

## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเรื่องรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม เพื่อให้ได้ข้อมูลอันจะเป็นประโยชน์ต่อธุรกิจร้านอาหารโดยนำไปใช้ในการบริหารจัดการ ปรับปรุงการบริหารจัดการ และเป็นแนวทางในการวางแผนและพัฒนาธุรกิจต่อไป โดยได้สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะจากการวิจัย ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ในการวิจัย
2. สรุปผลการวิจัย
3. การอภิปรายผลการวิจัย
4. ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัย
5. ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพ ทำการสืบค้นข้อมูลและศึกษาวิจัยจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคนจำนวน 400 คน และเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร จำนวน 68 คน ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

#### 1. วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1.1 เพื่อค้นหาความต้องการรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการ ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

1.2 เพื่อพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการและผู้บริโภค ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

#### 2. สรุปผลการวิจัย

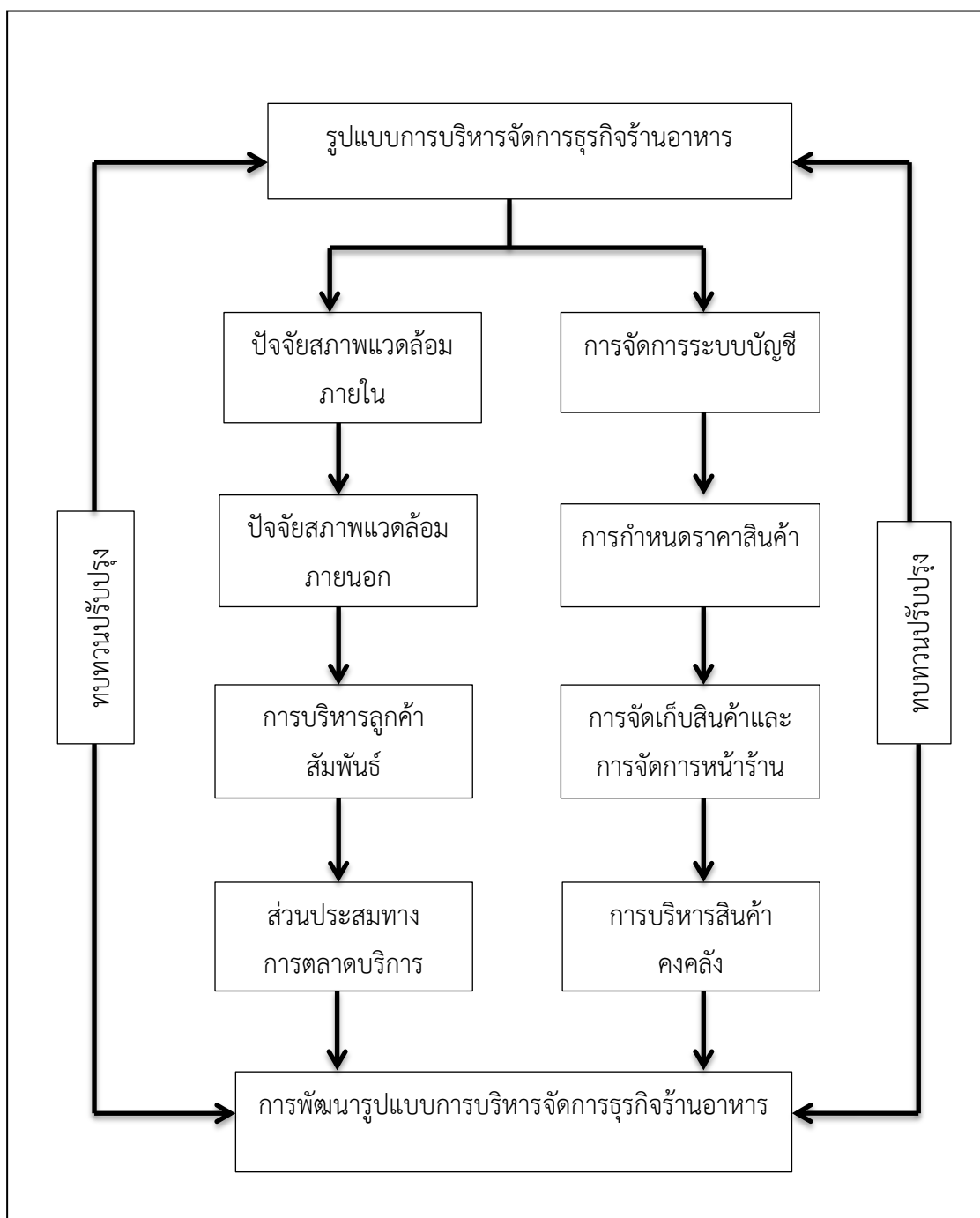
การวิจัยเรื่องรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

