



วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี

ปีที่ 20 ฉบับที่ 4 เดือนเมษายน ถึง ธันวาคม 2567

การฟื้นตัวของร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19

ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี

THE RECOVERY OF RESTAURANTS AFTER THE SPREAD OF THE COVID-19 VIRUS IN THANYADURI DISTRICT, PATHUM THANI PROVINCE

เกริกพล โพธิ์แสง*, สมยศ อวเกียรติ

Krirkphon Phosaeng*, Somyos Avakiat

หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยนวัตกรรมกรุงเทพ

Bachelor of Business Administration Program, Management, Bachelor of Business Administration,

North Bangkok University

*Corresponding Author e-Mail: krirkpol.phos@northbkk.ac.th

(Received: 2024, February 6; Revised: 2024, May 4; Accepted: 2024, May 14)

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยสำคัญที่มีต่อการฟื้นตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี และเพื่อเปรียบเทียบคุณลักษณะ ของผู้ประกอบการร้านอาหารกับปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อ ไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี มีกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีหน้าร้านให้นั่ง รับประทาน ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 135 ร้าน จากการคำนวณสูตรของเครจซ์และมอร์แกนทำให้ได้กลุ่ม ตัวอย่าง 100 ร้าน ผู้วิจัยเก็บตัวอย่างร้านอาหารที่มีหน้าร้านให้นั่งรับประทานและเปิดให้บริการในเวลากลางคืนใน อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี เพราะได้รับผลกระทบมากที่สุด ด้วยการเลือกกลุ่มตัวอย่างเฉพาะเจาะจง เครื่องมือ ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน การทดสอบค่าที (t test) แบบกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มที่เป็นอิสระจากกัน (Independent Samples) การ ทดสอบค่าเอฟ (F test) และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way Anova Analysis)

ผลการวิจัยพบว่าผู้ประกอบการเป็นเพศหญิง จำนวน 57 คน มีอายุเฉลี่ยอยู่ในช่วงอายุ 46-55 ปี จำนวน 39 คน ระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 48 คน รายได้เฉลี่ยของร้านมากกว่า 45,001 บาท จำนวน 39 ร้าน จำนวนพนักงานของร้าน 8 คนขึ้นไป จำนวน 37 ร้าน และระยะเวลาประกอบกิจการ 3-6 ปี จำนวน 39 ร้าน ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัวภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัด



ปทุมธานี มากที่สุด ได้แก่ 1) ด้านการตกแต่งร้าน มีการจัดแสงไฟเพื่อสร้างบรรยากาศมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ 3.70 ระดับความสำคัญมาก 2) ด้านทำเลที่ตั้ง คือทำเลที่ตั้งใกล้แหล่งจัดจำหน่ายมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ 3.69 ระดับความสำคัญมาก 3) ด้านการบริหารจัดการพนักงาน หยิบยื่นเครื่องมือที่เขาต้องการเพื่อความสำเร็จมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ 3.61 ระดับความสำคัญมาก และด้านประเภทอาหารที่จำหน่ายคือ ร้านอาหารจานด่วน, ด้านราคาอาหาร 0-100 บาท, ด้านการจัดโปรโมชั่น จัดทุก 7 วัน เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างปัจจัยที่ทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัวภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี อายุของผู้ประกอบการมีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหาร มีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว เพศหญิงมีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหารมากกว่าเพศชาย ผู้ประกอบการที่มีการศึกษาสูงจะมีความน่าเชื่อถือมากกว่าผู้ประกอบการที่มีการศึกษาต่ำกว่า แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับประสบการณ์และระยะเวลาประกอบกิจการของผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยที่จะทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว จำนวนพนักงานของผู้ประกอบการ ร้านอาหารจำเป็นต้องลดจำนวนพนักงานลงและหันไปใช้บริการขนส่งเดลิเวอรี่มากขึ้นจึงจะทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว

คำสำคัญ: การฟื้นตัว; ร้านอาหาร; หลังโควิด-19

ABSTRACT

This research aimed to investigate the key factors that contributed to the recovery of restaurant entrepreneurs in Thanyaburi District, Pathum Thani Province, following the COVID-19 pandemic and to compare the characteristics of those restaurant entrepreneurs with the identified factors that influenced restaurant recovery. The study sample consisted of 100 restaurant owners operating dine-in establishments in Thanyaburi District, Pathum Thani Province. This sample size was determined using Krejcie and Morgan's sample size calculation formula, considering a total population of 135 restaurants. The researchers specifically targeted dine-in restaurants operating during evening hours, as these establishments were most severely impacted by the pandemic. Data were collected using a questionnaire administered to purposively selected restaurant owners and analyzed using various statistical methods, including frequency, percentage, mean, standard deviation, *t* test (Independent Samples), *F* test, and One-Way ANOVA Analysis.

