



โครงการพิเศษ

ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
FACTORS AFFECTING THE SUCCESSFUL OF RESTAURANT BUSINESS
IN PATHIO DISTRICT, CHUMPHON PROVINCE

นางสาวนันทอรินทร์ มากอำไพ
รหัสนักศึกษา 61551019

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

ปีการศึกษา 2564

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FACTORS AFFECTING THE SUCCESSFUL OF RESTAURANT BUSINESS
IN PATHIO DISTRICT, CHUMPHON PROVINCE

MISS NANYARIN MAKAMPAI

STUDENT ID 61551019

A SPECIAL PROJECT SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE
REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF BUSINESS ADMINISTRATION

IN BUSINESS ADMINISTRATION

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

PRINCE OF CHUMPHON CAMPUS

2021

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2021

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG PRINCE OF
CHUMPHON CAMPUS

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ใบรับรองโครงการพิเศษ

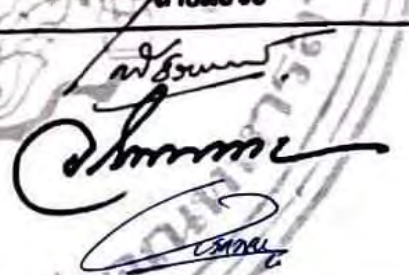
หัวข้อโครงการพิเศษ

ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว
จังหวัดชุมพร
FACTORS AFFECTING THE SUCCESS OF RESTAURANT
BUSINESS IN PATHIO DISTRICT, CHUMPHON PROVINCE

ชื่อนักศึกษา
รหัสประจำตัว
ปริญญา
สาขาวิชา

นางสาวนันณรินทร์ มากอำไท
61551019
บริหารธุรกิจบัณฑิต
บริหารธุรกิจ

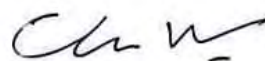
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ ศิลป์เสาศรี

อาจารย์ผู้ควบคุมโครงการพิเศษ	ลายมือชื่อ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เพชรภรณ์ จัवालชาดูชนกิจ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ ศิลป์เสาศรี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุษณีย์ เสาวรักษ์	

วัน/เดือน/ปี ที่สอบ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2565 15.00 - 15.30 น.

สถานที่สอบ ณ อาคารสำนักวิชา ห้อง BA 208

เห็นชอบ/รับรอง



(ดร.ชุติมันต์ บุญवल)

ประธานหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

วันที่ ๑๗ เดือน พค พ.ศ. ๖๕

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อโครงการพิเศษ	ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
ชื่อนักศึกษา	นางสาวนันณัฐรินทร์ มากอำไพ
รหัสประจำตัว	61551019
ปริญญา	บริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขา	บริหารธุรกิจ
ปีการศึกษา	2564
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัชร ศิลป์เสวตร

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร 2) เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร 3) เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยใช้เทคนิควิธีวิจัยเชิงสำรวจ และกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบธุรกิจบริการภัตตาคาร และร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่อายุ 20 ปีขึ้นไป โดยใช้วิธีเฉพาะเจาะจง ได้จำนวน 207 ร้าน เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพได้ค่า Cronbach's Alpha เท่ากับ 0.891 โดยใช้สถิติที่ใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การวิเคราะห์สหสัมพันธ์ การวิเคราะห์ถดถอยพหุ

ผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 114 คน มีอายุน้อยกว่า 25 ปี จำนวน 74 คน สถานภาพสมรส จำนวน 89 คน มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 50,000 -100,000 บาท จำนวน 86 คน ระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 91 คน ผลการทดสอบสมมติฐานปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ (Multiple R) เท่ากับ 0.221 ค่าสัมประสิทธิ์ในการทำนาย (R²) เท่ากับ 0.049 มีความสัมพันธ์ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ยกเว้นรูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ทำเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า และกระบวนการจัดซื้อ และผลการทดสอบสมมติฐานปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ (Multiple R) เท่ากับ 0.764 ค่าสัมประสิทธิ์ในการทำนาย (R²) เท่ากับ 0.584 มีความสัมพันธ์ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ยกเว้นการสนับสนุนจาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ยืมได้เห็นว่าเอกสารฉบับนี้มีความจำเป็นหรือต้องการนำเอกสารฉบับนี้ไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใด กรุณาแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

Project Title	FACTORS AFFECTING THE SUCCESSFUL OF RESTAURANT BUSINESS IN PATHIO DISTRICT, CHUMPHON PROVINCE
name	Miss Nanyarin Makampai
Student ID	61551019
Degree	Bachelor of Business Administration
Major	Business Administration
Academic Year	2021
Advisor	Assistant Professor Watchara Silpawet

Abstract

This study is designed to study on 3 objectives; (1) to study the level of opinions regarding to the successful of restaurant business in Pathio District, Chumphon Province, (2) to study the level of opinions on business environment internal factors of the business, and (3) to study the opinions on business environment external factors of the business. Based on a quantitative method, the researcher designed to select the sample size as 207 restaurants in Pathio District and was planned to analyze data by using the Descriptive statistics, e.g. frequency, percentage, Mean, and Standard Deviation (S.D.) and the Inferential statistics, such as correlation coefficient, and multiple regression.

According to the results of the study, have found that most respondents were female with the number of 114 respondents, and there were 74 respondents have aged less than 25 years old. It has found that there were 89 respondents have a marital status, and 86 respondents have monthly income in the range between 50,000 – 100,000 Baht. Moreover, there were 91 respondents hold a Bachelor's degree. When considering the hypothesis testing, has found that there was at less one different internal factor affected the successful of the restaurant business in Pathio District, Chumphon province as it has a multiple correlation coefficient (Multiple R) equal to 0.221, the predictive coefficient (R²) equal to 0.049, and was at 0.05 level of statistical significance. Moreover, there was at less one different external factors affected the successful of the restaurant business in Pathio District, Chumphon province at it has a multiple correlation coefficient (Multiple R) equal to 0.764, the predictive coefficient (R²) equal to 0.584, and was at 0.05 level of statistical significance.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

โครงการพิเศษฉบับนี้สามารถลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความอนุเคราะห์ในการให้คำปรึกษาดูแลแก้ไข ปรับปรุงและความช่วยเหลือจากทุกฝ่าย ผู้ศึกษาขอขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ วังระ ศิลป์เสวตร อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ที่ชี้แนะแนวทางในการศึกษาให้เป็นไปในทิศทางที่ถูกต้อง และได้เสียสละเวลาในการตรวจงานการศึกษาแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ อีกทั้งยังดูแลเอาใส่ใจและให้กำลังใจในการทำโครงการพิเศษด้วยดีเสมอมา และขอขอบคุณ ดร.กิตติ แก้วเขียว

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยญารักษ์ หล้าแหล่ง คุณอัจฉนา หอมละออ ที่ได้กรุณาตรวจเครื่องมือและให้คำปรึกษา นอกจากนี้ขอขอบคุณคณะกรรมการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วังระ ศิลป์เสวตร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เพ็ชรภรณ์ ชัชวาลชาวนกกิจ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุษณีย์ เสกวังศรี ที่ช่วยชี้แนะแนวทางแก้ไขปัญหาต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์ต่อโครงการพิเศษฉบับนี้จนสำเร็จลุล่วงได้ด้วย ความสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณบิดา มารดา และขอบคุณเพื่อนๆ ที่เป็นกำลังใจผลักดันให้การศึกษาลุล่วงไปได้ด้วยดีพร้อมทั้งช่วยหาแนวทางการแก้ไขปัญหาดังกล่าวที่เกิดขึ้นด้วยความรัก และความเข้าใจเสมอ

สุดท้ายนี้ ผู้ศึกษาขอขอบคุณประโยชน์ และความดีอันพึงมีคุณค่าจากโครงการพิเศษเล่มนี้ แต่ผู้มิพระคุณทุกท่านด้วยความเคารพยิ่งที่ให้โครงการพิเศษเล่มนี้สำเร็จลงได้ ตลอดจนครูบาอาจารย์ทุกท่านซึ่งเป็นผู้มอบวิชาความรู้ที่สำคัญยิ่งแก่ผู้ศึกษา หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้ศึกษาขออภัยไว้ ณ ที่นี้

นันทรินทร์ มากอำไพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	II
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	III
กิตติกรรมประกาศ	V
สารบัญ	VI
สารบัญตาราง	VIII
สารบัญภาพ.....	IX

บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.5 สมมติฐานของการศึกษา	5
1.6 กรอบแนวคิดของการศึกษา	5
1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ	5
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยว	14
2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	14
2.2 แนวคิดการบริหารแบบ Balanced Scorecard.....	25
2.3 ข้อมูลทั่วไปของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	29
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	36

บทที่ 3 วิธีการดำเนินการศึกษา	42
3.1 ประชากร กลุ่มตัวอย่าง และกลุ่มเป้าหมาย	42
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	42
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	44
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	45

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	47
4.1 ผลการศึกษาข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตาม เพศ อายุ สถานภาพสมรส รายได้ เฉลี่ยต่อเดือน และระดับการศึกษา โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาเพื่อการอธิบายของ กลุ่มตัวอย่าง	47
4.2 ผลการวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ ร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	50
4.3 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการ ดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	51
4.4 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อความสำเร็จใน การดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	56
4.5 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจ ร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน (ผลการทดสอบสมมติฐาน)	61
4.6 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารใน อำเภอปะทิว เทียบจังหวัดชุมพร (ผลการทดสอบสมมติฐาน)	64
บทที่ 5 สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ	68
5.1 สรุปผลการศึกษา	69
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	71
5.3 ข้อเสนอแนะการศึกษา	74
บรรณานุกรม	75
ภาคผนวก	79
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	80
ภาคผนวก ข ค่าสถิติที่สำคัญ	89
ภาคผนวก ค เอกสารที่เกี่ยวข้อง	97
ประวัติผู้ศึกษา	132

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ.....	48
4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ.....	48
4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพสมรส.....	48
4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน.....	49
4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา.....	49
4.6 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับประเภทร้านอาหาร.....	50
4.7 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมของ อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	51
4.8 ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับปัจจัยปัจจัยแวดล้อมของ อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	52
4.9 ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับปัจจัยปัจจัยแวดล้อมของ อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	53
4.10 ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับปัจจัยปัจจัยแวดล้อมของ อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	54
4.11 ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับปัจจัยปัจจัยแวดล้อมของ อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	55
4.12 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการ ประกอบการธุรกิจ.....	56
4.13 ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับความสำเร็จในการ ประกอบการธุรกิจร้านในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	57
4.14 ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับความสำเร็จในการ ประกอบการธุรกิจร้านในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	58
4.15 ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับความสำเร็จในการ ประกอบการธุรกิจร้านในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	59
4.16 ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับความสำเร็จในการ ประกอบการธุรกิจร้านในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	60
4.17 ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัด ชุมพรแตกต่างกัน.....	62

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษา เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.18 ค่าสัมประสิทธิ์และค่าสถิติทดสอบปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน.....	63
4.19 ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	65
4.20 ค่าสัมประสิทธิ์และค่าสถิติทดสอบปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร.....	66



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 กรอบแนวคิดการศึกษา.....	5
2.1 องค์ประกอบของ Balanced Score card ของ Kaplan and Norton.....	27
2.2 ตัวอย่างมุมมองการวัดผล Balanced Score card.....	28
2.3 แผนที่จังหวัดชุมพร.....	31
2.4 หาดทุ่งวัวแล่น.....	35
2.5 แหลมแท่น.....	35
2.6 สะพานหินกบ.....	36
2.7 เฒ่าแหลมแท่น ชีฟู้ด.....	36

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในอดีตนั้นประชาชนอยู่เป็นครอบครัวใหญ่มีการทำอาหารเพื่อรับประทานเองภายในครอบครัว แต่เนื่องจากในปัจจุบัน มีการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคม ส่งผลให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป ครอบครัวมีขนาดเล็กลง โดยมีลักษณะเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น อีกทั้งการดิ้นรนเพื่ออยู่รอดในสังคมนั้น ทำให้วิถีชีวิตมีความเร่งรีบประชาชนส่วนใหญ่ไม่มีเวลาทำอาหารเพื่อรับประทานเอง จึงต้องซื้ออาหารมารับประทาน ที่บ้านหรือออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน (ผนทิพย์ มะม่วงแก้ว, 2561) ธุรกิจร้านอาหาร เป็นธุรกิจที่ได้รับความนิยมอยู่ทุกยุคทุกสมัยมาตลอด ไม่ว่าจะอยู่ในช่วงเศรษฐกิจขาขึ้น หรือขาลงก็ตามแต่การเปิดร้านอาหารก็ไม่ได้เป็นเรื่องง่าย เพราะการทำธุรกิจร้านอาหารคุณจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลความรู้เทคนิคและอีกหลาย ๆ อย่าง เพื่อให้ธุรกิจร้านอาหารของคุณประสบความสำเร็จเป็นที่รู้จัก และสามารถเติบโตได้เร็วซึ่งการศึกษาหาความรู้มาเติมเต็มเท่าไรก็ยิ่งได้เปรียบ และมีโอกาสมากกว่าคู่แข่ง หากติดตามข่าวคราวในวงการธุรกิจของบ้านเรา จะเห็นได้ชัดเจนว่าผลการวิจัยศึกษาของสถาบันหรือหน่วยงานไหน ๆ มักจะบ่งชี้ว่าร้านอาหารยังเป็นธุรกิจดาวรุ่งมาตลอดไม่ว่าจะอยู่ในช่วงเศรษฐกิจขาขึ้น หรือขาลงก็ตาม ส่วนหนึ่งเพราะอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในชีวิตประจำวัน อีกอย่างสังคมเมืองปัจจุบันที่ผู้คนต้องรีบเร่งออกไปทำงานนอกบ้านตั้งแต่เช้ายันค่ำ ไม่มีเวลาปรุงอาหารเอง และอยู่กันเป็นลักษณะครอบครัวเดี่ยว จึงมีความจำเป็นต้องพึ่งพาร้านอาหารใหญ่น้อยทั้งหลาย ในภาวะการแข่งขันที่ค่อนข้างสูงเช่นนี้เอง หากจะให้ธุรกิจร้านอาหารเจริญรุ่งเรือง นอกจากจะต้องมีองค์ประกอบดังที่ได้แจกแจงไปแล้ว ปัจจัยสำคัญอีกอย่างคือ ร้านอาหารจะต้องปรับตัวให้เข้ากับไลฟ์สไตล์ของผู้คนในยุคดิจิทัลที่ใช้สมาร์ตโฟนอำนวยความสะดวกในการใช้ชีวิตประจำวัน อย่างเช่น จะต้องให้บริการเดลิเวอรี่ หรือจัดโปรโมชั่นในช่วงเทศกาลต่าง ๆ อาทิ วันแม่ วันพ่อ วันครอบครัว วันเด็ก วันสงกรานต์ หรือเพิ่มเมนูใหม่ ๆ ให้ลูกค้าอยากมาลิ้มชิมรส (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2562) มูลค่าตลาดธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยปี 2560 - 2561 มีมูลค่าสูงกว่า 4 แสนล้านบาท และมีแนวโน้มเติบโตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผนวกกับความสามารถในการทำกำไรของธุรกิจที่เพิ่มขึ้นทุกปี ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่ดึงดูดให้ผู้ประกอบการรายใหม่เข้าสู่ตลาดธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง แนวโน้มของธุรกิจร้านอาหารยังคงมีโอกาสดีโตและทำกำไรได้สูง โดยมูลค่าตลาดธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ปี 2560 - 2561 มีมูลค่าสูงกว่า 4 แสนล้านบาท และมีแนวโน้มเติบโตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผนวกกับ

ความสามารถในการทำกำไรของธุรกิจที่เพิ่มขึ้นทุกปี ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่ดึงดูดให้ผู้ประกอบการรายใหม่ เข้าสู่ตลาดธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง จึงทำให้มีการแข่งขันสูงผู้ประกอบการจึงควรไม่วางใจใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปรับตัวตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป ไม่เพียงแต่ให้ความสำคัญกับรสชาติ และคุณภาพของอาหาร แต่ยังต้องคำนึงถึงพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค และการนำเทคโนโลยีมาช่วยในการดำเนินการ เพื่อเพิ่มช่องทางในการเข้าถึงลูกค้า และลดต้นทุนในการดำเนินการ ซึ่งจะส่งผลให้มีกำไรเพิ่มขึ้น (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2562)

โดยธุรกิจร้านอาหารของคนไทยส่วนใหญ่ ยังเป็นธุรกิจที่มีขนาดกลาง และขนาดเล็กที่ยังมีข้อจำกัดในการเพิ่มศักยภาพด้านการแข่งขันยังขาดกระบวนการบริหารจัดการที่มีคุณภาพ ทำให้ไม่สามารถพัฒนาคุณภาพของธุรกิจได้อย่างต่อเนื่อง กรมพัฒนาธุรกิจการค้าจึงได้พยายามผลักดันธุรกิจร้านอาหารเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ และเป็นที่ยอมรับของลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ (รัชนิวรรณ วัฒนปริญญา และกิตติพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ, 2560) ผู้ประกอบการร้านอาหารต่าง ๆ ต้องเร่งปรับตัวในการพัฒนาร้านอาหารให้ดีขึ้นในการบริการลูกค้า รสชาติอาหาร ความสะอาด ความสดของอาหาร มีเมนูอาหารที่หลากหลาย และ น่าสนใจโดยนำการบริหารร้านอาหารโดยใช้หลักการตลาดมาช่วยพัฒนาร้านให้ดียิ่งขึ้น ค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มมีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปี โดยในปี 2560 มีมูลค่าถึง 376,131.80 ล้านบาท อาหารไทยเป็นที่รู้จักและยอมรับทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ความหลากหลายของอาหารและความคุ้มค่า ทำให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในแม่เหล็กดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางมาเยือนประเทศไทย แนวโน้มของธุรกิจร้านอาหารยังคงมีโอกาสเติบโตและทำกำไรได้สูง ผนวกกับความสามารถในการทำกำไรของธุรกิจที่เพิ่มขึ้นทุกปี ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่ดึงดูดให้ผู้ประกอบการรายใหม่ เข้าสู่ตลาดธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีการแข่งขันสูง ผู้ประกอบการจึงปรับตัวตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป ไม่เพียงแต่ให้ความสำคัญกับรสชาติและคุณภาพ ของอาหาร แต่ยังต้องคำนึงถึงพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค และการนำเทคโนโลยีมาช่วยในการดำเนินการ เพื่อเพิ่มช่องทางในการเข้าถึงลูกค้าและลดต้นทุนในการดำเนินการ จะส่งผลให้มีกำไรเพิ่มขึ้น (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2562)

จากการแพร่ระบาดของไวรัส Covid-19 ได้สร้างผลกระทบเป็นวงกว้างต่อธุรกิจร้านอาหาร เป็นธุรกิจที่ได้รับผลกระทบอย่างมากจากสถานการณ์ดังกล่าว นอกจากนี้ผลกระทบจากความกังวลต่อการแพร่ระบาด ประกอบกับการชะลอตัวของเศรษฐกิจ ได้ส่งผลต่อกำลังซื้อและความเชื่อมั่นของผู้บริโภคในประเทศที่น่าจะมีการปรับพฤติกรรม โดยหลีกเลี่ยงการไปนั่งรับประทานอาหารในพื้นที่ที่มีความหนาแน่นสูง อาทิ ในห้างสรรพสินค้า และสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ รวมถึงการลดค่าใช้จ่ายในการออกมาทานอาหารนอกบ้านอีกด้วย (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2563) อย่างไรก็ตามแม้ว่าสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ในประเทศไทยจะดีขึ้น แต่ในเบื้องต้นยังคงมี

ข้อจำกัดนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม ส่งผลให้การเดินทางท่องเที่ยวระหว่างประเทศ ต้องใช้ระยะเวลาอีกสักระยะกว่ากิจกรรมการท่องเที่ยวจะกลับมาเป็นปกติ ดังนั้น อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทย จึงไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต้องพึ่งพาตลาดคนไทยเดินทางท่องเที่ยวในประเทศเป็นหลัก หน่วยงานภาครัฐได้มีมาตรการกระตุ้นตลาดท่องเที่ยวในประเทศออกมาเป็นระยะ เพื่อช่วยเหลือผู้ประกอบการท่องเที่ยว ในช่วงที่ตลาดนักท่องเที่ยวต่างชาติยังไม่ฟื้นตัว (สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2563)

อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรมีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญหลายแห่ง ที่มีแหล่งท่องเที่ยวทางทั้งบนบก และทางทะเล แหล่งดำน้ำชมปะการังที่อุดมสมบูรณ์ นอกจากแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลแล้ว ชุมพร ยังมีความงดงามในเรื่องของวิถีชีวิตอันเรียบง่ายของหมู่บ้านชาวประมงริมฝั่งแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติ และการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำสวนผลไม้ ยางพารา ปาล์มน้ำมัน และประมงพื้นบ้าน (สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดชุมพร, 2560) จึงมีความโดดเด่น และความอุดมสมบูรณ์ของอาหารการกิน โดยเฉพาะอาหารทะเลสด ผัก-ผลไม้ปลอดสารพิษ และขนมพื้นบ้านที่หาทานได้ยาก รวมถึงเครื่องดื่มสมุนไพร ทำให้การประกอบธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดชุมพรมีความสำคัญต่อการท่องเที่ยว เป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้จังหวัดชุมพรได้กำหนดตำแหน่งการพัฒนาจังหวัดชุมพร พ.ศ. 2566-2570 ด้วย “การขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์คุณค่าจากฐานการเกษตร การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การบริการ และการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน พร้อมพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน การคมนาคมขนส่งที่เชื่อมโยงอันดามัน อ่าวไทย และสู่ภาคใต้ และพัฒนาระบบบริการรัฐที่มีประสิทธิภาพ ลดความเหลื่อมล้ำ เพิ่มการเข้าถึงของประชาชนที่สะดวก รวดเร็ว ทั่วถึงทันสมัย และเสริมสร้างขีดความสามารถของชุมชนในการจัดการตนเองอย่างเข้มแข็งตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เป็นสังคมแห่งความผาสุก ที่มีทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพ” ภายใต้เป้าหมายการพัฒนา (วิสัยทัศน์) “ชุมพรเมืองน่าอยู่ เศรษฐกิจดีและมีคุณค่า มุ่งสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน” อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจึงต้องมีการเตรียมการและปรับตัวเพื่อขับเคลื่อน กลยุทธ์ต่าง ๆ ให้ตอบสนองพฤติกรรมการท่องเที่ยวแบบวิถีใหม่ (New Normal) โดยคำนึงถึงความปลอดภัยเป็นหลัก (พัชรียา แก้วชู, 2564) ร้านอาหารริมทะเลในอำเภอปะทิว บริเวณริมชายหาด มีบรรยากาศดี วิวสวยงาม บริการร้านอาหารทะเลสดใหม่ มีเมนูให้เลือกหลากหลาย เริ่มจาก ปลาสำลีแดดเดียว เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด ยำมะม่วง, กุ้งชุบแป้งทอด, ไบเล่ียงผัดไข่, กรรเชียงปูผัดผงกะหรี่ หรือจะเป็นแกงส้มแป๊ะซะ ที่จะมาเพิ่มความอร่อยกันอย่างเต็มที่ และยังพบว่า การให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหารยังขาดองค์ความรู้ในการบริหารจัดการร้านทำให้การบริการยังขาดความเป็นมาตรฐานเดียวกันในทุกๆ ด้าน

จากปัญหาดังที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร เพื่อนำผลงานวิจัยที่ได้ไปใช้เป็นข้อมูล อันจะเป็นประโยชน์ที่จะทำให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ใช้เป็นแนวทางในการปรับตัวรองรับการท่องเที่ยวและการ

บริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารในยุคปกติวิถีใหม่สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอปะทิว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 จังหวัดชุมพร
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 วัตถุประสงค์การศึกษา

1.2.1 เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

1.2.2 เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

1.2.3 เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.3.1 ได้รับทราบระดับระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

1.3.2 ได้รับทราบความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

1.3.3 ได้รับทราบความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

1.4 ขอบเขตการศึกษา

1.4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

โครงการพิเศษฉบับนี้เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ผู้วิจัยมุ่งศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมทางธุรกิจได้แก่ ปัจจัยภายใน และ ปัจจัยแวดล้อม ประกอบด้วย การสนับสนุนจากทางสังคม การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ การสนับสนุนจากภาคเอกชน การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน และปัจจัยความสำเร็จโดยใช้การวัดผลปฏิบัติงานแบบดุลยภาพ Balanced Scorecard (BSC) เป็น 4 ด้านได้แก่ ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ด้านกระบวนการภายใน

1.4.2 ประชากรที่ศึกษา

ประชากร คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร(เจ้าของร้าน)ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่มีรายชื่อในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร พ.ศ.2560-2564 ของสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดชุมพร (2560) ประกอบด้วย ร้านอาหารทั่วไป 52 แห่ง สวนอาหาร 59 แห่ง ภัตตาคาร 75 แห่ง อื่นๆ 21 แห่ง รวมจำนวน 207 แห่ง ดำเนินการเก็บข้อมูลทุกแห่ง และได้รับความอนุเคราะห์รายชื่อ

ร้านอาหาร รายชื่อผู้ประกอบการ จากสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.3 ขอบเขตด้านตัวแปรที่ศึกษา

1.4.3.1 ตัวแปรต้น (Independent variables) คือ

1. ปัจจัยภายใน ในการประกอบกิจการร้านอาหาร ได้แก่

- (1) ประเภทของร้านอาหาร
- (2) รูปแบบการจำหน่ายอาหาร
- (3) ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ
- (4) จำนวนพนักงาน
- (5) ท่าเลที่ตั้ง
- (6) ชนิดของลูกค้า
- (7) กระบวนการจัดซื้อ

2. ปัจจัยแวดล้อมในการประกอบกิจการร้านอาหาร ประกอบด้วย

- (1) การสนับสนุนจากทางสังคม
- (2) การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ
- (3) การสนับสนุนจากภาคเอกชน
- (4) การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน

1.4.3.2 ตัวแปรตาม (Dependent Variables) คือ ความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยใช้การวัดผลปฏิบัติงานแบบดุลยภาพ Balanced Scorecard (BSC) เป็น 4 ด้านได้แก่

- (1) ด้านการเงิน
- (2) ด้านลูกค้า
- (3) ด้านการเรียนรู้และพัฒนา
- (4) ด้านกระบวนการภายใน

1.4.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ พื้นที่แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

1.4.3.4 ขอบเขตระยะเวลา เก็บรวบรวมข้อมูลตั้งแต่เดือน กันยายน- ธันวาคม

พ.ศ. 2564 รวมระยะ เวลา 4 เดือน

1.5 สมมติฐานการศึกษา

1.5.1 ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน

1.5.2 ปัจจัยแวดล้อมที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อเผยแพร่ให้นำไปใช้ประโยชน์ในการศึกษา
ไม่ว่ากรณีใดๆ ผู้ส่งยังไม่มีให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6 กรอบแนวคิดการศึกษา

จากการทบทวนเอกสารเกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ผู้วิจัยได้พัฒนากกรอบแนวคิดการศึกษาได้ดังนี้



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการศึกษา

1.7 นิยามศัพท์

ธุรกิจร้านอาหาร หมายถึง การดำเนินกิจกรรมของผู้ประกอบการร้านอาหาร(เจ้าของร้าน)ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่มีรายชื่อในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร พ.ศ. 2560-2564 ของสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดชุมพร (2560) ประกอบด้วย ร้านอาหารทั่วไป 52 แห่ง สวนอาหาร 59 แห่ง ภัตตาคาร 75 แห่ง อื่นๆ 21 แห่ง รวมจำนวน 207 แห่ง ดำเนินการเก็บข้อมูลทุกแห่ง

ปัจจัยความสำเร็จ หมายถึง การดำเนินงานที่บรรลุเป้าหมายในการประกอบธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยใช้การวัดผลปฏิบัติงานแบบดุลยภาพ Balanced Scorecard (BSC) ซึ่งแบ่งเป็น 4 ด้านได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ยกเว้นที่มิได้มีเหตุอันสมควรและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ด้านการเงิน หมายถึง การบริหารจัดการด้านการเงินของธุรกิจร้านอาหาร ให้เกิดรายได้หรือผลตอบแทนที่เพิ่มขึ้น (การเติบโตของยอดขาย กำไรจากลูกค้า สัดส่วนรายได้จากลูกค้าใหม่) การลดต้นทุน (รายได้/พนักงาน ต้นทุนเมื่อเทียบกับคู่แข่ง อัตราการลดต้นทุน) และการใช้ประโยชน์จากสินทรัพย์ ให้คุ้มค่า (การลงทุน การทำวิจัยและพัฒนา ผลตอบแทนจากการลงทุน)

2. ด้านลูกค้า หมายถึง ความสามารถในการนำเสนอสินค้าและบริการตามที่ลูกค้า หรือผู้ใช้บริการต้องการ เพื่อตอบสนองความพึงพอใจทั้งลูกค้า การรักษาลูกค้าเก่า ขยายฐานลูกค้าใหม่ และส่วนแบ่งการตลาด

3. ด้านการเรียนรู้และพัฒนา หมายถึง การนำเทคนิคใหม่ๆ มาใช้ในการดำเนินงาน เพื่อเกิดการพัฒนาอย่างสม่ำเสมอการให้ขวัญกำลังใจโดยให้ รางวัลกับพนักงานที่ปฏิบัติงานดีเพื่อสร้างแรงกระตุ้นในการทำงาน การติดตามผลการปฏิบัติงานของ พนักงานโดยคำนึงถึงความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน ทำให้อัตราการเข้าออกของพนักงานลดลง

4. ด้านกระบวนการภายใน หมายถึง ระบบการทำงานภายในธุรกิจร้านอาหารมีความถูกต้อง ชัดเจน มีการจัดแบ่งงานออกเป็นภารกิจย่อย ๆ ให้ครอบคลุมภารกิจของทุกงาน มีความพร้อมกำหนดอำนาจหน้าที่และความสัมพันธ์ในแต่ละงาน กระบวนการมอบหมายงานให้พนักงานปฏิบัติเพื่อให้บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของงานที่ตั้งไว้ การดำเนินการเตรียมความพร้อมให้พนักงานเพื่อให้พร้อมที่จะทำงาน ธุรกิจมีความสำเร็จในการสร้างระบบการทำงานที่มีประสิทธิภาพ

ปัจจัยภายใน หมายถึง ปัจจัยภายในของธุรกิจร้านอาหาร ประกอบด้วย ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ท่าเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อ

ปัจจัยแวดล้อม หมายถึง ปัจจัยที่มีอิทธิพลที่ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารประสบความสำเร็จ ประกอบด้วย การสนับสนุนจากทางสังคม การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ การสนับสนุนจากภาคเอกชน และการสนับสนุนจากผู้นำชุมชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำเอาแนวคิดทฤษฎีเอกสาร และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาเรียงลำดับเนื้อหาที่เป็นสาระสำคัญ ดังนี้

- 2.1 แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยว
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร
- 2.3 แนวคิดการบริหารแบบ Balanced Scorecard
- 2.4 ข้อมูลทั่วไปของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

2.1.1 ความหมายของการท่องเที่ยว

องค์การสหประชาชาติ (United Nations : UN) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวไว้ว่า การเดินทางเพื่อความบันเทิงรื่นเริงใจ เยี่ยมญาติ หรือการไปร่วมประชุมแต่มิใช่เพื่อ การประกอบอาชีพเป็นหลักฐานหรือไม่พำนักรอยู่เป็นการถาวร (กฤษฎา กาญจนาลัย, 2561)

องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization, 2017: 202) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวไว้ดังนี้ “Tourism comprises the activities of the person traveling to and staying in places outside their usual environment for not more than one consecutive year for leisure, business and other purpose.” การท่องเที่ยว หมายถึง การเดินทางของบุคคลจากที่อยู่อาศัยปกติไปยังที่อื่นเป็นการชั่วคราว (ไม่มากกว่า 1 ปี ติดต่อกัน) เดินทางด้วยความสมัครใจเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ ติดต่อดูธรรมชาติและวัตถุประสงคใด ๆ ก็ได้ แต่ไม่ใช่เพื่อการประกอบอาชีพ หรือหารายได้

กฤษฎา กาญจนาลัย (2561) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวไว้ว่า เป็นการเดินทางไปเยือนสถานที่ต่างถิ่นซึ่งไม่ใช่เป็นที่พำนักประจำของบุคคลนั้น เป็นการชั่วคราว โดยไม่ใช่เป็นไปเพื่อการประกอบอาชีพหรือหารายได้และต้องเป็นการเดินทางไปยังสถานที่ต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของการท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ของ ศกพร ภูมิยาภรณ์ (2562) ได้กล่าวไว้ว่า ธุรกิจการท่องเที่ยว หมายถึง การประกอบกิจกรรมด้วยการนำปัจจัยการผลิต ต่าง ๆ ซึ่งได้แก่ เงินทุน แรงงาน วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องจักร

และการจัดการมารวมกันเพื่อผลิตสินค้าหรือการบริการอย่างใดอย่างหนึ่งที่มีคุณค่าต่อมนุษย์ ฉะนั้น อุตสาหกรรมไม่จำเป็นต้องเป็นโรงงานที่ประกอบด้วยเครื่องจักรกลในการผลิตสินค้าออกจำหน่ายเท่านั้น แต่ยังมีอุตสาหกรรมที่เป็นแหล่งผลิตการบริการที่ก่อให้เกิดความสะดวกสบายหรือความพึงพอใจแก่ผู้ใช้บริการโดยไม่จำเป็นต้องมีโรงงานหรือเครื่องจักรในการผลิต ดังนั้น อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (Tourism Industry) จึงหมายถึง การประกอบกิจกรรมด้วยการนำปัจจัยการผลิตต่าง มาผลิตการบริการอย่างใดอย่างหนึ่งด้านการท่องเที่ยวที่ก่อให้เกิดความสะดวกสบายหรือความพึงพอใจ และขายการบริการด้านการท่องเที่ยวนั้นให้แก่ นักท่องเที่ยวหรือผู้เยี่ยมชมจากต่างประเทศ ซึ่ง อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจะผลิตสินค้าและบริการผสมกัน แต่ส่วนใหญ่จะผลิตการบริการที่ไม่มีตัวตนมากกว่า โดยจะปรากฏให้เห็นในลักษณะของคุณค่าทางจิตใจที่นักท่องเที่ยวจะได้รับ เช่น ความพึงพอใจ ความสุข ความไม่ประทับใจ เป็นต้น

พระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ.2522 มาตรา 4 ให้ความหมาย “การท่องเที่ยว” ว่าเป็นการจัดให้มีหรือให้บริการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักร โดยมีค่าตอบแทนและหมายรวมถึง

