

ประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

Types of restaurants with characteristics of the successful restaurant entrepreneurs in Phra Nakhon Si Ayutthaya Province

ญาณิศา เพื่อนพะาะ (Yanisa Phuanpoh)*

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มุ่งศึกษาประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาปรากฏการณ์ (Phenomenology) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ระดับลึก การสังเกตและจดบันทึก การวิเคราะห์เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีการแปลความและตีความข้อมูล ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ ผลการการศึกษาพบว่า ประเภทร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา แบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ 1.ร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม 2.ร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย 3. ร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน คุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของแต่ละประเภทร้านอาหาร แบ่งได้เป็น 2 รูปแบบหลัก คือ คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จ ได้แก่ มีความชอบส่วนตัว มีความอดทน มีความขยัน ซื่อตรงต่อลูกค้า ความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว การยอมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกภายนอก การมีพันธมิตรทางธุรกิจ มีทักษะในการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจ และคุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามประเภทธุรกิจอาหาร ได้แก่ 1. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม คือ การบริหารจัดการภายในร้านอย่างเป็นระบบ การรักษาสูตรลับเฉพาะซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของรายการอาหาร 2. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย คือ ความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงเมนูอาหารให้น่าสนใจ การใช้กลยุทธ์การตั้งราคาเพิ่มมูลค่าอาหาร และ การออกแบบตกแต่งร้านอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว 3. คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน คือ เอกลักษณ์เฉพาะด้านรสชาติอาหาร และ ความรวดเร็วในการบริการ

คำสำคัญ : ประเภทร้านอาหาร, คุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ, ผู้ประกอบการร้านอาหาร

* อาจารย์ประจำสาขาวิชา การเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

Lecturer, Department of Entrepreneurship Faculty of Management Science Phranakhon Si Ayutthaya

Rajabhat University

Abstracts

The purposes of this study were: 1) to explore types of restaurants in Phra Nakhon Si Ayutthaya and 2) to investigate the characteristics of the successful restaurant entrepreneurs in Phra Nakhon Si Ayutthaya. In this study, the participants were the successful restaurant entrepreneurs in Phra Nakhon Si Ayutthaya. This research is a qualitative research using phenomenology theory approach. Data collection in this study consisted of 1) in-depth interview, 2) observation, and 3) note taking. The data was analyzed by interpretation and content analysis.

The major results showed that 1) there were 3 types of restaurants in Phra Nakhon Si Ayutthaya including: traditional medium-sized restaurants, Contemporary medium-sized restaurants, and Small-scale restaurants emphasize fast food. 2) There were two main characteristics of the successful restaurant entrepreneurs covering fundamental characteristics and specific characteristics of the restaurant entrepreneurs. The fundamental characteristics of the successful restaurant entrepreneurs namely personal preferences, patience, diligence, loyalty to customers, uniqueness, acceptance of external world changes, having a business partner, and having appropriate business management skills. And the specific characteristics of the successful restaurant entrepreneurs based on types of restaurants were as follows. First, the specific characteristics of successful medium-sized restaurant entrepreneurs with the traditional style covered the systematic management of the restaurants and the secret specialities with its uniqueness of the menu. Second, the specific characteristics of successful contemporary medium-sized restaurant entrepreneurs were designing interesting and creative food, utilizing pricing strategies to increase the value of food, and designing restaurant decorations with the uniqueness style. Third, unique features of small restaurant entrepreneurs emphasizing fast food included the unique taste of food and the speedy service.

Keywords : Types of restaurants, Characteristics of the successful entrepreneurs, Restaurant entrepreneurs

บทนำ

ปัจจุบันความสะดวกสบายเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตมนุษย์ การรับประทานอาหารนอกบ้านจึงได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพราะมีความประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร ธุรกิจร้านอาหารจึงเป็นธุรกิจที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้ให้แก่ประเทศได้ปีละมากกว่า 500,000 ล้านบาท พฤติกรรมผู้บริโภคในการเลือกรับประทานร้านอาหารนอกบ้านจะให้ความสำคัญกับการคำนึงถึงคุณค่าที่ได้รับในเรื่องของคุณภาพ โดยปัจจุบันเน้นการใส่ใจสุขภาพ สะอาดและ รสชาติ รวมถึงการนิยมทดลองร้านใหม่ๆที่มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นแตกต่างจากร้านอื่นๆในเรื่องของการตกแต่งอาหารและสถานที่ เพราะพฤติกรรมการใช้อินเทอร์เน็ตในการแชร์ข้อมูลความพึงพอใจที่ได้รับซึ่งส่งผลต่อการดึงดูดลูกค้ารายใหม่ๆให้แก่ร้านอาหารอีกช่องทางหนึ่ง (สุรัตน์ สีสาทวิวัฒน์, 2560)

ธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เป็นธุรกิจที่สร้างรายได้ให้กับชุมชนท้องถิ่น จากการจัดซื้อวัตถุดิบ การจ้างแรงงาน เป็นธุรกิจที่เปิดง่าย แต่อยู่รอดได้ยาก ผู้ประกอบการต้องพบปัญหาที่เกิดจากยอดขายผันแปร ในแต่ละช่วงเวลา ผู้ประกอบการปรับเปลี่ยนวิธีการขาย มีการติดตามประเมินผลต่อเนื่องและทันเวลา (บริษัท เน็กซ์เทค ประเทศไทย จำกัด, 2560) นอกจากนี้ร้านอาหารที่เปิดกิจการมาอย่างยาวนานนั้น ผู้ประกอบการต้องสามารถรับมือและจัดการกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วได้ รวมทั้งมีทักษะการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับร้านอาหารของตน คุณลักษณะผู้ประกอบการจึงมีอิทธิพลต่อการอยู่รอดของกิจการร้านอาหารได้ (พนทิพย์ ชวโรว, 2555)

จังหวัดพระนครศรีอยุธยามีร้านอาหารที่เปิดกิจการมาอย่างยาวนานและเป็นที่นิยมสำหรับประชาชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยี่ยมชมความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมที่งดงาม ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาคุณลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จในแต่ละประเภทของร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อให้ทราบถึงสภาพทั่วไปของแต่ละประเภทอาหารและคุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการ เพื่อนำไปเป็นแนวทางแบบอย่างให้กับผู้ที่มีความสนใจเริ่มต้นเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร หรือ ประยุกต์ใช้กับการดำเนินธุรกิจในปัจจุบันให้ประสบความสำเร็จต่อไป

วัตถุประสงค์งานวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของการประกอบธุรกิจอาหาร ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. เพื่อศึกษาคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของแต่ละประเภทร้านอาหาร
3. เพื่อเสนอรูปแบบคุณลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ประโยชน์ที่รับจากการวิจัย

1. ได้ทราบถึงคุณลักษณะผู้ประกอบการที่การประสบความสำเร็จในแต่ละประเภทของร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. หน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องสามารถนำผลวิจัยไปใช้ในการส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการร้านอาหารได้

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านประชากรที่ศึกษา

ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ โดยเก็บตัวอย่างจากการได้รับคำแนะนำจากการเก็บข้อมูลจากประชาชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา

2.1 ศึกษาสภาพทั่วไปของร้านอาหารที่ได้รับความนิยม ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2.2 ศึกษาคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ กับ รูปแบบธุรกิจร้านอาหาร

