาขาส่งสารเคมีภัณฑ์ โดยหากมูลค่าการผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารหดตัว 1 บาท จะส่งผลกระทบต่อตรงทำให้มูลค่าการผลิตของสาขาเหล่านี้หดตัวไป 0.1403 0.0818 0.0731 0.0607 0.0537 0.0420 0.0401 0.0372 และ 0.0176 บาท ตามลำดับ ส่วนอุตสาหกรรมที่ได้รับผลกระทบทางอ้อมจากการหดตัวของมูลค่าการผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารมากที่สุดคือ สาขาภัตตาคารและร้านอาหารเอง โดยหากมูลค่าการผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารหดตัว 1 บาท จะส่งผลกระทบต่อทางอ้อมย้อนกลับมาทำให้มูลค่าการผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารหดตัวไป 1.0028 บาท รองลงมาได้แก่ สาขาการทำปศุสัตว์ สาขาการทำเหมืองแร่ถ่านหินและขุดเจาะน้ำมันดิบ สาขาการผลิตเคมีภัณฑ์เบื้องต้น สาขาผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม สาขาการทำนา สาขาการไฟฟ้าและก๊าซธรรมชาติ สาขาการถนอมอาหาร สาขาการธนาคารและการประกัน และสาขาการผลิตอาหารสัตว์ โดยหากมูลค่าการผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารหดตัว 1 บาท จะส่งผลกระทบต่อทางอ้อมทำให้มูลค่าการผลิตของสาขาเหล่านี้หดตัวไป 0.1280 0.0799 0.0676 0.0675 0.0613 0.0533 0.0418 0.0399 และ 0.0380 บาท ตามลำดับ

3. แนวทางการบริหารจัดการร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางในช่วงการระบาดของโรค COVID-19

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางในประเทศไทย จำนวน 15 ราย โดยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญจะต้องเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางที่ประกอบธุรกิจมาแล้วไม่น้อยกว่า 5 ปี (เริ่มประกอบกิจการร้านอาหารก่อนปี 2561) และจะต้องมีผลประกอบการโดยรวมไม่ขาดทุนในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ทั้ง 5 ระลอก รวมทั้งสามารถให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีบริหารจัดการร้านอาหารในช่วงเกิดการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ได้ ผลการสัมภาษณ์พบว่า

ตารางที่ 8 การจำแนกบทสนทนาและกำหนดประเด็นสำคัญจากการสัมภาษณ์

Categories	Quotes	Codes
ด้านผลิตภัณฑ์	“โควิดมีผลมาก คนเลือกกินอาหารที่สะอาด ทำเสร็จใหม่ๆ และภาชนะก็ต้องสะอาด”	1. การปรุงอาหารถูกสุขลักษณะ 2. การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สะอาด
	“เมนูอาหารต้องเน้นสุขภาพ มีพวกสมุนไพรเยอะๆ ของที่ซื้อมาต้องสด สะอาด ซื้อจากร้านที่เราไว้ว่าของเขาดีจริง แบบร้านในตลาดที่ได้มาตรฐาน”	1. การปรุงอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น 2. การเตรียมวัตถุดิบถูกสุขลักษณะ 3. ทำการค้ากับคู่ค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน
	“พอลูกค้ากินที่ร้านไม่ได้ เราก็ต้องถ่ายรูปอาหารจริงๆ ลงในแอป ใส่ชื่อใส่ราคาให้ชัดเจน ลูกค้าจะได้ตัดสินใจถูก”	1. ปรับเมนูให้มีชื่อเมนูและระบุราคาชัดเจน 2. อาหารต้องตรงกับรูปภาพในเมนู
ด้านราคา	“พอมีโควิด เศรษฐกิจก็ไม่ได้ คนไม่ค่อยมีเงิน เราก็ต้องทำอาหารที่ราคาไม่แพงนัก อย่างอาหารชุดพวกของคาว ของหวาน เครื่องดื่ม จัดชุดขายจะขายดี เพราะเรารั้งราคากลางๆ ได้”	1. การจัดอาหารเป็นชุดมีราคาถูกกว่า 2. ลูกค้ารู้สึกถึงความคุ้มค่ามากกว่า
	“ขายผ่านแอปเราต้องตั้งราคาสูงกว่าปกติก็จริง แต่ถ้าไม่แพงเกินไปแล้วเรามีส่วนลด แอปก็มีโปรส่งฟรี คนก็สั่งเยอะนะเพราะโอกาสติดโควิดก็น้อยลง ไม่ต้องออกจากบ้าน”	1. ตั้งราคาโดยให้ส่วนลดตามความเหมาะสม 2. ลูกค้าสั่งอาหารแบบออนไลน์เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่ระบาด
ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	“ตอนนี้ก็ต้องขายผ่านออนไลน์เสียส่วนใหญ่ สมัยแรกๆ แอปเลย Facebook Line ad Instagram Tik Tok สมัยแรกๆ เพราะเราก็ไม่รู้ว่าจะลูกค้าเล่นอะไรบ้าง”	1. ใช้ช่องทางการจัดจำหน่ายแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ 2. ลูกค้าเข้าถึงได้ง่ายและไม่ซับซ้อน
ด้านการส่งเสริมการขาย	“ต้องทำ content บ้าง แบบว่าถ่ายวิดีโอตอนเลือกวัตถุดิบ ตอนทำอาหาร ตอนใส่กล่อง และส่งถึงมือลูกค้า แล้วก็โพสต์ลงโซเชียลของเราระดับทุกชั้นตอน”	1. การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ต่างๆ
	“ที่ร้านได้มาตรฐาน SHA+ ลูกค้าเลยเข้ามากินได้ เราก็ให้พ่อครัวใส่หมวก พนักงานใส่หน้ากากใส่ถุงมือ ใส่แมส พอลูกค้ากินเสร็จเราก็ทำความสะอาดฆ่าเชื้อทันที”	1. การขอตราสัญลักษณ์มาตรฐาน SHA หรือ SHA+

