

# คุณลักษณะการบริหารของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร

## Management Characteristics of Sustainable Successful Entrepreneurs, Thonburi District, Bangkok Province

<sup>1</sup>อรรถพงษ์ ชุ่มเขียว, <sup>2</sup>จินดา ทับทิมดี, <sup>3</sup>ปิยนุชพัชญ์ พรหมมา,  
<sup>4</sup>กนกวรรณ อ่วมคำ, <sup>5</sup>จิราพร คันชิ่ง และ<sup>6</sup>พฤทิส ปานรัตน์

<sup>1</sup>Atthapong Chumkiew, <sup>2</sup>Jinda Tubtimdee, <sup>3</sup>Pinyaphat Promma, <sup>4</sup>Kanokwan Ouamkham,  
<sup>5</sup>Jiraporn Kunchung and <sup>6</sup>Pharuehas Pamrat

<sup>1-6</sup>คณะบริหารธุรกิจและรัฐประศาสนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น

<sup>1-6</sup>Faculty of Business Administration and Public Administration, Western University

<sup>1</sup>Corresponding Author. Email: Atthapongck@gmail.com

### บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จเขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร ในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนและสร้างดัชนีชี้วัดความสำเร็จอย่างยั่งยืน ของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี กรุงเทพมหานครการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Method) โดยศึกษาแนวคิดทฤษฎีจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) แล้วนำมาเป็นกรอบในการสร้างแบบสอบถาม เก็บข้อมูลด้วยการให้กลุ่มตัวอย่างทำการกรอกแบบสอบถาม ผู้บริโภคมีอายุตั้งแต่ 20 ปีขึ้นไป โดยใช้เกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ความสะดวก (Convenience Sampling) สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย ของกลุ่มตัวอย่าง (Average) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง (Standard Deviation) ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภคที่ใช้บริการของร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน ในหัวข้อ ความพึงพอใจต่อการจัดการดำเนินการของร้านอาหารทั่วไป แสดงให้เห็นว่าความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับ ความเห็นด้วยมากที่สุด ที่ระดับคะแนนเฉลี่ย 3.81 และกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภคที่ใช้บริการของธุรกิจ ร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน ในหัวข้อความพึงพอใจในด้านความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม แสดงให้เห็นว่าความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับความเห็นด้วยมากที่สุด ที่ระดับคะแนนเฉลี่ย 3.79 ซึ่งทำให้ สร้างดัชนีชี้วัดความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี มีผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืน ของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในระดับมากที่สุด

**คำสำคัญ:** คุณลักษณะของผู้ประกอบการ; ความสำเร็จอย่างยั่งยืน; กรุงเทพมหานคร

## Abstract

A Study on Characteristics of Successful Entrepreneurs in Thonburi District This time, the objective of this study was to study the factors affecting sustainable success and create an index to measure the sustainable success of general restaurant businesses in the Thonburi area. Bangkok This research is quantitative. by studying the theoretical concepts from documents and related research, doing content analysis, and then using it as a framework to create a questionnaire and collecting data by having the sample fill out a questionnaire. Consumers were aged less than 20 years using convenience sampling criteria. Statistics used for data analysis were frequency distribution, percentage, mean of the sample. (Average) The standard deviation of the model (Standard Deviation). The results showed that the study sample consisted of 220 consumers of the general restaurant business in the Thonburi area under the topic of satisfaction with the operating factors of public restaurants. It shows that the overall opinion is at the highest level of consensus. With a mean score of 3.81 and the sample, the group consisted of 220 consumers who use the services of general restaurant businesses in the Thonburi area on the topic of satisfaction in environmental and social responsibility. It shows that the overall opinion is at the highest level of consensus, with an average score of 3.79, which indicates the sustainable success of general restaurant businesses in the Thonburi area. It has the most significant effect on the sustainable success of the public restaurant business.

**Keywords:** Entrepreneurial attributes; Sustainable success; Bangkok

## บทนำ

ปัจจุบันการพัฒนาประเทศไทยในนโยบายยุทธศาสตร์การอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. 2563–25700 และแผนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. 2563–2565 แพลตฟอร์มที่ 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ของสังคมประกอบด้วย 3 โปรแกรม โปรแกรมที่ 11 สร้างและยกระดับศักยภาพวิสาหกิจเริ่มต้น (Startup) พัฒนาระบบนิเวศนวัตกรรมและพื้นฐานกิจนวัตกรรมสร้างและยกระดับศักยภาพวิสาหกิจเริ่มต้น(Startup) และวิสาหกิจฐานนวัตกรรม (Innovation-driven Enterprises: IDEs) ให้เติบโตอย่างก้าวกระโดด โดยมุ่งเน้นการพัฒนาระบบนิเวศนวัตกรรมให้เข้มแข็งเอื้อต่อการพัฒนาศักยภาพของ Startup และ IDE โดยการปรับปรุงกฎระเบียบและกฎหมาย พัฒนามาตรการและแรงจูงใจ รวมถึงการบริการภาครัฐ ให้เอื้อต่อการดำเนินธุรกิจนวัตกรรม (Ease of doing innovation business) ของผู้ประกอบการ รวมถึงการพัฒนาพื้นที่เศรษฐกิจนวัตกรรม (Economic Zone of Innovation) อาทิ อุทยานวิทยาศาสตร์ เขตนวัตกรรมระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (Eastern Economic Corridor of Innovation: EECi) เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ย่านนวัตกรรม (Innovation District) และย่านสร้างสรรค์(Creative District) ซึ่งจะเป็นพื้นที่ที่มีความพร้อมรองรับการวิจัย พัฒนา และสร้างนวัตกรรมผ่านกลไกต่าง ๆ ทั้งการเชื่อมโยงกับ

สถาบันวิจัย สถาบันการศึกษา การสนับสนุนที่ปรึกษาทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม การส่งเสริม การเข้าถึงแรงจูงใจและสิทธิประโยชน์ต่าง ๆ อาทิแหล่งเงินทุนสำหรับผู้ประกอบการในการสร้าง นวัตกรรมแรงจูงใจทางภาษี การบ่มเพาะผู้ประกอบการและการเร่งการเจริญเติบโตของผู้ประกอบการ ซึ่งจะส่งผลให้ผู้ประกอบการมีศักยภาพและความพร้อมในการผลิตสินค้าและบริการมูลค่าเพิ่มสูง นำไปสู่การสร้างรายได้ การจ้างงาน กระจายรายได้สู่ภูมิภาค และก่อให้เกิดอุตสาหกรรมเป้าหมาย ใหม่ที่เป็นกลไกในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนา ทางเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2562)

จากแผนการพัฒนาประเทศไทยในนโยบายยุทธศาสตร์การอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. 2563-2570 และแผนด้านวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. 2563-2565 แพลตฟอร์มที่ 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ของสังคมในหัวข้อเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) เพื่อให้เกิดการวิจัยและพัฒนาในประเด็นที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการแข่งขันอย่างมีคุณภาพ และยั่งยืนมุ่งเน้นการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่มีคุณภาพและยั่งยืนโดยสร้างความเข้มแข็ง ให้กับผู้ประกอบการ เพื่อให้สามารถพัฒนาองค์กรให้เติบโตอย่างต่อเนื่องจนสามารถดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่มีความสำคัญต่อประชากรภายในประเทศและต่อยอดส่งผลเกี่ยวเนื่อง กับการพัฒนาเศรษฐกิจระหว่างประเทศการสร้างความเข้มแข็งแก่ธุรกิจร้านอาหารจึงเป็นการพัฒนา ฐานทางเศรษฐกิจที่จะสามารถเติบโตอย่างมีคุณภาพ กระทรวงสาธารณสุขได้แบ่งประเภทร้านอาหาร เป็น 5 รูปแบบ คือ 1. ห้องอาหารในโรงแรม 2. ภัตตาคาร 3. สวนอาหาร 4. ร้านอาหารทั่วไป 5. ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวานหรือไอศกรีม (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2562)

ร้านอาหารทั่วไปซึ่งมีลักษณะเป็นร้านอาหารขนาดเล็ก 1 – 2 คูหาเป็นธุรกิจหนึ่งที่เกี่ยวข้อง กับประชาชนจำนวนมาก โดยเฉพาะประชาชนในกรุงเทพมหานครเนื่องจากพฤติกรรมการใช้ชีวิต ของประชาชนมีความเร่งรีบ และมีการทำงานนอกบ้านจำนวนมากขึ้นเรื่อย ๆ มีความเร่งรีบในการ รับประทานอาหารโดยเฉพาะมื้อกลางวัน ร้านอาหารทั่วไปที่มีลักษณะเป็นอาหารจานด่วนสอดคล้อง กับพฤติกรรมเร่งรีบของผู้บริโภค จึงจำเป็น และเป็นที่ต้องการอย่างมากสำหรับผู้บริโภคในเมือง ร้านอาหารทั่วไปจึงมีอัตราการเติบโตค่อนข้างสูงอย่างต่อเนื่อง รูปแบบการดำเนินธุรกิจของร้านอาหารทั่วไป ส่วนใหญ่ยังคงเป็นแบบดั้งเดิม มีการพัฒนาค่อนข้างน้อย อาหารที่ปรุงสุกจากร้านอาหารทั่วไปแต่ละร้าน อาจแตกต่างกันทั้งรสชาติความสะอาด และมาตรฐานนอกเหนือจากร้านอาหารทั่วไปที่สามารถ ตอบสนองความต้องการรับประทานอย่างรวดเร็วของผู้บริโภคแล้ว ร้านสะดวกซื้อก็เป็น อีกทางเลือกหนึ่งซึ่งช่วยตอบสนองความต้องการรับประทานอย่างรวดเร็วได้เช่นกัน เนื่องจากลักษณะ ของร้านทันสมัย ใส่ใจในการให้บริการแก่ลูกค้ารวมทั้งมีสาขาจำนวนมาก ทำให้ผู้บริโภคได้รับความสะดวก ในการซื้อสินค้ามากขึ้น อาหารที่จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อที่มีลักษณะเป็นอาหารพร้อมรับประทาน

