

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน*

Factors Influencing the Development of Sustainable Restaurant in Thailand

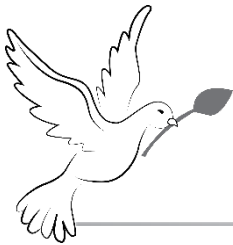
ประภัสสร รังสิโรจน์

Prapassorn Rungsirorn

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

Suan Sunandha Rajabhat University, Thailand.

Corresponding Author's Email: prapassorn.jdar@gmail.com



บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพปัจจุบันของภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร คุณภาพร้านอาหาร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน การกำหนดนโยบายภาครัฐ และความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน 2) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน 3) ศึกษา รูปแบบ และแนวทางในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมวิธี (Mixed methods research) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารไทยอยู่ในเขตพื้นที่ภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัด รวม 400 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบสมมติฐาน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร คุณภาพร้านอาหาร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน การกำหนดนโยบายภาครัฐ และความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน พบว่า มีระดับความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับมาก 2) ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน คุณภาพของร้านอาหาร ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงและการกำหนดนโยบายภาครัฐ 3) รูปแบบและแนวทางในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน พบว่า ภาพรวมที่มีอิทธิพลมากที่สุด คือ ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง รองลงมา คือ การกำหนดนโยบายภาครัฐ คุณภาพของร้านอาหาร องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร และกลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน และเมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยที่ส่งผลทางตรงต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน พบว่า ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง มีอิทธิพลทางตรงต่อความสำเร็จ มากที่สุด

คำสำคัญ: ความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจ; ร้านอาหารไทย; ยั่งยืน

* Received May 13, 2020; Revised August 3, 2020; Accepted August 13, 2020



Abstract

The research article consisted of the following objectives: 1) to study the current state of transformational leadership, components related to operations within the organization, the quality of the restaurants, strategies for competitive advantage, the government policy, and the success in sustainable Thai restaurant business development; 2) to study factors influencing the success in sustainable Thai restaurant business development; and 3) to study a model and guideline in sustainable Thai restaurant business development. The study employed a mixed-method between qualitative and quantitative research. The sample group included 800 Thai restaurant entrepreneurs in the central-western region of Thailand from 8 provinces. The statistics used for data analysis were percentage, average, standard deviation (S.D.), and statistical hypothesis testing.

The research results were as follows: 1) From studying the transformational leadership, components related to operations within the organization, the quality of the restaurants, strategies for competitive advantage, the government policy formulation, and the success in sustainable Thai restaurant business development, it was found that the overall opinion was at a high level; 2) From studying the factors influencing the success in sustainable Thai restaurant business development, it was found to depend on the components related to operations within the organization, strategies for competitive advantage, the quality of the restaurants, the transformational leadership, and the government policy formulation; and 3) From studying a model and guideline in sustainable Thai restaurant business development, it was found that the overall aspect that had the most influence was the transformational leadership, followed by the government policy formulation, the quality of the restaurants, the components related to operations within the organization, and strategies for competitive advantage. When considering the factors affecting directly the success in sustainable Thai restaurant business development, it was found that transformational leadership had the most direct influence on the success.