It was found that 57 female entrepreneurs were women with an average age between 46 and 55 years old, 48 of them held bachelor's degrees, 39 restaurants' average monthly revenue was higher than 45,001 baht, 37 restaurants had eight or more employees, and 39 restaurants had



been in operation for 3 to 6 years. The following factors were identified as the most significant contributors to the recovery of restaurants in Thanyaburi District: 1) restaurant decoration: lighting design to create atmosphere (average importance rating of 3.70, considered very important), 2) location: proximity to suppliers (average importance rating of 3.69, considered very important), and 3) employee management: providing employees with the tools needed for success (average importance rating of 3.61, considered very important). In addition, the type of food served which included fast food, the price range of the food (0-100 baht), and promotional activities held every seven days were also factors contributing to the recovery of restaurants after the COVID-19 outbreak. When comparing the factors contributing to restaurant recovery, the following observations were made: The age of the entrepreneur had an impact on the recovery of the restaurant. Female entrepreneurs contributed more to restaurant recovery than male entrepreneurs. Entrepreneurs with higher education were perceived as more credible than those with lower education. However, the experience and duration of the restaurant owner's business also played a role in the restaurant's recovery. It was necessary for restaurants to reduce the number of employees and rely more on delivery services to achieve recovery.

Keywords: Restaurant Recovery; Restaurant Business; Post-COVID-19

บทนำ

การระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 (COVID-19) เริ่มต้นขึ้นในเดือนธันวาคม พ.ศ.2562 โดยพบครั้งแรกในนครอู่ฮั่น เมืองหลวงของมณฑล หูเป่ย์ สาธารณรัฐประชาชนจีน และต่อมาได้พบ เชื้อในคนไทยเป็นคนแรกในวันที่ 31 มกราคม 2563 (กระทรวงสาธารณสุข, ออนไลน์, 2564) การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ส่งผลต่อหลายธุรกิจซึ่ง หนึ่งในธุรกิจที่ส่งผลกระทบเป็นอย่างมากคือ ธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดมาตรการในการจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มในภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านอาหาร หรือเครื่องดื่มทั่วไป ซึ่งอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี เองได้ออกคำสั่งสำหรับ มาตรการควบคุมพื้นที่เพื่อป้องกัน และควบคุมพื้นที่เพื่อการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ฉบับที่ 33 ลงวันที่ 10 กรกฎาคม 2564 (คณะกรรมการโรคติดต่อ จังหวัดปทุมธานี, 2564, 10 กรกฎาคม) ปัจจุบันสถานการณ์การแพร่ระบาดเชื้อไวรัสโควิด-19 ที่คลี่คลายลงทำให้ผู้คนกลับมาดำเนินชีวิตเป็นปกติมากขึ้นธุรกิจต่างๆเริ่มมีการฟื้นตัวไปในทิศทางที่ดีขึ้นร้านอาหาร



กลับมาเปิดให้บริการเป็นปกติสามารถนั่งทานที่ร้านได้ประชาชนมีการจับจ่ายใช้สอยเพิ่มมากขึ้นการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ลดลงมีมาตรการป้องกันที่เพิ่มมากขึ้น วัคซีนเชื้อไวรัสโควิด-19 ที่เพียงพอ

ดังนั้นเพื่อให้ทราบว่าปัจจัยใดบ้างที่ทำให้ร้านอาหารในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี มีการฟื้นตัวของธุรกิจร้านอาหาร ภายหลังการแพร่ระบาดเชื้อไวรัสโควิด-19 ตลอดจนผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารที่ได้รับจากสถานการณ์แพร่ระบาดเชื้อไวรัสโควิด-19 และเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างกลยุทธ์รองรับภาวะเศรษฐกิจที่จะกลับมาเฟื่องฟูขึ้นอีกครั้ง เพื่อพัฒนาธุรกิจของตนให้ลูกค้าเกิดความประทับใจให้ได้มากที่สุดและสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันทางธุรกิจและปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการฟื้นตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี
2. เพื่อเปรียบเทียบลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหารกับปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี

สมมติฐานของการวิจัย

ลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหาร เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยของร้านต่อเดือน จำนวนพนักงาน ระยะเวลาประกอบธุรกิจ มีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหารในจังหวัดปทุมธานีภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19



วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี

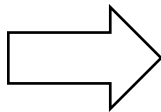
ปีที่ 20 ฉบับที่ 4 เดือนเมษายน ถึง ธันวาคม 2567

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ตัวแปรอิสระ

ลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหาร

1. เพศ
2. อายุ
3. ระดับการศึกษา
4. รายได้เฉลี่ยของร้านต่อเดือน
5. จำนวนพนักงาน
6. ระยะเวลาประกอบธุรกิจ



ตัวแปรตาม

ปัจจัยที่ทำให้มีการฟื้นตัวของร้านอาหาร

1. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
2. ราคาอาหาร
3. ทำเลที่ตั้ง
4. การจัดโปรโมชั่น
5. การบริหารจัดการพนักงาน
6. กลยุทธ์ที่ใช้ในการบริหารจัดการร้าน
7. การตกแต่งร้าน

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยด้วยข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยวิธีการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Method)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีหน้าร้านให้นั่งรับประทาน ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 135 ร้าน (สำนักงานสถิติ จังหวัดปทุมธานี, 2564, หน้า 20-25) กำหนดกลุ่มตัวอย่างจากการคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างจากสูตรของเครจซีและมอร์แกน (สจิตรา บุญยรัตพันธุ์, 2534, หน้า 50-51) ได้ขนาดตัวอย่าง จำนวน 100 ร้าน ผู้วิจัยได้เก็บตัวอย่างร้านอาหารที่มีหน้าร้านให้นั่งรับประทานและเปิดให้บริการในเวลากลางคืนในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี เพราะได้รับผลกระทบมากที่สุด ด้วยการเลือกกลุ่มตัวอย่างเฉพาะเจาะจง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสอบถาม แบ่งเป็น 3 ส่วน ดังนี้ ส่วนที่ 1 ลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยของร้านต่อเดือน จำนวนพนักงาน ระยะเวลาการประกอบกิจการ ส่วนที่ 2 การฟื้นตัวของร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 5 ด้าน โดยมีเกณฑ์ในการให้คะแนนตามลำดับความสำคัญ 5 ระดับ ดังนี้ 5 หมายถึงความคิดเห็นมาก



ที่สุด, 4 หมายถึงความคิดเห็นมาก, 3 หมายถึงความคิดเห็นปานกลาง, 2 หมายถึงความคิดเห็นน้อย และ 1 หมายถึงความคิดเห็นน้อยที่สุด และส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ มีลักษณะคำถามแบบปลายเปิด และตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ผู้วิจัยนำแบบสอบถามเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องและความครอบคลุมเนื้อหาแล้วจึงนำมาปรับปรุงแก้ไขข้อคำถามตามคำแนะนำเพื่อให้เหมาะสมกับกลุ่มตัวอย่างที่มีความถูกต้องและครอบคลุมเนื้อหา มีค่า IOC=1 การทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) ผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปทดสอบกับกลุ่มนำร่อง (Pilot Test) เป็นส่วนหนึ่งของประชากรแต่ไม่ได้เป็นกลุ่มตัวอย่างที่จะทำการเก็บข้อมูล จำนวน 30 ชุด แล้วนำข้อมูลมาทำการวิเคราะห์หาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาช (Cronbach's Alpha Coefficient) และตัดข้อคำถามที่ทำให้ค่าครอนบาชต่ำเพื่อให้ได้ค่าความน่าเชื่อถือที่สูง (Reliability) ของแบบสอบถาม จากนั้นนำแบบสอบถามไปใช้ในการเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างจริง ได้ค่าความเชื่อมั่น=.97

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลกับผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีหน้าร้านให้นั่งรับประทาน ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี จำนวน 100 ร้าน ใช้ระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล 6 เดือน ตั้งแต่ มกราคม ถึง มิถุนายน พ.ศ.2566

