

ปัจจัยที่ส่งผลต่อความอยู่รอดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ภายหลังจากการเกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

Factors Affecting the Survival of Micro Restaurant Business Entrepreneurs After the Outbreak of the COVID-19 Virus in the Muang District, Chiang Mai Province

ลัดดา ปินตา^{1*} และจงกลบดินทร์ แสงอาสภวิริยะ²

Ladda Pinta^{1*} and Jongkolbordin Saengadsapaviriya²

¹ อาจารย์ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

² นักวิชาการอิสระ

¹ Lecturer of Master of Business Administration, Faculty of Business Administration and Liberal
Arts of Rajamangala University of Technology Lanna

² Independent Scholars

* E-mail: lemon_2910@hotmail.com

Received March 22, 2024 Revised June 7, 2024 Accepted June 30, 2024

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความอยู่รอดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ภายหลังจากการเกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 370 ราย การสุ่มตัวอย่างง่าย ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวม ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย ใช้โปรแกรมทางคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบความแตกต่างของ ค่าเฉลี่ย (T-test) ความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-way Anova) และการวิเคราะห์ถดถอยเชิงเส้นพหุ (Multiple Regression) โดยวิธี Enter

ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ทำงานที่แตกต่างกัน ปัจจัยสถานประกอบการ ได้แก่ รูปแบบการจำหน่ายอาหาร เขตที่ตั้งร้านอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงานและระดับรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ที่แตกต่างกัน ณ ระดับนัยสำคัญที่ 0.05 มีผลต่อการอยู่รอด ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย สำหรับปัจจัยการอยู่รอดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร พบว่า ปัจจัยการบริหารจัดการ ประกอบด้วย ตัวแปรการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ตัวแปรการตลาดและความ

เป็นผู้นำของเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร ส่งผลต่อปัจจัยความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหาร อย่างมีระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ข้อค้นพบจากการศึกษานี้ ในยุควิกฤติผู้ประกอบการร้านอาหารยังคงต้องรับภาระค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ภายในกิจการ ปัจจัยการบริหารทรัพยากรมนุษย์มีความสำคัญมากสำหรับผู้ประกอบการในสถานการณ์วิกฤติ ผู้ประกอบการจำเป็นต้องบริหารเวลา พนักงานและสวัสดิการพร้อมกับการพิจารณาถึงการบริหารต้นทุนของร้านอาหารให้มีประสิทธิภาพเพื่อให้กิจการอยู่รอดให้ได้

คำสำคัญ: ความอยู่รอด, ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย, ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ, ปัจจัยด้านสถานประกอบการ

Abstract

The aim of this study is to investigate the survival of micro-enterprises in the hospitality industry after the outbreak of coronavirus disease (COVID-19) in Mueang district, Chiang Mai province. 370 sample locations were selected using the simple random sampling method. A questionnaire was used as a data collection tool. Data analysis and statistical evaluations were carried out using existing computer programs. Statistical methods used in the data analysis included percentages, means, standard deviations, tests for differences in means (T-test), one-way ANOVA and multiple linear regression analyses (multiple regression) using the Enter method.

The study found that individual factors such as gender, age, education level, and differing work experiences, as well as business factors including the type of food service, restaurant location, duration of business operation, number of employees, and average monthly income, significantly affect the survival of micro restaurant entrepreneurs at a significance level of 0.05. Regarding the survival factors of restaurant entrepreneurs, it was found that management factors, including human resource management, marketing variables, and the leadership of the restaurant owner, significantly impact the survival of the restaurant business at a 0.05 statistical significance level. The findings of this study indicate that during crises, restaurant entrepreneurs still have to bear various operational costs. Human resource management is crucial for entrepreneurs in crises. Entrepreneurs need to manage their time, employees, and welfare effectively while considering cost management to ensure the business's survival.

Keyword: Survival, Micro restaurant business Entrepreneurs, Management factors, Business establishment factors

บทนำ

สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ทำให้ผู้คนเกิดความวิตกกังวลไปทั่วโลก มีการปิดเมือง ปิดประเทศ เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรค หลายธุรกิจได้รับผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อม ผลกระทบทางเศรษฐกิจของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) คือรายได้หดหายไม่ทันตั้งตัวและส่งผลกระทบต่อทุกกลุ่ม (อาชนัน เกาะไพบูลย์, 2563) (จากสถานการณ์การเกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในปี 2563 ตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ. 2562 เป็นต้นมา (พันธนิย์ ธิติชัย, 2564) ส่งผลทำให้เศรษฐกิจทั่วโลกเกิดการชะงักตัวลง ซึ่งอีกหนึ่งอุตสาหกรรมที่ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) คืออุตสาหกรรมร้านอาหาร โดยเฉพาะการนั่งรับประทานในร้านที่ผู้บริโภคมีความระมัดระวังตัวมากขึ้น ส่งผลให้เดินทางออกไปรับประทานอาหารในร้านลดน้อยลง โดยจากการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) นี้ ส่งผลต่อพฤติกรรมในการใช้ชีวิตประจำวันของคนทั่วโลก ซึ่งในประเทศไทยได้มีการบัญญัติคำขึ้นมาใหม่ 1 คำ คือ “ปกติวิถีใหม่” หมายถึง รูปแบบการดำเนินชีวิตอย่างใหม่ที่แตกต่างจากอดีตอันเนื่องจากมีบางสิ่งมากระทบ จนแบบแผนและแนวทางปฏิบัติที่คนในสังคมคุ้นเคยอย่างเป็นปกติและเคยคาดหวังล่วงหน้าได้ ต้องเปลี่ยนแปลงไปสู่วิถีใหม่ภายใต้หลักมาตรฐานใหม่ที่ไม่คุ้นเคย ซึ่งรูปแบบการดำเนินชีวิตใน “ปกติวิถีใหม่” นั้น ส่งผลต่อรูปแบบการดำเนินธุรกิจร้านอาหารโดยตรง (สิทธิชัย ธรรมเสนห์, 2564)

จังหวัดเชียงใหม่เป็นศูนย์กลางด้านการท่องเที่ยวของภาคเหนือที่มีเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรม ประเพณี ธรรมชาติ ที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ในทุก ๆ ด้านรวมถึงวัฒนธรรมทางด้านอาหาร จากกลุ่มชนต่าง ๆ สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนเชียงใหม่เสน่ห์ของอาหาร ที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นส่วนหนึ่งทำให้จังหวัดเชียงใหม่กลายเป็นจุดหมายด้านการท่องเที่ยวของภูมิภาคและสากล

ในปี พ.ศ. 2567 เป็นต้นไป ธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ น่าจะได้รับปัจจัยบวกจากกิจกรรมเศรษฐกิจในประเทศที่ขับเคลื่อนได้ตามปกติ รวมถึงการท่องเที่ยวที่ฟื้นตัว ซึ่งคาดว่าจะมีนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติมีแนวโน้มปรับตัวเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างชาติที่คาดว่าจะเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น ซึ่งช่วยสนับสนุนให้เกิดเม็ดเงินกระจายลงสู่ธุรกิจร้านอาหาร ประกอบกับการทำตลาดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารร่วมกับผู้ให้บริการแพลตฟอร์มออนไลน์จัดส่งอาหารไปยังที่พัก รวมถึงผู้ประกอบการรายใหญ่มีการขยายสาขาและมีการนำร้านอาหารใหม่จากต่างประเทศเพื่อเจาะกลุ่มลูกค้าใหม่ (อรุณรัตน์ หลักฐาน, 2563) อย่างไรก็ตาม ในปี พ.ศ. 2566 การฟื้นตัวของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ ยังมีความเปราะบาง จากกำลังซื้อที่ยังฟื้นตัวไม่เต็มที่ ขณะที่ต้นทุนการดำเนินธุรกิจยังมีทิศทางที่เพิ่มขึ้นต่อเนื่อง โดยเฉพาะแนวโน้มราคาก๊าซหุงต้มและค่าไฟในประเทศที่ยังมีทิศทางปรับตัวสูงขึ้นตามราคาพลังงานโลก กอปรกับการแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารที่สูง ผู้บริโภคมีทางเลือกที่หลากหลาย ทำให้ผู้ประกอบการที่จะ

ลงทุนใหม่จึงยังต้องระมัดระวังในการลงทุน ควบคู่กับการที่ยังคงต้องให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการควบคุมต้นทุนของธุรกิจ

ดังนั้น จากปัญหาดังกล่าวผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา ปัจจัยใดบ้างที่ส่งผลต่อการอยู่รอดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อใช้เป็นแนวทางสำหรับการปรับตัวแก้ปัญหาภายในอนาคต อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการวางแผนประกอบธุรกิจร้านอาหารเพื่อลดปัญหาการขาดทุนของกิจการที่จะเกิดขึ้น เพิ่มประสิทธิภาพในการรับมือของธุรกิจ นอกจากนี้ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ บางรายยังขาดแนวทางการบริหารจัดการการรับมือ และปรับตัวกับสถานการณ์ในภาวะฉุกเฉิน ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ต้องการทราบปัจจัยที่ส่งผลต่อความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม และเสนอแนวทางการปรับตัวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อมในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อความอยู่รอดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม หลังจากการเกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