ตารางที่ 8 การจำแนกบทสนทนาและกำหนดประเด็นสำคัญจากการสัมภาษณ์ (ต่อ)

Categories	Quotes	Codes
ด้านการบริหารจัดการ	“พอเกิดโควิดเราจะทำแบบเดิมไม่ได้แล้ว ต้องปรับแผนเยอะมาก”	1. การปรับแผนธุรกิจในการบริหารจัดการให้เหมาะสมกับสถานการณ์
	“Shopee Food Lineman Grabfood Robinhood สมัครทุกเจ้าเลย ไม่นั่นขายไม่ได้ โครงการของรัฐเราก็เข้าหมดทำแอปเป่าตั้ง เข้าร่วมคนละครั้ง พอลูกค้าเขาเห็นว่าเรามีโครงการพวกนี้เขาก็อยากซื้อกับเราเพราะเขาก็จ่ายถูกลง”	1. การสมัครใช้บริการแพลตฟอร์มส่งอาหารที่หลากหลาย 2. การเข้าร่วมโครงการกับภาครัฐ
	“ตอนโควิดระบาดช่วงแรกๆ ขาดทุนเยอะ จากที่ไม่เคยเองมาเองก็ต้องเอามาดูแล้วให้ลูกน้องทำเป็นรายงานไว้ ตอนนั้นเห็นตัวเลขแล้วคิดว่าร้านอาหารน่าจะไมไหวเลยไปลงทุนกับอย่างอื่นด้วย ก็ยังดีที่มีรายได้จากช่องทางอื่นมาช่วย ร้านอาหารก็เลยยังอยู่ได้”	1. การจัดทำรายงานผลการดำเนินการไว้เป็นลายลักษณ์อักษร 2. การจัดสรรสินทรัพย์ 3. การกระจายการลงทุนออกไปในรูปแบบอื่น
	“ลูกค้าเข้าร้านน้อยลง แต่เรายังต้องดูแลพนักงานอยู่ บางคนทำงานกันมานานเราทิ้งเขาไม่ได้ มันเหมือนเป็นครอบครัวไปแล้ว พวก supplier ก็เหมือนกันค้าขายกันมาหลายปี ถึงเราจะซื้อของเขาน้อยลงแต่ก็ยังซื้ออยู่เพราะมันใจคุณภาพของเขา”	1. การสร้างความสัมพันธ์อันดีกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ที่มา: จากการวิเคราะห์

ในด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการมีการคำนึงถึงความต้องการของลูกค้าที่ต้องการอาหารที่สร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกายและถูกสุขลักษณะตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหารไปจนถึงการนำอาหารมาเสิร์ฟทั้งการนั่งรับประทานในร้านและการส่งถึงบ้าน การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สะอาดปิดมิดชิด ดังนั้น จึงมีการปรับเมนูอาหารโดยเน้นอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น ปรับวัตถุดิบในการปรุงอาหารโดยเลือกวัตถุดิบจากคู่ค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น หากเป็นตลาดสดต้องได้มาตรฐานตลาดสด 7 ด้าน เป็นต้น นอกจากนี้ยังปรับเมนูให้มีชื่อเมนูและระบุราคาชัดเจน อาหารที่ปรุงให้ลูกค้าต้องตรงกับรูปภาพในเมนู เพื่อให้ลูกค้าสามารถใช้ประกอบการตัดสินใจสั่งซื้ออาหารได้ง่ายขึ้น

