

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ ในเขตเทศบาลนคร เชียงใหม่” ผลการวิเคราะห์ข้อมูล มีดังนี้

4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ

เป็นข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ ประกอบไปด้วย ข้อมูลทั่วไปของธุรกิจ ข้อมูลการดำเนินงาน ข้อมูลด้านการเงิน ข้อมูลด้านลูกค้า และความคิดเห็นของผู้ประกอบการต่อธุรกิจ

4.1.1) ข้อมูลทั่วไปของธุรกิจ

1) ความเกี่ยวข้องกับธุรกิจของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทเป็นเจ้าของหรือหุ้นส่วน ร้อยละ 91.18 และ รองลงไปเป็นผู้จัดการร้าน ร้อยละ 8.82 ตามลำดับ โดยผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเจ้าของหรือหุ้นส่วนทั้งหมดในร้านอาหารอินเดีย เวียดนาม และอิตาลี ร้อยละ 14.71 14.71 และ 29.41 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารจีน และร้านอาหารญี่ปุ่น มีผู้ตอบแบบสอบถามบางส่วนที่เป็นผู้จัดการที่จ้างมา ร้อยละ 2.94 และ 5.88 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ความเกี่ยวข้องกับธุรกิจของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ความเกี่ยวข้องกับธุรกิจของ ผู้ตอบแบบสอบถาม	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
ผู้จัดการที่จ้างมา	1 (2.94)	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)
เจ้าของหรือหุ้นส่วน	5 (14.71)	6 (17.64)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	31 (91.18)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

2) ขนาดของธุรกิจ

ธุรกิจส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดกลาง ร้อยละ 44.12 รองลงไปเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ ร้อยละ 29.41 และธุรกิจขนาดเล็ก ร้อยละ 26.47 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนเป็นร้านขนาดใหญ่ ทั้งหมด ร้อยละ 17.65 ร้านอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่เป็นร้านขนาดเล็ก ร้อยละ 11.67 ร้านอาหารอินเดีย ส่วนใหญ่เป็นร้านขนาดเล็ก ร้อยละ 8.82 ส่วนร้านอาหารเวียดนาม และอิตาลีส่วนใหญ่เป็นร้านขนาดกลาง ร้อยละ 11.76 และ 20.60 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ขนาดของกิจการจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ขนาดของธุรกิจ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
ขนาดเล็ก (มีจำนวนโต๊ะน้อยกว่า 10 โต๊ะ)	0 (0.00)	4 (11.67)	3 (8.82)	0 (0.00)	2 (5.88)	9 (26.47)
ขนาดกลาง (มีจำนวนโต๊ะ 11-20 โต๊ะ)	0 (0.00)	3 (8.82)	1 (2.94)	4 (11.76)	7 (20.60)	15 (44.12)
ขนาดใหญ่ (มีจำนวนโต๊ะมากกว่า 20 โต๊ะ)	6 (17.65)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	10 (29.41)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

3) รูปแบบการประกอบธุรกิจ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่มีประเภทธุรกิจเป็นแบบบุคคลธรรมดา ร้อยละ 61.77 รองลงไปมีประเภทธุรกิจเป็นห้างหุ้นส่วนจำกัด ร้อยละ 32.35 และมีประเภทธุรกิจเป็นบริษัทจำกัด ร้อยละ 5.88 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่มีรูปแบบธุรกิจเป็นแบบห้างหุ้นส่วนจำกัด ร้อยละ 14.71 ส่วนร้านอาหารญี่ปุ่น อินเดีย เวียดนาม และอิตาลีส่วนใหญ่มีรูปแบบธุรกิจเป็นแบบบุคคลธรรมดา ร้อยละ 20.60 8.82 11.76 และ 17.65 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 รูปแบบการประกอบธุรกิจจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

รูปแบบการประกอบธุรกิจ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
บุคคลธรรมดา	1 (2.94)	7 (20.60)	3 (8.82)	4 (11.76)	6 (17.65)	21 (61.77)
ห้างหุ้นส่วนจำกัด	5 (14.71)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	3 (8.82)	11 (32.35)
บริษัทจำกัด	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	1 (2.94)	2 (5.88)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4) ประเภทอาหารที่ให้บริการ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ในทุกประเภทร้านอาหารจะให้บริการอาหารต่างชาติหลักของร้านอย่างเดียว ร้อยละ 94.12 รองลงไปกิจการที่ให้บริการอาหารต่างชาติหลักของร้านและให้บริการอาหารชาติอื่นด้วยเช่น อาหารไทย มีเพียงร้อยละ 5.88 ตามลำดับ ซึ่งพบในร้านอาหารจีน และญี่ปุ่น ร้อยละ 2.94 เท่ากัน ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ประเภทอาหารที่ให้บริการจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ประเภทอาหารที่ให้บริการ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
อาหารต่างชาติหลักของร้าน อย่างเดียว	5 (14.71)	7 (20.58)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	32 (94.12)
อาหารต่างชาติหลักของร้าน+ อาหารไทย	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