(Ready to Eat) โดยเฉพาะอาหารแบบจานด่วน(Fast Dining) หลากหลายเมนู อาทิเช่น ข้าวผัด ข้าวราดแกง เป็นต้น ที่สามารถรับประทานได้ทันที โดยผ่านการอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟทำให้สะดวกในการรับประทาน มีรสชาติอร่อยสะอาดและมีมาตรฐาน โดยในปี 2559 ตลาดอาหารกล่องพร้อมรับประทานมีมูลค่าตลาดรวม 7,500 ล้านบาท มีอัตราการเติบโตจากปีก่อน 15% (บมจ.ซีพีออยล์, อินเทอร์เน็ต, 2556) ปัจจุบันสาขาร้านอาหารสะดวกซื้อของประเทศไทยเพิ่มขึ้นจำนวนมากทุกปีโดยร้านเซเว่น-อีเลฟเว่น (7-Eleven) ซึ่งเป็นร้านสะดวกซื้อที่มีสาขามากที่สุดในประเทศไทยมีจำนวนสาขามากกว่า 7,000 สาขาทั่วประเทศและมีนโยบายจะขยายสาขาถึง 10,000 สาขาภายในอีก 5 ปีข้างหน้า (บมจ.หลักทรัพย์บัวหลวง, 2558) และในปี 2559 ได้เริ่มผลิตและจำหน่ายอาหารตามสั่ง ซึ่งเป็นอาหารแบบปรุงสุกเป็นสาขาแรกทั้งในเมนูข้าวก๋วยเตี๋ยวขนมร้านสะดวกซื้อจึงนับเป็นคู่แข่งที่สำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนในการประกอบธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในอนาคตการบริหารในยุคปัจจุบันให้ความสำคัญกับการมุ่งผลสัมฤทธิ์ซึ่งเป็นวิธีการบริหารจัดการที่มุ่งเน้นผลการปฏิบัติ เพื่อให้องค์กรบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้โดยเปรียบเทียบกับผลผลิตและผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจริงกับเป้าหมายกำหนดการบริหารมุ่งผลสัมฤทธิ์จำเป็นต้องมีการกำหนดปัจจัยแห่งความสำเร็จขององค์กร (Critical Success Factor : CSF) ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญยิ่งที่องค์กรต้องทำให้มีหรือให้เกิดขึ้นเพื่อให้บรรลุความสำเร็จตามวิสัยทัศน์ได้ปัจจัยแห่งความสำเร็จจะทำหน้าที่ชี้แนะแนวทางที่เป็นรูปธรรมในการยึดโยงการปฏิบัติงานขององค์กรให้มุ่งไปในทิศทางเดียวกัน โดยใช้ดัชนีชี้วัด (Key Performance Indicator : KPI) เป็นเครื่องมือที่ใช้วัดผลการดำเนินงานในด้านต่างๆ ซึ่งสามารถแสดงผลของการวัดหรือการประเมินในรูปของข้อมูลเชิงปริมาณ เพื่อสะท้อนประสิทธิภาพประสิทธิผลในการปฏิบัติงานขององค์กรและเพื่อนำไปปรับปรุงประสิทธิภาพการปฏิบัติงานขององค์กร

การประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั่วไปให้สามารถดำเนินการได้อย่างยั่งยืน ภายใต้สภาพการแข่งขันที่คู่แข่ง ซึ่งถึงแม้ว่าในพื้นที่ธนบุรีมีร้านสะดวกซื้ออยู่หลายแห่งก็ตาม แต่ร้านอาหารทั่วไปดังกล่าวยังคงดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามในอนาคตร้านสะดวกซื้อจะเป็นคู่แข่งด้านอาหารที่มีความเข้มแข็งยิ่งขึ้น เนื่องจากการเพิ่มจำนวนสาขามากขึ้นชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารมีให้เลือกหลากหลายยิ่งขึ้นรสชาติของผลิตภัณฑ์อาหารได้รับการคัดสรรมาตรฐานความอร่อยและสะอาดบริการรวดเร็ว ราคาถูก และในอนาคตจะมีการให้บริการอาหารแบบปรุงสุกมากขึ้น ดังนั้นการขยายตัวของร้านสะดวกซื้อที่มีแนวโน้มว่าจะส่งผลกระทบต่อประกอบการร้านอาหารทั่วไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี กรุงเทพมหานคร จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคลของผู้บริโภคที่ใช้บริการธุรกิจร้านอาหารทั่วไป

