

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมปัจจุบัน มีผลต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์มาก ทั้งในด้านความเร่งรีบในชีวิตประจำวัน การทำงานแข่งขันกับเวลา จึงทำให้การจืดอาหารเองมีน้อยลง อีกทั้งการแสวงหาความสุขสนุกสนานในครอบครัวหรือในกลุ่มเพื่อนฝูง และความต้องการเปลี่ยนบรรยากาศเพื่อผ่อนคลายความเครียดของประชาชน เป็นต้น ด้วยเหตุนี้ การพึ่งพาร้านอาหารและแนวโน้มของการออกไปรับประทานอาหาร นอกบ้านจึงเพิ่มสูงขึ้น ประกอบกับการขยายตัวของเมืองต่างๆ ได้ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารมีการเติบโต และบรรดาผู้ประกอบการในธุรกิจร้านอาหารต่างเร่งปรับตัวให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น จึงทำให้ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยนั้นมีการขยายตัวมากขึ้น จากข้อมูลของศูนย์วิจัยกสิกรไทยปี พ.ศ. 2551 พบว่าในร้านอาหารในประเทศไทยมีจำนวน 64,113 ร้าน แยกเป็นร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร จำนวน 12,000 ร้าน และในต่างจังหวัดจำนวน 52,113 ร้าน โดยจำนวนร้านอาหาร/ภัตตาคารมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นเฉลี่ยประมาณ 3.0% ต่อปี และค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารนอกบ้านของคนไทยเฉลี่ยต่อเดือนประมาณ 927 บาทต่อครัวเรือน ซึ่งค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารนอกบ้านของคนไทยในแต่ละครัวเรือนเฉลี่ยต่อเดือนนั้นจะแตกต่างกันในแต่ละภาค กล่าวคือ กรุงเทพฯและปริมณฑล 2,158 บาท ภาคกลาง 1,007 บาท ภาคใต้ 876 บาท ภาคเหนือ 555 บาท และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 519 บาท

จังหวัดพังงาเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ของด้านชายฝั่งทะเลตะวันตกหรือฝั่งทะเลอันดามัน มีพื้นที่ทั้งหมด 4,170.885 ตารางกิโลเมตร ลักษณะภูมิประเทศมีชายฝั่งยาวประมาณ 239.25 กิโลเมตร ตลอดแนวด้านตะวันตกของจังหวัด พื้นที่ประกอบด้วยภูเขาตลับซับซ้อน มีที่ราบตามชายฝั่งทะเล และที่ราบตามหุบเขา ประกอบด้วยเกาะประมาณ 150 เกาะ ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ทางตอนเหนือของจังหวัด โดยชายฝั่งทะเลตะวันตกครอบคลุมพื้นที่ 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอตะกั่วป่า อำเภอท้ายเหมือง จึงทำให้จังหวัดพังงาเป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ได้ถูกกำหนดให้เป็นเมืองหลักจึงเป็นศูนย์กลางการพัฒนาภาคใต้มาตั้งแต่อดีต ตามนโยบายการกระจายความเจริญมาสู่ภูมิภาค ได้ทำให้

จังหวัดพังงามีความเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว และกลายเป็นศูนย์กลางการพัฒนาทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม การพัฒนาทางกายภาพเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว ตัวเมืองขยายออกไปทั่วทุกทิศทางเนื่องจากการเพิ่มประชากรและการขยายตัวทางเศรษฐกิจ อีกทั้งจังหวัดพังงาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในเขตภาคใต้ของประเทศไทย จึงสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติให้เข้ามาท่องเที่ยวและทำการลงทุนมาก

ในส่วนอุตสาหกรรมภัตตาคารและร้านอาหารในบริเวณชายหาดเขาหลัก ตำบลท้ายเหมือง จังหวัดพังงา ถือว่าเป็นอุตสาหกรรมที่มีการผลิตและจำหน่ายเพื่อตอบสนองความต้องการในการบริโภคของทั้งประชาชนในท้องถิ่น และนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ที่ล่องไหลเข้ามาเที่ยวในจังหวัดพังงา ด้วยความหลากหลายและความอุดมสมบูรณ์ในการเป็นแหล่งอาหาร ทำให้อุตสาหกรรมนี้มีความพร้อมที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ในทุกรูปแบบ ด้วยร้านอาหารทุกประเภท ทั้งภัตตาคารที่หรูหรา ร้านอาหารท้องถิ่นที่มีอาหารให้เลือกหลายแบบ ร้านอาหารประเภทจานด่วนที่ให้บริการรสชาติมาตรฐานระดับเดียวกัน รวมถึงร้านอาหารประเภทแผงลอยที่ให้บรรยากาศเป็นกันเอง และทำให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสวิถีชีวิตที่แท้จริงของคน