5) สัญชาติของเจ้าของธุรกิจ

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่เป็นคนไทย ร้อยละ 64.72 รองลงไปเป็นคนญี่ปุ่นและอิตาลี ร้อยละ 11.76 เท่ากัน เป็นคนอินเดีย ร้อยละ 8.82 และเป็นคนบังคลาเทศร้อยละ 2.94 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนและร้านอาหารเวียดนามเจ้าของธุรกิจทั้งหมดเป็นคนไทย ร้อยละ 17.65 และ 14.71 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารญี่ปุ่นเจ้าของธุรกิจเป็นทั้งคนสัญชาติไทย และสัญชาติญี่ปุ่น ร้อยละ 11.76 เท่ากัน ร้านอาหารอินเดียเจ้าของธุรกิจส่วนใหญ่เป็นคนอินเดีย ร้อยละ 8.82 ส่วนร้านอาหารอิตาเลียนเจ้าของธุรกิจส่วนใหญ่เป็นคนไทย ร้อยละ 17.65 ดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 สัญชาติของเจ้าของธุรกิจจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

สัญชาติของเจ้าของธุรกิจ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาเลียน	
ไทย	6 (17.65)	4 (11.76)	1 (2.94)	5 (14.71)	6 (17.65)	22 (64.72)
ญี่ปุ่น	0 (0.00)	4 (11.76)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	4 (11.76)
อิตาลี	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	4 (11.76)	4 (11.76)
อินเดีย	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)
บังคลาเทศ	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

6) ระยะเวลาที่เปิดดำเนินธุรกิจ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่เปิดดำเนินธุรกิจมาแล้ว 5-10 ปี ร้อยละ 55.89 รองลงไปเปิดดำเนินธุรกิจมาแล้ว 16-20 ปี ร้อยละ 20.59 เปิดดำเนินธุรกิจมากกว่า 20 ปี ร้อยละ 11.76 เปิดดำเนินธุรกิจน้อยกว่า 5 ปี และ 11-15 ปี ร้อยละ 8.82 และ 2.94 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่เปิดดำเนินธุรกิจมากกว่า 20 ปี ร้อยละ 8.82 ร้านอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่เปิดดำเนินธุรกิจมาแล้ว 5-10 ปี ร้อยละ 11.76 ร้านอาหารอินเดียส่วนใหญ่เปิดดำเนินธุรกิจมาแล้ว 16-20 ปี ร้อยละ

11.76 ส่วนร้านอาหารเวียดนามทั้งหมด และร้านอาหารอิตาลีส่วนใหญ่เปิดดำเนินการมาแล้ว 5-10 ปี ร้อยละ 14.70 และ 23.53 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ระยะเวลาที่เปิดดำเนินการจนถึงปัจจุบันจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ระยะเวลาที่ดำเนินการจนถึงปัจจุบัน	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
น้อยกว่า 5 ปี	0 (0.00)	3 (8.82)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)
5-10 ปี	2 (5.88)	4 (11.76)	0 (0.00)	5 (14.70)	8 (23.53)	19 (55.89)
11-15 ปี	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)
16-20 ปี	1 (2.94)	0 (0.00)	4 (11.76)	0 (0.00)	2 (5.88)	7 (20.59)
มากกว่า 20 ปี	3 (8.82)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	4 (11.76)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

7) วันที่ปิดให้บริการ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ไม่มีวันปิดให้บริการ ร้อยละ 52.95 รองลงไปปิดให้บริการในวันหยุดนักขัตฤกษ์ ร้อยละ 35.29 และปิดให้บริการในวันจันทร์หรือวันอาทิตย์ร้อยละ 5.88 เท่ากัน ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนและร้านอาหารเวียดนามทั้งหมดไม่มีวันที่ปิดให้บริการ ร้อยละ 17.65 และ 14.71 ร้านอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่ไม่มีวันที่ปิดให้บริการ ร้อยละ 11.77 ส่วนร้านอาหารอินเดียและอิตาลีส่วนใหญ่ ปิดให้บริการในวันหยุดนักขัตฤกษ์ ร้อยละ 5.88 และ 20.59 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 วันที่ปิดให้บริการจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

วันที่ปิดให้บริการ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
วันจันทร์	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	1 (2.94)	2 (5.88)
วันอาทิตย์	0 (0.00)	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)
วันนักขัตฤกษ์	0 (0.00)	3 (8.82)	2 (5.88)	0 (0.00)	7 (20.59)	12 (35.29)
ไม่มีวันปิดบริการ	6 (17.65)	4 (11.77)	1 (2.94)	5 (14.71)	2 (5.88)	18 (52.95)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