การวิเคราะห์ข้อมูล 1) สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) การแปลผลค่าเฉลี่ย (Byrkit, 2020 pp. 109-110) ดังนี้ ค่าเฉลี่ย 4.21-5.00 หมายถึงระดับความคิดเห็นที่มีผลต่อการฟื้นตัวมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 3.41-4.20 หมายถึงระดับความคิดเห็นที่มีผลต่อการฟื้นตัวมาก ค่าเฉลี่ย 2.61-3.40 หมายถึงระดับความคิดเห็นที่มีผลต่อการฟื้นตัวปานกลาง ค่าเฉลี่ย 1.81-2.60 หมายถึงระดับความคิดเห็นที่มีผลต่อการฟื้นตัวน้อย ค่าเฉลี่ย 1.00-1.80 หมายถึงระดับความคิดเห็นที่มีผลต่อการฟื้นตัวน้อยที่สุด 2) สถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การทดสอบค่าที (t test) แบบกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มที่เป็นอิสระจากกัน (Independent Samples) การทดสอบค่าเอฟ (F test) การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way Anova Analysis) กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลการวิจัย

จากการสำรวจข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 100 ร้าน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ร้อยละ 57.00 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 43.00 เป็นเพศชาย ร้อยละ 39.00 มีอายุ 46-55 ปี ร้อยละ 22.00 มีอายุ 26-35 ปี ร้อยละ 15.00 มีอายุ 36-45 ปี ร้อยละ 13.00 มีอายุ 56 ปีขึ้นไป และร้อยละ 11.00 มีอายุ ไม่เกิน 25 ปี จบการศึกษาปริญญาตรี ร้อยละ 48.00 รองลงมาสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 19.00 รายได้เฉลี่ยมากกว่า 45,001 บาท ร้อยละ 39.00 จำนวนพนักงาน 8 คนขึ้นไป ร้อยละ 37.00 ระยะเวลาประกอบกิจการ 3-6 ปี ร้อยละ 39.00



วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี

ปีที่ 20 ฉบับที่ 4 เดือนเมษายน ถึง ธันวาคม 2567

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่ทำให้มีการฟื้นตัวของร้านอาหารโดยภาพรวม

ปัจจัยที่ทำให้มีการฟื้นตัวของร้านอาหาร	$\bar{X}$	SD	ระดับความคิดเห็น
1. ประเภทอาหารที่จำหน่าย	3.44	0.88	มาก
2. ราคาอาหาร	3.42	0.85	มาก
3. ท่าเลที่ตั้ง	3.52	0.80	มาก
4. การจัดโปรโมชั่น	3.42	0.86	มาก
5. การบริหารจัดการพนักงาน	3.54	0.77	มาก
6. กลยุทธ์ที่ใช้ในการใช้บริหารจัดการร้าน	3.44	0.85	มาก
7. การตกแต่งร้าน	3.64	0.67	มาก
เฉลี่ยรวม	3.45	0.81	มาก

จากตารางที่ 1 พบว่าปัจจัยที่ทำให้มีการฟื้นตัวของร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอชัยบุรี จังหวัดปทุมธานี ภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.45$, $SD=0.81$) หากพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า การตกแต่งร้าน มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาการบริหารจัดการพนักงาน ท่าเลที่ตั้ง ประเภทอาหารที่จำหน่าย กลยุทธ์ที่ใช้ในการใช้บริหารจัดการร้าน ราคาอาหาร และการจัดโปรโมชั่น ตามลำดับ

ตารางที่ 2 การเปรียบเทียบปัจจัยทางประชากรศาสตร์กับปัจจัยสำคัญที่ทำให้มีการฟื้นตัวของร้านอาหารโดยภาพรวม

ปัจจัยที่ทำให้มีการฟื้นตัวของร้านอาหาร	ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์											
	เพศ		อายุ		ระดับการศึกษา		รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		จำนวนพนักงาน		ระยะเวลาประกอบธุรกิจ	
	t	p	F	p	F	p	F	p	F	p	F	p
1. ประเภทอาหารที่จำหน่าย	1.84	.37	0.70	.18	5.87	.60	2.21	.17	1.81	.15	0.30	.82
2. ราคาอาหาร	0.57	.61	0.64	.05	3.59	.66	1.67	.79	1.39	.24	2.21	.09



ตารางที่ 2 (ต่อ)