- 1) ธุรกิจนำเที่ยว
- 2) ธุรกิจโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว
- 3) ธุรกิจภัตตาคาร สถานบริการและสถานที่ตากอากาศสำหรับนักท่องเที่ยว
- 4) ธุรกิจการขายของที่ระลึกหรือสินค้าสำหรับนักท่องเที่ยว
- 5) ธุรกิจการกีฬาสำหรับนักท่องเที่ยว
- 6) การดำเนินงานนิทรรศการงานแสดง งานออกร้าน โฆษณาเผยแพร่ หรือการดำเนินงานอื่นใด โดยมีความมุ่งหมายเพื่อชักนำหรือส่งเสริมให้มีการเดินทางท่องเที่ยว

2.1.2 องค์ประกอบของการท่องเที่ยว

องค์ประกอบของการท่องเที่ยวจะเห็นว่าประกอบด้วยธุรกิจหลายอย่างที่ตอบสนองความต้องการและอำนวยความสะดวกให้แก่นักท่องเที่ยว (ภคพร ภูมิยาภรณ์, 2562) ได้แก่

1. ธุรกิจที่พัก ธุรกิจที่พักเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถพักค้างคืนชั่วคราวใน ระหว่างเดินทางท่องเที่ยวได้อย่างสะดวกสบายปลอดภัย ซึ่งนักธุรกิจที่พัก หมายถึง การประกอบธุรกิจ ให้บริการที่พักค้างคืนชั่วคราวแก่นักท่องเที่ยวในระหว่างเดินทางท่องเที่ยวเพื่อให้ นักท่องเที่ยวสามารถพักผ่อน หลับนอนในแหล่งท่องเที่ยวได้อย่างสะดวกสบายและปลอดภัย อาจแบ่งที่พักออกเป็น 12 ประเภท ดังต่อไปนี้

- 1) ธุรกิจโรงแรม (Hotel) เป็นธุรกิจที่พักที่พักรวมที่สร้างขึ้นมาเฉพาะ และแบ่งเป็น
- เอกสารนี้ห้องพักรวมสิ่งอำนวยความสะดวกทุกอย่างพร้อมให้บริการแก่นักท่องเที่ยว โดยเก็บค่าเช่าเป็นรายห้อง ค่าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ธุรกิจโรงแรมย่านพาณิชย์ (Commercial Hotel) เป็นธุรกิจโรงแรมที่ตั้งในย่านธุรกิจการค้า ผู้มาพักมักเป็นนักธุรกิจที่มาติดต่อหรือประชุมสัมมนา ทางโรงแรมอาจจะให้สิ่งอำนวยความสะดวกและบริการต่าง ๆ

3) ธุรกิจโรงแรมเรสซิเดนซ์ (Residential Hotel) เป็นธุรกิจโรงแรมที่ผู้พักมักเช่าอยู่เป็นระยะเวลานาน ๆ จึงต้องมีสัญญา ซึ่งทางโรงแรมจะมีบริการต่าง ๆ

4) ธุรกิจโรงแรมใกล้สนามบิน (Airport Hotel) เป็นธุรกิจโรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้สนามบิน ซึ่งห้องพักจะป้องกันเสียงรบกวนจากการขึ้น-ลงของเครื่องบิน และมีสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม ทั้งข้อมูล มักเป็นที่พักสำหรับผู้โดยสารหรือนักท่องเที่ยวที่ต้องรอเครื่องบิน

5) ธุรกิจโรงแรมตากอากาศ (Resort Hotel) เป็นธุรกิจที่สร้างอยู่ตามสถานที่ตากอากาศ ซึ่งมักตั้งอยู่ในที่ที่มีทำเลดี เช่น ติดทะเล บนภูเขา ฯลฯ

6) ธุรกิจโมเต็ล (Motel) เป็นธุรกิจที่พักที่สร้างขึ้นเฉพาะโดยเก็บค่าเช่า มีห้องพร้อมที่จอดรถเฉพาะห้องพักแต่ละห้อง หรือมีห้องพักส่วนหนึ่งที่มีลักษณะและการใช้สอยเช่นเดียวกับ โรงแรม

7) ธุรกิจเรือนแรม หรือเพนชั่น หรือบอร์ดดิ้ง เฮาส์ (Guest House, Pension, Boarding House) เป็นธุรกิจที่พักแรมที่ดัดแปลงจากบ้านเก่าหรือสร้างใหม่ เพื่อแบ่งเป็นห้องให้นักท่องเที่ยวเข้าพักแรมโดยเก็บค่าเช่า

8) ธุรกิจบ้านพักในบ้าน หรือบ้านพักในฟาร์ม (Home Stay, Farm Stay) เป็นธุรกิจที่พักแรมที่เจ้าของบ้านแบ่งห้องพักในบ้านของตนเอง หรือฟาร์มของตนเองที่จัดสร้างขึ้นหรือดัดแปลงเป็นห้องพักแรมให้นักท่องเที่ยว ใช้พักแรมโดยเก็บค่าเช่า

9) ธุรกิจบังกะโล หรือกระท่อม หรือเรือนทัศนาวจร (Bungalow, Cottage, Tourist House) เป็นธุรกิจที่พักแรมแบบบ้านเป็นหลัง ๆ ให้นักท่องเที่ยวไว้พักแรมโดยเก็บค่าเช่าในอัตรา มักจะอยู่ตามแหล่งท่องเที่ยว ไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกให้

10) ธุรกิจห้องชุด หรืออพาร์ทเมนต์ (Condominium, Apartment) เป็น ธุรกิจที่พักแรมแบบมีห้องนอนและห้องครัวอยู่ด้วยกันโดยเก็บค่าเช่า

11) ธุรกิจหอพัก (Dormitory) เป็นธุรกิจที่กลุ่มบุคคลหรือสถาบันจัดไว้ ให้บริการแก่นักท่องเที่ยวเข้าพักโดยเก็บค่าเช่า

12) ธุรกิจที่ตั้งแคมป์ หรือที่จอดรถคาราวาน (Campground, Caravan) เป็นธุรกิจที่พักแรมที่จัดขึ้นบริเวณพื้นที่ไว้สำหรับบริการแก่นักท่องเที่ยวที่ต้องการเช่าที่ตั้งกระโจมพักแรมหรือเช่า ที่จอดรถคาราวาน ซึ่งเป็นรถที่มีหลังคาใช้เป็นที่อยู่ได้

2. ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ต้องให้บริการอาหารแก่นักท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
นักท่องเที่ยวนั้นระหว่างการเดินทาง เนื่องจากนักท่องเที่ยวต้องรับประทานอาหารขณะที่เดินทางไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท่องเที่ยว จึงจำเป็นต้องมีธุรกิจอาหารไว้ บริการนักท่องเที่ยว ซึ่งธุรกิจอาหารหมายถึง ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มแก่นักท่องเที่ยวในระหว่างที่เดินทางท่องเที่ยว อาจเป็นภัตตาคารหรือร้านอาหารก็ได้ อาจแบ่งได้ 7 ประเภท ดังต่อไปนี้

1) ธุรกิจอาหารจานด่วน (Fast - Food) เป็นธุรกิจอาหารที่กำลังขยายตัวอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน เพื่อรองรับชีวิตผู้คนในเมืองธุรกิจขนาดใหญ่ที่ต้องรีบร้อนในการทำงานธุรกิจอาหารจานด่วนจะบริการอาหารแก่ลูกค้าทั้งที่รับประทานในร้านหรือซื้อออกไป รายการอาหารมีค่อนข้างจำกัด แต่ราคาอยู่ในอัตราที่ต่ำ

2) ธุรกิจอาหารสำเร็จรูปเดลิ (Deli Shop) เป็นธุรกิจอาหารที่ผสมผสานการให้บริการอาหารสำเร็จรูปประเภทเนื้อแช่แข็ง เนย แขนวิช สลัด และอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ ซึ่งปัจจุบันได้รับความนิยมจากลูกค้ามาก

3) ธุรกิจอาหารบุฟเฟต์ (Buffet) เป็นธุรกิจอาหารแบบช่วยตัวเองของลูกค้า ปกติมักจะมีบริการเครื่องดื่มด้วย สำหรับอาหารที่บริการแก่ลูกค้าจะเป็นประเภททุกอย่างตามสั่ง อาหารที่บริการจะมีแค่เพียงราคาเดียว โดยมีค่าบริการในอัตราที่ไม่สูงมากเพื่อดึงดูดลูกค้า

4) ธุรกิจคอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop) เป็นธุรกิจอาหารที่มีลักษณะการให้บริการแบบรวดเร็ว ลูกค้าหมุนเวียนเข้าไปรับประทานอาหารโดยใช้เวลาน้อย การให้บริการของธุรกิจอาหารประเภทนี้ส่วนใหญ่เป็นการให้บริการแบบเคาน์เตอร์ การตกแต่งไม่หรูหรา ตกแต่งแบบง่าย ๆ

5) ธุรกิจอาหารกูร์เมต (Gourmet) เป็นธุรกิจอาหารที่ต้องลงทุนสูงกว่า ภัตตาคารหรือร้านอาหารประเภททั่วไป เพราะต้องตกแต่งให้มีสภาพแวดล้อมที่หรูหราซึ่งธุรกิจอาหารประเภทนี้ต้องการเน้นลูกค้าที่ต้องการมาตรฐานระดับสูง และพร้อมจะจ่ายค่าอาหารในราคาสูงเพื่อซื้อการบริการที่พึงพอใจ

6) ธุรกิจคาเฟ่เทรีเรีย (Cafeteria) เป็นธุรกิจอาหารที่บริการตัวเอง ซึ่งอาหาร ส่วนใหญ่ค่อนข้างจำกัดกว่าโรงแรมทั่วไป ทำเลที่ตั้งต้องเป็นที่ซึ่งมีผู้คนจำนวนมากเดินผ่าน

7) ธุรกิจอาหารเฉพาะกลุ่มเชื้อชาติ (Ethnic) เป็นธุรกิจที่ให้บริการอาหารพิเศษเฉพาะรายการอาหารประจำท้องถิ่นหรือประจำชาติ เช่นภัตตาคารอาหารไทย ภัตตาคารอาหารจีน การตกแต่ง ภายในร้านก็เน้นลักษณะประจำชาติ

3. ธุรกิจจำหน่ายสินค้าของที่ระลึก ธุรกิจจำหน่ายสินค้าที่ระลึกเป็นธุรกิจที่ให้บริการจำหน่ายสินค้าประเภทที่ระลึกแก่นักท่องเที่ยวเพื่อนำกลับไปยังภูมิลำเนาของตนเอง นับเป็นเป็นกิจกรรมที่ช่วยให้การเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวมีชีวิตชีวาออกมามากยิ่งขึ้น ตามปกตินักท่องเที่ยวมักนิยมซื้อสินค้าที่ระลึกในท้องถิ่นที่ไปท่องเที่ยว เพื่อนำกลับไปใช้เองหรือเก็บไว้เป็นที่ระลึกหรือนำกลับไปฝากญาติมิตร สินค้าที่ระลึกมักมีสิ่งสำคัญ 7 ประการดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) เป็นสินค้าเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่ไปท่องเที่ยว เป็นสินค้าที่เมื่อเอ่ยถึงทุกคนก็ทราบถึง

2) เป็นสินค้าที่หายากและราคาแพง เป็นสินค้าที่แหล่งท่องเที่ยวนั้นเป็นคนกำเนิดหรือมีชื่อเสียงในการผลิตสินค้าที่ระลึกประเภทนี้

3) เป็นสินค้าที่มีราคาถูกกว่าที่วางขายในภูมิลำเนาของนักท่องเที่ยว เป็นสินค้าใช้สอยที่นักท่องเที่ยวใช้ประจำแต่มีราคาถูกกว่าที่ซื้อในภูมิลำเนาของตนเอง

4) เป็นสินค้าที่ออกแบบผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่หรือมีประโยชน์ใช้สอย

5) เป็นสินค้าที่มีรูปร่างขนาดและน้ำหนักเหมาะสมต่อการขนส่ง เป็นสินค้าที่ไม่เปราะบางหรือชำรุดง่าย

6) เป็นสินค้าที่ใช้วัสดุและแรงในท้องถิ่นนั้น เป็นสินค้าที่นำวัสดุเหลือใช้มาแปรรูปเป็นสินค้าที่ระลึก ซึ่งก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม

7) เป็นสินค้าที่มีการแสดงขั้นตอนการผลิตให้นักท่องเที่ยวได้ชมหรือทดลองทำด้วยตนเอง เป็นสินค้าแสดงให้เห็นถึงขั้นตอนการผลิต

4. ธุรกิจบริการนำเที่ยว มัคคุเทศก์ (Tour Guide) ในการจัดการการนำเที่ยวนั้นมักจัดรายการนำเที่ยว แบบมีผู้นำเที่ยว หรือมัคคุเทศก์ ซึ่งมัคคุเทศก์ หมายถึง ผู้ทำหน้าที่นำนักท่องเที่ยวไปเยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ โดย ได้รับสินรับจ้างเป็นค่าตอบแทน จึงถือว่ามัคคุเทศก์เป็นบุคลากรทางวัฒนธรรมที่สำคัญต่อนักท่องเที่ยวมากเพราะจะ เป็นผู้อำนวยความสะดวกให้แก่นักท่องเที่ยว มีการแบ่งมัคคุเทศก์ตามพระราชบัญญัติธุรกิจนำเที่ยวและ มัคคุเทศก์ พ.ศ. 2535 ออกเป็น 3 ประเภทคือ

1. การแบ่งมัคคุเทศก์ตามลักษณะของธุรกิจนำเที่ยว
2. การแบ่งมัคคุเทศก์ตามลักษณะของความรู้
3. การแบ่งมัคคุเทศก์ตามลักษณะของสังกัด

5. ธุรกิจการบันเทิง สถานบริการตามนิยามของพระราชบัญญัติสถานบริการ พ.ศ. 2509 หมายถึง สถานที่ตั้งขึ้นเพื่อให้บริการโดยหวังประโยชน์ในการค้าโดยมาตรา 4 ของกฎหมายฉบับนี้ได้แบ่งประเภทของสถานบริการไว้ดังนี้

1) สถานเต้นรำ รำวง เป็นปกติธุระประเภทที่มีและประเภทที่ไม่มีคู่บริการได้แก่ บาร์ ดิสโก้เธค ไนต์คลับ เป็นต้น

2) สถานที่ที่มีอาหาร สุรา น้ำชา หรือเครื่องดื่มอย่างอื่นจำหน่ายและบริการ โดยมีผู้บําเรอสำหรับปรนนิบัติลูกค้า ได้แก่ เล้าจํ โรงน้ำชา เป็นต้น

3) สถานอาบน้ำ นวด หรืออบตัว ซึ่งมีผู้บริการให้แก่ลูกค้า เว้นแต่เป็นสถานที่ซึ่งบริการได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขากายภาพบำบัดไทยประเภทการนวดไทย หรือเป็นเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานที่ เพื่อสุขภาพหรือเสริมสวยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด สถานบริการประเภทนี้ได้แก่ อาบอบนวด โดยไม่ รวมถึง นวดแผนไทย หรือธุรกิจสปา

4) สถานที่ที่มีอาหาร สุรา หรือเครื่องดื่มนอกจากนี้จำหน่ายหรือให้บริการโดยมีรูปแบบอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(1) มีดนตรี การแสดงดนตรี หรือการแสดงอย่างอื่นเพื่อความบันเทิง และยินยอมหรือปล่อยปะละเลยให้นักร้อง นักแสดง หรือพนักงานอื่นใดนั่งกับลูกค้าได้

(2) มีการจัดอุปกรณ์การร้องเพลงประกอบดนตรีให้แก่ลูกค้า โดยจัด ให้มีผู้บริการขับร้องเพลงกับลูกค้า หรือยินยอมหรือปล่อยปะละเลยให้พนักงานอื่นใดนั่งกับลูกค้าได้

(3) มีการเต้นหรือยินยอมให้มีการเต้น หรือจัดแสดง เช่นการเต้นบน เวที หรือเต้นบริเวณโต๊ะอาหารหรือเครื่องดื่ม

(4) มีลักษณะของสถานที่การจัดแสดงหรือเสียง หรืออุปกรณ์ใดก็ตามที่กำหนดในกระทรวง สำหรับสถานบริการประเภทนี้ หมายถึง คาเฟ่ คาราโอเกะ คอฟฟี่ช็อป ร้านอาหารที่มีการแสดงดนตรีหรือโชว์ต่าง ๆ

5) สถานที่ที่มีอาหาร สุรา หรือเครื่องดื่มนอกจากนี้จำหน่าย โดยจัดให้มีการแสดงดนตรีหรือการแสดงเพื่อความบันเทิง ซึ่งกำหนดปิดทำการหลัง 24.00 น

2.1.3 ความสำคัญของการท่องเที่ยว

ปรณพัชร ฐิติธรรมเวช (2560) สรุปไว้ว่าบทบาทและความสำคัญของการท่องเที่ยวต่อเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง มีดังต่อไปนี้

1) การท่องเที่ยวก่อให้เกิดรายได้เป็นเงินตราต่างประเทศ นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2525 เป็นต้นมา รายได้จากการท่องเที่ยวได้กลายเป็นรายได้ลำดับที่ 1 เมื่อเทียบกับรายได้จากสินค้าอื่นๆ

2) รายได้จากการท่องเที่ยวที่ได้มาในรูปของเงินตราต่างประเทศนี้มีส่วนช่วยในการสร้างเสถียรภาพให้กับดุลชำระเงิน มีส่วนช่วยแก้ไขการขาดดุลในด้านอื่นได้เป็นอย่างมาก

3) รายได้จากการท่องเที่ยวเป็นรายได้ที่กระจายไปสู่ประชากรอย่าง กว้างขวาง สร้างงาน สร้างอาชีพมากมายและเป็นการเสริมอาชีพด้วยอาชีพที่เกิดต่อเนื่องจากการท่องเที่ยว เช่น การผลิตหัตถกรรมพื้นบ้าน หรือการผลิตอาหารไปป้อนตามเมืองท่องเที่ยวต่างๆ ก็จะเป็นอาชีพเสริมที่ทำรายได้เพิ่มเติมได้อย่างดีหรือในเมืองท่องเที่ยวก็อาจเป็นผู้นำเที่ยวด้วย

4) การท่องเที่ยวมีบทบาทในการสร้างงาน สร้างอาชีพอย่างมากมายและ กว้างขวาง เนื่องจากอุตสาหกรรมบริการต้องใช้คนทำหน้าที่บริการโดยเฉพาะธุรกิจทางตรง เช่น โรงแรม ภัตตาคาร บริษัทนำเที่ยว ฯลฯ ส่วนในธุรกิจทางอ้อมอาจเป็นอาชีพเสริม เช่น หัตถกรรมพื้นบ้านการ

เอกสารนี้ใช้ เวลาว่างมารับจ้างก่อสร้าง เป็นต้น เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) การท่องเที่ยวจะมีบทบาทในการกระตุ้นให้เกิดการผลิตและนำทรัพยากรของประเทศ มาใช้ประโยชน์อย่างสูงสุด เมื่อนักท่องเที่ยวเดินทางไปทีใดก็จะต้องใช้จ่ายเป็นค่าอาหาร ซื้อผลิตภัณฑ์พื้นเมือง และหากพักแรมก็ต้องใช้เป็นค่าที่พักเงินที่จ่ายออกไปนี้จะไม่ตกอยู่เฉพาะโรงแรม แต่จะ กระจายไปสู่เกษตรกรรายย่อยต่างๆ เมื่อหัตถกรรมพื้นเมืองขายเป็นของที่ระลึกได้ ก็จะมีการนำเอาวัสดุ พื้นบ้านมาประดิษฐ์เป็นของที่ระลึกแม้จะเป็นรายได้เพียงเล็กน้อยๆ แต่เมื่อรวมกันเป็นปริมาณมากๆ ก็ เป็นรายได้สำคัญ ซึ่งส่งผลต่อการกระตุ้นการผลิต หรือที่เรียกว่า Multiplier Effect ทางการท่องเที่ยวที่มี ลักษณะที่สูงมากเทียบการผลิตสินค้าหรืออุตสาหกรรมอื่นๆ

6) การท่องเที่ยวเป็นการที่ไม่มีขีดจำกัดในการจำหน่ายอาจเรียกได้ว่าเป็น Limitless Industry เมื่อเปรียบเทียบกับอุตสาหกรรมอื่นๆ จากสถิติที่ผ่านมาจำนวนนักท่องเที่ยว นานาชาติของโลก ได้มีปริมาณเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว กระนั้นก็ตนักวิชาการทางการท่องเที่ยวก็ยังเชื่อว่าปริมาณในการท่องเที่ยวที่เป็นอยู่ในปัจจุบันก็เป็นเพียงการเริ่มต้นเท่านั้น เพราะว่าประชากรของโลกเพิ่มจำนวนขึ้นตลอดเวลา ในขณะที่วิวัฒนาการในการขนส่งที่สามารถส่งผู้โดยสารได้เป็นจำนวนมาก ทำให้ค่าใช้จ่ายในการเดินทางถูกลงการเดินทางท่องเที่ยวจึงมิได้จำกัดอยู่เฉพาะในกลุ่มผู้มีรายได้สูงตั้งแต่ก่อน การท่องเที่ยวถือได้ว่าเป็นเรื่องของความพึงพอใจของแต่ละบุคคล องค์การสหประชาชาติ ประกาศว่า “การเดินทางท่องเที่ยวเป็นสิทธิมนุษยชนอย่างหนึ่งที่รัฐต้องสนับสนุน”

7) การท่องเที่ยวไม่มีข้อจำกัดในการผลิต เพราะไม่ต้องพึ่งดินฟ้าอากาศ เหมือน การเกษตรผลผลิตของท่องเที่ยวที่เสนอขายให้แก่นักท่องเที่ยวคือความสวยงามของธรรมชาติหาดทราย ชายทะเล ป่าไม้ภูเขา สภาพอากาศและสิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้น เช่น พระบรมมหาราชวัง วัดวาอาราม โบราณสถาน อาคารในท้องถิ่น ตลอดจนขนบธรรมเนียมประเพณีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน เช่น ตลาดน้ำ ประเพณีสงกรานต์ลอยกระทง เป็นต้น ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นรูปธรรมและมีความยั่งยืน ไม่ผันแปร หรือขึ้นอยู่กับสภาพฝนฟ้าอากาศ ดังเช่น การผลิตด้านการเกษตร หรืออุตสาหกรรมอื่นๆ ไม่ต้องลงทุนและใช้เทคโนโลยีเป็นจำนวนมาก ดังนั้น การท่องเที่ยวจึงได้รับการสนับสนุนและกระตุ้นจากองค์การท่องเที่ยวโลกอย่างจริงจัง เพื่อที่จะให้ประเทศที่กำลังพัฒนาให้ความสนใจ และหันมาใช้อุตสาหกรรมนี้เป็นประโยชน์เพิ่มเติมต่ออาชีพ

8) การท่องเที่ยวช่วยสนับสนุนฟื้นฟูอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมประเพณีซึ่งเป็นสิ่งที่ดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว สังคมไทยเป็นสังคมของชาติเก่าแก่สืบเนื่องมาเป็นพันปีจึงมีวัฒนธรรม ระเบียบ ประเพณีนาฏศิลป์การเล่น ฯลฯ ที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นมรดกตกทอดที่ควรแก่การนำออกเผยแพร่ ฟื้นฟูและอนุรักษ์ไว้

9) การท่องเที่ยวจะมีบทบาทในการสร้างสรรค์ความเจริญไปสู่ภูมิภาคต่างๆ เมื่อ เกิดการเดินทางท่องเที่ยวจากภูมิภาคหนึ่งไปยังภูมิภาคหนึ่ง ไม่ว่า จะเป็นคนไทยหรือคนต่างประเทศก็ย่อม หลีกเลียงไม่พ้นที่จะสร้างสรรค์ให้เกิดสิ่งใหม่ๆ ในท้องถิ่นนั้น เช่น โรงแรม ภัตตาคาร สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้เกิดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความ สะดวกต่างๆ ซึ่งจะต้องมีผู้ลงทุนในหลายๆ ลักษณะเป็นการสร้างความเจริญให้แก่ท้องถิ่น เหล่านั้น

10) การท่องเที่ยวมีมาตรการที่ช่วยเสริมความปลอดภัยและความมั่นคงในพื้นที่ ที่ได้รับการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว เพราะนักท่องเที่ยวจะเลือกเดินทางไปไหน จะต้องมั่นใจว่ามีความ ปลอดภัยทั้งชีวิตและทรัพย์สิน ฉะนั้นแหล่งใดที่นักท่องเที่ยวเข้าไป แหล่งนั้นจะต้องมีความ ปลอดภัย เพียงพอ

11) การท่องเที่ยวมีส่วนช่วยสร้างสันติภาพสัมพันธไมตรีและความเข้าใจอันดี ด้วยการ เข้าใจซึ่งกันและกัน เมื่อประชากรในประเทศเดียวกัน มีความซึ่งกันและกันโดยการเดินทางไปมาหาสู่ กันผลก็คือความสามัคคีสมานฉันท์ของคนในชาติในทำนองเดียวกันการท่องเที่ยวระหว่างประเทศก็จะ ช่วยเสริมสร้างความเข้าใจอันดีที่จะนำไปสู่ความความเป็นเพื่อนร่วมโลกที่จะช่วยรักษา สัมพันธไมตรี ให้มั่นคง

จากที่กล่าวมาข้างต้น การท่องเที่ยว ในการศึกษาครั้งนี้ จึงหมายถึง การที่จัดให้มีหรือ ให้บริการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักร โดยมีค่าตอบแทนและหมาย รวมถึง ธุรกิจนำเที่ยว บริการที่พักและสิ่งอำนวยความสะดวก บริการภัตตาคารและร้านอาหาร บริการด้านสินค้าและของที่ระลึก และบริการด้านบันเทิงเริงรมย์ โดยมีผลประกอบการจากการ ท่องเที่ยว ได้แก่ รายได้จากการประกอบธุรกิจท่องเที่ยว และจำนวนของนักท่องเที่ยวเป็นตัวชี้วัด

2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

2.2.1 ความหมายของธุรกิจร้านอาหาร

กระทรวงพาณิชย์ (2563) ได้ให้ความหมายของธุรกิจร้านอาหารว่า หมายถึง การดำเนินการ ให้บริการอาหารที่มุ่งหวังกำไร เป็นกิจการที่เกี่ยวข้องกับการขายอาหารเครื่องดื่ม สำหรับลูกค้า รายบุคคลหรือเป็นกลุ่มขนาดเล็ก

บรรณรัฐสภา เรื่องกฎ (2560) ได้ให้ความหมายธุรกิจร้านอาหาร หมายถึง สถานที่ที่มีการเก็บ อาหารทั้งของสดหรือของแห้งเพื่อใช้จัดเตรียมประกอบอาหารและปรุงอาหารจนสำเร็จ และสามารถ บริโภคได้ทันที โดยเป็นการให้บริการทั้งอาหารและเครื่องดื่มแก่ลูกค้าทั้งภายในร้านหรืออาจมีการ ให้บริการส่งกลับบ้าน

จากความหมายต่าง ๆ ข้างต้น จึงพอสรุปได้ว่าธุรกิจร้านอาหารคือ การให้บริการประกอบ อาหารซึ่งเป็นไปตามความต้องการของลูกค้า สามารถบริโภคได้ทันที โดยผู้ให้บริการมุ่งหวังกำไรจาก การประกอบอาหาร

2.2.2 การจัดประเภทของธุรกิจร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
บรรณรัฐสภา เรื่องกฎ (2560) มีการแบ่งประเภทการให้บริการธุรกิจร้านอาหารอยู่ 3 มิติ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มิติที่ 1 แบ่งตามขนาดของร้าน ซึ่งแบ่งได้เป็น 3 ประเภทคือ

1. ร้านอาหารขนาดเล็กไม่เกิน 50 ตารางเมตร ร้านอาหารประเภทนี้อาจไม่มีการบริการเสิร์ฟ อาหารถึงโต๊ะ โดยรูปแบบบริการจะคล้ายกับร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดทั่วไป
2. ร้านอาหารขนาดตั้งแต่ 50-200 ตารางเมตร ประเภทของร้านอาหารขนาดนี้อาจมีการบริการเล็กน้อย โดยมีการตกแต่งร้านเพื่อสร้างบรรยากาศที่ดึงดูดความสนใจลูกค้า
3. ร้านอาหารขนาดตั้งแต่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป การให้บริการของร้านอาหารประเภทนี้ จะเป็นการให้บริการที่ต้องการความสมบูรณ์แบบในการให้บริการและมีความคาดหวังการบริการที่ดี โดยมีการบวกเพิ่มทิป และภาษีมูลค่าเพิ่ม เพิ่มเติมจากค่าอาหาร ซึ่งในแต่ละร้านจะมีลูกค้าที่แตกต่าง แต่ละระดับกันไป

มิติที่ 2 แบ่งตามลักษณะการให้บริการของร้าน โดยแบ่งเป็น 3 ประเภทคือ

1. บริการแบบรวดเร็ว (Fast food) เป็นร้านที่มีบริการอาหารง่ายๆ มีการเตรียมอาหารไว้ล่วงหน้า รวดเร็วและสะดวก เช่น ร้านอาหารข้าวแกง แอ้มเบอร์เกอร์หรือไก่ทอด เป็นต้น ทั้งแบบ บริการด้วยตนเองหรือมีการบริการเสิร์ฟแบบง่ายๆ
2. บริการแบบทั่วไป (Casual Dining) เป็นลักษณะการให้บริการที่มีโต๊ะนั่งแต่ไม่มากนัก โดยจะให้บริการที่เน้นบรรยากาศสบายๆ เป็นกันเองไม่เป็นพิธีมากนัก
3. การให้บริการแบบ Luxury Restaurant เป็นร้านอาหารแบบหรูหราที่มีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการตกแต่งร้านที่เป็นพิเศษ รวมถึงพนักงานที่ให้บริการผ่านการอบรมมาเป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามราคาอาหารและบริการจะอยู่ในระดับสูง

มิติที่ 3 แบ่งตามลักษณะแนวทางการบริหารของร้าน โดยแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. ร้านแบบมีสาขา
2. ร้านแบบไม่มีสาขา

กระทรวงพาณิชย์ (2563) แบ่งประเภทร้านอาหารออกเป็น 4 แบบ โดยจำแนกตามการออกแบบตกแต่งเป็นหลัก ได้แก่

1. ร้านอาหารระดับหรู (Fine Dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม ใช้วัสดุและอุปกรณ์ราคาแพงจัดอาหารอย่างหรูมีการบริการระดับ 5 ดาว
2. ร้านอาหารระดับกลาง (Casual Dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบพอสมควร เน้นบรรยากาศแบบสบายๆ เป็นกันเองราคาอาหารระดับปานกลางพนักงานบริการแบบเป็นกันเองไม่มีพิธีรีตอง
3. ร้านอาหารทั่วไป (Fast Dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบเรียบง่าย

สะดวกรวดเร็ว มีความทันสมัยเน้นการบริการอาหารจานด่วน มีรายการอาหารจำกัด และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า สามารถหมุนเวียนลูกค้าได้ในปริมาณมาก

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ร้านริมบาทวิถีหรืออาหารริมทาง (Kiosk) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบง่ายๆ เน้นอาหารจานเดียว สามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว โดยเป็นธุรกิจขนาดย่อมที่มีเจ้าของร้านเป็นพ่อครัวเอง

สำนักงานโครงการสุขภาพโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2562) ได้ให้ความหมายของร้านอาหารประเภทต่างๆ โดยจำแนกเป็น 5 ประเภท คือ

1. ห้องอาหารในโรงแรม หมายถึง ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ภายในโรงแรม มีความปรารถนาและความใส่ใจในการหาวัตถุดิบ และการปรุงอย่างสมกับระดับของโรงแรม

2. ภัตตาคาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ 2 คูหาขึ้นไป ที่รับประทานอยู่ภายในอาคาร พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบ

3. สวนอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ ส่วนใหญ่รับประทานอาหารอยู่นอกอาคาร บรรยากาศเป็นแบบธรรมชาติ พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบ

4. ร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารขนาดเล็ก 1-2 คูหา ที่รับประทานอาหารอยู่ภายในอาคาร ส่วนใหญ่เป็นอาหารประจำถิ่นหรือเป็นอาหารเฉพาะอย่าง เช่น ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ส้มตำ เป็นต้น

5. ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน หรือไอศกรีม หมายถึง ร้านที่จำหน่ายเฉพาะเครื่องดื่ม ขนมหวาน หรือไอศกรีม เท่านั้น

จากการศึกษาประเภทของธุรกิจร้านอาหาร เพื่อให้สามารถนำไปสรุปวิจัยในการออกแบบและจัดทำเครื่องมือในการวิจัย ผู้วิจัยได้นำการจำแนก 5 ประเภทของ สำนักงานโครงการสุขภาพโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2562) มาใช้ในการจัดทำเครื่องมือในการวิจัย

2.2.3 ความหมายของผู้ประกอบการ

บรรณรัฐศุภา เรืองภู (2560) ได้ให้ความหมายของผู้ประกอบการไว้ว่า หมายถึง บุคคลที่ก่อตั้งองค์กรเป็นเจ้าของหรือหุ้นส่วนและดำเนินกิจการโดยยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจ เพื่อผลกำไรและความพอใจ หรือเป็นผู้กระตุ้นในการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจโดยเป็นผู้ที่มีเป้าหมายในการค้นหา มีการวางแผนอย่างรอบคอบ และตัดสินใจตามกระบวนการประกอบกิจการ รวมทั้งผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ทำงานอย่างสร้างสรรค์ มีมุมมองในแง่ที่ดีตามพันธะในการจัดสร้างแหล่งทรัพยากรใหม่หรือนำความสามารถเก่าไป รวมกันเป็นลักษณะใหม่ เพื่อเป้าหมายในการสร้างสรรค์ความมั่งคั่ง

พิทักษ์ ศิริวงษ์, จักริน พงษ์ศรี และนพดล อ่ำสะอาด (2560) ได้ให้ความหมายว่าผู้ประกอบการหมายถึง ผู้ที่คิดริเริ่มดำเนินธุรกิจขึ้นมาเป็นของตนเอง มีการวางแผนการดำเนินงาน

และดำเนินธุรกิจทุกด้านด้วยตนเอง โดยยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา เพื่อมุ่งหวังผลกำไรที่เกิดจากผลการดำเนินงานของธุรกิจตนเอง ผู้ประกอบการเป็นบุคคลที่มองเห็นโอกาสทางธุรกิจไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุเกิดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และสามารถหาช่องทางที่จะสร้างธุรกิจของตนเองและพร้อมที่จะรับความเสี่ยงต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้น ตั้งแต่ตัดสินใจที่เริ่มดำเนินธุรกิจในการประกอบธุรกิจขนาดย่อม มีความสามารถหลาย ๆ ด้าน

รัชพล จอมไตรคุป และ วัชรพงษ์ อินทรวงศ์ (2562) ได้ให้ความหมายว่าผู้ประกอบการคือ บุคคลที่ก่อตั้งองค์การเป็นเจ้าของหรือหุ้นส่วนที่เข้ามาดำเนินธุรกิจ โดยยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ในการดำเนินธุรกิจ ทั้งนี้เพื่อผลกำไรและความพอใจ

กระทรวงสาธารณสุข (2562) ได้ให้นิยามผู้ประกอบการร้านอาหารไว้ว่า เป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