2. เพื่อศึกษาปัจจัยสถานประกอบการที่ส่งผลต่อความอยู่รอดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม หลังจากการเกิดการ

แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

3. เพื่อศึกษาปัจจัยการบริหารจัดการที่ส่งผลต่อความอยู่รอดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม หลังจากการเกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

กรอบทฤษฎี

1. วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

นิยามของวิสาหกิจขนาดกลาง (Medium Enterprise) วิสาหกิจขนาดย่อม (Small Enterprise) และวิสาหกิจรายย่อย (Micro Enterprise) ใหม่ ภายใต้กฎกระทรวงกำหนดลักษณะของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พ.ศ. 2562 และประกาศสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เรื่อง การกำหนดลักษณะของวิสาหกิจรายย่อย ลงวันที่ 21 มกราคม 2563 ซึ่งจำแนกขนาดของวิสาหกิจโดยใช้จำนวนแรงงานและรายได้ต่อปีเป็นเกณฑ์นั้น สามารถสรุปนิยามใหม่ของวิสาหกิจได้ ดังนี้ นิยามใหม่ SME ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม รวมถึงวิสาหกิจรายย่อย โดยใช้เกณฑ์รายได้ต่อปี และการจ้างงานเป็นตัวกำหนด ทั้งนี้ หากจ้างงานและรายได้ เข้าลักษณะของวิสาหกิจต่างกันให้ยึดรายได้เป็นหลักในการพิจารณาซึ่งตามนิยามใหม่

วิสาหกิจรายย่อย (Micro) คือ กลุ่มที่มีรายได้ต่อปีไม่เกิน 1.8 ล้านบาท การจ้างงานไม่เกิน 5 คน

วิสาหกิจขนาดย่อม (Small) คือ กิจการในภาคการผลิตสินค้า ที่มีจำนวนการจ้างงานไม่เกิน 50 คน หรือมีรายได้ต่อปีไม่เกิน 100 ล้านบาท ส่วนกิจการในภาคการค้า (ค้าส่งหรือค้าปลีก) และ

ภาคบริการ มีจำนวนการจ้างงานไม่เกิน 30 คน หรือมีรายได้ต่อปี ไม่เกิน 50 ล้านบาท

วิสาหกิจขนาดกลาง (Medium) คือ กิจการในภาคการผลิตสินค้า ที่มีจำนวนการจ้างงานเกิน 50-200 คน หรือมีรายได้ต่อปีเกินกว่า 100-500 ล้านบาท ส่วนกิจการในภาคการค้า (ค้าส่งหรือค้าปลีก) และภาคบริการ มีจำนวนการจ้างงานเกิน 30-100 คน หรือมีรายได้ต่อปีเกิน 50-300 ล้านบาท (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2563)

สำหรับการศึกษานี้เลือกศึกษาเฉพาะธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม วิสาหกิจรายย่อย (Micro) คือ กลุ่มที่มีรายได้ต่อปีไม่เกิน 1.8 ล้านบาท การจ้างงานไม่เกิน 5 คน ประกอบไปด้วย ร้านกาแฟ ร้านอาหารไทย ก๋วยเตี๋ยว คาเฟ่ สตรีทฟู้ด ชานมไข่มุก อาหารอีสานและอาหารจานเดียว

2. ปัจจัยความอยู่รอดของธุรกิจ

แนวคิดเกี่ยวกับความอยู่รอดของธุรกิจขนาดย่อม สุธีรา อะทะวงษา (2560) อธิบายว่าด้วยข้อจำกัดของการประกอบธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีเงินลงทุนจำนวนไม่มากหากเปรียบเทียบกับธุรกิจขนาดใหญ่ จากการศึกษาขององค์การธุรกิจขนาดย่อมของประเทศอเมริกา (Scarborough, 2012) รายงานว่าธุรกิจขนาดย่อมมีข้อจำกัดหลายประการ ได้แก่ ทรัพยากร ประสิทธิภาพการบริหารจัดการ และความมั่นคงของสถานะทางการเงิน มีอัตราการอยู่รอดของธุรกิจทั้งหมดร้อยละ 100 เมื่อดำเนินธุรกิจในปีแรกจะพบว่ามีอัตราการอยู่รอดที่ร้อยละ 81 และมีอัตราความล้มเหลวอยู่ที่ร้อยละ 19 เมื่อพิจารณาอัตราความล้มเหลวของธุรกิจโดยภาพรวมพบว่า

ร้อยละ 54 หรือ ประมาณกว่าครึ่งหนึ่งของธุรกิจที่เปิดใหม่มักประสบความล้มเหลว ภายในระยะเวลาไม่เกิน 4 ปีแรกและในจำนวนนี้จะ สามารถอยู่รอดได้ภายในระยะเวลา 10 ปีเพียงร้อยละ 25 เท่านั้น

ความอยู่รอดของธุรกิจ (Business survival) หมายถึง องค์การใดองค์การหนึ่งสามารถ ดำรงกิจการอยู่ได้ และการดำเนินกิจกรรมเป็นไปอย่างต่อเนื่องในระยะยาว แม้ว่าจะมีภัยอันตรายหรือ ประสบกับภาวะวิกฤติต่าง ๆ ที่คาดไม่ถึงก็ตาม โดยมีการนำกลยุทธ์ วิธีการบริหารจัดการและการตัดสินใจ รูปแบบใหม่ ๆ มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาองค์การทำให้องค์การสามารถเติบโตทางธุรกิจได้อย่าง มีประสิทธิผล รวมถึงการสร้างความสามารถในการแข่งขันเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในสภาวะการณ์ ปัจจุบัน สำหรับ Jovanovic (1982) เป็นงานวิจัยที่ถูกอ้างอิงมากที่สุดชิ้นหนึ่ง ซึ่งเขาได้สรุปปัจจัยที่ส่งผลต่อความอยู่รอดของผู้ประกอบการไว้หลายปัจจัยประกอบด้วย ปัจจัยด้านการศึกษาของผู้ประกอบการ (entrepreneur education) ปัจจัยพื้นฐานครอบครัว (family background) ความสามารถในการวิจัยและพัฒนา (research and development) ปัจจัยด้านขนาด และปัจจัยด้านอายุของกิจการ (Jovanovic, 1982) สำหรับการศึกษาของ ธนพนธ์ อัครศิริโรจน์ (2562) ความอยู่รอดประกอบไปด้วยประกอบด้วย การให้บริการที่เป็นเลิศ และการบริหารงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพและการศึกษาของ ยลรวี ฉัตรศิริเวช (2565) ด้านผู้ประกอบการ ด้านการเรียนรู้และพัฒนาและด้านกิจการ สำหรับ Lechner (2014) ประกอบไปด้วย กลยุทธ์การแข่งขัน กลยุทธ์ความแตกต่าง กลยุทธ์ความเป็นผู้นำด้านต้นทุน กลยุทธ์

ความเติบโตพันธมิตรทางกลยุทธ์ และสภาพแวดล้อมภายนอก

โดยสรุปในการวิจัยครั้งนี้ ดัชนีชี้วัดที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้จำนวน 3 ตัว ได้แก่ 1) ด้านการเงิน 2) ชีตความสามารถทางการแข่งขัน และ 3) ความสามารถในการปรับตัว

3. ปัจจัยทางด้านสถานประกอบการ

ปัจจัยด้านสถานประกอบการ หมายถึง ข้อมูลทั่วไปของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ได้แก่ อายุของ ธุรกิจรายได้ต่อเดือนของธุรกิจ (พัทธรณ ธุระธรรมานนท์, 2564) ส่วนการศึกษาปัจจัยด้าน ธุรกิจหรือสถานประกอบการ ประกอบไปด้วย อายุของธุรกิจ รายได้ต่อเดือนของธุรกิจ (สุวิทย์ อินเขียน, 2559) และ (สว่างพงษ์ แซ่จิ่ง, 2559) ส่วนการศึกษาของ ฌฐฎศษ เดษานุเบกษษ (2564) ปัจจัยพื้นฐานเกี่ยวกับสถานประกอบการ ประกอบไปด้วย ประเภทอุตสาหกรรม อายุของธุรกิจ ความต้องการทักษะจำเป็นของบุคลากร ประสบการณ์ ในการรับนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สำหรับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องของ สวลี วงศ์ไชยา (2561) ศึกษาอิทธิพลของกลยุทธ์ธุรกิจ และ คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อ ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล คุณลักษณะของผู้ประกอบการและกลยุทธ์ธุรกิจที่ส่งผลต่อความสำเร็จ ของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ผลการวิจัยพบว่า ตัวแปรที่มีผลต่อความสำเร็จของ ธุรกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อม มีดังนี้ ความเป็น ตัวของตัวเอง กลยุทธ์ระดับธุรกิจ รายได้ต่อเดือน ของ ธุรกิจอายุของธุรกิจ กลยุทธ์ระดับธุรกิจ ความ มินวัตกรรม ความต้องการความสำเร็จ ตามลำดับ ส่วน สมทบ แก้วเชื้อ (2562) ศึกษาความสำเร็จ