Keywords: Success in Business Development; Thai restaurant; Sustainability

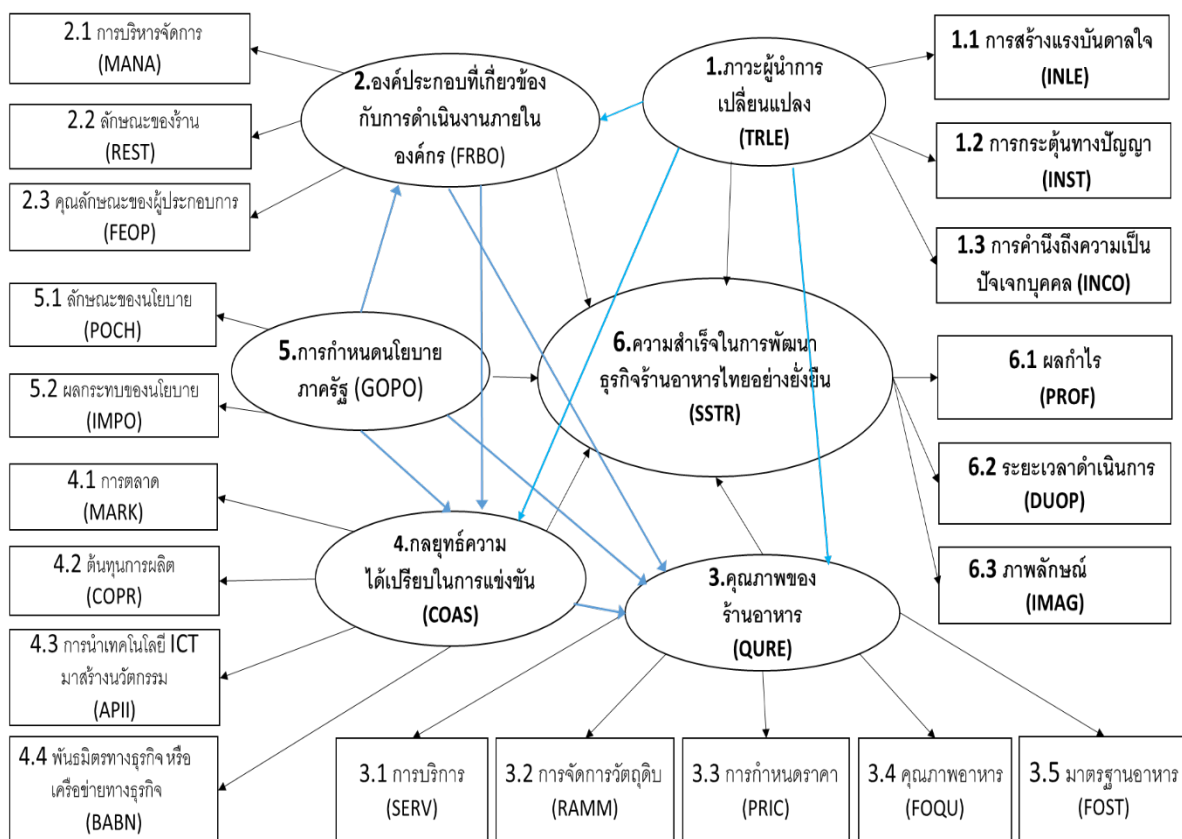
บทนำ

ธุรกิจร้านอาหารถือเป็นส่วนหนึ่งของภาคอุตสาหกรรมอาหารที่มีผลต่อการเพิ่มรายได้ให้กับประเทศ และบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ และภาพลักษณ์ของประเทศ ทั้งนี้บริบทของประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารทางด้านการเกษตรจำนวนมาก มีเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยสามารถเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการ



เกษตรได้ ซึ่งนอกจากจะช่วยสร้างความแข็งแกร่งด้านความมั่นคงทางด้านอาหารของประเทศแล้วยังเป็นฐานการผลิตอาหารในภูมิภาคอาเซียน รวมถึงเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารที่สำคัญในตลาดโลก ส่งผลต่อรายได้ของประเทศ ประเทศไทยมีร้านอาหารจำนวน 64,113 ร้าน และในต่างประเทศทั่วโลกมีร้านอาหารไทยไม่น้อยกว่า 11,800 ร้าน อาหารเป็นปัจจัยสำคัญในชีวิตประจำวัน จึงมีความจำเป็นต้องพึ่งพาร้านอาหารใหญ่น้อยทั้งหลาย รวมถึงอาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารแช่แข็ง ซึ่งเป็นแนวโน้มที่กำลังมาแรงทั้งในประเทศและต่างประเทศ ด้วยปัจจัยเหล่านี้จึงทำให้ธุรกิจอาหารได้รับความสนใจจากผู้ประกอบการทั้งใหม่และเก่าเข้ามาดำเนินธุรกิจอาหาร และมีผู้ประกอบการร้านอาหารไม่สามารถดำเนินธุรกิจอย่างต่อเนื่องซึ่งส่วนมากไม่เกิน 2 ปี ก็ต้องปิดกิจการลงผู้ประกอบการรายใหม่ก็เข้ามาหมุนเวียนเช่นนี้ ตลอดจนแรงงานก็มีอัตราการเข้าออกสูงจึงเป็นปัญหาที่กระทบต่อระบบเศรษฐกิจในภาพรวม

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า “ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการพัฒนาร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน” ในพื้นที่ภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัด สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ เพื่อให้การศึกษามีความครอบคลุมประเด็น และเนื้อหาในการศึกษา มากที่สุดผู้วิจัยได้มีการตรวจสอบเอกสารทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องจากหนังสือ ตำรา บทความ หรือเอกสารทางวิชาการ และงานวิจัยต่างๆ ซึ่งมีแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศ และต่างประเทศ เพื่อเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัย มีการเชื่อมโยงองค์ประกอบกับทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับตัวแปร บริบทเกี่ยวกับการพัฒนาร้านอาหารไทยในพื้นที่ภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัด มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และกรอบแนวคิดของการวิจัย จึงได้กรอบแนวคิดในการศึกษาวิจัยครั้งนี้พัฒนาขึ้นมาดังภาพนี้





สรุปหลักการและเหตุผล (Main Idea) จากสาระสำคัญของความเป็นมา และปัญหาดังกล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงศึกษาหาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน และเลือกพื้นที่ในการวิจัยคือร้านอาหารไทยในเขตพื้นที่ภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัด ได้แก่ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ผู้วิจัยจึงเห็นว่าพื้นที่นี้เหมาะสมมีศักยภาพ สอดรับกับเชิงนโยบาย และจากปัญหาดังกล่าวมาข้างต้นนำไปสู่การตั้งคำถามการวิจัย เพื่อนำไปกำหนด วัตถุประสงค์ของการวิจัยต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษา สภาพปัจจุบันของภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร คุณภาพร้านอาหาร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน และการกำหนดนโยบายภาครัฐ และความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน
3. เพื่อศึกษา รูปแบบ และแนวทางในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเป็นการวิจัยแบบผสมผสานวิธี (Mixed methods research) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) โดยใช้วิธีการจากแบบสอบถามของการวิจัยเชิงปริมาณจะเป็นข้อมูลหลักในการวิเคราะห์ และจะใช้ข้อมูลจากการวิจัยเชิงคุณภาพที่ได้จากการสัมภาษณ์แบบเชิงลึกมาอธิบายเสริม ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 โดยการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research) เก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันของภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร คุณภาพของร้านอาหาร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน และการกำหนดนโยบายภาครัฐ และการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยให้ยั่งยืน : ในพื้นที่ภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัด สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ โดยแบบสอบถามเก็บกับผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 400 คน

