

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันถือได้ว่าจังหวัดเชียงใหม่เป็นเมืองของการท่องเที่ยว โดยปัจจัยสำคัญที่จะดึงดูดนักท่องเที่ยว ทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาตินั้น นอกเหนือจากวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ ความสวยงามของสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่แล้ว เรื่องของอาหารก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยว ดังนั้นธุรกิจร้านอาหารจึงได้รับความนิยมมากในจังหวัดเชียงใหม่ โดยธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่เฉพาะในเขตเทศบาลมีมากถึง 700 กว่าแห่ง และมีอาหารหลากหลายประเภท ทั้งอาหารไทย อาหารต่างประเทศ อาหารพื้นเมืองของภาคต่าง ๆ

ตารางที่ 1.1 แสดงจำนวนร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ปีพ.ศ.2546

ลำดับ	พื้นที่	จำนวนร้านอาหาร (ร้าน)	สัดส่วน (ร้อยละ)
1	เทศบาลนครเชียงใหม่	764.00	30.87
2	อำเภอเมือง	313.00	12.65
3	เทศบาลตำบลช้างเผือก	90.00	3.64
	รวมในเขตอำเภอเมือง	1,167.00	47.15

หมายเหตุ : \* จากร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ทั้งหมด 2,475 แห่ง

\* คิดเฉพาะร้านอาหารที่จดทะเบียน

ที่มา : ศิริพร ศรีชูชาติ (2548)

ถ้ากล่าวถึงธุรกิจร้านอาหารที่เน้นกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่เป็นเด็กนักเรียนมัธยมศึกษาแล้ว ถือว่ายังมีน้อยมาก ประกอบกับพฤติกรรมของวัยรุ่น(15-24 ปี)เป็นวัยที่เพื่อนมีอิทธิพลต่อตัวเด็กสูงมาก และ เป็นวัยที่มีความใช้จ่ายในด้านบันเทิงสูง ประกอบกับการที่วัฒนธรรมต่างชาติได้เข้ามามีอิทธิพลอย่างมากกับวัยรุ่นไทย อันได้แก่ วัฒนธรรมตะวันตก วัฒนธรรมเกาหลี เป็นต้น โดยแผ่ขยายออกมามากตามสื่อต่าง ๆ อาทิ ภาพยนตร์ ละคร เพลง ฯลฯ ทำให้การแต่งกาย การบริโภค หรือ

แม้กระทั่งภาษาของวัยรุ่นไทยเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจะสังเกตได้ว่าสื่อส่วนใหญ่ ที่ออกมานั้นจะเป็นแนวสมัยนิยม หรือ วัฒนธรรมสากล ดังนั้นร้านอาหารจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่มีความปลอดภัย และสามารถให้ความบันเทิงแก่กลุ่มวัยรุ่นได้ โดยจากการสังเกตของผู้ทำวิจัย พบว่าส่วนใหญ่ในช่วงเวลาเย็นหลังเลิกเรียน เด็กนักเรียนจะชอบจับกลุ่มคุยกันก่อนที่จะเดินทางกลับบ้าน ประกอบกับบริเวณรอบโรงเรียนส่วนใหญ่จะไม่มีร้านอาหารที่มีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และ ส่วนใหญ่จะเป็นร้านค้าตามบริเวณทางเดินเท้าหรือเรียกว่าร้านค้าแผงลอย โดยถ้ามีก็จะเป็นร้านอาหารตามสั่งที่เป็นห้องแถว ซึ่งค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารนอกบ้านของประชากรและนักศึกษาในจังหวัดเชียงใหม่สูงถึง 5,000.- ล้านบาทต่อปี

ตารางที่ 1.2 แสดงการคำนวณค่าใช้จ่ายในการทานอาหารนอกบ้านของจังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	ค่าใช้จ่ายในการทานอาหารนอกบ้าน (ล้านบาทต่อปี)	ร้อยละ
1	ประชากรในเชียงใหม่	4,149.52	82.87
2	นักศึกษาที่มาจากต่างจังหวัด	857.58	17.13
	<b>รวม</b>	<b>5,007.10</b>	<b>100.00</b>

ที่มา : ศิริพร ศรีชชาติ (2548)