ของ ผู้ประกอบการธุรกิจออนไลน์ในยุคดิจิทัล ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านคุณลักษณะของ ผู้ประกอบการเทคโนโลยีสารสนเทศ ประกอบด้วย ความคิดสร้างสรรค์ ความซื่อสัตย์ ความมุ่งมั่น ความเชื่อมั่น และการกระหายความสำเร็จ สามารถทำให้ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นและ มีความไว้วางใจ ซึ่งปัจจัยคุณลักษณะของผู้ประกอบการ ดังกล่าวมีอิทธิพลต่อความสำเร็จ ของ ผู้ประกอบการธุรกิจออนไลน์ในยุคดิจิทัล โดย นอกจากปัจจัยด้านคุณ ลักษณะ ของ ผู้ประกอบการจะส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจ ปัจจัยด้านกลยุทธ์ทางธุรกิจ และนวัตกรรมในด้านการ จัดการ ก็ส่งผลต่อความสำเร็จของ ผู้ประกอบการธุรกิจออนไลน์ในยุคดิจิทัลเช่นกัน และนอกจากนี้ ยังมีงานวิจัยอีกเป็นจำนวนมากที่ได้ นำปัจจัยด้านธุรกิจ เข้ามาเป็นตัวแปรในการดู ความสำเร็จของธุรกิจ สว่างพงษ์ แซ่จิ่ง (2559) ได้ ศึกษาเรื่องปัจจัยแห่งความสำเร็จของ ผู้ประกอบการ พบว่ารายได้ของธุรกิจสามารถ ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจเช่นกัน เพราะ รายได้ของธุรกิจถือเป็นตัวชี้วัดประเภทหนึ่งที่สามารถบ่งบอกความสำเร็จของธุรกิจ สวลี วงศ์ไชยา (2561) ได้ศึกษาอิทธิพลของกลยุทธ์ ธุรกิจและคุณลักษณะของ ผู้ประกอบการที่ส่งผล ต่อความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยได้นำปัจจัย ด้านธุรกิจมาใช้เป็นตัวแปรในการ วิจัย พบว่า รายได้และอายุของธุรกิจมีผลต่อ ความสำเร็จของธุรกิจได้เช่นเดียวกัน

จากการทบทวนวรรณกรรมสามารถสรุป ปัจจัยด้านสถานประกอบการ ประกอบด้วย ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจำหน่าย

ระยะเวลาในการดำเนินงาน จำนวนพนักงาน รายได้เฉลี่ยต่อเดือนและเขตที่ตั้งของร้านอาหาร

4. ปัจจัยการบริหารจัดการ

ปัจจัยการบริหารจัดการ (Management factors) คือ วิธีที่ผู้บริหารธุรกิจใช้ในการวางแผน จัดความสำคัญ และ จัดระเบียบความพยายามในการทำงานเพื่อบรรลุเป้าหมายขององค์กร รวมถึง การตัดสินใจและวิธีใช้อำนาจต่าง ๆ ในองค์กร รูปแบบการบริหารธุรกิจแตกต่างกันขึ้นอยู่กับ องค์กร ระดับการจัดการ และความต้องการของ คนในองค์กร ผู้บริหารที่ดีคือคนที่สามารถ ปรับเปลี่ยนวิธีการบริหารธุรกิจให้เหมาะสมที่สุดในสถานการณ์ แต่ก่อนที่เราจะเลือกรูปแบบการบริหารธุรกิจที่เหมาะสมที่สุด เราต้องคำนึงถึง ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกของบริษัทด้วย

สำหรับรูปแบบการบริหารธุรกิจต้องมีความเหมาะสมกับชนิดขององค์กร โดยเฉพาะ วัฒนธรรมขององค์กร ทุกโครงการ ทุกทีม ทุก ชนิตงาน ทุกธุรกิจมีความต้องการไม่เหมือนกันและ เราต้องเลือกรูปแบบการบริหารธุรกิจให้เหมาะสม กับแต่ละงาน หากผู้บริหารไม่สามารถปรับวิธีการ บริหารให้เหมาะกับความต้องการของตำแหน่งและ ของธุรกิจ Xerox related Business Excellence Model ได้ กำหนด ความเป็นเลิศในการ บริหารธุรกิจไว้ 6 ประการได้แก่ 1) ความเป็นผู้นำ ด้านการจัดการ 2) การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3) การจัดการกระบวนการทางธุรกิจ 4) การมุ่งเน้น ลูกค้าและตลาด 5) การใช้ข้อมูลและเครื่องมือ คุณภาพและ 6) ผลลัพธ์ทางธุรกิจ (Dahlggaard, 1998)

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริหารองค์กร อนิวัช แก้วจำนง (2550: 14-15 อ้างถึงใน

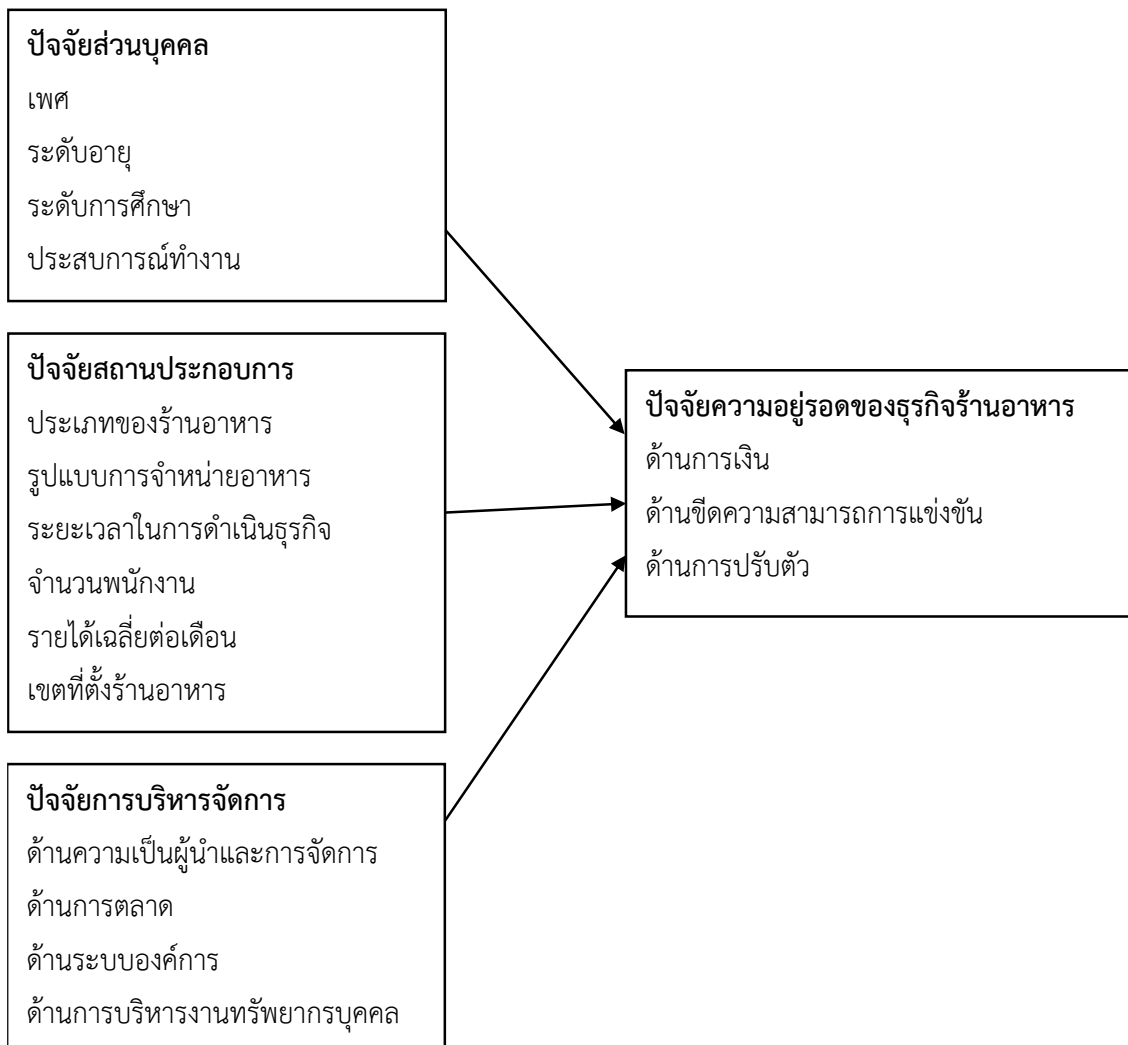
โชติ บติรัฐ, 2558) ได้กล่าวถึง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ ความสำเร็จหรือความล้มเหลวขององค์กร 7 ประการ ประกอบด้วย 1) พนักงานใน องค์กร 2) ระบบในองค์กร ระบบต่าง ๆ ภายในองค์กร 3) การจัดการ 4) การจูงใจ 5) สภาพแวดล้อม 6) การ จัดองค์กร 7) ขนาดองค์กร มีผลต่อกิจกรรม และการว่าจ้างแรงงานที่ดี องค์กรขนาดใหญ่อาจ มีความยุ่งยากหรืออาจควบคุมดูแลไม่ทั่วถึง องค์กร ขนาดเล็กอาจทำได้ดีกว่า ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ ล้วนส่งผลต่อความสำเร็จหรือล้มเหลวขององค์กร Jay, (2006) พบว่าความสามารถในบริหารธุรกิจ ด้านการตลาด ด้านการเงิน จะทำให้กระบวนการ ของการสร้างความสามารถทางธุรกิจที่เหนือกว่า และให้ธุรกิจประสบผลสำเร็จได้อย่างมี ประสิทธิภาพและ โชติ บติรัฐ (2558) ได้เน้นว่า “ปัจจัยด้านพนักงานในองค์กรและการจูงใจ เป็น ส่วนที่ สำคัญมาก เพราะถ้าไม่มีพนักงานองค์กรก็ ไม่สามารถเดินได้ เมื่อมีพนักงานสิ่งที่ผู้นำจะต้องมี คือ การจูงใจ อาจเป็นตัวเงินหรือมิใช่ตัวเงิน (ที่พัก การรักษาพยาบาล และสวัสดิการอื่น) สิ่งเหล่านี้ เป็นขวัญ และกำลังใจให้พนักงานในองค์กรได้เป็น อย่างดี” Kenneth (2004) ที่กล่าวว่าปัจจัยการ บริหารธุรกิจที่ดี ต้องวางแผนการตลาดอย่างดี รวมทั้งบริหารอย่างอื่นด้วย จึงจะทำให้ธุรกิจ ประสบผลสำเร็จซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Kotler (2009) เกี่ยวกับ การวางแผนธุรกิจที่มี ประสิทธิภาพโดยเน้นที่การวางแผนการตลาดด้าน ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่ายและการ ส่งเสริมการตลาดจะส่งผลให้ธุรกิจประสบผลสำเร็จ นฤมล สุนสวัสดิ์ (2560) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่ส่งผล สำเร็จในการบริหารธุรกิจขนาดกลางและขนาด ย่อม ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง พบว่า