2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี กรุงเทพมหานคร จำแนกตามข้อมูลความพึงพอใจต่อปัจจัยการดำเนินการของร้านอาหารทั่วไป
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี กรุงเทพมหานคร จำแนกตามด้านความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม
4. เพื่อสร้างดัชนีชี้วัดความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี กรุงเทพมหานคร

### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) เพื่อประเมินปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนและสร้างดัชนีชี้วัดความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี ผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนในการดำเนินการวิจัยดังนี้

#### ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง

ผู้บริโภครู้จักใช้บริการธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี มีอายุตั้งแต่ 20 ปีขึ้นไป ผู้วิจัยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคร้านอาหารธุรกิจร้านอาหารทั่วไป โดยใช้เกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ความสะดวก (Convenience Sampling) เพื่อให้ได้กลุ่มตัวอย่างครบตามจำนวนที่ต้องการ คือ จำนวน 220 ชุด จำแนกตามประเภทอาหารจานเดียว คือ อาหารประเภทข้าว อาหารประเภทเส้น และอาหารจานเดียวอื่น ๆ โดยใช้วิธีกลุ่มตัวอย่าง 20 เท่าของตัวแปร ( $11 \times 20 = 220$  คน) โดยกำหนดขอบเขตของตัวอย่าง ควรมีหน่วยตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาไม่ต่ำกว่า 200 ตัวอย่าง (Kline, 2010) และ นอกจากนี้ยังมีนักสถิติ และนักวิจัยที่มีชื่อเสียงอีกหลายท่าน เช่น (Hair, et al, 2010 อ้างถึงใน ธานีทร์ ศิลป์จารุ, 2555) ได้นำแนะถึงงานวิจัย ประเภทนี้ว่าควรใช้ขนาดตัวอย่างระหว่าง 15-20 ตัวอย่าง ต่อ 1 พารามิเตอร์ที่เป็นตัวแปร (Shumacker & Lomax, 2010)

#### เครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล

ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง โดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ๆ คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลลักษณะทางประชากรศาสตร์ ได้แก่ 1.1 เพศ 1.2 อายุ 1.3 อาชีพ 1.4 ระดับการศึกษา 1.5 รายได้

ส่วนที่ 2 ตัวแปรตามที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรีจำแนกเป็น 2 ด้านคือ 2.1. ความพึงพอใจต่อปัจจัยการดำเนินการของร้านอาหารทั่วไป 2.2. ความพึงพอใจในด้านความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมด้านความรับผิดชอบต่อสังคมของร้านอาหารซึ่งมีต่อผู้บริโภคที่ใช้บริการธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี โดยแยกรายละเอียดเป็นข้อมูลการผลิตอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดสารพิษ ใช้วัสดุปรุงอาหารที่ไม่หมดอายุ จาน ชาม ช้อน ส้อม กล่องใส่อาหารที่ปลอดภัย

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลนั้น ผู้วิจัยแยกเนื้อหาของข้อมูลเป็น 2 ส่วนด้วยกัน ดังนี้

1. ข้อมูลปฐมภูมิ ผู้วิจัยได้จากแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ผู้บริโภคที่ใช้บริการธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี
2. ข้อมูลทุติยภูมิ ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการสืบค้นจากเอกสาร สื่อ สิ่งพิมพ์ และการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อนำข้อมูลที่ได้มาเทียบเคียง หรือนำมาเพิ่มเติมในการนำเสนองานวิจัยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

### ผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง การสร้างดัชนีชีวิตและปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี กรุงเทพมหานคร ในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยใช้วิธีเก็บข้อมูลด้วยการใช้แบบสอบถามเพื่อศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี เพื่อประเมินปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนและสร้างดัชนีชีวิตความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี ผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนในการดำเนินการวิจัยโดยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งจากแบบสอบถามผู้บริโภคที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี กรุงเทพมหานคร จำแนกตามประเภทอาหารจานเดียว คือ อาหารประเภทข้าว อาหารประเภทเส้น และอาหารจานเดียวอื่น ๆ

