

การศึกษาปัจจัยภายในองค์กรที่ส่งผลถึงความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร
ขนาดเล็กและกลางในเขตอำเภอเมืองพระนครศรีอยุธยา
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

The study of operational factors associated with Small and
Medium Thai Restaurant in Pranakorn si Ayuttaya, Thailand

มหชัย สัตยธารงเกียรติ¹

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสัดส่วนของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ ปัจจัยพื้นฐานของธุรกิจร้านอาหาร ทิศทางความสัมพันธ์ของความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่มีต่อปัจจัยด้านการจัดการของร้านด้านต่างๆ ได้แก่ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ด้านแหล่งที่มาของเงินทุน ด้านส่วนผสมการตลาด โดยจำแนกระดับความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารตามจำนวนปีที่เปิดให้บริการ รวมทั้งศึกษาอิทธิพลของข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และข้อมูลพื้นฐานของร้านอาหารที่มีต่อปัจจัยที่ส่งผลถึงระดับความสำเร็จของร้านอาหาร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางที่เปิดให้บริการมาไม่น้อยกว่า 3 ปี ที่อยู่ในเขตอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอยุธยา โดยจำนวนร้านอาหารในเขตพระนครศรีอยุธยา อ้างอิงจากร้านอาหารในเขตพระนครศรีอยุธยา ที่ลงทะเบียนกับเว็บไซต์ Tripadvisor.com จำนวน 112 ร้าน และได้ทำการสุ่มตัวอย่างมาทั้งหมด 87 ร้าน

ผลการวิจัยพบว่าปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการส่วนใหญ่คิดเป็น 63.2% ของกลุ่มตัวอย่าง ไม่มีพื้นฐานการศึกษาด้านบริหารธุรกิจ และอีก 36.8% มีพื้นฐานการศึกษาด้านบริหารธุรกิจ 49.4% ของผู้ประกอบการไม่มีประสบการณ์ทางธุรกิจก่อนมาเป็นผู้ประกอบการ 50.6% มีประสบการณ์ธุรกิจก่อนมาเป็นผู้ประกอบการ จำนวนปีที่ธุรกิจร้านอาหารเปิดให้บริการเฉลี่ยคิดเป็น 8.03 ปี มีขนาดร้านเล็กที่สุด 30 ที่นั่ง และขนาดร้านที่ใหญ่ที่สุด 350 ที่นั่ง โดยกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารมีขนาดร้านเฉลี่ยรับรองลูกค้าได้ 89.55 ที่นั่ง รายได้เฉลี่ยเท่ากับ 219,438.04 บาท ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยเท่ากับ 119,054.90 บาท รายได้เฉลี่ยต่อจำนวนที่นั่งเท่ากับ 1,137.48 บาทต่อที่นั่ง จำนวนพนักงานที่ใช้ดำเนินการเฉลี่ยต่อวันเท่ากับ 7.73 คน จำนวนพนักงานทั้งหมด 8.62 คน รายได้เฉลี่ยต่อจำนวนพนักงานที่ใช้ดำเนินการ

¹ อาจารย์ประจำสาขาการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

เฉลี่ยต่อวัน และจำนวนพนักงานทั้งหมดเท่ากับ 28,387.83 และ 25,456.84 บาท ตามลำดับ ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับคุณภาพอาหารมากที่สุด คุณภาพทางการบริการ ตำแหน่งที่ตั้งของร้านความหลากหลายของเมนูอาหาร การตกแต่งของร้านและบรรยากาศ การฝึกอบรมความรู้และกระบวนการทำงานแก่พนักงาน การมีส่วนร่วมของพนักงาน จำนวนเงินทุนที่ใช้หมุนเวียนในการดำเนินงาน กระบวนการคัดเลือกคนเข้าทำงาน การให้ส่วนลด บัตรสมาชิก การส่งเสริมการขาย ตามลำดับ

ประสบการณ์ที่ทำงานในธุรกิจร้านอาหาร ก่อนเป็นผู้ประกอบการ และพื้นฐานการศึกษาของผู้ประกอบการ ระหว่างผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจมานาน้อยกว่า 8 ปี และ 8 ปีขึ้นไปไม่แตกต่างกัน