ปัจจัยคุณลักษณะผู้บริหารธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การจัดการองค์การ ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ปัจจัยการบริหารธุรกิจตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ผลสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมีค่าเฉลี่ยสูง โดย ภาพรวมอยู่ในระดับมาก (2) ปัจจัยคุณลักษณะผู้บริหารธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ปัจจัยการจัดการ องค์การปัจจัยสิ่งแวดล้อม มีผลทางลบ ไม่มีผลต่อผลสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง พบว่าปัจจัยการบริหารธุรกิจตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มีผลต่อผลสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงทางบวกโดยให้ความสำคัญด้าน การตลาด ด้านการเงิน ด้านทรัพยากรบุคคล เป็นสำคัญ และปิ่นฤทัย สุธีรพงศ์ (2564) พบว่าสภาพแวดล้อมภายนอกองค์การ ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์และการบริหารจัดการองค์การส่งผลทางตรงต่อความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในกรุงเทพมหานคร สภาพแวดล้อมภายนอกองค์การ และการบริหารจัดการองค์การส่งผลทางตรงต่อภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์และสภาพแวดล้อมภายนอกองค์การส่งผลทางตรงต่อการบริหารจัดการองค์การ จากการศึกษาของ ลัดดา ปินตา (2566) ค้นพบว่า ปัจจัยด้านองค์การมีความสำคัญต่อการบริหารองค์การในยุควิกฤติ หากผู้ประกอบการปรับองค์การให้ทันต่อสถานการณ์ เช่น การจัดรูปแบบโครงสร้างองค์การที่เหมาะสม กลยุทธ์ผู้นำด้านต้นทุนและการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาช่วยในการบริหาร

จัดการจะสามารถปรับกลยุทธ์การจัดการของธุรกิจได้และจะส่งผลต่อความอยู่รอดของธุรกิจ ได้

จากการทบทวนวรรณกรรมการศึกษาในครั้งนี้นำผู้วิจัยได้สรุปปัจจัยได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยด้านสถานประกอบการ และปัจจัยการบริหารจัดการ ประกอบด้วย ด้านความเป็นผู้นำ และการจัดการ ด้านระบบองค์การ ด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์ และด้านการตลาด นำไปสู่การกำหนดกรอบแนวความคิดในการวิจัยได้ ดังภาพที่

1



ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดในการวิจัย

สมมติฐานในการวิจัย

1. ปัจจัยส่วนบุคคลได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ทำงาน แตกต่างกันส่งผลต่อความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อมในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
2. ปัจจัยสถานประกอบการ ที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อมในเมือง จังหวัดเชียงใหม่

3. ปัจจัยการบริหารจัดการ ส่งผลต่อปัจจัยความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อมในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร : กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 4,780 ร้าน (สำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคมและจังหวัดเชียงใหม่, 2564)

กลุ่มตัวอย่าง : กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ใช้สูตรการคำนวณกลุ่มตัวอย่างของ ทาโร่ ยามาเน่ (Taro Yamane) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ได้กลุ่มตัวอย่าง คือ 370 ราย การสุ่มตัวอย่างง่าย (Simple Random Sampling)

2. เครื่องมือวิจัย

ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามแบบมีโครงสร้าง (structured questionnaire) ที่ใช้คำถามปิด (close-ended questions) ที่ใช้มาตรวัดแบบนามบัญญัติ (nominal scale) และแบบประเมินค่า (rating or interval scale) เป็นเครื่องมือเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่าง

3. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การสร้างแบบสอบถามได้ศึกษาจากงานวิจัยและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องโดยแบบสอบถามประกอบไปด้วย 4 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย จำนวน 5 ข้อ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลของสถานประกอบการ จำนวน 6 ข้อ

ส่วนที่ 3 รูปแบบการบริหารจัดการประกอบไปด้วย ความเป็นผู้นำและการจัดการการตลาด ระบบองค์การและการบริหารทรัพยากรบุคคล จำนวน 17 ข้อ

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ประกอบด้วย ด้านการเงิน ด้านขีดความสามารถในการแข่งขันและด้านการปรับตัว จำนวน 9 ข้อ

สำหรับคำถามส่วนที่ 1-2 ใช้การวัดแบบนามบัญญัติ มีตัวให้เลือกตอบ คำถามส่วนที่ 3-4

วัดแบบประเมินค่า (rating) โดยใช้มาตรวัดแบบลิเคิร์ต 5 ระดับคือ เห็นด้วยมากที่สุด เห็นด้วยมาก เห็นด้วยปานกลาง เห็นด้วยน้อยและเห็นด้วยน้อยที่สุด เมื่อพัฒนาแบบสอบถามแล้วนำไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้แก่ นักวิชาการ นักวิจัย และผู้เชี่ยวชาญด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 3 คน ตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาว่า ข้อคำถามสอดคล้องกับตัวแปรที่ต้องการวัดและตรวจสอบภาษา เพื่อให้แบบสอบถามผ่านการประเมินความตรงเชิงเนื้อหา

4. การตรวจสอบคุณภาพของข้อมูล

ขั้นตอนที่ 1 ผลการตรวจสอบการแจกแจงแบบปกติของข้อมูลด้วยค่าความเบ้และค่าความโด่ง พบว่า ข้อมูลมีการแจกแจงแบบปกติ เนื่องจากค่าดัชนีความเบ้ (Skew Index: SI) ไม่เกิน 2 คือ ข้อมูลสมมาตรหรือไม่มีความเบ้มาก และค่าดัชนีความโด่ง (Kurtosis Index: KI) ไม่เกิน 7 คือ ข้อมูลมีการแจกแจงแบบปกติ (West, 1995) จึงสามารถวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นตอนต่อไปได้ จำนวน 370 ข้อมูล

ขั้นตอนที่ 2 ผลการตรวจสอบความเชื่อมั่นและความเที่ยงตรงของโครงสร้าง โดยเริ่มจากการเก็บแบบสอบถาม จำนวน 30 ชุด เพื่อตรวจสอบความเป็นปรนัยและความสมบูรณ์ของข้อคำถาม จากการทำแบบสอบถามนำมาหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งชุดได้ 0.95 :ซึ่งเป็นค่าที่ยอมรับได้ เนื่องจากค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาคไม่น้อยกว่า 0.7 (Choudhary et al., 2013: 436; Carmeli et al., 2006: 81) จึงมีข้อคำถามเพื่อการวิเคราะห์ในขั้นตอนต่อไปจำนวน 30 ข้อ