กำหนดให้เป็นตัวแปรต้น และจัดทำเป็นแบบสอบถาม 220 ชุด ประชากรคือผู้บริโภคที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี โดยการสำรวจผู้บริโภคที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี โดยรอบสี่แยกมไหสวรรค์ ที่มีระยะห่างไม่เกิน 500 เมตร จากสี่แยกมไหสวรรค์ ทำการออกแบบสอบถามและเก็บรวบรวมได้จำนวน 220 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100.00 โดยการนำเสนอมีดังต่อไปนี้

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 จำนวนและค่าร้อยละ ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวนคน	คิดเป็นร้อยละ
ชาย	128	58.18
หญิง	92	41.82
รวม	220.00	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภครที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน สวมใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 128 คน คิดเป็นร้อยละ 58.18 และเป็นเพศหญิงจำนวน 92 คน คิดเป็นร้อยละ 41.82

**ตารางที่ 2** จำนวนและค่าร้อยละ ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกอายุ

อายุ	จำนวนคน	คิดเป็นร้อยละ
<20	23.00	10.45
21-40	76.00	34.55
41-50	65.00	29.55
>50	56.00	25.45
<b>รวม</b>	<b>220.00</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 2 กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภครที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน อายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 23 คนคิดเป็นร้อยละ 10.45 อายุ 21-40 ปีจำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 34.55 อายุ 41-50 ปี จำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 29.55 อายุมากกว่า 50 ปี จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 25.45

**ตารางที่ 3** จำนวนและค่าร้อยละ ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกระดับอาชีพ

อาชีพ	จำนวนคน	คิดเป็นร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	44.00	20.00
พนักงาน/ลูกจ้างเอกชน	56.00	25.45
ข้าราชการ	69.00	31.36
ธุรกิจส่วนตัว	51.00	23.18
<b>รวม</b>	<b>220.00</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 3 กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภครที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน มีอาชีพนักเรียน/นักศึกษาจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00

มีอาชีพพนักงานบริษัท/เอกชนจำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 25.45 มีอาชีพเป็นข้าราชการจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 31.36 อาชีพธุรกิจส่วนตัวจำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 23.18

**ตารางที่ 4** จำนวนและค่าร้อยละ ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวนคน	คิดเป็นร้อยละ
มัธยมศึกษาตอนปลาย	46.00	20.91
อาชีวศึกษาหรือเทียบเท่า	62.00	28.18
ปริญญาตรี	68.00	30.91
สูงกว่าปริญญาตรี	44.00	20.00
<b>รวม</b>	<b>220.00</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 4 กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภคที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไป ในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน ระดับการศึกษามัธยมศึกษาจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 20.91 อาชีวศึกษา จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 28.18 ระดับปริญญาตรีจำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 30.91 ระดับสูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00

**ตารางที่ 5** จำนวนและค่าร้อยละ ของกลุ่มตัวอย่าง เกี่ยวกับรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้	จำนวนคน	คิดเป็นร้อยละ
10,000-20,000	53.00	24.09
30,000-40,000	60.00	27.27
40,000- 50,000	64.00	29.09
50,000 ขึ้นไป	43.00	19.55
<b>รวม</b>	<b>220.00</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 5 กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภคที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไป ในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน ส่วนใหญ่มีรายได้ 40,000-50,000 จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 29.09 รองลงมา มีรายได้เฉลี่ย 30,000-40,000 บาท จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 27.27

## ส่วนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจต่อการจัดการดำเนินการของร้านอาหารทั่วไป

2. ตัวแปรตามที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้คือความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี

รายละเอียด	ระดับความคิดเห็น							S.D.	แปรผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	$\bar{x}$			
ความพึงพอใจต่อการจัดการดำเนินการของร้านอาหารทั่วไป									
1. บริการรวดเร็วเอาใจใส่ต่อลูกค้า	81 36.82%	69 31.36%	36 16.36%	18 8.18%	16 7.27%	3.82	1.22	มากที่สุด	
2. ราคาอาหารยุติธรรมกับลูกค้า	79 35.91%	64 29.09%	40 18.18%	28 12.73%	9 4.09%	3.80	1.18	มากที่สุด	
3. ใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ	89.00 40.45%	55.00 25.00%	38.00 17.27%	25.00 11.36%	13.00 5.91%	3.83	1.24	มากที่สุด	
4. ใช้วัสดุในการปรุงอาหารที่ไม่หมดอายุ	77.00 35.00%	62.00 28.18%	45.00 20.45%	30.00 13.64%	6.00 2.73%	3.79	1.14	มากที่สุด	
5. ไม่ใช้วัตถุดิบเสียในการประกอบอาหาร	79.00 35.91%	63.00 28.64%	49.00 22.27%	16.00 7.27%	13.00 5.91%	3.81	1.17	มากที่สุด	
ค่าเฉลี่ยรวม						3.81	1.19		