3. ขอบเขตด้านพื้นที่

ผู้วิจัยศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลในเขตพื้นที่ อำเภอเมืองพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

4. ขอบเขตด้านระยะเวลาและการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเริ่มศึกษาข้อมูลเบื้องต้นตั้งแต่ เดือน เมษายน พ.ศ. 2559 ระยะเวลาในการลงพื้นที่เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล ตั้งแต่เดือน ตุลาคม พ.ศ.2559 ถึง เมษายน พ.ศ. 2560

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นพรัตน์ บุญเพียรผล (2560) ศึกษาแนวทางการพัฒนาคุณภาพบริการของธุรกิจร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวนานาชาติในเขตอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพื่อเปรียบเทียบความคาดหวังและการรับรู้ต่อคุณภาพการบริการของนักท่องเที่ยวนานาชาติในอำเภอหัวหินจังหวัดประจวบคีรีขันธ์โดยใช้การวิจัยเชิงปริมาณ(Quantitative Research) สำนวจความคาดหวังต่อคุณภาพการบริการของนักท่องเที่ยวนานาชาติในอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ มีเนื้อหาเกี่ยวกับประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยวนานาชาติที่มาใช้บริการร้านอาหารและความคาดหวังที่มีต่อคุณภาพการบริการธุรกิจร้านอาหารจำนวน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านรูปลักษณ์ทางกายภาพ, ด้านความน่าเชื่อถือ, ด้านการตอบสนอง, ด้านการสร้างความเชื่อมั่น, และด้านการดูแลเอาใจใส่ ผู้วิจัยได้เลือกสุ่มตัวอย่างโดยการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling) โดยใช้แบบสอบถาม 400 ชุด ซึ่งจำนวนนี้ได้จากการใช้ตารางสำเร็จรูปของ Yamane (1967) ในการวิเคราะห์เชิงสถิติจะนำข้อมูลที่ได้อมาวิเคราะห์สถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์หาค่าสถิติทางประชากรศาสตร์ ซึ่งสถิติที่ใช้เป็นสถิติเชิงพรรณนาโดยผลการศึกษาพบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวนานาชาติ ที่มีต่อคุณภาพการบริการของร้านอาหารในเขตอำเภอหัวหินในภาพรวม อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.15$)เมื่อพิจารณารายด้านเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย พบว่า นักท่องเที่ยวคาดหวังในการตอบสนอง ($\bar{x} = 3.41$) รองลงมาคือด้านการสร้างความเชื่อมั่น ($\bar{x} = 3.32$) ด้านการดูแลเอาใจใส่ ($\bar{x} = 3.27$) ด้านความน่าเชื่อถือ ($\bar{x} = 3.06$) และด้านรูปลักษณ์ทางกายภาพ ($\bar{x} = 2.68$) ตามลำดับ สิ่งที่ลูกค้ามีความพึงพอใจมากที่สุดคือ ร้านอาหารมีมาตรฐานในการให้บริการกับลูกค้า รวมถึงการคำนึงถึงคุณภาพของอาหารที่ลูกค้าซื้อมาย มีความปลอดภัยต่อลูกค้า อีกทั้งมีระบบการรักษาความปลอดภัยสำหรับลูกค้า ทั้งนี้ลูกค้ายังคาดหวังให้พนักงานมีความสุข อ่อนโยน และมีความรู้ ความสามารถจดจาวรายละเอียดของลูกค้าได้นั้นเป็นเรื่องที่สำคัญมาก

พิทักษ์ ศิริวงศ์ และ สมหญิง คำสวัสดิ์ (2560) ศึกษารูปแบบและกลยุทธ์การดำเนินธุรกิจร้านอาหารเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษาร้านกินดี โดยศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการประกอบการเพื่อหาแนวทางแก้ไข โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาปรากฏการณ์ (Phenomenology) ในการเก็บรวบรวมข้อมูล พบว่า ร้านกินดีเกิดจากแรงบันดาลใจของผู้ประกอบการที่หันมาใส่ใจสุขภาพร่างกายของตนเอง โดยนำแนวคิดเรื่องส่วนผสมทางการตลาด (7P's) มาประยุกต์ใช้ โดยดำเนินธุรกิจในรูปแบบเจ้าของคนเดียว หรือ ธุรกิจขนาดย่อม ผู้ประกอบการมีการบริหารจัดการจากประสบการณ์ และมีอำนาจตัดสินใจเพียงคนเดียว ใช้การลองผิดลองถูกในการบริหาร ด้านการจำหน่ายอาหารและสินค้า เน้นเรื่องความสะดวกและความหลากหลายของสินค้า และใช้กลยุทธ์การตั้งราคาต่ำ มีข้อได้เปรียบในด้านทำเลที่ตั้งที่ใกล้กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย มีการส่งเสริมการขายด้วยการลดราคา พบปัญหาด้านพนักงานลาออกบ่อยครั้งทำให้เสียเวลาในการสอนงานพนักงานใหม่

นภลัย ณะวัฒน์ และ วิโรจน์ เจษฎาลักษณ์ (2559) ศึกษาการดำเนินธุรกิจและการจัดการโลจิสติกส์ของผู้ประกอบการดาวเรือง ในจังหวัดนครปฐม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษารูปแบบการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการธุรกิจดาวเรืองและศึกษาการจัดการโลจิสติกส์ของผู้ประกอบการธุรกิจดาวเรือง กรณีศึกษาในจังหวัดนครปฐม เก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลได้แก่เกษตรกรผู้เพาะปลูกดาวเรืองและผู้ประกอบการค้าดาวเรืองและนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เนื้อหาสรุปผลการศึกษาและนำเสนอ ผลการศึกษาในรูปแบบการพรรณนาความ ผลการวิจัยพบว่า 1) รูปแบบการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการธุรกิจดาวเรืองเป็นธุรกิจขนาดย่อม แบบเจ้าของคนเดียวและแบบบุคคลภายในครอบครัวเป็นผู้บริหารโดยจะมีในส่วนของเกษตรกรผู้เพาะปลูกและผู้ประกอบการค้าซึ่งทำให้ง่ายต่อการดำเนินงาน มีการกำหนดมาตรฐานในการบริหารเพื่อลดความเสี่ยงในการบริหารงาน ประกอบด้วย ด้านการวางแผน ด้านการลงทุน ด้านวัสดุอุปกรณ์ และด้านทรัพยากรบุคคล 2) การจัดการโลจิสติกส์ของผู้ประกอบการธุรกิจดาวเรืองแบ่งเป็นส่วนของเกษตรกรผู้เพาะปลูก ประกอบด้วยการพยากรณ์ความต้องการของลูกค้า การดำเนินการตามคำสั่งซื้อของลูกค้า การบรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการจัดส่งผลผลิต ในส่วนของผู้ประกอบการค้าดาวเรือง ประกอบด้วยการบริหารคลังสินค้าและการจัดเก็บสินค้าการกระจายสินค้า การขนส่งและการจัดส่งสินค้า การบริการลูกค้า ผลการวิจัยในครั้งนี้สามารถนำไปเป็นประโยชน์และเป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการรายใหม่ที่สนใจ ตลอดจนนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาเป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินธุรกิจและการจัดการโลจิสติกส์เพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันและสามารถประกอบธุรกิจได้อย่างยั่งยืน