2.1 ผลการศึกษาข้อมูลปัจจัยพื้นฐานส่วนบุคคล การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการและผู้บริโภคในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม พบว่า ผู้บริโภคเป็นเพศหญิง จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.00 มีอายุ มีอายุ 20-24 ปี จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 48.30 มีสถานภาพโสด จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 86.50 มีระดับการศึกษาชั้นสูงสุดระดับปริญญาตรี จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 71.80 มีอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.30 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000-10,000 บาท จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.50

2.2 ผลการศึกษาความต้องการการพัฒนาแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการ ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม พบว่า มีการนิยมใช้บริการร้านอาหาร จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 84.00 ใช้บริการร้านอาหาร 2-3 ครั้งใน 1 สัปดาห์ จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.75 เหตุผลที่เลือกใช้บริการร้านอาหารคือมีส่วนลด มีของแถม จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 19.20 รูปแบบร้านอาหารที่เลือกใช้บริการบ่อยที่สุดเป็นร้านอาหารไทยทั่วไป จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 67.50 ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารโดยเฉลี่ยครั้งละ 101-200 บาท จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 34.50 โดยส่วนใหญ่ไปร้านอาหารกับเพื่อน จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 51.00 ไปร้านอาหารในโอกาสรับประทานอาหารปกติไม่มีโอกาสพิเศษ จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 67.50 การหาข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารได้รับการแนะนำจากคนรู้จัก จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 49.50 ร้านอาหารที่มีอยู่ในปัจจุบันมีความพอใจในระดับปานกลาง จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.80 ควรมีการพัฒนาแบบธุรกิจร้านอาหารมีความคิดเห็นใช้ จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 91.00

2.3 ผลการศึกษาการพัฒนาแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการและผู้บริโภคในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม พบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการและผู้บริโภค โดยจำแนกเป็น 7 ด้าน ได้แก่ ด้านระบบบัญชี ด้านการกำหนดราคาสินค้า ด้านการจัดการหน้าร้าน ด้านบริหารสินค้าคงคลัง ด้านปัจจัยสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ด้านส่วนประสมทางการตลาด และด้านการบริหารลูกค้าสัมพันธ์ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.65 เมื่อพิจารณาเป็นรายประเด็นพบว่า อยู่ในระดับมากและปานกลาง โดยเรียงเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยดังนี้ ด้านกำหนดราคาสินค้า โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 ด้านบริหารลูกค้าสัมพันธ์ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.76 ด้านระบบบัญชี โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.68 ด้านการจัดการหน้าร้าน โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.64 ด้านส่วนประสมทางการตลาด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.63 ด้านปัจจัยสภาพแวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.56 และด้านบริหารสินค้าคงคลัง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.49

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ และข้อมูลเชิงคุณภาพ จากการสัมภาษณ์เชิงลึก และผลสรุปจากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล การบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม และการศึกษาเอกสารดังกล่าวข้างต้น พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ เห็นสมควรนำเป็นข้อมูลในการกำหนดรูปแบบและนำไปใช้ประโยชน์ต่อชุมชนผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ตามประเด็นการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ ซึ่งในการกำหนดรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ จึงเป็นรูปแบบดังแผนภาพที่ 5.1