จากตาราง 6 กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภคที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน ในหัวข้อความพึงพอใจต่อการจัดการดำเนินการของร้านอาหารทั่วไป แสดงให้เห็นว่าความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับความเห็นด้วยมากที่สุด ที่ระดับคะแนนเฉลี่ย 3.81 และเมื่อพิจารณาการเป็นรายข้อแล้วพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความความเห็นด้วยเรียงจากมากไปหาน้อยดังนี้

1. ใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพโดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด มีจำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 40.45 เห็นด้วยมากมีจำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 17.27 เห็นด้วยน้อยจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 11.36 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 5.91 ( $\bar{x} = 3.83$ )

2. บริการรวดเร็วเอาใจใส่ต่อลูกค้าโดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด มีจำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 36.82 เห็นด้วยมากมีจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 31.36 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 16.36 เห็นด้วยน้อย จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 8.18 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 7.27 ( $\bar{x} = 3.82$ )

3. ไม่ใช้วัตถุดิบเสียในการประกอบอาหาร โดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด มีจำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 35.91 เห็นด้วยมากมีจำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 28.64 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 22.27 เห็นด้วยน้อยจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 7.27 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 5.91 ( $\bar{X} = 3.81$ )

4. ราคาอาหารยุติธรรมกับลูกค้าโดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุดมีจำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 35.91 เห็นด้วยมาก มีจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 29.09 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 18.18 เห็นด้วยน้อย จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 12.73 เห็นด้วยน้อยที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 4.09 ( $\bar{X} = 3.80$ )

5. ใช้วัสดุในการปรุงอาหารที่ไม่หมดอายุโดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด มีจำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 เห็นด้วยมาก มีจำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 28.18 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 20.45 เห็นด้วยน้อย จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 13.64 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.73 ( $\bar{X} = 3.79$ )

**ตารางที่ 7** ด้านความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม

รายละเอียด	ระดับความคิดเห็น						$\bar{X}$	S.D.	แปรผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด				
<b>ความพึงพอใจในด้านความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม</b>									
1. ใช้อุปกรณ์ในการผลิตอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดสารพิษ	80.00 30.36%	78.00 35.45%	36.00 16.36%	21.00 9.55%	5.00 2.27%	3.94	0.80	มากที่สุด	
2. จาน ชาม ช้อน ส้อม กล่องใส่อาหารเก็บในที่ปลอดภัย	89.00 40.45%	61.00 27.73%	30.00 13.64%	24.00 10.91%	16.00 7.27%	3.83	0.85	มากที่สุด	
3. มีการบริหารจัดการขยะโดยทำการคัดแยกก่อนทิ้ง	77.00 35.00%	52.00 23.64%	44.00 20.00%	38.00 17.27%	9.00 4.09%	3.68	0.78	มากที่สุด	
4. มีระบบการจัดการน้ำเสีย	81.00 36.82%	52.00 23.64%	39.00 17.73%	38.00 17.27%	10.00 4.55%	3.71	0.75	มากที่สุด	
5. มีการรณรงค์ให้ในร้านให้ปลอดภัยจากการสูบบุหรี่	87.00 39.55%	49.00 22.27%	44.00 20.00%	30.00 13.64%	10.00 4.55%	3.79	0.88	มากที่สุด	
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						<b>3.79</b>	<b>0.80</b>		

จากตาราง 7 กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ผู้บริโภคที่ใช้บริการของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี จำนวน 220 คน ในหัวข้อความพึงพอใจในด้านความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม แสดงให้เห็นว่าความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับความเห็นด้วยมากที่สุด ที่ระดับคะแนนเฉลี่ย 3.79 และเมื่อพิจารณาการเป็นรายข้อแล้วพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความความเห็นด้วยเรียงจากมากไปหาน้อยดังนี้

1. ใช้อุปกรณ์ในการผลิตอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดสารพิษโดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด มีจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 36.36 เห็นด้วยมากมีจำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 35.45 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 16.36 เห็นด้วยน้อย จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 9.55 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 2.27 ( $\bar{X} = 3.94$ )

2. จาน ชาม ช้อน ส้อม กล่องใส่อาหารเก็บในที่ปลอดภัย โดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด มีจำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 40.45 เห็นด้วยมากมีจำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 27.73 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 13.64 เห็นด้วยน้อยจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 10.91 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 7.27 ( $\bar{X} = 3.83$ )

3. มีการรณรงค์ให้ในร้านให้ปลอดภัยจากการสูบบุหรี่โดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุดมีจำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 39.55 เห็นด้วยมาก มีจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 22.27 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 เห็นด้วยน้อย จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 13.64 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 4.55 ( $\bar{X} = 3.79$ )