จากความหมายต่าง ๆ ข้างต้น จึงพอสรุปได้ว่าผู้ประกอบการคือ ผู้ที่รวบรวมปัจจัยการผลิตต่าง ๆ อันได้แก่ ทุน ที่ดิน และแรงงาน เป็นต้น มาผสมผสานทำให้เกิดการผลิตและการบริการซึ่งเป็นผู้ที่ต้องยอมรับโดยตรงต่อความเสี่ยงและความไม่แน่นอนจากการดำเนินกิจการ อีกทั้งยังเป็นผู้ดำเนินการนำพากิจการให้บรรลุจุดหมายในด้านกำไรและการเติบโต โดยแสวงหาโอกาสจากสภาพแวดล้อมที่กิจการเผชิญอยู่ภายใต้ทรัพยากรที่จำกัด

2.2.4 แนวคิดของการบริหารร้านอาหาร

เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์ (2561) กล่าวถึงแนวคิดในการประกอบการธุรกิจขนาดย่อม จำเป็นจะต้องมีในการดำเนินธุรกิจเพื่อให้ เป้าหมายไปสู่ผู้บริโภคดังนี้

1. ยึดมั่นหลักการความต้องการผู้บริโภค (Consumer Command)
2. ศึกษากลุ่มสินค้าในตลาดที่มียอดจำหน่ายไม่มากและมีคู่แข่งน้อย เพื่อสร้างตลาดเฉพาะ
3. คัดเลือกและพัฒนาสินค้าที่ให้โอกาสกับผู้บริโภคและมีตำแหน่งทางการตลาดที่ดี
4. พัฒนาคุณภาพและมาตรฐานสินค้าตามเงื่อนไขของหน่วยงานราชการและมาตรฐานระหว่างประเทศ

5. การใช้ความรู้ทางวิชาการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างต่อเนื่อง

เกียรติรัตน์ จินตามณี (2560) กล่าวถึงแนวคิดของการบริหารร้านอาหาร ไว้ดังนี้

1. การบริหารร้านอาหารทำให้ทราบถึงหน้าที่ในส่วนงานของร้านอาหาร การทราบเนื้อหาของร้านอาหาร จะช่วยให้สามารถบริหารงานแต่ละส่วนได้ถูกและลง รายละเอียดในการบริหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งปริมาณงานในร้านอาหารมีเยอะมาก เช่น การเปิดร้าน การจัดเตรียมโต๊ะ การทำความสะอาดก่อนเปิดร้าน การเตรียมวัตถุดิบต่าง ๆ การสั่งวัตถุดิบ เป็นต้น

2. การบริหารร้านอาหารช่วยในการบริหารพนักงานให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

เอกสารนี้ร้านอาหารเป็นงานที่ค่อนข้างเหนื่อย ไม่สามารถทำคนเดียวได้ ต้องมีพนักงานรองรับ การทำงานในแต่ละวันไม่ว่างมือ ละครึ่งชั่วโมง เช่น พ่อครัว ผู้ช่วยพ่อครัว พนักงานเสิร์ฟ แคชเชียร์ ผู้จัดการร้าน เป็นต้น ดังนั้น การบริหาร

ทีมงานเหล่านี้ให้ทำงานเป็นทีม ทำหน้าที่แต่ละส่วนให้ดีที่สุด เป็นสาเหตุทำให้ร้าน เติบโตหรือแย่งได้ จึงต้องมีการอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ

3. ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ ในการทำร้านอาหารนั้น ต้องศึกษาภาพรวมของร้านอาหารให้เข้าใจ และทราบปัญหาในสถานการณ์ทุกด้าน เพื่อรองรับและแก้ไขสถานการณ์อย่างเหมาะสม เข้าใจถึงความรู้สึกของพนักงานทุกคนและเข้าถึงปัญหาอย่างแท้จริง

4. เข้าใจพนักงาน พนักงานทุกคนมีส่วนทำให้ร้านอาหารดำเนินกิจการต่อไปได้ จึงต้องทดสอบ ความสามารถของแต่ละคนและมอบหมายงานที่แต่ละคนชำนาญมากที่สุด เช่น พนักงานคนหนึ่ง ที่ชอบบริการลูกค้า มีความนอบน้อม กระตือรือร้นในการต้อนรับ จึงควรมอบหมายหน้าที่ในหน่วย บริการก็จะทำให้ลูกค้ารู้สึกดีและประทับใจในการใช้บริการของร้านอาหารได้

5. รสชาติที่ได้มาตรฐาน ในการมารับประทานอาหารลูกค้ามักจะอยากรับประทานอาหารอร่อยและมีรสชาติที่ ได้มาตรฐาน จึงควรบริหารสูตรอาหารให้ดี โดยทำความเข้าใจกับพ่อครัวให้ดีกว่า เพื่อจะได้เป็น มาตรฐานเดียวกัน เรื่องรสชาติอาหารเป็นสิ่งที่ควรให้ความสนใจ

6. ความสะอาด ในธุรกิจร้านอาหารนั้น ความสะอาดเป็นสิ่งที่ละเลยไม่ได้ ไม่ว่าจะเป็น ความสะอาดของสถานที่ ความสะอาดของวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ความสะอาดของพนักงานที่มีการแต่งกายที่สะอาด เก็บผมรวบอย่างดี โดยมองภาพรวมความสะอาดของร้าน เจ้าของกิจการจึงต้องเน้นเรื่องความ สะอาดเป็นพิเศษ

7. ทำสถิติ ในการบริหารร้านอาหาร ควรสำรวจสัณนิษฐานลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการว่าลูกค้าคือกลุ่มใด อายุเท่าไร มาตอนไหน ส่วนมากจะสั่งอาหารประเภทใด ด้วยการบันทึกสถิติ เพื่อนำมาบริหารจัดการในส่วนต่าง ๆ ได้ง่ายขึ้น

8. ทำบัญชีรายรับรายจ่าย ถึงแม้เป็นร้านอาหารขนาดเล็กก็มีความจำเป็นต้องทำบัญชีรายรับรายจ่าย เพื่อรู้ ผลกำไรขาดทุนของกิจการมีค่าใช้จ่ายใดที่สิ้นเปลืองโดยใช่เหตุ เพื่อปรับลดในบางจุดที่เป็นปัญหาได้ การเงินของกิจการมีความสำคัญถ้าบริหารไม่ดีกิจการก็อาจประคองตัวลำบากมากขึ้น

9. ฟังคำแนะนำดีชมเพื่อการพัฒนา ควรเปิดช่องทางให้ลูกค้าแนะนำ ดีชมร้านอาหารได้ จะทำให้เห็นจุดบกพร่องและนำมา ปรับปรุงพัฒนาร้านให้ดีขึ้น

10. ใช้สื่อออนไลน์เพื่อขยายโอกาสทางการตลาด การโฆษณาประชาสัมพันธ์ร้านทางสื่อออนไลน์จะช่วยให้ร้านเป็นที่รู้จักและมีลูกค้า มากขึ้น ควรมีการวางแผนในการโฆษณาร้านอยู่เสมอ และอย่างต่อเนื่อง อาจจะแฉ่งเมนูอาหาร หรือ การมีกิจกรรมต่างๆที่จะเกิดขึ้น ซึ่งเป็นการสร้างแรงจูงใจให้ลูกค้าต้องการมาใช้บริการมากขึ้น

11. นำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการบริหารจัดการเทคโนโลยีเข้ามาช่วยบริหารจัดการร้านอาหารให้เกิดความผิดพลาดน้อยลง เช่น Food Solution เป็นระบบช่วยแก้ไขปัญหาร้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีฟังก์ชันตั้งแต่ การรับรายการอาหาร จัดการรายการอาหาร การชำระเงิน รายงานยอดขาย จัดการบัญชี รวมไปถึงการบริหาร ช่วยให้จัดการร้านอาหารได้ง่าย สะดวกสบาย และเกิดความผิดพลาดได้ยาก

ระบบการบริหารงานในร้านอาหาร

การบริหารงานภายในร้านอาหารจึงถือเป็นเรื่องละเอียดอ่อนและต้องมีการดูแลและบริหารอย่างเป็นระบบเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการประสพภาวะการขาดทุน โดยระบบการบริหารงานในร้านอาหารประกอบด้วยเรื่องดังนี้

1. การกำหนดรายการอาหาร (menu planning) รายการอาหารหรือเมนูเป็นเครื่องมือทางการตลาดที่ใช้ในการวางแผนเกี่ยวกับลูกค้า การกำหนดรายการอาหารเป็นการกำหนดประเภทของอาหารแต่ละชนิดสำหรับให้บริการผู้ที่ทำหน้าที่กำหนดรายการอาหารจะเป็นผู้กำหนดประเภทของลูกค้า จำนวนลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย แหล่งของผู้ที่คาดว่าจะจะเป็นลูกค้า ชนิดของรายการอาหารและเครื่องดื่ม และรูปแบบการบริการดังนั้นผู้ที่ทำหน้าที่กำหนดรายการอาหารจึงมีบทบาทในการบริหารงานในร้านอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้เต็มที่และเป็นการควบคุมต้นทุนต่าง ๆ ที่เกิดจากการดำเนินงาน

2. การจัดซื้อ (purchasing) เป็นขั้นตอนของการบริหารงานที่สามารถควบคุมต้นทุนการผลิตได้ เพราะการจัดซื้อเป็นการใช้งบประมาณของกิจการไปจัดเตรียมในเรื่องของวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้พร้อมสำหรับการให้บริการลูกค้า ในการจัดซื้อไม่ควรพิจารณาให้ ความสำคัญเรื่องราคาสินค้าเพียงอย่างเดียว ผู้ที่หน้าที่จัดซื้อควรพิจารณาใช้งบประมาณของร้าน แต่ครั้งในการจัดซื้อให้เกิดความคุ้มค่า นอกจากนั้นควรจัดซื้อวัตถุดิบให้เพียงพอกับการใช้งาน

3. การตรวจรับ (receiving) โดยมีเจ้าหน้าที่ตรวจรับเป็นผู้ตรวจสอบรายการสินค้าที่จัดซื้อว่าถูกต้องตามรายการที่จัดซื้อหรือไม่ มีการแยกว่าเป็นวัตถุดิบที่ใช้ได้ทันที และวัตถุดิบที่สามารถเก็บไว้ได้นาน เจ้าหน้าที่ตรวจรับต้องทราปรายการทุกวันเพราะรายการอาหารสดเป็นรายการที่ต้องจัดซื้อทุกวัน ส่วนบริเวณที่ใช้ตรวจรับอาหารควรกว้างพอสมควรและอยู่ในบริเวณที่สะดวกต่อการทางาน เช่น ใกล้ทางเข้าด้านหลังของร้านและติดกับห้องอาหารเพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถมองเห็นทางเข้าออกของสินค้า และเป็นเส้นทางระหว่างการตรวจรับและการจัดเก็บ เป็นการป้องกันการทุจริตของบุคลากร

4. การจัดเก็บ (storing) วัตถุดิบที่ตรวจรับแล้วควรนำมาระบุวันที่ ที่รับ แล้วนำไปจัดเก็บ ทันทีเพื่อรักษาคุณภาพของอาหารและป้องกันการสูญหาย โดยปกติการจัดเก็บจะใช้ระบบ “มาก่อนออกก่อน” (first in first out หรือ FIFO) เพื่อลดปัญหาการเน่าเสียของอาหาร บริเวณ

จัดเก็บอาหาร มี 3 ส่วน คือบริเวณสำหรับเก็บอาหารแห้ง อาหารแช่เย็น และอาหารแช่แข็ง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า มีการล็อกกุญแจและมี ทางเข้าออกทางเดียวรวมทั้งมีการกำหนดเวลาเปิด-ปิด นอกจากนี้ภายในไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริเวณที่เก็บอาหารต้อง สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีชั้นสำหรับวางของเป็นหมวดหมู่เพื่อความเป็นระเบียบ

5. การเบิกจ่าย (issuing) ในการเบิกจ่ายวัตถุดิบไปใช้ต้องมีการทำรายงานพร้อมระบุชนิด และปริมาณที่เบิก เพื่อจะได้สามารถตรวจสอบยอดคงเหลือของวัตถุดิบแต่ละรายการได้ เมื่อสิ้นสุดใน แต่ละเดือนเจ้าหน้าที่แผนกบัญชีจะตรวจวัตถุดิบที่เหลือ เพื่อนำเสนอผู้บริหารต่อไป นอกจากนี้ วัตถุดิบบางชนิดมีระยะเวลากำหนดในการจัดเก็บ จำเป็นต้องมีการวางแผนการนำไปใช้เพื่อป้องกัน การเสื่อมเสียของอาหาร โดยในการเบิกจ่ายต้องหมุนเวียนสินค้าผ่านระบบมาก่อนออกก่อน (FIFO) เพื่อไม่ให้วัตถุดิบเก็บค้างไว้นานเกินไป

6. การผลิต (producing) เป็นขั้นตอนสำคัญสุดท้าย ก่อนนำอาหารออกไปให้บริการแก่ลูกค้า วิธีการปรุงอาหารที่เหมาะสมกับชนิดอาหารจะช่วยให้อาหารมีรสชาติดี ดังนั้นพ่อครัวต้องมีความรู้ความชำนาญในการปรุงอาหารเป็นอย่างดี มีการจัดตกแต่งสวยงามเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า การผลิตหรือปรุงอาหารควรทำให้ใกล้เคียงเวลาที่ต้องเสิร์ฟเพื่อให้ลูกค้าได้รับอาหารที่เหมาะสมกับอุณหภูมิของอาหาร

7. การบริการ (serving) เป็นหน้าที่ของพนักงานบริการหรือพนักงานเสิร์ฟ โดยพนักงาน บริการจะเป็นผู้ดูแลลูกค้าตั้งแต่รับเข้ามาในร้าน จนกระทั่งออกจากร้าน ซึ่งพนักงานบริการต้องผ่านการฝึกอบรมจากฝ่ายบริหารก่อนเริ่มปฏิบัติหน้าที่เพื่อจะได้เป็นมาตรฐานในการทำงานที่เหมือนกัน

หลักการบริหารจัดการร้านอาหารแบบครอบครัว

การบริหารจัดการร้านอาหารแบบครอบครัวมีแนวทางในการบริหาร ดังนี้

1. ด้านการจัดการเน้นการจัดการต้นทุนที่มีประสิทธิภาพโดยการดูแลและควบคุมการจัดซื้อการเลือกวัตถุดิบและเทคนิคการเตรียมอาหาร รวมทั้งการคาดการณ์ความต้องการของลูกค้า โดยประสานงานกับกระบวนการทำงานภายในครัว นอกจากนี้ด้านการบริหารบุคลากร เน้นให้สมาชิกในครอบครัวทุกคนมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการและการดำเนินงานภายในร้าน

2. ด้านการสร้างสรรค์ เน้นการออกแบบรายการอาหารใหม่ๆ รวมทั้งคิดค้นเทคนิควิธีการประกอบอาหารรวมทั้ง การเลือกภาชนะให้เหมาะสมกับการนำเสนอรายการอาหารแต่ละประเภท โดยใช้วิธีการคิดค้นรายการอาหารจากข้อเรียกร้องของลูกค้า การคิดรูปแบบใหม่ๆ จากการรับประทานอาหารจากที่ต่างๆ ผสมผสานกับการเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมประเพณีในท้องถิ่น แล้วนำมาพัฒนาให้เหมาะสมกับกับรสนิยมและความต้องการของลูกค้า

3. ด้านการบริการเน้นการให้ความเอาใจใส่ในรายละเอียดของการบริการทุกเรื่องเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า เปิดโอกาสให้ลูกค้าได้เสนอแนะและแสดงความคิดเห็นในเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า การให้บริการและให้ความสำคัญกับข้อร้องเรียนของลูกค้า ทาความรู้จักลูกค้าและเรียนรู้ความไม่พอใจใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุตบแต่งเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต้องการของลูกค้าทุกคนที่มาใช้บริการนอกจากนั้นในการบริการยังเน้นคุณค่าความเป็นไทยด้วยการแสดง อธิยาศัยที่ดีในการต้อนรับ การยิ้มแย้มแจ่มใส เอาใจใส่โอบอ้อมอารี ห่วงใยและเอื้ออาทรลูกค้า ประหนึ่งลูกค้าคือคนภายในครอบครัว การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้าทำให้ลูกค้ารู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของครอบครัวและถ่ายทอดความรู้สึกอบอุ่นแบบครอบครัวสู่ลูกค้า ทำให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจและกลับมาใช้บริการซ้ำโดยมีขบวนการบริหารหลัก 3 ประการคือ

3.1 วิสัยทัศน์และความเป็นผู้นำ (visionary leadership) ผู้ประกอบการต้องกำหนด วิสัยทัศน์และเป้าหมายระยะยาวของการทำธุรกิจ อาจจะต้องเริ่มจากการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน รวมทั้งวิเคราะห์ความเสี่ยง จากนั้นต้องมีการปฏิบัติตามกฎหมายและการมีส่วนร่วมให้กับชุมชน ซึ่ง แสดงให้เห็นถึงบทบาทผู้นำที่สำคัญรวมทั้งยังเป็นการสร้างภาพลักษณ์ให้กับองค์กร

3.2 กลยุทธ์ที่มุ่งเน้นกลุ่มเป้าหมาย (market-focused strategy) ควรมีการกำหนดกลุ่มเป้าหมายและระดับของตลาดอย่างชัดเจน ซึ่งมีองค์ประกอบที่สำคัญคือ การกำหนดกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจนซึ่งจะช่วยในการคัดเลือกลูกค้าที่มาใช้บริการข้อวิจารณ์หรือรางวัลที่สื่อมวลชนได้แสดงความคิดเห็นจะเป็นตัวสะท้อนถึงความนิยมและแนวโน้มของผู้บริโภค นอกจากนี้ยังเน้นถึงการออกแบบ ตั้งแต่การตกแต่งห้องอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ เครื่องแบบพนักงานและที่สำคัญที่สุดคืออาหารซึ่งเน้นที่กลุ่มลูกค้าเป้าหมายให้เห็นคุณค่ามากที่สุด

3.3 การควบคุมคุณภาพ (quality process management) เน้นกระบวนการออกแบบ การวางแผนการผลิตและการให้บริการอย่างละเอียดทุกขั้นตอน ตลอดจนมีการควบคุมคุณภาพของกระบวนการอย่างใกล้ชิด ให้ความสำคัญ 3 ส่วน คือ ส่วนบริการหรือส่วนหน้า ส่วนครัวหรือส่วนหลัง และส่วนสำนักงาน โดยคำนึงถึงประสิทธิภาพและคุณภาพนอกจากหลักการบริหารจัดการร้านอาหาร ตามที่กล่าวมาแล้ว

ดังนั้น การประกอบการร้านอาหารนั้นต้องใส่ใจในรายละเอียดในทุกขั้นตอน จะขาดความสำคัญสิ่งไหนไปไม่ได้ เช่น การรักษามาตรฐานของรสชาติอาหารควบคู่กับการอบรม พนักงานบริการให้มีความสุภาพอ่อนน้อมต่อลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการใส่ใจในคุณภาพอาหาร ทั้งวัตถุดิบ และการปรุง โดยคำนึงถึงต้นทุนของราคาอาหารและคำนวณราคาให้เหมาะสม การคำนวณ ต้นทุนแรงงาน ลำดับความสำคัญ ความจำเป็นของสถานการณ์เพื่อให้ธุรกิจดำเนินต่อไปได้

2.2.5 ปัจจัยกำหนดการบริโภคอาหาร

ความต้องการบริโภคอาหารของผู้บริโภคแต่ละรายจะมีความแตกต่างกัน แต่ก็พอจะสรุปได้ว่า ตัวกำหนดการบริโภคหรือปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารโดยรวม มีดังนี้ (ธีรวิทย์ วราธรไพบูลย์, 2557)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ 1 รายได้ของผู้บริโภค (Income) ระดับรายได้เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภค โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน คือ ผู้บริโภคที่มีรายได้มากจะ

บริโภคอาหารมาก ถ้ามีรายได้ก็น้อยก็จะบริโภคอาหารน้อย เช่น สมมติว่าเดิมนายหลัมีรายได้เดือนละ 10,000 บาท และนายหลัจะใช้รายได้ไปในการบริโภคร้อยละ 70 เกือบอ้อมร้อยละ 30 เพราะฉะนั้นนายหลัจะใช้จ่ายเพื่อการบริโภคเป็นเงินเท่ากับ 7,000 บาท ต่อมาถ้านายหลัมีรายได้เพิ่มขึ้นเป็นเดือนละ 15,000 บาท และนายหลัยังคงรักษาระดับการบริโภคในอัตราเดิม คือ บริโภคในอัตราร้อยละ 70 ของรายได้ที่ได้รับ นายหลัจะใช้จ่ายในการบริโภคเพิ่มขึ้นเป็น 7,500 บาท ในทางกลับกัน ถ้านายหลัมีรายได้ลดลงเหลือเพียงเดือนละ 5,000 บาท นายหลัจะใช้จ่ายในการบริโภคเป็นเงิน 3,500 บาท (ร้อยละ 70 ของรายได้) จะเห็นได้ว่า ระดับรายได้เป็นปัจจัยที่มีผลโดยตรงต่อระดับของการบริโภค

2. ราคาของอาหาร (Price) เนื่องจากระดับราคาของอาหารเป็นตัวกำหนดอำนาจซื้อของเงินที่มีอยู่ในมือของผู้บริโภค นั่นคือ ถ้าอาหารสูงขึ้นจะทำให้อำนาจซื้อของเงินลดลง ส่งผลให้ผู้บริโภคบริโภคอาหารได้น้อยลงเนื่องจากเงินจำนวนเท่าเดิมซื้อหาอาหารได้น้อยลงในทางกลับกัน ถ้าราคาอาหารลดลงอำนาจซื้อของเงินจะเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคอาหารได้มากขึ้นด้วยเหตุผลทำนองเดียวกันกับข้างต้น

3. ปริมาณเงินหมุนเวียนที่อยู่ในมือ (Cash in Hand) กล่าวคือ ถ้าผู้บริโภคมีเงินหมุนเวียนอยู่ในมือมากจะจูงใจให้ผู้บริโภคจะบริโภคอาหารมากขึ้น และถ้ามีเงินหมุนเวียนอยู่ในมือน้อยก็จะบริโภคอาหารได้น้อยลง

4. ปริมาณอาหารในตลาด (Supply of Food) ถ้าอาหารในท้องตลาดมีปริมาณมาก ผู้บริโภคจะมีโอกาสในการจับจ่ายบริโภคได้มาก ในทางกลับกัน ถ้ามีน้อยก็จะบริโภคได้น้อยตาม

5. การคาดคะเนราคาของอาหารในอนาคต (Expected Price) จะมีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค กล่าวคือ ถ้าผู้บริโภคคาดว่า ในอนาคตราคาของอาหารจะสูงขึ้น ผู้บริโภคจะเพิ่มการบริโภคในปัจจุบัน (ลดการบริโภคในอนาคต) ตรงกันข้าม ถ้าคาดว่าราคาของอาหารจะลดลง ผู้บริโภคจะลดการบริโภคในปัจจุบันลง (เพิ่มการบริโภคในอนาคต) จะเห็นได้ว่าการคาดคะเนราคาอาหารในอนาคตจะมีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามกับการตัดสินใจเลือกบริโภคหรือระดับการบริโภคในปัจจุบัน และจะมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกันกับการตัดสินใจเลือกบริโภคหรือระดับการบริโภคในอนาคต

6. ระบบการค้าและการชำระเงิน (Trade and Payment System) เป็นปัจจัย สำคัญปัจจัยหนึ่งที่กำหนดการตัดสินใจในการเลือกบริโภคของผู้บริโภค กล่าวคือถ้าเป็นระบบการซื้อขายด้วยเงินผ่อน จะเป็นการเพิ่มโอกาสในการบริโภคให้กับผู้บริโภคมากขึ้น นั่นคือ ผู้บริโภคสามารถบริโภคโดยไม่ต้องชำระเงิน โดยเฉพาะอาหารที่ราคาสูง เช่น อาหารต่างประเทศนอกจากที่กล่าว

ข้างต้น ยังมีปัจจัยอื่นๆ อีกมากที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็น เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า เพศ อายุ ระดับการศึกษา ฤดูกาล เทศกาลธรรมเนียมหรือความชอบส่วนตัวของผู้บริโภค ตัวอย่างเช่นใน ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เทศกาลกินเจถ้าผู้บริโภครับประทานอาหารเจ ผู้บริโภคจะไม่บริโภคเนื้อสัตว์ โดยจะหันมาบริโภคพืชผักผลไม้แทนหรือในวัยเด็ก ส่วนใหญ่เด็กๆ มักจะชอบบริโภค ลูกอมลูกกวาด ขนมมากกว่าเมื่อโตเป็นผู้ใหญ่ เป็นต้น

2.2.6 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารธุรกิจ

1. ปัจจัยแวดล้อมภายใน (Internal Environment) หมายถึงปัจจัยภายในหน่วยธุรกิจที่มีผลกระทบต่อการดำเนินกิจกรรมต่างๆในธุรกิจ ได้แก่

1.1 นโยบาย (Policies) นโยบายของธุรกิจจะต้องมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหน่วยธุรกิจ นโยบายยังแบ่งเป็นนโยบายด้านต่างๆ เช่น นโยบายการผลิต นโยบาย การตั้งราคา นโยบายการขยายตลาด เป็นต้น

1.2 ภารกิจ (Mission) ภารกิจหรือพันธกิจของหน่วยธุรกิจ สร้างขึ้นมาเพื่อให้ทราบว่าตนจะต้องทำภารกิจอะไรบ้าง จึงจะทำให้หน่วยธุรกิจของตนได้รับผลกำไรหรือบรรลุ วัตถุประสงค์ของหน่วยธุรกิจในด้านอื่นๆด้วย

1.3 วัฒนธรรมองค์การ (Corporate culture) วัฒนธรรมองค์การคือ สิ่งที่บุคคลส่วนใหญ่ในหน่วยธุรกิจประพฤติปฏิบัติเป็นประจำ จนเกิดเป็นวัฒนธรรมองค์การดังนั้นวัฒนธรรมองค์การจึงมีผลกระทบต่อกิจกรรมหรือวิถีทางการดำเนินงานของคนในองค์การ

1.4 องค์การไม่เป็นทางการ (Informal organization) องค์การหรือหน่วยธุรกิจจะมีกลุ่มคนในหน่วยธุรกิจที่มีลักษณะของความสัมพันธ์ส่วนตัวเกิดขึ้นอันเนื่องมาจาก ทักษะคติ ค่านิยม ความเชื่อ ฯลฯ เหมือนกันอย่างไรอย่างหนึ่ง รวมตัวขึ้นและอาจดำเนินกิจกรรมของธุรกิจ โดยไม่เป็นไปตามโครงสร้างองค์การเราเรียกว่าองค์การที่ไม่เป็นทางการกลุ่มเหล่านี้ อาจทำให้ การทำงานลื่นไหลดีขึ้นและสร้างขวัญกำลังใจจากการมีกลุ่ม มีสังคมของตน แต่หากมีมากเกินไป อาจนำไปสู่ความขัดแย้ง การทำงานล่าช้า ระบบการทำงานตามโครงสร้างองค์การต้องเสียไป เป็นต้น

1.5 สไตล์การบริหารงานของผู้บริหาร (Management style of leader) เป็นเรื่องที่ต้องยอมรับให้ได้ว่า การเปลี่ยนแปลงต่างๆในองค์การหรือหน่วยธุรกิจนั้น อาจเกิดจากบุคคลเพียงคนเดียว หรือบุคคลกลุ่มน้อยกลุ่มหนึ่งในหน่วยธุรกิจเท่านั้น ซึ่งก็คือ ผู้บริหาร หรือ ผู้บริหาร นั่นเอง เมื่อเปลี่ยนผู้นำ ผู้บริหารใหม่ นโยบายต่างๆก็อาจเปลี่ยนแปลง ส่วนจะเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางใดนั้นก็ขึ้นอยู่กับ สไตล์การบริหารงานของผู้บริหารนั้นๆ

1.6 กลุ่มลูกจ้าง (Employees) กลุ่มของลูกจ้าง เป็นกลุ่มของบุคคลที่ต้องปฏิบัติตามนโยบายของหน่วยธุรกิจ ความสามารถของลูกจ้างจะส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงาน อีกทั้งจะเกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบริหารทรัพยากรมนุษย์ของหน่วยธุรกิจด้วย

เอกสารนี้เช่น การคำนึงถึงความพึงพอใจของลูกจ้าง ทั้งนี้ก็เพื่อป้องกันปัญหา ความขัดแย้ง การลาออก หรือการร้องทุกข์ เป็นต้น ให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ปัจจัยแวดล้อมภายนอก (External Environment) หมายถึง ปัจจัยแวดล้อมภายนอกหน่วยธุรกิจที่มีผลกระทบต่อการบริหารจัดการใน หน่วยธุรกิจอื่น ได้แก่

2.1 ตลาดแรงงาน (The Labor force) หน่วยธุรกิจแต่ละแห่งจะได้รับผลกระทบด้านตลาดแรงงานมากน้อยต่างกัน บางธุรกิจต้องคำนึงถึงตลาดแรงงานมาก หากเป็นแรงงานที่หายากนั้นคือต้องคำนึงถึง ตลาดแรงงานในแต่ละสาขาวิชาชีพด้วยว่า ล้นตลาด หรือ ขาดตลาด เพราะหากแรงงานในสายวิชาชีพนั้นล้นตลาดเราก็ไม่จำเป็นต้องใช้นโยบายเชิงรุก ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายมาก หรือหากแรงงานในสายวิชาชีพนั้นขาดตลาด เราจะได้เตรียมการรองรับ และแสวงหาตัวว่าจะหา กลุ่มคนเป้าหมายที่ต้องการเหล่านั้นได้จากที่ไหน อาจต้องทุ่มงบประมาณ มากกว่าสายวิชาชีพอื่น หรือต้องฝึกอบรมพัฒนามากเป็นพิเศษ เป็นต้น

2.2 สหภาพแรงงาน (Unions) สำหรับสหภาพแรงงาน อาจจัดเป็นปัจจัยแวดล้อมภายในหน่วยธุรกิจก็ได้ เพราะคนในสหภาพแรงงานอาจเป็นคนในหน่วยธุรกิจเดียวกันทั้งหมด ในปัจจุบัน กฎหมายอนุญาตให้มีการตั้งสหภาพแรงงานในองค์การได้สหภาพแรงงาน คือ กลุ่มสมาคมของลูกจ้าง นั่นเอง การดำเนินงานของหน่วยธุรกิจย่อมต้องได้รับผลกระทบจากสหภาพ แรงงานไม่มากนักน้อย เพราะตั้งขึ้นมาเพื่อปกป้องผลประโยชน์ของลูกจ้าง

2.3 การแข่งขัน (Competition) การแข่งขันจากสภาพแวดล้อมภายนอก โดยเฉพาะในยุคที่ไร้พรมแดนเช่นปัจจุบันนี้ ทำให้การแข่งขันรุนแรงขึ้นหน่วยธุรกิจต้องสามารถตั้งรับ และปรับตัวให้สามารถยืนหยัดอยู่ในสนามแข่งขันที่รุนแรงในขณะนี้ได้ ทั้งการแข่งขันในระดับประเทศ และระดับโลก

2.4 ลูกค้า (Consumer) มีคำกล่าวไว้ว่า ลูกค้าคือพระเจ้า เพราะลูกค้าคือตัวแปร สำคัญที่จะทำให้หน่วยธุรกิจอยู่รอดได้ ดังนั้นหน่วยธุรกิจต้องปรับตัวตามพฤติกรรมของผู้บริโภค ให้ได้เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค นั้นหมายถึงการบริหารจัดการต่างๆทุกด้านใน หน่วยธุรกิจต้องคำนึงถึงลูกค้าเป็นหลัก ควรหมดยุคสมัยของพนักงานที่ใช้คำพูด หรือกิริยาไม่ สุภาพต่อลูกค้าเสียที ทั้งนี้ก็เนื่องมาจากการแข่งขันด้วยนั่นเอง

2.5 กฎหมาย (Legal consideration) กฎหมาย โดยเฉพาะกฎหมายธุรกิจรวมถึงเรื่องของภาษีอากรที่ต้องจ่าย ดังนั้น หน่วยธุรกิจต้องศึกษาข้อมูลและติดตามสถานการณ์ ข้อมูลข่าวสารทางด้านนี้ให้ทันสมัยตลอด เช่น เรื่องของการจ้างงาน เด็กอายุเท่าใดจึงจะจ้างได้ การให้ค่าตอบแทนขั้นต่ำอยู่ที่กี่ยกบาทของจังหวัดที่ตนเปิดธุรกิจอยู่ ต้องให้เงินชดเชยกรณีใดบ้าง สวัสดิการใดบ้างที่ต้องให้บุคลากร หรือแม้แต่การจ้างแรงงานต่างด้าว เป็นต้น

2.6 เศรษฐกิจ (Economic) สภาพเศรษฐกิจ มีผลกระทบต่อทุกอย่าง เพียงแต่อาจมากน้อยไม่เท่ากัน โดยทั่วไปหากเศรษฐกิจดีหน่วยธุรกิจจะได้รับผลกระทบในทางที่ดีไปด้วย แต่หากเศรษฐกิจของประเทศไม่ดี หน่วยธุรกิจโดยส่วนใหญ่จะได้รับผลกระทบในด้านลบ เพราะหากสภาพเศรษฐกิจไม่ดี ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุขัดแย้งและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เศรษฐกิจดี ก็ทำให้การจ้างงานสูง คนมีรายได้และใช้จ่ายได้มากขึ้นธุรกิจก็ขายสินค้าได้ มาก และธุรกิจเติบโตขึ้นแต่หากสภาพเศรษฐกิจตกต่ำ การจ้างงานก็น้อย คนไม่มีรายได้ซื้อสินค้า ประหยัดมากขึ้นออมมากขึ้นธุรกิจก็จะขายสินค้าได้น้อยลง

2.7 สังคม (Society) สภาพสังคมที่เปลี่ยนไป หมายถึง รูปแบบการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนไปจากเดิม ทำให้องค์การหรือธุรกิจต้องปรับตัวตามเช่นเดียวกัน ยกตัวอย่างเช่น การใช้ชีวิตในแต่ละวันยาวนานขึ้นหรือเวลานอนน้อยลงนั่นเอง ธุรกิจหลายๆแห่งเปิดดำเนินการนานขึ้นบางแห่ง เปิดทำการตลอด 24 ชั่วโมง ส่งผลต่อการจ้างงาน มีรูปแบบการจ้างแบบเป็นกะหรือช่วงเวลา (Part time) เป็นต้น

2.8 เทคโนโลยี (Technology) เทคโนโลยีมีผลกระทบต่อการดำเนินงานของธุรกิจมากทีเดียวหากธุรกิจสามารถนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ปรับปรุงการผลิตสินค้าและบริการหรือ จำหน่ายจ่ายแจกได้ ก็จะทำให้ได้เปรียบคู่แข่งที่ยังตามเทคโนโลยีไม่ทัน แต่เทคโนโลยีก็มีต้นทุนสูง ในทางกลับกันหากธุรกิจไม่สามารถตามเทคโนโลยีได้ทัน อาจเนื่องจากเทคโนโลยีเปลี่ยนบ่อยหรือราคาสูง เทคโนโลยีก็จะกลายเป็นอุปสรรคหรือปัญหาให้กับธุรกิจ

