

บทที่ 1

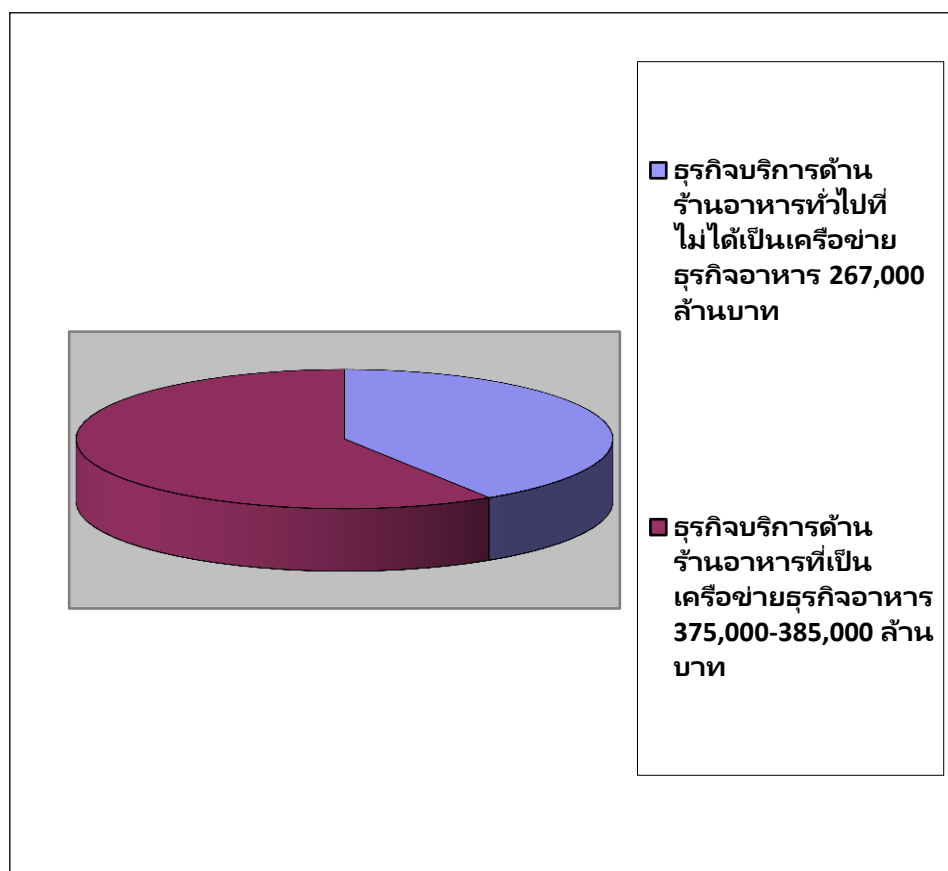
บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบันมีการแข่งขันสูง ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารต้องปรับตัวและคิดค้นกลยุทธ์ และการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร เพื่อการขยายฐานลูกค้าไปในวงกว้าง รวมถึงการดึงดูดลูกค้าเข้ามาใช้บริการซ้ำควบคู่กันไป ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารต้องปรับตัวโดยคำนึงถึงคุณภาพและความคุ้มค่า การสร้างนวัตกรรม การรักษาฐานลูกค้า การซื้อกิจการหรือซื้อแบรนด์ใหม่ การปรับองค์กรให้กระชับขึ้น ดังเช่นธุรกิจร้านอาหารแบบ Chain Restaurant มีการเข้าสู่ตลาดของผู้ประกอบการธุรกิจรายใหม่ เช่นร้านอาหารยังคงเป็นกลุ่มธุรกิจร้านอาหารที่เติบโตอย่างโดดเด่นกว่าการเติบโตของมูลค่าตลาดธุรกิจร้านอาหารโดยรวม เช่นร้านอาหารสัญชาติเอเชียยังคงเติบโตโดยเฉพาะร้านอาหารประเภทร้านไก่และเบอร์เกอร์ สุกี้ ชาบู อาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารปิ้งย่าง ร้านอาหารไทย และร้านอาหารประเภทอื่น ๆ ซึ่งเป็นตลาดร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายธุรกิจอาหารที่มีแนวโน้มเติบโต จะมีมูลค่าตลาดที่สูงขึ้น จากการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของคนไทย จากการที่ผู้ประกอบการธุรกิจเช่นร้านอาหารรายเดิมในตลาดยังคงขยายธุรกิจอย่างต่อเนื่อง แนวโน้มการซื้อแบรนด์ร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จจากต่างประเทศเพื่อนำเสนอสู่อุตสาหกรรมไทย อีกทั้งยังมีการเข้าสู่ตลาดของผู้ประกอบการธุรกิจเช่นร้านอาหารรายใหม่ เพื่อรองรับความต้องการการรับประทานอาหารนอกบ้านของคนไทย ส่งผลให้ ในปี พ.ศ. 2558 เช่นร้านอาหารจะมีมูลค่าตลาดประมาณ 108,000 – 110,000 ล้านบาท เติบโตอยู่ในกรอบร้อยละ 6.9 – 8.9 จากในปี 2557 (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย,2558) โดยการเติบโตของมูลค่าตลาดเช่นร้านอาหารในปี 2558 ดังกล่าว