ปัจจัยที่ทำให้มี การฟื้นตัวของ ร้านอาหาร	ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์											
	เพศ		อายุ		ระดับ การศึกษา		รายได้เฉลี่ย ต่อเดือน		จำนวน พนักงาน		ระยะเวลา ประกอบธุรกิจ	
	<i>t</i>	<i>p</i>	<i>F</i>	<i>p</i>	<i>F</i>	<i>p</i>	<i>F</i>	<i>p</i>	<i>F</i>	<i>p</i>	<i>F</i>	<i>p</i>
3. ทำเลที่ตั้ง	-1.35*	.04	0.54	.07	4.88	.60	0.85	.63	2.35	.54	6.32	.06
4. การจัด โปรโมชั่น	0.59	.55	0.82	.06	2.30	.51	0.85	.07	3.17	.06	0.63	.06
5. การบริหาร จัดการพนักงาน	1.81*	.04	1.01	.06	4.71	.67	0.66	.66	1.90	.13	1.78	.15
6. กลยุทธ์ที่ใช้ใน การใช้บริการ จัดการร้าน	1.92	.73	1.98	.10	4.77	.55	0.31	.81	1.67	.17	0.64	.56
7. การตกแต่ง ร้าน	1.09	.11	2.03	.09	3.93	.55	0.76	.51	1.15	.33	0.63	.56
รวม	1.60	.05	3.22	.06	6.51	.51	0.79	.49	2.43	.06	2.12	.10

* $p < .05$

จากตารางที่ 2 พบว่าเพศหญิงให้ความสำคัญในด้าน ทำเลที่ตั้ง การบริหารจัดการพนักงาน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05 เนื่องจากว่าเพศหญิงให้ความสนใจ ด้านทำเลที่ตั้งที่ใกล้กับแหล่งจัดจำหน่ายวัตถุดิบ เพื่อตอบสนองต่อการจัดเตรียมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประหยัดค่าใช้จ่ายในการที่ออกไปซื้อวัตถุดิบในสถานที่ห่างไกล ส่วนของการบริหารพนักงานนั้นเพศหญิงมีความเห็นอกเห็นใจและคอยช่วยเหลือพนักงานและสามารถอธิบายการทำงานในภาพรวมได้อย่างนุ่มนวล ส่งผลให้เกิดการกระตุ้นการทำงานของพนักงานให้มีประสิทธิภาพ ส่วนปัจจัยด้านอายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยของร้านต่อเดือน จำนวนพนักงาน และระยะเวลาประกอบธุรกิจ ไม่พบความแตกต่าง



อภิปรายผล

1. ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการฟื้นตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารประกอบด้วย ประเภทอาหารที่จัดจำหน่าย พบว่าร้านอาหารจานด่วน มีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว และราคาอาหาร มีราคาอาหารที่ 0-100 บาท มีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว สอดคล้องกับ สุภภัสชญา ทองคำผุย (2565, หน้า 1) ที่ศึกษาการปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา-2019 พบว่าประเภทอาหารจานด่วนหรืออาหารที่สามารถรับประทานได้สะดวกรวดเร็วและราคาอาหารสามารถจับต้องได้ประมาณ 1-100 บาท จะมีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว, ด้านทำเลที่ตั้ง ทำเลที่ตั้งใกล้แหล่งจัดจำหน่าย มีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว, การจัดโปรโมชั่น จัดทุก 7 วัน มีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว และการบริหารจัดการพนักงาน การหยิบยื่นเครื่องมือที่พนักงานต้องการเพื่อความสำเร็จ มีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว สอดคล้องกับ ศิริรัตน์ โกศการิกา (2564, หน้า 69-71) ที่ศึกษากลยุทธ์การฟื้นฟูการให้บริการธุรกิจร้านอาหารที่ส่งผลต่อความพึงพอใจในบริการและความเชื่อมั่นในตราสินค้าในภาวะวิกฤติโควิด-19 ของประเทศไทย พบว่าปัจจัยที่ทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัวคือทำเลที่ตั้งใกล้แหล่งจัดจำหน่าย การจัดโปรโมชั่นทุก ๆ 7 วัน และการบริหารพนักงานในร้านให้หยิบยื่นเครื่องมือที่พนักงานต้องการเพื่อความสำเร็จ ทำให้อาหารมีการฟื้นตัว, กลยุทธ์ที่ใช้ในการใช้บริหารจัดการร้าน พบว่าการเข้าร่วมธุรกิจเดลิเวอรี่ในการจัดส่ง และการตกแต่งร้าน จัดแสงไฟเพื่อสร้างบรรยากาศ ทำให้อาหารมีการฟื้นตัว สอดคล้องกับ เสาวณีย์ ตรีรัฐเพชร, ศุภรัตน์ พิณสุวรรณ และวราภรณ์ ทนงศักดิ์ (ออนไลน์, 2564) ที่ศึกษาสภาพสถานการณ์และการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ภายหลังสถานการณ์โควิด 19 พบว่าการเข้าร่วมธุรกิจเดลิเวอรี่ในการจัดส่ง และการตกแต่งร้านจัดแสงไฟเพื่อสร้างบรรยากาศให้ร้านมีความน่าสนใจดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการมีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว

2. การเปรียบเทียบลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหารกับปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี พบว่าเพศที่ต่างกัน มีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในอำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี เนื่องจากว่าเพศหญิงให้ความสนใจ ด้านทำเลที่ตั้งที่ใกล้กับแหล่งจัดจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อตอบสนองต่อการจัดเตรียมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประหยัดค่าใช้จ่ายในการที่ออกไปซื้อวัตถุดิบในสถานที่ทางไกล ส่วนของการบริหารพนักงานนั้นเพศหญิงมีความเห็นอกเห็นใจและคอยช่วยเหลือพนักงานและสามารถอธิบายการทำงานในภาพรวมได้อย่างนุ่มนวล ส่งผลให้เกิดการกระตุ้นการทำงานของพนักงานให้มีประสิทธิภาพ ส่วนปัจจัยด้านอายุของผู้ประกอบการมีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหาร อายุระหว่างในช่วงอายุ 46-55 ปีจะมีผลทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว สอดคล้องกับ เรืองฉาย เรืองยังมี (2565, หน้า 67-68) ที่ศึกษากลยุทธ์การปรับตัวเพื่อความอยู่รอดของร้านอาหาร ขนาดเล็กช่วงการระบาดของโรคโควิด 19 ในเขตจังหวัดภูเก็ต พบว่าอายุระหว่าง 46-55 ปี มีผลทำให้อาหารร้านอาหารให้ประสบผลสำเร็จ เพศหญิงมีผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหาร มากกว่าเพศชาย เนื่องจากเพศ



หญิงมีผลต่อการตกแต่งร้านในการสร้างบรรยากาศมากกว่าเพศชายทำให้ร้านอาหารเกิดความน่าสนใจที่ลูกค้าจะเดินเข้ามาใช้บริการมากขึ้น จารุมาศ แสงสว่าง และพิมพ์ประภา เลื่อมใส (2565, หน้า 78-79) ที่ศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีต่อสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในเขตเทศบาลเมืองบุรีรัมย์ พบว่าเพศหญิงจะมีความคิดสร้างสรรค์ในการตกแต่งร้านอาหารมากกว่าเพศชายและทำให้ลูกค้าเข้ามาใช้บริการ ระดับการศึกษาของผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่าผู้ที่มีการศึกษาสูงจะมีความน่าเชื่อถือมากกว่าผู้ที่มีการศึกษาต่ำกว่าแต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับประสบการณ์และระยะเวลาประกอบกิจการของผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยที่จะทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัว และการปรับลดจำนวนพนักงานของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำเป็นต้องลดจำนวนพนักงานลงและหันไปใช้บริการขนส่งเดลิเวอรี่มากขึ้นจึงจะทำให้ร้านอาหารมีการฟื้นตัวขึ้นมาได้ จุฑาทิพย์ พรหมวงศ์ (2562, หน้า 81-82) ที่ศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการผับและสถานบันเทิงรอบสถานศึกษาของนักศึกษามหาวิทยาลัย ในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าระดับการศึกษาของผู้ประกอบการร้านอาหารมีผลต่อความน่าเชื่อถือและระยะเวลาประกอบกิจการที่จะทำให้ร้านอาหารเกิดการฟื้นตัวและลูกค้าเข้ามาใช้บริการเพิ่มมากขึ้นในอนาคต