ในด้านราคา ผู้ประกอบการอธิบายว่าการจัดอาหารเป็นชุดอาจจะประกอบด้วย อาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่ม หรืออาหารจานหลัก ซุป และเครื่องดื่ม ซึ่งสามารถกินอิ่มได้ใน 1 มื้อ และมีราคาถูกกว่าสั่งแยกเมนู จะทำให้ลูกค้ารู้สึกถึงความคุ้มค่ามากกว่า นอกจากนี้ การที่ลูกค้ารู้สึกว่าการสั่งอาหารผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ทำให้เกิดค่าใช้จ่ายที่มากกว่าและไม่คุ้มกับค่าบริการขนส่ง ผู้ประกอบการจึงตั้งราคาโดยให้ส่วนลดตามความเหมาะสม จะทำให้ลูกค้ารู้สึกว่าการสั่งออนไลน์คุ้มกว่าการนั่งรับประทานในร้านซึ่งเป็นการช่วยกระตุ้นให้ลูกค้าสั่งอาหารแบบออนไลน์เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่ระบาดของโรค COVID-19

ในด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ประกอบการปรับตัวโดยการใช้ช่องทางจัดจำหน่ายแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ เช่น Facebook Line ad Instagram และ Tik Tok เป็นต้น ซึ่งเป็นแพลตฟอร์มที่สามารถเข้าถึงลูกค้าได้ง่ายและไม่ซับซ้อน เนื่องจากลูกค้าแต่ละกลุ่มมีการเลือกใช้สื่อออนไลน์แตกต่างกัน ร้านอาหารจึงต้องสามารถสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายในแพลตฟอร์มที่หลากหลายเพื่อให้เข้าถึงได้ทุกกลุ่ม

ในด้านการส่งเสริมการขาย ผู้ประกอบการอธิบายว่า ในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 นั้น ความปลอดภัยด้านสุขอนามัยเป็นสิ่งสำคัญที่สุด ดังนั้นจึงมีการประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการขายอาหารผ่านสื่อสังคมออนไลน์ต่างๆ โดยแสดงให้ลูกค้าเห็นถึงกระบวนการผลิตอาหารตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการปรุงอาหาร การบรรจุอาหารในบรรจุภัณฑ์ และการขนส่งจนถึงมือลูกค้า โดยทำให้ลูกค้ามั่นใจว่าจะได้รับความปลอดภัยจากการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 นอกจากนี้ หากเป็นการรับประทานในร้าน พนักงานจะสวมถุงมือ หมวก หน้ากากอนามัย และมีการทำความสะอาดโต๊ะ แก้วด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อหลังจากลูกค้าเดิมลุกออกไปแล้วเพื่อให้ลูกค้าใหม่มั่นใจถึงความสะอาด รวมทั้งร้านอาหารมีการขอตราสัญลักษณ์มาตรฐาน SHA หรือ SHA+ เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับลูกค้าถึงความปลอดภัยด้านสุขอนามัยอีกด้วย

ในด้านการบริหารจัดการ ผู้ประกอบการมีการปรับแผนธุรกิจในการบริหารจัดการให้เหมาะสมกับสถานการณ์ เช่น การสมัครใช้บริการแพลตฟอร์มส่งอาหารให้หลากหลาย เช่น Shopee Food Lineman Grabfood Robinhood เป็นต้น เพื่อให้ลูกค้าสามารถเลือกใช้บริการส่งอาหารให้เหมาะกับพื้นที่จัดส่งของตนเอง นอกจากนี้ การเข้าร่วมโครงการกับภาครัฐ เช่น ลูกค้าสามารถจ่ายเงินผ่าน application เป่าตัง ได้ หรือลูกค้าสามารถใช้สิทธิคนละครึ่งในการจ่ายค่าบริการได้ ซึ่งช่องทางหรือสิทธิเหล่านี้จะทำให้ลูกค้าเกิดความสะดวกสบายและลดภาระค่าใช้จ่ายของลูกค้าได้ ส่วนการบริหารจัดการภายใน ผู้ประกอบการมีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการไว้เป็นลายลักษณ์อักษร มีการจัดสรรสินทรัพย์ที่จะลงทุน และมีการกระจายการลงทุนออกไปในรูปแบบอื่นๆ นอกจากการลงทุนในร้านอาหาร นอกจากนี้ยังมีการสร้างความสัมพันธ์อันดีกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น ลูกค้า พนักงานในร้าน และคู่ค้า เป็นต้น