การศึกษาในครั้งนี้ จะทำการศึกษาบริเวณถนนแก้วนคร อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ซึ่งถนนสายนี้มีโรงเรียนหลัก ตั้งทำการอยู่ อาทิ โรงเรียนคาราวิตวิทยาลัย โรงเรียนปรินส์รอยแยลส์วิทยาลัย จากการสังเกตของผู้ทำวิจัยในบริเวณนั้นยังไม่มีร้านอาหารที่มีบรรยากาศการตกแต่งร้านสไตล์โมเดิร์น ที่เมื่อเข้ามาใช้บริการแล้วสามารถนั่งพักผ่อนหย่อนใจ สามารถพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันได้ แม้กระทั่งสำหรับเป็นที่นั่งอ่านหนังสือ โดยในบริเวณนั้นร้านอาหารที่พบจะเป็นร้านอาหารตามสั่งในรูปแบบห้องอาหารจานด่วน ในรูปแบบห้องอาหารที่บริการอาหารที่ประกอบเสร็จเรียบร้อยพร้อมเสิร์ฟได้ทันที การขายเน้นความสะดวก รวดเร็วลูกค้าต้องบริการตนเอง และ ลูกค้าสามารถซื้อและนำกลับไปรับประทานที่บ้านได้ และเป็นรถเข็นขายอาหาร มักจะเป็นผลไม้สดของหวาน ไอศกรีม ฯลฯ เข็นขายอาหารไปตามที่ต่างๆ ซึ่งมีลักษณะแตกต่างจากรูปแบบร้านที่ทางผู้วิจัยนำเสนอ โดยทางผู้วิจัยกำหนดรูปแบบร้านอาหารเป็นแบบ ห้องอาหารทั่วไปในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้

ตารางที่ 1.3 แสดงจำนวนนักเรียนจำแนกตามระดับชั้นม.1-ม.6 โรงเรียนคาราวิทยาลัย

ช่วงชั้น	ชาย	หญิง	รวม
ช่วงชั้นที่ 3 (ม.1-3)	799.00	1,025.00	1,824.00
ช่วงชั้นที่ 4 (ม.4-6)	430	759	1,189.00
<b>รวม</b>	<b>1,329.00</b>	<b>1,406.00</b>	<b>3,013.00</b>

ที่มา : โรงเรียนคาราวิทยาลัย (2550)

ตารางที่ 1.4 แสดงจำนวนนักเรียนจำแนกตามระดับชั้นม.1-ม.6 โรงเรียนปรินส์รอยแยลล์วิทยาลัย

ช่วงชั้น	ชาย	หญิง	รวม
ช่วงชั้นที่ 3 (ม.1-3)	959.00	773.00	1,732.00
ช่วงชั้นที่ 4 (ม.4-6)	370	633	1,003.00
<b>รวม</b>	<b>1,329.00</b>	<b>1,406.00</b>	<b>2,735.00</b>

ที่มา : โรงเรียนปรินส์รอยแยลล์วิทยาลัย (2550)

จากการทำการทดลองสำรวจกลุ่มตัวอย่าง (Pretest) ที่มีอายุ 15-24 โดยการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ และทางอินเทอร์เน็ตโดยผ่าน MSN Messenger พบว่ากลุ่มตัวอย่างต้องการร้านอาหารที่สะอาด ถูกหลักสุขอนามัย มีบรรยากาศร่มรื่นดูแล้วอบอุ่น อาจจะมีการตกแต่ง ด้วยต้นไม้เล็กๆ มีการใช้กระจกใสกั้นระหว่างด้านนอกและด้านในร้าน ตกแต่งภายในร้านด้วยสีสดใส เช่น สีฟ้า สีขาว สีชมพู ฯลฯ มีการเปิดเพลงฟังเบาๆ ส่วนเสียงด้านตกแต่งด้วยสีสบายตา อาทิ สี Earth tone อาจจะมีน้ำพุเพื่อสร้างบรรยากาศ มีต้นไม้สร้างความร่มรื่น โดยวัตถุประสงค์ของการไปใช้บริการ นอกเหนือจากไปรับประทานอาหารแล้ว กลุ่มตัวอย่างต้องการที่จะไปนั่งคุยกัน เป็นสถานที่นัดเจอเพื่อน หรือ ไปจัดงานต่างๆ เช่น งานวันเกิดเพื่อน ฯลฯ สำหรับด้านราคาอาหารที่กลุ่มตัวอย่างยินดีจ่ายตกอยู่ที่ 20-40 บาทต่อจาน และ ในด้านสถานที่ควรที่จะใกล้กับโรงเรียนหรือที่เรียนพิเศษ

โดยทั่วไปแล้วสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่สร้างขึ้นโดยทั่วไปแบ่งได้เป็น 2 ประเภทตามจุดประสงค์หลักในการก่อตั้ง (พิสมัย ปิโชติการ, 2534) ประเภทแรกคือ สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่สร้างขึ้นโดยไม่มุ่งผลกำไร (non commercial restaurant) คือ สถานบริการอาหาร และ