ขั้นตอนที่ 2 สังเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืนในพื้นที่ดังกล่าว จากข้อมูลในขั้นตอนที่ 1 และประเมินความถูกต้องของรูปแบบปัจจัยที่เกี่ยวข้อง โดยหาค่าความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content validity) ด้วยการหาค่าความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ หรือเนื้อหา (IOC : index of item objective congruence) โดยเก็บข้อมูลเป็นคู่ขนานกันกับประชากรกลุ่มเดียวกัน จำนวน 400 คน

ขั้นตอนที่ 3 การตรวจสอบความถูกต้องของรูปแบบ และแนวทางความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพจากการวิจัยเชิงเอกสาร (Documentary research)



การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) เพื่อตรวจสอบความเป็นไปได้ของรูปแบบและแนวทางจากผู้บริหาร และ นักวิชาการ โดยการเก็บข้อมูลด้วยกัน 2 ครั้งในวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และข้อที่ 3 ซึ่งประชากรเชิงคุณภาพที่เก็บเป็นคนละกลุ่มกัน

ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัย (Quantitative research) เพื่อหาความเหมาะสมพร้อมทั้งการยืนยันทฤษฎีเพื่อเป็นการหาแนวทางในการสร้างรูปแบบปัจจัยที่เกี่ยวข้อง

ประชากร คือผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ในภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัดได้แก่ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ จำนวน 15,396 ร้าน

ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (sample size) ผู้วิจัยใช้เทคนิคในการวิเคราะห์แบบจำลองสมการโครงสร้าง (Structural Equation Modeling : SEM) ซึ่งตัวแปรประจักษ์ของการวิจัยครั้งนี้มี จำนวน 20 ตัว ดังนั้นในการวิจัยครั้งนี้จึงต้องมีจำนวนตัวอย่างผู้ประกอบการไม่น้อยกว่า 400 คน

3) ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informant)

การวิจัยเป็นการศึกษาวิจัยในเชิงลึกมุ่งเน้นการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้กำหนดผู้ให้ข้อมูลสำคัญนั้นแบ่งเป็นกลุ่มผู้เชี่ยวชาญออกเป็น 3 กลุ่ม ซึ่งมีคุณสมบัติและเกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารไทย โดยผู้วิจัยได้เลือกผู้ให้ข้อมูลแบบเฉพาะเจาะจง (purposive sampling) ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informants) ผู้วิจัยได้กำหนดจำนวนผู้ให้ข้อมูลสำคัญให้ครอบคลุมภารกิจที่แตกต่างกันให้มากที่สุด โดยเลือกจากกลุ่มเป้าหมายที่มีคุณสมบัติดังนี้รวมทั้งสิ้นจำนวน 15 คน ดังนี้

(1) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่เป็นผู้บริหารภาครัฐ หรือนักวิชาการสังกัดสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ผู้อำนวยการเขตสุขภาพที่ 5 และกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ จำนวนผู้บริหารภาครัฐจำนวน 3 คน

(2) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่เป็นผู้มีประสบการณ์ตรง หรือได้รับความน่าเชื่อถือในวงการธุรกิจร้านอาหาร ได้แก่ นายกสมาคมผู้ประกอบการค้าอาหาร นายกสมาคมธุรกิจร้านอาหาร นายกสมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย นายกสมาคมภัตตาคารไทย จำนวน 4 คน

(3) กลุ่มผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จและเปิดร้านมากกว่า 10 ปี ของแต่ละจังหวัด ทั้ง 8 จังหวัด ซึ่งผู้วิจัยได้คัดเลือกไว้จังหวัดละ 1 คน รวมจำนวน 8 คน

4) เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสอบถาม (Questionnaire) โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัด รวม 400 คน แบบสอบถามมีลักษณะการตอบแบบปลายปิด (Closed-end Question naire) ประกอบด้วย 7 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 เป็นคุณลักษณะของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 เป็นคำถามเกี่ยวกับภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง ตอนที่ 3 เป็นคำถามเกี่ยวกับองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจ ตอนที่ 4 เป็นคำถามเกี่ยวกับคุณภาพของร้านอาหาร ตอนที่ 5 เป็นคำถามเกี่ยวกับกลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน ตอนที่ 6 เป็นคำถามเกี่ยวกับการกำหนดนโยบาย



ตอนที่ 7 เป็นคำถามเกี่ยวกับความสำเร็จในการพัฒนาร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน และการใช้การสัมภาษณ์เป็นแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview)

5) การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลที่หลากหลาย เพื่อให้ได้ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา โดยมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

(1) การลงพื้นที่แจกแบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยใช้วิธีการแจกแบบสอบถาม โดยใช้แบบสอบถามที่ได้จัดทำขึ้นมาเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล และจะสัมภาษณ์ด้วยจากกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 8 จังหวัด ที่ได้ทำการสุ่มไว้รวม 400 คน ในกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูล

(2) การสัมภาษณ์ ผู้วิจัยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviews) โดยเริ่มจากการประสานงานทางโทรศัพท์ติดต่อกับผู้ให้ข้อมูลหลักในเบื้องต้น เมื่อผู้ให้ข้อมูลหลักยินยอมแล้วจึงทำการสัมภาษณ์และบันทึกเสียงตามแบบสัมภาษณ์ที่ได้สร้างไว้ เพื่อให้ได้ข้อมูลสำคัญ และรายละเอียดที่เกี่ยวข้อง นำมาวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) โดยจัดหมวดหมู่เนื้อหา ลดทอนข้อมูล จัดระบบข้อมูล และตรวจสอบข้อมูล

6) การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัด จำนวน 400 คน นั้นผู้วิจัยใช้สถิติในการวิเคราะห์ดังนี้

1. สถิติเชิงพรรณนา เพื่อตอบวัตถุประสงค์ ข้อ 1 คือ อธิบายสภาพปัจจุบันของตัวแปรต่างๆ ได้แก่ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสำเร็จในการพัฒนาร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร คุณภาพของร้านอาหาร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน การกำหนดนโยบายภาครัฐ

2. สถิติเพื่อการวิเคราะห์ ใช้สำหรับวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต่างๆ ที่ทำการวิจัย โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์แบบจำลองสมการโครงสร้าง (Structural Equation Modeling : SEM) เพื่อตอบวัตถุประสงค์ ข้อ 2 เกณฑ์การพิจารณาความสอดคล้อง ระหว่างแบบจำลองสมการโครงสร้าง กับข้อมูลเชิงประจักษ์

การตรวจสอบความเชื่อถือได้ของข้อมูล ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามผู้วิจัยตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูล (validity) และความเชื่อถือได้ (reliability) ของข้อมูลภาคสนามทุกครั้ง ด้วยการตรวจสอบวิธีการเก็บข้อมูลแบบสามเส้า (triangulation methodology) จากเอกสารและการรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยใช้คำถามปลายเปิดและไม่ชี้นำ (non-directive open ended) จากนั้นนำข้อมูลที่วิเคราะห์ได้มาพิจารณาแนวทางและแนวโน้มที่เป็นภาพอนาคตต่อไป

7) การนำเสนอผลการศึกษาวิจัย

ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิจัย เพื่อตอบคำถามการวิจัยซึ่งมีวัตถุประสงค์จำนวน 3 ข้อ คือ (1) ศึกษาสภาพปัจจุบันของภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร คุณภาพ



ร้านอาหาร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน และการกำหนดนโยบายภาครัฐ และความสำเร็จในการพัฒนาร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน (2) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน (3) ศึกษารูปแบบ และแนวทางในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน โดยใช้การวิเคราะห์แบบจำลองสมการโครงสร้าง (structural equation modeling) แล้วเสริมด้วยข้อมูลที่ได้จากการวิจัยเชิงคุณภาพที่ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูล

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1. ผลการวิจัยพบว่า การวิเคราะห์ข้อมูลระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง ในภาพรวม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง โดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.22$) เมื่อพิจารณาแต่ละด้านดังนี้

ด้านการสร้างแรงบันดาลใจ โดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.27$) จากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ ผู้บริหารกระตุ้นให้ผู้ใต้บังคับบัญชาปฏิบัติงานด้วยความกระตือรือร้น ($\bar{X} = 4.36$) ด้านการกระตุ้นทางปัญญา โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.23$) จากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ ผู้บริหารส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ใต้บังคับบัญชาให้ระบุปัญหาโดยการใช้เหตุผล ($\bar{X} = 4.31$) ด้านการคำนึงถึงปัจเจกบุคคล โดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.17$) จากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ ผู้บริหารพัฒนา ศักยภาพของผู้ใต้บังคับบัญชาให้มากขึ้น ($\bar{X} = 4.27$)

องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.31$) เมื่อพิจารณาแต่ละด้านดังนี้

ด้านการบริหารจัดการโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.22$) จากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ องค์กรมีการคัดสรรบุคลากรที่มีประสิทธิภาพและความสามารถร่วมงาน ($\bar{X} = 4.36$) ด้านลักษณะของร้านโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.44$) ด้านลักษณะของร้านจากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ มีรายการอาหารที่รสชาติและสูตรเฉพาะของร้าน ($\bar{X} = 4.54$) ด้านคุณลักษณะของผู้ประกอบการอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.27$) จากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ มีการพัฒนาตนเองและบุคลากรอย่างสม่ำเสมอ ($\bar{X} = 4.37$)

การวิเคราะห์ข้อมูลระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.31$) เมื่อพิจารณาแต่ละด้านดังนี้

ด้านการบริหารจัดการโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.22$) โดยสามารถเรียงลำดับความคิดเห็นด้านการบริหารจัดการจากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ องค์กรมีการคัดสรรบุคลากรที่มีประสิทธิภาพและความสามารถร่วมงาน ($\bar{X} = 4.36$) ด้านลักษณะของร้านโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.44$) โดยสามารถเรียงลำดับความคิดเห็นด้านลักษณะของร้านจากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ มีรายการอาหารที่รสชาติและสูตรเฉพาะของร้าน ($\bar{X} = 4.54$) ด้านคุณลักษณะของผู้ประกอบการอยู่ใน



ระดับมาก ($\bar{X} = 4.27$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ มีการพัฒนาตนเอง และบุคลากรอย่างสม่ำเสมอ ($\bar{X} = 4.37$)

การวิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัจจุบันของคุณภาพร้านอาหาร ในภาพรวม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับสภาพปัจจุบันของคุณภาพร้านอาหาร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$) เมื่อพิจารณาแต่ละด้านดังนี้

ด้านการบริการโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.44$) โดยสามารถเรียงลำดับการบริการจากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ มีการบริการอาหารที่รวดเร็ว สะดวกไม่ต้องรอนาน ($\bar{X} = 4.61$) ด้านการจัดการวัตถุดิบโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.26$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ จัดเตรียมวัตถุดิบเองร้อยละ 90 ($\bar{X} = 4.40$) ด้านการกำหนดราคาโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.44$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ ราคาอาหารมีความเหมาะสมกับปริมาณและคุณค่าของอาหารในระดับที่มากที่สุด ($\bar{X} = 4.56$) ด้านคุณภาพอาหารโดยรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.59$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ อาหารมีความสด สะอาด ในระดับที่มากที่สุด ($\bar{X} = 4.66$) ด้านมาตรฐานอาหารอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ มีการยึดหลักโภชนาการที่ดีในระดับที่มากที่สุด ($\bar{X} = 4.56$)

การวิเคราะห์ข้อมูลระดับสภาพปัจจุบันของกลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขันในภาพรวม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับสภาพปัจจุบันของกลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน โดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.13$) เมื่อพิจารณาแต่ละด้านดังนี้

ด้านการตลาดโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.09$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ($\bar{X} = 4.29$) ด้านต้นทุนการผลิตโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ เลือกซื้อวัตถุดิบตามที่ได้วางแผนไว้ ($\bar{X} = 4.39$) ด้านการนำเทคโนโลยี ICT มาสร้างนวัตกรรมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.04$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ เพื่อเอื้อประโยชน์ให้ลูกค้า และร้านอาหารมีความสะดวกในการบริหารจัดการ ($\bar{X} = 4.28$) ด้านการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจ หรือ เครือข่ายทางธุรกิจอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ เป็นตัวแปรสำคัญของกลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน ($\bar{X} = 4.16$)

สภาพปัจจุบันของการกำหนดนโยบายภาครัฐในภาพรวม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการสภาพปัจจุบันของการกำหนดนโยบายภาครัฐ โดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.05$) เมื่อพิจารณาแต่ละด้านดังนี้

ด้านลักษณะของนโยบายโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.99$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ นโยบายค่าแรงขั้นต่ำในการบังคับใช้ของรัฐบาล ($\bar{X} = 4.25$) ด้านการผลกระทบของนโยบายโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.11$) จากรายการข้อความที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ การปรับขึ้นของราคาพลังงาน มีความผันผวน ($\bar{X} = 4.24$)



สภาพปัจจุบันของความสำเร็จในการพัฒนาร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืนในภาพรวม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับสภาพปัจจุบันของความสำเร็จในการพัฒนาร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน โดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.27$) เมื่อพิจารณาแต่ละด้านดังนี้

ด้านการผลกำไรโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.22$) จากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือมีการตรวจสอบยอดขายอยู่เสมอและยอดขายเพิ่มขึ้น ($\bar{X} = 4.38$) ด้านระยะเวลาดำเนินการโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.28$) จากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จควรมีการดำเนินกิจการอย่างต่อเนื่อง ($\bar{X} = 4.35$) ด้านภาพลักษณ์โดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.32$) จากรายการข้อคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือภาพลักษณ์ของทางร้านสำคัญต่อการสื่อความหมายถึงร้านอาหาร ($\bar{X} = 4.35$)

วัตถุประสงค์ที่ 2. ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยให้ยั่งยืน มีปัจจัยดังนี้

ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง มีอิทธิพลโดยรวมต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน มากที่สุด รองลงมา คือ การกำหนดนโยบายภาครัฐ คุณภาพของร้านอาหาร องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร

วัตถุประสงค์ที่ 3. ผลการวิจัยพบว่าแนวทางความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืนสรุปได้ดังนี้

ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจในธุรกิจที่จะดำเนินการ พัฒนาตัวเองอยู่เสมอ และต้องมีจิตสำนึกในการดำเนินธุรกิจด้วยความซื่อสัตย์ เป็นแบบอย่างในการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับพนักงาน มีการวางแผนร้านอย่างชัดเจนให้สอดคล้องกับกลุ่มลูกค้าทั้งด้านราคา อย่างเหมาะสม ด้านนโยบายภาครัฐมีส่วนที่เอื้อช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหารอยู่หลายด้าน ควรศึกษาข้อมูล และประสานกับหน่วยงานในท้องถิ่น และข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหาร การบริหารงานภายในองค์กรต้องมีรูปแบบที่ชัดเจนเป็นระบบ ด้านความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน ประการสำคัญอยู่ที่ตัวผู้ประกอบการเป็นปัจจัยหลัก รสชาติ ทำเลที่ตั้ง เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการ สามารถพัฒนาได้แต่ความสำเร็จต้องใช้ประสบการณ์ และเวลาในการดำเนินธุรกิจ ต้องมีผลกำไรอย่างต่อเนื่อง มีการสร้างแบรนด์ของร้านให้เป็นที่จดจำ ส่วนมาตรฐานที่ทางหน่วยงานราชการ และเอกชนออกให้ก็จะช่วยส่งเสริมให้ลูกค้ามีความมั่นใจเลือกมาใช้บริการมากกว่าร้านที่ไม่มีมาตรฐานเลยเป็นการประชาสัมพันธ์ให้กับร้านอีกทางหนึ่ง