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจำนวน 370 คน ที่แจกไปยังกลุ่มตัวอย่างและ ข้อมูลที่ได้จากการดำเนินการตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลซึ่งทำให้ผู้วิจัยแน่ใจได้ว่าข้อมูลที่นำมาประมวลผลเป็นข้อมูลที่มีความสมบูรณ์ ถูกต้อง และอยู่ในรูปแบบเดียวกันทั้งหมด ก่อนที่จะนำข้อมูลไปประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและตัวแบบโครงสร้าง ข้อมูลทางสถิติต่าง ๆ ที่ใช้มีดังนี้

(1) สถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) เพื่อใช้ในการบรรยายคุณลักษณะ และคุณสมบัติของประชากร ได้แก่ ค่าร้อยละ (percentage) และค่าเฉลี่ย (mean)

(2) สถิติเชิงอนุมาน (inferential Statistics) เพื่อใช้ในการทดสอบสมมติฐาน (hypothesis testing) การทดสอบสมมติฐานตัวแปรอิสระต่อกัน (Independent Sample T – test) การวิเคราะห์การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (F – test หรือ One – way ANOVA Analysis) และการวิเคราะห์ถดถอยเชิงเส้นเชิงเดียวหรือการวิเคราะห์ถดถอยเชิงพหุ (Multiple Regression) สำหรับค่านัยสำคัญทางสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้ กำหนดไว้ที่ระดับ 0.05

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ตรวจสอบข้อมูลความถูกต้อง ซึ่งมีแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์และนำมาใช้ในการวิเคราะห์ได้จำนวน 370 ตัวอย่างและนำผลลัพธ์ที่ได้มาวิเคราะห์และ

ประมวลผล โดยแบ่งการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 53.20 มีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 34.30 การศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 28.60 ประสบการณ์การทำงานเดิมของครอบครัว คือ อาชีพอิสระ คิดเป็นร้อยละ 27.60

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานประกอบการ พบว่า ส่วนใหญ่มีประเภทร้านอาหารเป็นกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ร้อยละ 51.90 รูปแบบการจำหน่ายอาหารประเภทชุด คิดเป็นร้อยละ 40.30 มีระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 4 – 6 ปี ร้อยละ 40.00 จำนวนพนักงานในร้าน 1 – 3 คน คิดเป็นร้อยละ 59.70 และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 30,001 – 45,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 25.10 และมีเขตที่ตั้งของร้านอาหารอยู่ในพื้นที่แขวงกาวิละ ร้อยละ 28.90

ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ระดับความคิดเห็น พบว่า ระบบการบริหารจัดการมีระดับความคิดเห็น ค่าเฉลี่ยรวม ในระดับมาก หากเรียงลำดับมากที่สุดไปน้อยสุด ได้แก่ ด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ด้านความเป็นผู้นำและการจัดการ ด้านระบบองค์การและด้านการตลาดตามลำดับ สำหรับความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย มีระดับความคิดเห็นในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.953 (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.635) หากเรียงลำดับจากมากที่สุดไปน้อยสุด ได้แก่ ด้านการปรับตัว ด้านขีดความสามารถในการแข่งขันและด้านการเงิน ผลการวิเคราะห์ตามสมมติฐาน

ข้อที่ 1 ความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อยในอำเภอเมือง จังหวัด

เชียงใหม่ ขึ้นอยู่กับปัจจัยส่วนบุคคลได้แก่ เพศ
อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ทำงานที่
แตกต่างกัน

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบสมมติฐานปัจจัยส่วนบุคคล

ปัจจัย	สถิติที่ใช้	ค่าที่ได้	การทดสอบสมมติฐาน	
เพศ	t-test (t)	3.591	.000	แตกต่าง
ระดับอายุ	One-way Anova	20.637	.001	แตกต่าง
ระดับการศึกษา	One-way Anova	3.378	.007	แตกต่าง
ประสบการณ์การทำงานเดิมของครอบครัว	One-way Anova	13.242	.001	แตกต่าง

จากตารางที่ 1 พบว่า ความอยู่รอดของ
ธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อยในอำเภอเมือง จังหวัด
เชียงใหม่ ขึ้นอยู่กับปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ
ระดับอายุ ระดับการศึกษาและประสบการณ์เดิม
ของครอบครัวในการประกอบธุรกิจที่แตกต่างกัน
ณ ระดับนัยสำคัญที่ 0.05

ข้อที่ 2 ความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหาร
ขนาดย่อยในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ขึ้นอยู่กับ
ปัจจัยสถานประกอบการที่แตกต่าง โดยใช้สถิติ
One-way Anova

ตารางที่ 2 ผลการทดสอบสมมติฐานปัจจัยสถานประกอบการ

ปัจจัย	ค่าสถิติ	Sig.	การทดสอบสมมติฐาน
ประเภทของร้านอาหาร	2.807	.063	ไม่แตกต่าง
รูปแบบการจำหน่ายอาหาร	4.920	.002	แตกต่าง
เขตที่ตั้งร้านอาหาร	8.024	.001	แตกต่าง
ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	9.712	.001	แตกต่าง
จำนวนพนักงาน	29.121	.001	แตกต่าง
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	3.892	.002	แตกต่าง

จากตารางที่ 2 พบว่า ความอยู่รอดของ
ธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ในอำเภอเมือง จังหวัด
เชียงใหม่ ขึ้นอยู่กับปัจจัยสถานประกอบการ ได้แก่
รูปแบบการจำหน่ายอาหาร เขตที่ตั้งร้านอาหาร
ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงานและ

ระดับรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ที่แตกต่างกัน ณ ระดับ
นัยสำคัญที่ 0.05

ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ พบว่า
ตัวแปรที่สามารถนำมาเป็นตัวพยากรณ์ความอยู่
รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ในอำเภอเมือง

จังหวัดเชียงใหม่ ผลการวิเคราะห์การถดถอย พบว่า ตัวแปรที่สามารถนำมาเป็นตัวพยากรณ์ คือ ตัวแปรทุกตัวที่ทำการทดสอบไม่เกิดปัญหา Multicollinearity เนื่องจากค่า VIF ทุกตัวแปรมีค่าน้อยกว่า 10 แสดงว่า ตัวแปรอิสระไม่มีความสัมพันธ์กัน (ยุทธ ไกยวรรณ, 2561) ตัวแปรความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ด้านการบริหารจัดการ คือ ด้านความเป็นผู้นำและการจัดการ ด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ด้านระบบองค์การและด้านการตลาด เป็นตัวพยากรณ์ที่สามารถพยากรณ์ ความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาด

ย่อย ด้านระบบบริหารจัดการ ซึ่งมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ (R) เท่ากับ 0.895 อย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ 0.001 และค่าอำนาจการทำนาย R^2 เท่ากับ 0.737 ซึ่งหมายความว่า ด้านความเป็นผู้นำและการจัดการ ด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ด้านระบบองค์การและด้านการตลาด เป็นตัวพยากรณ์ที่สามารถพยากรณ์ ความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหาร ด้านระบบบริหารจัดการ ได้ร้อยละ 72.3 โดยที่ทุกระบบส่งผลใน ทิศทางเดียวกันกับระบบการบริหารจัดการ ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณระหว่างปัจจัยด้านการบริหารจัดการกับความอยู่รอดของธุรกิจด้านระบบบริหารจัดการ

ตัวแปรพยากรณ์	B	Standard Error	Beta	t	Sig.	VIF.
ค่าคงที่	.382	.122	-	3.179	.002**	-
ด้านความเป็นผู้นำและการจัดการ	.088	.037	.098	2.351	.019*	2.300
ด้านระบบองค์การ	.062	.032	.074	1.923	.055	1.961
ด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์	.382	.043	.395	8.954	.000***	2.560
ด้านการตลาด	.346	.030	.418	11.550	.000***	1.727
F=3.698*** $R^2 = .723$ adj. $R^2 = .720$ Std.Err.=.336						

*** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001, ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01, * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากสมการที่ 1 และตารางที่ 3 พบว่า ตัวแปรด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์มีความสัมพันธ์กับปัจจัยความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารมากที่สุด รองลงมาคือปัจจัยทางด้านการตลาดและความเป็นผู้นำของเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร โดยสามารถเขียนสมการถดถอย ได้ดังต่อไปนี้

Total_Servival (ความอยู่รอดของธุรกิจ)
 $= 0.382 + 0.88$ (ความเป็นผู้นำและการจัดการ) +
 0.382 (ด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์) + 0.346
 (ด้านการตลาด)