วันวิสาข์ โชคพรหมอนันต์ และ วิโรจน์ เจษฎาลักษณ์ (2558) ศึกษาคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ ของผู้ประกอบการร้านค้าในตลาดน้ำดอนหวาย จังหวัดนครปฐม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการร้านค้า เพื่อเปรียบเทียบคุณลักษณะของผู้ประกอบการจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการร้านค้า และเพื่อศึกษาคุณลักษณะของผู้ประกอบการร้านค้าที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบการ กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 200 คน เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามตามสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ วิเคราะห์ค่าเอฟ และวิเคราะห์

ความถดถอยแบบพหุคูณเพื่อทดสอบสมมติฐาน พบว่า ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะผู้ประกอบการ ด้านความเป็นตัวของตัวเอง ด้านความมีนวัตกรรม ด้านความกล้าเสี่ยง ด้านความก้าวร้าวในการแข่งขัน ด้านความสม่ำเสมอและใส่ใจในการเรียนรู้ และด้านความใส่ใจในความสำเร็จอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ด้านความเป็นตัวของตัวเองและด้านความสม่ำเสมอและใส่ใจในการเรียนรู้ของผู้ประกอบการที่มีอายุต่างกัน ส่งผลให้มีคุณลักษณะผู้ประกอบการต่างกัน ผู้ประกอบการที่มีข้อมูลระดับการศึกษาต่างกัน มีคุณลักษณะผู้ประกอบการต่างกัน คุณลักษณะผู้ประกอบการด้านความก้าวร้าวในการแข่งขันและความใส่ใจในความสำเร็จมีอิทธิพลทางบวกต่อความสำเร็จในการประกอบการ ซึ่งประโยชน์ที่ได้จากงานวิจัยนี้คือผู้ประกอบการต้องมีการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมทางด้านการบริหารจัดการ ภูมิศึกษาต่างๆ เพื่อให้การประกอบธุรกิจนั้นมีประสิทธิภาพและตอบสนองความต้องการของลูกค้ามากยิ่งขึ้น เพื่อให้การดำเนินธุรกิจของตนเองประสบความสำเร็จ

มหชัย ลัตยธำรง (2557) ได้ศึกษาปัจจัยภายในองค์กรที่ส่งผลถึงความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็กและขนาดกลางในเขตอำเภอเมืองพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อศึกษาสัดส่วนของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ ปัจจัยพื้นฐานของธุรกิจร้านอาหาร ทิศทางความสัมพันธ์ความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่มีปัจจัยด้านการจัดการของร้านด้านต่างๆ ได้แก่ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ด้านแหล่งที่มาของเงินทุน ด้านส่วนผสมการตลาด โดยจำแนกระดับความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารตามจำนวนปีที่เปิดให้บริการ รวมทั้งศึกษาอิทธิพลของข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และข้อมูลพื้นฐานของร้านอาหารที่มีต่อปัจจัยที่ส่งผลถึงระดับความสำเร็จของร้านอาหาร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางที่เปิดให้บริการมาไม่น้อย 3 ปี ที่อยู่ในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา อ้างอิงจากร้านอาหารในเขตพระนครศรีอยุธยาที่ลงทะเบียน กับเว็บไซต์ Tripadvisor.com จำนวน 112 ร้าน และได้ทำการสุ่มตัวอย่างมาทั้งหมด 87 ร้าน

ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการส่วนใหญ่คิดเป็น 63.2 % กลุ่มตัวอย่างไม่มีพื้นฐานการศึกษาด้านบริหารธุรกิจ และอีก 36.8 % มีพื้นฐานการศึกษาด้านบริหารธุรกิจ 49.4% ของผู้ประกอบการไม่มีประสบการณ์ทางธุรกิจมาก่อนมาเป็นผู้ประกอบการ 50.6% มีประสบการณ์ธุรกิจก่อนมาเป็นผู้ประกอบการ จำนวนปีที่ธุรกิจร้านอาหารเปิดให้บริการเฉลี่ยคิดเป็น 8.03 ปี มีขนาดเล็กสุด 30 ที่นั่ง และขนาดร้านที่ใหญ่ที่สุด 350 ที่นั่ง โดยกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารมีขนาดร้านเฉลี่ยรับรองลูกค้าได้ 89.55 ที่นั่ง รายได้เฉลี่ยเท่ากับ 219,438.04 บาท ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยเท่ากับ 119,054.90 บาทรายได้เฉลี่ยต่อจำนวนที่นั่งเท่ากับ 1,137.48 บาทต่อที่นั่ง

ณัฐ อมรภิญโญ (2556) ศึกษาเรื่องรูปแบบการประสบความสำเร็จที่ยั่งยืนของผู้ประกอบการรายย่อยในภาคตะวันออกเชิงเหนือตอนบน ประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณลักษณะผู้ประกอบการรายย่อย การหาตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อการประสบความสำเร็จที่ยั่งยืนของผู้ประกอบการรายย่อย และวิเคราะห์ ความสัมพันธ์เชิงเส้นของตัวแปรที่มีผลต่อการประสบความสำเร็จที่ยั่งยืน โดยงานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงวิเคราะห์ จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและการสอบถามความคิดเห็นของผู้ประกอบการ พบว่าข้อมูลคุณลักษณะที่มีผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการมี 4 ด้าน ประกอบด้วยความรู้ทักษะการบริหาร ความตั้งใจ ทุน และประสบการณ์

จากการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อรูปแบบการประสบความสำเร็จที่ยั่งยืนของผู้ประกอบการรายย่อยพบ 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ ปัจจัยทางด้านส่วนตัวและปัจจัยทางด้านการบริหาร เมื่อวิเคราะห์องค์ประกอบ พบว่าปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จที่ยั่งยืนของผู้ประกอบการรายย่อยประกอบไปด้วย 4 ปัจจัย คือ ด้านความรู้ทักษะการบริหาร ด้านทุน ด้านความตั้งใจและด้านประสบการณ์