แม้ว่าธุรกิจร้านอาหารซึ่งมีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจที่มีผลต่อธุรกิจหรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องมากมาย เช่น อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อุตสาหกรรมการผลิตอาหารหรือวัตถุดิบ ตลอดจนกระจายความเจริญ และรายได้มาสู่ท้องถิ่นในด้านการจ้างงาน หรือธุรกิจด้านการบริการต่างๆ ในพื้นที่นั้นๆ แต่การส่งเสริมของรัฐบาลที่มีต่อธุรกิจร้านอาหารนั้น โดยส่วนมากจะเป็นการรณรงค์เผยแพร่ภาพลักษณ์ด้านคุณภาพ และมาตรฐานด้านสุขอนามัยของร้านอาหารเป็นหลัก หรือแม้แต่การส่งเสริมการท่องเที่ยวในส่วนมากจะเป็นการส่งเสริมลงไปในการโฆษณาประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวมากกว่าการพัฒนาอุตสาหกรรมบริการประเภทต่างๆ ทำให้ผู้ประกอบการต้องมีการปรับกลยุทธ์และแก้ปัญหา ให้สามารถดำเนินการได้ในสภาวะการแข่งขันที่รุนแรงในปัจจุบัน แม้ในภาพรวมธุรกิจร้านอาหารจะมีการขยายตัวเพิ่มขึ้น แต่การเข้ามาประกอบธุรกิจประเภทนี้นั้นก็ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่างด้วยกัน ทั้งปัจจัยที่เอื้อประโยชน์ และปัจจัยที่มีผลกระทบที่ทำให้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มักประสบปัญหาในการดำเนินงาน

ดังนั้นผู้ศึกษาในฐานะที่เป็นคนพื้นที่ของชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา จึงมีความสนใจที่จะศึกษาถึงการจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อมบริเวณชายหาดเขาหลัก ตำบลท้ายเหมือง จังหวัดพังงา ว่ามีปัจจัยอะไรบ้างที่มีผลต่อการประกอบธุรกิจ และเมื่อได้เข้ามาประกอบการแล้วมีปัญหาอะไรเกิดขึ้นบ้างเพื่อเป็นแนวทางต่อผู้ที่สนใจ ตลอดจนเป็นแนวทางในการตัดสินใจของผู้ประกอบการที่จะประกอบธุรกิจร้านอาหารในอนาคต

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา
2. เพื่อเปรียบเทียบการจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา ของผู้ประกอบการ จำแนกตามลักษณะประชากรศาสตร์

สมมุติฐานของการวิจัย

การจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา ของผู้ประกอบการ จำแนกตามลักษณะประชากรศาสตร์ แตกต่างกัน

ขอบเขตของการวิจัย

ในการศึกษานี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจร้านอาหารบริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา มีขอบเขตการวิจัยดังนี้

1. ขอบเขตของด้านประชากร ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารบริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา จำนวน 180 คน (ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลลำแก่นและตำบลคีรีภัก จังหวัดพังงา) เลือกเป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 123 คน ตามตารางกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างของ Krejcie และ Morgan (1970, p.608)

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา ได้แก่ ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา แบ่งออกเป็น

2.1 ตัวแปรอิสระ (independent variables) คือ ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ประกอบด้วย

- เพศ
- อายุ
- สถานภาพสมรส
- ความเกี่ยวข้องกับกิจการ
- ประเภทของกิจการร้านอาหาร
- ระยะเวลาในการเปิดกิจการ
- จำนวนพนักงาน

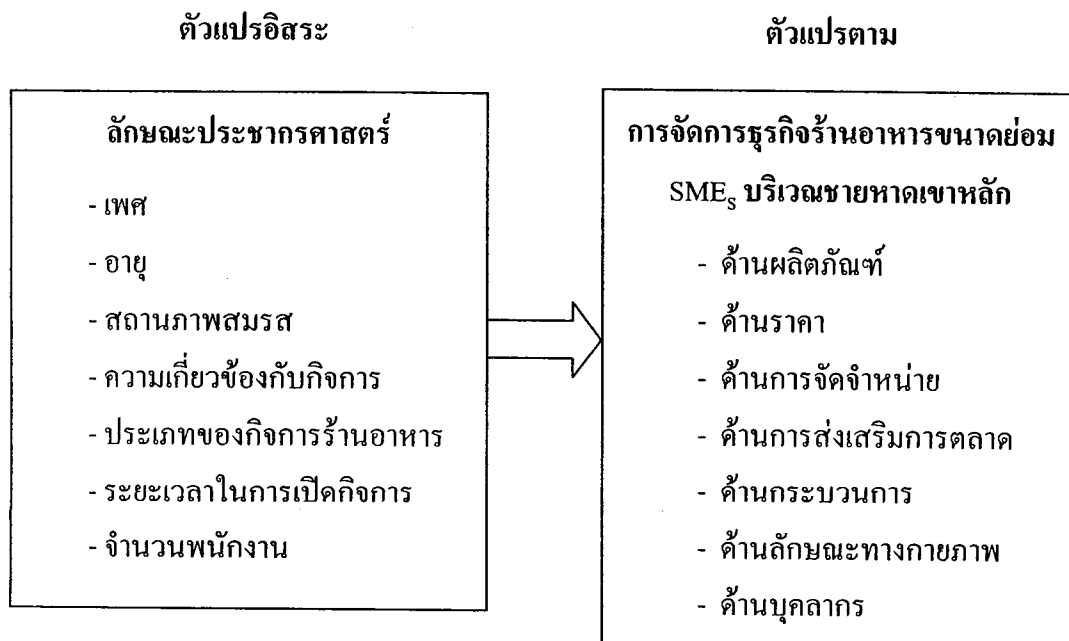
2.2 ตัวแปรตาม (dependent variables) คือ การจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา ประกอบด้วย 7 ด้าน ดังนี้