2.9 ผู้ถือหุ้น (Shareholders) ในรูปแบบของบริษัท เจ้าของกิจการหรือผู้ถือหุ้นจะเป็นบุคคลคนละกลุ่มกับผู้บริหาร ดังนั้นเราจึงจัดผู้ถือหุ้นไว้เป็นปัจจัยแวดล้อมภายนอก อย่างไรก็ดี ตามผู้ถือหุ้นซึ่งถือเป็นเจ้าของบริษัทก็ย่อมมีผลกระทบต่อการบริหารจัดการการตัดสินใจใน องค์กรหรือหน่วยธุรกิจนั้นๆได้เช่นกัน

สำหรับปัจจัยสภาพแวดล้อมภายในมักเป็นปัจจัยที่สามารถควบคุมได้เกือบทั้งหมด เนื่องจากเป็นเรื่องภายในองค์กรหากเป็นปัจจัยที่ไม่มีชีวิตจะสามารถควบคุมได้ทั้งหมด แต่หากเป็นปัจจัยที่มีชีวิตซึ่งก็คือมนุษย์หน่วยธุรกิจไม่สามารถควบคุมได้ทั้งหมด ส่วนปัจจัยสภาพแวดล้อมภายนอกเป็นปัจจัยที่ควบคุมได้บ้าง และควบคุมไม่ได้เลย

2.3 แนวคิดการบริหารแบบ Balanced Scorecard

โรเบิร์ต แคปแลน (Kaplan) จาก Harvard Business School และ ดร. เดวิด นอร์ตตัน (Norton) (1996, อ้างถึงในวสุธิดา นักเกษม, 2562) ได้อธิบายหลักการและความหมายของการประเมินองค์กรแบบสมดุล หรือการประเมินผลการปฏิบัติงานที่มุ่งผลสัมฤทธิ์ หรือการประเมินเชิงกลยุทธ์ ไว้ว่า ระบบการประเมินผลงานการปฏิบัติงานที่ใช้ ตัวชี้วัดเป็นตัวสะท้อน ซึ่งระบบการประเมินนี้จะนำมาใช้ในการวัดผลว่าคุ้มค่ากับการทำงานหรือไม่ Balanced Scorecard เป็นเครื่องมือในวัดผลทางการจัดการที่จะช่วยในการนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ โดยอาศัยการประเมินและการวัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ช่วยให้องค์กรเกิดความเป็นระบบแนวเดียวกัน และเน้นในสิ่งที่สำคัญที่มีผลต่อความสำเร็จ ขององค์กร

ต่อมาองค์กรและบริษัทต่างๆ ได้นำ Balanced Scorecard มาใช้ในการประเมินผลการดำเนินงาน ของบริษัทซึ่งได้ผลดี การนำ Balanced Scorecard มาใช้จะเริ่มต้นด้วยคณะผู้บริหารขององค์กร ซึ่งการกำหนดรายละเอียดในตารางกรอบการประเมินนั้น คณะผู้บริหารจะเริ่มต้นด้วยการสร้างวัตถุประสงค์ (Objectives) และการวัด (Measures) และจะต้องร่วมกันดำเนินการงานที่สำคัญ 2 งาน คือ การกำหนดตารางกรอบการประเมิน (Scorecard) แต่ละมุมมองจะต้องกำหนดรายละเอียดให้ลึกลงไปอีก 4 รายการได้แก่วัตถุประสงค์ (Objective) เป้าหมาย (Target) การริเริ่ม (Initiatives) และการวัด (Measures) เพื่อใช้เป็นขอบเขตการบริหารจัดการในองค์กรและประเมินผลการดำเนินงานที่ต่อเนื่องและ สัมพันธ์กับวิสัยทัศน์และ กลยุทธ์ขององค์กร และการใช้ตารางกรอบการประเมิน โดยทั้ง 2 งาน มีความสัมพันธ์สอดคล้องกัน ทั้ง 4 มุมมอง ได้แก่ การเงิน ลูกค้า กระบวนการภายใน และการเรียนรู้และเติบโต

ธาริณี สุโคตร (2564) ได้ให้ความหมายของ Balanced Scorecard (BSC) คือ การนำเอากระบวนการวัดผลและการวางแผนกลยุทธ์ ผสานเข้าด้วยกัน เป็นกระบวนการบริหารที่ช่วยให้องค์กรสามารถนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ (Strategic Implementation) โดยอาศัยการวัดหรือการประเมินผล (Measurement) การทำงานในด้านต่าง ๆ

2.3.1 องค์ประกอบการวัดผลการปฏิบัติงานแบบดุลยภาพ Balanced Score card (BSC)

Kaplan and Norton (1992 อ้างถึงในอิทธิพร ธีระวรรณ, 2562) อธิบายถึงการวัดผลการปฏิบัติงานแบบดุลยภาพ ประกอบไปด้วย 4 มุมมองหลัก ได้แก่

1. มุมมองด้านการเงิน (Financial Perspective) เป็นมุมมองที่มีความสำคัญที่ บอกถึงผลประกอบการขององค์กร
2. มุมมองด้านลูกค้า (Customer Perspective) เป็นมุมมองที่จะตอบคำถามว่า ลูกค้ามององค์กรอย่างไร
3. มุมมองด้านกระบวนการภายใน (Internal Process Perspective) เป็นมุมมอง ที่สะท้อนถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการจัดการองค์การสามารถนำเสนอคุณค่าที่ลูกค้า ต้องการได้
4. มุมมองด้านการเรียนรู้ และการพัฒนา (Learning and Growth Perspective) เป็นมุมมองที่ผู้บริหารจะให้ความสำคัญกับบุคลากรในองค์การ

พสุ เดชะรินทร์ และวีระเดช เชื้อนาม (อ้างถึงใน วสุธิดา นักเกษม, 2562) ได้กล่าวว่า ประเด็นหลักของ Balance Scorecard ประกอบด้วยมุมมอง 4 ด้านคือ มุมมองด้านการเงิน มุมมองด้านลูกค้า มุมมองด้านกระบวนการภายใน มุมมองด้านการเรียนรู้และการเติบโต มุมมองแต่ละด้านจะมีความสำคัญหรือไม่สำคัญ หรือ Key Performance Indicators (KPIs) เป็นชุดที่มีความสัมพันธ์กับตัวอย่าง คือใช้

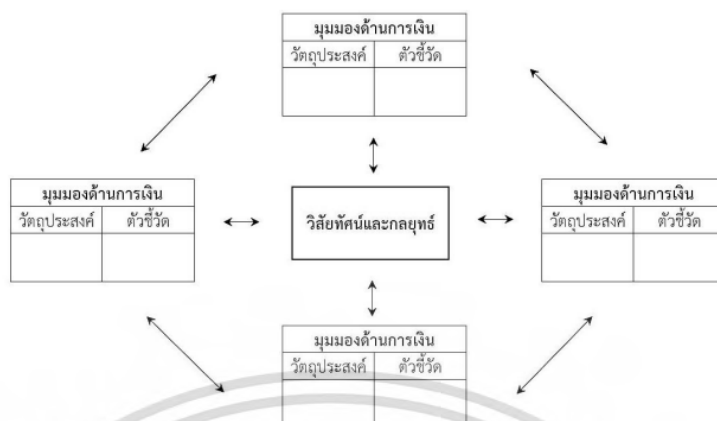
1. มุมมองด้านการเงิน (Financial Perspective) ประกอบด้วยวัตถุประสงค์ 2 ด้าน ได้แก่ การลดลงของต้นทุน (Cost Reduction) และการที่รายได้เพิ่มขึ้น (Revenue Growth) หรือ ผลผลิตเพิ่มขึ้น (Productivity Improvement) ซึ่งประกอบด้วยการใช้ประโยชน์จากการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ มากที่สุด องค์กรจะต้องกำหนดวัตถุประสงค์ว่าองค์กรมีแนวทางในทำอย่างไรให้รายได้เพิ่มขึ้น ตัวชี้วัด (KPI) ที่สำคัญมุมมองด้านการเงิน เช่น การเพิ่มขึ้นของรายได้ การเพิ่มขึ้นของกำไรหรือยอดขายและการลดลงของต้นทุน เป็นต้น

2. มุมมองด้านลูกค้า (Customer Perspective) ข้อมูลจริงจากลูกค้าจะช่วยให้องค์กรสามารถปรับ กลยุทธ์ในการทำงานให้เท่าทันคู่แข่ง ปัจจุบันทุกๆ องค์กรจะให้ความสำคัญกับลูกค้า และสอบถามความ ต้องการจากลูกค้าจริง เห็นได้จากการวางแผนระบบลูกค้าสัมพันธ์ (Customer Relationship Management) เพื่อให้องค์กรเข้าถึงลูกค้ามากขึ้น โดยจะเน้นไปที่การสร้าง ความพึงพอใจในการให้บริการไม่ว่าจะเป็นคุณภาพสินค้าที่ได้มาตรฐาน เวลาที่รวดเร็ว ราคาสินค้าที่ เหมาะสม กลยุทธ์รักษาลูกค้าเดิมและหาลูกค้าใหม่ เป็นต้น ตัวชี้วัด (KPI) มุมมองด้านลูกค้า เช่น ส่วนแบ่งตลาดการรักษาลูกค้าเก่าให้ลูกค้าพึงพอใจ การเพิ่มขึ้นของลูกค้าใหม่ เป็นต้น

3. มุมมองด้านกระบวนการภายใน (Internal Process Perspective) คือ การบริหารจัดการ ภายใน องค์กรจะต้องมีกระบวนการที่ดีในการสร้างความพึงพอใจให้แก่บุคลากรและพนักงานใน องค์กรและลูกค้า เพื่อจะสร้างความเข้มแข็งให้กับองค์กรมากขึ้น ตัวชี้วัด (KPI) ด้านมุมมองด้าน กระบวนการภายใน เช่น การเก็บรักษาและวงจรเวลา (Cycle Time) ประสิทธิภาพและประสิทธิผล ขององค์กร กระบวนการขนส่งภายใน เป็นต้น

4. มุมมองด้านการเรียนรู้และเติบโต (Learning and Growth Perspective) เป็นมุมมอง ของการพัฒนาในอนาคต มุมมองด้านการเรียนรู้และการเติบโตจะประกอบด้วย ด้าน ทรัพยากรมนุษย์ ในองค์กร ได้แก่ การพัฒนาทักษะ ความสามารถของบุคลากรที่เพียงพอ (Skill) อัตราการลาออกของ บุคลากร (Turnover) ทศนคติและความพึงพอใจของบุคลากร (Attitude and Employee Satisfaction)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.1 องค์ประกอบของ Balanced Score card ของ Kaplan and Norton

ที่มา : ธีรประภา ศรีละวรรณ (2562, หน้า 10)

จากภาพที่ 2.1 เป็นการกำหนดรายละเอียดของมุมมองในด้านต่าง ๆ ภายใต้ การวัดผลการปฏิบัติงานแบบดุลยภาพของแต่ละด้าน (ธีรประภา ศรีละวรรณ, 2562) ดังนี้

- 1) วัตถุประสงค์ (Objective) คือ สิ่งที่ต้องการมุ่งหวังให้บรรลุในแต่ละมุมมอง
- 2) ตัวชี้วัด (Key Performance Indicators) คือ ตัวชี้วัดของวัตถุประสงค์ในแต่ละมุมมอง และใช้วัดความสามารถขององค์การในการบรรลุวัตถุประสงค์ในแต่ละมุมมอง
- 3) เป้าหมาย (Target) คือ ตัวเลขที่ต้องการต้องการจะบรรลุในตัวชี้วัด
- 4) แผนงาน โครงการหรือกิจกรรม (Initiatives) คือ แผนเบื้องต้นที่ต้องการจะต้องปฏิบัติเพื่อ บรรลุเป้าหมายที่ต้องการ

	มุมมองด้านการเงิน	มุมมองด้านลูกค้า	มุมมองด้านกระบวนการภายใน	มุมมองด้านการเรียนรู้และการพัฒนา
วัตถุประสงค์	1) การเพิ่มขึ้นของกำไร 2) การลดลงของต้นทุน 3) การเพิ่มขึ้นของรายได้หรือยอดขาย	1) ความพึงพอใจของลูกค้า 2) ส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้น 3) การรักษาลูกค้ารายเดิม 4) การเพิ่มขึ้นของลูกค้ารายใหม่ 5) การบริการที่รวดเร็ว 6) การนำเสนอสินค้าที่มีคุณภาพ 7) ชื่อเสียงขององค์กรที่ดี	1) การดำเนินการที่รวดเร็วขึ้น 2) ประสิทธิภาพและประสิทธิผลขององค์การ 3) กระบวนการขนส่งภายใน 4) การเก็บรักษา 5) กระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ	1) การเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานของพนักงาน 2) ความพึงพอใจของพนักงาน 3) ทักษะของพนักงาน 4) การรักษาพนักงานที่มีคุณภาพ 5) อัตราการเข้าออกของพนักงาน 6) วัฒนธรรมขององค์กรที่เปิดโอกาสให้พนักงานแสดงความสามารถ
ตัวชี้วัด	รายได้ที่เพิ่มขึ้นเทียบกับปีที่ผ่านมา	จำนวนลูกค้าทั้งหมด หรือ จำนวนลูกค้าที่หายไป	จำนวนของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิต	1) จำนวนชั่วโมงในการอบรมต่อคนต่อปี 2) ระดับความสามารถของพนักงานที่เพิ่มขึ้น
เป้าหมาย	รายได้ที่เพิ่มขึ้นต่อปี	จำนวนลูกค้ารายเดิมที่หายไปไม่เกินร้อยละ 7 ต่อปี	จำนวนของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตไม่เกินร้อยละ 5 ต่อปี	จำนวนชั่วโมงในการอบรม 12 ชั่วโมงต่อคนต่อปี
แผนงาน โครงการ หรือกิจกรรม	สิ่งใหม่ที่ทำให้้องค์การบรรลุเป้าหมายที่ต้องการ			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานภายในเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่หรือใช้เพื่อประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลใดๆ ของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
ที่มา : ธีรประภา ศรีละวรรณ (2562)

เบญจวรรณ เบญจกรณ์ และภูมิพัฒน์ มิ่งมาลัยรักษ์ (2561) ได้สรุปไว้ว่า การวัดผลการปฏิบัติงานแบบ Balanced Scorecard (BSC) ประกอบด้วย

1. มุมมองด้านการเงิน (Financial Perspective) ประกอบด้วย การเติบโตของรายได้มีความต่อเนื่องตลอดระยะเวลาในการประกอบกิจการความสามารถลดต้นทุนในการดำเนินงานกิจการ เมื่อเทียบกับคู่แข่ง การใช้สินทรัพย์ธุรกิจคำนึงถึงการลงทุนในการทำวิจัยและพัฒนาเพื่อให้ได้ผลตอบแทน จากการลงทุน การดำเนินการธุรกิจอยู่ภายใต้งบประมาณที่กำหนดความสามารถในการลดต้นทุนจาก การดำเนินงาน

2. มุมมองด้านลูกค้า (Customer Perspective) ประกอบด้วยลูกค้ามีความพึงพอใจในการซื้อ สินค้าและบริการส่งผลให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการใหม่ การติดตามความต้องการของลูกค้า โดยผ่านการประเมินผลการซื้อสินค้าและบริการตลอดเวลา การบริการส่งข้อมูลข่าวสารอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิด ความคุ้นเคยที่จะสามารถรักษาลูกค้าเก่า การพัฒนาสินค้าและบริการเพื่อดึงดูดความสนใจ การกำหนด ตลาดเป้าหมายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

3. ด้านกระบวนการภายใน (Internal Process Perspective) ประกอบด้วย ระบบการทำงาน ภายในธุรกิจมีความถูกต้อง ชัดเจน มีการจัดแบ่งงานออกเป็นภารกิจย่อย ๆ ให้ครอบคลุมภารกิจของทุกงาน มีความพร้อมกำหนดอำนาจหน้าที่และความสัมพันธ์ในแต่ละงาน กระบวนการมอบหมายงานให้ พนักงานปฏิบัติเพื่อให้บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของงานที่ตั้งไว้การดำเนินการเตรียมความพร้อม ให้พนักงานเพื่อให้พร้อมที่จะทำงาน ธุรกิจมีความสำเร็จในการสร้างระบบการทำงานที่มีประสิทธิภาพ

4. มุมมองด้านการเรียนรู้และการพัฒนา (Learning and Growth Perspective) ประกอบด้วย การนำเทคนิคใหม่ๆ มาใช้ในการดำเนินงานเพื่อเกิดการพัฒนาอย่างสม่ำเสมอการให้ขวัญกำลังใจโดยให้รางวัลกับพนักงานที่ปฏิบัติงานดีเพื่อสร้างแรงกระตุ้นในการทำงาน การติดตามผลการปฏิบัติงานของพนักงานโดยคำนึงถึงความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน ทำให้อัตราการเข้าออกของพนักงานลดลง

โดยสรุป Balanced scorecard (BSC) เป็นเครื่องมือทางการบริหารที่เชื่อมโยงการวัดผลกับวิสัยทัศน์และกลยุทธ์ขององค์กร ซึ่งสะท้อนภาพของการดำเนินธุรกิจให้กับผู้บริหารในการตัดสินใจดำเนินงานบนพื้นฐานของข้อมูลที่เป็นประโยชน์ประกอบด้วยมุมมอง 4 ด้าน คือ

1. มุมมองด้านการเงิน เป็นการวัดความสำเร็จที่เกิดขึ้นแล้ว
2. มุมมองด้านลูกค้า เป็นมุมมองจากภายนอกเข้ามาภายในองค์กร ใช้การวัด ความสำเร็จในปัจจุบัน
3. มุมมองด้านประสิทธิภาพการบริหารงานภายในเป็นการวัดจากภายในออกไป ภายนอก
4. มุมมองด้านการเรียนรู้และการเติบโตเป็นการวัดความสำเร็จในอนาคต ซึ่งมุมมองแต่ละ

เอกสารนี้ด้านจะประกอบด้วยช่องทาง 4 ช่อง คือ วัดวัตถุประสงค์ (Objective) ตัวชี้วัด (KPI) เป้าหมาย (Target) ไม่ว่าและแผนงานโครงการหรือกิจกรรม (Initiatives) ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 ข้อมูลทั่วไปของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

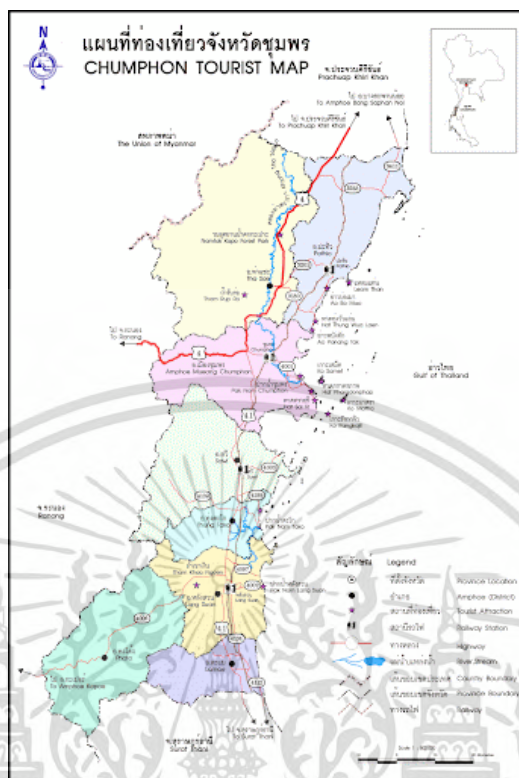
2.4.1 ความเป็นมา

อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรอำเภอปะทิว เป็นเมืองขนาดเล็กที่กล่าวถึงมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ซึ่ง เมืองอุทุมพร (ชุมพร) เป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรนครศรีธรรมราช เมืองปะทิว แต่เดิมจะเป็นทางผ่านไปทำมาหากินของคนเมืองจากตะวันตกซึ่งเป็น พื้นที่สูงไปทางตะวันออกสู่ทะเล ที่เรียกว่า ปากทิว หรือ ปะทิว มีแหล่งชุมชนอยู่ที่ ดอนตาเถร ดอนยายชี ดอนตะเคียน บ้านหัวนอน และบ้านเกาะชะอม ทางราชการประกาศเปลี่ยนแปลงการปกครองมาเป็นรูปแบบ มณฑลเทศาภิบาล ในปี พ.ศ. 2439 ได้ยุบเมืองปะทิว เป็น "อำเภอปะทิว" และได้มีแต่งตั้ง หลวงพรหมสุภา จินดาพรหม (ทรัพย์ จินดาพรหม) ซึ่งดำรงตำแหน่งตุลาการเมืองชุมพร มาดำรงตำแหน่ง นายอำเภอปะทิวคนแรก (ร.ศ.115) มีศาลว่าการตั้งอยู่ที่บ้านท่าเสม็ด ตำบลดอนยาง (ปัจจุบันคือหมู่ที่ 9 ตำบลปากคลอง) สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ ได้เสด็จออกตรวจราชการภาคใต้ เมื่อปี พ.ศ. 2445 กรมการอำเภอสร้างพลับพลาที่ประทับบริเวณบ้านหน้าค่าย และมีแนวความคิดที่จะย้าย ศาลว่าการไปอยู่ที่บ้านท่ากรวด หมู่ที่ 7 ตำบลบางสน เกิดพายุพัดใหญ่ที่จังหวัดชุมพร เมื่อปี พ.ศ. 2472 ทำให้ที่ว่าการอำเภอปะทิวที่บ้านท่ากรวดถูกพัดพังเสียหาย จึงได้ย้ายไปทำงานที่โรงเรียนประชาบาลบ้านบางสน 1 (พิพิธราษฎร์บำรุง) และสร้างที่ว่าการอำเภอปะทิวหลังใหม่ขึ้นที่บ้านดอนตาเถร หมู่ที่ 14 (ปัจจุบันคือหมู่ที่ 3 ตำบลบางสน) สร้างแล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2473 ทำพิธีเปิดในวันที่ 4 มิถุนายน พ.ศ. 2473 ต่อมาได้เกิดพายุไต้ฝุ่นเกย์ (พ.ศ. 2532) ซึ่งเป็นพายุไต้ฝุ่น เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน พ.ศ. 2532 เป็นไต้ฝุ่นระดับ 3 ตามมาตราเฮอริเคนแซฟเฟอร์-ซิมป์สัน เคลื่อนที่ด้วยความเร็ว 185 กิโลเมตรต่อชั่วโมง (ค่าลมพัดต่อเนื่องเฉลี่ย 1-นาทีก) พัดเข้าชายฝั่งอำเภอปะทิว ก่อให้เกิดความเสียหายทั่ว รวมถึงที่ว่าการอำเภอปะทิวจึงได้สร้างที่ว่าการอำเภอปะทิวหลังใหม่ขึ้นแทน เมื่อปลายปี พ.ศ. 2532 (คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร, 2564)

2.4.2 ทำเลที่ตั้ง

อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรตั้งอยู่ตอนบนสุดของภาคใต้ ระหว่างเส้นละติจูดที่ 10 องศา 29 ลิปดาเหนือ และเส้นลองจิจูดที่ 99 องศา 11 ลิปดาตะวันออก ห่างจากกรุงเทพมหานคร ตามเส้นทางรถยนต์ ประมาณ 498 กิโลเมตร และเส้นทางรถไฟสายใต้ ประมาณ 476 กิโลเมตร มีเนื้อที่ 3.75 ล้านไร่ หรือ 6,010.849 ตารางกิโลเมตร มีขนาดพื้นที่ใหญ่มากเป็นอันดับ 4 ของภาคใต้ชุมพร เป็นจังหวัดแรกของภาคใต้ ตอนบนฝั่งอ่าวไทย มีรูปพื้นที่เรียวยาวตามแนวเหนือ-ใต้ มีความยาวประมาณ 222 กิโลเมตร (คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร, 2564)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.3 แผนที่จังหวัดชุมพร

ที่มา: คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร (2564)

2.4.3 อาณาเขต

อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรมีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียง ดังนี้
ทิศเหนือ ติดต่อกับ อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
ทิศใต้ ติดต่อกับ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร
ทิศตะวันออก ติดต่อกับ อำเภอยะโฮรี
ทิศตะวันตก ติดต่อกับ อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร

2.4.4 ลักษณะภูมิประเทศ

แบ่งออกเป็นพื้นที่ราบตอนกลาง พื้นที่ราบชายฝั่งทะเล และพื้นที่ทางทิศตะวันตก เป็นที่สูงและ ภูเขา ทิวเขาที่สำคัญ คือทิวเขาตะนาวศรี ซึ่งเป็นพรมแดนทางธรรมชาติระหว่างประเทศไทยกับประเทศ เมียนมาร์ ถัดจากแนวที่สูงมาทางด้านตะวันออกเป็นพื้นที่ราบตอนกลางซึ่งมีลักษณะเป็นที่ราบลูกคลื่นและที่ราบลุ่ม เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญของจังหวัด สำหรับพื้นที่ทางตะวันออกเป็นที่ราบชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 222 กิโลเมตร ลักษณะชายหาดของจังหวัดชุมพรค่อนข้างเรียบมีความ

โคงงว่นน้อยความกว้างของจังหวัดโดยเฉลี่ยประมาณ 36 กิโลเมตร (คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร, 2564)

ไม่ว่ากรณีนี้ที่ ฟังสน ยักฟังที่ สัมผัสได้แต่แบบเงื่อนหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.5 ข้อมูลการปกครอง/ประชากร

1) อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร แบ่งเขตการปกครอง เป็น 7 ตำบล 70 หมู่บ้าน ได้แก่ บางสน 8 หมู่บ้าน ทะเลทรัพย์ 8 หมู่บ้าน สะพลี 11 หมู่บ้าน ชุมโค 14 หมู่บ้าน ดอนยาง 16 หมู่บ้าน ปากคลอง 7 หมู่บ้าน เขาไชยราช 11 หมู่บ้าน (คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร, 2564)

2) ข้อมูลประชากร ณ วันที่ 1 มกราคม 2564 จังหวัดชุมพร มีประชากรทั้งสิ้น 47,278 คน จำนวนประชากรชาย รวม 23,457 คน จำนวนประชากรหญิง รวม 23,821 คน และมีความหนาแน่นประชากรร้อยละ 79.39 คน ต่อ ตารางกิโลเมตร (คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร, 2564)

2.4.6 การคมนาคมขนส่ง

จังหวัดชุมพรสามารถติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียงและกรุงเทพมหานคร ได้ทั้งทางรถยนต์ รถไฟ และทางอากาศ (คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร, 2564) ดังนี้

(1) ทางรถยนต์ การเดินทางโดยรถส่วนตัวจากเส้นทาง หมายเลข 35 เข้าสู่ถนนเพชรเกษม ถึงจังหวัดชุมพร ระยะทาง 498 กิโลเมตร ส่วนรถโดยสารประจำทางจากสถานีขนส่งสายใต้ใหม่ เปิดให้บริการทุก วัน ปัจจุบันจังหวัดชุมพร มีสถานีขนส่งผู้โดยสารจำนวน 1 แห่ง คือ สถานีขนส่งผู้โดยสารปฐมพร บริหารงาน โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดชุมพร ซึ่งอยู่ห่างจากตัวเมืองชุมพร ประมาณ 14 กิโลเมตร มีรถโดยสารประจำทาง ระหว่างจังหวัดเข้าใช้บริการวันละประมาณ 270 เที่ยว ส่วนรถโดยสารประจำทางภายในจังหวัดที่เชื่อมต่อไปยัง อำเภอและแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของ จังหวัด จะจอดกระจายในเขตเมืองตามจุดจอดของแต่ละเส้นทาง ยังไม่มีจุด ศูนย์รวมรถโดยสารในเขตเมือง

(2) ทางรถไฟ ระยะทางจากสถานีรถไฟกรุงเทพฯ ถึงสถานีรถไฟจังหวัดชุมพรประมาณ 485 กม. รถไฟทุกขบวนจะต้องผ่านจังหวัดชุมพรและอำเภอต่างๆ ของจังหวัดชุมพร ยกเว้น 2 อำเภอ คือ อำเภอท่าแซะ และอำเภอพะโต๊ะ ในแต่ละวันจะมีรถไฟผ่านจังหวัดชุมพรทั้งเที่ยวไปและเที่ยวกลับ รวม 22 ขบวน ปัจจุบันสถานีรถไฟจังหวัดชุมพร มีเส้นทางรถโดยสารประจำทางเชื่อมต่ออยู่แล้ว จำนวน 5 เส้นทาง

(3) ทางอากาศ มีท่าอากาศยานเชิงพาณิชย์ ตั้งอยู่ที่ตำบลชุมโค อำเภอปะทิว ห่างจากตัวเมืองชุมพรประมาณ 40 กิโลเมตร ปัจจุบันสนามบินชุมพรมีเที่ยวบินวันละ 4 เที่ยวบิน (ไป 2 เที่ยวบิน กลับ 2 เที่ยวบิน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.7 ทรัพยากรการท่องเที่ยว

อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรมีแหล่งท่องเที่ยวหลากหลายทั้งทางธรรมชาติและศิลปวัฒนธรรม สถานที่ท่องเที่ยว ที่สำคัญ ได้แก่ เกาะแก่งต่าง ๆ ถ้ำเขาพลู เขาหินสอ และแหล่งท่องเที่ยวชุมชน ซึ่งมีวิถีชีวิตของท้องถิ่นแตกต่างกัน เช่น เกาะไข่น้ำ ธาราธารปูม้า แหลมแท่น ปากคลองทะเลสะพลี บ้านไม้ชายคลอง (หมู่บ้าน ม้าน้ำ แห่งเดียวในประเทศไทย) ฯลฯ (คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร, 2564)

อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรมีงานประเพณี และงานประจำปีที่สำคัญ ซึ่งจัดในช่วงเวลาต่างกันไปตลอดปี ได้แก่ ประเพณีปิดทองเขาเจดีย์พระใหญ่ งานฟ้าทอง และงานสัปดาห์ส่งเสริมพระพุทธศาสนา เนื่องในวันวิสาขบูชา ประเพณีปิดทองแก้สบนปีขึ้นถ้ำเขาพลู เทศกาลชมเหยี่ยวเขาดินสอ ประเพณีลอยกระทง งานเทิดพระเกียรติพลเรือเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาภากรเกียรติวงศ์ กรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์แหลมแท่น เป็นต้น (คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร, 2564)

ตัวอย่างสถานที่ท่องเที่ยว หาดทุ่งวัวแล่น



ภาพที่ 2.4 หาดทุ่งวัวแล่น

ที่มา: <https://www.scb.co.th/th/personal-banking/stories/travel-chumphon.html>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แหลมแท่น



ภาพที่ 2.5 แหลมแท่น

ที่มา: <https://gopathiw.camt.cmu.ac.th/portfolio/>

ท่าเรือเร็วลมพระยาไปเกาะเต่า - เกาะนางยวน - เกาะพะงัน - เกาะสมุย



ภาพที่ 2.6 ท่าเรือเร็วลมพระยาไปเกาะเต่า

ที่มา: <https://th.worldorgs.com/แคตตาล็อก/อำเภอปะทิว/ที่จอดรถ/ท่าเรือเร็ว>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านเต้าแหลมแท่น ซีฟู้ด



ภาพที่ 2.7 เต้าแหลมแท่น ซีฟู้ด

ที่มา: <https://www.wongnai.com/restaurants/684917>

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.5.1 งานวิจัยในประเทศไทย

ญาณิศา เพ็ญพาพะ (2561) ทำการศึกษาเรื่อง ประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาปรากฏการณ์ (Phenomenology) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ระดับลึก การวิเคราะห์เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีแปลความ และตีความข้อมูล ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ ผลการศึกษา พบว่า ประเภทร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา แบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ 1.ร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม 2. ร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย 3. ร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน คุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ของแต่ละประเภทร้านอาหาร แบ่งได้เป็น 2 รูปแบบหลัก คือ คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจ อาหารให้ประสบความสำเร็จ ได้แก่ มีความชอบส่วนตัว มีความอดทน มีความขยัน ซื่อตรงต่อลูกค้า ความมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การยอมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกภายนอก การมีพันธมิตรทางธุรกิจ มีทักษะในการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจ และคุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามประเภทธุรกิจอาหาร ได้แก่

1. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม คือ การบริหารจัดการภายในร้านอย่างเป็นระบบ การรักษาสูตรลับเฉพาะซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของรายการอาหาร

2. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย คือ ความคิดสร้างสรรค์ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการดัดแปลงเมนูอาหารที่น่าสนใจ การใช้กลยุทธ์การตั้งราคาเพิ่มมูลค่าอาหาร และการออกแบบ ตกแต่งร้านอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว 3. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน คือ เอกลักษณ์เฉพาะด้านรสชาติอาหาร และความเร็วในการบริการ

เบญจวรรณ เบญจกรณ์ และภูมิพัฒน์ มิ่งมาลัยรักษ์ (2561) ทำการศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ องค์ประกอบปัจจัยความสำเร็จการดำเนินงานของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มธุรกิจ บริการเขตภาคเหนือตอนบนประเทศไทย โดยใช้การวัดผลปฏิบัติงานแบบคุณภาพนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อ 1) เพื่อศึกษาสภาพแวดล้อมจุดเด่น จุดอ่อน โอกาสและข้อจำกัดของวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อมกลุ่มธุรกิจบริการเขตภาคเหนือตอนบนประเทศไทย และ 2) เพื่อศึกษาปัจจัย ความสำเร็จการดำเนินงานของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในกลุ่มธุรกิจบริการเขตภาคเหนือ ตอนบน ประเทศไทยโดยใช้การวัดผลปฏิบัติงานแบบคุณภาพเป็นการวิจัยเชิงสำรวจใช้วิธีการ ศึกษาวิจัยแบบผสมผสาน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลของวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมภาคธุรกิจบริการโดยใช้การสัมภาษณ์แบบ กึ่งโครงสร้าง ทั้งนี้ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงรวมทั้งสิ้น จำนวน 10 คน และในส่วนการ วิจัย เชิงปริมาณกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบธุรกิจวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในกลุ่มธุรกิจบริการจำนวน 369 คน ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน การวิเคราะห์ องค์ประกอบเชิงยืนยันความสำเร็จการดำเนินงานของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในกลุ่มธุรกิจ บริการกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ผลการศึกษาการวิจัยเชิงคุณภาพ พบว่า การวิเคราะห์จุดเด่นจุดอ่อน ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในกลุ่มธุรกิจบริการแบ่งเป็น 4 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านบุคลากร 2) การตลาด 3) การบริหารจัดการ 4) ต้นทุน กลุ่มธุรกิจบริการสามารถ แบ่งเป็น 4 ด้าน ขณะที่ โอกาสและข้อจำกัดของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในดังนี้ 1) ด้านการแข่งขัน 2) ด้านเทคโนโลยี 3) การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและ 4) การเมือง ผลการศึกษาการวิจัยเชิง ปริมาณ พบว่า ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้อง โมเดลองค์ประกอบ ปัจจัยความสำเร็จของวิสาหกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อมในกลุ่มธุรกิจบริการหลังการปรับปรุง พบว่า ค่า p มีค่าเท่ากับ 0.052 ซึ่ง เป็นไปตามเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ จึงสรุปได้ว่าโมเดลกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 และเมื่อพิจารณาสถิติอื่นที่เกี่ยวข้อง พบว่า ค่า χ^2/df เท่ากับ 1.480 ค่า CFI เท่ากับ .996 ค่า TLI เท่ากับ .988 ค่า RMSEA เท่ากับ .026 และค่า HOELTER เท่ากับ 740 ค่าสถิติทั้งหมดผ่านเกณฑ์ ตามที่กำหนด จึงสรุปได้ว่า โมเดลองค์ประกอบปัจจัยความสำเร็จของวิสาหกิจ ขนาดกลางและขนาด ย่อมในกลุ่มธุรกิจบริการกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์