ขนาดของร้าน (จำนวนที่นั่ง) รายได้เฉลี่ย ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย จำนวนพนักงานที่ดำเนินงานในร้านต่อวัน และจำนวนพนักงานที่มีทั้งหมด ค่าเฉลี่ยของปัจจัยดังกล่าวของผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจมานานกว่า 8 ปี มากกว่าผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจมานาน้อยกว่า 8 ปี อย่างมีนัยสำคัญ

ผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจมานาน้อยกว่า 8 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านแหล่งที่มาของเงินทุนภายใน เช่น เงินทุนของผู้ถือหุ้น การฝึกอบรมความรู้และกระบวนการทำงานแก่พนักงาน การตกแต่งร้าน และบรรยากาศร้าน ผลต่อความสำเร็จของร้านอาหารมากกว่าผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจมานานกว่า 8 ปี แต่ให้ความสำคัญกับการแข่งขันด้านราคาอาหารที่ถูกกว่า มีผลต่อความสำเร็จของร้านอาหารน้อยกว่าผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจมานานกว่า 8 ปี

เมื่อพิจารณาอิทธิพลของปัจจัยที่ส่งผลถึงจำนวนปีที่เปิดให้บริการ พบว่าไม่มีตัวแปรใดสามารถอธิบายได้อย่างมีนัยสำคัญ เมื่อพิจารณาอิทธิพลของปัจจัยที่ส่งผลถึงรายได้ พบว่าเมื่อค่าใช้จ่ายร้านเพิ่มขึ้น 1 บาท รายได้จะเพิ่มขึ้น 1.77 บาท หรือทุกๆ รายได้ 1 บาท จะมีค่าใช้จ่ายรวมเฉลี่ย 0.56 บาท ขึ้นต้นอัตรากำไรเฉลี่ยอยู่ที่ 44% เมื่อพนักงานที่มีทั้งหมดของร้านเพิ่มขึ้น 1 คน รายได้จะเพิ่มขึ้น 12,309.74 บาท

คำสำคัญ: ร้านอาหาร, ความสำเร็จ, ธุรกิจชุมชน

Abstract

This research aims to study the individual factors of the successful business entrepreneur, the fundamentals of the restaurant business, and opinions of entrepreneurs towards the management of the various resources including human resource management, the sources of funding, and the marketing mix. The successful restaurant is classified by the years of operation and the income of the restaurant. The sample size is in accordance to the 112 Restaurants registered with the website Trip-advisor (Tripadvisor.com retrieved on Jan11, 2013). The samples used in this study were successful business entrepreneurs of medium-sized restaurants located in Phranakhon Si Ayutthaya. The successful restaurants were required

to have a minimum of 3 years operation. The results showed; that 63.2% of entrepreneurs had no educational background in business administration and another 36.8 % had basic education in business administration. 49.4% of the entrepreneurs had no restaurant working experience and another 50.6 % had basic restaurant working experience.

The restaurants capacity ranges were between 30- 350 seats. The average monthly income of the restaurants was 219,438.0460 Baht. (Around 7,078 USD, 1USD = 31 Baht) The average monthly expenditure of the restaurants was 119,054.9080 Baht (Around 3,840 USD). The average monthly profit was 104,521.0690 (Around 3371 USD) the average store capacity was 89.55. The average monthly profit per store capacity was 1,137.4817 (Around 36 USD)

There are significant differences between average income, average expense, store capacity, operating employees and total employees of the entrepreneurs who have 3-8 years of operation and the entrepreneurs who have over 8 years of operation.

Entrepreneurs in business between 3-8 years focus on factors such as the source of funding of equity capital, employee

training programs and how the decoration and atmosphere of the restaurant, which more than an entrepreneur who had done business for over 8 years.

Considering the success by years of operation, all variables were not significant in affecting the operating year of the restaurant. Considering the monthly average income, it will increase 1.77 baht per 1 baht expenditure. The average monthly gross margin is 44 % of income. Considering employees, every employee significantly affects the restaurant to 12,309.74 baht of increased income.