อภิปรายผลการวิจัย

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง เป็นปัจจัยที่ส่งผลทั้งทางตรงและทางอ้อม และเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลในภาพรวมสูงที่สุด ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงนั้นหมายถึง ผู้นำที่สามารถแสดงออกในการแก้ไขปัญหา และมีอิทธิพลต่อผู้ร่วม งานทำให้ไว้วางใจ โดยถือเป็น ”รากฐาน” ในการขับเคลื่อนให้เกิดความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารให้ยั่งยืนสอดคล้องกับผลการวิจัยของ Tangworaphan (2010) ที่พบว่า รูปแบบภาวะผู้นำที่เหมาะสมกับผู้บริหารได้แก่ ผู้นำแบบผู้ประกอบการ



(entrepreneurial leader) คือ ผู้นำที่มีความคิดว่าเป็นของตน (sense of ownership) โดยผู้นำประเภทนี้จะตระหนักในเรื่องลูกค้า ซึ่งเป็นแหล่งที่มาของรายได้ ต้นทุน และค่าใช้จ่ายขององค์กรมากเป็นพิเศษ ซึ่งสอดคล้องกับ Yaghoubipoor, Tee, and Ahmed (2013) ที่กล่าวถึงความสำคัญของภาวะผู้นำโดยระบุว่าบุคลากรที่มีความเป็นผู้นำ ซึ่งผู้นำมีความสำคัญต่อการอยู่รอดสวัสดิภาพ และความสำเร็จขององค์กร

องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร เป็นตัวแปรที่มีอิทธิพลทางตรง จากการศึกษาพบว่า การบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารเป็นหัวใจสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการบริหารต้นทุนวัตถุดิบให้มีคุณภาพอย่างสม่ำเสมอไม่ให้อ้วนไหล จากการศึกษาพบว่า ประธานชมรมร้านอาหารหลายรายแสดงทัศนะไปในทิศทางเดียวกันว่า การบริหารงานอย่างมีคุณภาพนั้น ผู้ประกอบการต้องมีความสามารถมีความรู้ในการกำหนดแนวทางการบริหารที่ชัดเจนและพนักงานควรมีส่วนร่วม

คุณภาพของร้านอาหาร เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่เป็นตัวแปรที่มีอิทธิพลทางตรง ด้วยเหตุนี้จึงอาจกล่าวได้ว่าเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน ทั้งนี้คุณภาพของร้านอาหารนั้นสามารถชี้วัดได้จาก การบริการ การจัดการวัตถุดิบ การกำหนดราคา คุณภาพอาหาร และมาตรฐานอาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ สอดคล้องกับ แนวคิดของนักวิชาการหลายท่าน Lertphokanon, and kachacheeva (2013) ที่เสนอว่าคุณภาพของรสชาติอาหารเป็นหัวใจของการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร เพราะจะสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า และเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ

กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขันเป็นตัวแปรที่มีอิทธิพลโดยอ้อมผ่านภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะแนวคิดของตัวผู้ประกอบการที่มีความสามารถบริหารจัดการภายในจะเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้เกิดความได้เปรียบเหนือคู่แข่ง ตัวอย่างเช่นบทสัมภาษณ์ของผู้บริหารภาครัฐท่านหนึ่งที่ได้กล่าวว่าควรคำนึงถึงมาตรฐาน และต้อง”รู้เขารู้เรา” ดังนั้นผู้ประกอบการต้องเข้ามาเรียนรู้ ศึกษาข้อมูลของคู่แข่งรอบด้าน สอดคล้องกับ งานวิจัยของ Yomchinda (2012) ว่าความได้เปรียบในการแข่งขัน หมายถึง ความสามารถในการดำเนินธุรกิจในการสร้างสรรค์ และส่งมอบคุณค่า และความพอใจต่อลูกค้าและได้รับการยอมรับที่มากกว่าคู่แข่ง ขณะเดียวกันสามารถทำกำไรได้สูงกว่าคู่แข่งอื่นๆ ในอุตสาหกรรมเดียวกันเป็นเวลาต่อเนื่องกันหลายปี

การกำหนดนโยบายภาครัฐเป็นตัวแปรที่มีอิทธิพลทางตรง ถือว่าเป็นปัจจัยภายนอกที่ส่งผลกระทบโดยตรง เนื่องจากลักษณะของนโยบาย หรือ ผลกระทบของนโยบาย จะเป็นส่วนสำคัญอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจว่าจะอยู่รอดหรือไม่ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ การกำหนดนโยบายและข้อบังคับตั้งแต่ท้องถิ่นจนถึงกฎหมายที่บังคับใช้กับธุรกิจร้านอาหารจะส่งผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจเพื่อให้ได้ประโยชน์และสอดคล้อง จึงต้องศึกษานโยบายที่สนับสนุน และเอื้อประโยชน์ สอดคล้องกับ แนวคิดของนักวิชาการหลายท่าน Kongsin, and Jiamton (2007) ที่เสนอว่า นโยบายหมายถึงสิ่งใดก็ตามที่ผู้บริหารของภาครัฐ หรือหน่วยงานนั้นๆ ต้องการเห็น ต้องการที่จะทำหรือไม่ทำ เนื่องจากมองถึงผลความสำเร็จของนโยบายนั้น โดยคนทั่วไปอาจยังมองไม่เห็นชัดเจนนักว่า นโยบายนั้นๆ จะส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมทั้งทางตรงและทางอ้อม



ความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน มีองค์ประกอบหลักที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน นั่นคือ บุคลากรซึ่งถือได้ว่าเป็นหัวใจที่มีความสำคัญของการทำงานทุกระบบ จึงให้ความสำคัญในเรื่องของภาวะผู้นำมากขึ้น สอดคล้องกับ งานวิจัยของ Farrish (2010) ศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจประเภทร้านอาหารในประเทศอเมริกา พบว่า ปัจจุบันหลายแห่งความสำเร็จประกอบไปด้วย ด้านกลยุทธ์ (Strategic choices) ได้แก่ที่ตั้งร้านอาหาร และความน่าเชื่อถือของแผนธุรกิจ ด้านปัจจัยในการแข่งขัน (Competitive factor) ด้านการตลาด (Marketing) ได้แก่การมีส่วนร่วมของชุมชน การบริหารความสัมพันธ์กับลูกค้า การประชาสัมพันธ์ การโฆษณา ราคา ด้านเจ้าของหรือผู้จัดการ (Owner / Manager) ได้แก่ความเป็นผู้นำ หรือมูลค่า ประสบการณ์ หรือ ความเชี่ยวชาญทางธุรกิจ อารมณ์ (ความคิดสร้างสรรค์ หรือการทำลาย)

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืนการวิเคราะห์ในส่วนนี้เป็นไปเพื่อนำเสนอผลการทดสอบสมมติฐาน ซึ่งสามารถสรุปตามสมมติฐานได้ดังนี้

จากสมมติฐานที่ 1 ผลการวิเคราะห์พบว่า ความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืนขึ้นอยู่กับ ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร คุณภาพของร้านอาหาร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน และการกำหนดนโยบายภาครัฐ สมมติฐานที่ 2 ผลการวิเคราะห์พบว่า คุณภาพของร้านอาหาร ขึ้นอยู่กับภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน และการกำหนดนโยบายภาครัฐ สมมติฐานที่ 3 ผลการวิเคราะห์พบว่า กลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขัน ขึ้นอยู่กับภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร และการกำหนดนโยบายภาครัฐ สมมติฐานที่ 4 ผลการวิเคราะห์พบว่า องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร ขึ้นอยู่กับภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง และการกำหนดนโยบายภาครัฐ

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 3 พบว่า รูปแบบ และแนวทางในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน ผู้ประกอบการต้องพัฒนาตนเองให้มีความรู้ในการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารและเป็นแบบอย่างในการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับพนักงาน เมื่อเกิดปัญหาพนักงานจะทราบว่าต้องแก้ไขสถานการณ์อย่างไร และมีโครงสร้างองค์กรที่ชัดเจนให้พนักงานมีส่วนร่วมในการตัดสินใจที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเอง สุดท้ายด้านนโยบายที่ภาครัฐสนับสนุนและช่วยเหลือต้องติดตามข้อมูลข่าวสาร และเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ซึ่งจะทำให้ธุรกิจร้านอาหารได้รับข้อมูลที่เกิดประโยชน์ในการพัฒนาร้านอาหารไทยให้ยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยควรมีความรู้ในธุรกิจร้านอาหาร โดยมีแนวคิดธุรกิจทั้งทางด้านลักษณะของอาหาร ลักษณะการบริการ ประเภทของร้านอาหาร



ทำเล ที่ตั้ง การบริหารจัดการ และการตลาด ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรดำเนินการ ดังนี้ ควรมีการบูรณาการทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในส่วนการพัฒนาธุรกิจร้านให้สอดคล้องกัน ควรดำเนินกิจกรรมการตรวจมาตรฐานร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงร้านอาหารที่ได้มาตรฐานจริงๆ เน้นการยกระดับและองค์ความรู้ให้กับธุรกิจร้านอาหาร

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร หลักๆประกอบด้วย ตัวผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร และนโยบายภาครัฐ ทั้งของพื้นที่ และท้องถิ่นที่มีส่วนเกี่ยวข้อง มาช่วยสนับสนุนให้ธุรกิจร้านอาหารไทย สามารถดำเนินกิจการได้อย่างราบรื่น ซึ่งผู้ประกอบการต้องนำมาปฏิบัติใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรดำเนินการ นำเสนอข้อมูลทุกด้านทั้งข้อควรปฏิบัติ และข้อห้ามที่ผู้ประกอบการควรรู้ เป็นที่เสี่ยงให้กับผู้ประกอบการ เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในทิศทางเดียวกัน จะส่งผลให้เกิดประโยชน์ร่วมกันกับธุรกิจร้านอาหาร