อภิปรายผล

โครงสร้างต้นทุนและการกระจายผลผลิตของอุตสาหกรรมร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง พบว่าสาขาที่ใช้ผลผลิตเป็นปัจจัยการผลิตให้กับสาขาภัตตาคารและร้านอาหารที่มีสัดส่วนสูงสุด 10 อันดับแรก คือ สาขาการผลิตที่เป็นวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และเครื่องดื่ม รวมทั้งสาขาด้านพลังงาน เช่น ไฟฟ้าและก๊าซธรรมชาติที่เป็นสาธารณูปโภคพื้นฐาน และสาขาซึ่งเป็นแหล่งทุนของภัตตาคารและร้านอาหาร เช่น การธนาคารและการประกัน นอกจากนี้ ยังมีต้นทุนด้านปัจจัยการผลิตขั้นต้น เช่น ค่าแรงงาน ค่าเสื่อมราคา และค่าภาษีทางอ้อม ทั้งนี้เนื่องจากปัจจัยการผลิตเหล่านี้เป็นต้นทุนสำคัญของการผลิตสินค้าและบริการของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง ซึ่งสอดคล้องกับ ศุภริน เจริญพานิช (2564) ได้วิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนของธุรกิจร้านอาหาร พบว่า ต้นทุนหลักของธุรกิจร้านอาหารมาจากต้นทุนวัตถุดิบ ต้นทุนค่าเครื่องดื่ม ค่าจ้างแรงงาน ค่าภาษี ค่าเช่า ค่าเสื่อม และค่าใช้จ่ายอื่นๆ เช่น ค่าไฟฟ้า เป็นต้น ส่วนการกระจายผลผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารส่วนใหญ่ถูกส่งไปที่การอุปโภคและบริโภคของครัวเรือน ทั้งนี้เนื่องจากสาขาภัตตาคารและร้านอาหารเป็นสาขาการผลิตปลายน้ำของอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งผลผลิตเป็นสินค้าและบริการขั้นสุดท้าย สอดคล้องกับ United Nations (2018) ซึ่งได้ศึกษาโครงสร้างการกระจายผลผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารจากตารางปัจจัยการผลิต-ผลผลิต พบว่า ผลผลิตส่วนใหญ่จากสาขาภัตตาคารและร้านอาหารถูกกระจายไปสู่การบริโภคขั้นสุดท้ายของภาคครัวเรือน

ผลกระทบของโรค COVID-19 ที่มีต่ออุตสาหกรรมร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง พบว่า การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ส่งผลกระทบต่อมูลค่าการผลิตสินค้าและบริการของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารมากที่สุด รองลงมาเป็นสาขาการผลิตต้นน้ำของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร เช่น การทำประมง การทำปศุสัตว์ การปลูกข้าวโพด การผลิตเครื่องดื่ม การปลูกพืชไร่ และยังกระทบไปถึงสาขาการผลิตที่เป็นปัจจัยการผลิตขั้นกลางของสาขาการผลิตดังกล่าวอีกที เช่น การผลิตปุ๋ยและยาฆ่าแมลง การผลิตอาหารสัตว์ เป็นต้น นอกจากนี้ ปัจจัยการผลิตขั้นต้นก็ได้รับผลกระทบเช่นกัน โดยค่าตอบแทนปัจจัยการผลิตลดลงในช่วงร้อยละ 1 – 8 จากสถานการณ์แพร่ระบาดของโรค COVID-19 5 ระลอกที่ผ่านมา ทั้งนี้เป็นเพราะว่าสาขาการผลิตที่กล่าวมาข้างต้นเป็นสาขาการผลิตต้นน้ำของสาขาภัตตาคารและร้านอาหาร ซึ่งหากพิจารณาถึงดัชนีความเชื่อมโยงไปข้างหลัง (Backward linkage) และดัชนีความเชื่อมโยงไปข้างหน้า (Forward linkage) แล้วพบว่า ดัชนีความเชื่อมโยงไปข้างหลังมีค่าสูงกว่า ซึ่งแสดงให้เห็นว่าหากมูลค่าผลผลิตของสาขาภัตตาคารและร้านอาหารมีการเปลี่ยนแปลงก็จะทำให้มูลค่าผลผลิตของสาขาการผลิตต้นน้ำได้รับผลกระทบมากกว่า สอดคล้องกับ Stephens et al. (2020) FAO (2020c) และ Hobbs (2020) ซึ่งได้อธิบายว่า ผลกระทบของโรค COVID-19 จะส่งผลกระทบเชื่อมโยงจากสาขาภัตตาคารและร้านอาหารซึ่งเป็นอุตสาหกรรมปลายน้ำย้อนขึ้นไปสู่โซ่อุปทานอาหารที่เป็นอุตสาหกรรมต้นน้ำทั้งระบบ รวมทั้งผลตอบแทนการจ้างงานและผลตอบแทนปัจจัยการผลิตอื่นๆ ด้วย

ส่วนแนวทางการบริหารจัดการร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางในช่วงการระบาดของโรค COVID-19 จะเน้นไปที่กลยุทธ์ทางการตลาด เช่น การปรับเมนูทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ กระบวนการผลิตและการส่งมอบที่มีสุขอนามัย การปรับกลยุทธ์ด้านราคาให้ลูกค้ารู้สึกถึงความคุ้มค่ามากขึ้น การใช้ช่องทางการจัดจำหน่ายเน้นแพลตฟอร์มออนไลน์ที่มีความหลากหลาย มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ถึงมาตรการการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค

COVID-19 ในร้านอาหาร ส่วนการบริหารจัดการต้องคำนึงถึงความสัมพันธ์กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมดของธุรกิจภัตตาคาร และร้านอาหาร ได้แก่ ลูกค้า คู่ค้า พนักงานในร้าน และภาครัฐ ทั้งนี้เนื่องจากร้านอาหารขนาดย่อม ขนาดย่อม และขนาดกลางมีข้อจำกัดที่หลากหลาย เช่น โครงสร้างต้นทุน การเข้าถึงแหล่งเงินทุน วิธีการบริหารจัดการความเสี่ยง ดังนั้น จึงต้องให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ทางการตลาดและการบริหารจัดการที่ครอบคลุมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม สอดคล้องกับผลการศึกษาของ de Freitas & Stedefeldt (2020) Madeira et al. (2020) Kim & Wang (2021) เสาวณี จันทะพงษ์ และ เจริญชัย เอกมาไพศาล (2564) และขจรศักดิ์ เทพเทียมทัศน์ และคณะ (2565) ซึ่งได้ศึกษากลยุทธ์การปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 พบว่า กลยุทธ์ด้านการตลาดมีความสำคัญต่อความสำเร็จในการปรับตัวของธุรกิจร้านอาหาร นอกจากนี้ การบริหารจัดการที่มุ่งเน้นผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น การรับฟังเสียงลูกค้า การรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับคู่ค้า การให้ความสำคัญกับสุขภาพของพนักงานในร้านอาหาร และการเข้าร่วมโครงการของภาครัฐ เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ธุรกิจร้านอาหารสามารถอยู่รอดได้ในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19

องค์ความรู้ใหม่

การศึกษากลกระทบเชิงเศรษฐกิจของโรค COVID-19 ที่มีต่อธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ขนาดย่อม และขนาดกลางในประเทศไทยในครั้งนี้ได้ค้นพบว่า การใช้วิธีการวิเคราะห์แบบดุลยภาพทั่วไป (General equilibrium) สามารถนำเสนอผลการศึกษาได้ครอบคลุมทุกสาขาการผลิตและปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมร้านอาหารขนาด MSME ทำให้มองเห็นภาพรวมของโครงสร้างการผลิตและการกระจายผลผลิตของอุตสาหกรรมและผลกระทบที่เกิดขึ้นได้ นอกจากนี้ ข้อค้นพบในส่วนของการศึกษา พบว่า ต้นทุนด้านวัตถุดิบในการปรุงอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เครื่องดื่ม และเงินเดือนค่าจ้าง ค่าตอบแทน ของธุรกิจร้านอาหารมีสัดส่วนสูงที่สุดใน 10 อันดับแรก ซึ่งสาขาเหล่านี้ก็ได้รับผลกระทบทางตรงจากการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 เช่นกัน อย่างไรก็ตาม ยังมีบางสาขาการผลิตที่แม้ว่าจะไม่ได้เป็นต้นทุนของธุรกิจร้านอาหารในสัดส่วนที่สูงแต่ได้รับผลกระทบมาก เช่น สาขาการผลิตปุ๋ยและยาฆ่าแมลง สาขาการผลิตอาหารสัตว์ เป็นต้น นอกจากนี้ ในการศึกษาครั้งนี้ได้จำแนกผลกระทบออกเป็น 5 ส่วนตามระลอกการระบาดของโรค COVID-19 โดยมีข้อค้นพบคือ การระบาดของโรค COVID-19 ในระลอกที่ 2 ช่วงไตรมาสที่ 1 ปี 2564 ส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ขนาดย่อม และขนาดกลางมากที่สุด แม้ว่าจำนวนผู้ติดเชื้อและผู้เสียชีวิตจะมีน้อยกว่าระลอกที่ 4 หรือระลอกที่ 5 มาก แต่การเป็นโรคอุบัติใหม่ในประเทศไทยซึ่งในขณะนั้นประชาชนยังไม่มีความรู้เกี่ยวกับโรคนี้นัก ประกอบกับยังไม่มีแนวทางการป้องกันการติดเชื้อและแนวทางการรักษาที่ชัดเจน ทำให้ภาครัฐดำเนินมาตรการบังคับหรือจำกัดการเดินทาง การมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคม และการจำกัดการเข้าถึงพื้นที่สาธารณะ (lockdown) อย่างเข้มงวด จึงเกิดผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจในระดับที่สูง ส่วนข้อค้นพบด้านแนวทางการปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารขนาด MSME ในประเทศไทยคือ การให้ความสำคัญกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่นๆ นอกจากลูกค้า เช่น คู่ค้า พนักงานในร้าน และภาครัฐ ก็เป็นปัจจัยที่ทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารสามารถดำเนินการต่อไปได้ในช่วงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาโครงสร้างต้นทุนและการกระจายผลผลิตของอุตสาหกรรมร้านอาหารขนาดย่อม ขนาดย่อม และขนาดกลาง (2) วิเคราะห์ผลกระทบของโรค COVID-19 ที่มีต่ออุตสาหกรรมร้านอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง และ (3) ศึกษาแนวทางการบริหารจัดการร้านอาหารในช่วงการระบาดของโรค COVID-19 โดยใช้ตารางปัจจัยการผลิต – ผลผลิต (Input – Output table: I – O table) ด้านการท่องเที่ยว ปี 2560 มาปรับโครงสร้างต้นทุนให้เป็นโครงสร้างต้นทุนของร้านอาหารประเภท MSME เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลหลักในการวิเคราะห์เชิงปริมาณ รวมทั้งมีการสัมภาษณ์เชิงลึกด้านการบริหารจัดการร้านอาหารกับผู้ประกอบการเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการวิเคราะห์เชิงคุณภาพ ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 พบว่า สาขาที่ใช้ผลผลิตเป็นปัจจัยการผลิตให้กับสาขาภัตตาคารและร้านอาหารที่มีสัดส่วนสูงสุด 10 อันดับแรกคือ สาขาการผลิตสินค้าที่เป็นวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร สาขาที่เกี่ยวกับสาธารณสุขโภชนาการ และสาขาซึ่งเป็นแหล่งทุนของร้านอาหาร และเมื่อสาขาภัตตาคารและร้านอาหารผลิตสินค้าและบริการขึ้นมาแล้วส่วนใหญ่