บทนำ

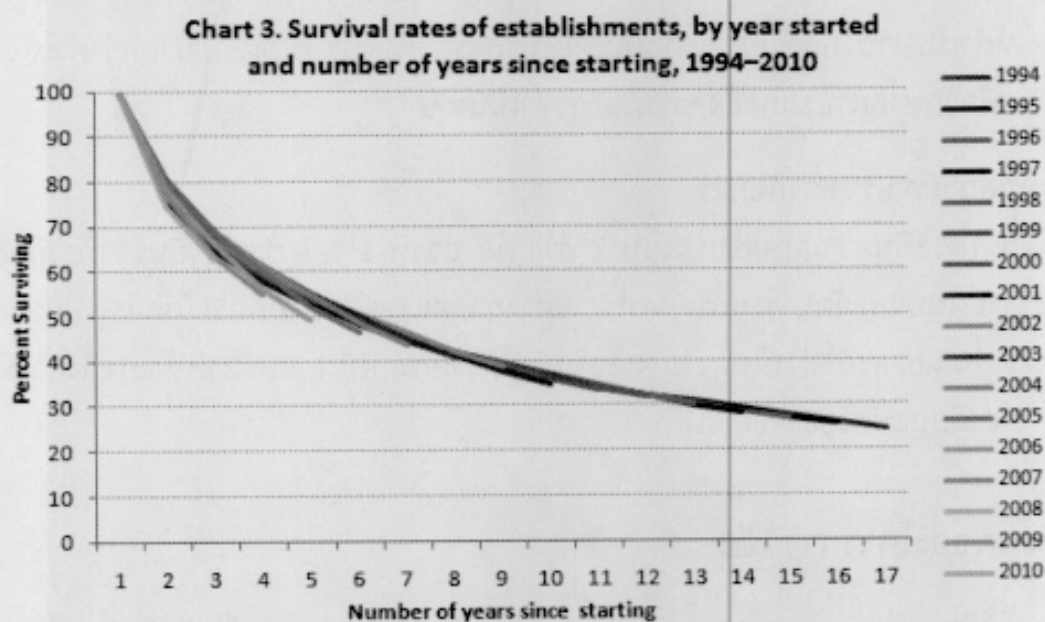
อาชีพผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารเป็นอาชีพอิสระที่น่าสนใจอาชีพหนึ่ง มีคนไทยจำนวนมากที่มีความต้องการประกอบอาชีพเจ้าของธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร ศูนย์วิจัยกสิกรไทย รายงานว่าทางศูนย์วิจัยกสิกรไทยได้คาดการณ์ว่าในปี 2556 นี้มูลค่าตลาดร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายธุรกิจอาหารจะมีมูลค่าประมาณ 97,431 ล้านบาท หรือเติบโต 14% จากปี 2555 (Econ Analysis โดย ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2556) ความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆ หลายปัจจัย และเป็นประเด็นที่ผู้วิจัยสนใจ การศึกษาวิจัยในครั้งนี้จึงมุ่งศึกษาวิจัยถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหาร

และภัตตาคาร และความคิดเห็นของผู้ประกอบการโดยเน้นศึกษาเฉพาะผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารขนาดเล็กและขนาดกลางเฉพาะที่ตั้งอยู่ในเขตพระนครศรีอยุธยา (ร้านอาหารและภัตตาคารขนาดเล็กและขนาดกลาง หมายถึง ร้านอาหารที่มีจำนวนที่นั่งระหว่าง 30-350 ที่นั่ง)