สรุปผลการวิจัย และการอภิปรายผล

ธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย วิสาหกิจรายย่อย (Micro) คือ กลุ่มที่มีรายได้ต่อปีไม่เกิน 1.8 ล้านบาท การจ้างงานไม่เกิน 5 คน จัดอยู่ในประเภท ร้านอาหารแบ่งตามหน่วยงานของรัฐ โดยกระทรวงพาณิชย์ จัดอยู่ในร้านอาหารทั่วไป เป็นร้านอาหารที่มีการออกแบบตกแต่งแบบเรียบง่าย สะดวกรวดเร็ว ทันสมัย เน้นบริการ อาหารจานด่วน มีรายการอาหารจำกัด และหมุนเวียนลูกค้าได้ปริมาณมาก ส่วนสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย ได้ให้ความหมายของร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารขนาดเล็ก 1-2 คูหา ที่รับประทานอาหารอยู่ภายในอาคารส่วนใหญ่เป็นอาหารประจำถิ่น หรือเป็นอาหารเฉพาะ ประกอบไปด้วย ร้านกาแฟ ร้านอาหารไทย ก๋วยเตี๋ยว คาเฟ่ สตรีทฟู้ด ชานมไข่มุก อาหารอีสานและอาหารจานเดียว จากผลศึกษาพบว่า ความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อยในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ขึ้นอยู่กับปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ระดับอายุ ระดับการศึกษาและประสบการณ์เดิมของครอบครัวในการประกอบธุรกิจที่แตกต่างกัน ณ ระดับนัยสำคัญที่ 0.05 สอดคล้องกับ ผลการศึกษาของ สุเมธ พิมพ์แก้ว (2565) พบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามในครั้งนี้นับส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 31- 40 ปี มีสถานที่ตั้งในการดำเนินธุรกิจอยู่จังหวัดนนทบุรี การศึกษาระดับปริญญาตรี ดำเนินธุรกิจ SME ด้านการให้บริการ (กลุ่มธุรกิจที่เน้นการให้บริการหรือขายบริการที่ครอบคลุมถึงการศึกษ สุขภาพ การขนส่ง ขายอาหารหรือเครื่องดื่ม ธุรกิจโรงแรม กิจกรรมประกันภัย หรือร้านเสริมสวย เป็นต้น) มี

จำนวนพนักงานในองค์กร 6-50 คน (วิสาหกิจขนาดย่อม) เช่นเดียวกับ สวลี วงศ์ไชยา (2561) พบว่า ผลวิจัย พบว่า 1) ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยคุณลักษณะของผู้ประกอบการและปัจจัยกลยุทธ์ธุรกิจ ในภาพ รวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.95 และ 3.58 ตามลำดับ ส่วนระดับความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.22 2) ผลการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ พบว่า กลุ่มของตัวแปรต้น มีความสัมพันธ์กับความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในระดับสูงมาก กลุ่มของตัวแปรต้นสามารถทำนายความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมได้ร้อยละ 65.8 ตัวแปรต้นที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ มีดังนี้ ความมั่นใจในตนเอง กลยุทธ์ระดับองค์กร ความอดทน รายได้ต่อเดือน อายุ กลยุทธ์ระดับธุรกิจ ระยะเวลาในการดำเนินกิจการ ความคิดเชิงนวัตกรรม เพศ เงินลงทุน ความต้องการความสำเร็จ ขนาดของกิจการ และตำแหน่ง ตามลำดับ

ในบริบทของผู้ประกอบการความอยู่รอดเป็นสิ่งที่มีความสำคัญมากในโลกยุคปัจจุบัน เนื่องจากสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วทั้งรูปแบบการตลาด กลยุทธ์ หรือเทคโนโลยีทำให้ผู้ประกอบการหลายรายที่ไม่สามารถปรับตัวได้ทันกับความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวทำให้ต้องสิ้นสภาพไปในที่สุด ความอยู่รอดของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ขึ้นอยู่กับปัจจัยสถานประกอบการ ได้แก่ รูปแบบการจำหน่ายอาหาร เขตที่ตั้งร้านอาหาร ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงานและระดับรายได้

เฉลี่ยต่อเดือน ที่แตกต่างกัน ณ ระดับนัยสำคัญที่ 0.05 สอดคล้องกับ พูนพงษ์ นัยนาภากรณ์ (2566) กล่าวว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารฯ จึงต้องมีกลยุทธ์การบริหารจัดการ และติดตามแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ซึ่งสามารถจำแนกแนวทางการจัดการเพื่อพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพของธุรกิจร้านอาหาร 5 ข้อ ได้แก่ 1) การบริหารจัดการต้นทุนระบบบัญชี ระบบภาษี การตั้งราคาขาย และการเตรียมการรับมือกับภาวะวิกฤตอยู่เสมอ ผ่านการติดตามสถานการณ์เศรษฐกิจการเมือง นโยบาย ที่ส่งผลต่อธุรกิจ 2) การศึกษาการเปลี่ยนแปลงของตลาดเทรนด์อาหาร พฤติกรรมผู้บริโภค และคู่แข่งในธุรกิจ เพื่อให้สามารถพัฒนารูปแบบการให้บริการได้ตรงตามความต้องการลูกค้า โดยเฉพาะกลุ่มคนรุ่นใหม่ (Gen Z และ Gen Y) ที่บริโภคบนฐานความรู้เพิ่มขึ้น 3) การตลาดและการสื่อสารโดยใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อประชาสัมพันธ์ สร้างแบรนด์ ส่งเสริมภาพลักษณ์ ขยายช่องทางการจำหน่าย และสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้าเป้าหมาย 4) การรับมือกับความคาดหวังของลูกค้าทั้งด้านคุณภาพ ความอร่อย สุขลักษณะ และบริการ ซึ่งการรีวิวและความคิดเห็นของลูกค้ามีผลต่อภาพลักษณ์ของร้านอาหาร และ 5) การใช้เทคโนโลยี ไม่ว่าจะเป็นเทคโนโลยีการให้บริการในร้านอาหาร และเทคโนโลยีด้านการบริหารจัดการและวิเคราะห์ข้อมูลการดำเนินธุรกิจ เป็นต้น

ระบบการบริหารจัดการส่งผลต่อความอยู่รอดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อมภายหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ หากพิจารณาแต่ละปัจจัยจะพบว่า ปัจจัย

การบริหารจัดการ (Management factors) คือวิธีที่ผู้บริหารธุรกิจใช้ในการวางแผน จัดความสำคัญ และ จัดระเบียบความพยายามในการทำงานเพื่อบรรลุเป้าหมายขององค์กร รวมถึงการตัดสินใจและวิธีใช้อำนาจต่าง ๆ ในองค์กร รูปแบบการบริหารธุรกิจแตกต่างกันขึ้นอยู่กับองค์กร ระดับการจัดการ และความต้องการของคนในองค์กร ผู้บริหารที่ดีคือคนที่สามารถปรับเปลี่ยนวิธีการบริหารธุรกิจให้เหมาะสมที่สุดแต่ในสถานการณ์ แต่ก่อนที่เราจะเลือกรูปแบบการบริหารธุรกิจที่เหมาะสมที่สุด เราต้องคำนึงถึงปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกของบริษัทด้วย สำหรับการศึกษาคพบว่า ตัวแปรการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ได้แก่ การปรับเปลี่ยนพนักงาน การปรับค่าจ้างแรงงาน ตัวแปรความเป็นผู้นำ และการจัดการ ได้แก่ ผู้ประกอบการได้ติดตามสถานการณ์ใหม่อยู่เสมอ ผู้ประกอบการได้วิเคราะห์สภาพแวดล้อมของกิจการ ผู้ประกอบการได้วางแผนธุรกิจทุกด้าน ด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ประกอบด้วย นโยบายการบริหารธุรกิจ ลดขั้นตอนกระบวนการทำงาน เน้นการมีส่วนร่วมของพนักงาน การตลาด ประกอบไปด้วย ธุรกิจปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่รัฐ การเตรียมความพร้อมสำหรับการให้บริการใหม่ ๆ ตลอดจนการปรับช่องทางการจัดจำหน่าย สอดคล้องกับการศึกษาของ สุเมธ พิมพ์แก้ว (2565) พบว่า ศักยภาพการบริหาร ได้แก่ ความสามารถประยุกต์เทคนิควิธีการในการบริหารมาปรับปรุงการทำงานได้อย่างเหมาะสมกับ สถานการณ์ สามารถเลือกเทคนิควิธีการในการบริหารมาใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม มีการจัดทำแผนเกี่ยวกับการบริหารองค์กรอย่างเป็นระบบ มีการกำหนด