8) ช่วงเวลาที่เปิดให้บริการ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่เปิดให้บริการช่วงเวลาเดียวร้อยละ 76.47 รองลงไปเปิดให้บริการสองช่วงเวลา ร้อยละ 23.53 ตามลำดับ โดยร้านอาหารอินเดีย และเวียดนามทั้งหมดเปิดให้บริการในช่วงเวลาเดียว ร้อยละ 14.71 เท่ากันตามลำดับ ส่วนร้านอาหารจีน ญี่ปุ่น และอิตาลี มีบางส่วนที่เปิดให้บริการสองช่วงเวลา ร้อยละ 2.94 5.88 และ 14.71 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 ช่วงเวลาที่เปิดให้บริการจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ช่วงเวลาที่เปิดให้บริการ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
เปิดให้บริการช่วงเวลาเดียว (10.00-14.00น.หรือ 10.00-22.00น.)	5 (14.71)	6 (11.63)	5 (14.71)	5 (14.71)	5 (14.71)	26 (76.47)
เปิดให้บริการสองช่วงเวลา (10.00-14.00น.และ 16.00-24.00น.)	1 (2.94)	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	5 (14.71)	8 (23.53)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

9) เหตุผลสำคัญที่สุดของการเปิดดำเนินธุรกิจ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่เปิดธุรกิจเนื่องจากเจ้าของธุรกิจมีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร ร้อยละ 38.24 รองลงไปเนื่องจากเห็นว่าตลาดยังมีความต้องการสูง ร้อยละ 23.53 ความชอบเป็นการส่วนตัวของเจ้าของธุรกิจร้อยละ 14.71 การเข้ามาตั้งถิ่นฐาน ร้อยละ 11.76 การสร้างความแปลกใหม่ ร้อยละ 8.82 และการรับช่วงต่อจากบรรพบุรุษ ร้อยละ 2.94 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่เปิดเนื่องจากเจ้าของธุรกิจมีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร หรือเห็นว่าตลาดยังมีความต้องการสูง ร้อยละ 5.88 เท่ากันตามลำดับ ร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดเนื่องจากเจ้าของมีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร ร้อยละ 14.72 ร้านอาหารอินเดียส่วนใหญ่เปิดเนื่องจากการเข้ามาตั้งถิ่นฐานของเจ้าของ ร้อยละ 8.82 ร้านอาหารเวียดนามส่วนใหญ่เปิดเนื่องจากเจ้าของธุรกิจมีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารหรือเจ้าของมีความชอบเป็นการส่วนตัว ร้อยละ 8.82 เท่ากันตามลำดับ ส่วนร้านอาหารอิตาลีนั้นส่วนใหญ่เปิดเนื่องจากสร้างความแปลกใหม่ หรือเจ้าของมีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร และเห็นว่าตลาดยังมีความต้องการสูง ร้อยละ 8.82 เท่ากันตามลำดับ ดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 เหตุผลสำคัญที่สุดของการเปิดดำเนินธุรกิจจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

เหตุผลสำคัญที่สุดของการ เปิดดำเนินธุรกิจ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
การเข้ามาตั้งถิ่นฐานของ เจ้าของกิจการ	1 (2.94)	0 (0.00)	3 (8.82)	0 (0.00)	0 (0.00)	4 (11.76)
สร้างความแปลกใหม่	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)	3 (8.82)
เจ้าของธุรกิจมีความเชี่ยวชาญ ในการประกอบอาหาร	2 (5.88)	5 (14.72)	1 (2.94)	2 (5.88)	3 (8.82)	13 (38.24)
ความชอบเป็นการส่วนตัว ของเจ้าของ	0 (0.00)	2 (5.88)	0 (0.00)	2 (5.88)	1 (2.94)	5 (14.71)
รับช่วงต่อจากบรรพบุรุษ	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)
เห็นว่าตลาดยังมีความ ต้องการสูง	2 (5.88)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	3 (8.82)	8 (23.53)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

10) เหตุผลสำคัญที่สุดของการเลือกทำเลที่ตั้ง

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่เลือกทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ย่านการค้า ร้อยละ 55.89 รองลงไปเลือกทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้แหล่งที่อยู่อาศัย/ชุมชน ร้อยละ 26.47 เลือกที่ตั้งของร้านที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย ร้อยละ 14.71 และเลือกที่ตั้งที่เป็นที่อยู่อาศัยของเจ้าของร้าน ร้อยละ 2.94 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีน ญี่ปุ่น และอินเดีย ส่วนใหญ่เลือกที่ตั้งอยู่ใกล้ย่านการค้า ร้อยละ 14.71 11.76 และ 14.71 ตามลำดับ ร้านอาหารเวียดนามส่วนใหญ่เลือกที่ตั้งที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย ร้อยละ 8.82 ส่วนร้านอาหารอิตาเลียนส่วนใหญ่เลือกที่ตั้งที่อยู่ใกล้ย่านการค้าหรือใกล้แหล่งที่อยู่อาศัยหรือชุมชน ร้อยละ 14.71 เท่ากันตามลำดับ ดังตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 เหตุผลสำคัญที่สุดของการเลือกทำเลที่ตั้งจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