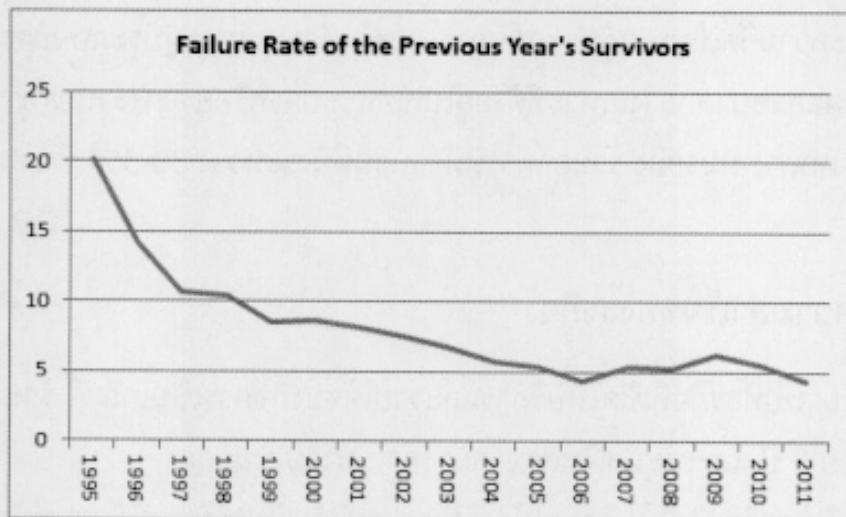
แนวคิดการวัดความสำเร็จของธุรกิจ

ผู้วิจัยใช้จำนวนปีที่ธุรกิจที่เปิดให้บริการและรายได้ของกิจการเป็นเกณฑ์ ร้านอาหารที่เปิดให้บริการมาอย่างน้อย 3 ปี และกระแสเงินสดจากการดำเนินงานเป็นบวก

1. จำนวนปีที่ธุรกิจเปิดให้บริการ อ้างอิงจากงานวิจัยเกี่ยวกับการใช้เกณฑ์อัตราการล้มเหลวของธุรกิจเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จของกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร มีงานวิจัยเรื่อง ทำไมร้านอาหารถึงล้มเหลว (Parsa et. al, 2005). สนับสนุนว่า อัตราล้มเหลว 91% ในปีแรก ร้านที่อยู่รอดถึงปีที่ 3 อัตราความล้มเหลว อยู่ที่ 67% และจะลดลงเรื่อยๆ ตามปี ร้านอาหารที่ผ่าน 3 ปีแรก และกระแสเงินสดที่ได้จากการดำเนินงานเป็นบวก จะถือได้ว่ามีแนวโน้มอย่างมากที่จะประสบความสำเร็จ อ้างอิงข้อมูลจากกระทรวงแรงงานสหรัฐอเมริกา (Department of labor) ดังนี้



ภาพที่ 1 กราฟแสดงอัตราการอยู่รอดของธุรกิจนับจากปี 1994-2010



ภาพที่ 2 กราฟแสดงถึงแนวโน้มการอยู่รอดของธุรกิจ จะสังเกตได้อย่างชัดเจนว่าแนวโน้มที่ธุรกิจจะอยู่รอดมีสูงขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนปีอ้างอิงจากเว็บไซต์ Business Trend, 2555

จำนวนปีที่อยู่ในธุรกิจจะแสดงถึงโอกาสที่จะล้มเหลวที่ค่อยๆ ลดลง และหมายถึงโอกาสอยู่รอดที่เพิ่มขึ้นของธุรกิจด้วย

2. รายได้ของกิจการ งานวิจัยฉบับนี้ใช้รายได้เฉลี่ยเป็นเกณฑ์ในการพิจารณาควบคู่กับระยะเวลาที่เปิดให้ดำเนินงาน กล่าวคือ ธุรกิจที่เปิดให้บริการอยู่ต้องมีรายได้เฉลี่ยมากกว่าค่าใช้จ่ายเฉลี่ยของกิจการ เพื่อรักษาสถานะและกิจกรรมในการดำเนินงาน

ระดับความสำเร็จของกิจการ

ผู้วิจัยแบ่งระดับความสำเร็จแบ่งเป็น 2 ช่วง คือ ช่วงที่ 1 1-7 ปีแรก เป็นช่วงที่ธุรกิจยังต้องมีการปรับปรุงรูปแบบและจัดการระบบการทำงานต่างๆ อยู่ และช่วงที่ 2 คือ 8 ปีขึ้นไป เป็นช่วงที่ธุรกิจเริ่มอยู่ตัวมากขึ้น และธุรกิจส่วนใหญ่เริ่มจะคืนทุนแล้ว จากกราฟที่ 1 และ 2 จะสังเกตถึงความชันของกราฟที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจน

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ปัจจัยพื้นฐานของธุรกิจร้านอาหาร และความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่มีต่อปัจจัยด้านการจัดการด้านต่างๆ ของร้าน
2. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ ปัจจัยพื้นฐานของธุรกิจร้านอาหาร และความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการด้านต่างๆ ของร้าน ได้แก่ บริหารทรัพยากรมนุษย์ ด้านแหล่งที่มาของเงินทุน ด้านส่วนผสมการตลาด จำแนกตามระดับความสำเร็จของร้านทั้ง 2 ระดับ คือ กลุ่มผู้ประกอบการที่เปิดให้บริการมา 3-8 ปี และกลุ่มผู้ประกอบการที่เปิดให้บริการมากกว่า 8 ปี

3. เพื่อศึกษาอิทธิพลของข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และข้อมูลพื้นฐานของร้านอาหารที่มีต่อปัจจัยที่ส่งผลถึงระดับความสำเร็จของร้านอาหาร

ขอบเขตในการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาปัจจัยพื้นฐานของธุรกิจร้านอาหาร ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ และความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่มีต่อปัจจัยด้านการจัดการด้านต่างๆ ของร้าน

2. ขอบเขตด้านประชากรที่ใช้ศึกษา กลุ่มตัวอย่างของงานวิจัยฉบับนี้ คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางที่ประสบความสำเร็จที่อยู่ในเขตอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอยุธยา โดยจำนวนร้านอาหารในเขตพระนครศรีอยุธยาอ้างอิงจากร้านอาหารที่ลงทะเบียนกับเว็บไซต์ Tripadvisor.com 112 ร้าน

3. ขอบเขตด้านสถานที่ คือ ร้านอาหารและผู้ประกอบการในเขตอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอยุธยา

4. ขอบเขตด้านระยะเวลา ผู้วิจัยจะทำการเก็บข้อมูลร่วมกับนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา รุ่น 12 ในเดือนธันวาคม 2555

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาปัจจัยภายในองค์กรที่ส่งผลถึงความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็กและกลางในเขตอำเภอเมืองพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงาน

ดังนี้

1. รวบรวมข้อมูลเบื้องต้นโดยค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2. เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการ โดยใช้แบบสอบถามที่ตรวจคุณภาพโดยผู้ทรงคุณวุฒิ

3. วิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผล โดยนำข้อมูลที่รวบรวมได้นำมาวิเคราะห์และสรุปผลเพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน

4. จัดทำการเสนอรายงานสรุป

ข้อจำกัดในการทำวิจัย

1. ข้อมูลภายในหลายส่วน ผู้ประกอบการขอที่จะไม่ให้ข้อมูล เช่น ค่าใช้จ่ายประจำ ค่าเช่าที่ รายละเอียดของรายได้ เป็นต้น

2. ฐานข้อมูลของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ค่อนข้างน้อย และไม่เป็นปัจจุบัน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยใช้สถิติเชิงพรรณนาและเชิงอนุมานในการวิเคราะห์ข้อมูลผ่านโปรแกรม spss โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาสำหรับข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ ข้อมูลร้านอาหาร และความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่มีต่อการบริหารจัดการภายใน เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ ข้อมูลร้านอาหาร โดยใช้ T test และหาอิทธิพลของปัจจัยภายในที่มีต่อระยะเวลาที่เปิดให้บริการ และรายได้ โดยใช้การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multi-Regression)

ผลการวิจัย

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารขนาดเล็กและกลางในเขตพระนครศรีอยุธยา

Restaurant Data	Total	ค่าน้อยที่สุด	ค่ามากที่สุด	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	87	25,000.00	2,000,000.00	219,438.0460	304,311.30485
2. รายจ่ายเฉลี่ยต่อเดือน	87	10,000.00	1,200,000.00	119,054.9080	163,614.40666
3. กำไรขั้นต้นเฉลี่ยต่อเดือน	87	10,000.00	850,000.00	104,521.0690	150,750.49408
4. ขนาดร้าน	87	30.00	350.00	89.5517	73.85636
5. กำไรต่อจำนวนที่นั่ง	87	200.00	5,555.56	1,137.4817	1,126.53116
6. พนักงานที่ดำเนินงานต่อวัน	87	2.00	45.00	7.7356	8.20162
7. พนักงานที่มีทั้งหมด	87	2.00	45.00	8.6207	8.63368