เครื่องดื่มน้ำที่จัดตั้งขึ้นภายในสถาบันต่างๆ เพื่อเป็นสวัสดิการให้บุคลากร โดยทางเจ้าของกิจการสามารถควบคุมราคาอาหารและเครื่องดื่มให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม เพราะการดำเนินธุรกิจดังกล่าวไม่เน้นผลกำไรเป็นสำคัญรายการอาหารจะมีให้เลือกไม่มากนักและคุณภาพและรสชาติของอาหารจะอยู่ในระดับที่พอใช้เท่านั้น ประเภทที่สองคือ สถานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่จัดตั้งขึ้นโดยมุ่งผลกำไร (commercial restaurant) โดยทั่วไปคือสถานบริการที่จัดตั้งขึ้นเป็นเอกเทศหรือในโรงแรม โดยเน้นกลุ่มลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยว หรือบุคคลทั่วไป ราคาอาหารค่อนข้างสูง แต่จะมีรายการอาหารให้เลือกมากมาย รวมทั้งวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจะมีการเลือกสรรคุณภาพ การจัดการที่เป็นการค้า และ มุ่งผลกำไร สถานบริการอาหาร และเครื่องดื่มที่จัดตั้งขึ้นมีการบริหารงานและดำเนินการอย่างเป็นระบบ มีรายการอาหารให้เลือกมากมาย มีการแข่งขันด้านคุณภาพ และมาตรฐานการบริการสูง เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว หรือบุคคลทั่วไป (พิสมัย ปิชาติการ, 2534)โดยห้องอาหารที่ดำเนินการเป็นแบบธุรกิจมุ่งผลกำไร สามารถจำแนกเป็นห้องอาหารภายในโรงแรม และ ภายนอกโรงแรม ซึ่งสามารถแบ่งได้ดังนี้

ห้องอาหารภายในโรงแรมขนาดใหญ่ มุ่งให้บริการแก่แขกที่มาพัก และลูกค้าทั่วไป รูปแบบการบริการที่หรูหรา และอาจมีบริการอื่นๆ ด้วยเช่น การจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ การจัดเลี้ยงในการประชุมสัมมนา การบริการอาหารในห้องพัก ห้องอาหารที่ให้บริการแบบหรูหรา สะดวก สบาย บรรยากาศดี การปรุงอาหารและการให้บริการของพนักงานที่เป็นเลิศ วัตถุดิบได้รับการเลือกสรรมาเป็นอย่างดี จากต่างประเทศ มีเครื่องดื่มหลายประเภทไว้คอยบริการ การตกแต่งภายใน ประกอบกับอุปกรณ์เครื่องใช้เน้นความหรูหรา

ห้องอาหารของโรงแรมขนาดเล็ก หมายถึง ห้องอาหารที่ให้บริการแก่ลูกค้าที่มาพักประจำเป็นเวลานานๆ ในโรงแรมขนาดเล็กจะมี ห้องอาหารประจำชาติ หมายถึง ห้องอาหารประจำชาติของแต่ละประเทศต่างๆ เช่นอาหารมังสวิวัติ อาหารทะเล อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารฝรั่งเศส ฯลฯ การตกแต่งร้านอาหารมีลักษณะประจำชาติ

ห้องอาหารที่ให้บริการรวดเร็ว เป็นห้องอาหารที่มักตั้งอยู่ในบริเวณชั้นล่างของโรงแรม หรือ ที่ที่ลูกค้าสามารถเข้าไปใช้บริการได้อย่างสะดวก อาหารที่บริการมักจะเป็นอาหารจานเดียวหรืออาหารที่ปรุงอย่างรวดเร็ว ห้องอาหารแบบนี้อาจเปิดบริการ 24 ชั่วโมง

ห้องจัดเลี้ยง เป็นห้องอาหารที่ให้บริการจัดเลี้ยงแก่แขกของโรงแรมที่ติดต่อมายังแผนกจัดเลี้ยงโดยตรง บาร์และเลาจน์ เป็นห้องหรือสถานที่ที่จัดให้แขกมานั่งพักผ่อนและดื่มในช่วงเย็น ก่อนหรือหลังรับประทานอาหารค่ำ การจัดห้องเหมือนห้องรับแขก และมีดนตรีเพื่อการพักผ่อน