ปรัชญา เหมสว่างและชาญชัย จิวจินดา (2563) ทำการศึกษาเรื่อง ปัจจัยความสำเร็จของการ ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในประเทศสหรัฐอเมริกา มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาระดับความสำเร็จ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ของการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา 2) เพื่อศึกษา ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยพื้นฐานของผู้ประกอบการในความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา 3) เพื่อศึกษาปัจจัยแวดล้อมของความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา จำนวน 215 คน ตอบคำถามในรูปแบบของแบบสอบถาม และสัมภาษณ์ 5 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ และสถิติที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ผลการวิจัย พบว่า (1) ระดับความสำเร็จของผู้ประกอบการในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนีย ประเทศ สหรัฐอเมริกา พบว่า มีระดับความสำเร็จจากความพึงพอใจของผู้ใช้บริการอยู่ในระดับมาก (2) ปัจจัยพื้นฐานของความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่า ด้านแรงงาน (Mean= 43.6) ด้านเงินทุน (Mean= 37.7) ด้านวัตถุดิบ (Mean= 66.4) และด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ (Mean= 76.4) มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา (3) ปัจจัยแวดล้อมของความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ร้านอาหารไทยในรัฐเวอร์จิเนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่า ด้านการสนับสนุนจากทางสังคม อยู่ในระดับมาก (Mean=3.90) ด้านการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ อยู่ในระดับมาก (Mean= 3.56) ด้านการสนับสนุนจากภาคเอกชน อยู่ในระดับมาก (Mean=3.63) และด้านการสนับสนุนจาก ผู้นำชุมชน อยู่ในระดับมาก (Mean=3.55)

ประภาพร ดีสุขแสงและพนมสิทธิ์ สอนประจักษ์ (2564) ทำการศึกษาเรื่อง การปรับตัวของร้านอาหารริมบาทวิถี (STREET FOOD) ช่วงสถานการณ์โควิด-19 ตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการแบ่งส่วนการตลาด ข้อมูลสถานประกอบการการรับรู้ ข่าวสารโควิด-19 ปัจจัยสถานการณ์ภายนอก และการปรับตัวของร้านอาหารริมบาทวิถี กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้ประกอบการร้านอาหารริมบาทวิถี ประเภท รถเข็นอาหาร ร้านแผงลอย ตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 385 คน ผลการศึกษาพบว่า 1) การแบ่งส่วนการตลาดส่วนใหญ่ ตั้งอยู่บริเวณถนนอาร์ักษ์ เป็นลูกค้าประจำ และซื้อวัตถุดิบโดยตรงจากร้านค้า 2) ข้อมูลสถานประกอบการส่วนใหญ่ เป็นอาหารตามสั่ง นึ่งทานที่ร้าน ยอดขายน้อยลงและมีแนวโน้มทรุดตัว 3) การรับรู้ข่าวสารโควิด-19 โดยรวม อยู่ในระดับมาก 4) ปัจจัยสถานการณ์ภายนอก โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง และ 5) การปรับตัวของร้านอาหารริมบาทวิถีโดยรวมอยู่ในระดับน้อย ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า 1) การรับรู้ข่าวสารโควิด-19 มีผลต่อการปรับตัวของร้านอาหารริมบาทวิถี 2) สถานการณ์ภายนอกมีผลต่อการปรับตัวของร้านอาหารริมบาทวิถี

สิรินยา ใจละอและคณะ (2564) ทำการศึกษาเรื่อง แรงจูงใจในการเข้าสู่ตลาดออนไลน์ของผู้ประกอบการในจังหวัดลำปาง ผ่านแอปพลิเคชันฟู้ดแพนด้า มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาระดับไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความคิดเห็นของแรงจูงใจ และการเจริญเติบโตของธุรกิจของผู้ประกอบการในจังหวัดลำปางที่เข้าร่วม แอปพลิเคชันฟู้ดแพนด้า (Food Panda) (2) ศึกษาอิทธิพลของแรงจูงใจของผู้ประกอบการในจังหวัด ลำปางที่เข้าร่วมฟู้ดแพนด้า ที่มีต่อการเจริญเติบโตของธุรกิจ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้ แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัย โดยผลการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ พบว่า ค่าความ เทียงตรงเท่ากับ 0.72 และค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับเท่ากับ 0.96 ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมฟู้ดแพนด้า (Food Panda) ตั้งแต่ 3 เดือนขึ้นไป และ ใช้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 385 ตัวอย่างโดยการสุ่มแบบเจาะจง การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติพรรณนา เพื่อหาค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และใช้สถิติเชิงอนุมานการวิเคราะห์สมการถดถอย อย่างง่าย ผลการวิจัย พบว่า ระดับความคิดเห็นของแรงจูงใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.86 และการเจริญเติบโตของธุรกิจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 ส่วนผล การทดสอบสมมติฐานผลการวิจัย พบว่า แรงจูงใจที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตของธุรกิจของ ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมแอปพลิเคชันฟู้ดแพนด้า โดยมีสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ เท่ากับ 0.74 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

สิทธิชัย ธรรมเสนห์ (2564) ทำการศึกษาเรื่อง รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ในยุคปกติวิถีใหม่สำหรับผู้ประกอบการมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษารูปแบบและปัญหาที่พบในการ บริหาร จัดการร้านอาหารในยุคปกติวิถีใหม่ของผู้ประกอบการร้านอาหาร 2) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อ ความสำเร็จในการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารในยุคปกติวิถีใหม่ และ 3) สร้างรูปแบบ การบริหาร จัดการธุรกิจร้านอาหารในยุคปกติวิถีใหม่ เป็นการวิจัยเชิงผสมวิธี ทำการสัมภาษณ์ เชิงลึก ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเขตพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล จำนวน 20 ท่าน และใช้ แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเขตพื้นที่กรุงเทพฯ และ ปริมณฑล จำนวน 400 คน นำข้อมูลทั้ง 2 ส่วนมาสังเคราะห์ข้อมูล และใช้การวิเคราะห์สมการถดถอยพหุคูณ แบบเป็นขั้นตอนการตรวจสอบความเหมาะสมของรูปแบบ ผลการวิจัยพบว่า 1) รูปแบบของการ บริหารจัดการร้านอาหารในยุคปกติวิถีใหม่ มี 4 ด้าน คือ ด้านการเงิน ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ด้าน กระบวนการภายใน และด้านลูกค้า ส่วนปัญหาในการบริหารที่สำคัญที่สุดคือ หน่วยงานภาครัฐที่ เกี่ยวข้องไม่มีมาตรการหรือแผนการดำเนินการที่ชัดเจน ให้กับผู้ประกอบการ 2) ปัจจัยด้านการบริหาร จัดการด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้ และพัฒนา และด้านกระบวนการภายใน มีความสำคัญ ต่อการดำเนินธุรกิจในระดับมาก 3) รูปแบบสำหรับผู้ประกอบการพบว่า การบริหารจัดการร้านอาหาร ทั้ง 4 ด้าน เป็นปัจจัยที่ ส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารจัดการสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจ ร้านอาหารในยุค “ปกติวิถีใหม่” โดยด้านการเงิน เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหาร

จัดการสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในยุค “ปกติวิถีใหม่” มากที่สุด ร้อยละ 36.70 รองลงมา เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือ ด้านลูกค้า ร้อยละ 24.80 ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ร้อยละ 23.00 และด้านกระบวนการภายใน ร้อยละ 22.50 โดยตัวแปรทั้ง 4 ตัว สามารถอธิบายความสัมพันธ์ได้ร้อยละ 76.60

2.5.2 งานวิจัยในต่างประเทศ

Kyndt & Baert (2017) ได้ศึกษาเรื่อง ความสามารถของผู้ประกอบการ: การประเมิน และสำหรับผู้ประกอบการพบว่า ผู้ประกอบการที่มีความสามารถเป็นศูนย์กลางในการประสบความสำเร็จขององค์กรขนาดเล็กและกลาง คุณภาพการวัดทางจิตวิทยาไม่แปรเปลี่ยน การจัดอันดับขีดความสามารถของผู้ประกอบการที่ต้องการได้อย่างต่อเนื่อง และอย่างมีนัยสำคัญต่ำกว่าของผู้ประกอบการที่เพิ่งเริ่มต้นและมีประสบการณ์ ความเพียรและความเข้าใจในตลาดมีส่วนบวกกับการเป็นผู้ประกอบการ

Kwong (2017) ศึกษาการให้บริการส่งอาหารถึงที่ทำออนไลน์ในมุมมองของเจ้าของธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างคือเจ้าของธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่มในประเทศมาเลเซีย จำนวน 12 คน ปัจจัยที่นำมาศึกษาคือ ด้านอาหาร กลยุทธ์การตลาด ด้านลูกค้า และด้านราคา ผลการวิจัย พบว่า รายได้ที่เพิ่มขึ้นและความสะดวกสบายมีผลมากที่สุดต่อการตัดสินใจใช้บริการส่งอาหารถึงที่ทำออนไลน์ โดยพบว่าบริการส่งอาหารถึงที่ทำออนไลน์มีบทบาทสำคัญในการสร้างความพึงพอใจ และประสบการณ์ต่อลูกค้า โดยผู้บริโภคให้ความสำคัญในการชำระเงินและความสัมพันธ์ของพนักงานน้อยที่สุด ขณะที่ให้ความสำคัญกับเรื่องคุณภาพของอาหารมากที่สุดโดยผู้บริโภคไม่เกี่ยงเรื่องราคาที่สูงกว่าราคาอาหารปกติหากอาหารนั้น เป็นอาหารที่มีคุณภาพเหมาะสมกับราคาที่จ่ายไป

Sirilarbanan, Vanida (2017) ศึกษาเรื่อง กลยุทธ์ที่จำเป็นสำหรับความยั่งยืนของธุรกิจขนาดเล็ก: กรณีศึกษาร้านอาหารไทย จากข้อมูลของ U.S. Small Business Association อัตราความล้มเหลวสำหรับธุรกิจขนาดเล็กในปี 2014 สูงถึง 50% ถึง 80% ภายใน 5 ปีแรกของการก่อตั้ง อัตราความล้มเหลวสูงเป็นพิเศษในธุรกิจร้านอาหาร การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจกลยุทธ์ที่เจ้าของธุรกิจขนาดเล็กจำเป็นต้องใช้เพื่อรักษาธุรกิจของตนให้อยู่รอดได้ในช่วง 5 ปีแรก การนำทฤษฎีการเป็นผู้ประกอบการมาใช้เป็นกรอบแนวคิด กรณีศึกษาได้ดำเนินการโดยการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารไทยที่ประสบความสำเร็จ 3 รายในเมืองซอลท์เลคซิตีรัฐยูทาห์ การตรวจสอบสมาชิก และการระบุตำแหน่งตามระเบียบวิธีด้วยบันทึกภาคสนามข้อมูลการสัมภาษณ์เว็บไซต์ของบริษัท ความคิดเห็นของลูกค้า และเอกสารของรัฐบาลช่วยให้มั่นใจได้ถึงข้อมูลเชิงทฤษฎี และความน่าเชื่อถือของการตีความ การใช้ธีมที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลธีมทั้ง 7 จากการศึกษานี้ได้แก่ คุณลักษณะของผู้ประกอบการทักษะการศึกษา และการจัดการกลยุทธ์ทางการตลาด และข้อเอกสารนี้ได้เปรียบในการแข่งขันเครือข่ายสังคม และความสัมพันธ์ของมนุษย์เทคโนโลยีและนวัตกรรมการไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สนับสนุนจากรัฐบาล และความรับผิดชอบต่อสังคมและการวางแผนทางการเงิน ผลลัพธ์หลักสองประการบ่งชี้ถึงกลยุทธ์ที่จำเป็นสำหรับเจ้าของธุรกิจขนาดเล็ก ได้แก่ ทักษะการจัดการผู้ประกอบการ และการสนับสนุนจากรัฐบาลสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก การค้นพบนี้อาจส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในเชิงบวก โดยการปรับปรุงประสิทธิภาพ และความยั่งยืนของเจ้าของธุรกิจขนาดเล็กเพิ่มรายได้ทางธุรกิจที่สูงขึ้นมอบคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นสำหรับพนักงาน และความเป็นอยู่ที่ดีของชุมชน และเป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจของสหรัฐฯ

Kantachote, Krittiya (2018) ศึกษาเรื่อง ผู้ประกอบการไทยในลอสมองเจลิส การศึกษาครั้งนี้ศึกษาการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการไทยในลอสมองเจลิสเคาน์ตี้ ในขณะที่ผู้ประกอบการไทยประกอบธุรกิจประเภทต่าง ๆ แต่ธุรกิจที่โดดเด่นที่สุด 2 ธุรกิจคือร้านอาหารไทย และการนวดแผนไทย วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มุ่งเน้นไปที่ประสบการณ์ และมุมมองของเจ้าของธุรกิจไทยในการดำเนินธุรกิจส่วนใหญ่เป็นคนไทยรุ่นแรกที่ย้ายเข้ามา การศึกษาจะศึกษาประวัติการย้ายถิ่นของเจ้าของธุรกิจไทยแรงจูงใจในการเปิดธุรกิจชาติพันธุ์การดำเนินธุรกิจกระบวนการจ้างงานการรับรู้เพศเชื้อชาติ และชาติพันธุ์ในที่ทำงานกลยุทธ์การแข่งขันทางการตลาด และแผนในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร 2. เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร 3. เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 3.1 รูปแบบการศึกษา
- 3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.3 ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา
- 3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 รูปแบบการศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ โดยใช้แบบสอบถามเพื่อนำผลที่ได้มาวิเคราะห์ให้ทราบถึง ข้อมูลพื้นฐาน และการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร (เจ้าของร้าน) ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่มีรายชื่อในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร พ.ศ.2560-2564 ของสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดชุมพร (2562) ประกอบด้วย ร้านอาหารทั่วไป 52 แห่ง สวนอาหาร 59 แห่ง ภัตตาคาร 75 แห่ง อื่นๆ 21 แห่ง รวมจำนวน 207 แห่ง ดำเนินการเก็บข้อมูลทุกแห่ง และได้รับความอนุเคราะห์รายชื่อร้านอาหารรายชื่อผู้ประกอบการ จากสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

ตัวแปรต้น (Independent variables)

1. ปัจจัยภายใน ในการประกอบกิจการร้านอาหาร ได้แก่

- (1) ประเภทของร้านอาหาร
- (2) รูปแบบการจำหน่ายอาหาร
- (3) ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ
- (4) จำนวนพนักงาน
- (5) ท่าเลที่ตั้ง
- (6) ชนิดของลูกค้า
- (7) กระบวนการจัดซื้อ

2. ปัจจัยแวดล้อมในการประกอบกิจการร้านอาหาร ประกอบด้วย

- (1) การสนับสนุนจากทางสังคม
- (2) การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ
- (3) การสนับสนุนจากภาคเอกชน
- (4) การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน

ตัวแปรตาม (Dependent Variables)

คือ ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยใช้การวัดผลปฏิบัติงานแบบดุลยภาพ Balanced Scorecard (BSC) เป็น 4 ด้าน ได้แก่

- (1) ด้านการเงิน
- (2) ด้านลูกค้า
- (3) ด้านการเรียนรู้และพัฒนา
- (4) ด้านกระบวนการภายใน

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ แบบสอบถาม (Questionnaire) โดยแบ่งแบบสอบถามเป็น 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งมีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายปิด จำนวน 5 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา และรายได้

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยภายใน ในการประกอบกิจการร้านอาหาร ประกอบด้วยประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ท่าเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้าและกระบวนการจัดซื้อ โดยปรับจากแบบสอบถามจากงานวิจัยที่

ได้ทบทวนวรรณกรรม เป็นแบบสอบถามที่มีให้เลือกเพียงคำตอบเดียว ลักษณะแบบปลายปิด จำนวน 7 ข้อ

ตอนที่ 3 แบบสอบถามที่วัดระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมในการประกอบกิจการร้านอาหาร โดยปรับจากแบบสอบถามจากงานวิจัยที่ได้ทบทวนวรรณกรรม ลักษณะแบบปลายปิดให้เลือกตอบ มีจำนวน 14 รายข้อใน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการสนับสนุนจากทางสังคม ด้านการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ด้านการสนับสนุนจากภาคเอกชน และด้านการสนับสนุนจากผู้นำชุมชน โดยใช้เครื่องมือประเภหมาตรประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งแบ่งระดับความคิดเห็นออกเป็น 5 ระดับ จากน้อยไปมาก (Likert Scale)

ตอนที่ 4 แบบสอบถามที่วัดระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร โดยปรับจากแบบสอบถามจากงานวิจัยที่ได้ทบทวนวรรณกรรม ลักษณะแบบปลายปิดให้เลือกตอบ มีจำนวน 17 รายข้อใน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา และด้านกระบวนการภายใน โดยใช้เครื่องมือประเภหมาตรประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งแบ่งระดับความคิดเห็นออกเป็น 5 ระดับ จากน้อยไปมาก (Likert Scale)

ตอนที่ 5 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ ลักษณะแบบปลายเปิด

ตอนที่ 3 และตอนที่ 4 ใช้เครื่องมือประเภหมาตรประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งแบ่งระดับความคิดเห็นออกเป็น 5 ระดับ จากน้อยไปมาก (Likert Scale) ดังนี้

ระดับความคิดเห็น/ความเชื่อมั่น	ระดับคะแนนในแบบสอบถาม
มากที่สุด	5 คะแนน
มาก	4 คะแนน
ปานกลาง	3 คะแนน
น้อย	2 คะแนน
น้อยที่สุด	1 คะแนน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกณฑ์การแปลค่าเฉลี่ย

ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย	ความหมาย
4.21-5.00	มากที่สุด
3.42-4.20	มาก
2.61-3.40	ปานกลาง
1.81-2.60	น้อย
1.00-1.80	น้อยที่สุด

การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาและการทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. ผู้ศึกษาสร้างขึ้นจากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี ทบถวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่กำลังศึกษา เพื่อใช้เป็นข้อมูลในกำหนดตัวแปร ซึ่งเป็นแนวทางการออกแบบเครื่องมือที่เป็นข้อคำถามที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล จากนั้นกำหนดเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดในการศึกษา เพื่อนำมาเป็นการสร้างแบบสอบถาม

2. จัดทำแบบสอบถาม เพื่อใช้ศึกษาเชิงปริมาณตามกรอบแนวคิดการศึกษา และครอบคลุมนิยามศัพท์ของตัวแปรที่ได้พัฒนาขึ้นมา

3. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นตามกรอบแนวคิดการศึกษา นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อพิจารณาความถูกต้อง เหมาะสม และครอบคลุมเนื้อหาของการศึกษา

4. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขตามที่อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำ แล้วเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง และครอบคลุมเนื้อหาของการจัดการศึกษา จัดทำเป็นแบบสอบถามฉบับร่าง เพื่อหาคุณภาพของเครื่องมือด้านค่าความตรง (Validity) โดยใช้เทคนิค IOC (Index of Item – Objective Congruence) โดยให้ทางอาจารย์ที่ปรึกษาแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน ดังรายชื่อ ในภาคผนวก โดยผู้ทรงคุณวุฒิจะพิจารณาถึงความเห็นข้อคำถามในแบบสอบถามว่ามีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์หรือไม่ แล้วพิจารณาให้คะแนนค่าความสอดคล้อง ระหว่าง +1 , 0 และ -1

โดย	+1	หมายถึง แน่ใจว่าข้อคำถามมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์
	0	หมายถึง ไม่แน่ใจว่าข้อคำถามมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์
	-1	หมายถึง แน่ใจว่าข้อคำถามไม่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลังจากนั้นนำค่าคะแนนมาใช้แทนสูตร

$$IOC = \frac{\sum X}{N}$$

โดย $\sum X$ หมายถึง ผลรวมคะแนนจากผู้ทรงคุณวุฒิทั้งหมด
 N หมายถึง จำนวนผู้ทรงคุณวุฒิ

เกณฑ์การพิจารณาข้อคำถามแต่ละข้อควรมีค่าเท่ากับ 0.66-1.00 จึงจะนำไปใช้ได้ ถ้าไม่ถึงต้องปรับปรุงจนกระทั่งมีค่าที่ต้องการแล้ว จึงนำไปใช้

5. ทำการจัดพิมพ์แบบสอบถามที่ผ่านการหาความตรงแล้ว และทดลองใช้แบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่างที่ใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง (ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง) จำนวน 30 คน เพื่อทำการทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม โดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ตามวิธีของครอนบาค โดยพิจารณาค่าความเชื่อมั่น หากมีค่ามากกว่า 0.7 ขึ้นไปถือว่าใช้ได้ ซึ่งค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามที่ได้มีค่าเท่ากับ 0.891 และเมื่อพิจารณาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเป็นรายข้อ พบว่า มีค่าความเชื่อมั่นมากกว่า 0.7 ทุกข้อ ซึ่งถือว่าแบบสอบถามนี้มีความน่าเชื่อถือ และสามารถนำไปใช้ในการเก็บข้อมูลจากประชากรกลุ่มตัวอย่างได้

6. หลังจากผู้จัดทำได้แบบสอบถามที่สมบูรณ์แล้ว จึงนำแบบสอบถามไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างในการทำวิจัยต่อไป

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงสำรวจ โดยดำเนินการตามขั้นตอนและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบธุรกิจบริการภัตตาคาร และร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่มีรายชื่อในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร พ.ศ.2560-2564 ของสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดชุมพร (2560) จำนวน 207 ตัวอย่าง และได้รับความอนุเคราะห์รายชื่อร้านอาหาร รายชื่อผู้ประกอบการ จากนายกสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร ประธานสภาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร

3.5.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม (Questionnaire) ซึ่งมีลักษณะคำถามปลายปิด เพื่อศึกษาถึงลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง และศึกษาข้อมูลด้านปัจจัยภายใน ปัจจัยแวดล้อม และด้านความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้าน ในอำเภอปะทิว

จังหวัดชุมพร โดยในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้จัดทำได้ทำการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจำนวน 1 ชุด กับกลุ่มผู้ประกอบการภัตตาคาร และร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ที่มีรายชื่อในแผนพัฒนาการท่องเที่ยว พ.ศ.2560-2564 ของสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดชุมพร (2560) โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างตามแผนการสุ่ม โดยมีขั้นตอน ดังนี้

3.5.1.1 ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยทำการเก็บข้อมูล โดยใช้ระยะเวลาในการเก็บข้อมูลประมาณ 2 เดือน

3.5.1.2 เมื่อได้รับแบบสอบถามแล้วนำมาตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม

3.5.1.3 นำข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้รับไปวิเคราะห์ข้อมูล และแปลผลต่อไป

3.5.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าจากเอกสารงานวิจัย วิทยานิพนธ์ หนังสือ รายงานต่าง ๆ และเว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ตที่เกี่ยวข้อง

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการศึกษา

การจัดกระทำข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณมีรายละเอียด ดังนี้

3.6.1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบธุรกิจบริการภัตตาคารและร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่มีรายชื่อในแผนพัฒนาการท่องเที่ยว พ.ศ.2560-2564 ของสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดชุมพร (2560) ในแบบสอบถาม ตอนที่ 1 ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน การประมวลผลทางสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

3.6.2 การวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นในแบบสอบถาม ตอนที่ 2 เกี่ยวกับปัจจัยภายในในการประกอบกิจการร้านอาหาร ประกอบไปด้วย ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ทำเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า และกระบวนการจัดซื้อ ในแบบสอบถาม ตอนที่ 3 เกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมในการประกอบกิจการร้านอาหาร ประกอบด้วย การสนับสนุนจากทางสังคม การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ การสนับสนุนจากภาคเอกชน และการสนับสนุนจากผู้นำชุมชน และในแบบสอบถาม ตอนที่ 4 เกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารประกอบด้วย ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา และด้านกระบวนการภายใน โดยวิธีประมวลผลทางสถิติเชิงพรรณนา และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าทางสถิติประกอบด้วย ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

3.6.3 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลการศึกษา เพื่อศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ได้ใช้สถิติ ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

3.6.3.1 สถิติเชิงพรรณนา (Description Statistics)
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ผู้ใดให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ปัจจัยภายในในการประกอบกิจการร้านอาหาร ปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร และความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร โดยการหาค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) การหาค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยนำเสนอข้อมูลในรูปแบบตารางควบคู่กับการบรรยาย และการสรุปผลการดำเนินการศึกษา และได้กำหนดการให้คะแนนคำตอบของแบบสอบถาม ดังนี้

ตารางที่ 3.1 เกณฑ์ในการกำหนดค่าน้ำหนักคะแนนสำหรับความคิดเห็นในการตอบแบบสอบถาม

ระดับความคิดเห็น	ระดับคะแนนในแบบสอบถาม
มากที่สุด	5 คะแนน
มาก	4 คะแนน
ปานกลาง	3 คะแนน
น้อย	2 คะแนน
น้อยที่สุด	1 คะแนน

จากนั้นหาค่าเฉลี่ยของคำตอบแบบสอบถาม โดยแปลความหมายของค่าเฉลี่ย ดังนี้
ช่วงคะแนน

$$= \frac{\text{ค่าคะแนนสูงสุด} - \text{ค่าคะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนระดับ}}$$

$$= \frac{5 - 1}{5}$$

ดังนั้น ช่วงคะแนน = 0.80

โดยแบ่งเป็นช่วงคะแนน ดังนี้

เกณฑ์การแปลผลของค่าเฉลี่ยคะแนน

ระดับความคิดเห็น	ระดับคะแนนในแบบสอบถาม
มีความคิดเห็นอยู่ระดับมากที่สุด	ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00
มีความคิดเห็นอยู่ระดับมาก	ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20
มีความคิดเห็นอยู่ระดับปานกลาง	ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40
มีความคิดเห็นอยู่ระดับน้อย	ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับใช้ภายในเท่านั้น ไม่สามารถนำออกเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6.3.2 สถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics)

การทดสอบผลลัพธ์ของปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยวิธีการประมวลผลทางสถิติเชิงอนุมาน และนำข้อมูลที่รวบรวมได้มาวิเคราะห์หาค่าทางสถิติ การวิเคราะห์ความถดถอยแบบพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) เพื่อหาความสัมพันธ์ของตัวแปรต้นที่มีผลกระทบต่อความผันแปรของตัวแปรตาม นำมาสร้างเป็นสมการพยากรณ์ของปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสังเคราะห์ จึงกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติเท่ากับ 0.01 (1%) หรือ 0.05 (5%)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร เป็นงานศึกษาที่มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร 2) เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร 3) เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล 6 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตาม เพศ อายุ สถานภาพสมรส รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และระดับการศึกษา

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นของปัจจัยภายในของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ประกอบด้วย ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ท่าเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อ

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นของปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ประกอบด้วย การสนับสนุนทางสังคม การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ การสนับสนุนจากภาคเอกชน การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน

ตอนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นของความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ประกอบด้วย ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ด้านกระบวนการภายใน

ตอนที่ 5 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน

ตอนที่ 6 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตาม เพศ อายุ สถานภาพสมรส รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และระดับการศึกษา โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาเพื่อการอธิบายของกลุ่มตัวอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	93	44.9
หญิง	114	55.1
รวม	207	100

จากตารางที่ 4.1 ผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 55.1 และรองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 93 คน คิดเป็นร้อยละ 44.9

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 25 ปี	74	35.7
25 – 40 ปี	62	30.0
41 – 60 ปี	54	26.1
มากกว่า 60 ปี	17	8.2
รวม	207	100

จากตารางที่ 4.2 ผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ น้อยกว่า 25 ปี จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 35.7 รองลงมา อายุ 25-40 ปี จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 30.0 อายุ 41-60 ปี จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 26.1 และน้อยที่สุด อายุมากกว่า 60 ปี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 8.2

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	76	36.7
สมรส	89	43.0
หม้าย/หย่าร้าง	42	20.3
รวม	207	100

จากตารางที่ 4.3 ผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่สถานภาพสมรส มีจำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 43.0 รองลงมาเป็นสถานภาพโสด มีจำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 36.7 และ น้อยที่สุด สถานภาพหม้าย/หย่าร้าง จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 20.3

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 50,000 บาท	70	33.8
50,000 -100,000 บาท	86	41.5
มากกว่า 100,000 บาทขึ้นไป	51	24.6
รวม	207	100

จากตารางที่ 4.4 ผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 50,000 -100,000 บาท มีจำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 41.5 รองลงมารายได้เฉลี่ยต่อเดือน น้อยกว่า 50,000 บาท มีจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 33.8 และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยที่สุด มากกว่า 100,000 บาทขึ้นไป จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 24.6

ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	60	29.0
ปริญญาตรี	91	44.0
สูงกว่าปริญญาตรี	56	27.1
รวม	207	100

จากตารางที่ 4.5 ผลการศึกษาโดยรวม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ระดับการศึกษา ปริญญาตรี มีจำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0 รองลงมาระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี มีจำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 29.0 และระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 27.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในของผู้ประกอบ ธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ประกอบด้วย ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ทำเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อ ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ศึกษาได้นำเสนอผลการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาในรูปแบบของตาราง พร้อมคำอธิบาย โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับประเภทร้านอาหาร

ปัจจัยภายใน ของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1) ประเภทของร้านอาหาร	2.31	0.96	น้อย
2) รูปแบบการจำหน่ายอาหาร	2.63	1.34	ปานกลาง
3) ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	1.97	0.81	น้อย
4) จำนวนพนักงาน	2.05	0.84	น้อย
5) ทำเลที่ตั้ง	3.17	1.49	ปานกลาง
6) ชนิดของลูกค้า	2.85	1.60	ปานกลาง
7) กระบวนการจัดซื้อ	2.49	1.26	น้อย
ภาพรวม	2.49	0.76	น้อย

จากตารางที่ 4.6 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีระดับความคิดเห็นโดยภาพรวมอยู่ในระดับน้อย ($\bar{X}$ =2.49, S.D.=0.76) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ทำเลที่ตั้ง มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ทำเลที่ตั้ง ($\bar{X}$ = 3.17, S.D.=1.49) รองลงมา คือ ชนิดของลูกค้า ($\bar{X}$ =2.85, S.D.=1.60) รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ($\bar{X}$ =2.63, S.D.=1.34) กระบวนการจัดซื้อ ($\bar{X}$ =2.49, S.D.=1.26) ประเภทของร้านอาหาร ($\bar{X}$ =2.31, S.D.=0.96) จำนวนพนักงาน ($\bar{X}$ =2.05, S.D.=0.84) และระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ($\bar{X}$ =1.97, S.D.=0.81) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นปัจจัยแวดล้อมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร
 ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ประกอบด้วย การสนับสนุนทางสังคม การสนับสนุนจากหน่วยงาน
 ภาครัฐ การสนับสนุนจากภาคเอกชน การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ศึกษาได้
 นำเสนอผลการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาในรูปแบบของตาราง พร้อมคำอธิบาย โดยมีรายละเอียดดังนี้
 ตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัย
 แวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ปัจจัยแวดล้อม ของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1) การสนับสนุนจากทางสังคม	3.70	0.63	มาก
2) การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ	3.58	0.67	มาก
3) การสนับสนุนจากภาคเอกชน	3.65	0.68	มาก
4) การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน	3.59	0.69	มาก
ภาพรวม	3.63	0.53	มาก

จากตารางที่ 4.7 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมของผู้ประกอบการธุรกิจ
 ร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีระดับความคิดเห็นในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ =3.63,
 S.D.=0.53) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า การสนับสนุนจากทางสังคม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด
 ($\bar{X}$ = 3.70, S.D.=0.63) รองลงมา คือ การสนับสนุนจากภาคเอกชน ($\bar{X}$ =3.65, S.D.=0.68)
 การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน ($\bar{X}$ =3.59, S.D.=0.69) และการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ
 ($\bar{X}$ =3.58, S.D.=0.67) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เกี่ยวกับปัจจัยปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร การสนับสนุนจากทางสังคม

การสนับสนุนจากทางสังคม	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1) การได้รับรีวิวจากลูกค้าส่งผลต่อธุรกิจร้านอาหารของท่าน	71 (34.3)	91 (44.0)	35 (16.9)	7 (3.4)	3 (1.4)	4.06	0.88	มาก
2) เมื่อท่านประสบปัญหาท่านมีครอบครัวและเพื่อนร่วมงานคอยให้กำลังใจท่านอยู่เสมอ	32 (15.5)	82 (39.6)	81 (39.1)	11 (5.3)	1 (0.5)	3.64	0.82	มาก
3) ท่านได้รับการดูแลเอาใจใส่และเยี่ยมเยียนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ	20 (9.7)	94 (45.4)	75 (36.2)	16 (7.7)	2 (1.0)	3.55	0.81	มาก
4) ท่านได้รับข้อมูลข่าวสารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับผลประโยชน์และบริการต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ	35 (16.9)	71 (34.3)	81 (39.1)	15 (7.2)	5 (2.4)	3.56	0.93	มาก
ภาพรวม						3.70	0.63	มาก

จากตารางที่ 4.8 ภาพรวม พบว่า ปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร การสนับสนุนจากทางสังคมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ =3.70, S.D.=0.63) เมื่อพิจารณารายข้อทุกข้ออยู่ในระดับมาก ได้แก่ การได้รับรีวิวจากลูกค้าส่งผลต่อธุรกิจร้านอาหารของท่าน ($\bar{X}$ = 4.06, S.D.=0.88) รองลงมา เมื่อท่านประสบปัญหา ท่านมีครอบครัวและเพื่อนร่วมงานคอยให้กำลังใจท่านอยู่เสมอ ($\bar{X}$ =3.64, S.D.=0.82) ท่านได้รับข้อมูลข่าวสารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับผลประโยชน์และบริการต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ ($\bar{X}$ =3.56, S.D.=0.93) ท่านได้รับการดูแลเอาใจใส่ และเยี่ยมเยียนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ ($\bar{X}$ =3.55, S.D.=0.81) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารทสวทสส.สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.9 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เกี่ยวกับปัจจัยปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