ผนทิพย์ ชาริไสว และ คณะ (2555) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของธุรกิจโรงแรมในจังหวัดภาคเหนือตอนล่างของไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะของผู้ประกอบการกับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมในเขตภาคเหนือตอนล่าง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ คือ สถานประกอบการโรงแรมในเขตจังหวัดภาคเหนือตอนล่างของไทย จำนวน 95 แห่ง และกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพคือ ผู้ประกอบการโรงแรมในจังหวัดพิษณุโลกจำนวน 9 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณคือ แบบสอบถามคุณลักษณะของผู้ประกอบการและความสำเร็จในการประกอบธุรกิจโรงแรม ส่วนเครื่องมือในการวิจัยเชิงคุณภาพคือ คำถามในการสัมภาษณ์เกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการและความสำเร็จในการประกอบธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงปริมาณนั้นจะใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ สถิติที่ใช้ได้แก่ การแจกแจงความถี่ (Frequency) การทดสอบไคสแควร์กำลังสอง (Chi-Square) ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพคือ การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัยเชิงปริมาณ พบว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการมีความสัมพันธ์กับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งคุณลักษณะของผู้ประกอบการทั้ง 9 องค์ประกอบ คือ ด้านความเป็นตัวของตัวเอง ด้านความใส่ใจในความสำเร็จ ด้านความมีนวัตกรรม ด้านความมุ่งมั่นอดทน ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านความกล้าเสี่ยง ด้านความมั่นใจในตนเอง ด้านการตอบสนองกับปัญหาอย่างทันทีทันใด และด้านความรับผิดชอบ มีความสัมพันธ์กับความสำเร็จในการประกอบธุรกิจโรงแรมในจังหวัดภาคเหนือตอนล่างของไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ พบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการในการที่จะทำให้อุบัติกิจประสบความสำเร็จได้นั้นจะเกิดจากความตั้งใจ และต้องกล้าลงมือทำ มีการมองแบบมุมกว้าง มีการพิจารณาความเหมาะสมในการทำธุรกิจ มองคู่แข่งและมีการมองหาลาดใหม่ ต้องพิจารณาความพึงพอใจของลูกค้า มีการพัฒนาตนเองตลอดเวลา มีการจัดการธุรกิจที่ดี เลือกวิธีการที่เหมาะสม มีบุคลากรที่เชี่ยวชาญในแต่ละด้าน มีการเตรียมการตลอดเวลา จับโอกาสทางธุรกิจได้ก่อนผู้อื่น และสามารถทำให้สำเร็จตามเป้าหมายที่ได้ตั้งไว้ ส่วนเครื่องมือวัดความสำเร็จคือ อัตราการเข้าพัก ความพึงพอใจของผู้ประกอบการ การมีลูกค้ากลุ่มใหม่เพิ่มมากขึ้น โดยที่จำนวนลูกค้าเก่าไม่ลดจำนวนลง การเจริญเติบโตและการขยายตัวของธุรกิจ และมาตรฐานอุตสาหกรรมโรงแรม ส่วนปัจจัยที่ทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ พบว่า ปัจจัยภายในองค์กร เช่น บุคลากร แนวทางการบริหารงาน และทำเลที่ตั้ง ส่วนปัจจัยภายนอกองค์กร เช่น สภาพแวดล้อมภายนอก เศรษฐกิจ การเมือง สังคม และการมีพันธมิตรทางธุรกิจ

Aminul Islam (2011) ศึกษาถึงลักษณะของผู้ประกอบการและลักษณะของธุรกิจที่มีต่อความสำเร็จของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในบังคลาเทศ การศึกษาใช้วิธีการสำรวจผ่านแบบสอบถามเกี่ยวกับเจ้าของและพนักงานของ บริษัท ขนาดเล็ก วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติทางสังคมศาสตร์ (SPSS) พบว่า ลักษณะของผู้ประกอบการเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับความสำเร็จทางธุรกิจของ SMEs ในประเทศบังคลาเทศ อย่างไรก็ตามลักษณะเฉพาะของ บริษัทพบว่าไม่เป็นปัจจัยสำคัญต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจของ SMEs ในบังคลาเทศ ผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่าปัจจัยทางด้านประชากรศาสตร์ซึ่งเป็นระยะเวลาดำเนินการขององค์กรมีผลอย่างมีนัยสำคัญสู่ความสำเร็จทางธุรกิจ โดย SMEs ที่ดำเนินการมาเป็นเวลานานได้ประสบความสำเร็จมากขึ้นเปรียบเทียบกับผู้ที่ได้รับในการดำเนินงานเป็นระยะเวลาด้าน นอกจากนี้ตัวอย่างที่เป็นอิสระ t-test แสดงให้เห็นว่าเพศมีบทบาทสำคัญต่อความสำเร็จทางธุรกิจของ SMEs ในบังคลาเทศ การศึกษานี้มีความสำคัญสำหรับผู้ประกอบการในการกำหนดนโยบายของธุรกิจ SMEs

วิธีดำเนินงานวิจัย

การวิจัยเรื่อง ประเภทของร้านอาหาร กับ คุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาปรากฏการณ์ (Phenomenology) เป็นเครื่องมือในการศึกษาปรากฏการณ์และประสบการณ์ชีวิตของมนุษย์ โดยมุ่งทำความเข้าใจความหมายประสบการณ์ชีวิตที่บุคคลได้ประสบเป็นหลัก (ชาย โพธิ์สิตา, 2549)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยใช้เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ซึ่งประกอบด้วย สมุดบันทึกข้อมูลเครื่องบันทึกเสียง แนวนคำถามสัมภาษณ์และตัวผู้วิจัย

1. เครื่องมือช่วยจดบันทึก คือ สมุดจด และปากกา สำหรับจดบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์โดยในสมุดบันทึกข้อมูลผู้วิจัยจดบันทึกรายละเอียด ชื่อผู้ให้ข้อมูล สถานภาพ อายุ หมายเลขโทรศัพท์ ที่อยู่ติดต่อ อาชีพ นอกจากนี้ยังบันทึกสิ่งที่สังเกตลงไปด้วย เช่น ลักษณะท่าทางการพูดคุยว่าผู้ให้ข้อมูลหลักมีปฏิสัมพันธ์อย่างไร บรรยายภาคในการสนทนาเป็นอย่างไร ผู้วิจัยต้องนำรายละเอียดที่ปรากฏในสมุดบันทึกนี้ไปใช้ในขั้นตอนของการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย

2. เครื่องบันทึกเสียง เพื่อใช้บันทึกข้อมูลระหว่างการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกรายบุคคลทั้งนี้ เพื่อตรวจสอบความคลาดเคลื่อนของข้อมูล

3. แนวนคำถามในการสัมภาษณ์ เป็นคำถามเชิงลึก มีลักษณะเป็นคำถามแบบกว้างๆเพื่อกระตุ้นให้คู่สนทนาเล่าเรื่องต่างๆอย่างมีเป้าหมาย ผู้สัมภาษณ์มีปฏิสัมพันธ์กับผู้ถูกสัมภาษณ์ในลักษณะเป็นคู่สนทนา โดยการสัมภาษณ์จะใช้ทักษะการสื่อสาร สร้างการสนทนาอย่างมีเป้าหมาย (ชาย โพธิ์สิตา, 2549: 276) ผู้วิจัยอาศัยแนวคิดและทฤษฎีในบทที่ 2 เป็นแนวทางในการกำหนดคำถาม และใช้วิธีการตะล่อม (Probe) เป็นวิธีการที่ทำให้การพูดคุยดำเนินไปอย่างดี โดยการพูดคุยไม่ถูกขัดจังหวะ ผู้วิจัยตะล่อมด้วยการจับความสำคัญหรือภาษาอังกฤษเรียกว่า Clue หรือ Key word แล้วถามต่อไปเรื่อยๆ

การตรวจสอบแนวคำถามสำหรับการสัมภาษณ์ในงานวิจัยนี้มีความสำคัญเพราะจะเป็นหลักประกันที่ว่าผู้วิจัยจะได้ข้อมูลตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ผู้วิจัยตรวจสอบแนวคำถาม โดยผู้ทรงคุณวุฒิของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เป็นผู้ตรวจสอบพิจารณาความสมบูรณ์ของคำถาม

4. ผู้วิจัย เป็นเครื่องมือหนึ่งที่มีความสำคัญในการเก็บรวบรวมข้อมูลงานวิจัยในพื้นที่และการเขียน (ชาย โพธิ์สิตา, 2549: 294-297) กล่าวว่า ผู้วิจัย คือ เครื่องมือ ในการสัมภาษณ์ที่ดีที่สุดผู้สัมภาษณ์ โดยผู้สัมภาษณ์ที่ดีต้องมียอดประกอบในด้านความรู้ความสามารถในการถาม การฟัง และความสามารถในการ สร้างความสัมพันธ์กับผู้ให้ข้อมูลหลัก