วิสัยทัศน์ พันธกิจ ขององค์การและติดตาม ประเมินผลให้ตอบสนองต่อสถานการณ์ปัจจุบัน และ ดำเนินการบริหารธุรกิจให้เป็นไปตาม วิสัยทัศน์และเป้าหมายของหน่วยงาน ส่วน นฤมล สุ่นสวัสดิ์ (2560) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่ส่งผลสำเร็จใน การบริหารธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ตาม แนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง พบว่า ปัจจัยการ บริหารธุรกิจตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มีผลต่อผลสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาด ย่อมตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ทางบวกโดยให้ความสำคัญด้าน การตลาด ด้าน การเงิน ด้านทรัพยากรบุคคล เป็นสำคัญสอดคล้อง กับการศึกษาของ ภิรมย์ มณีธร (2565) ศึกษา เรื่อง กลยุทธ์การปรับตัวเพื่อความอยู่รอดในช่วง วิกฤติการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนาของ ผู้ประกอบการธุรกิจในจังหวัดเชียงใหม่ พบว่า กล ยุทธ์และแนวทางในการบริหารจัดการเพื่อความอยู่ รอดท่ามกลางวิกฤติโดยสามารถจำแนกออกเป็น 4 ด้านสำคัญ ดังนี้ 1) การบริหารจัดการเพื่อความอยู่ รอดท่ามกลางสภาวะวิกฤติ พบว่า ธุรกิจที่สามารถ อยู่รอดได้มีการประเมินสถานการณ์ สํารวจ ทรัพยากร ต้นทุนดำเนินงาน เพื่อจัดทำแผนการใช้ งบประมาณในสภาวะวิกฤติ พยายามรักษาเงิน หมุนเวียนภายในกิจการให้คงเหลือมากที่สุดและ เพียงพอต่อการนำมาใช้เริ่มต้นธุรกิจใหม่ภายหลัง วิกฤติ 2) ด้านการตลาดและการขาย พบว่า ธุรกิจ มีการปรับรูปแบบการดำเนินงานเพื่อสร้างรายได้ ในช่องทางอื่นเพิ่มเติมโดยเฉพาะช่องทางออนไลน์ อีกทั้งยังพบการปรับรูปแบบธุรกิจไปสู่ธุรกิจใหม่ที่มี โอกาสสร้างรายได้และใช้แรงงานที่มีอยู่ในกิจการ อย่างคุ้มค่า 3) การจัดการด้านเงินทุนและหนี้สิน พบว่า ทุกธุรกิจพยายามรักษาสภาพคล่องและ

สถานะการเงินเพื่อให้กิจการมีเงินทุนหมุนเวียนให้ มากที่สุดด้วยการวางแผนการใช้เงินทุนสำรอง อย่างประหยัด คุ่มค่า ลดรายจ่ายทุกด้านให้มากที่สุดด้วยวิธีการเจรจาต่อรองกับทุกส่วนโดยต้อง สามารถรักษาเครดิตการค้าและความน่าเชื่อถือ ทางด้านธุรกิจได้อย่างเหมาะสม 4) ด้านการจัดการ เพื่อแก้ไขปัญหาและความเสี่ยงที่พบในช่วงวิกฤติ พบว่า ทุกธุรกิจมีการปรับรูปแบบธุรกิจไปสู่ ช่องทางสร้างรายได้อื่นเพื่อความอยู่รอด เช่น การ ปรับรูปแบบไปสู่การจำหน่ายผลิตภัณฑ์อื่นทั้งที่ เกี่ยวข้องหรือเป็นสินค้ารูปแบบใหม่เพื่อเพิ่มโอกาส ในการสร้างรายได้ ในด้านพนักงานพบการจ่ายเงิน เยียวยา การจัดสวัสดิการอาหาร การลดระยะเวลา การปฏิบัติงานทดแทนการเลิกจ้าง และการ สนับสนุนพื้นที่และสาธารณูปโภคอื่นในการสร้าง อาชีพเลี้ยงตัวในช่วงวิกฤติที่เกิดขึ้น โดย Kenneth & Donald(2004) ที่กล่าวว่าปัจจัยการบริหารธุรกิจ ที่ดี ต้องวางแผนการตลาดอย่างดี รวมทั้งบริหาร อย่างอื่นด้วย จึงจะทำให้ธุรกิจประสบผลสำเร็จซึ่ง สอดคล้องกับแนวคิดของ Kotler (2009) เกี่ยวกับการวางแผนธุรกิจที่มีประสิทธิภาพโดยเน้นที่การ วางแผนการตลาดด้านผลิตภัณฑ์ ราคา ช่อง ทางการจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการตลาดจะ ส่งผลให้ธุรกิจประสบผลสำเร็จ และกันยารัตน์ หลายแห่ง (2556) ได้ศึกษา กลยุทธ์การปรับตัว เพื่อความอยู่รอดของร้านค้าปลีกแบบดั้งเดิมในเขต อำเภอมือง จังหวัดนครปฐม พบว่า คุณลักษณะ ของผู้ประกอบการ กลยุทธ์การปรับตัว และความ อยู่รอดของร้านค้าปลีกแบบดั้งเดิมอยู่ในระดับมาก และพบว่าคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มี อิทธิพล ทางบวกต่อกลยุทธ์การปรับตัวของร้านค้า ปลีกแบบดั้งเดิม คือ คุณลักษณะในด้านความกล้า

เสี่ยง รองลงมาคือความเชื่ออำนาจในตน คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอิทธิพลทางบวกต่อความอยู่รอดของร้านค้าปลีกแบบดั้งเดิม คือ คุณลักษณะในด้านความสามารถในการรับรู้โอกาสทางธุรกิจ รองลงมาคือความเชื่ออำนาจในตน และความคิดในเชิงนวัตกรรม ตามลำดับ ส่วนกลยุทธ์การปรับตัวที่มีอิทธิพลทางบวกต่อความอยู่รอดของร้านค้าปลีกแบบดั้งเดิม คือ การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า รองลงมาคือคุณภาพการให้บริการ ซึ่งผลการวิจัยนี้ สามารถเป็นแนวทางในการวางแผนพัฒนาและยกระดับความรู้ในเชิงกลยุทธ์ในการบริหารจัดการร้านค้าของผู้ประกอบการร้านค้าปลีกแบบดั้งเดิมให้มีประสิทธิภาพ และเพิ่มโอกาสให้ร้านค้าปลีกแบบดั้งเดิมเกิดความอยู่รอดมากยิ่งขึ้น เช่นเดียวกับ การศึกษาของลัดดา ปินตา (2566) ผลการศึกษา พบว่า ปัจจัยด้านองค์การมีอิทธิพลต่อการอยู่รอดของธุรกิจ โดยผ่านกลยุทธ์การปรับตัวขององค์การและมีอิทธิพลทางตรงต่อการอยู่รอดของธุรกิจ สำหรับกลยุทธ์การปรับตัวมีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อการอยู่รอดของธุรกิจ ที่ระดับนัยสำคัญที่ 0.01 ข้อค้นพบจากการศึกษาชี้ให้เห็นว่า ปัจจัยด้านองค์การมีความสำคัญต่อการบริหารองค์การในยุควิกฤติ หากผู้ประกอบการปรับองค์การให้ทันต่อสถานการณ์ เช่น การจัดรูปแบบโครงสร้างองค์การที่เหมาะสม กลยุทธ์ผู้นำด้านต้นทุนและการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาช่วยในการบริหารจัดการจะสามารถปรับกลยุทธ์การจัดการของธุรกิจได้ และจะส่งผลต่อความอยู่รอดของธุรกิจ และผลการศึกษาของ สุเมธ พิมพ์แก้ว (2565) พบว่า ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการปรับตัวในการดำเนินธุรกิจ สถานการณ์การ

แพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 โดยรวมมีระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยผลการทดสอบของปัจจัยที่มีผลต่อความสามารถเชิงพลวัต (Dynamic Capability) ในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการ SMEs ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล มากที่สุดคือ ศักยภาพทางการเงิน (Financial Capability) รองลงมา ได้แก่ ศักยภาพทางนวัตกรรม (Innovative Capability) และศักยภาพทางด้านความเป็นผู้นำ (Leadership Capability) ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะจากการศึกษา

1. ในสภาวะวิกฤติเมื่อเกิดปัญหาขึ้น ทุกธุรกิจต้องปรับตัวเพื่อให้กิจการของตนเองอยู่รอด โดยกลยุทธ์ที่สำคัญคือด้านบริหารทรัพยากรมนุษย์ เนื่องจากว่า พนักงานในองค์การคือต้นทุนที่ธุรกิจอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ดังนั้นธุรกิจจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับพนักงานในองค์การ เช่น การจัดการต้นทุน เวลาการทำงาน สวัสดิการหรือผลประโยชน์อื่น ๆ ที่ธุรกิจต้องจ่าย เป็นต้น

2. สำหรับแนวทางการพัฒนาการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร ผู้ประกอบการควร สร้างความรู้ ความเข้าใจและให้ความสำคัญถึงกระบวนการจัดการทรัพยากรมนุษย์ นำไปพัฒนาพนักงานในธุรกิจอาหารสามารถให้บริการแก่ลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังช่วยรักษาและสร้างภาพพจน์ที่ดีให้แก่ธุรกิจ

3. ปัจจัยด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์มีความสำคัญมากสำหรับการดำเนินธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อยภายใต้สถานการณ์ฉุกเฉิน กลยุทธ์ร้านอาหารยุคโควิดหนึ่งที่ทำได้ดีก็คือการปรับลดต้นทุน บางร้านอาจจำเป็นต้องลดจำนวน

พนักงานในร้าน หรือปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้ในเมนู ลดความหลากหลายหรือเปลี่ยนไปหาแหล่งผลิตที่ ราคาถูกกว่า อีกทั้งบางร้านจะมีการจัดเซตเมนูใน ราคาที่ถูกกว่า เพื่อเน้นการใช้วัตถุดิบบางอย่างที่ ราคาไม่สูงมากเพื่อควบคุมต้นทุน และเป็นการดัน ยอดสั่งซื้อ มีการโปรโมทร้านผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย เช่น เฟสบุ๊ก, ทวิตเตอร์ เป็นต้น