แต่สำหรับร้านอาหารทั่วไป จะมีมูลค่าตลาดประมาณ 267,000 ล้านบาท เติบโตอยู่ในกรอบร้อยละ 2.9 – 5.9 จากในปี พ.ศ 2557 ส่งผลให้ในปี 2558 นี้ธุรกิจร้านอาหารครอบคลุมถึงเช่นร้านอาหารและร้านอาหารทั่วไป น่าจะมีมูลค่าตลาดอยู่ในกรอบ 375,000 – 385,000 ล้านบาท เติบโตอยู่ในกรอบร้อยละ 4.0 – 6.8 จากในปี 2557 (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย,2558)

มูลค่าตลาดธุรกิจบริการเกี่ยวกับอาหาร ปี 2558



ภาพที่ 1.1 แสดงมูลค่าตลาดธุรกิจบริการเกี่ยวกับอาหาร ปี 2558

ที่มา : ศูนย์วิจัยกสิกรไทย

ในปี พ.ศ. 2558 ต้นทุนในการขยายสาขาของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น จะเป็นปัจจัยสำคัญที่กำหนดกลยุทธ์การขยายสาขาของเซ่นร้านอาหารเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งกลยุทธ์การขยายสาขาของเซ่นร้านอาหารจะให้ความสำคัญกับการคัดเลือกทำเล ที่ตั้งจะขยายสาขามากขึ้น เพื่อให้สามารถเข้าถึงลูกค้ากลุ่มเป้าหมายได้อย่างเฉพาะเจาะจง โดยต้องเป็นพื้นที่ที่มีการกระจุกตัวของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและการแข่งขันของธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่ รวมถึงยังให้ความสำคัญกับการนำเสนอรูปแบบอาหารที่แปลกใหม่และสอดคล้องกับรูปแบบการรับประทานอาหารนอกบ้านของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้การลงทุนขยายธุรกิจร้านอาหารเป็นไปอย่างคุ้มค่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่น่าจะกำหนดกลยุทธ์การขยายโดยนำเสนอความคุ้มค่าในรูปแบบการจัดโปรโมชั่น การรับส่วนลด ซึ่งอาจส่งผลให้ลูกค้ารอที่จะเลือกรับประทานอาหารเฉพาะในช่วงการจัดโปรโมชั่นในรูปแบบส่วนลดเท่านั้น ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารควรมีทางเลือกในการนำเสนอความคุ้มค่าในรูปแบบอื่นนอกเหนือจากกลยุทธ์ราคาอาหาร ความ