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล หลังจากที่ได้เก็บข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยตรวจสอบข้อมูล โดยการใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation technique) (สุภางค์ จันทวานิช, 2553: 23-35)

1. การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) ตรวจสอบข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มานั้น ถูกต้องหรือไม่ โดยตรวจสอบแหล่งของข้อมูล โดยผู้วิจัยจะเก็บข้อมูลจากพื้นที่อื่นที่มีลักษณะใกล้เคียงกันกับพื้นที่ที่ผู้วิจัยทำการศึกษา และนำข้อมูลนั้นมาเปรียบเทียบกับ

2. การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัย (Investigator Triangulation) คือการตรวจสอบว่า ผู้วิจัยแต่ละคนจะได้ข้อมูลต่างกันอย่างใด โดยเปลี่ยนตัวผู้สังเกตแทนที่จะใช้ผู้วิจัยคนเดียวกันสังเกตตลอด

3. การตรวจสอบสามเส้าด้านทฤษฎี (Theory Triangulation) ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้นำมาตรวจสอบว่ามีความเป็นจริงตามแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่ผู้วิจัยได้ศึกษามานั้นว่ามีความสอดคล้องกับข้อมูลหรือไม่

4. การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีการรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) โดยผู้วิจัยใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆเพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน เช่น ใช้วิธีการสังเกตควบคู่กับการซักถามพร้อมกัน นั้นก็ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเอกสารประกอบด้วย นอกจากนี้เพื่อการทดสอบให้แน่ใจว่า การวิเคราะห์และเก็บรวบรวมข้อมูลนั้นถูกต้องหรือไม่

การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้ถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ (verbatim) โดยการนำเสนอข้อมูลการวิจัยด้วยวิธีการเขียนบรรยาย การวิเคราะห์ขั้นต้นด้วยการจำแนกและการจัดกลุ่มจะกระทำไปตลอดการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อเป็นแนวทางในการรวบรวมข้อมูลได้อย่างสมบูรณ์ และนำข้อมูลมาวิเคราะห์ อธิบายตามลักษณะความสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงในประเด็นต่างๆ ในภาพรวม

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาปรากฏการณ์ (Phenomenology) ผู้วิจัยใช้การสัมภาษณ์และวิเคราะห์เพื่อนำเสนอข้อมูลในการศึกษานี้ แบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้

1. สภาพทั่วไปของการประกอบธุรกิจอาหาร ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. คุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของแต่ละประเภทร้านอาหาร
3. รูปแบบคุณลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

1. สภาพทั่วไปของการประกอบธุรกิจอาหาร ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ผลจากการศึกษาสภาพทั่วไปของการประกอบธุรกิจอาหาร ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยามีจำนวนมากโดยส่วนใหญ่มีรูปแบบเป็นธุรกิจเจ้าของคนเดียว หรือเป็นธุรกิจขนาดย่อม ผู้ประกอบการปัจจุบันบางส่วนได้รับสืบทอดธุรกิจมาจากธุรกิจครอบครัว และบางส่วนเคยทำงานประจำก่อนออกมาทำธุรกิจร้านอาหารจากความชอบ ผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาส่วนใหญ่มีการบริหารงานจากประสบการณ์ของผู้ประกอบการผสมการลองผิดลองถูก โดยให้ความสนใจต่อสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไปอยู่เสมอเพื่อนำมาพัฒนาร้านอาหารของตน จากข้อมูล สภาพทั่วไปของการประกอบธุรกิจอาหาร ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้วิจัยแบ่งประเภทร้านอาหารตามลักษณะของอาหารและขนาดร้านอาหาร ได้ 3 ประเภท ดังนี้

- 1.1 ร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม
- 1.2 ร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย
- 1.3 ร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน

โดยแต่ละประเภทร้านอาหารนั้นมีลักษณะเด่นที่แตกต่างกันไป ตามลักษณะอาหาร จำนวนรายการอาหารจำนวนโต๊ะที่นั่งสำหรับรับรองลูกค้า จำนวนพนักงานที่ดำเนินงานต่อวันและลักษณะเด่น ของร้านอาหาร ซึ่งสรุปผลได้ดังตาราง ดังนี้

ตารางที่ 1 สภาพทั่วไปของแต่ละประเภทร้านอาหาร

ประเภท ร้านอาหาร	ลักษณะ อาหาร	จำนวนรายการ อาหาร	จำนวนโต๊ะที่ นั่งสำหรับ รับรองลูกค้า	จำนวนพนักงานที่ ดำเนินงานต่อวัน	ลักษณะเด่น ของร้านอาหาร
1.ร้านอาหาร ขนาดกลาง แบบดั้งเดิม	อาหารไทย หลากหลาย เมนู รสชาติ ดั้งเดิม	มากกว่า 100 รายการ	มากกว่า 50 โต๊ะ	มากกว่า 20 คน	1.รองรับลูกค้า ที่มาเป็นกลุ่ม ใหญ่ 2.มีบรรยากาศ เป็นเอกลักษณ์ 3. ลูกค้า ส่วนมากนิยมมา ใช้บริการช่วง อาหารเย็น 4.เวลาทำการ 10.00 น. ถึง 23.00 น.
2.ร้านอาหาร ขนาดกลาง แบบร่วมสมัย	อาหารไทย และอาหาร ต่างชาติที่มี การดัดแปลง เมนูให้มี ลักษณะ ทันสมัยโดยใส่ ความคิด สร้างสรรค์ สร้าง เอกลักษณ์ให้ แต่ละเมนูเป็น เมนูพิเศษ	จำนวน รายการ อาหาร มี จำนวน มากกว่า 80 รายการ แต่ ไม่เกิน 100 รายการ	จำนวนโต๊ะที่ นั่งสำหรับ รับรองลูกค้า มี มากกว่า 20 โต๊ะ แต่ไม่เกิน 50 โต๊ะ	น้อยกว่า 20 คน	1.รองรับลูกค้า ที่มาเดี่ยว หรือ กลุ่มขนาดเล็ก 2.เน้นการ ดัดแปลงอาหาร จานด่วนให้มี เอกลักษณ์ และ คิดค้นเมนูร่วม สมัย 3.ลูกค้านิยม มาใช้บริการ ช่วงเวลา กลางวัน 4.เวลาทำการ 10.00น. ถึง 21.00 น.

ตารางที่ 1 สภาพทั่วไปของแต่ละประเภทร้านอาหาร (ต่อ)

ประเภท ร้านอาหาร	ลักษณะ อาหาร	จำนวนรายการ อาหาร	จำนวนโต๊ะที่ นั่งสำหรับ รับรองลูกค้า	จำนวนพนักงานที่ ดำเนินงานต่อวัน	ลักษณะเด่น ของร้านอาหาร
3. ร้านอาหาร ขนาดเล็กเน้น อาหารจานด่วน	ร้านอาหาร ตามสั่งและ ร้านก๋วยเตี๋ยว	จำนวน รายการ อาหาร มี จำนวนมาก กว่า 20 รายการ แต่ ไม่เกิน 50 รายการ	น้อยกว่า 20 โต๊ะ	น้อยกว่า 10 คน	1.มีเมนูให้เลือก จำกัด 2.มีชื่อเสียง เฉพาะ เมนูอาหาร 3.ลูกค้าใช้เวลา ในการ รับประทาน น้อย 4.ลูกค้านิยม เข้ารับประทาน อาหารในเวลา กลางวัน 5.เวลาทำการ 9.00 น. ถึง 15.00 น.

2. คุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของแต่ละประเภทร้านอาหาร

จากการศึกษาคุณลักษณะผู้ประกอบการที่การประสบความสำเร็จในแต่ละประเภทของร้านอาหารนั้น พบว่า ผู้ประกอบการของแต่ละประเภทร้านอาหารมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกันไปโดยสามารถ แบ่งได้เป็น 2 รูปแบบหลัก คือ คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จ และคุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามประเภทธุรกิจอาหาร

2.1 รูปแบบที่ 1 คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จ

เป็นรูปแบบพื้นฐานที่เกิดจากการปลูกฝังของครอบครัว มีพื้นฐานจากสิ่งที่ได้เห็นมาตั้งแต่กำเนิด เป็นพื้นฐานของความเชื่อว่าหากปฏิบัติตามนี้แล้วนั้นจะทำให้ตนเองประสบความสำเร็จตามเป้าหมายที่ตนได้ตั้งไว้ และมีการผสมผสานความคิดและตัวตนของผู้ประกอบการ กับ การเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ภายนอก โดยแสดงออกผ่านการบริหารจัดการที่มีแบบแผน สามารถวางแผนและดำเนินการได้อย่างเป็นขั้นตอนผ่านกระบวนการที่ผู้ประกอบการได้วางแผนไว้ เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา โดยรากฐานของคุณลักษณะที่ทำให้ประสบความสำเร็จนั้น เกิดมาจากการสั่งสมประสบการณ์และการฝึกฝนทักษะด้านการคิดผ่านการเรียนรู้การเปลี่ยนแปลงของสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง

1. มีความชอบส่วนตัว

คุณลักษณะนี้นั้นเป็นคุณสมบัติพื้นฐานที่เกิดจากการค้นพบตัวเอง แล้วได้ตระหนักแล้วว่า การได้ทำในสิ่งที่ชอบนั้นจะทำให้เราได้อยู่กับสิ่งนั้นได้นานที่สุดและพร้อมที่จะดูแลพัฒนาความชอบนั้นให้ดียิ่งขึ้นไป

2. มีความอดทน

คุณลักษณะนี้ เป็นคุณลักษณะที่แสดงออกถึงความไม่ย่อท้อต่ออุปสรรคที่ผ่านเข้ามา เพราะผู้ประกอบการต่างรู้ดีว่าในการดำเนินธุรกิจย่อมมีวัฏจักรของธุรกิจ

3. มีความขยัน

คุณลักษณะนี้ย่อมส่งผลต่อความต่อเนื่องของการดำเนินธุรกิจ หากไม่ขยันอย่างสม่ำเสมอผลประกอบการหรือการเติบโตของธุรกิจอาจมีอุปสรรคได้

4. ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า

ความซื่อสัตย์ต่อลูกค้าถือว่าเป็นจรรยาบรรณทางธุรกิจที่สำคัญมากในทุกๆ ธุรกิจ โดยเฉพาะธุรกิจอาหารที่ต้องคำนึงถึงคุณภาพวัตถุดิบที่อาจส่งผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค หรือลูกค้า

5. ความมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ความแตกต่างในแบบของตัวเอง ย่อมเป็นจุดขายที่สำคัญที่ดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการร้านอาหารของตน ผู้ประกอบการตระหนักดีว่าเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สำคัญของร้านอาหารคือ เรื่องรสชาติอาหารที่สามารถดึงดูดลูกค้าด้วยสูตรลับเฉพาะที่สร้างความจดจำในรสชาติอาหารจนกลับมาใช้บริการซ้ำและบอกต่อจนทำให้มีลูกค้าประจำอย่างยาวนาน

6. การยอมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกภายนอก

ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับการเปลี่ยนแปลง ไม่มีอะไรที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปในโลกปัจจุบัน การเจริญเติบโตในอดีตนั้นไม่ต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงของสังคมภายนอกมากนัก แต่ในปัจจุบันนั้นหลีกเลี่ยงไม่ได้เลยเพราะการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นในทุกกระบวนการของการดำเนินธุรกิจ และเป็นการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบันรวดเร็วมากขึ้นด้วย

7. การมีพันธมิตรทางธุรกิจ

การดำเนินธุรกิจในปัจจุบันไม่สามารถที่จะดำเนินธุรกิจเพียงลำพังได้ในโลกปัจจุบัน ผู้ประกอบการต่างตระหนักดีว่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับธุรกิจนั้น มีส่วนช่วยในการผลักดันให้ธุรกิจเติบโตอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะผู้ขายวัตถุดิบของอาหารที่มีความซื่อสัตย์ต่อการรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอันส่งผลเรื่องของความสดใหม่ของอาหาร

8. มีทักษะในการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจ

ผู้ประกอบการตระหนักดีว่า การดำเนินธุรกิจอาหาร ทักษะด้านการบริหารที่สำคัญคือการบริหารทุน และบริหารคน ซึ่งเป็น ปัจจัยหลักที่ทำให้ธุรกิจร้านอาหารนั้นสามารถเติบโตอย่างยั่งยืนได้อย่างมั่นคง

3. รูปแบบที่ 2 คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามประเภทธุรกิจอาหาร

ในการบริหารจัดการแต่ละประเภทของร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จนั้น ผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีคุณลักษณะที่แตกต่างเพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ร้านอาหารของตนเอง การบริหารจัดการที่เหมาะสมกับแต่ละประเภทร้านอาหารเป็นสิ่งที่สามารถสร้างความสำเร็จอย่างยั่งยืนให้แก่ร้านอาหารได้

1. ร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิม

1.1 การบริหารจัดการภายในร้านอย่างเป็นระบบ

ผู้ประกอบการ ตระหนักถึงความสำคัญของการบริหารจัดการภายในร้าน มีการวางแผนการดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะเรื่องของการบริหารจัดการต้นทุน การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ และการดูแลพนักงานอย่างทั่วถึง เพื่อการบริการอย่างต่อเนื่องในระยะยาว

1.2 การรักษาสูตรลับเฉพาะซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของเมนูอาหาร

ผู้ประกอบการในประเภทร้านอาหารร้านอาหารขนาดกลางแบบดั้งเดิมนั้น ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่ได้รับการสืบทอดธุรกิจจากรุ่นสู่รุ่นโดยจะมีพ่อครัวที่อยู่ประจำมานาน มีการถ่ายทอดสูตรลับมาอย่างต่อเนื่อง การรักษาความลับอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะเมนูเป็นเรื่องสำคัญในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารแบบดั้งเดิมนี้อย่างยิ่ง

2. ร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย

2.1 ความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงเมนูอาหารให้น่าสนใจ

ผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางร่วมสมัยนั้น ต้องมีความคิดสร้างสรรค์เพื่อสร้างความแตกต่างให้แก่ร้านของตนเอง โดยเฉพาะการมีเมนูพิเศษที่เป็นเอกลักษณ์ของร้าน ทั้งนี้ผู้ประกอบการต้องกล้าเสี่ยงที่จะปรุงแต่งอาหารดั้งเดิมให้มีรสชาติ และสีสันน่ารับประทานอย่างสม่ำเสมออีกด้วย