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 3 พบว่า แนวทางในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืนนั้น ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย ควรมีแผนธุรกิจที่ มีการกำหนดวิธีการเพื่อให้บรรลุเป้าหมายในแต่ละช่วงเวลา โดยแนวคิดธุรกิจทำให้รู้ทิศทาง ส่วนแผนธุรกิจทำให้ทราบวิธีการไปถึงเป้าหมายที่กำหนดไว้ว่าใช้เวลาและทรัพยากรเท่าไร เป้าหมายนั้น มีปัญหา อุปสรรคใดที่อาจต้องพบ และเสี่ยงอย่างไร จะมีการจัดการอย่างไร และที่สำคัญต้องมีความจริงใจกับลูกค้า นอกจากข้อมูลข้างต้นแล้วสิ่งที่ดึงดูดลูกค้าให้มาที่ร้าน คือ คุณค่าที่มากกว่าร้านอื่น และคุณค่าที่ลูกค้าได้รับจะต้องคุ้มกับเงินที่ลูกค้าจ่ายไปเสมอ ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรช่วยสนับสนุนด้านการประชาสัมพันธ์ให้อย่างต่อเนื่องด้วย จะสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค เลือกรมาใช้บริการ ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารสู่ความสำเร็จอย่างยั่งยืน

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรนำแนวคิดที่ได้จากการศึกษาไปประยุกต์ทดลองใช้จริงในองค์กรร้านอาหารไทย ทั้งกลุ่มร้านอาหารไทยในภูมิภาคอื่นๆ ร้านอาหารไทยในโรงแรม และร้านอาหารไทยในระบบสาขา และนำผลการศึกษาที่ได้มาเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลุ่มตัวอย่าง ทั้งนี้ เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทย และนำองค์ความรู้ที่ได้ไปปรับปรุงนโยบายที่เกี่ยวข้องได้ดียิ่งขึ้นในลักษณะงานวิจัยเพื่อพัฒนาในครั้งต่อไป

2.2 ควรศึกษาวิจัยเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยในด้านอื่น ๆ เช่นด้านประสบการณ์ของเจ้าของธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจร้านอาหารมานานกว่า 10 ปี ธุรกิจร้านอาหารจานด่วน (fast food) ธุรกิจการจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์ และด้านคุณลักษณะของธุรกิจร้านอาหาร ตลอดจนประยุกต์ใช้ทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.3 ควรมุ่งส่งเสริมให้มีการวิจัยร่วมกันทุกภาคส่วนทั้งนักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน โดนเน้นการมีส่วนร่วมในการพัฒนาและปรับปรุงให้เกิดความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน ซึ่งสามารถดำเนินงานได้ตรงกับความต้องการของทุกฝ่าย

2.4 ควรศึกษาวิจัยเกี่ยวกับปัญหาแรงงาน และการบริการในธุรกิจร้านอาหารไทยเพิ่มเติม



สรุป

สรุปโดยรวม จากข้อมูลทั่วไปของการวิจัยครั้งนี้ พบว่า ข้อมูลของบุคลากรด้านผู้ประกอบการร้านอาหาร ในพื้นที่ภาคกลางตะวันตก 8 จังหวัด สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 25-34 ปี มากที่สุด มีระดับการศึกษา ปวส. มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 20,001-30,000 บาท และส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นเจ้าของกิจการ ได้เปิดดำเนินกิจการเป็นระยะเวลา 4-6 ปี จากข้อมูลที่ได้จากการวิจัยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยให้ยั่งยืนนั้นภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง มีอิทธิพลโดยรวมต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน มากที่สุด รองลงมา คือ การกำหนดนโยบายภาครัฐ คุณภาพของร้านอาหาร องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานภายในองค์กร และกลยุทธ์ความได้เปรียบในการแข่งขันตามลำดับ แต่เมื่อพิจารณาเฉพาะปัจจัยที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน พบว่า ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง ก็ยังคงมีอิทธิพลทางตรงต่อความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารไทยอย่างยั่งยืน มากที่สุด ทั้งนี้การลงทุนทำร้านอาหารไม่มีสูตรตายตัวเพราะมีองค์ประกอบผันแปรมากมาย และขึ้นอยู่กับแนวคิดธุรกิจของผู้ประกอบการ การที่กำหนดแนวทางไว้

References

- Farrish, J. R. (2010). *Critical success factors in barbecue restaurants: Do operators and Patrons agree?*. (Doctoral Dissertation). University of Nevada – Las Vegas. Las Vegas.
- Kongsin, S., & Jiamton, S. (2007). What is policy research and how is it done?. *Journal of Public Health Administration*, 13(2), 56-71.
- Lertphokanon, V. (2013). *Marketing Management and Restaurant Work. course "Restaurant management and services technique"*. Nonthaburi: The Office of the University Press Sukhothai Thammathirat Open University.
- Tangworaphan, M. (2010). Leadership: The Essential Qualification for Entrepreneurs. *Executive journal*, 30(2), 54-59.
- Rovinelli, R.J., & Hambleton, R.K. (1976). *On the use of content Specialists in the assessment of criterion-referenced test item validity*. Retrieved April 6, 2018, from <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED121845.pdf>
- Yaghoubipoor, A., Tee, P.O., & Ahmed, M.E. (2013). Impact of The Relationship Between Transformational and Traditional Leadership Styles on Iran's Automobile Industry Job Satisfaction, *World Journal of Entrepreneurship, Management and Sustainable Development*, 9(1), 14-27.
- Yomchinda, T. (2012). *Administrative Planning and Control*. Nonthaburi: Sukhothai Thammathirat Open University.