จะถูกกระจายไปสู่การบริโภคขั้นสุดท้ายของภาคครัวเรือน ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 พบว่า การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ส่งผลกระทบต่อมูลค่าการผลิตของสาขาเกษตรกรรมและร้านอาหารมากที่สุด รองลงมาเป็นสาขาการผลิตต้นน้ำของสาขาเกษตรกรรมและร้านอาหาร รวมไปถึงปัจจัยการผลิตขั้นต้น เช่น ผลตอบแทนแรงงาน โดยการระบาดระลอกที่ 2 ช่วงไตรมาสที่ 1 ปี 2564 ส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางมากที่สุด ส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลาง และอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องมากที่สุด และผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 พบว่า ในช่วงการระบาดของโรค COVID-19 ผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางจะเน้นการปรับกลยุทธ์ไปที่กลยุทธ์ทางการตลาดทั้งด้านผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการขาย และการบริหารจัดการ โดยใช้เครื่องมือการทำธุรกิจออนไลน์เป็นหลัก

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1.1 ภาครัฐและภาคเอกชนที่เป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารโดยเฉพาะสาขาการฆ่าสัตว์ การผลิตเครื่องดื่ม การทำสวนผักและผลไม้ ควรวางแผนหาแนวทางบริหารความเสี่ยงจากการแพร่ระบาดของโรคติดต่อในมนุษย์ที่อาจเกิดขึ้นอีกในอนาคต เพื่อให้ลูกค้ามั่นใจที่จะบริโภคในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดต่อเนื่องจากอุตสาหกรรมเหล่านี้เป็นอุตสาหกรรมที่ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ที่มีต่อธุรกิจร้านอาหารมากที่สุด และยังส่งผลกระทบต่อไปยังอุตสาหกรรมอื่นๆ ทั้งระบบเศรษฐกิจ โดยเฉพาะอุตสาหกรรมต้นน้ำ เช่น สาขาการผลิตปศุสัตว์และยาฆ่าแมลง สาขาการผลิตอาหารสัตว์ เป็นต้น

1.2 ร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางมีต้นทุนด้านแรงงานเป็นสัดส่วนที่ค่อนข้างสูง ทำให้เมื่อเกิดผลกระทบจากการแพร่ระบาดของโรคติดต่อแล้วจะกระทบกับผลตอบแทนแรงงาน เช่น ค่าจ้าง เงินเดือน ในอัตราที่สูงตามไปด้วย ดังนั้น หากผู้ประกอบการร้านอาหารมีการวางแผนจัดทำรายงานผลการดำเนินการไว้เป็นลายลักษณ์อักษร มีการจัดสรรสินทรัพย์ที่จะลงทุน และให้ความสำคัญกับพนักงานในร้านก็จะช่วยลดความเสี่ยงที่อาจเกิดกับผลตอบแทนแรงงานได้

