

บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาค้นคว้าวิจัยในครั้งนี้ ทำการศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้บริการร้านอาหารของเด็กวัยรุ่น(ช่วงอายุ 15-24 ปี) และความเป็นไปได้ในการลงทุน ธุรกิจร้านอาหารในเขตถนนแก้ววรัฐ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยทำการศึกษาแยกเป็น 2 ส่วนคือส่วนแรกศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้บริการร้านอาหารของเด็กวัยรุ่น(ช่วงอายุ 15-24 ปี) และ ส่วนที่สองคือ การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้บริการร้านอาหาร ครั้งนี้คือ กลุ่มนักเรียนโรงเรียนปรินส์รอยแยลส์วิทยาลัย และ นักเรียนโรงเรียนดาราวิทยาลัย ที่ศึกษาอยู่ในเขตบริเวณถนนแก้ววรัฐ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ใช้มีทั้งหมด 150 ตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มแบบอย่างง่าย โดยทำการแจกแบบสอบถาม และ ทำการสุ่มแบบเจาะจงอีก 5 กลุ่ม ตัวอย่างที่เป็นเจ้าของกิจการร้านอาหาร เพื่อศึกษาถึงข้อมูลด้านการเงิน ที่ใช้ในการลงทุน หมุนเวียนในธุรกิจร้านอาหาร

3.2 วิธีการศึกษา

3.2.1 การเก็บข้อมูลโดยรวม

ก. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) ซึ่งได้จากการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักเรียนโรงเรียนปรินส์รอยแยลส์วิทยาลัย และนักเรียนโรงเรียนดาราวิทยาลัย จำนวน 150 ตัวอย่าง โดยวิธีการใช้แบบสอบถาม และ สัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร เกี่ยวกับข้อมูลการจัดหาอุปกรณ์ บุคลากร การกำหนดราคา และ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ จำนวนทั้งหมด 5 ตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือนักเรียนที่เรียนอยู่ในโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในเขตถนนแก้ววรัฐ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

ข. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารแหล่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- เอกสารงานวิจัย ได้แก่ผลงานเขียนทางวิชาการ วิทยานิพนธ์ของผู้ที่เคยได้ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการลงทุนในธุรกิจร้านอาหาร
- เอกสารตีพิมพ์ ได้แก่บทความ หรือ ข้อเขียนวิจารณ์จากหนังสือ รวมถึงเอกสารประกอบการเรียนการสอนต่าง ๆ

3.2.2 การวิเคราะห์ ข้อมูล

ข้อมูลที่รวบรวม เป็นข้อมูลปฐมภูมิ ซึ่งได้จากการออกแบบสอบถาม และ ข้อมูลทุติยภูมิ ซึ่งได้จากการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารแหล่งต่าง ๆ ตลอดจนข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์จาก website ต่าง ๆ โดยจะนำข้อมูลที่ได้้นั้นมาวิเคราะห์ดังนี้

การวิเคราะห์ด้านเทคนิค

จากข้อมูลทุติยภูมิ และ แนวคิดสามารถนำมาใช้ประยุกต์ วิเคราะห์ผลในด้านเทคนิคในธุรกิจร้านอาหาร โดยจะใช้ทฤษฎีด้านการตลาด อาทิ แนวคิดห่วงโซ่แห่งคุณค่าโดยเป็นการจัดการด้านในกระบวนการการผลิตทางเทคนิค เพื่อบริหารสินค้าคงคลัง รักษาความสดใหม่ของวัตถุดิบ และ ทฤษฎี Benchmarking ในการปรับปรุงจุดอ่อน จุดแข็งของ โครงการ เพื่อปรับปรุง กำหนดแนวทางการดำเนินการของธุรกิจ

การวิเคราะห์ด้านการตลาด

การศึกษาครั้งนี้ นำเอาข้อมูลปฐมภูมิ และ ข้อมูลทุติยภูมิมาวิเคราะห์ใช้กรอบแนวความคิดด้าน SWOT Analysis, การวิเคราะห์การแข่งขันในอุตสาหกรรม และ การกำหนดปัจจัยสู่ความสำเร็จได้ ส่วนทฤษฎีสวนผสมทางการตลาดนั้นจะประยุกต์ใช้ข้อมูลปฐมภูมิที่ได้จากการเก็บแบบสอบถาม เพื่อนำมาวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อทางเลือกใช้บริการร้านอาหารของเด็กวัยรุ่น (ช่วงอายุ 15-24 ปี) โดยวิธีการวัดระดับความสำคัญและระดับความพึงพอใจ โดยใช้มาตรวัดเป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Likert Scale)

การวิเคราะห์ด้านการเงิน

เป็นการใช้ทฤษฎีที่ใช้เป็นเกณฑ์ประเมินโครงการ โดยการคำนวณหา ระยะเวลาคืนทุน (Pay Back period: PB), มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value: NPV), อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (Benefit-Cost Ratio: B/C Ratio), การวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis) การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนโครงการ (Cost-Benefit Analysis) และการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis)