ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การดำเนินงานร้านอาหารมังสวิรัติเชิงพาณิชย์ ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่

ชื่อผู้เขียน นางสาวเบญจมาศ เทอดสกุล

ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาชีวศึกษา

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร.กัญญา กำศิริพิมาน	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรปริญญา สุขวัฒนา	กรรมการ
อาจารย์ ดร. สุรพล บัวพิมพ์	กรรมการ

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระครั้งนี้มีวัตถุประสงค์คือ (1) เพื่อศึกษาการดำเนินงานร้านอาหารมังสวิรัติเชิงพาณิชย์ ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ (2) เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคเกี่ยวกับความพึงพอใจในการบริการของร้านอาหารมังสวิรัติ โดยกลุ่มประชากรในการวิจัยได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ซึ่งดำเนินธุรกิจมาไม่น้อยกว่า 1 ปีขึ้นไป จำนวน 9 ร้าน และผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ซึ่งได้จากการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ จำนวน 200 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลใช้การแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า

1. ร้านอาหารมังสวิรัติเชิงพาณิชย์ เปิดดำเนินกิจการมาแล้วอยู่ในระหว่าง 1 ปี 3 เดือน ถึง 17 ปี โดยมีเหตุจูงใจในการดำเนินกิจการร้านคือ ด้านสุขภาพ ความเชื่อศรัทธาเป็นหลัก ทุกร้านให้บริการอาหารไทย (ภาคเหนือ , ภาคกลาง) จีน เป็นส่วนใหญ่ รูปแบบอาหารเป็น ประเภท ต้ม ผัด แกง และทอด ส่วนใหญ่ให้จำหน่ายผลิตภัณฑ์มังสวิรัติสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์ควบคู่ไปด้วย โดยจะสั่งซื้อมาจากบริษัทต่าง ๆ วิธีการในการเลือกซื้อ พิจารณาจากความสะอาด การบรรจุ ระยะเวลาในการเก็บรักษา ราคาที่ไม่แพงเป็นหลัก

ร้านจะเปิดดำเนินการระหว่าง 7.00 –21.00 น. และหยุดวันอาทิตย์เป็นส่วนมาก การเลือกสถานที่ในการประกอบการพิจารณาถึง สถานที่ใกล้แหล่งชุมชน การคมนาคมสะดวก การจัดตกแต่งร้านเป็นระเบียบ ร้านอาหารมังสวิรัติ เกือบทั้งหมดไม่มีการประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการตลาด การออกร้านและการให้ส่วนลดแก่ลูกค้า

มีการวางแผนรายการอาหารและตรวจสอบวัตถุดิบที่ใช้หมดไปในแต่ละวัน การจัดซื้อวัตถุดิบประเภทเก็บได้นานส่วนใหญ่ซื้อเดือนละครั้ง ผู้ดำเนินกิจการเกือบทั้งหมดเป็นผู้ประกอบและปรุงอาหารด้วยตนเอง ร้านอาหารมังสวิรัติเกือบทั้งหมดให้บริการข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหาร การดูแลรักษาสุขภาพ แต่ไม่มีบริการรับส่งอาหารหรือบริการจัดทำอาหารเป็นรายเดือน ร้านอาหารมังสวิรัติส่วนใหญ่มีพนักงานและมีเงินเดือน ประมาณ 2,500-4,500 บาท พร้อมทานอาหารฟรี 3 มื้อ/วัน ค่าอาหารสดซื้อทุกวันค่าใช้จ่ายประมาณ 500 – 1,200 บาท/วัน ร้านอาหารมังสวิรัติที่มีบุคลากรจะมีเกณฑ์การคัดเลือกโดยพิจารณาจากความสะอาด และมีการแบ่งงานทำตามหน้าที่ มีการแนะนำ อบรมการทำงาน โดยเน้นเรื่องความสะอาดของอาหาร ความสะอาดภายในร้าน

2. ผู้บริโภคมีความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจการดำเนินงานเกี่ยวกับด้านสถานที่ของร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่โดยรวมอยู่ในระดับมาก ในด้านการบริการโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ด้านลักษณะของอาหารโดยรวมอยู่ในระดับมาก ด้านประเภทของอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง แต่มีประเภทที่อยู่ในลำดับน้อยที่สุดคือ อาหารภาคใต้และอาหารอิสลาม ด้านความหลากหลายของอาหารโดยรวมอยู่ในระดับมาก และมีของว่าง / ของหวานอยู่ในระดับปานกลาง ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในด้านการตลาดของร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่โดยรวมอยู่ในระดับน้อย

Independents Study Title	Management of Commercial's Vegetarian Food Restaurant in Chiang Mai Municipality
Author	Miss Benjamas Therdsakun
M.Ed.	Vocational Education

Examining Committee

Assoc. Prof. Dr.Kanya Kumsiripiman	Chairperson
Asst. Prof. Pornprinya Sukawattna	Member
Lect. Dr. Surapol Boapimp	Member

Abstract

This research was aimed to study the management of commercial's vegetarian food restaurants in Chiang Mai municipality and to study the customers' opinion concerning their satisfaction with restaurants' service. Nine restaurant's owners, running the business at least one year, were interviewed; and 200 customers, using a convenience sampling method, were asked through a questionnaire. Data were analyzed through the application of frequency, percentage, mean and standard deviation.

The findings indicated as follows:

1. The restaurants have been operated for between one year and three months to 17 years. The reasons that the owners opened their restaurant were the concerns of health and faith. Every restaurant served Thai, Chinese, and local foods. Most foods were cooked by boiling, frying, stir-frying, and soup cooking. The majority of restaurants also sold ready-cooked vegetarian food products and intimated meat products. They ordered those products from various companies. The criteria used for selecting the products to sell were the cleanliness, packing, expired date, cheap price and raw materials used to produce food.

The restaurants business hour was 7:00-21:00, six days a week, closed on Sunday. The owners selected the location of restaurants based on the place being close to a community and having a convenient transportation. The restaurants were decorated neatly. Almost every restaurants did not have an advertisement, marketing promotion, joining a food fair, and providing discount to customers.

Food menu, including food stock were planned each day. Food dried stock was purchased once a month. The owners cooked food by themselves. Information about food news and health were provided to customers in the restaurant place. Food delivery service was not provided. Most restaurants had food crews, receiving monthly salary about 2,500 – 4,500 baht as well as free food three meals a day. The crews were selected to do jobs by considering on their behavior of cleanliness and job functions. Training on performing the duties, emphasizing the cleanliness of food and shop's area, were provided. The owners invested in the business using their own saving. They paid 500 – 1,200 baht for buying raw and fresh products for cooking each day.

2. As for the customers' opinion concerning their level of satisfaction with the vegetarian restaurant: The location of restaurant was rated at high, service at fair, food style at high, Southern Thai and Islamic foods at lowest, various food styles at high and dessert at fair level. However, the satisfaction as a whole was rated at low level.