ภาพที่ 5.1 รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ในตำบลศาลายา  
อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

การกำหนดรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม จากการศึกษาค้นคว้าและจากงานวิจัยได้ข้อค้นพบดังนี้

3.1 จากการศึกษาค้นคว้าและจากงานวิจัย พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ ตามความเหมาะสมของขนาดธุรกิจซึ่งเป็นการส่งเสริมรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์โดยมีส่วนร่วมของชุมชนซึ่งจะก่อให้เกิดการร่วมคิด การแก้ปัญหาและการดมทรัพยากร ซึ่งเป็นวิธีการที่สำคัญที่ทำให้ธุรกิจชุมชนตำบลศาลายา ประสบความสำเร็จสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

3.2 จากการศึกษาบริบทของธุรกิจร้านอาหารในตำบลศาลายา รูปแบบของการจัดการธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบเป็นระบบที่จะส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ที่สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเอง แบ่งออกเป็นด้านต่างๆ ได้แก่ การจัดการระบบบัญชี การกำหนดราคาสินค้า การบริหารสินค้าคงคลัง ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายใน ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายนอก การบริหารลูกค้าสัมพันธ์ การจัดเก็บสินค้าและการจัดการหน้าร้าน และส่วนประสมทางการตลาดบริการ โดยในแต่ละด้านจะมีความสัมพันธ์กันเป็นระบบตามความสำคัญตามภาระงานแต่ละด้าน เมื่อได้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจอาหารที่พึงประสงค์แล้ว รูปแบบนี้สามารถพัฒนาได้ตามสถานการณ์ของสภาพแวดล้อมภายนอกของการแข่งขันทางธุรกิจ โดยมีการนำรูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์มาดำเนินการทบทวนปรับปรุงอย่างต่อเนื่องได้ ซึ่งการนำเอาแนวคิดทฤษฎีตามที่กล่าวมาดำเนินการพัฒนารูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.2.1 การจัดการระบบบัญชี เจ้าของธุรกิจร้านอาหารจะต้องทราบว่า มีสินทรัพย์

หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้นเป็นจำนวนเท่าใดและอย่างไร โดยเป็นปัจจัยหนึ่งที่ต้องในการประกอบการตัดสินใจในการลงทุนของและในการบริหารของเจ้าของกิจการ และที่สำคัญเพื่อให้เป็นไปตามข้อบังคับของกฎหมายและสามารถที่จะทำเป็นเครื่องมือนำมาใช้ในการคำนวณภาษีที่จะต้องจ่ายแก่รัฐบาล

3.2.2 การกำหนดราคาสินค้า เจ้าของธุรกิจร้านอาหาร ต้องคำนึงถึงปัจจัยในการกำหนดราคาขายได้แก่ปัจจัยภายใน โดยจะเป็นผู้กำหนดเป้าหมายและนโยบายในการดำเนินกิจการ แล้วจึงกำหนดราคาเพื่อให้สอดคล้องกัน ลักษณะและประเภทของสินค้า และต้นทุน ส่วนปัจจัยภายนอก โดยจะต้องคำนึงถึงอุปสงค์ของตลาดว่ามีความต้องการเสนอซื้อสินค้ามากเท่าใดและอุปสงค์ของสินค้านั้นมีความยืดหยุ่นต่อราคาเป็นอย่างไร และต้องคำนึงถึงลักษณะและประเภทของสินค้า

3.2.3 การจัดเก็บสินค้าและการจัดการหน้าร้าน เจ้าของธุรกิจจะต้องคำนึงถึงระบบการจัดเก็บสินค้าโดยอาจจะทำการจัดเก็บตามประเภทสินค้า ที่วางสินค้าประเภทเดียวกันไว้ตำแหน่งใกล้เคียงกัน ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มประสิทธิภาพในการจัดเก็บ ทำให้พนักงานเข้าใจได้ง่าย มีประสิทธิภาพในการจัดและหยิบสินค้า รวมถึงมีความยืดหยุ่นสูง