2.2 การใช้กลยุทธ์การตั้งราคาเพิ่มมูลค่าอาหาร

ผู้ประกอบการตระหนักถึงการรับรู้คุณค่าของอาหารผ่านการตั้งราคา เป็นการสร้างภาพพจน์ทางการตลาด โดยเน้นการกำหนดราคาที่เหมาะสมกับอาหารและการบริการที่ลูกค้าได้รับ

2.3 การออกแบบตกแต่งร้านอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับกระแสการดำรงชีวิตของลูกค้าที่มีการเปลี่ยนแปลงไป นอกจากจะต้องการอาหารรสชาติอร่อยแล้วยังต้องการบรรยากาศที่เน้นความสบายสร้างความประทับใจตามวิถีการดำเนินชีวิตคนรุ่นใหม่ที่ยื่นชอบความแปลกใหม่ในปัจจุบัน

3. ร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน

3.1 เอกลักษณ์เฉพาะด้านรสชาติอาหาร

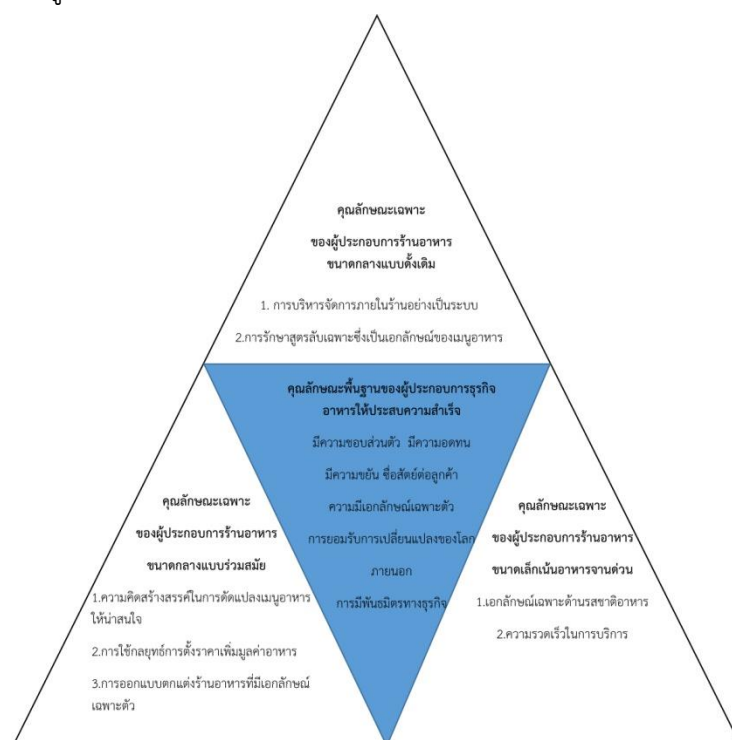
ผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดเล็กที่มีการดำเนินกิจการมายาวนานต่างใส่ใจในการรักษาเอกลักษณ์ของกรรมวิธีการผลิตที่มีคุณค่าทางภูมิปัญญาในการปรุงแต่งรสชาติ ผสมผสานเครื่องเทศสมุนไพรไทยอย่างลงตัวในแต่ละเมนูอาหารจนเกิดความประทับใจ

3.2 ความรวดเร็วในการบริการ

เนื่องจากเป็นร้านอาหารขนาดเล็ก ลูกค้าจึงใช้เวลาไม่นานในการมาใช้บริการ ผู้ประกอบการจึงต้องมีการวางแผนกรรมวิธีโดยปฏิบัติแต่ละขั้นตอนด้วยความรวดเร็วเพื่อสร้างการหมุนเวียนการเข้ามาใช้บริการ

4. ข้อเสนอเชิงทฤษฎีจากผลการวิจัย

ผู้ประกอบการของแต่ละประเภทร้านอาหารมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกันไปตามลักษณะเฉพาะของแต่ละประเภทร้านอาหารของตน โดยสามารถแบ่งได้เป็น 2 รูปแบบหลัก คือ คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ประสบความสำเร็จ และคุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามประเภทธุรกิจอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการได้ฝึกฝนและสั่งสมประสบการณ์มาอย่างยาวนาน



ภาพที่ 1 ข้อเสนอเชิงทฤษฎีจากผลการศึกษา

อภิปรายผลการวิจัย

จากการวิจัยเรื่องประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า คุณลักษณะผู้ประกอบการที่ส่งผลให้ร้านอาหารประสบความสำเร็จนั้น เกิดจากพื้นฐานของการเป็นผู้ประกอบการ มีรากฐานที่มาจากสถาบันครอบครัวในการอบรมสั่งสอนคุณสมบัติพื้นฐานในการทำงานทุกประเภท และการผสมผสานความคิดและตัวตนของผู้ประกอบการกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ภายนอก โดยแสดงออกผ่านการบริหารจัดการที่มีแบบแผนเพื่อสร้างการเจริญเติบโตอย่างยั่งยืน โดยแบ่งคุณลักษณะเป็น 2 รูปแบบ สามารถอภิปรายผลได้ ดังต่อไปนี้

รูปแบบที่ 1 คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จประกอบไปด้วย

มีความชอบส่วนตัว มีความอดทน มีความขยัน ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า มีความมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การยอมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกภายนอก การมีพันธมิตรทางธุรกิจ และมีทักษะในการบริหารจัดการที่เหมาะสมกับธุรกิจ โดยคุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จนั้นเป็นคุณลักษณะสำคัญในการดำเนินงานธุรกิจซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ฝนทิพย์ ชวโรว และ คณะ (2555) ศึกษาเรื่อง การศึกษาคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของธุรกิจโรงแรมในจังหวัดภาคเหนือตอนล่างของไทย พบว่า 9 คุณลักษณะของผู้ประกอบการมีความสัมพันธ์กับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม กล่าวคือ ด้านความเป็นตัวของตัวเอง ด้านความใส่ใจในความสำเร็จ ด้านความมีนวัตกรรม ด้านความมุ่งมั่นอดทน ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านความกล้าเสี่ยง ด้านความมั่นใจในตนเอง ด้านการตอบสนองกับปัญหาอย่างทันทีทันใด และด้านความรับผิดชอบ และปัจจัยที่ทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ พบว่า ปัจจัยภายในองค์กร เช่น บุคลากร แนวทางการบริหารงาน และทำเลที่ตั้ง ส่วนปัจจัยภายนอกองค์กร เช่น สภาพแวดล้อมภายนอก เศรษฐกิจ การเมือง สังคม และการมีพันธมิตรทางธุรกิจ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ณัฐ อมรภิญโญ (2556) ศึกษารูปแบบการประสบความสำเร็จที่ยั่งยืนของผู้ประกอบการรายย่อยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบนของประเทศไทย พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อรูปแบบการประสบความสำเร็จที่ยั่งยืนของผู้ประกอบการรายย่อย 2 กลุ่มคุณลักษณะหลัก ได้แก่ ปัจจัยทางด้านส่วนตัว และปัจจัยทางการจัดการบริหาร

รูปแบบที่ 2 คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามประเภทธุรกิจอาหาร

คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามประเภทธุรกิจอาหาร ได้แก่ 1) ร้านอาหารขนาดเล็กแบบดั้งเดิม คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการ คือ การบริหารจัดการภายในร้านอย่างเป็นระบบ การรักษาสูตรลับเฉพาะซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของเมนูอาหาร 2) ร้านอาหารขนาดกลางแบบร่วมสมัย คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการ คือ ความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงเมนูอาหารให้น่าสนใจ การใช้กลยุทธ์การตั้งราคาเพิ่มมูลค่าอาหาร และ การออกแบบตกแต่งร้านอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว 3) ร้านอาหารขนาดเล็กเน้นอาหารจานด่วน คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการ คือ เอกลักษณ์เฉพาะด้านรสชาติอาหาร และ ความรวดเร็วในการบริการ จะเห็นได้ว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการจะมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไปตามประเภทธุรกิจอาหารซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุธีรา อะทะวงษา และ สมบูรณ์วัลย์ สัตยารักษ์วิทย์ (2557) ได้ศึกษา คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการ และลักษณะของสถานประกอบการ ที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทย พบว่า คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการมีอิทธิพลทางตรงต่อลักษณะของสถานประกอบการ และมีอิทธิพลทางอ้อมต่อการเจริญเติบโตผ่านลักษณะของสถานประกอบการ นอกจากนี้ยังพบว่าลักษณะของสถานประกอบการ มีอิทธิพลทางตรงต่อการเจริญเติบโตโดยมีลักษณะของสถานประกอบการที่สำคัญ ได้แก่ องค์การมีการทำงานเชิงรุก กลยุทธ์การตลาด และนวัตกรรมองค์การ แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีคุณลักษณะ ของการเป็นผู้ประกอบการมากขึ้นเท่าใดย่อมส่งผลให้การทำงานในสถานประกอบการมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น ก่อให้เกิดการพัฒนาผลประกอบการและความเจริญเติบโตในที่สุด

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากการวิจัย ประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า

1.1 คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จนั้นเป็นคุณลักษณะที่เกิดจากการปลูกฝังจากครอบครัวในการให้ความสำคัญและความสม่ำเสมอต่อการดำเนินธุรกิจ สิ่งสำคัญคือได้ทำในสิ่งที่ผู้ประกอบการรักและชอบเป็นพื้นฐานจะทำให้สามารถพัฒนาปรับปรุงจนสามารถต่อยอดเป็นธุรกิจที่มั่นคงได้ ซึ่งเป็นแนวทางที่ดีในการปลูกฝังให้ทายาทธุรกิจรุ่นต่อไปที่อาจต้องมาสืบทอดกิจการในอนาคต

1.2 คุณลักษณะเฉพาะของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จนั้นแตกต่างกันในแต่ละประเภทร้านอาหาร คุณลักษณะเฉพาะนี้สามารถเรียนรู้และปรับเปลี่ยนได้ตามสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไป และเป็นการส่งเสริมประสบการณ์ของผู้ประกอบการมาถ่ายทอดสู่การดำเนินธุรกิจร้านอาหารของตนเอง

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

ในการทำวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยศึกษาประเภทของร้านอาหาร กับคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเท่านั้น ดังนั้นในการศึกษาครั้งต่อไปควรศึกษาในคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในกลุ่มธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่อื่นๆเพื่อนำมาเปรียบเทียบ และสร้างผลลัพธ์อันก่อให้เกิดแนวทางในการสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารรุ่นใหม่ต่อไป

3. ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานพัฒนาธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมและสถาบันการศึกษาต่างๆ ควรมีการวางแผนและพัฒนาความพร้อมของผู้ประกอบการ รวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการมีทักษะมีคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการ และมีลักษณะของสถานประกอบการที่ดีซึ่ง จะส่งผลให้ผู้ประกอบการมีศักยภาพ และสามารถดำเนินกิจการให้มีการเจริญเติบโต ต่อไปได้ในอนาคต

เอกสารอ้างอิง

ภาษาไทย

- ชาย โพธิ์สิตา. (2549). **ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ**. กรุงเทพฯ: บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้ง.
- ณัฐ อมรภิญโญ. (2556). “รูปแบบการประสบความสำเร็จที่ยั่งยืนของผู้ประกอบการรายย่อยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ประเทศไทย.” **วารสารศรีปทุม ชลบุรี** 9, 3 : 57-66.
- นภลัย ธนะวัฒน์ และ วิโรจน์ เกษภูาลักษณ์. (2559) “การดำเนินธุรกิจและการจัดการโลจิสติกส์ของผู้ประกอบการดาวเรือง ในจังหวัดนครปฐม.” **วารสาร Veridian E-Journal, Sipakorn University** 9, 3 : 507-526.
- นพรัตน์ บุญเพียรผล. (2560). “แนวทางการพัฒนาคุณภาพบริการของธุรกิจร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวนานาชาติ ในเขตอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์.” **วารสาร Veridian E-Journal, Sipakorn University** 10, 1 : 61-76.
- บริษัท เน็กซ์เทค ประเทศไทย จำกัด. (2560). **ทำร้านอาหารให้รวยอย่างมืออาชีพ**. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม. เข้าถึงได้จาก SMEs ซีอีโอราย 2015 http://www.easybiznezz.com/view_news.php?newsmedia_id=429
- พนทิพย์ ชาร์โรว์และคณะ. (2555). “การศึกษาคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของธุรกิจโรงแรม ในจังหวัดภาคเหนือตอนล่างของไทย.” **วารสารวิทยาการจัดการและสารสนเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร** 7, 1 : 39-50.
- พิทักษ์ ศิริวงศ์ และ สมหญิง คำสวัสดิ์. (2560). **ศึกษารูปแบบและกลยุทธ์การดำเนินธุรกิจร้านอาหารเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษาร้านกินดี**. การประชุมเชิงวิชาการระดับชาติและนานาชาติด้านบริหารธุรกิจ ครั้งที่ 5 คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 9-10 มีนาคม.
- มหชัย สัตยธำรง. (2557). “ได้ศึกษาปัจจัยภายในองค์กรที่ส่งผลถึงความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็กและขนาดกลางในเขตอำเภอเมืองพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.” **วารสารวิชาการคณะบริหารธุรกิจ** 9, 1 (กรกฎาคม) : 46-56.
- วันวิสาข์ โชคพรหมอนันต์ และ วิโรจน์ เกษภูาลักษณ์. (2558). “คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ ของผู้ประกอบการร้านค้าในตลาดนัดน้ำดอนหวาย จังหวัดนครปฐม.” **วารสาร Veridian E-Journal, Sipakorn University** 8, 2 : 967-988.
- สุธีรา อะทะวงษา และ สมบูรณ์วัลย์ สัตยารักษ์วิทย์. (2557). “คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการ และลักษณะของสถานประกอบการที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของวิสาหกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทย.” **วารสารสุทธิปริทัศน์** 28, 85 (มกราคม – มีนาคม) : 61-79.
- สุภากร จันทวานิช. (2553). **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ**. พิมพ์ครั้งที่ 18. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุรัตน์ สีสาทวิวัฒน์. (2560). **เจาะพฤติกรรมลูกค้า ใช้บริการร้านอาหาร**. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม. เข้าถึงได้จาก <https://www.prachachat.net/finance/news-16631>.

ภาษาต่างประเทศ

Aminul Islam. (2011). “Effect of Entrepreneur and Firm Characteristics on the Business Success Enterprises (SMEs) in Bangladesh of Small and Medium International.” **Journal of Business and Management** 6, 3 (March) : 289-299.