ตารางที่ 2 ข้อมูลของผู้ประกอบการและข้อมูลของร้านอาหารเปรียบเทียบระหว่างผู้ประกอบการที่เปิดของร้านที่ประสบการณ์ 3-8 ปี และผู้ประกอบการที่เปิดของร้านที่ประสบการณ์ 8 ปีขึ้นไป

	รายการ	ผู้ประกอบการ ที่เปิดของร้าน ที่ประสบการณ์ 3-8 ปี	ผู้ประกอบการ ที่เปิดของร้าน ที่ประสบการณ์ 8 ปีขึ้นไป	แตกต่าง อย่างมี นัยสำคัญ*	ไม่แตกต่าง อย่างมี นัยสำคัญ*
1	ประสบการณ์ทำงานก่อนเป็นผู้ประกอบการ	3.979	3.076		✓
2	พื้นฐานการศึกษาระดับ อุดมศึกษาด้านบริหารธุรกิจ (มี/ไม่มี)	18/28	14/27		✓
3	จำนวนที่นั่งรับรองลูกค้า	66.2174	125.4878	✓	
4	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	143,381.6304	304,769.6341	✓	
5	รายจ่ายเฉลี่ยต่อเดือน	80,422.6957	162,398.3659	✓	
6	จำนวนพนักงานที่ทำงานต่อวัน	6.7826	9.9268	✓	
7	จำนวนพนักงานที่มีทั้งหมด	6.5	11.0000	✓	

ตารางที่ 3 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารเปรียบเทียบระหว่างผู้ประกอบการที่เปิดของร้านที่ประสบการณ์ 3-8 ปี และผู้ประกอบการที่เปิดของร้านที่ประสบการณ์ 8 ปีขึ้นไป

รายการ	ค่าเฉลี่ยรวม ของความคิดเห็น ของผู้ประกอบการ	ผู้ประกอบการ ที่เปิดของร้าน ที่ประสบการณ์ 3-8 ปี	ผู้ประกอบการ ที่เปิดของร้านที่ ประสบการณ์ 8 ปี ขึ้นไป	แตกต่าง อย่างมี นัยสำคัญ*	ไม่แตกต่าง อย่างมี นัยสำคัญ*
1. แหล่งเงินทุนจากภายนอกกิจการ	3.356	3.413	3.2927		✓
2. แหล่งเงินทุนจากภายในกิจการ	3.505	3.3696	3.6585	✓	
3. จำนวนเงินที่หมุนเวียนในการดำเนินงาน	4.379	4.2826	4.4878		✓
4. การมีส่วนร่วมของพนักงานในการบริหารจัดการร้าน	4.397	4.3913	4.3659		✓
5. โปรแกรมการฝึกพนักงาน	4.413	4.2826	4.561	✓	
6. กระบวนการคัดเลือกคนเข้าทำงาน	4.241	4.1739	4.3171		✓
7. ความหลากหลายของอาหาร	4.563 4	4.5	4.6341		✓
8. คุณภาพของอาหาร	4.850 1	4.84783	4.85366		✓
9. คุณภาพการให้บริการ	4.712 2	4.6522	4.7805		✓
10. การแข่งขันด้วยสินค้าราคาต่ำกว่า	2.770	2.913	2.6098	✓	
11. ระดับราคาอาหาร	4.000	3.913	4.0976		✓
12. การกำหนดราคาอาหารชุด	2.804	2.7609	2.8537		✓
13. ช่องทางการจัดจำหน่าย	4.080	4.0435	4.122		✓
14. ทำเลของร้าน	4.586 3	4.587	4.5854		✓
15. การตกแต่งร้าน	4.494 5	4.3696	4.6341	✓	
16. การประชาสัมพันธ์ โดยใช้อีเมลท้องถิ่น	3.885	3.8043	3.9756		✓
17. การประชาสัมพันธ์โดยใช้เว็บไซต์	3.724	3.6739	3.7805		✓
18. การให้คู่มือส่วนลด และ บัตรสมาชิก	4.206	4.2609	4.1463		✓