3.2.4 การบริหารสินค้าคงคลัง เจ้าของธุรกิจต้องคำนึงถึงวัสดุหรือสินค้าต่างๆ ที่เก็บไว้เพื่อใช้ประโยชน์ในการดำเนินงาน อาจเป็นการดำเนินงานผลิต ดำเนินการขาย หรือดำเนินงานอื่น ๆ

3.2.5 ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอก เจ้าของธุรกิจควรคำนึงถึงการนำ SWOT ไปจัดทำแผนกลยุทธ์เพื่อพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งในการทำ SWOT จะช่วยให้หวัดตัวทันสถานการณ์ และมีการเตรียมความพร้อมกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม บางครั้งเมื่อโอกาสมาถึง องค์กรจะได้เก็บเกี่ยวผลประโยชน์ได้ทันและเต็มที่ หรือ ถ้าเรารู้ว่าแนวโน้มจะมี

ปัญหาอุปสรรคอะไรเกิดขึ้นกับจะได้มีการเตรียมตัวรับมือและสามารถผ่อนสถานการณ์ที่เลวร้ายให้บรรเทาลงได้

3.2.6 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารต้องสร้างความแตกต่างเพื่อนำไปสู่ความได้เปรียบเชิงแข่งขัน ความคาดหวังของลูกค้าที่สูงขึ้น และความสามารถของเทคโนโลยีในปัจจุบันที่สามารถเพิ่มมูลค่าทางธุรกิจได้

3.2.7 ส่วนประสมทางการตลาดบริการ เจ้าของธุรกิจต้องคำนึงถึงการตัดสินใจบริโภคสินค้าหรือบริการนั้น ลูกค้าจะใช้ในการประกอบการพิจารณาแล้วจึงตัดสินใจเลือกบริโภคซึ่งปัจจัยดังกล่าวนี้คือส่วนประสมทางการตลาด

4. การเผยแพร่รูปแบบการบริหารจัดการจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ให้แก่กลุ่มเจ้าของธุรกิจร้านอาหารด้วยการให้ความรู้ ซึ่งจะทำให้กลุ่มเจ้าของธุรกิจร้านอาหารได้ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน พบว่ากลุ่มเจ้าของธุรกิจร้านอาหารให้ความสนใจที่จะเปลี่ยนการดำเนินธุรกิจโดยนำรูปแบบการบริหารจัดการเข้ามาในการดำเนินงานซึ่งจะทำให้กลุ่มเจ้าของธุรกิจร้านอาหารในตำบลศาลายาประสบความสำเร็จ

### 3. การอภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่องรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ทำให้ทราบถึงความต้องการรูปแบบการบริหารจัดการจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการจัดการธุรกิจร้านอาหาร สามารถตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยนำมาอภิปรายผลการวิจัยดังนี้

3.1 ผลการศึกษาค้นหาความต้องการการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม มีความต้องการการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร อยู่ในระดับมาก เพราะจากผลการวิจัย พบว่าผู้บริโภคมีการนิยมใช้บริการร้านอาหารซึ่งเป็นจำนวนมากและในการใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคในแต่ละสัปดาห์นั้นมีการใช้บริการร้านอาหาร 2-3 ครั้งต่อ 1 สัปดาห์ สิ่งที่ผู้บริโภคมีเหตุผลที่เลือกใช้บริการร้านอาหารสิ่ง que ผู้บริโภคให้ความสำคัญในการเลือกใช้บริการร้านอาหารคือการมีส่วนลด มีของแถม ซึ่งในส่วนนี้จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการได้นำหลักการส่วนประสมทางการตลาดด้านการส่งเสริมการขาย ในส่วนของรูปแบบร้านอาหารที่ผู้บริโภคเลือกใช้บริการบ่อยที่สุดจะเห็นได้ว่าเป็นร้านอาหารไทยทั่วไป ซึ่งร้านอาหารทั่วไปจะมีค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารโดยเฉลี่ยครั้งละ 101-200 บาท ในแต่ละครั้งที่มาใช้บริการร้านอาหาร และโดยส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะไปร้านอาหารกับเพื่อน ซึ่งในการไปใช้บริการร้านอาหารส่วนใหญ่มาในโอกาสรับประทานปกติจะไม่มีโอกาสพิเศษ และในส่วนของการหาข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารส่วนใหญ่จะได้รับการแนะนำจากคนรู้จัก ซึ่งร้านอาหารที่มีอยู่ในปัจจุบันนี้สิ่ง que ผู้บริโภคมีความพอใจส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง สำหรับในส่วนการพัฒนารูปแบบธุรกิจร้านอาหาร จะเห็นได้ว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดว่าควรมีการพัฒนารูปแบบธุรกิจร้านอาหาร