ส่วนห้องอาหารภายนอกโรงแรม สามารถแบ่งได้ดังนี้

ห้องอาหารต่างๆ ไป เป็นห้องอาหารตามสถานที่ต่างๆ ไป ที่ไม่มีบริการที่พัก จะให้บริการอาหารและเครื่องดื่มมากมายหลายรูปแบบให้เลือก ความสำเร็จของธุรกิจแบบนี้ขึ้นอยู่กับรสชาติและคุณภาพของอาหารทำเลที่ตั้ง ราคา ความซื่อตรง และการให้บริการที่ดีแก่ลูกค้า

ห้องอาหารจานด่วน เป็นห้องอาหารที่บริการอาหารที่ประกอบเสร็จ เรียบร้อย พร้อมเสิร์ฟได้ทันที การขายเน้นความสะดวก รวดเร็วลูกค้าต้องบริการตนเอง ลูกค้าสามารถซื้อและนำกลับไปรับประทานที่บ้านได้

Public house หมายถึง ห้องอาหารที่ให้บริการหลายรูปแบบตั้งแต่อาหารว่างที่ซื้อได้จากเคาน์เตอร์ไปจนถึงการให้บริการอาหาร 3 จาน (อาหารจานแรกเรียกน้ำย่อย อาหารหลัก และของหวาน) แบบไม่หรูหรามากนัก มีพนักงานให้บริการ

ห้องอาหารในสถานที่บันเทิงและสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานที่พักผ่อนหย่อนใจต่างๆ เพื่อให้พนักงานที่เกี่ยวข้องได้พักผ่อนคลายความเหน็ดเหนื่อย อาหารจึงปรุงอย่าง ง่าย บริการได้รวดเร็วและมีราคาไม่แพง ซึ่งร้านอาหารประเภทนี้เป็นรูปแบบของร้านอาหารในโครงการครั้งนี้

รถเข็นขายอาหาร มักจะเป็นผลไม้สด ของหวาน ไอศกรีม ฯลฯ เข็นขายอาหารไปตามที่ต่างๆ การบริการแบบนี้ไม่เป็นที่นิยม เนื่องจากสถานที่บริการจะต้องจัดที่จอดรถที่เหมาะสม มีความยุ่งยากในการบริการและเสียงดัง (พิสมัย ปิโซติการ, 2534)

จากทราเวลไกด์ดังกล่าว จึงเป็นโอกาสดีและเป็นที่น่าสนใจอย่างมากสำหรับการลงทุนในธุรกิจร้านอาหารที่มีการแต่งร้านด้วยบรรยากาศสไตล์สมัยใหม่ที่เน้นกลุ่มลูกค้า กลุ่มเด็กนักเรียนระดับมัธยมศึกษา เนื่องจากกรณีศึกษาในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีพื้นที่ว่างสำหรับตั้งกิจการได้ประกอบกับยังไม่มีคู่แข่งที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารที่ตกแต่งร้านด้วยบรรยากาศสมัยใหม่ รวมถึงพฤติกรรมของเด็กวัยรุ่นที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมตามอิทธิพลของวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งเหตุผลดังกล่าวผู้ทำการศึกษาจึงสนใจทำการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุน ธุรกิจร้านอาหาร กรณีศึกษาเขตถนนแก้ววรัฐ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1.2.1 เพื่อให้ทราบถึงความเป็นไปได้ในการลงทุน ธุรกิจร้านอาหารในเขตถนนแก้ววรัฐ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
- 1.2.2 เพื่อศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้บริการร้านอาหารของเด็กวัยรุ่น (ช่วงอายุ 15-24 ปี) ในเขตถนนแก้ววรัฐ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

### 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 เพื่อให้ทราบถึงข้อมูลในการตัดสินใจในการลงทุนในธุรกิจร้านอาหารในเขตถนนแก้ววรัฐ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับนักลงทุนผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและผู้สนใจทั่วไป เพื่อประกอบการลงทุนต่อไป
- 1.3.2 สามารถนำผลการศึกษาที่ได้จากการศึกษาใช้เป็นแนวทางสำหรับผู้สนใจในการลงทุนในธุรกิจร้านอาหาร ในเขตถนนแก้ววรัฐ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

### 1.4 ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ทำการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุน ธุรกิจร้านอาหารในเขตถนนแก้ววรัฐ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

### 1.5 สมมติฐานของการศึกษา

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ สมมติฐานให้บริเวณเขตถนนแก้ววรัฐ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ มีโรงเรียน 2 แห่งคือ โรงเรียนปรินส์รอยแยลส์วิทยาลัย และ โรงเรียนคาราวีวิทยาลัย