ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

กิจการร้านอาหาร : กรณีศึกษาเพื่อการแนะแนวอาชีพ

ผู้เขียน

นายศิลป์นคร หิรัญกนกชร

ปริญญา

ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต (จิตวิทยาการศึกษาและการแนะแนว)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ชัยนาถ นาคบุปผา อาจารย์สามารถ ศรีจำนงค์

ประธานกรรมการ กรรมการ

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการจัดตั้งกิจการร้าน และปัจจัยแห่ง
ความสำเร็จในการทำร้านอาหารโดยใช้วิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์เจ้าของ
กิจการและลูกค้าจำนวน 10 คนทั้งขาจรและขาประจำอย่างไม่เป็นทางการ มีการบันทึกเทปและ
การถอดเทปหลังจากการสัมภาษณ์ นำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบ และวิเคราะห์ผลการศึกษา พบว่าใน
ด้านกระบวนการจัดตั้งกิจการร้านอาหารนั้นจะต้องมืองค์ประกอบ คือ มีใจรักในอาชีพอิสระ
รักงานบริการ มีทุนดำเนินการ ทำเลที่ตั้งเหมาะสม มีฝีมือในการทำอาหาร การบริหารจัดการที่ดี
และรัดกุม ด้านปัจจัยแห่งความสำเร็จการทำร้านอาหาร คือประสบการณ์การทำงานในด้านการ
ปรุงอาหารเป็นระยะเวลากว่า 25 ปี ทั้งในและต่างประเทศ ลูกค้าประทับใจอาหารที่มีคุณภาพที่มี
ลักษณะ สด สะอาด รสชาติดี ราคาไม่แพง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright[©] by Chiang Mai University All rights reserved **Independent Study Title**

Restaurant Enterprise : A Case Study for Vocational

Guidance

Author

Mr. Silnakorn Hirankanokthorn

Degree

Master of Education (Educational Psychology and Guidance)

Independent Study Advisory Committee

Assoc.Prof.Chainart Nakbubpha

Chairperson

Lect.Samart Srijumnong

Member

ABSTRACT

This research was to study the process of business setting up of and the factors attributing to its success of a restaurant. Data were collected through participant observation and informal interview with the business and 10 both regular and new customers. The taped recorded data were classified and analyzed. The findings reveal that in regard to the process of business setting up, there were factors of the owner's enthusiasm, capital, suitable location, and strictly controlled management. Regarding factors contributing to the success, it was found that the owner's 25 year experience of cooking both in Thailand and aboard as well as the service of quality meal characterized by its freshness, cleanness, good taste, and cheap price had counted for the success.