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการนำผลวิจัยไปใช้

ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถนำไปใช้ในการวางแผนการบริหารจัดการร้านอาหารในสถานการณ์ภาวะการแพร่ระบาดของโรคอื่น ๆ เพื่อให้ร้านอาหารฟื้นตัวสามารถดำเนินธุรกิจต่อไปได้

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. แนะนำให้มีการขยายขอบเขตงานวิจัยไปยังเขตจังหวัดอื่น เนื่องจากลักษณะพื้นที่ สังคมและสภาพแวดล้อม รวมถึงลักษณะประชากรศาสตร์ที่แตกต่างกัน อาจส่งผลต่อการฟื้นตัวของร้านอาหารภายหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในแต่ละจังหวัด
2. ควรทำการวิจัยข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่าง ด้วยวิธีการสัมภาษณ์ส่วนตัว สัมภาษณ์กลุ่ม เพื่อให้ได้ข้อมูลเฉพาะเจาะจงในบางเรื่องมากยิ่งขึ้น
3. ควรศึกษาพฤติกรรมการมาใช้บริการของลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการร้านในแต่ละวัน เช่น จำนวน การสั่งในแต่ละครั้ง การมาใช้บริการซ้ำของลูกค้า



วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี

ปีที่ 20 ฉบับที่ 4 เดือนเมษายน ถึง ธันวาคม 2567

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. (2564). **สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) มาตรการสาธารณสุข และปัญหาอุปสรรคการป้องกันควบคุมโรคในผู้เดินทาง** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://ddc.moph.go.th/uploads/files/2017420210820025238.pdf> [2564, 2 พฤศจิกายน].
- คณะกรรมการโรคติดต่อ จังหวัดปทุมธานี. (2564, 10 กรกฎาคม). คำสั่งสำหรับมาตรการควบคุมพื้นที่เพื่อ ป้องกัน และควบคุมพื้นที่เพื่อการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19. **หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ**. หน้า 15.
- จารุมาศ แสงสว่าง และพิมพ์ประภา เลื่อมใส. (2565). **รายงานการวิจัย ความคิดเห็นของผู้ประกอบการ ร้านอาหารที่มีต่อสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในเขตเทศบาลเมืองบุรีรัมย์**. บุรีรัมย์: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์.
- จุฑาทิพย์ พรหมวงศ์. (2562). **พฤติกรรมการใช้บริการขับและสถานบันเท็รอบสถานศึกษาของนักศึกษา มหาวิทยาลัย ในเขตกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- เรืองฉาย เรืองยังมี. (2565). **รายงานการวิจัย กลยุทธ์การปรับตัวเพื่อความอยู่รอดของร้านอาหาร ขนาดเล็ก ช่วงการระบาดของโรคโควิด 19 ในเขตจังหวัดภูเก็ต**. ภูเก็ต: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต.
- ศิริรัตน์ โกศการิกา. (2564). **รายงานการวิจัย กลยุทธ์การฟื้นฟูการให้บริการธุรกิจร้านอาหาร ที่ส่งผลต่อความพึงพอใจในบริการและความเชื่อมั่นในตราสินค้าในภาวะวิกฤติโควิด-19 ของประเทศไทย**. กรุงเทพฯ: คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุจิตรา บุญยรัตพันธุ์. (2534). **ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับรัฐประศาสนศาสตร์**. กรุงเทพฯ: สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- สุภภัชชญา ทองคำผุย. (2565). การปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19). **วารสารโครงการทวิปริญญาโททางรัฐประศาสนศาสตร์และ บริหารธุรกิจ**, หน้า 1-13.
- สำนักงานสถิติ จังหวัดปทุมธานี. (2564). **รายงานสถิติจังหวัดปทุมธานี 2564**. ปทุมธานี: สำนักงานสถิติ จังหวัดปทุมธานี.



วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี

ปีที่ 20 ฉบับที่ 4 เดือนเมษายน ถึง ธันวาคม 2567

เสาวณีย์ ตรีรัฐเพชร, ศุภรัตน์ พิณสุวรรณ และวราภรณ์ ทนงค์ดี. (2564). **สภาพสถานการณ์และการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ภายหลังสถานการณ์โควิด 19** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:

http://www2.huso.tsu.ac.th/NCOM/GEOGIS2021/FULL_PAPER/PDF20211024221501_1.pdf

[2564, 2 พฤศจิกายน].

Byrkit, D.R. (2020). *Elements of Statistics* (2nd ed.). New York: Litton Educational.