เพื่อการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารต่อไป สอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิวพร ชูศรี และธนภูมิ อติเวทิน (2558) ได้ศึกษา แนวทางการพัฒนาการบริการของธุรกิจที่พักและร้านอาหารย่านถนนข้าวสาร ผลการวิจัยพบว่า ระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ร่วมรับประทานอาหารกับเพื่อนโดยมีเหตุผลหลักที่เลือกใช้บริการคือราคาอาหาร รูปแบบบริการเสริมของร้านที่พึงพอใจคือร้านอาหารที่บริการฟรีสัญญาณอินเทอร์เน็ต ระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่มีวิธีการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ใช้บริการได้ทันที แสดงให้เห็นว่ารูปแบบการบริการของธุรกิจร้านอาหารสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภคได้ ซึ่งผู้บริโภคมีอิทธิพลต่อการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร

3.2 ผลการศึกษาการพัฒนาารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการและผู้บริโภค ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม มีการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร อยู่ในระดับมาก เพราะจากผลการวิจัย พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ ตามความเหมาะสมของขนาดธุรกิจซึ่งเป็นการส่งเสริมรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์โดยมีส่วนร่วมของชุมชนซึ่งจะก่อให้เกิดการร่วมคิด ซึ่งเป็นวิธีการที่สำคัญที่ทำให้ธุรกิจชุมชนตำบลศาลายา ประสบความสำเร็จสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน และจากการศึกษาบริบทของธุรกิจร้านอาหารในตำบลศาลายา รูปแบบของการจัดการธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบเป็นระบบที่จะส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ที่สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเอง แบ่งออกเป็นด้านต่างๆ ได้แก่ การจัดการระบบบัญชี การกำหนดราคาสินค้า การบริหารสินค้าคงคลัง ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายใน ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายนอก การบริหารลูกค้าสัมพันธ์ การจัดเก็บสินค้าและการจัดการหน้าร้าน และส่วนประสมทางการตลาดบริการ โดยในแต่ละด้านจะมีความสัมพันธ์กันเป็นระบบตามความสำคัญตามภาระงานแต่ละด้าน เมื่อได้รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจอาหารที่พึงประสงค์แล้ว รูปแบบนี้สามารถพัฒนาได้ตามสถานการณ์ของสภาพแวดล้อมภายนอกของการแข่งขันทางธุรกิจ โดยมีการนำรูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์มาดำเนินการทบทวนปรับปรุงอย่างต่อเนื่องได้ ซึ่งการนำเอาแนวคิดทฤษฎีตามที่กล่าวมาดำเนินการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร สำหรับในการเผยแพร่รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารที่พึงประสงค์ในตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ให้แก่กลุ่มเจ้าของธุรกิจร้านอาหารด้วยการให้ความรู้ ซึ่งจะทำให้กลุ่มเจ้าของธุรกิจร้านอาหารได้ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน พบว่ากลุ่มเจ้าของธุรกิจร้านอาหารให้ความสนใจที่จะเปลี่ยนการดำเนินธุรกิจโดยนำรูปแบบการบริหารจัดการเข้ามาในการดำเนินงานซึ่งจะทำให้กลุ่มเจ้าของธุรกิจร้านอาหารในตำบลศาลายาประสบความสำเร็จ