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

สำหรับการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ได้ศึกษา ธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อย ซึ่งมีจำนวนพนักงานระหว่าง 1-5 คน ซึ่งถือว่าเป็นธุรกิจที่มีจำนวน ร้อยละ 50 ของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในเขตอำเภอ เมืองจังหวัดเชียงใหม่ หากจะศึกษาค้นคว้าต่อไป ควร จะศึกษา ความสำเร็จในการบริหารจัดการธุรกิจ อาหารขนาดกลางและขนาดย่อม ภายหลัง สถานการณ์วิกฤติในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งจะ สามารถครอบคลุมถึงการบริหารจัดการธุรกิจ ร้านอาหาร ในปัจจุบันและในอนาคตด้วย

บรรณานุกรม

- กันยารัตน์ หลายแห่ง. (2556). *กลยุทธ์การปรับตัว เพื่อความอยู่รอดของร้านค้าปลีกแบบ ดั้งเดิมในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม*. (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- โชติ บติรัฐ. (2558). *เทคนิคการบริหาร*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธนพนธ์ อัสวศิริโรจน์, กองกฤษ โตชัยวัฒน์ และ สิทธิชัย นาคสุขสกุล. (2567). การศึกษา

ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความอยู่รอดของ ผู้ประกอบการรับเหมาก่อสร้างขนาดกลาง และขนาดย่อมในเขตกรุงเทพมหานคร. 11" *Built Environment Research Associates Conference, BERAC2020* Bangkok, Thailand, June 25th, 2020.

นฤมล สุ่นสวัสดิ์. (2560). ปัจจัยที่ส่งผลสำเร็จใน การบริหารธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง. *วารสารสารสนเทศ*, 16(1), 113-123.

ณัฐภา เดชานุกาษา ปริญญา และทองคำ ธนา ภรณ์ทัศนภักดี. (2464). ความคาดหวังของ สถานประกอบการในการทำข้อตกลงความร่วมมือในการร่วมผลิต บัณฑิตกับหลักสูตร แบบบูรณาการกับการทำงาน. (สาขาวิชา ธุรกิจดิจิทัล คณะวิทยาการจัดการ). มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยราชภัฏ มหาสารคาม.

ปิ่นฤทัย สุธีรพงศ์ และกุลเชษฐ์ มงคล. (2564). โมเดลความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของ ความสำเร็จธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในกรุงเทพมหานคร.(ปริญญาบริหารธุรกิจ มหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรี นครินทรวิโรฒ.

พูนพงษ์ นัยนาภากรณ์. (2566). *คิดเห็นแชร์ : ความท้าทาย และการปรับตัว เพื่อความอยู่ รอดของร้านอาหารและเครื่องดื่มใน ประเทศไทย*, มติชนออนไลน์. สืบค้น 1 ตุลาคม 2566, จาก <https://www.>

- matichon.co.th/economy/news_4206039.
- พันธิณี ธิติชัย และกันทิลา ทวีวิทยาการ. (2564). รายงานผลการทบทวนสถานการณ์โรคโควิด-19 และมาตรการควบคุมป้องกันในระดับโลกและในประเทศไทย. กรุงเทพฯ :
- พัทธมน ฐะธรรมานนท์. (2564). ปัจจัยธุรกิจ คุณลักษณะของผู้ประกอบการ และการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน ที่นำไปสู่ความสำเร็จของธุรกิจเบเกอรี่บนออนไลน์.(วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ภีมภณ มณีธร. (2565). รายงานวิจัยเรื่องกลยุทธ์การปรับตัวเพื่อความอยู่รอดในช่วงวิกฤติการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนาของผู้ประกอบการธุรกิจในจังหวัดเชียงใหม่. (กองทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- ยลรวี ฉัตรศิริเวช. (2565). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความอยู่รอดในมุมมองผู้ประกอบการร้านค้าปลีกหนังสือการ์ตูนญี่ปุ่น เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร. (ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ยุทธ ไกยวรรณ. (2561). หลักสถิติวิจัยและการใช้โปรแกรม. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ลัดดา ปินตา. (2023). กลยุทธ์การปรับตัวของผู้ประกอบการธุรกิจ SMEs ในเขตภาคเหนือเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจภายใต้สถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19). วารสารบริหารธุรกิจมหาวิทยาลัยแม่โจ้, 5(1), 92-113. DOI: 10.14456/mjba.2023.5
- ศุภณีย์วิชัยกสิกรไทย. (2563). ธุรกิจร้านอาหารปี 2564 ยังมีความเสี่ยงและความท้าทายสูง การเติบโตบนความเปราะบาง การลงทุนในธุรกิจยังคงต้องระมัดระวัง. ศุภณีย์วิชัยกสิกรไทย. (ออนไลน์). จาก <https://bit.ly/3sK3HOU>
- สมทบ แก้วเชื้อ, บัณฑิต ผังนิรันดร์ และธนพล ก่อฐานะ. (2562). ปัจจัยแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจออนไลน์ในยุคดิจิทัล. วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม, 15(2), 33-44.
- สว่างพงษ์ แซ่จิ่ง. (2559). ปัจจัยแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจแฟรนไชส์ร้านอาหารไทยประเภทร้านก๋วยเตี๋ยวในเขตจังหวัดชลบุรี. (ปริญญาโทมหาบัณฑิต). ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.
- สวลี วงศ์ไชยา และพิชญาดา พันผา. (2561). อิทธิพลของกลยุทธ์ธุรกิจและคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. วารสารสมาคมนักวิจัย, 23(2), 139-152.
- สุธีรา อะทะวงษา. (2560). การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. เชียงใหม่: เชียงใหม่โรงพิมพ์แสงศิลป์.

- สุวิทย์ อินเขียน. (2559). *กลยุทธ์ที่มีความสัมพันธ์กับความสำเร็จของผู้ประกอบธุรกิจผลิตชิ้นส่วนเครื่องจักรในจังหวัดสมุทรปราการ*. (ปริญญาานิพนธ์มหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- สุเมธ พิมพ์แก้ว. (2565). *ปัจจัยที่ส่งผลต่อการปรับตัวเพื่อดำเนินธุรกิจในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ของผู้ประกอบการ SMEs ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล*. (ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สิทธิชัย ธรรมเสนห์. (2564). *รูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารในยุคปกติวิถีใหม่สำหรับผู้ประกอบการ*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2563). *รายงานสถานการณ์ SME*.
- สำนักงานสภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2564). *รายงานสถิติจังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2564 จังหวัดเชียงใหม่*.
- อาชนัน เกาะไพบูลย์ และเพชรธรินทร์ วงศ์เจริญ. (2563). *การปรับตัวของผู้ประกอบการท่ามกลาง COVID-19*. สืบค้น 20 สิงหาคม 2563, จาก <https://waymagazine.org/covid-policy-brief-3/>.
- อรุณรัตน์ หลักฐาน และมนสิชา อินทจักร. (2563). *ประสบการณ์ของผู้ใช้บริการร้านอาหาร*
- พื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารสังคมวิชาการ*, 13(1), 139-147.
- Carmeli, A., Meitar, R., & Weisberg, J. (2006). Self-leadership skills and innovative behavior. *International Journal of Manpower*, 27(1), 75-90.
- Choudhary, A. I., Akhtar, S. A., & Zaheer, A. (2013). Impact of transformational and servant leadership on organizational performance: A comparative analysis. *Journal of Business Ethics*, 116(2), 433-440. DOI: 10.1007/s10551-012-1470-8.
- Clow, K. E., & Baack, D. E. (2021). *Integrated advertising, promotion, and marketing communications*. (Global ed.). Pearson Education.
- Dahlgard, J. J., Kristensen, K., & Kanji, G. (1998). *Fundamentals of total quality management*. Chapman & Hall.
- Jay, W., Aron, O. C., & Craig, J. (2006). Does industry matter? Examining the role of industry structure and organizational learning in innovation and brand performance. *Journal of Business Research*, 59(1), 37-45.
- Jovanovic, B. (1982). Selection and the Evolution of Industry. *Econometrical*, 50, 649-670. DOI: 10.2307/1912606.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2009). *Principles of marketing*. (13th ed.). Pearson.

Lechner, C., & Gudmundsson, S. V. (2014). Entrepreneurial orientation, firm strategy, and small firm performance. *International Small Business Journal*, 32(1), 36-60.
DOI: 10.1177/0266242612455034

Scarborough, N. M. (2012). *Effective small business management: An entrepreneurial approach*. (10th ed.). Prentice Hall.

West, S. G., Finch, J. F., & Curran, P. J. (1995). Structural equation models with nonnormal variables: Problems and remedies. In R. H. Hoyle (Ed.), *Structural equation modeling: Concepts, issues, and applications* (pp. 56-75). Sage.