แตกต่างความหลากหลายของอาหาร การบริการและการตกแต่งร้าน และเนื่องจากเป็นผลมาจากค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารของคนไทยต่อคนต่อครั้งปรับตัวสูงขึ้น จากการกระตุ้นการรับประทานอาหารเพิ่มขึ้นโดยผู้ประกอบการธุรกิจเซ่นร้านอาหารแล้วส่วนหนึ่งยังเป็นผลมาจากการปรับตัวสูงขึ้นของต้นทุนการประกอบธุรกิจร้านอาหารในระดับที่ส่งผลให้ผู้ประกอบการธุรกิจเซ่นร้านอาหารจำเป็นต้องปรับราคาอาหารให้สูงขึ้นตามไปด้วย ทำให้ลูกค้ารอที่จะเลือกรับประทานอาหารเฉพาะในช่วงการจัดโปรโมชั่นในรูปแบบส่วนลดเท่านั้น

ความจำเป็นที่ต้องทำวิจัย ดังที่ได้กล่าวมาแล้วเบื้องต้นจะเห็นได้ว่าตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม เป็นชุมชนหนึ่งที่มีธุรกิจร้านอาหาร แต่ยังคงขาดต้นแบบธุรกิจร้านอาหารที่มีคุณภาพ อีกทั้งการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ผู้วิจัยจึงเกิดแนวคิดในการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารทั่วไป ในตำบลศาลายา โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาเป็นต้นแบบร้านอาหารที่โดดเด่น และมีมูลค่าตลาดธุรกิจบริการเกี่ยวกับอาหารที่เติบโตขึ้น ดังนั้นงานวิจัยการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร จะเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร จึงเป็นโครงการวิจัย ในการที่จะสามารถช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหารทั่วไปในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

ดังนั้นการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารจะเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร โดยสามารถช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหารทั่วไปในตำบลศาลายา ให้สามารถเพิ่มมูลค่าตลาดธุรกิจบริการเกี่ยวกับอาหารให้เติบโตได้ยิ่งขึ้นอีกด้วย

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อค้นหาความต้องการการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการ ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม
2. เพื่อพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการและผู้บริโภค ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

3. ขอบเขตการวิจัย

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ผู้วิจัยได้แบ่งขอบเขตของการศึกษาไว้ 3 ด้านดังนี้

1. **ขอบเขตด้านพื้นที่** พื้นที่ศึกษาในโครงการวิจัยนี้ได้แก่พื้นที่ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม
2. **ขอบเขตด้านเนื้อหา** เนื้อหาที่จะศึกษาได้ครอบคลุม มีรายการดังต่อไปนี้
 - ค้นหาความต้องการการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการ ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม
 - พัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการและผู้บริโภค ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

3. **ขอบเขตด้านเวลา** ระยะเวลาในการดำเนินการของโครงการวิจัย ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2558 ถึง 30 กันยายน 2559

4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้จะเกิดประโยชน์กับผู้เกี่ยวข้องต่างๆ ดังนี้

1. ร้านอาหารในชุมชนตำบลศาลายา

เกิดกระบวนการการเรียนรู้ภายในชุมชนผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารของตำบลศาลายา ในการพัฒนาการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารอย่างเป็นระบบและมีคุณภาพ ซึ่งสามารถ เป็นต้นแบบของร้านอาหารในชุมชน ซึ่งนักวิจัยได้คิดค้นองค์ความรู้ใหม่เพื่อเป็นแนวทางการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการและ เป็นต้นแบบที่ดีเพื่อให้เกิดความเข้มแข็งด้านเศรษฐกิจในชุมชน

2. ร้านอาหารในกลุ่มชุมชนอื่น ได้แก่ ตำบลคลองโยง

เกิดองค์ความรู้ในการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารอย่างเป็นระบบมีคุณภาพและ เป็นต้นแบบที่ดี ซึ่งจะมีประโยชน์ต่อผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในชุมชนกลุ่มอื่น เช่น ตำบลคลองโยง ตำบลมหาสวัสดิ์ เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน

3. ประชาชนในชุมชนตำบลศาลายา

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ชุมชนตำบลศาลายาได้รับประโยชน์ในการพัฒนาให้เกิดการเรียนรู้ในด้านการบริหารจัดการธุรกิจโดยที่ประชาชนในตำบลมีความเข้มแข็งและมีการเติบโตของเศรษฐกิจในชุมชนที่เพิ่มขึ้น