1.3 จากผลการศึกษาพบว่า ในช่วงแรกของการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออุบัติใหม่จะส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจมากแม้ว่าจำนวนผู้ติดเชื้อจะยังไม่มาก ดังนั้น ภาครัฐควรมีมาตรการป้องกันและเยียวยาผลกระทบทางเศรษฐกิจที่เกิดจากโรคติดต่ออุบัติใหม่ โดยสร้างความรู้ความเข้าใจกับประชาชนทันทีที่เกิดการแพร่ระบาด รวมทั้งพัฒนาช่องทางรับจ่ายเงินที่สะดวก รวดเร็ว และให้สิทธิในการใช้มาตรการช่วยเหลือเยียวยาของภาครัฐได้ผ่านช่องทางดังกล่าว ซึ่งจะทำให้ประชาชนลดการแพร่เชื้อและเกิดความสะดวกสบาย เพื่อลดผลกระทบให้เร็วที่สุด

1.4 ผู้ประกอบการร้านอาหารควรปรับกลยุทธ์การตลาดโดยเน้นไปที่การตลาดออนไลน์ ใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ที่มีความหลากหลาย สามารถเข้าถึงลูกค้าได้ทุกกลุ่ม และใช้ช่องทางดังกล่าวเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเกิดการรับรู้ถึงมาตรฐานคุณภาพสินค้าและบริการตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ การปรุงอาหาร ไปจนถึงการส่งมอบสินค้าให้แก่ลูกค้า นอกจากนี้ ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มอื่นๆ เช่น คู่ค้า และพนักงานร้านอาหาร จึงจะช่วยให้ธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางสามารถดำเนินการได้ต่อไปในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อ

2. ข้อเสนอแนะด้านการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 เนื่องจากลักษณะของแบบจำลองปัจจัยการผลิต-ผลผลิต มีลักษณะความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการผลิตและผลผลิตเป็นแบบเส้นตรง และมีข้อสมมติว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี เป็นการวิเคราะห์สภาพนิ่ง (static) ซึ่งในช่วงการระบาดของโรค COVID-19 อาจมีการปรับตัวของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการในด้านต้นทุนหรือด้านเทคโนโลยี ดังนั้น ในการศึกษาครั้งต่อไปอาจนำแบบจำลองที่มีลักษณะพลวัต (dynamic) เช่น dynamic CGE มาใช้ในการวิเคราะห์

2.2 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้เป็นร้านอาหารที่จดทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้าซึ่งหากเปรียบเทียบกับจำนวนร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางทั่วประเทศแล้วคิดเป็นสัดส่วนที่น้อยมาก รวมทั้งวิธีบริหารจัดการของร้านอาหารที่จดทะเบียนกับไม่จดทะเบียนอาจมีความแตกต่างกัน การศึกษาครั้งต่อไปควรเพิ่มกลุ่ม

ประชากรร้านอาหารขนาดย่อย ขนาดย่อม และขนาดกลางที่ไม่ได้จดทะเบียนเข้ามาศึกษาเปรียบเทียบกับ เพื่อให้เห็นถึงความแตกต่างของทั้งสองกลุ่ม

เอกสารอ้างอิง

- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2565). *Data Warehouse*. สืบค้น 5 สิงหาคม 2565. จาก <https://datawarehouse.dbd.go.th>.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2564). *สถิตินักท่องเที่ยว*. สืบค้น 28 กรกฎาคม 2565. จาก <https://www.mots.go.th>.
- ขจรศักดิ์ เทพเทียมทัศน์, อัญศณี เพียรเจริญวงศ์, วิศิษฐ์ ฤทธิบุญไชย และ วาสนา บุตรโพธิ์. (2565). การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาด ที่ส่งผลกระทบต่อ และการปรับตัวของร้านอาหารในจังหวัดนครปฐม ภายใต้สถานการณ์โควิด 19. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 14 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม “วิจัยสร้าง Innovation and Technology เพื่อรองรับสังคมไทยสู่ยุค Digital World”* (น. 1788–1802). นครปฐม: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- จตุรงค์ กอบแก้ว. (2564). *ร้านอาหารยุคโควิดระลอก 3 จะเหลือรอดสักกี่ราย*. สืบค้น 10 พฤษภาคม 2566. จาก <https://www.salika.co/2021/05/04/restaurant-business-covid-19-crisis/>.
- ญาณิศา เพื่อนเพาะ. (2561). ประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *Veridian E-Journal*, 11(1), 303–321.
- ศุภริน เจริญพานิช. (2564). *บทวิเคราะห์ธุรกิจ SMEs สาขาธุรกิจร้านอาหาร*. สืบค้น 17 พฤษภาคม 2566. จาก https://www.sme.go.th/upload/mod_download/download-20210909160132.pdf.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2564). *รายงานสถานการณ์ MSMEs ปี 2563*. สืบค้น 31 กรกฎาคม 2565. จาก <https://www.sme.go.th>.
- _____. (2565). *รายงานสถานการณ์ MSMEs ปี 2564*. สืบค้น 31 กรกฎาคม 2565. จาก <https://www.sme.go.th>.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2564). *สถิติการท่องเที่ยว*. สืบค้น 31 กรกฎาคม 2565. จาก <http://service.nso.go.th>.
- เสาวณี จันทะพงษ์ และ เจริญชัย เอกมาไพศาล. (2564). *ผลกระทบและการปรับตัว (Resilience) ของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารช่วงโควิด-19: วิเคราะห์จากหลักคิด Outside-In*. สืบค้น 27 เมษายน 2566. จาก <https://www.bot.or.th/th/research-and-publications/>.
- Chen, R., Chaiboonsri, C., & Wannapan, S. (2021). The perspective of Thailand economy after the effect of Coronavirus-19 pandemics: Explication by dynamic IO models and agent-based simulations. *SAGE Open*, 11(2), 1–17.
- De Freitas, R. S. G., & Stedefeldt, E. (2020). COVID-19 pandemic underlines the need to build resilience in commercial restaurants' food safety. *Food Research International*, 136, 109472.
- Dominic, G. (2009). From Marketing Mix to E-Marketing Mix: A Literature Review. *International Journal of Business and Management*, 9(4), 17–24.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). (2020c). *COVID-19 and the risk to food supply chains: How to respond?* Retrieved 8 August 2023. from <http://www.fao.org/3/ca8388en/CA8388EN.pdf>.
- Hair, J., Black, W., Babin, B., & Anderson, R. (2009). *Multivariate data analysis*. London: Prentice Hall.
- Hobbs, J. E. (2020). Food supply chains during the COVID-19 pandemic. *Canadian Journal of Agricultural Economics/Revue canadienne d'agroeconomie*, 68(2), 171–176.
- Hubbard, G. (2009). Measuring organizational performance: beyond the triple bottom line. *Business strategy and the environment*, 18(3), 177–191.
- Kenan Institute Asia. (2010). *The ASEAN SME Regional Development Fund Conceptual Framework*. Bangkok: Kenan Foundation Asia.