การสนับสนุนจาก หน่วยงานภาครัฐ	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความ คิดเห็น
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1) นโยบายและมาตรการ ส่งเสริมการท่องเที่ยวของ ภาครัฐ	38 (18.4)	78 (37.7)	72 (34.8)	12 (5.8)	7 (3.4)	3.62	0.96	มาก
2) นโยบายและมาตรการ ส่งเสริมการประกอบธุรกิจ ของภาครัฐ	25 (12.1)	79 (38.2)	86 (41.5)	14 (6.8)	3 (1.4)	3.53	0.84	มาก
3) มีนโยบายการส่งเสริม การลงทุนในการดำเนิน ธุรกิจของภาครัฐ	27 (13.0)	91 (44.0)	73 (35.3)	12 (5.8)	4 (1.9)	3.60	0.85	มาก
4) หน่วยงานรัฐสนับสนุน ส่งเสริมการออกไปรับรอง คุณภาพมาตรฐานของ ร้านอาหาร	35 (16.9)	73 (35.3)	85 (41.1)	9 (4.3)	5 (2.4)	3.60	0.90	มาก
ภาพรวม						3.58	0.67	มาก

จากตารางที่ 4.9 ภาพรวม พบว่า ปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ =3.58, S.D.=0.67) เมื่อพิจารณารายข้อทุกข้ออยู่ในระดับมาก ได้แก่ นโยบายและมาตรการส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐ ($\bar{X}$ =3.62, S.D.=0.96) รองลงมา หน่วยงานรัฐสนับสนุน ส่งเสริมการออกไปรับรองคุณภาพมาตรฐานของร้านอาหาร ($\bar{X}$ =3.60, S.D.=0.90) มีนโยบายการส่งเสริมการลงทุนในการดำเนินธุรกิจของภาครัฐ ($\bar{X}$ =3.60, S.D.=0.85) นโยบายและมาตรการส่งเสริมการประกอบธุรกิจของภาครัฐ ($\bar{X}$ =3.53, S.D.=0.84) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.10 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เกี่ยวกับปัจจัยปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร การสนับสนุนจากภาคเอกชน

การสนับสนุนจาก ภาคเอกชน	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความ คิดเห็น
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1) มีการสร้างเครือข่าย องค์กร เช่น การรวมกลุ่ม ธุรกิจ กลุ่มสมาชิกหาการค้า สภาอุตสาหกรรม การ ท่องเที่ยว สมาคมธุรกิจ ท่องเที่ยว หรือชมรม ผู้ประกอบการ เป็นต้น	38 (18.4)	84 (40.6)	65 (31.4)	17 (8.2)	3 (1.4)	3.66	0.92	มาก
2) มีเครือข่ายที่ให้ความ ร่วมมือด้านกิจกรรม ช่วย นำพาธุรกิจไปสู่ความสำเร็จ	27 (13.0)	83 (40.1)	84 (40.6)	10 (4.8)	3 (1.4)	3.58	0.83	มาก
3 เครือข่ายของท่านมี แผนงาน ส่งเสริมและพัฒนา ธุรกิจให้สอดคล้องตาม นโยบายภาครัฐ	33 (15.9)	99 (47.8)	60 (29.0)	11 (5.3)	4 (1.9)	3.71	0.86	มาก
ภาพรวม						3.65	0.68	มาก

จากตารางที่ 4.10 ภาพรวม พบว่า ปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร การสนับสนุนจากภาคเอกชน อยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.65$, S.D.=0.68) เมื่อพิจารณารายข้อทุกข้ออยู่ในระดับมาก ได้แก่ เครือข่ายของท่านมีแผนงาน ส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจให้สอดคล้องตามนโยบายภาครัฐ ($\bar{X}=3.71$, S.D.=0.86) รองลงมา มีการสร้างเครือข่ายองค์กร เช่น การรวมกลุ่มธุรกิจ กลุ่มสมาชิกหาการค้าสภาอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว สมาคมธุรกิจท่องเที่ยว หรือชมรมผู้ประกอบการ เป็นต้น ($\bar{X}=3.66$, S.D.=0.92) มีเครือข่ายที่ให้ความร่วมมือด้านกิจกรรม ช่วยนำพาธุรกิจไปสู่ความสำเร็จ ($\bar{X}=3.58$, S.D.=0.83) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.11 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เกี่ยวกับปัจจัยปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน

การสนับสนุนจากผู้นำ ชุมชน	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความ คิดเห็น
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1) ผู้นำชุมชนให้การ สนับสนุนร้านอาหารของท่าน	37 (17.9)	77 (37.2)	76 (36.7)	15 (7.2)	2 (1.0)	3.64	0.89	มาก
2) ผู้นำชุมชนให้ความ ช่วยเหลือในด้านต่างๆ อย่าง เต็มที่	26 (12.6)	70 (33.8)	92 (44.4)	17 (8.2)	2 (1.0)	3.50	.083	มาก
3 มีการแจ้งข้อมูล ข่าวสาร ต่างๆ ของชุมชนในการจัด กิจกรรมทั้งของทางภาครัฐ และเอกชน เพื่อให้ทางสถาน ประกอบการได้มีส่วนร่วม	32 (15.5)	89 (43.0)	69 (33.3)	14 (6.8)	3 (1.4)	3.64	0.87	มาก
ภาพรวม						3.59	0.69	มาก

จากตารางที่ 4.11 ภาพรวม พบว่า ปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร การสนับสนุนจากผู้นำชุมชนของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ =3.59, S.D.=0.69) เมื่อพิจารณารายข้อทุกข้ออยู่ในระดับมาก ได้แก่ ผู้นำชุมชนให้การสนับสนุนร้านอาหารของท่าน ($\bar{X}$ =3.64, S.D.=0.89) รองลงมา มีการแจ้งข้อมูล ข่าวสารต่าง ๆ ของชุมชนในการจัดกิจกรรมทั้งของทางภาครัฐ และเอกชน เพื่อให้ทางสถานประกอบการได้มีส่วนร่วม ($\bar{X}$ =3.64, S.D.=0.87) ผู้นำชุมชนให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ อย่างเต็มที่ ($\bar{X}$ =3.50, S.D.=0.83) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 4 ระดับความคิดเห็นของความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ประกอบด้วย ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ด้านกระบวนการภายใน ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ศึกษาได้นำเสนอผลการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาในรูปแบบของตาราง พร้อมคำอธิบาย โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4.12 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ

การประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1) ด้านการเงิน	3.55	0.70	มาก
2) ด้านลูกค้า	3.64	0.65	มาก
3) ด้านการเรียนรู้และพัฒนา	3.60	0.65	มาก
4) ด้านกระบวนการภายใน	3.67	0.66	มาก
ภาพรวม	3.62	0.56	มาก

จากตารางที่ 4.12 โดยภาพรวม พบว่า การประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีระดับความคิดเห็นต่อการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.62$, S.D.=0.56) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านกระบวนการภายใน มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ($\bar{X} = 3.67$, S.D.=0.66) รองลงมา คือ ด้านลูกค้า ($\bar{X}=3.64$, S.D.=0.65) ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ($\bar{X}=3.60$, S.D.=0.65) และด้านการเงิน ($\bar{X}=3.55$, S.D.=0.70) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.13 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความคิดเห็น เกี่ยวกับการประสบความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารด้านการเงิน

ด้านการเงิน	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความ คิดเห็น
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1) ร้านอาหารของท่านมีรายได้และผลกำไรเพิ่มขึ้น	39 (18.8)	79 (38.2)	71 (34.3)	12 (5.8)	6 (2.9)	3.64	0.94	มาก
2) ท่านมีเงินทุนที่เพียงพอในการลงทุน	25 (12.1)	87 (42.0)	73 (35.3)	18 (8.7)	4 (1.9)	3.54	0.88	มาก
3) มีกำไรที่มีความแน่นอนและต่อเนื่อง	25 (12.1)	78 (37.7)	88 (42.5)	10 (4.8)	6 (2.9)	3.51	0.87	มาก
4) ธุรกิจของท่านมีระบบบริหารเงินที่ดีและมีประสิทธิภาพ	27 (13.0)	83 (40.1)	79 (38.2)	13 (6.3)	5 (2.4)	3.55	0.88	มาก
5) ความเสี่ยงด้านการเงินอยู่ในระดับที่ควบคุมได้	24 (11.6)	94 (45.4)	70 (33.8)	11 (5.3)	8 (3.9)	3.56	0.90	มาก
ภาพรวม						3.55	0.70	มาก

จากตารางที่ 4.13 โดยภาพรวม พบว่า ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ด้านการเงิน อยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.55$, S.D.=0.70) เมื่อพิจารณารายข้อทุกข้อ อยู่ในระดับมาก ได้แก่ ร้านอาหารของท่านมีรายได้และผลกำไรเพิ่มขึ้น ($\bar{X}=3.64$, S.D.=0.94) รองลงมา ความเสี่ยงด้านการเงินอยู่ในระดับที่ควบคุมได้ ($\bar{X}=3.56$, S.D.=0.90) ธุรกิจของท่านมีระบบบริหารเงินที่ดีและมีประสิทธิภาพ ($\bar{X}=3.55$, S.D.=0.88) ท่านมีเงินทุนที่เพียงพอในการลงทุน ($\bar{X}=3.54$, S.D.=0.88) มีกำไรที่มีความแน่นอนและต่อเนื่อง ($\bar{X}=3.51$, S.D.=0.87) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.14 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความคิดเห็น เกี่ยวกับการประสบความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ด้านลูกค้า

ด้านลูกค้า	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1) ลูกค้าแสดงความพึงพอใจในบริการและอาหารจากร้านท่าน	39 (18.8)	93 (44.9)	64 (30.9)	8 (3.9)	3 (1.4)	3.76	0.85	มาก
2) ร้านอาหารของท่านมีจำนวนลูกค้ารายใหม่เพิ่มขึ้น	26 (12.6)	75 (36.2)	88 (42.5)	12 (5.8)	6 (2.9)	3.50	0.89	มาก
3) ร้านอาหารของท่านเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	30 (14.5)	95 (45.9)	70 (33.8)	7 (3.4)	5 (2.4)	3.67	0.85	มาก
4) อาหารมีรสชาติอร่อย ราคายุติธรรมกับลูกค้า	39 (18.8)	75 (36.2)	76 (36.7)	14 (6.8)	3 (1.4)	3.64	0.91	มาก
ภาพรวม						3.64	0.65	มาก

จากตารางที่ 4.14 โดยภาพรวม พบว่า ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ด้านลูกค้าอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.64$, S.D.=0.65) เมื่อพิจารณารายข้อทุกข้อ อยู่ในระดับมาก ได้แก่ ลูกค้าแสดงความพึงพอใจในบริการ และอาหารจากร้านท่าน ($\bar{X}=3.76$, S.D.=0.85) รองลงมา ร้านอาหารของท่านเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ ($\bar{X}=3.67$, S.D.=0.85) อาหารมีรสชาติอร่อย ราคายุติธรรมกับลูกค้า ($\bar{X}=3.64$, S.D.=0.91) ร้านอาหารของท่านมีจำนวนลูกค้ารายใหม่เพิ่มขึ้น ($\bar{X}=3.50$, S.D.=0.89) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.15 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความคิดเห็น เกี่ยวกับการสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ด้านการเรียนรู้และพัฒนา

ด้านการเรียนรู้และพัฒนา	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความ คิดเห็น
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1) ท่านเรียนรู้และพัฒนา มาตรฐานของร้านตาม มาตรการของรัฐ เช่น มาตรการ โควิด-19, SHA, Clean food good taste เป็นต้น	41 (19.8)	85 (41.1)	65 (31.4)	11 (5.3)	5 (2.4)	3.71	0.92	มาก
2) ร้านอาหารของท่านมีการ นำเทคโนโลยีใหม่ๆมาใช้ เสมอ เช่น ระบบการชำระ เงินออนไลน์ การสื่อสารผ่าน โซเชียลมีเดีย เป็นต้น	27 (13.0)	78 (37.7)	86 (41.5)	13 (6.3)	3 (1.4)	3.55	0.85	มาก
3) พนักงานมีจิตสำนึกในการ ทำงานที่ดี	37 (17.9)	95 (45.9)	59 (28.5)	12 (5.8)	4 (1.9)	3.72	0.89	มาก
4) มีการสนับสนุนให้ พนักงานเข้าอบรมเพื่อเพิ่ม ความรู้ให้กับท่านและ พนักงานอื่น ๆ	27 (13.0)	71 (34.3)	88 (42.5)	16 (7.7)	5 (2.4)	3.48	0.90	มาก
5) มีการให้รางวัลกับ พนักงานที่ทำงานดี เพื่อเพิ่ม แรงกระตุ้นในการทำงาน	29 (14.0)	87 (42.0)	74 (35.7)	10 (4.8)	7 (3.4)	3.58	0.90	มาก
ภาพรวม						3.60	0.65	มาก

จากตารางที่ 4.15 โดยภาพรวม พบว่า ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ด้านการเรียนรู้และพัฒนาอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.60$, S.D.=0.65) เมื่อเอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า พิจารณารายข้อทุกข้ออยู่ในระดับมาก ได้แก่ พนักงานมีจิตสำนึกในการทำงานที่ดี ($\bar{X}=3.72$, S.D.=0.89) และมาตรฐานของร้านตามมาตรการของรัฐ เช่น มาตรการโควิด-19, SHA, Clean food good taste เป็นต้น ($\bar{X}=3.71$, S.D.=0.92)

S.D.=0.89) รองลงมา ท่านเรียนรู้และพัฒนามาตรฐานของร้านตามมาตรการของรัฐเช่นมาตรการโควิด-19, SHA, Clean food good taste เป็นต้น ($\bar{X}$ =3.71, S.D.=0.92) มีการให้รางวัลกับพนักงานที่ทำงานดี เพื่อเพิ่มแรงกระตุ้นในการทำงาน ($\bar{X}$ =3.58, S.D.=0.90) ร้านอาหารของท่านมีการนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้เสมอ เช่น ระบบการชำระเงินออนไลน์ การสื่อสารผ่านโซเชียลมีเดีย เป็นต้น ($\bar{X}$ =3.55, S.D.=0.85) มีการสนับสนุนให้พนักงานเข้าอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ให้กับท่านและพนักงานอื่นๆ ($\bar{X}$ =3.48, S.D.=0.90) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.16 ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความคิดเห็น เกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ด้านกระบวนการภายใน

ด้านกระบวนการภายใน	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1) กระบวนการทำอาหารของร้านท่านสะอาดและได้มาตรฐาน	38 (18.4)	90 (43.5)	69 (33.3)	9 (4.3)	1 (0.5)	3.75	0.82	มาก
2) ท่านแบ่งหน้าที่การทำงานของพนักงานอย่างชัดเจน	33 (15.9)	91 (44.0)	73 (35.3)	9 (4.3)	1 (0.5)	3.71	0.80	มาก
3) อัตราการเข้า-ออก ของพนักงานอยู่ในระดับที่เหมาะสม	27 (13.0)	84 (40.6)	80 (38.6)	12 (5.8)	4 (1.9)	3.57	0.86	มาก
ภาพรวม						3.67	0.66	มาก

จากตารางที่ 4.16 โดยภาพรวม พบว่า ปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว ในจังหวัดชุมพร ด้านกระบวนการภายในอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ =3.67, S.D.=0.66) เมื่อพิจารณารายข้อทุกข้ออยู่ในระดับมาก ได้แก่ กระบวนการทำอาหารของร้านท่านสะอาดและได้มาตรฐาน ($\bar{X}$ =3.75, S.D.=0.82) เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รองลงมา ท่านแบ่งหน้าที่การทำงานของพนักงานอย่างชัดเจน ($\bar{X}=3.71$, S.D.=0.80) อัตราการเข้า-ออก ของพนักงานอยู่ในระดับที่เหมาะสม ($\bar{X}=3.57$, S.D.=0.86) ตามลำดับ

ตอนที่5 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน (ผลการทดสอบสมมติฐาน)

ตารางที่ 4.17 การวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จำแนกตามประเภทของร้านอาหาร

H_0 = ประเภทของร้านอาหารที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ไม่แตกต่างกัน

H_1 = ประเภทของร้านอาหารที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร แตกต่างกัน

จำแนกตามประเภทประเภทของร้านอาหาร

ประเภทของร้านอาหาร	ความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร			
	$\bar{X}$	S.D.	F	Sig
ร้านอาหารทั่วไป	3.72	0.56	7.40	0.00
สวนอาหาร	3.65	0.57		
ภัตตาคาร	3.56	0.53		
อื่น ๆ	3.43	0.65		
รวม	3.62	0.56		

จากตารางที่ 4.17 การเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยด้านประเภทของร้านอาหาร ของผู้ตอบแบบสอบถาม พิจารณาระดับความสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.56) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีประเภทร้านอาหารโดยเฉลี่ยเป็นร้านอาหารทั่วไป มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.72$, S.D. = 0.56) รองลงมา โดยเฉลี่ยเป็นสวนอาหาร มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.65$, S.D. = 0.57) เป็นภัตตาคาร มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.56$, S.D. = 0.53) และอื่น ๆ มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.43$, S.D.

= 0.65) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้สถิติ F-test เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย ตัวแปรต้น ที่มีค่าตอบมากกว่า 2 กลุ่ม คือ ประเภทของร้านอาหาร พบว่า ได้ค่าสถิติที่คำนวณ (F) เท่ากับ 7.40 และค่า Sig เท่ากับ .00 ซึ่งน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แสดงว่าปัจจัยภายใน ได้แก่ ประเภทของร้านอาหารที่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.18 การวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จำแนกตามรูปแบบการจำหน่ายอาหาร

H_0 = รูปแบบการจำหน่ายอาหารที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ไม่แตกต่างกัน

H_1 = รูปแบบการจำหน่ายอาหารที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร แตกต่างกัน

จำแนกตามรูปแบบการจำหน่ายอาหาร				
รูปแบบการจำหน่ายอาหาร	ความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร			
	$\bar{X}$	S.D.	F	Sig
ตามสั่ง/จานเดียว	3.58	0.57	28.60	0.00
บุฟเฟ่ต์	3.67	0.55		
Delivery	3.55	0.44		
Casual	3.73	0.67		
อื่น ๆ	3.54	0.64		
รวม	3.62	0.56		

จากตารางที่ 4.18 การเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยด้านรูปแบบการจำหน่ายอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม พิจารณาระดับความสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.56) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีรูปแบบการจำหน่ายอาหารโดยเฉลี่ยเป็น Casual มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.73$, S.D. = 0.67) รองลงมาโดยเฉลี่ยเป็นบุฟเฟ่ต์มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.67$, S.D. = 0.55) เป็นตามสั่ง/จานเดียว มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.58$, S.D. = 0.57) เป็น Delivery มีความคิดเห็นอยู่ในระดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาก ($\bar{X} = 3.55$, S.D. = 0.44) และอื่น ๆ มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.54$, S.D. = 0.64) ตามลำดับ

จากการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้สถิติ F-test เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย ตัวแปรต้น ที่มีคำตอบมากกว่า 2 กลุ่ม คือ รูปแบบการจำหน่ายอาหาร พบว่า ได้ค่าสถิติที่คำนวณ (F) เท่ากับ 28.60 และค่า Sig เท่ากับ .00 ซึ่งน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แสดงว่าปัจจัยภายใน ได้แก่ รูปแบบการจำหน่ายอาหารที่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.19 การวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

H_0 = ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ไม่แตกต่างกัน

H_1 = ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร แตกต่างกัน

จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ				
ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	ความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร			
	$\bar{X}$	S.D.	F	Sig
น้อยกว่า 5 ปี	3.64	0.56	19.12	0.00
5 – 10 ปี	3.64	0.53		
มากกว่า 10 ปี	3.57	0.60		
รวม	3.62	0.56		

จากตารางที่ 4.19 การเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยด้านระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจของผู้ตอบแบบสอบถาม พิจารณาระดับความสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.56) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจโดยเฉลี่ยน้อยกว่า 5 ปี มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.64$, S.D. = 0.56)

รองลงมา โดยเฉลี่ย 5-10 ปี มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.64$, S.D. = 0.53) และมากกว่า 10 ปี มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.60) ตามลำดับ

จากการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้สถิติ F-test เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย ตัวแปรต้น ที่มีค่าตอบมากกว่า 2 กลุ่ม คือ ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ พบว่า ได้ค่าสถิติที่คำนวณ (F) เท่ากับ 19.12 และค่า Sig เท่ากับ .00 ซึ่งน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แสดงว่าปัจจัยภายใน ได้แก่ ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจที่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.20 การวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จำแนกตามจำนวนพนักงาน

H_0 = จำนวนพนักงานที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ไม่แตกต่างกัน

H_1 = จำนวนพนักงานที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร แตกต่างกัน

จำแนกตามจำนวนพนักงาน				
จำนวนพนักงาน	ความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร			
	$\bar{X}$	S.D.	F	Sig
น้อยกว่า 5 คน	3.65	0.52	3.90	0.00
5 - 10 คน	3.69	0.57		
มากกว่า 10 คน	3.53	0.59		
รวม	3.62	0.56		

จากตารางที่ 4.20 การเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยด้านจำนวนพนักงาน ของผู้ตอบแบบสอบถาม พิจารณาระดับความสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.56) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีจำนวนพนักงานโดยเฉลี่ย 5 - 10 คน มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.69$, S.D. = 0.57) รองลงมา โดยเฉลี่ยน้อยกว่า 5 คน มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.65$, S.D. = 0.52) และมากกว่า 10 คน มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.53$, S.D. = 0.59) ตามลำดับ

จากการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้สถิติ F-test เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย ตัวแปรต้น ที่มีค่าตอบมากกว่า 2 กลุ่ม คือ จำนวนพนักงาน พบว่า ได้ค่าสถิติที่คำนวณ (F) เท่ากับ 19.12 และค่า Sig เท่ากับ .00 ซึ่งน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แสดงว่าปัจจัยภายใน ได้แก่ ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจที่แตกต่างกัน

3.90 และค่า Sig เท่ากับ .00 ซึ่งน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แสดงว่าปัจจัยภายใน ได้แก่ จำนวนพนักงานที่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.21 การวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จำแนกตามทำเลที่ตั้ง

H_0 = ทำเลที่ตั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ไม่แตกต่างกัน

H_1 = ทำเลที่ตั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร แตกต่างกัน

จำแนกตามทำเลที่ตั้ง				
ทำเลที่ตั้ง	ความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร			
	$\bar{X}$	S.D.	F	Sig
ตลาด	3.69	0.52	18.26	0.00
แหล่งชุมชน	3.72	0.53		
แหล่งท่องเที่ยว	3.54	0.48		
โรงแรม	3.70	0.67		
ห้างสรรพสินค้า	3.48	0.67		
อื่น ๆ	3.50	0.45		
รวม	3.62	0.56		

จากตารางที่ 4.21 การเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยด้านทำเลที่ตั้ง ของผู้ตอบแบบสอบถาม พิจารณาระดับความสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.56) เมื่อพิจารณารายชื่อ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีทำเลที่ตั้งคือ แหล่งชุมชน มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.72$, S.D. = 0.53) รองลงมา คือโรงแรม มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.70$, S.D. = 0.67) ทำเลที่ตั้งในตลาด มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.69$, S.D. = 0.52) ทำเลที่ตั้งในแหล่งท่องเที่ยว มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.54$, S.D. = 0.48) ทำเลที่ตั้งอื่น ๆ มีความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.50$, S.D. = 0.45) และห้างสรรพสินค้า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.48$, S.D. = 0.67) ตามลำดับ

จากการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้สถิติ F-test เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยตัวแปรต้น ที่มีคำตอบมากกว่า 2 กลุ่ม คือ ทำเลที่ตั้ง พบว่า ได้ค่าสถิติที่คำนวณ (F) เท่ากับ 18.26 และค่า Sig เท่ากับ 0.00 ซึ่งน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แสดงว่าปัจจัยภายใน ได้แก่ ทำเลที่ตั้งที่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.22 การวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จำแนกตามลูกค้าหลักของร้าน

H_0 = ลูกค้าหลักของร้านที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ไม่แตกต่างกัน

H_1 = ลูกค้าหลักของร้านที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร แตกต่างกัน

ลูกค้าหลักของร้าน	ความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร			
	$\bar{X}$	S.D.	F	Sig
กลุ่มนักเรียน/นักศึกษา	3.61	0.54	12.60	0.00
กลุ่มนักท่องเที่ยว	3.61	0.56		
กลุ่มคนทำงาน/พนักงานออฟฟิศ	3.60	0.57		
กลุ่มครอบครัว	3.85	0.51		
กลุ่มลูกค้าที่ติดต่องานหรือธุรกิจ	3.64	0.69		
อื่น ๆ	3.41	0.48		
รวม	3.62	0.56		

จากตารางที่ 4.22 การเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยด้านลูกค้าหลักของร้าน ของผู้ตอบแบบสอบถาม พิจารณาระดับความสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.56) เมื่อพิจารณารายข้อ เอกสารนี้พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีลูกค้าหลักของร้านคือกลุ่มครอบครัวว่าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.85$, S.D. = 0.51) รองลงมา คือกลุ่มลูกค้าที่ติดต่องานหรือธุรกิจ มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.64$, S.D. = 0.69) กลุ่มนักท่องเที่ยว มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.61$, S.D. = 0.56) กลุ่มนักเรียน/นักศึกษา มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.61$, S.D. = 0.54) กลุ่มคนทำงาน/พนักงานออฟฟิศ มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.60$, S.D. = 0.57) และอื่น ๆ มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.41$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

จากการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้สถิติ F-test เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย ตัวแปรต้น ที่มีค่าตอบมากกว่า 2 กลุ่ม คือ ลูกค้าหลักของร้าน พบว่า ได้ค่าสถิติที่คำนวณ (F) เท่ากับ 12.60 และค่า Sig เท่ากับ 0.00 ซึ่งน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แสดงว่าปัจจัยภายในได้แก่ ลูกค้าหลักของร้านที่แตกต่างกัน ซึ่งยอมรับสมมติฐาน

ตารางที่ 4.23 การวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จำแนกตามกระบวนการจัดซื้อ

H_0 = กระบวนการจัดซื้อที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ไม่แตกต่างกัน

H_1 = กระบวนการจัดซื้อที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร แตกต่างกัน

จำแนกตามกระบวนการจัดซื้อ

กระบวนการจัดซื้อ	ความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร			
	$\bar{X}$	S.D.	F	Sig
จัดซื้อ/แสวงหา/คัดเลือกวัตถุดิบด้วยตนเอง	3.71	0.57	21.30	0.00
มอบหมายให้พนักงานเป็นผู้จัดซื้อ/แสวงหา/คัดเลือกวัตถุดิบ	3.57	0.59		
สั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ค้าหลาย ๆ รายภายในจังหวัด	3.66	0.49		
สั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ค้าหลาย ๆ รายในจังหวัดใกล้เคียง	3.59	0.55		
อื่น ๆ	3.32	0.62		
	3.62	0.56		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 4.23 การเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยด้านกระบวนการจัดซื้อ ของผู้ตอบแบบสอบถาม พิจารณาระดับความสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.56) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มีกระบวนการจัดซื้อคือ จัดซื้อ/แสวงหา/คัดเลือกวัตถุดิบด้วยตนเอง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.71$, S.D. = 0.57) รองลงมา คือสั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ค้าหลาย ๆ รายภายในจังหวัด มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.66$, S.D. = 0.49) สั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ค้าหลาย ๆ รายในจังหวัดใกล้เคียง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.59$, S.D. = 0.55) กลุ่มนักเรียน/นักศึกษา มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.61$, S.D. = 0.54) และมอบหมายให้พนักงานเป็นผู้จัดซื้อ/แสวงหา/คัดเลือกวัตถุดิบ มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.59) ตามลำดับ

จากการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้สถิติ F-test เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย ตัวแปรต้น ที่มีคำตอบมากกว่า 2 กลุ่ม คือ กระบวนการจัดซื้อ พบว่าได้ค่าสถิติที่คำนวณ (F) เท่ากับ 21.30 และค่า Sig เท่ากับ 0.00 ซึ่งน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 แสดงว่าปัจจัยภายในได้แก่ กระบวนการจัดซื้อที่แตกต่างกัน ซึ่งยอมรับสมมติฐาน

ตอนที่ 6 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหาร ในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร (ผลการทดสอบสมมติฐาน)

ในการทดสอบสมมติฐานมีกระบวนการทางสถิติโดยผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระและตัวแปรตาม โดยใช้การวิเคราะห์สหสัมพันธ์เพื่อทดสอบสมมติฐานความสัมพันธ์ และในการทดสอบสมมติฐานพหุการัน ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความสัมพันธ์เส้นตรงร่วมพหุระหว่างตัวแปรอิสระ (Multicollinearity) โดยใช้วิธีการ Correlation Analysis และเมื่อไม่พบความสัมพันธ์เส้นตรงร่วมพหุระหว่างตัวแปรอิสระ ก็จะดำเนินการทดสอบสมมติฐานพหุการัน โดยใช้การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression) โดยใช้วิธีการ Enter Method ในลำดับต่อไป

ซึ่งจากการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระ (Multicollinearity) ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร วิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้การหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% โดยจะปฏิเสธสมมติฐานหลัก (H_0) เมื่อค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติมีค่าน้อยกว่า 0.05 และจะยอมรับสมมติฐานรอง (H_2) แทน

สมมติฐานที่ 2 (H_0) : ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

(H_1) : ปัจจัยแวดล้อมไม่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ผลการศึกษาการวิเคราะห์ด้วยเทคนิคสหสัมพันธ์เพียร์สัน (r) ระหว่างปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ได้ผลการศึกษาดังตารางที่ 4.19 ตารางที่ 4.19 ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของ ธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	(X_1)	(X_2)	(X_3)	(X_4)
การสนับสนุนจากทางสังคม (X_1)	1.00	0.655**	0.443**	0.444**
การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ (X_2)		1.00	0.507**	0.520**
การสนับสนุนจากภาคเอกชน (X_3)			1.00	0.603**
การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน (X_4)				1.00

จากตารางที่ 4.19 ผลการหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระ (Multicollinearity) เอกสารนี้เป็นเอกสารทบทวนเนื้อหาสำหรับการเรียนการสอนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ตามเงื่อนไข
ไม่อนุญาตให้นำไปใช้

ทางสถิติ พบว่า ตัวแปรต้นทั้งหมดมีค่าความสัมพันธ์กันเองอยู่ระหว่าง 0.443 - 0.655 จึงถือได้ว่าตัวแปรต้นทั้งหมดไม่มีปัญหาความสัมพันธ์กันเองหรือไม่มีปัญหา Multicollinearity จึงสามารถศึกษาวิเคราะห์ตัวแปรต้นทั้งหมดที่ส่งผลต่อตัวแปรตามด้วยเทคนิคการวิเคราะห์สมการถดถอยพหุ (Multiple Regression Analysis) เพื่อศึกษาอิทธิพลของตัวแปรต้นที่มีต่อตัวแปรตามได้

ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ทดสอบสมมติฐานตัวแปรต้นทั้งหมด คือมีตัวใดตัวหนึ่งซึ่งสามารถอธิบายความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 วิเคราะห์ตัวแปรต้นทั้งหมดที่มีปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในการสมการพยากรณ์ดังตารางที่ 4.20

ตารางที่ 4.20 ค่าสัมประสิทธิ์และค่าสถิติทดสอบปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อ ความสำเร็จของธุรกิจ ร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
ค่าคงที่	0.703	0.178		3.950	.000
การสนับสนุนจากทางสังคม	0.218	0.055	0.242	3.950	.000
การสนับสนุน จากหน่วยงานภาครัฐ	0.084	0.055	0.100	1.536	0.126
การสนับสนุนจากภาคเอกชน	0.282	0.050	0.339	5.684	.000
การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน	0.217	0.049	0.265	4.402	.000
R = 0.764 ^a	R ² = 0.584	Se = 0.369	F = 71.019	Sig = .000	

R แทนค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ

R² แทนค่าสัมประสิทธิ์การพยากรณ์

SE แทนความคลาดเคลื่อนมาตรฐานของการพยากรณ์

F แทนสถิติที่ใช้เปรียบกับค่าวิกฤตจากการแจกแจงแบบเอฟเพื่อทราบนัยสำคัญของ R

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตาราง 4.20 พบว่า ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จะเห็นได้ว่ามีค่า Sig น้อยกว่า 0.05 นั่นคือ ยอมรับสมมติฐานรอง (H0) หมายความว่าจากผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ในการสนับสนุนจากทางสังคม ยอมรับสมมติฐาน (Sig. = .000) การสนับสนุนจากภาคเอกชน ยอมรับสมมติฐาน (Sig. = .000) การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน ยอมรับสมมติฐาน (Sig. = .000) ยกเว้น การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ (Sig. = 0.126) โดยสามารถอธิบายความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ในภาพรวม ($F = 71.019$, Sig. = .000) โดยค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ (Multiple R) เท่ากับ 0.764 ค่าสัมประสิทธิ์ในการทำนาย (R^2) เท่ากับ 0.584 ความคลาดเคลื่อนในการพยากรณ์ (SEest) เท่ากับ 0.369 อธิบายได้ว่าความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ในการสนับสนุนจากทางสังคม การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ การสนับสนุนจากภาคเอกชน การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน สามารถร่วมกันพยากรณ์ความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยสามารถเขียนในรูปสมการวิเคราะห์การถดถอยได้ดังนี้

สมการในรูปแบบคะแนนดิบ

$$Y = 0.703 + 0.218 (X_1) + 0.084 (X_2) + 0.282 (X_3) + 0.217 (X_4)$$

สมการในรูปแบบคะแนนมาตรฐาน

$$Y^{\wedge} = 0.242 (X_1) + 0.100 (X_2) + 0.339 (X_3) + 0.265 (X_4)$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยมีวัตถุประสงค์การวิจัย

1) เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

2) เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

3) เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

โดยมีกลุ่มตัวอย่าง คือ ร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร จำนวน 207 ราย ซึ่งแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 5 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร ตอนที่ 4 ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะจากข้อมูลที่ได้จากการออกแบบสอบถาม โดยแบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัย ซึ่งมีการตรวจสอบคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญและทดสอบหาค่าประสิทธิเชื่อมั่น ได้เท่ากับ 0.891 โดยสถิติที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) ประกอบด้วย ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การวิเคราะห์สหสัมพันธ์ การวิเคราะห์ถดถอยพหุ เพื่อทดสอบปัจจัยภายใน ปัจจัยแวดล้อม ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร สรุปสาระสำคัญของการวิจัย โดยมีหัวข้อต่างๆ ที่จะนำเสนอต่อไปนี้

5.1 สรุปผลศึกษา

5.2 อภิปรายผล

5.3 ข้อเสนอแนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามปัจจัยภายใน ปัจจัยแวดล้อม ส่งผลต่อธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็น เพศหญิง จำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 55.1 มีอายุ น้อยกว่า 25 ปี จำนวน 74คน คิดเป็น ร้อยละ 35.7 มีสถานภาพสมรส มีจำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 43.0 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 50,000 -100,000 บาท มีจำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 41.5 มีระดับการศึกษาปริญญาตรี มีจำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0