4. เกษตรกร

เกษตรกรในพื้นที่ชุมชนได้รับประโยชน์ในการส่งเสริมให้เกิดความรู้ เกิดการเรียนรู้ในการบริหารจัดการสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางการประกอบอาชีพเสริมที่นอกเหนือจากการทำการเกษตรเพื่อเพิ่มรายได้อีกทางหนึ่งให้กับกลุ่มเกษตรกร สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีและยั่งยืน

5. ผู้บริหารของหน่วยงานราชการในตำบลศาลายา

ผู้บริหารของหน่วยงานราชการ ได้แก่องค์การบริหารส่วนตำบล เทศบาลตำบล โดยทำการ ประสานงาน การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและประชาชนในตำบล ส่งเสริมความเข้มแข็งและการเติบโตของเศรษฐกิจในชุมชน โดยการรวมตัว ร่วมคิด ร่วมทำในรูปแบบของการพัฒนาองค์กรและชุมชน เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาดของธุรกิจชุมชน

6. สำนักงานพาณิชย์จังหวัด

ได้รูปแบบการพัฒนาการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร เพื่อสร้างและพัฒนาธุรกิจบริการร้านอาหารที่มีคุณภาพ เพิ่มมูลค่าการตลาด เป็นที่ยอมรับของตลาดและสามารถส่งเสริม การลงทุนระหว่างเครือข่ายองค์กรกับองค์กรการปกครองส่วนท้องถิ่นและชุมชน

7. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ในการจัดทำวิจัย จะมีกระบวนการในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ด้านการบริหารจัดการ ธุรกิจร้านอาหาร และเป็นการบูรณาการในการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาสาขาวิชาการบริหารจัดการเครือข่ายร้านอาหาร ได้ประสบการณ์จริงและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาระหว่างชุมชนกับนักศึกษาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถทำการวิเคราะห์สังเคราะห์ในสาขาวิชาการบริหารจัดการเครือข่ายร้านอาหาร