4. มีระบบการจัดการน้ำเสีย โดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด มีจำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 36.82 เห็นด้วยมากมีจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 23.64 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 17.73 เห็นด้วยน้อยจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 17.27 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 4.55 ( $\bar{X} = 3.71$ )

5. มีการบริหารจัดการขยะโดยทำการคัดแยกก่อนทิ้งโดยมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด มีจำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 เห็นด้วยมากมีจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 23.64 เห็นด้วยปานกลางจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 เห็นด้วยน้อยจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 17.27 เห็นด้วยน้อยที่สุดจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 4.09 ( $\bar{X} = 3.68$ )

### อภิปรายผลการวิจัย

1. ร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรีส่วนใหญ่มีการดำเนินการในลักษณะร้านค้าขนาดเล็กผู้ประกอบการมีประสบการณ์และมีความเชี่ยวชาญในการประกอบธุรกิจ ผู้ประกอบการร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี ให้ความสำคัญในการใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ การบริการรวดเร็วเอาใจใส่ต่อลูกค้า ไม่ใช้วัตถุดิบเสียในการประกอบอาหาร ราคาอาหารยุติธรรมกับลูกค้าใช้วัสดุในการปรุงอาหารที่ไม่หมดอายุ รวมทั้งมี ใช้อุปกรณ์ในการผลิตอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดสารพิษ จาน ชาม ช้อน ส้อม กล่องใส่อาหารเก็บในที่ปลอดภัย มีการรณรงค์ให้ในร้านให้ปลอดภัยจากการสูบบุหรี่ มีระบบการจัดการน้ำเสีย

การบริหารจัดการขยะโดยทำการคัดแยกก่อนทิ้ง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิริพงษ์ รักใหม่ (2561) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคาร : กรณีศึกษาผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารในเขตประเวศ และเขตพระโขนงกรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารในระดับมาก ได้แก่ การมีความซื่อสัตย์สุจริต การมีความรับผิดชอบ การมีความเชื่อมั่นในตนเอง และทำเล ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารในระดับปานกลาง ได้แก่ เงินทุนและแหล่งเงินทุน การมีความคิดสร้างสรรค์ และความรู้ด้านวิชาชีพเกี่ยวกับอาหาร และปัญหาในการประกอบกิจการร้านอาหารและภัตตาคาร ได้แก่ การขาดความรู้ด้านบริหารจัดการกิจการมีปัญหาและขาดเงินทุนในการดำเนินกิจการ โดย Vora-Sittha, (2012) ได้ศึกษาการมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการควรสะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการปฏิบัติงานในองค์กร วิธีการทำงานและรูปแบบในการบริหารจัดการ โดยเปรียบเทียบการมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการเป็น เสมือนผลลัพธ์จากกิจกรรมการดำเนินงานทั้งหมดขององค์กร โดยองค์ประกอบต่างๆ ที่เลือกใช้นั้นขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางธุรกิจและบริบทขององค์กรนั้นๆ Kaplan and Norton (2017) ปัจจัยด้านความรับผิดชอบต่อสังคมของร้านอาหารทั่วไป ประกอบด้วยความรับผิดชอบต่อลูกค้าความรับผิดชอบต่อพนักงานและปัจจัยด้านความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมประกอบด้วยความรับผิดชอบต่อการผลิตผลที่ได้รับจากการวิจัยเรื่องการสร้างดัชนีชี้วัดและปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ธนบุรี กรุงเทพมหานคร จะทำให้ได้ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของร้านอาหารทั่วไป ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารทั่วไปสามารถนำไปเป็นเครื่องมือประเมินผลการดำเนินงานของธุรกิจทำให้สามารถทราบสถานะขององค์กรเพื่อจะได้หาแนวทางการพัฒนาหรือปรับปรุงองค์กรให้เติบโตก้าวหน้าและเพิ่มศักยภาพองค์กรให้เข้มแข็งพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงในสภาวะการณ์ที่ร้านสะดวกซื้อขยายผลิตภัณฑ์อาหารจานด่วนมากขึ้น เพื่อให้ร้านอาหารทั่วไปประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนต่อไป

## สรุป

ร้านอาหารทั่วไปจึงควรหาเครื่องมือในการพิจารณาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อให้ธุรกิจพัฒนาการดำเนินงานให้ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารทั่วไป จะทำให้ทราบปัจจัยด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจการดำเนินงานทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมได้แก่ปัจจัยด้านการดำเนินงานภายในองค์กร ปัจจัยด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและปัจจัยด้านความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลต่อความสำเร็จอย่างยั่งยืนของร้านอาหารทั่วไป รวมทั้งสามารถสร้างดัชนีชี้วัดความสำเร็จซึ่งผู้ประกอบการสามารถนำดัชนีชี้วัดที่สร้างขึ้นไปกำหนดเป็นเครื่องมือวัดผลการ