5.1.2 ผลการศึกษาระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยภายใน ส่งผลต่อธุรกิจร้านอาหารใน อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ดังนี้ ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลา ในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ท่าเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อ โดยแยก ประเด็นดังนี้ พบว่าโดยภาพรวมอยู่ในระดับน้อย โดยเรียงตามปัจจัยภายในของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร พบว่า ท่าเลที่ตั้ง มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ท่าเลที่ตั้ง ($\bar{X} = 3.17$, S.D.=1.49) รองลงมา คือ ชนิดของลูกค้า ($\bar{X}=2.85$, S.D.=1.60) รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ($\bar{X}=2.63$, S.D.=1.34) กระบวนการจัดซื้อ ($\bar{X}=2.49$, S.D.=1.26) ประเภทของร้านอาหาร ($\bar{X}=2.31$, S.D.=0.96) จำนวน พนักงาน ($\bar{X}=2.05$, S.D.=0.84) และระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ($\bar{X}=1.97$, S.D.=0.81) ตามลำดับ

5.1.3 ผลการศึกษาระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ดังนี้ การสนับสนุนจากทางสังคม การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ การสนับสนุน จากภาคเอกชน การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน โดยแยกประเด็นดังนี้ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยเรียงตามปัจจัยแวดล้อมของอำเภอปะทิว ในจังหวัดชุมพร พบว่า การสนับสนุนจากทางสังคม ($\bar{X}=3.70$, S.D.=0.63) โดยระดับการให้ความสำคัญของผู้ตอบแบบสอบถามในระดับมากที่สุดและ น้อยที่สุด ได้แก่ การได้รับรีวิวจากลูกค้าส่งผลต่อธุรกิจร้านอาหารของท่าน ($\bar{X}$

= 4.06, S.D.=0.88) ท่านได้รับการดูแลเอาใจใส่และเยี่ยมเยียนจากหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ ($\bar{X}=3.55$, S.D.=0.81) รองลงมาการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ($\bar{X}=3.58$, S.D.=0.67) โดยระดับ การให้ความสำคัญของผู้ตอบแบบสอบถามในระดับมากที่สุดและ น้อยที่สุด ได้แก่ นโยบายและ มาตรการส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐ ($\bar{X} =3.62$, S.D.=0.96) และนโยบายและมาตรการส่งเสริม การประกอบธุรกิจของภาครัฐ ($\bar{X}=3.53$, S.D.=0.84) รองลงมาการสนับสนุนจากภาคเอกชน ($\bar{X}=3.65$, S.D.=0.68) โดยระดับการให้ความสำคัญของ ผู้ตอบแบบสอบถามในระดับมากที่สุด และ น้อยที่สุด ได้แก่ เครือข่ายของท่านมีแผนงาน ส่งเสริม และพัฒนาธุรกิจให้สอดคล้องตามนโยบาย ภาครัฐ ($\bar{X} =3.71$, S.D.=0.86) และมีเครือข่ายที่ให้ความร่วมมือด้านกิจกรรม ชวนนำพาธุรกิจไปสู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่ควรนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสำเร็จ ($\bar{X}=3.58$, S.D.=0.83) และการสนับสนุน จากผู้นำชุมชน ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = .571) โดยระดับการให้ความสำคัญของผู้ตอบแบบสอบถาม ในระดับมากที่สุดและน้อยที่สุด ได้แก่ ผู้นำชุมชนให้การสนับสนุนร้านอาหารของท่าน ($\bar{X} = 3.64$, S.D.=0.89) และผู้นำชุมชนให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ อย่างเต็มที่ ($\bar{X}=3.50$, S.D.=0.83) ตามลำดับ

5.1.4 ผลการศึกษาระดับความคิดเห็นความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ดังนี้ ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ด้านกระบวนการภายใน โดยแยกประเด็นดังนี้ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยเรียงตามความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ผลการศึกษาระดับความคิดเห็นที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ ด้านการเงิน ($\bar{X}=3.55$, S.D.=0.70) โดยระดับการให้ความสำคัญของผู้ตอบแบบสอบถามในระดับมากที่สุดและน้อยที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารของท่าน มีรายได้และผลกำไรเพิ่มขึ้น ($\bar{X} = 3.64$, S.D.=0.94) และมีกำไรที่มีความแน่นอนและต่อเนื่อง ($\bar{X}=3.51$, S.D.=0.87) รองลงมาด้านลูกค้า ($\bar{X}=3.64$, S.D.=0.65) โดยระดับการให้ความสำคัญของผู้ตอบแบบสอบถามในระดับมากที่สุดและน้อยที่สุด ได้แก่ ลูกค้าแสดงความพึงพอใจในบริการ และอาหารจากร้านท่าน ($\bar{X} = 3.76$, S.D.=0.85) และร้านอาหารของท่าน มีจำนวนลูกค้ารายใหม่เพิ่มขึ้น ($\bar{X}=3.50$, S.D.=0.89) รองลงมาด้านการเรียนรู้และพัฒนา ($\bar{X}=3.60$, S.D.=0.65) โดยระดับการให้ความสำคัญของผู้ตอบแบบสอบถามในระดับมากที่สุดและน้อยที่สุด ได้แก่ พนักงานมีจิตสำนึก ในการทำงานที่ดี ($\bar{X} = 3.72$, S.D.=0.89) และมีการสนับสนุนให้พนักงานเข้าอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ให้กับท่านและพนักงานอื่นๆ ($\bar{X}=3.48$, S.D.=0.90) และด้านกระบวนการภายใน ($\bar{X}=3.67$, S.D.=0.66) โดยระดับการให้ความสำคัญของผู้ตอบแบบสอบถามในระดับมากที่สุดและน้อยที่สุด ได้แก่ กระบวนการทำอาหารของร้านท่านสะอาดและได้มาตรฐาน ($\bar{X} = 3.75$, S.D.=0.82) และอัตราการเข้า-ออก ของพนักงานอยู่ในระดับที่เหมาะสม ($\bar{X}=3.57$, S.D.=0.86) ตามลำดับ

5.1.5 การวิเคราะห์ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน โดยภาพรวม ปัจจัยภายใน ทั้ง 7 ด้าน ได้แก่ ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ทำเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อ ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน โดยปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกัน มากที่สุด รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ($t = 1.569$, Sig. = 0.118) รองลงมาชนิดของลูกค้า ($t = 0.856$, Sig. = 0.393) ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ($t = 0.078$, Sig. = 0.942) จำนวนพนักงาน ($t = -0.417$, Sig. = 0.677) ทำเลที่ตั้ง ($t = -0.974$, Sig. = 0.331)

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการจัดซื้อ ($t = -1.259$, $\text{Sig.} = 0.210$) และปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกันน้อยที่สุด คือ ประเภทของร้านอาหาร ($t = -1.997$, $\text{Sig.} = 0.047$)

5.1.7 การวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยภาพรวม ปัจจัยแวดล้อม ทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ การสนับสนุนจากทางสังคม การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ การสนับสนุนจากภาคเอกชน การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โดยการสนับสนุนจากภาคเอกชน ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร มากที่สุด ($t = 5.684$, $\text{sig} = .000$) รองลงมาการสนับสนุนจากผู้นำชุมชน ($t = 4.402$, $\text{sig} = .000$) รองลงมาการสนับสนุนจากทางสังคม ($t = 3.950$, $\text{sig} = .006$) และน้อยที่สุด คือ การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ($t = 1.536$, $\text{Sig.} = 0.126$)

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

ปัจจัยภายใน และปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ได้มีการอภิปรายผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์และสมมติฐาน ของการวิจัยครั้งนี้ ดังนี้

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยภายในที่แตกต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพรแตกต่างกันผลการศึกษพบว่าปัจจัยภายในของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่ให้ความสำคัญทั้ง 7 ด้าน ได้แก่ ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ทำเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อ มีค่าสถิติโดยภาพรวมอยู่ในระดับน้อย ทำเลที่ตั้ง มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ($\bar{X} = 3.17$, $S.D. = 1.49$) รองลงมา คือ ชนิดของลูกค้า ($\bar{X} = 2.85$, $S.D. = 1.60$) รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ($\bar{X} = 2.63$, $S.D. = 1.34$) กระบวนการจัดซื้อ ($\bar{X} = 2.49$, $S.D. = 1.26$) ประเภทของร้านอาหาร ($\bar{X} = 2.31$, $S.D. = 0.96$) จำนวนพนักงาน ($\bar{X} = 2.05$, $S.D. = 0.84$) และระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ($\bar{X} = 1.97$, $S.D. = 0.81$) และการทดสอบสมมติฐานที่ 1 ปัจจัยภายในของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ผลการศึกษาพบว่า ประเภทของร้านอาหาร ยอมรับสมมติฐาน ($\text{Sig.} = 0.047$) ยกเว้น รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ($\text{Sig.} = 0.118$) ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ($\text{Sig.} = 0.942$) จำนวนพนักงาน ($\text{Sig.} = 0.677$) ทำเลที่ตั้ง ($\text{Sig.} = 0.331$) ชนิดของลูกค้า ($\text{Sig.} = 0.393$) กระบวนการจัดซื้อ ($\text{Sig.} = 0.210$) โดยสามารถอธิบายปัจจัยภายในของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ในภาพรวม ($F = 1.454$, $\text{Sig.} = 0.186$) โดยค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ (Multiple R) เท่ากับ 0.221 ค่าสัมประสิทธิ์ในการทำนาย (R^2) เท่ากับ 0.049 ความคลาดเคลื่อนในการพยากรณ์ (SEest) เท่ากับ 0.563 สรุปได้ว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์อื่นใดได้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยภายในของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่ส่งผลมี 7 ด้าน คือ ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ทำเลที่ตั้ง ชนิดของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อ ซึ่งตามแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว กฤษฎา กาญจนาลัย (2561) ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบสำคัญ คือ 1. ธุรกิจนำเที่ยว 2. ธุรกิจโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว 3. ธุรกิจภัตตาคาร สถานบริการและสถานที่ตากอากาศสำหรับนักท่องเที่ยว 4. ธุรกิจการขายของที่ระลึกหรือสินค้าสำหรับนักท่องเที่ยว 5. ธุรกิจการกีฬาสำหรับนักท่องเที่ยว 6. การดำเนินงานนิทรรศการงานแสดง ซึ่งสอดคล้องกับ ญาณิศา เผื่อนพะยะ (2561) ทำการศึกษาเรื่อง ประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการศึกษาพบว่า ประเภทร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา แบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ 1.ร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม 2. ร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย 3. ร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน คุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของแต่ละประเภทร้านอาหาร แบ่งได้เป็น 2 รูปแบบหลัก คือ คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจ อาหารให้ประสบความสำเร็จ ได้แก่ มีความชอบส่วนตัว มีความอดทน มีความขยัน ซื่อตรงต่อลูกค้า มีความมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การยอมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกภายนอก การมีพันธมิตรทางธุรกิจ มีทักษะในการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจ และคุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามประเภทธุรกิจอาหาร ได้แก่ 1. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม คือ การบริหารจัดการภายในร้านอย่างเป็นระบบการรักษาสูตราบเฉพาะ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของรายการอาหาร 2. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย คือ ความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงเมนูอาหารให้น่าสนใจ การใช้กลยุทธ์การตั้งราคาเพิ่มมูลค่าอาหาร และการออกแบบตกแต่งร้านอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว 3. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน คือ เอกลักษณ์เฉพาะด้านรสชาติอาหาร และความเร็วในการบริการ

สมมติฐานที่ 2 ปัจจัยแวดล้อมส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ผลการศึกษาพบว่าปัจจัยแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่ให้ความสำคัญทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ด้านกระบวนการภายใน มีค่าสถิติโดยภาพรวมอยู่ในระดับน้อย ด้านกระบวนการภายในมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ($\bar{X}$ = 3.67, S.D.=0.66) รองลงมา คือ ด้านลูกค้า ($\bar{X}$ =3.64, S.D.=0.65) ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ($\bar{X}$ =3.60, S.D.=0.65) และด้านการเงิน ($\bar{X}$ =3.55, S.D.=0.70) และการทดสอบสมมติฐานที่ 2 ปัจจัยแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ผลการศึกษาพบว่า การสนับสนุนจากทางสังคม

ยอมรับสมมติฐาน (Sig. = .000) การสนับสนุนจากภาคเอกชน ยอมรับสมมติฐาน (Sig. = .000) การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน ยอมรับสมมติฐาน (Sig. = .000) ยกเว้น การสนับสนุนจากหน่วยงาน

ภาครัฐ (Sig. = 0.126) โดยสามารถอธิบายปัจจัยแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ในภาพรวม ($F = 71.019$, Sig. = .000) โดยค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ (Multiple R) เท่ากับ 0.764 ค่าสัมประสิทธิ์ในการทำนาย (R^2) เท่ากับ 0.584 ความคลาดเคลื่อนในการพยากรณ์ (SEest) เท่ากับ 0.369 สรุปได้ว่าปัจจัยแวดล้อมของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ที่ส่งผลมี 4 ด้าน คือ ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ด้านกระบวนการภายใน ซึ่งตามแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับผู้ประกอบการร้านอาหารเกียรติรัตน์ จินตามณี (2560) ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบสำคัญ คือ 1. ตลาดแรงงาน 2. สภาพแรงงาน 3. การแข่งขัน 4. ลูกค้า 5. กฎหมาย 6. เศรษฐกิจ 7. สังคม ซึ่งสอดคล้องกับ สิทธิชัย ธรรมเสนห์ (2564) ทำการศึกษาเรื่อง รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ในยุคปกติวิถีใหม่สำหรับผู้ประกอบการ ผลการวิจัยพบว่า 1) รูปแบบของการบริหารจัดการร้านอาหารในยุคปกติวิถีใหม่ มี 4 ด้าน คือ ด้านการเงิน ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ด้านกระบวนการภายใน และด้านลูกค้า ส่วนปัญหาในการบริหารที่สำคัญที่สุดคือ หน่วยงานภาครัฐ ที่เกี่ยวข้องไม่มีมาตรการหรือแผนการดำเนินการที่ชัดเจนให้กับผู้ประกอบการ 2) ปัจจัยด้านการบริหารจัดการด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านการเรียนรู้และพัฒนา และด้านกระบวนการภายใน มีความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจในระดับมาก 3) รูปแบบสำหรับผู้ประกอบการพบว่า การบริหารจัดการร้านอาหาร ทั้ง 4 ด้าน เป็นปัจจัยที่ ส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารจัดการสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในยุค “ปกติวิถีใหม่” โดยด้านการเงิน เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารจัดการสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในยุค “ปกติวิถีใหม่” มากที่สุด ร้อยละ 36.70 รองลงมา คือ ด้านลูกค้า ร้อยละ 24.80 ด้านการเรียนรู้และพัฒนา ร้อยละ 23.00 และด้านกระบวนการภายใน ร้อยละ 22.50 โดยตัวแปรทั้ง 4 ตัว สามารถอธิบายความสัมพันธ์ได้ ร้อยละ 76.60

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งนี้

จากผลการศึกษา สามารถนำมาใช้ประโยชน์ดังต่อไปนี้

1. เป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร หรือผู้ที่ต้องการจะเปิดร้านอาหารมีการวางแผนเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้า หรือนักท่องเที่ยวรู้จัก
2. เป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร สามารถนำข้อมูลจากการวิจัยไปใช้ในการปรับปรุง หรือสร้างความสำเร็จในด้านต่างๆ เพื่อพัฒนาความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารต่อไป

5.3.2 ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

จากผลการวิจัยที่ผ่านมา ทำให้ผู้วิจัยได้ข้อมูลจำกัดต่างๆ และวิธีการที่จะพัฒนางานวิจัยนี้ให้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้นดังต่อไปนี้

1. ควรศึกษาในพื้นที่อำเภออื่นๆ ภายในจังหวัดชุมพร เพื่อศึกษาถึงความแตกต่างในความสำเร็จของร้านอาหาร เพื่อได้ทราบถึงข้อมูลที่แตกต่างและนำมาพัฒนาเพิ่มมากขึ้น
2. ควรศึกษาตัวแปรอิสระด้านอื่นๆ ที่ส่งผลต่อความสำเร็จของร้านอาหาร เพื่อให้ทราบว่าปัจจัยใดบ้างที่ส่งผลต่อความสำเร็จของร้านอาหารอีก

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

กฤษฎา กาญจนาลัย. **แนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพ กรณีศึกษา จังหวัดภูเก็ต**. วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร หลักสูตรป้องกันราชอาณาจักร รุ่นที่ 60 ประจำปีการศึกษา พุทธศักราช 2560 – 2561.

เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. (2561). **สุดยอดภาวะผู้นำ**. ชัคเชสมิเดีย : กรุงเทพฯ.

ญาณิศา เพื่อนเพาะ (2561). **การเข้าถึงแหล่งเงินทุนของผู้ประกอบการรายใหม่**. การประชุมวิชาการ, วิทยาการจัดการวิชาการ ครั้งที่ 8.

ถิรประภา ศรีละวรรณ, 2562. **ปัจจัยสู่ความสำเร็จตามกรอบแนวคิดการวัดผลการปฏิบัติงานแบบ ดุลภาพ (balanced scorecard)**. บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, คณะบริหารศาสตร์, มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

ธารณี สุโคตร. (2564). **การผลักดันเป้าหมายโดยใช้แนวคิด Balanced Scorecard**. วารสาร ประกันคุณภาพ, 6(1), 1-6.

ธีรวิทย์ วราธรไพบูลย์. (2557) **พฤติกรรมผู้บริโภค : อาหารนิยมบริโภคอาหาร**. สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์.

ประภาพร ดีสุขแสงและพนมสิทธิ์ สอนประจักษ์. (2564). **การปรับตัวของร้านอาหารริมบาทวิถี (STREET FOOD) ช่วงสถานการณ์โควิด-19 ตำบลปากน้ำโพธิ์ เมืองนครสวรรค์ จังหวัด นครสวรรค์**, โครงการนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ ประจำปี พ.ศ.2564.

ปรัชญา เหมสว่างและชาญชัย จิวจินดา. (2563). **ปัจจัยความสำเร็จของการประกอบธุรกิจ ร้านอาหารไทยในประเทศสหรัฐอเมริกา**. วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ, มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์.

ปรารถรัฐศุภา เรืองภู. (2560). **การศึกษาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์ที่ดิน บริเวณภูทับเบิก อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์**. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาตรี, ภาควิชาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม, มหาวิทยาลัยนเรศวร.

พนทิพย์ มะม่วงแก้ว. (2561). **คุณสมบัติส่วนบุคคล จิตวิทยาตลาดบริการ และภาพลักษณ์**. การค้นคว้าอิสระ, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พัชรียา แก้วชู. (2564). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการท่องเที่ยวแบบ New Normal หลังการแพร่ระบาดของโควิด-19. การค้นคว้าอิสระปริญญาโทบริหารธุรกิจ , มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- พิทักษ์ ศิริวงษ์, จักริน พงษ์ศรี และนพดล อ่ำสะอาด. (2560). การบริหารจัดการที่ยั่งยืน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โพธิ์เพชร
- ภคพร ภูมิยาภรณ์. (2562). แนวทางการพัฒนาร้านขายสินค้าที่ระลึกเพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงชุมชน ในจังหวัดตรัง. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, 9(1) : 113-126.
- รัชนีวรรณ วัฒนปริญญ และกิตติพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ. (2560). การตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. วารสารการตลาดและการสื่อสาร, ปี ที่ 1 ฉบับที่ 2. หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยรังสิต.
- รัชพล จอมไทรคุป และ วิชรพงษ์ อินทรวงศ์. (2562). ความหมายและแนวคิดเกี่ยวกับภาวะผู้ประกอบการ. คณะศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ, วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วสุธิดา นักเกษม. (2562). การจัดการร้านอาหาร. การศึกษาเฉพาะบุคคล (บธ.ม.) – บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- สิทธิชัย ธรรมแสน (2564). การศึกษาการกระจายตัวของแหล่งท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดอีสานใต้ โดยใช้ระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สิรินยา ใจละอและคณะ (2564). การบริหารงานบุคคลแผนใหม่.ไทยวัฒนาพานิช : กรุงเทพฯ.
- สำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2562). คู่มือการสุขภาพอาหารในชนบท. สำนักงานฯ : กรุงเทพฯ.
- สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.(2563). Covid-19 กับผลกระทบต่อการท่องเที่ยวไทย. รายงานภาวะเศรษฐกิจการท่องเที่ยว, 1(4).

ภาษาอังกฤษ

- Kwong, G. S. (2017). Outsourcing to online food delivery services: Perspective of F&B business owners. *Journal of Internet Banking and Commerce*, 22(2), 1-13.
- Kyndt, E., & Baert, H. (2015). Entrepreneurial competences: Assessment and predictive value for entrepreneurship. *Journal of Vocational Behavior*, 90, 13- 25.
- Sirilarbanan, Vanida (2017). Wellness Tourism New Strategies for Tourism. Access 10 March 2019. Available from <http://gotomanager.com/content/wellness-tourism-New-Strategies-for-Tourism>.

ออนไลน์

- กระทรวงพาณิชย์. (2563). . สถิติจำนวนธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ปี 2563. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2564 จาก http://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic/2560/T26/T26_201703.pdf
- กระทรวงสาธารณสุข. (2562). แบบรายงานการตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2562. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2564 จาก http://bie.moph.go.th/e-insreport/file_report/2019-02-12-09-06-13-11.doc.
- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2562). ระบบคลังข้อมูลธุรกิจ. สืบค้นวันที่ 5 ธันวาคม 2564 จาก <http://datawarehouse.dbd.go.th/bdw/search/search2.html>
- เกียรติรัตน์ จินตามณี. (2560). 11 เคล็ดลับการบริหารร้านอาหารอย่างไรไม่ให้เจ๊ง. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2564 จาก <https://taokaemai.com/> 1 1 - % E0 % B9 % 8 0 % E0 %
- คณะกรรมการบริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการจังหวัดชุมพร.(2564). แผนพัฒนาจังหวัดชุมพร ระยะ 5 ปี พ.ศ.2561-2564 ฉบับทบทวน 2564. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2564 จาก https://chumphon.mots.go.th/download/article/article_20190626144951.pdf
- ปรณพัชร ฐิติธรรมเวทย์.(2560). การกระทำทางละเมิดของลูกค้าผู้ประกอบการธุรกิจให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 กันยายน 2564 จาก. <http://dspace.spu.ac.th/bitstream/123456789/5499/6/%E0%B8%9A%E0%B8%97%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88%202%2018.pdf>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการเรียนการสอนเท่านั้น ไม่ควรนำเอกสารนี้ไปเผยแพร่หรือใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสาร

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2563). ผลของการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด -19 ต่อธุรกิจการให้บริการแบบ

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

On - Demand. สืบค้นวันที่ 5 พฤษภาคม 2564 จาก <https://kasikornresearch.com/th/analysis/k-econ/business/Pages/z3099.aspx>

สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดชุมพร.(2560). **แผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร พ.ศ. 2560-2564**. สืบค้นเมื่อวันที่ 29 กันยายน 2564 จาก https://chumphon.mots.go.th/download/article/article_20190626144951.pdf



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แบบสอบถามการวิจัย

เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามการวิจัยชุดนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
2. แบบสอบถามชุดนี้ มีจำนวน 5 ตอน ดังนี้
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม
 - ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร
 - ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร
 - ตอนที่ 4 ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร
 - ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะ
3. ข้อมูลที่ได้รับจากการตอบแบบสอบถามนี้จะเป็นประโยชน์ทางวิชาการอย่างมากต่อการนำไปใช้เป็นข้อมูลในการวิจัย และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อการท่องเที่ยวต่อไป จึงขอความกรุณาจากท่านได้โปรดตอบแบบสอบถามให้ตรงกับสภาพความเป็นจริง เพื่อจะได้ดำเนินการในขั้นตอนต่อไปอย่างสมบูรณ์และข้อมูลที่ท่านให้ไว้ ผู้วิจัยจะเก็บเป็นความลับและไม่นำไปเผยแพร่แต่ประการใด

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านเป็นอย่างสูง ที่กรุณาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามมา ณ โอกาสนี้ หากท่านมีข้อสงสัยประการใดโปรดสอบถามข้าพเจ้านางสาวนันณฐรินทร์ มากอำไพหมายเลขโทรศัพท์ 0959201289 Email. 61551019@kmitl.ac.th

ขอขอบพระคุณผู้ที่ให้ข้อมูลไว้ ณ โอกาสนี้

นักศึกษาปริญญาตรี สาขาบริหารธุรกิจ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ น้อยกว่า 25 ปี ☐ 25-40 ปี
☐ 41-60 ปี ☐ มากกว่า 60 ปีขึ้นไป
2. สถานภาพสมรส ☐ โสด ☐ สมรส ☐ หม้าย/หย่าร้าง
3. ระดับการศึกษา ☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ☐ น้อยกว่า 50,000 บาท
☐ 50,000 -100,000 บาท
☐ มากกว่า100,000 บาทขึ้นไป

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยภายในในการประกอบกิจการร้านอาหาร

6. ประเภทของร้านอาหาร ☐ ร้านอาหารทั่วไป ☐ สวนอาหาร
☐ ภัตตาคาร ☐ อื่นๆ.....
7. รูปแบบการจำหน่ายอาหาร ☐ ตามสั่ง/จานเดียว ☐ บุฟเฟ่ ☐ Delivery
☐ Casual ☐ อื่นๆ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

☐ น้อยกว่า 5 ปี☐ 5-10 ปี☐ มากกว่า 10 ปี

9. จำนวนพนักงาน

☐ น้อยกว่า 5 คน☐ 5-10 คน☐ มากกว่า 10 คน

10. ทำเลที่ตั้ง

☐ ตลาด☐ แหล่งชุมชน☐ แหล่งท่องเที่ยว☐ โรงแรม☐ ห้างสรรพสินค้า☐ อื่นๆ.....

11. ลูกค้าหลักของร้านท่านคือใคร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ กลุ่มนักเรียน/นักศึกษา☐ กลุ่มนักท่องเที่ยว☐ กลุ่มคนทำงาน/พนักงานออฟฟิศ☐ กลุ่มครอบครัว☐ กลุ่มลูกค้าที่ติดต่อกิจการหรือธุรกิจ☐ อื่นๆ.....

12. กระบวนการจัดซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ จัดซื้อ/แสวงหา/คัดเลือกวัตถุดิบด้วยตนเอง☐ มอบหมายให้พนักงานเป็นผู้จัดซื้อ/แสวงหา/คัดเลือกวัตถุดิบ☐ สั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ค้าหลายรายภายในจังหวัด☐ สั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ค้าหลายรายในจังหวัดใกล้เคียง☐ อื่นๆ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการ ร้านอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด โดยพิจารณาดังนี้
5 = เห็นด้วยอย่างยิ่ง 4 = เห็นด้วยมาก 3 = เห็นด้วยปานกลาง 2 = เห็นด้วยน้อย 1 = เห็นด้วยน้อยที่สุด

ปัจจัยแวดล้อม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
การสนับสนุนจากทางสังคม					
1. การได้รับรีวิวจากลูกค้าส่งผลต่อ ธุรกิจร้านอาหารของท่าน					
2. เมื่อท่านเผชิญกับความยุ่งยาก ในการประกอบธุรกิจ ท่านมี ครอบครัวและเพื่อนร่วมงานคอย ให้กำลังใจท่านอยู่เสมอ					
3. ท่านได้รับการดูแลเอาใจใส่ และเยี่ยมเยียนจากหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ					
4. ท่านได้รับข้อมูล ข่าวสารจาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องผลประโยชน์ และการบริการต่างๆ อย่าง สม่ำเสมอ					
การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ					
5. นโยบายและมาตรการส่งเสริม การท่องเที่ยวของภาครัฐ					
6. นโยบายและมาตรการส่งเสริม การประกอบธุรกิจของภาครัฐ					
7. มีนโยบายการส่งเสริมการลงทุน ในการดำเนินธุรกิจของภาครัฐ					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยแวดล้อม	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
8. หน่วยงานรัฐสนับสนุน ส่งเสริมการออกไปรับรองคุณภาพมาตรฐานของร้านอาหาร					
การสนับสนุนจากภาคเอกชน					
9. มีการสร้างเครือข่ายองค์กร เช่น การรวมกลุ่มธุรกิจ กลุ่มสมาชิก หอการค้า สมาคมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว สมาคมธุรกิจท่องเที่ยว หรือชมรมผู้ประกอบการ เป็นต้น					
10. มีเครือข่ายที่ให้ความร่วมมือด้านกิจกรรม ชวนนำพาธุรกิจไปสู่ความสำเร็จ					
11. เครือข่ายของท่านมีแผนงานส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจให้สอดคล้องตามนโยบายภาครัฐ					
การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน					
12. ผู้นำชุมชนให้การสนับสนุนร้านอาหารของท่าน					
13. ผู้นำชุมชนให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ อย่างเต็มที่					
14. มีการแจ้งข้อมูล ข่าวสารต่างๆ ของชุมชนในการจัดกิจกรรมทั้งของทางภาครัฐ และเอกชน เพื่อให้ทางสถานประกอบการได้มีส่วนร่วม					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 4 แบบสอบถามเกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด โดยพิจารณาดังนี้

5 = เห็นด้วยอย่างยิ่ง 4 = เห็นด้วยมาก 3 = เห็นด้วยปานกลาง 2 = เห็นด้วยน้อย 1 = เห็นด้วยน้อยที่สุด

ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ ร้านอาหาร	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านการเงิน					
1. ร้านอาหารของท่านมีรายได้ และผลกำไรเพิ่มขึ้น					
2. ท่านมีเงินทุนที่เพียงพอใน การลงทุน					
3. มีกำไรที่มีความแน่นอน และต่อเนื่อง					
4. ธุรกิจของท่านมีระบบ บริหารเงินที่ดีและมี ประสิทธิภาพ					
5. ความเสี่ยงด้านการเงินอยู่ ในระดับที่ควบคุมได้					
ด้านลูกค้า					
6. ลูกค้าแสดงความพึงพอใจ ในบริการและอาหารจาก ร้านท่าน					
7. ร้านอาหารของท่านมี จำนวนลูกค้ารายใหม่ เพิ่มขึ้น					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ ร้านอาหาร	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
8. ร้านอาหารของท่านเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ					
9. อาหารมีรสชาติอร่อย ราคายุติธรรมกับลูกค้า					
ด้านการเรียนรู้และพัฒนา					
10. ท่านเรียนรู้และพัฒนามาตรฐานของร้านตามมาตรการของรัฐ เช่น มาตรการโควิด-19, SHA, Clean food good taste เป็นต้น					
11. ร้านอาหารของท่านมีการนำเทคโนโลยีใหม่ๆมาใช้เสมอ เช่น ระบบการชำระเงินออนไลน์ การสื่อสารผ่านโซเชียลมีเดีย เป็นต้น					
12. พนักงานมีจิตสำนึกในการทำงานที่ดี					
13. มีการสนับสนุนให้พนักงานเข้าอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ให้กับท่านและพนักงานอื่น ๆ					
14. มีการให้รางวัลกับพนักงานที่ทำงานดี เพื่อเพิ่มแรงกระตุ้นในการทำงาน					
ด้านกระบวนการภายใน					
15. กระบวนการทำอาหารของร้านท่านสะอาดและได้มาตรฐาน					

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์สำหรับใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น หากมีให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ ร้านอาหาร	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
16. ท่านแบ่งหน้าที่การทำงาน ของพนักงานอย่างชัดเจน					
17. อัตราการเข้า-ออก ของ พนักงานอยู่ในระดับ ที่เหมาะสม					

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

****ขอขอบคุณในการร่วมมือการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้****

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแบบสอบถาม

1. ผศ.ดร. ชัญญาภักดิ์ หล้าแหล่ง
 อาจารย์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร
2. ดร.กิตติ แก้วเขียว
 อาจารย์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร
3. คุณอัจฉนา หอทะล่อ
 ประธานสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บันทึกข้อความ

หน่วยงาน สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

ที่ อว ๗๐๑๐/

วันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน ผศ.ดร. ชัยญากาศ หล้าหลัง

ด้วย นางสาวนันณรินทร์ มากอำไพ รหัสประจำตัว ๖๑๕๕๑๐๑๙ นักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร ได้ดำเนินการทำโครงการพิเศษ เรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร” โดยมี ผู้ช่วยอธิการบดีวัชรระ ศิลป์เสวตร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการการศึกษาอิสระ

ในการนี้ สจล. วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร ได้พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือวิจัยของนักศึกษาในครั้งนี้ ซึ่งทำให้เครื่องมืองานวิจัยมีประสิทธิภาพและเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษา จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบแบบสอบถามซึ่งเป็นเครื่องมือวิจัยสำหรับสอบถาม ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร ตามเอกสารแนบด้วย จักขอบคุณยิ่ง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

(ผศ.ดร. ชัยญากาศ หล้าหลัง)

อาจารย์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



คำชี้แจงสำหรับผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

แบบสัมภาษณ์นี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการวิจัยเชิงปริมาณ เรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร” โดย นางสาวนันณรินทร์ มากอำไพ รหัสนักศึกษา 61551019 หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร โดยมี ผศ.วัชร ศิลป์เสวตร์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ซึ่ง แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้สร้างขึ้นสำหรับเจ้าของธุรกิจ

ผู้วิจัยใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านผู้ทรงคุณวุฒิดำเนินการดังนี้

- 1) ตรวจสอบความถูกต้องในการใช้ภาษา การเรียบเรียง สำนวน ถ้อยคำ ความชัดเจน
- 2) ตรวจสอบความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์กับคำถามในแบบสัมภาษณ์ โดยกรุณาให้คะแนน

ถ้าเห็นสอดคล้อง	ให้คะแนน	1
ถ้าไม่แน่ใจว่าสอดคล้อง	ให้คะแนน	0
ถ้าเห็นไม่สอดคล้อง	ให้คะแนน	-1

โดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () ที่ตรงกับความเห็นของท่าน

โดยความคิดเห็นของท่านจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในการเสียสละเวลาในการตรวจสอบแบบสอบถามครั้งนี้

(นางสาวนันณรินทร์ มากอำไพ)

นักศึกษาปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

ลายเซ็น.....