5. นิยามศัพท์เฉพาะ

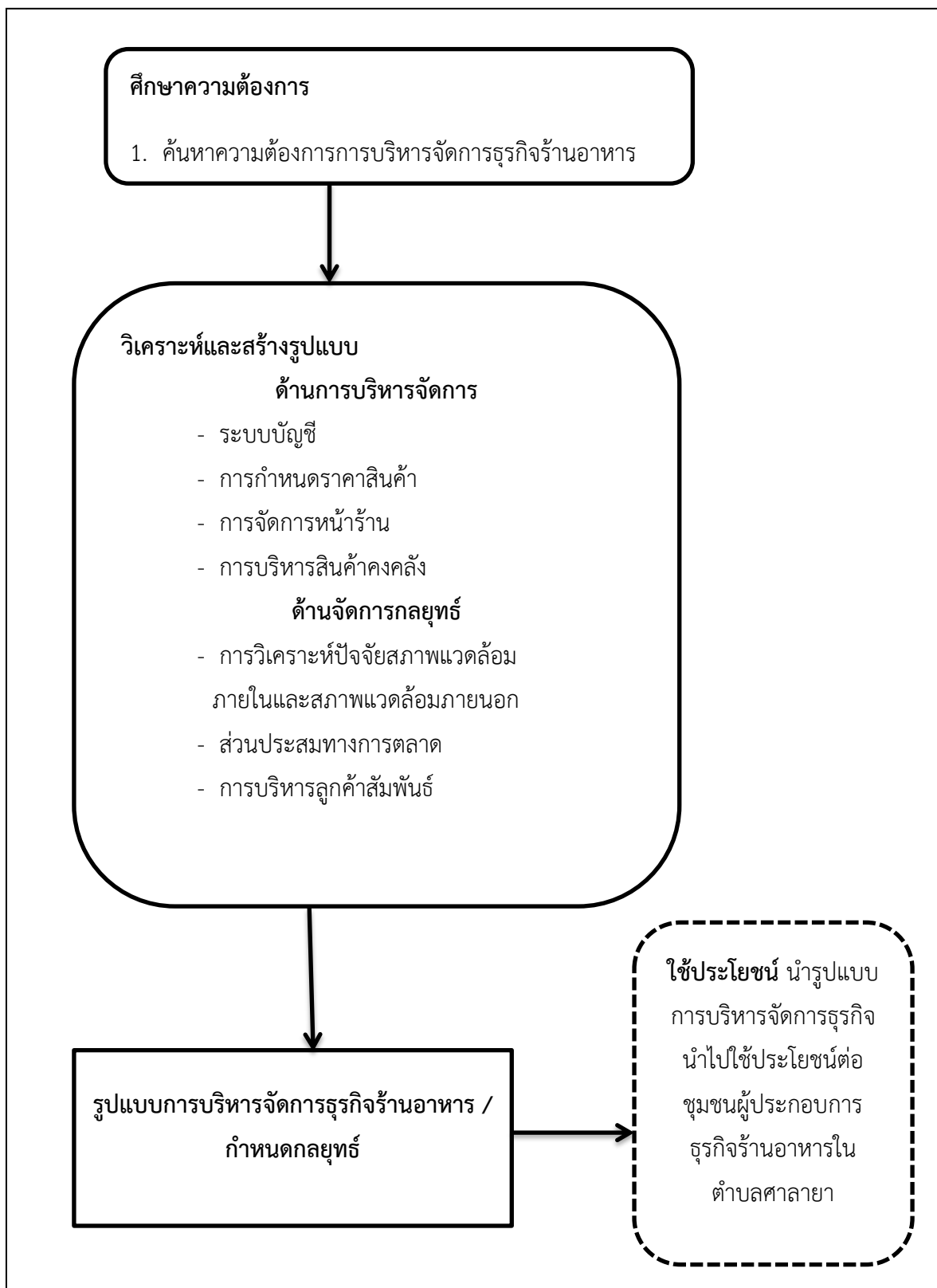
1. รูปแบบการบริหารจัดการ หมายถึง กลุ่มหรือกระบวนการของธุรกิจของส่วนต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์กัน โดยทำหน้าที่โดยรวมเพื่อวัตถุประสงค์ร่วมกันระบบ

2. ธุรกิจร้านอาหาร หมายถึง การประกอบกิจการให้การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่คนเดินทาง นักท่องเที่ยวหรือประชาชนทั่วไป โดยจัดเตรียมที่นั่งให้ผู้บริโภคได้รับประทานภายในสถานที่ที่ให้บริการ หรืออาจให้บริการบรรจอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคนำรับประทานที่อื่นได้

3. อำเภอพุทธมณฑล หมายถึง อำเภอพุทธมณฑลเป็น 1 ใน 6 อำเภอของจังหวัดนครปฐม แบ่งการปกครองออกเป็น 27 ตำบล 121 หมู่บ้าน มีอาณาเขตกว้างขวางมีพลเมืองหนาแน่น เป็นอำเภอที่ตั้งขึ้นใหม่ที่สุดและมีพื้นที่น้อยที่สุดในจังหวัดนครปฐม

6. กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิจัยเรื่องรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ในโครงการวิจัยครั้งนี้มีแนวทางในการศึกษาโดยใช้ ทฤษฎีและกรอบแนวคิดที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการวิจัยเพื่อการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยวิธีการศึกษาเชิงปริมาณ (quantitative research method) และวิธีการศึกษาเชิงคุณภาพวิธีการศึกษาเชิงคุณภาพ (qualitative research method) โดยได้ศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการ การจัดการระบบบัญชี การกำหนดราคาสินค้า การบริหารจัดการสินค้าและการจัดการหน้าร้าน การบริหารสินค้าคงคลัง การวิเคราะห์ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอก ส่วนประสมทางการตลาดและการบริหารลูกค้าสัมพันธ์ ตามรูปแบบแนวคิดการวิจัยดังต่อไปนี้



ภาพที่ 1.2 กรอบแนวคิดการวิจัย