ระดับความสำคัญ 4.2-5 มากที่สุด, 3.4-4.19 มาก, 2.6-3.39 ปานกลาง, 1.8-2.59 น้อย, 1-1.79 น้อยมาก

ตารางที่ 4 การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณเพื่อหาอิทธิพลของข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และข้อมูลพื้นฐานของร้านอาหารที่มีต่อปัจจัยที่ส่งผลถึงระดับความสำเร็จของร้านอาหาร

- การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณเพื่อหาอิทธิพลของข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และข้อมูลพื้นฐานของร้านอาหารที่มีอิทธิพลต่อจำนวนปีที่เปิดให้บริการของธุรกิจร้านอาหาร

พบว่าไม่มีตัวแปรใดที่มีระดับนัยสำคัญต่ำกว่า 0.05 จึงไม่สามารถใช้ค่าสัมประสิทธิ์การถดถอยมาสร้างสมการอธิบายความสัมพันธ์หรืออิทธิพลของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตามได้

ตารางที่ 5 การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณเพื่อหาอิทธิพลของข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และข้อมูลพื้นฐานของร้านอาหารที่มีต่อปัจจัยที่ส่งผลถึงระดับรายได้

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	.973 ^a	.946	.942	73101.62297	1.341

a. ตัวแปร: ค่าคงที่, พนักงานทั้งหมด ประสบการณ์ ค่าใช้จ่าย ขนาดของร้าน จำนวนปีที่เปิดให้ดำเนินงาน และจำนวนพนักงานที่ใช้ดำเนินงานต่อวัน จำนวนพนักงานที่มีทั้งหมด

b. ตัวแปรตาม: รายได้

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	Constant	-4902.158	14294.647		-.343	.733
	Experience	-3298.612	1081.211	-.085	-3.051	.003
	Store capacity	-246.134	138.656	-.074	-1.775	.080
	average monthly expenditure	1.777	.069	.955	25.871	.000
	Operating employee	-8776.394	4787.164	-.237	-1.833	.070
	Total employee	12309.743	4634.346	.349	2.656	.010
	Operating Year	1086.807	1624.108	.021	.669	.505

$$Y = a + b_1 \times x_1 + b_2 \times x_2 + b_3 \times x_3 + b_4 \times x_4 + b_5 \times x_5 + b_6 \times x_6 + \dots + e$$

เมื่อพิจารณาระดับนัยสำคัญแล้วสามารถเขียน สมการได้ดังนี้

$$Y = -3298.612 \times x_1 + 1.777 \times x_3 + 12309.743 \times x_5 + e$$

จากสมการ สามารถอธิบายอิทธิพลของตัวแปรอิสระได้ ดังนี้

เมื่อประสบการณ์ทำงานเพิ่มขึ้น 1 ปี รายได้จะลดลงเฉลี่ย 3298.61 บาท เมื่อค่าใช้จ่ายร้านเพิ่มขึ้น 1 บาท รายได้จะเพิ่มขึ้น 1.77 บาท เมื่อพนักงานที่มีทั้งหมดของร้านเพิ่มขึ้น 1 คน รายได้จะเพิ่มขึ้น 12309.74 บาท

ข้อมูลเพิ่มเติม

ประสบการณ์ทำงานในร้านอาหาร

ผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์การทำงานในร้านอาหารมีสัดส่วนมากกว่าผู้ที่ไม่ประสบการณ์ธุรกิจร้านอาหารเพียงเล็กน้อย ประสบการณ์การทำงานจึงไม่ได้เป็นองค์ประกอบหลักของการประกอบธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็กและกลางในเขตพระนครศรีอยุธยาให้ประสบความสำเร็จในธุรกิจร้านอาหาร

เมื่อพิจารณาในส่วนของการเสนอแนะของผู้ประกอบการที่ไม่มีประสบการณ์ให้ข้อมูลเพิ่มเติมในส่วนปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ ว่า

1. ประสบการณ์ยังเป็นสิ่งจำเป็นในการประกอบธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จ