ผู้ทรงคุณวุฒิ ผศ.ดร.ชัยญาก็ค หล้าแหล่ง

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บันทึกข้อความ

หน่วยงาน สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

ที่ อว ๗๐๑๐/

วันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติเป็นผู้นิเทศการสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.กิตติ แก้วเขียว

ด้วย นางสาวนันณัฐรินทร์ มากอำไพ รหัสประจำตัว ๖๑๕๕๑๐๑๙ นักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร ได้ดำเนินการทำโครงการพิเศษ เรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร” โดยมี ผู้ช่วยอธิการบดีวิรัช ศิลป์เสวตร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการการศึกษาอิสระ

ในการนี้ สจล. วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร ได้พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือวิจัยของนักศึกษาในครั้งนี้ ซึ่งทำให้เครื่องมืองานวิจัยมีประสิทธิภาพและเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาค้นคว้า ขออนุมัติเป็นผู้นิเทศการสอบแบบสอบถามซึ่งเป็นเครื่องมือวิจัยสำหรับสอบถาม ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร ตามเอกสารแนบด้วย จักขอบคุณยิ่ง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

(ผศ.ดร. ชัญญภาภักดิ์ หล้าแหล่ง)

อาจารย์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



คำชี้แจงสำหรับผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

แบบสัมภาษณ์นี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการวิจัยเชิงปริมาณ เรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร” โดย นางสาวนันณัฐรินทร์ มากอำไพ รหัสนักศึกษา 61551019 หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร โดยมี ผศ.วัชร ศิลป์เสวตร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ซึ่ง แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้สร้างขึ้นสำหรับเจ้าของธุรกิจ

ผู้วิจัยใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านผู้ทรงคุณวุฒิดำเนินการดังนี้

- 1) ตรวจสอบความถูกต้องในการใช้ภาษา การเรียบเรียง สำนวน ถ้อยคำ ความชัดเจน
- 2) ตรวจสอบความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์กับคำถามในแบบสัมภาษณ์ โดยกรุณาให้คะแนน

ถ้าเห็นว่าสอดคล้อง ให้คะแนน 1

ถ้าไม่แน่ใจว่าสอดคล้อง ให้คะแนน 0

ถ้าเห็นว่ามีข้อผิดพลาด ให้คะแนน -1

โดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () ที่ตรงกับความเห็นของท่าน

โดยความคิดเห็นของท่านจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในการเสียสละเวลาในการตรวจสอบแบบสอบถามครั้งนี้

(นางสาวนันณัฐรินทร์ มากอำไพ)

นักศึกษาปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

ลายเซ็น..... ดร.กิตติ นกแก้ว

ผู้ทรงคุณวุฒิ ดร.กิตติ นกแก้ว

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บันทึกข้อความ

หน่วยงาน สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

ที่ อว ๗๐๑๐/

วันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณอัจฉนา หอมละออ

ประธานสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร

ด้วย นางสาวนันณัฐรินทร์ มากอำไพ รหัสประจำตัว ๒๑๕๕๑๐๑๙ นักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร ได้ดำเนินการทำโครงการพิเศษ เรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร” โดยมี ผู้ช่วยอธิการบดีวิรัชศิลป์ ศิลป์เสวตร์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการการศึกษาอิสระ

ในการนี้ สจล. วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร ได้พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือวิจัยของนักศึกษาในครั้งนี้ ซึ่งทำให้เครื่องมืองานวิจัยมีประสิทธิภาพและเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษา จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบแบบสอบถามซึ่งเป็นเครื่องมือวิจัยสำหรับสอบถาม ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร ตามเอกสารแนบด้วย จักขอบคุณยิ่ง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

(ผศ.ดร. ชัญญากัด หล้าแหลง)

อาจารย์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



คำชี้แจงสำหรับผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

แบบสัมภาษณ์นี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการวิจัยเชิงปริมาณ เรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร” โดย นางสาวนันณฐรินทร์ มากอำไพ รหัสนักศึกษา 61551019 หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร โดยมี ผศ.วัชร ศิลป์เสวตร์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ซึ่ง แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้สร้างขึ้นสำหรับเจ้าของธุรกิจ

ผู้วิจัยใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านผู้ทรงคุณวุฒิดำเนินการดังนี้

- 1) ตรวจสอบความถูกต้องในการใช้ภาษา การเรียบเรียง สำนวน ถ้อยคำ ความชัดเจน
- 2) ตรวจสอบความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์กับคำถามในแบบสัมภาษณ์ โดยกรุณาให้คะแนน

ถ้าเห็นว่าสอดคล้อง ให้คะแนน 1

ถ้าไม่แน่ใจว่าสอดคล้อง ให้คะแนน 0

ถ้าเห็นว่าไม่สอดคล้อง ให้คะแนน -1

โดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () ที่ตรงกับความเห็นของท่าน

โดยความคิดเห็นของท่านจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในการเสียสละเวลาในการตรวจสอบแบบสอบถามครั้งนี้

(นางสาวนันณฐรินทร์ มากอำไพ)

นักศึกษาปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์จังหวัดชุมพร

ลายเซ็น Om.

เรียน ประธานสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร

(คุณอัจฉรา หอมละออ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การหาค่าความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity)
(การทดสอบดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์)
ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

วัตถุประสงค์	คำถาม	ผู้เชี่ยวชาญท่านที่			ค่า IOC	ค่าที่ใช้ได้
		ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3		
1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	ข้อมูลทั่วไป					
	1. เพศ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	2. อายุ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	3. สถานภาพสมรส	+1	+1	-1	2	ใช้ได้
	4. ระดับการศึกษา	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	5. รายได้เฉลี่ย/เดือน	+1	+1	+1	3	ใช้ได้

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยภายในในการประกอบกิจการร้านอาหาร

วัตถุประสงค์	ข้อคำถาม	ผู้เชี่ยวชาญท่านที่			ค่า IOC	ค่าที่ใช้ได้
		ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3		
2. แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยภายในในการประกอบกิจการร้านอาหาร	1. ประเภทของร้านอาหาร	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	2. รูปแบบการจำหน่ายอาหาร	+1	0	+1	2	ใช้ได้
	3. ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	4. จำนวนพนักงาน	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	5. ท่าเลที่ตั้ง	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	6. ลูกค้ำหลักของร้าน	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	7. กระบวนการจัดซื้อ	+1	0	+1	2	ใช้ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร

วัตถุประสงค์	คำถาม	ผู้เชี่ยวชาญท่านที่			ค่า IOC	ค่าที่ใช้ได้
		ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3		
3. แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร	1. การได้รับรีวิวจากลูกค้าส่งผลต่อธุรกิจร้านอาหารของท่าน	0	+1	+1	2	ใช้ได้
	2. เมื่อท่านเผชิญกับความยุ่งยากในการประกอบธุรกิจ ท่านมีครอบครัวและเพื่อนร่วมงานคอยให้กำลังใจท่านอยู่เสมอ	+1	0	+1	2	ใช้ได้
	3. ท่านได้รับการดูแลเอาใจใส่และเยี่ยมเยียนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ	+1	0	+1	2	ใช้ได้
	4. ท่านได้รับข้อมูล ข่าวสารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องผลประโยชน์และการบริการต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ					
	5. นโยบายและมาตรการส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	6. นโยบายและมาตรการส่งเสริมการประกอบธุรกิจของภาครัฐ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	7. มีนโยบายการส่งเสริมการลงทุนในการดำเนินธุรกิจของภาครัฐ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	8. หน่วยงานรัฐสนับสนุนส่งเสริมการออกไปรับรองคุณภาพมาตรฐานของร้านอาหาร	+1	+1	+1	3	ใช้ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุประสงค์	คำถาม	ผู้เชี่ยวชาญท่านที่			ค่า IOC	ค่าที่ใช้ได้
		ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3		
3. แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยแวดล้อมที่ส่งผลต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร	การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ					
	9. มีการสร้างเครือข่ายองค์กร เช่น การรวมกลุ่มธุรกิจ กลุ่มสมาชิก หอการค้า สมาอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว สมาคมธุรกิจท่องเที่ยว หรือ ชมรมผู้ประกอบการ เป็นต้น	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	10. มีเครือข่ายที่ให้ความร่วมมือด้านกิจกรรม ชวนนำพาธุรกิจไปสู่ความสำเร็จ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	11. เครือข่ายของท่านมีแผนงานส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจให้สอดคล้องตามนโยบายภาครัฐ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน					
	12. ผู้นำชุมชนให้การสนับสนุนร้านอาหารของท่าน	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	13. ผู้นำชุมชนให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ อย่างเต็มที่	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	14. มีการแจ้งข้อมูล ข่าวสารต่างๆ ของชุมชนในการจัดกิจกรรมทั้งของทางภาครัฐ และเอกชน เพื่อให้ทางสถานประกอบการได้มีส่วนร่วม	+1	+1	+1	3	ใช้ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 4 แบบสอบถามเกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

วัตถุประสงค์	คำถาม	ผู้เชี่ยวชาญท่านที่			ค่า IOC	ค่าที่ใช้ได้
		ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3		
4. แบบสอบถามเกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร	ด้านการเงิน					
	1. ร้านอาหารของท่านมีรายได้และผลกำไรเพิ่มขึ้น	+1	-1	+1	2	ใช้ได้
	2. ท่านมีเงินทุนที่เพียงพอในการลงทุน	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	3. มีกำไรที่มีความแน่นอนและต่อเนื่อง	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	4. ธุรกิจของท่านมีระบบบริหารเงินที่ดีและมีประสิทธิภาพ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	5. ความเสี่ยงด้านการเงินอยู่ในระดับที่ควบคุมได้	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	ด้านลูกค้า					
	6. ลูกค้าแสดงความพึงพอใจในบริการและอาหารจากร้านท่าน	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	7. ร้านอาหารของท่านมีจำนวนลูกค้ารายใหม่เพิ่มขึ้น	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	8. ร้านอาหารของท่านเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	9. อาหารมีรสชาติอร่อย ราคายุติธรรมกับลูกค้า	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	ด้านการเรียนรู้และพัฒนา					
	10. ท่านเรียนรู้และพัฒนามาตรฐานของร้านตามมาตรการของรัฐ เช่น มาตรการโควิด-19, SHA, Clean food good taste เป็นต้น	+1	+1	+1	3	ใช้ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุประสงค์	คำถาม	ผู้เชี่ยวชาญท่านที่			ค่า IOC	ค่าที่ใช้ได้
		ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3		
4. แบบสอบถามเกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร	11. ร้านอาหารของท่านมีการนำเทคโนโลยีใหม่ๆมาใช้เสมอ เช่น ระบบการชำระเงินออนไลน์ การสื่อสารผ่านโซเชียลมีเดีย เป็นต้น	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	12. พนักงานมีจิตสำนึกในการทำงานที่ดี	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	13. มีการสนับสนุนให้พนักงานเข้าอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ให้กับท่านและพนักงานอื่น ๆ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	14. มีการให้รางวัลกับพนักงานที่ทำงานดี เพื่อเพิ่มแรงกระตุ้นในการทำงาน	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	ด้านกระบวนการภายใน					
	15. ทำอาหารของร้านท่านสะอาดและได้มาตรฐานกระบวนการ	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	16. ท่านแบ่งหน้าที่การทำงานของพนักงานอย่างชัดเจน	+1	+1	+1	3	ใช้ได้
	17. อัตราการเข้า-ออก ของพนักงานอยู่ในระดับที่เหมาะสม	0	+1	+1	2	ใช้ได้

เหตุ

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.6-1.00 คัดเลือกไว้ใช้ได้

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.6 พิจารณาปรับปรุงหรือคัดเลือก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลการหาคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านความเชื่อมั่น
ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

ค่าความเชื่อมั่นแบบสอบถาม

Reliability Statistics

Cronbach's	
Alpha	N of Items
.891	43



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ร้อยละ

Statistics

		1เพศ	2อายุ	3สถานภาพสม รถ	4รายได้เฉลี่ยต่อ เดือน	5ระดับ การศึกษา
N	Valid	207	207	207	207	207
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		1.55	2.07	1.84	1.91	1.98
Std. Deviation		.499	.973	.739	.761	.750

Frequency Table

1เพศ

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ชาย	93	44.9	44.9	44.9
	หญิง	114	55.1	55.1	100.0
	Total	207	100.0	100.0	

2อายุ

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	น้อยกว่า 25 ปี	74	35.7	35.7	35.7
	25-40 ปี	62	30.0	30.0	65.7
	41-60 ปี	54	26.1	26.1	91.8
	มากกว่า 60 ปีขึ้นไป	17	8.2	8.2	100.0
	Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยภายใน

	6ประเภท ของ ร้านอาหาร	7รูปแบบ การ จำหน่าย อาหาร	8ระยะเวลา ในการ ดำเนิน ธุรกิจ	9จำนวน พนักงาน	10ทำเล ที่ตั้ง	11ลูกค้า หลักของ ร้าน	12กระบวนการ การจัดซื้อ
N Valid	207	207	207	207	207	207	207
Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean	2.31	2.64	1.97	2.05	3.18	2.85	2.49
Std. Deviation	.962	1.343	.818	.843	1.495	1.602	1.261

3สถานภาพสมรส

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid โสด	76	36.7	36.7	36.7
สมรส	89	43.0	43.0	79.7
หม้าย/หย่าร้าง	42	20.3	20.3	100.0
Total	207	100.0	100.0	

5ระดับการศึกษา

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ต่ำกว่าปริญญาตรี	60	29.0	29.0	29.0
ปริญญาตรี	91	44.0	44.0	72.9
สูงกว่าปริญญาตรี	56	27.1	27.1	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6ประเภทของร้านอาหาร

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ร้านอาหารทั่วไป	52	25.1	25.1	25.1
สวนอาหาร	59	28.5	28.5	53.6
ภัตตาคาร	75	36.2	36.2	89.9
อื่นๆ	21	10.1	10.1	100.0
Total	207	100.0	100.0	

7รูปแบบการจำหน่ายอาหาร

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ตามสั่ง/จานเดียว	52	25.1	25.1	25.1
บุฟเฟ่ต์	54	26.1	26.1	51.2
Delivery	45	21.7	21.7	72.9
Casual	29	14.0	14.0	87.0
อื่นๆ	27	13.0	13.0	100.0
Total	207	100.0	100.0	

8ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยกว่า 5 ปี	72	34.8	34.8	34.8
5 -10 ปี	69	33.3	33.3	68.1
มากกว่า 10 ปี	66	31.9	31.9	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ของงานวิจัยการศึกษานี้ ไม่อนุญาตให้ผู้อื่นนำเอกสารนี้ไปใช้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9จำนวนพนักงาน

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยกว่า 5 คน	68	32.9	32.9	32.9
5-10 คน	60	29.0	29.0	61.8
มากกว่า 10 คน	79	38.2	38.2	100.0
Total	207	100.0	100.0	

10ทำเลที่ตั้ง

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ตลาด	31	15.0	15.0	15.0
แหล่งชุมชน	45	21.7	21.7	36.7
แหล่งท่องเที่ยว	49	23.7	23.7	60.4
โรงแรม	35	16.9	16.9	77.3
ห้างสรรพสินค้า	32	15.5	15.5	92.8
อื่นๆ	15	7.2	7.2	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11ลูกค้าหลักของร้าน

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid กลุ่มนักเรียน/นักศึกษา	49	23.7	23.7	23.7
กลุ่มนักท่องเที่ยว	56	27.1	27.1	50.7
กลุ่มคนทำงาน/พนักงานออฟฟิศ	39	18.8	18.8	69.6
กลุ่มครอบครัว	22	10.6	10.6	80.2
กลุ่มลูกค้าที่ติดต่องานหรือธุรกิจ	22	10.6	10.6	90.8
อื่นๆ	19	9.2	9.2	100.0
Total	207	100.0	100.0	

12กระบวนการจัดซื้อ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid จัดซื้อ/แสวงหา/คัดเลือกวัตถุดิบด้วยตนเอง	59	28.5	28.5	28.5
มอบหมายให้พนักงานเป็นผู้จัดซื้อ/แสวงหา/คัดเลือกวัตถุดิบ	52	25.1	25.1	53.6
สั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ค้าหลายๆรายภายในจังหวัด	45	21.7	21.7	75.4
สั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ค้าหลายๆรายในจังหวัดใกล้เคียง	37	17.9	17.9	93.2
อื่นๆ	14	6.8	6.8	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารตัวอย่างสำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานี้เท่านั้น ไม่ควรนำข้อมูลไปใช้โดยไม่ผ่านการอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยแวดล้อม
การสนับสนุนจากทางสังคม

		1การได้รับรีวิวจากลูกค้าส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารของท่าน	2เมื่อท่านประสบปัญหา ท่านมีครอบครัวและเพื่อนคอยให้กำลังใจ	3ท่านได้รับการดูแลเอาใจใส่ และเยี่ยมเยียนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ	4ท่านได้รับข้อมูลข่าวสารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อย่างสม่ำเสมอ
N	Valid	206	207	207	207
	Missing	1	0	0	0
Mean		4.06	3.64	3.55	3.56
Std. Deviation		.884	.823	.810	.937

1การได้รับรีวิวจากลูกค้าส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารของท่าน

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	น้อยที่สุด	3	1.4	1.5	1.5
	น้อย	7	3.4	3.4	4.9
	ปานกลาง	35	16.9	17.0	21.8
	มาก	90	43.5	43.7	65.5
	มากที่สุด	71	34.3	34.5	100.0
	Total	206	99.5	100.0	
Missing	System	1	.5		
Total		207	100.0		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2เมื่อท่านประสบปัญหา ท่านมีครอบครัวและเพื่อนคอยให้กำลังใจ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	1	.5	.5	.5
น้อย	11	5.3	5.3	5.8
ปานกลาง	81	39.1	39.1	44.9
มาก	82	39.6	39.6	84.5
มากที่สุด	32	15.5	15.5	100.0
Total	207	100.0	100.0	

3ท่านได้รับการดูแลเอาใจใส่ และเยี่ยมเยียนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	2	1.0	1.0	1.0
น้อย	16	7.7	7.7	8.7
ปานกลาง	75	36.2	36.2	44.9
มาก	94	45.4	45.4	90.3
มากที่สุด	20	9.7	9.7	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4ท่านได้รับข้อมูล ข่าวสารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อย่างสม่ำเสมอ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	5	2.4	2.4	2.4
น้อย	15	7.2	7.2	9.7
ปานกลาง	81	39.1	39.1	48.8
มาก	71	34.3	34.3	83.1
มากที่สุด	35	16.9	16.9	100.0
Total	207	100.0	100.0	

การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

	1นโยบายและ มาตรการ ส่งเสริมการ ท่องเที่ยวของ ภาครัฐ	2นโยบายและ มาตรการส่งเสริม การประกอบ ธุรกิจของภาครัฐ	3มีนโยบายการ ส่งเสริมการลงทุน ในการดำเนินธุรกิจ ของภาครัฐ	4หน่วยงานรัฐ สนับสนุน ส่งเสริม การออกไปรับรอง คุณภาพมาตรฐาน ของร้านอาหาร
N Valid	207	207	207	207
Missing	0	0	0	0
Mean	3.62	3.53	3.60	3.60
Std. Deviation	.963	.846	.858	.902

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1นโยบายและมาตรการส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	7	3.4	3.4	3.4
น้อย	12	5.8	5.8	9.2
ปานกลาง	72	34.8	34.8	44.0
มาก	78	37.7	37.7	81.6
มากที่สุด	38	18.4	18.4	100.0
Total	207	100.0	100.0	

2นโยบายและมาตรการส่งเสริมการประกอบธุรกิจของภาครัฐ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	3	1.4	1.4	1.4
น้อย	14	6.8	6.8	8.2
ปานกลาง	86	41.5	41.5	49.8
มาก	79	38.2	38.2	87.9
มากที่สุด	25	12.1	12.1	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.นโยบายการส่งเสริมการลงทุนในการดำเนินธุรกิจของภาครัฐ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	4	1.9	1.9	1.9
น้อย	12	5.8	5.8	7.7
ปานกลาง	73	35.3	35.3	43.0
มาก	91	44.0	44.0	87.0
มากที่สุด	27	13.0	13.0	100.0
Total	207	100.0	100.0	

4.หน่วยงานรัฐสนับสนุน ส่งเสริมการออกไปรับรองคุณภาพมาตรฐานของร้านอาหาร

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	5	2.4	2.4	2.4
น้อย	9	4.3	4.3	6.8
ปานกลาง	85	41.1	41.1	47.8
มาก	73	35.3	35.3	83.1
มากที่สุด	35	16.9	16.9	100.0
Total	207	100.0	100.0	

การสนับสนุนจากภาคเอกชน

	1มีการสร้าง เครือข่ายองค์กร เช่น การรวมกลุ่ม ธุรกิจ	2มีเครือข่ายที่ให้ความ ร่วมมือด้านกิจกรรม ช่วย นำพาธุรกิจไปสู่ ความสำเร็จ	3เครือข่ายของท่านมี แผนงาน ส่งเสริมและพัฒนา ธุรกิจให้สอดคล้องตาม นโยบายภาครัฐ
N Valid	207	207	207
Missing	0	0	0
Mean	3.66	3.58	3.71
Std. Deviation	.920	.831	.867

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังไม่มีให้ตีพิมพ์และต้องยังสงวนลิขสิทธิ์ของเอกสารทุกสิ่งที่มีไว้ใช้

1มีการสร้างเครือข่ายองค์กร เช่น การรวมกลุ่มธุรกิจ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	3	1.4	1.4	1.4
น้อย	17	8.2	8.2	9.7
ปานกลาง	65	31.4	31.4	41.1
มาก	84	40.6	40.6	81.6
มากที่สุด	38	18.4	18.4	100.0
Total	207	100.0	100.0	

2มีเครือข่ายที่ให้ความร่วมมือด้านกิจกรรม ช่วยนำพาธุรกิจไปสู่ความสำเร็จ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	3	1.4	1.4	1.4
น้อย	10	4.8	4.8	6.3
ปานกลาง	84	40.6	40.6	46.9
มาก	83	40.1	40.1	87.0
มากที่สุด	27	13.0	13.0	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เครือข่ายของท่านมีแผนงาน ส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจให้สอดคล้องตามนโยบายภาครัฐ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	4	1.9	1.9	1.9
น้อย	11	5.3	5.3	7.2
ปานกลาง	60	29.0	29.0	36.2
มาก	99	47.8	47.8	84.1
มากที่สุด	33	15.9	15.9	100.0
Total	207	100.0	100.0	

การสนับสนุนจากผู้นำชุมชน

	1ผู้นำชุมชนให้การสนับสนุนร้านอาหารของท่าน	2ผู้นำชุมชนให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ อย่างเต็มที่	3มีการแจ้งข้อมูล ข่าวสารต่างๆ ของชุมชนในการจัดกิจกรรมทั้งของทางภาครัฐและเอกชน
N	Valid 207	Valid 207	Valid 207
	Missing 0	Missing 0	Missing 0
Mean	3.64	3.50	3.64
Std. Deviation	.892	.830	.875

1. ผู้นำชุมชนให้การสนับสนุนร้านอาหารของท่าน

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	2	1.0	1.0	1.0
น้อย	15	7.2	7.2	8.2
ปานกลาง	76	36.7	36.7	44.9
มาก	77	37.2	37.2	82.1
มากที่สุด	37	17.9	17.9	100.0
Total	207	100.0	100.0	

2 ผู้นำชุมชนให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ อย่างเต็มที่

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อย	19	9.2	9.2	9.2
ปานกลาง	92	44.4	44.4	53.6
มาก	70	33.8	33.8	87.4
มากที่สุด	26	12.6	12.6	100.0
Total	207	100.0	100.0	

3 มีการแจ้งข้อมูล ข่าวสารต่างๆ ของชุมชนในการจัดกิจกรรมทั้งของทางภาครัฐ และเอกชน

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	3	1.4	1.4	1.4
น้อย	14	6.8	6.8	8.2
ปานกลาง	69	33.3	33.3	41.5
มาก	89	43.0	43.0	84.5
มากที่สุด	32	15.5	15.5	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจร้านในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดชุมพร
ด้านการเงิน

		1ร้านอาหาร ของท่านมี รายได้และผล กำไรเพิ่มขึ้น	2ท่านมีเงินทุนที่ เพียงพอในการ ลงทุน	3มีกำไรที่มี ความแน่นอน และต่อเนื่อง	4ธุรกิจของ ท่านมีระบบ บริหารเงินที่ดี และมี ประสิทธิภาพ	5ความ เสี่ยง ด้าน การเงิน อยู่ใน ระดับที่ ควบคุม ได้
N	Valid	207	207	207	207	207
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		3.64	3.54	3.51	3.55	3.56
Std. Deviation		.949	.885	.875	.885	.906

1ร้านอาหารของท่านมีรายได้และผลกำไรเพิ่มขึ้น

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	น้อยที่สุด	6	2.9	2.9	2.9
	น้อย	12	5.8	5.8	8.7
	ปานกลาง	71	34.3	34.3	43.0
	มาก	79	38.2	38.2	81.2
	มากที่สุด	39	18.8	18.8	100.0
	Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2ท่านมีเงินทุนที่เพียงพอในการลงทุน

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	4	1.9	1.9	1.9
น้อย	18	8.7	8.7	10.6
ปานกลาง	73	35.3	35.3	45.9
มาก	87	42.0	42.0	87.9
มากที่สุด	25	12.1	12.1	100.0
Total	207	100.0	100.0	

3มีกำไรที่มีความแน่นอนและต่อเนื่อง

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	6	2.9	2.9	2.9
น้อย	10	4.8	4.8	7.7
ปานกลาง	88	42.5	42.5	50.2
มาก	78	37.7	37.7	87.9
มากที่สุด	25	12.1	12.1	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4ธุรกิจของท่านมีระบบบริหารเงินที่ดีและมีประสิทธิภาพ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	5	2.4	2.4	2.4
น้อย	13	6.3	6.3	8.7
ปานกลาง	79	38.2	38.2	46.9
มาก	83	40.1	40.1	87.0
มากที่สุด	27	13.0	13.0	100.0
Total	207	100.0	100.0	

5ความเสี่ยงด้านการเงินอยู่ในระดับที่ควบคุมได้

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	8	3.9	3.9	3.9
น้อย	11	5.3	5.3	9.2
ปานกลาง	70	33.8	33.8	43.0
มาก	94	45.4	45.4	88.4
มากที่สุด	24	11.6	11.6	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านลูกค้า

		1ลูกค้าแสดง ความพึงพอใจ ในบริการและ อาหารจากร้าน ท่าน	2ร้านอาหาร ของท่านมี จำนวนลูกค้า รายใหม่เพิ่มขึ้น	3ร้านอาหารของท่าน เป็นที่นิยมของ นักท่องเที่ยวทั้งชาว ไทยและชาวต่างชาติ	4อาหารมีรสชาติ อร่อย ราคา ยุติธรรมกับลูกค้า
N	Valid	207	207	207	207
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.76	3.50	3.67	3.64
Std. Deviation		.853	.892	.853	.913

1ลูกค้าแสดงความพึงพอใจในบริการและอาหารจากร้านท่าน

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	น้อยที่สุด	3	1.4	1.4	1.4
	น้อย	8	3.9	3.9	5.3
	ปานกลาง	64	30.9	30.9	36.2
	มาก	93	44.9	44.9	81.2
	มากที่สุด	39	18.8	18.8	100.0
	Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2ร้านอาหารของท่านมีจำนวนลูกค้ารายใหม่เพิ่มขึ้น

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	6	2.9	2.9	2.9
น้อย	12	5.8	5.8	8.7
ปานกลาง	88	42.5	42.5	51.2
มาก	75	36.2	36.2	87.4
มากที่สุด	26	12.6	12.6	100.0
Total	207	100.0	100.0	

3ร้านอาหารของท่านเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	5	2.4	2.4	2.4
น้อย	7	3.4	3.4	5.8
ปานกลาง	70	33.8	33.8	39.6
มาก	95	45.9	45.9	85.5
มากที่สุด	30	14.5	14.5	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4อาหารมีรสชาติอร่อย ราคายุติธรรมกับลูกค้า

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	3	1.4	1.4	1.4
น้อย	14	6.8	6.8	8.2
ปานกลาง	76	36.7	36.7	44.9
มาก	75	36.2	36.2	81.2
มากที่สุด	39	18.8	18.8	100.0
Total	207	100.0	100.0	

ด้านการเรียนรู้และพัฒนา

	1ท่านเรียนรู้และพัฒนา มาตรฐานของ ร้านตาม มาตรการของ รัฐ	2ร้านอาหาร ของท่านมี การนำ เทคโนโลยี ใหม่ๆมาใช้ เสมอ	3พนักงานมี จิตสำนึกในการ ทำงานที่ดี	4มีการ สนับสนุน ให้ พนักงาน เข้าอบรม เพื่อเพิ่ม ความรู้ ให้กับท่าน และ พนักงาน อื่น ๆ	5มีการให้ รางวัลกับ พนักงานที่ ทำงานดี เพื่อ เพิ่มแรง กระตุ้นใน การทำงาน
N Valid	207	207	207	207	207
Missing	0	0	0	0	0
Mean	3.71	3.55	3.72	3.48	3.58
Std. Deviation	.927	.851	.892	.902	.909

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1 ท่านเรียนรู้และพัฒนามาตรฐานของร้านตามมาตรการของรัฐ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	5	2.4	2.4	2.4
น้อย	11	5.3	5.3	7.7
ปานกลาง	65	31.4	31.4	39.1
มาก	85	41.1	41.1	80.2
มากที่สุด	41	19.8	19.8	100.0
Total	207	100.0	100.0	

2 ร้านอาหารของท่านมีการนำเทคโนโลยีใหม่ๆมาใช้เสมอ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	3	1.4	1.4	1.4
น้อย	13	6.3	6.3	7.7
ปานกลาง	86	41.5	41.5	49.3
มาก	78	37.7	37.7	87.0
มากที่สุด	27	13.0	13.0	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3พนักงานมีจิตสำนึกในการทำงานที่ดี

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	4	1.9	1.9	1.9
น้อย	12	5.8	5.8	7.7
ปานกลาง	59	28.5	28.5	36.2
มาก	95	45.9	45.9	82.1
มากที่สุด	37	17.9	17.9	100.0
Total	207	100.0	100.0	

4มีการสนับสนุนให้พนักงานเข้าอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ให้กับท่านและพนักงานอื่น ๆ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	5	2.4	2.4	2.4
น้อย	16	7.7	7.7	10.1
ปานกลาง	88	42.5	42.5	52.7
มาก	71	34.3	34.3	87.0
มากที่สุด	27	13.0	13.0	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5มีการให้รางวัลกับพนักงานที่ทำงานดี เพื่อเพิ่มแรงกระตุ้นในการทำงาน

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	7	3.4	3.4	3.4
น้อย	10	4.8	4.8	8.2
ปานกลาง	74	35.7	35.7	44.0
มาก	87	42.0	42.0	86.0
มากที่สุด	29	14.0	14.0	100.0
Total	207	100.0	100.0	

ด้านกระบวนการภายใน

	1กระบวนการทำอาหาร ของร้านท่านสะอาดและ ได้มาตรฐาน	2ท่านแบ่งหน้าที่การ ทำงานของพนักงาน อย่างชัดเจน	3อัตราการเข้า-ออก ของ พนักงานอยู่ในระดับที่ เหมาะสม
N Valid	207	207	207
Missing	0	0	0
Mean	3.75	3.71	3.57
Std. Deviation	.821	.804	.861

1กระบวนการทำอาหารของร้านท่านสะอาดและได้มาตรฐาน

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	1	.5	.5	.5
น้อย	9	4.3	4.3	4.8
ปานกลาง	69	33.3	33.3	38.2
มาก	90	43.5	43.5	81.6
มากที่สุด	38	18.4	18.4	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2 ท่านแบ่งหน้าที่การทำงานของพนักงานอย่างชัดเจน

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	1	.5	.5	.5
น้อย	9	4.3	4.3	4.8
ปานกลาง	73	35.3	35.3	40.1
มาก	91	44.0	44.0	84.1
มากที่สุด	33	15.9	15.9	100.0
Total	207	100.0	100.0	

3 อัตราการเข้า-ออก ของพนักงานอยู่ในระดับที่เหมาะสม

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid น้อยที่สุด	4	1.9	1.9	1.9
น้อย	12	5.8	5.8	7.7
ปานกลาง	80	38.6	38.6	46.4
มาก	84	40.6	40.6	87.0
มากที่สุด	27	13.0	13.0	100.0
Total	207	100.0	100.0	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Correlations

		suma	sumb	sumc	sumd	sume	sumf	sumg
suma	Pearson Correlation	1	.502**	.345**	.333**	.342**	.220**	.276**
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.001	.000
	N	207	207	207	207	207	207	207
sumb	Pearson Correlation	.502**	1	.282**	.206**	.332**	.198**	.266**
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.003	.000	.004	.000
	N	207	207	207	207	207	207	207
sumc	Pearson Correlation	.345**	.282**	1	.425**	.207**	.263**	.240**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000	.003	.000	.001
	N	207	207	207	207	207	207	207
sumd	Pearson Correlation	.333**	.206**	.425**	1	.331**	.333**	.254**
	Sig. (2-tailed)	.000	.003	.000		.000	.000	.000
	N	207	207	207	207	207	207	207
sume	Pearson Correlation	.342**	.332**	.207**	.331**	1	.421**	.375**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.003	.000		.000	.000
	N	207	207	207	207	207	207	207
sumf	Pearson Correlation	.220**	.198**	.263**	.333**	.421**	1	.395**
	Sig. (2-tailed)	.001	.004	.000	.000	.000		.000
	N	207	207	207	207	207	207	207
sumg	Pearson Correlation	.276**	.266**	.240**	.254**	.375**	.395**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.001	.000	.000	.000	
	N	207	207	207	207	207	207	207

วิเคราะห์ Multiple Regression

Variables Entered/Removed^a

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	sumg, sumc, sumb, sumf, sumd, sume, suma ^b		Enter

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.221 ^a	.049	.015	.56342

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	3.231	7	.462	1.454	.186 ^b
	Residual	63.171	199	.317		
	Total	66.402	206			

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	3.887	.140		27.689	.000
	suma	-.101	.050	-.170	-1.997	.047
	sumb	.055	.035	.129	1.569	.118
	sumc	.004	.056	.006	.073	.942
	sumd	-.023	.055	-.034	-.417	.677
	sume	-.031	.032	-.081	-.974	.331
	sumf	.025	.029	.070	.856	.393
	sumg	-.045	.036	-.100	-1.259	.210

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Correlations

		sumh	sumi	sumj	sumk
sumh	Pearson Correlation	1	.655**	.443**	.444**
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000
	N	207	207	207	207
sumi	Pearson Correlation	.655**	1	.507**	.520**
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.000
	N	207	207	207	207
sumj	Pearson Correlation	.443**	.507**	1	.603**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000
	N	207	207	207	207
sumk	Pearson Correlation	.444**	.520**	.603**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	
	N	207	207	207	207

วิเคราะห์ Multiple Regression**Variables Entered/Removed^a**

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	sumk, sumh, sumj, sumi ^b		Enter

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.764 ^a	.584	.576	.36960

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	38.807	4	9.702	71.019	.000 ^b
	Residual	27.595	202	.137		
	Total	66.402	206			

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	.703	.178		3.950	.000
	sumh	.218	.055	.242	3.950	.000
	sumi	.084	.055	.100	1.536	.126
	sumj	.282	.050	.339	5.684	.000
	sumk	.217	.049	.265	4.402	.000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติย่อผู้ศึกษา

ชื่อ-นามสกุล นางสาวนันณรินทร์ มากอำไพ

วัน เดือน ปีเกิด 09 พฤศจิกายน 2542

สถานที่เกิด อำเภอบะพิตัว จังหวัดชุมพร

สถานที่อยู่ปัจจุบัน 58/3 หมู่ที่4 ตำบลบางสน อำเภอบะพิตัว จังหวัดชุมพร 86160

สถานที่ศึกษาปัจจุบัน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2561 จบการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนปะทิววิทยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้