ดำเนินการของธุรกิจได้ โดยปัจจัยด้านการดำเนินงานภายในองค์กรประกอบไปด้วยมุมมอง 3 ประเด็นคือ ลูกค้า (Customer Perspective) กระบวนการภายใน (Internal Business Process Perspective) และประเด็นการเรียนรู้และพัฒนา (Learning and Growth Perspective) สำหรับการมุ่งเน้น ความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurial Orientation) หมายถึง รูปแบบการ ตัดสินใจ การปฏิบัติ กระบวนการและ พฤติกรรมที่จะนำไปสู่ตลาดเป้าหมายใหม่ด้วยสินค้าหรือบริการที่มี อยู่เดิมและการพัฒนาสินค้าหรือ บริการขึ้นมาใหม่ โดยองค์ประกอบของการมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการ 5 ด้าน ได้แก่ ความเป็นอิสระ (Autonomy), การมีนวัตกรรม (Innovativeness), การยอมรับความเสี่ยง (Risk-Taking), การปฏิบัติเชิงรุก (Proactiveness) และความแข็งแกร่งการแข่งขัน (Competitive Aggressiveness)

## ข้อเสนอแนะ

### 1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1). ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ ๓ นครควรให้ความสำคัญกับความสำเร็จ รวมทั้งติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานเพื่อให้ประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารทั่วไปอย่างยั่งยืน

2) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขตพื้นที่ ๓ นครควรพัฒนาปรับปรุงธุรกิจเพื่อเพิ่มจำนวนการซื้อซ้ำของลูกค้าเดิมและเพิ่มจำนวนลูกค้ารายใหม่ ซึ่งจะส่งผลต่อการเพิ่มรายได้จากการประกอบการ ทำให้ร้านอาหารทั่วไปประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน

3) สถาบันการศึกษาและหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องควรร่วมกันพัฒนาความสามารถของผู้ประกอบการให้สามารถเรียนรู้และพัฒนาธุรกิจร้านอาหารให้เข้มแข็งและปรับตัวได้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจได้อย่างยั่งยืน

### 2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1) ควรศึกษาแนวทางการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในเขต ๓ นครเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ

2) ควรศึกษาวิเคราะห์เกี่ยวกับการสืบทอดทายาทธุรกิจของร้านอาหารทั่วไป เพื่อเป็นการต่อยอดการดำเนินธุรกิจร้านอาหารทั่วไปให้เข้มแข็งมีศักยภาพมากยิ่งขึ้น

3) ควรศึกษาแนวทางการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั่วไป เพื่อให้สถาบันการศึกษาและหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องนำผลการศึกษาไปเป็นแนวทางการเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั่วไป

## เอกสารอ้างอิง

- ธานินทร์ ศิลป์ จารุ. (2555). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS*. พิมพ์ครั้งที่ 13. กรุงเทพฯ : บิสซิเนสอาร์แอนด์ดี.
- บมจ.หลักทรัพย์บัวหลวง.(2558). *คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ*. สืบค้นเมื่อ 17 กุมภาพันธ์ 2565 จาก <http://www.oknation.net/blog/pprint.php?id=135202>.
- บมจ.ซีพีออยส์. (2556). *สารพัดปัญหา SMEs แนวโน้มดิ่งเหวที่สุดในรอบ 5 ปี*. สืบค้นเมื่อ 17 กุมภาพันธ์ 2565. จาก <http://www.manages.co.th/SMEs/ViewNews.aspx?NewsID> .
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2562). *เอกสารประกอบการระดมความคิดเห็นแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12* .กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.
- ศิริพงษ์ รักใหม่.(2561). *ปัจจัยสู่ความสำเร็จของผู้ประกอบการ SMEs*, สืบค้นเมื่อ 17 กุมภาพันธ์ 2565, จาก<http://www.anager.co.th/iBizchanne/riewNews.aspx?NewSID=9520000011>.
- Hair, J., et al. (2010). *Multivariate data analysis* (7th ed.). Upper saddleRiver, New Jersey: Pearson Education International.
- Kaplan and Norton. (2017),The Theory and Practice of Customer Loyalty Management and Customer Focus in the Enterprise Activity, *International Review of Management and Marketing*. Volume 6, Issue 6S, 95 – 103.
- Kline, R. B. (2010). *Principles and practice of structural equation modeling* (3rd ed.). New York, NY: Guilford Press.
- Schumacker, R. E., & Lomax, R. G. (2010). *A beginner's guide to structural equation modeling* (3rd ed.). New York: Taylor and Francis Group.
- Vora–Sittha. (2012). *Corporate Social Responsibility*. New York City: John Wiley& Sons, Inc.