- ด้านผลิตภัณฑ์
- ด้านราคา
- ด้านการจัดจำหน่าย
- ด้านการส่งเสริมการตลาด
- ด้านกระบวนการ
- ด้านลักษณะทางกายภาพ
- ด้านบุคลากร

3. ขอบเขตด้านเวลา ระยะเวลาในการวิจัยครั้งนี้ ระหว่างเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน 2553

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาเรื่องการจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา ผู้วิจัยได้นำทฤษฎีเกี่ยวกับส่วนประสมการตลาดของ ซีริกิติ นวรัตน์ ณ อรุณยา (2544, หน้า 312) มาใช้กำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

นิยามศัพท์เฉพาะ

ธุรกิจร้านอาหาร หมายถึง สถานที่ดำเนินกิจการจำหน่ายอาหารตามสั่ง และเครื่องดื่มที่ตั้งอยู่บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา

ธุรกิจขนาดย่อม SMEs หมายถึง ธุรกิจที่เป็นอิสระมีเอกชนเป็นเจ้าของ ดำเนินการโดยเจ้าของเอง ไม่เป็นเครื่องมือของธุรกิจใดไม่ตกอยู่ภายใต้อิทธิพลของบุคคลหรือธุรกิจอื่น มีต้นทุนในการดำเนินงานต่ำและมีพนักงานจำนวนไม่มาก

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่มาใช้บริการร้านอาหารในบริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา
ชายหาดเขาหลัก หมายถึง แหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงที่สุดของชายทะเลพังงา ครอบคลุม 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอท้ายเหมือง และอำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา เป็นชายหาดที่มีความกว้างทอดยาวและมีความลาดเอียงน้อย น้ำใสเป็นที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยวที่นิยมเล่นน้ำทะเล

การจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก หมายถึง การบริหารกิจการร้านอาหาร ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และเกิดประโยชน์สูงสุดต่อกิจการ ซึ่งประกอบไปด้วย 7 ด้าน คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านกระบวนการ ด้านลักษณะทางกายภาพ และด้านบุคลากร

- **ด้านผลิตภัณฑ์** ประกอบด้วย รสชาติอาหาร ความสด, ความสะอาด และความหลากหลายของอาหารและเครื่องดื่ม
- **ด้านราคา** ประกอบด้วย ราคาอาหารและบริการที่สมเหตุสมผลและใกล้เคียงกับร้านอื่นๆ มีป้ายแสดงค่าอาหารและบริการอย่างชัดเจน
- **ด้านการจัดจำหน่าย** ประกอบด้วย มีที่จอดรถกว้างขวาง สะดวกต่อการเดินทาง ใกล้แหล่งชุมชน ที่พักอาศัย บรรยากาศดี สะอาดเรียบร้อย
- **ด้านการส่งเสริมการตลาด** ประกอบด้วย มีป้ายร้านชัดเจน ลดราคาอาหารเป็นพิเศษเมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง มีการโฆษณาผ่านสื่อต่างๆ มีการแนะนำเมนูอาหารใหม่ รับชำระด้วยบัตรเครดิต
- **ด้านกระบวนการ** ประกอบด้วย แบ่งหน้าที่ของบุคลากรชัดเจน มีการประสานงานภายในอย่างเป็นระบบ ควบคุมการทำงานอย่างทั่วถึง และให้ความสำคัญกับการวางแผนกิจการ
- **ด้านลักษณะทางกายภาพ** ประกอบด้วย การตกแต่งร้าน ความสะอาดความเรียบร้อยภายในร้าน บรรยากาศและความสะดวกสบาย

- ด้านบุคลากร ประกอบด้วย มีจำนวนพนักงานเพียงพอ มีฝ่ายปรุงอาหารที่มีความชำนาญ มีคนจัดหาซื้อวัตถุดิบเข้าร้านที่มีประสิทธิภาพ พนักงานมีความสุข ยิ้มแย้ม กระตือรือร้น และมีความซื่อสัตย์ พนักงานแต่งกายสะอาดและเรียบร้อย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงสภาพทั่วไปของธุรกิจร้านอาหารบริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา และสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาธุรกิจให้เกิดความเข้มแข็งและมั่นคงมากยิ่งขึ้น
2. ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบการรวมทั้งปัญหาและอุปสรรคของธุรกิจร้านอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการนำไปใช้เป็นแนวทางในการวางแผนและป้องกันในการดำเนินธุรกิจ
3. ผู้ที่สนใจสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการประกอบธุรกิจร้านอาหารได้ต่อไปในอนาคต