ผู้วิจัยได้ข้อค้นพบรูปแบบการบริการของธุรกิจร้านอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการและผู้บริโภค ซึ่งสามารถสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภคได้ ซึ่งผู้บริโภคมีอิทธิพลต่อการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของ ดนุรัตน์ ใจดี (2553) ได้ศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของประชาชนในการเลือกใช้บริการร้านอาหารในจังหวัดสุ

ราษฎรธานี ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ มีผลต่อการตัดสินใจมากที่สุด โดยพบว่ารายการอาหารให้เลือกหลากหลาย ซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาได้แก่ปัจจัยด้านราคา มีผลต่อการตัดสินใจมากที่สุด โดยพบว่าราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารมีค่าเฉลี่ยสูงสุด แสดงให้เห็นว่ารูปแบบการบริการของธุรกิจร้านอาหารสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภคได้ต้องบริหารจัดการร้านอาหารโดยมุ่งเน้นในด้านของส่วนประสมทางการตลาดได้แก่ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการขาย ด้านบุคลากร ด้านกระบวนการให้บริการและด้านกายภาพ ที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญ

#### 4. ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัย

4.1 เจ้าของธุรกิจร้านอาหารควรเข้าฝึกอบรมหรือสัมมนาทางวิชาการสำหรับผู้ประกอบการ SME ในเรื่องการบริหารหรือการจัดการร้าน เพื่อเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่าทางธุรกิจ

4.2 แนะนำให้ใช้กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดมาใช้ให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ใช้ในการทำกิจกรรมต่างๆ เพื่อบอกลูกค้า อาทิเช่น การโฆษณาในสื่อต่างๆ หรือการทำกิจกรรมที่ทำให้ลูกค้าสนใจ การจัดส่งให้ได้ภายในหมู่บ้าน การสะสมแต้มเพื่อแลกรางวัล การบริการส่งสินค้าทางโทรศัพท์ มีส่วนลดสำหรับลูกค้าเพื่อเป็นการสร้างการรับรู้และกระตุ้นยอดขาย

4.3 ส่วนประสมทางการตลาดด้านผลิตภัณฑ์ ธุรกิจร้านอาหารเป็นที่มีคู่แข่งชั้นทางการค้า ดังนั้นการสร้างความโดดเด่นให้กับอาหารจึงเป็นเรื่องสำคัญ อาทิเช่น เมนูเด่นประจำร้าน การตกแต่งร้านให้เป็นเอกลักษณ์ เมนูอาหารควรมีภาพประกอบเพื่อสร้างการจูงใจในการสั่งอาหารและที่สำคัญช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงรูปลักษณะอาหารที่จะสั่ง สิ่งที่สำคัญคือวัตถุดิบอาหารควรมีความสดใหม่ สะอาด ซึ่งต้องเป็นมาตรฐานของร้านอาหารที่ผู้ประกอบการต้องรักษาคุณภาพและมาตรฐานของร้าน

4.4 ส่วนประสมทางการตลาดด้านราคา ธุรกิจร้านอาหารควรตั้งราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพอาหารที่ได้รับ การตั้งราคาไม่ควรตั้งราคาแพงเกินไป และต้องตั้งราคาให้เหมาะสมกับปริมาณสินค้าและคุณภาพ ต้องตั้งราคาอาหารให้ชัดเจนและมีราคาที่หลากหลายเพื่อสร้างทางเลือกให้ลูกค้าที่เข้ารับบริการ

4.5 ส่วนประสมทางการตลาดด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ธุรกิจร้านอาหารควรทำให้ธุรกิจร้านอาหารเป็นที่น่าจดจำต้องเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งทางตรงและทางอ้อม อาทิเช่น การร่วมกันจัดทำข้อมูลของร้านอาหารผ่านทางเว็บไซต์ การทำป้ายร้านให้เป็นที่น่าสนใจและชัดเจน มีการร่วมมือกับทัวร์เอเจนซี่