ผู้ประกอบการจบการศึกษาวิศวกรรมศาสตร์เป็นผู้ประกอบการธุรกิจโรงงานแห่งหนึ่งในจังหวัดอยุธยา ลงทุนในธุรกิจร้านอาหาร โดยจ้างพนักงานที่มีประสบการณ์การทำงานมาเป็นระยะเวลานาน คอยบริหารจัดการร้าน ผู้ประกอบการทำหน้าที่

ดูแลด้านเอกสาร ทำบัญชีร้าน และกำหนดทิศทางการทำงานบางส่วนเท่านั้น ผู้ประกอบการจะทำการควบคุมผ่านผลประกอบการ รายได้ ค่าใช้จ่าย และเอกสารที่เกี่ยวข้องเท่านั้น

2. ประสบการณ์และข้อได้เปรียบจากการต่อยอดจากธุรกิจครอบครัว เป็นข้อได้เปรียบ

ผู้ประกอบการที่เป็นผู้สืบทอดกิจการต่อมาจากครอบครัว รวมถึงที่ดินโดยรอบ ผู้ประกอบการจะไม่มีประสบการณ์ตรงในการบริหารจัดการร้าน แต่มีครอบครัวคอยให้คำปรึกษา ค่าใช้จ่ายคงที่ต่ำ (ไม่ต้องจ่ายค่าเช่า) รวมถึงชื่อเสียงของร้านที่เป็นที่รู้จักของคนในพื้นที่

3. แหล่งเงินทุนภายในและเงินที่ใช้ในการหมุนเวียนภายในกิจการมีส่วนช่วยในการเพิ่มโอกาสความสำเร็จของธุรกิจ ผู้ประกอบการมีธุรกิจส่งออกสินค้าที่ประสบความสำเร็จอยู่แล้ว มีสถานภาพทางการเงินดีมาก จึงช่วยให้รักษาสถานการณ์ดำเนินงานในช่วงปีแรกได้ จนร้านเป็นที่รู้จัก

ข้อเสนอแนะ

1. การศึกษาในอนาคตควรมุ่งเน้นไปยังการวิจัยคุณภาพ รวมถึงกระบวนการทำงานของธุรกิจร้านอาหารเพื่อสร้างแนวทางที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

2. ควรมีการสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร และพัฒนาฐานข้อมูลของธุรกิจให้ดียิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

- กรมการปกครอง วันที่ 31 ธันวาคม 2554, <http://stat.bora.dopa.go.th/xstat/popstat.html>
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดพระนครศรีอยุธยา วันที่ 12 พฤศจิกายน 2555
- <http://pcoc.moc.go.th/wappPCOC/14/>
- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. 2550. “ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย.” **มองเศรษฐกิจ**. ฉบับที่ 2075.
- <http://research.kasikornresearch.com/portal/site/KResearch/KEconResearchDetail/?cid=5&id=1035>)
- ที่มา: www.businesssthai.co.th โดย ศิริรัฐ โชติเวชการ
- Econ Analysis โดย ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2556
- <http://www.kasikornresearch.com/TH/K-EconAnalysis/Pages/Search.aspx>
- แหล่งเงินทุนที่เพียงพอในการดำเนินธุรกิจ**. อ้างอิงจากเว็บไซต์ธนาคารกสิกรไทย, 2556
- http://www.kasikornbank.com/TH/Corporate/SMEs/K_SME_overview/BusinessLifeStage/Pages/Capital.aspx
- <http://www.dbd.go.th/mainsite/fileadmin/contents/development/files/html/restaurant.html> Business Trend, 2555
- <http://www.businesstrendanalysts.com/> Tripadvisor.com, 2556
- <http://www.tripadvisor.com/RestaurantSearch?geo=303897&q=Ayutthaya%2C+Thailand&cat=&pid=>
- Parsa, H. G., Self, J.T., Njite D., and King, T. (2005). **Why restaurants fail**. Cornell Hotel
- Pankaj M. Madhani. 2008. “IT Enabled Supply Chain: A Key Driver for Effective Marketing Mix Strategy” Electronic copy available at: <http://ssrn.com/abstract=1521386>