- Kim, J., Kim, J., & Wang, Y. (2021). Uncertainty risks and strategic reaction of restaurant firms amid COVID-19: Evidence from China. *International Journal of Hospitality Management*, 92, 102752.
- Madeira, A., Palrão, T., & Mendes, A. S. (2020). The impact of pandemic crisis on the restaurant business. *Sustainability*, 13(1), 40.
- Malahayati, M, Masui, T., & Anggraeni, L. (2021). An assessment of the short-term impact of COVID-19 on economics and the environment: A case study of Indonesia. *Economia*, 22(3), 291–313.
- Messabia, N., Fomib, P.R., & Kooli, C. (2022). Managing restaurants during the COVID-19 crisis: Innovating to survive and prosper. *Journal of Innovation & Knowledge*, 7(4), 1–9.
- Miles, R.E., & Snow, C.C. (1978). *Organizational Strategy, Structure, and Process*. New York: McGraw-Hill.
- Normann, R. (2001). *Reframing Business: When the Map Changes the Landscape*. Chichester: Wiley.
- Savitz, A.W., & K. Weber (2006). *How today's best-run companies are achieving economic, social, and environment success-and how you can too*. San Fransisco: Jossey-Bass A Wiley Imprint.
- Segschneider, K.H. (2002). *Debating Limits to Sustainable Development?: A Case Study of Thailand from a Cultural Perspective on Sustainable Development in Southeast Asia*. Bangkok: Heinrich Boll Foundation.
- Stephens, E C, Martin, G, van Wijk, M, Timsina, J, & Snow, V. (2020). Editorial: impacts of COVID-19 on agricultural and food systems worldwide and on progress to the sustainable development goals. *Agricultural Systems*, 183, 102873.
- Thomas, M. & Crane, E. (2022). *Impact of coronavirus (COVID-19) using Input-Output Supply and Use Tables, UK: 2019 to 2020*. Retrieved 20 November 2023. from <https://www.ons.gov.uk/>.
- Toh, M. H. (1998). The RAS Approach in Updating Input–Output Matrices: An Instrumental Variable Interpretation and Analysis of Structural Change, *Economic Systems Research*, 10(1), 63–78.
- United Nations. (2018). *Handbook on Supply and Use Tables and Input-Output Tables with Extensions and Applications*. Retrieved 13 August 2023. from https://unstats.un.org/unsd/nationalaccount/docs/SUT_IOT_HB_Final_Cover.pdf.
- Wana, C. (2014). *Impact of EU-ASEAN trade liberalisation on food security in ASEAN*. (Dissertation of Doctoral of Philosophy in Economics, University of Limerick).
- World Health Organization Thailand. (2023). *WHO Thailand weekly situation update No. 261*. Retrieved 7 July 2023. from https://cdn.who.int/media/docs/default-source/searo/thailand/2023_04_11_tha-sitrep-261-covid-19.pdf?sfvrsn=550d95e8_1.
- Yudelsohn, J. (1999). Adapting Mccarthy's Four P's for the Twenty-First Century. *Journal of Marketing Education*, 21(1), 60-67.