4.6 ส่วนประสมทางการตลาดด้านการส่งเสริมการขาย ธุรกิจร้านอาหารควรมีการจัดส่งเสริมการขายด้วยการจัดโปรโมชั่นให้มีความหลากหลาย ทำโปรโมชั่นร่วมกับที่พักเพื่อเป็นการกระตุ้นยอดขายและเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายมากขึ้น

4.7 ส่วนประสมทางการตลาดด้านบุคลากร ธุรกิจร้านอาหารควรมีฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติให้กับพนักงาน เพื่อเป็นการสร้างความรู้ความเข้าใจในหลักการบริการ เข้าใจในผลิตภัณฑ์ เพื่อให้พนักงานมีความพร้อมและมีศักยภาพในปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ร่าเรึง ให้คำแนะนำกับลูกค้าได้

4.8 ส่วนประสมทางการตลาดด้านกระบวนการให้บริการ ธุรกิจร้านอาหารควรขั้นตอนในการจัดกระบวนการบริการให้เป็นระบบและมีประสิทธิภาพ อาทิเช่นมีการวางหมายเลขของอาหารไว้ที่โต๊ะอาหารเพื่อเป็นการป้องกันความผิดพลาดในการบริการ

4.9 ส่วนประสมทางการตลาดด้านกายภาพ ธุรกิจร้านอาหารควรมีการตกแต่งร้านที่เน้นบรรยากาศในร้านให้แตกต่าง ต้องสร้างบรรยากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ ตกแต่งด้วยรูปภาพ หรือใช้โทนสีช่วย ร้านที่ใช้โทนสีอ่อนหรือสีขาวจะดูสว่างและสะอาด เน้นการมีรูปแบบเฉพาะของร้านหรือมีเอกลักษณ์ประจำร้าน

## 5. ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

### 5.1 การศึกษาและพัฒนากลยุทธ์เพื่อการแข่งขันในธุรกิจร้านอาหาร

ควรมีการศึกษาวิจัยในเรื่องการศึกษาและพัฒนากลยุทธ์เพื่อการแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารอย่างยั่งยืน เพราะจะช่วยส่งเสริมทางการขายและการแข่งขันกับคู่แข่งทางการค้าได้

### 5.2 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภค

ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในส่วนของปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภค เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นให้ตรงต่อความต้องการของลูกค้าและการแข่งขันทางการค้าในอนาคต

### 5.3 การพัฒนารูปแบบการจัดการองค์การธุรกิจ

ควรมีการศึกษาวิจัยในเรื่องพัฒนารูปแบบการจัดการองค์การธุรกิจสร้างความรู้ในการเข้าใจองค์การเพื่อการแข่งขันในธุรกิจบริการในชุมชนอย่างยั่งยืน เพราะจะช่วยส่งเสริมทางการขายและการแข่งขันกับคู่แข่งทางการค้าได้ในอนาคตสามารถเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชนและประชาชนในท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี

### 5.4 การพัฒนาระบบการบริหารสินค้าคงคลังและการวางแผนซื้อสินค้า

ควรมีการศึกษาวิจัยในเรื่องการพัฒนาระบบการบริหารสินค้าคงคลังและการวางแผนซื้อสินค้าชุมชนและประชาชนในด้านการพัฒนาระบบโลจิสติกส์ในเรื่องของการบริหารสินค้าคงคลังได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 5.5 การพัฒนารูปแบบการจัดการตลาด

ควรมีการศึกษาวิจัยในเรื่องการพัฒนารูปแบบการจัดการตลาดสำหรับธุรกิจชุมชนที่ประสบความสำเร็จด้วยพึ่งพาตนเองและต้องอาศัยการปรับตัวเพื่อรองรับการการแข่งขันในยุคปัจจุบันได้อย่างยั่งยืน