เหตุผลสำคัญที่สุดของการเลือกทำเลที่ตั้ง	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาเลียน	
ที่ตั้งของร้านสามารถเข้าถึงได้ง่าย	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	3 (8.82)	0 (0.00)	5 (14.71)
เป็นที่อยู่อาศัยของเจ้าของร้าน	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	1 (2.94)
อยู่ใกล้ย่านการค้า	5 (14.71)	4 (11.76)	5 (14.71)	0 (0.00)	5 (14.71)	19 (55.89)
ใกล้แหล่งที่อยู่อาศัย/ชุมชน	0 (0.00)	3 (8.82)	0 (0.00)	1 (2.94)	5 (14.71)	9 (26.47)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4.1.2) ข้อมูลด้านการดำเนินงาน

1) กรรมสิทธิ์ในสถานที่ประกอบธุรกิจ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่เช่าสถานที่ประกอบธุรกิจทั้งหมด ร้อยละ 70.60 รองลงไปสถานที่ประกอบธุรกิจเป็นของเจ้าของกิจการบางส่วน เช่นบางส่วน ร้อยละ 17.64 และธุรกิจที่มีกรรมสิทธิ์ในสถานที่ประกอบธุรกิจเป็นของเจ้าของธุรกิจทั้งหมด ร้อยละ 11.76 ตามลำดับ โดยร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทส่วนใหญ่เช่าสถานที่ประกอบธุรกิจทั้งหมด มีเพียงบางส่วนในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทที่สถานที่ประกอบธุรกิจเป็นของเจ้าของกิจการบางส่วน เช่นบางส่วน ทั้งนี้มีบางธุรกิจในร้านอาหารจีน และอิตาลีที่มีสถานที่ประกอบธุรกิจเป็นของเจ้าของกิจการทั้งหมด ร้อยละ 5.88 เท่ากันตามลำดับ ดังตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.11 กรรมสิทธิ์ในสถานที่ประกอบธุรกิจจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

กรรมสิทธิ์ในสถานที่ประกอบธุรกิจ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
เป็นของเจ้าของธุรกิจทั้งหมด	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)	4 (11.76)
เช่าทั้งหมด	3 (8.82)	7 (20.58)	4 (11.76)	4 (11.76)	6 (17.64)	24 (70.60)
เป็นของเจ้าของกิจการบางส่วน	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	2 (5.88)	6 (17.64)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

2) บุคคลที่ดูแลจัดการกิจการเป็นหลัก

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่เจ้าของหรือหุ้นส่วนจะเป็นผู้ดูแลจัดการกิจการเป็นหลักเอง ร้อยละ 94.12 รองลงไปบุคคลที่ดูแลจัดการกิจการเป็นหลักเป็นผู้จัดการที่จ้างมาเป็นผู้ดูแล ร้อยละ 5.88 ตามลำดับ โดยเจ้าของหรือหุ้นส่วนจะเป็นผู้ดูแลจัดการกิจการเป็นหลักเองทั้งหมดในร้านอาหารอินเดีย เวียดนาม และอิตาลี ร้อยละ 14.71 14.71 และ 29.41 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารจีน และญี่ปุ่นบางส่วนผู้ดูแลจัดการกิจการเป็นหลักเป็นผู้จัดการที่จ้างมา ร้อยละ 2.94 และ 5.88 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.12

ตารางที่ 4.12 บุคคลที่ดูแลจัดการกิจการเป็นหลักจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

บุคคลที่ดูแลจัดการกิจการ เป็นหลัก	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
ผู้จัดการที่จ้างมาเป็นผู้ดูแล	1 (2.94)	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)
เจ้าของหรือหุ้นส่วน ดูแลเอง	5 (14.71)	6 (17.64)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	31 (91.18)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

3) จำนวนพนักงานทั้งหมด

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 20 คน ร้อยละ 73.54 รองลงไป มีจำนวนพนักงาน 20-40 คน ร้อยละ 14.70 และมีจำนวนพนักงาน มากกว่า 40 คน ร้อยละ 11.76 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่มีจำนวนพนักงาน 20-40 คน ร้อยละ 11.76 ส่วนร้านอาหารญี่ปุ่น อินเดีย เวียดนาม และอิตาลีส่วนใหญ่ มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 20 คน ร้อยละ 23.53 11.77 11.77 และ 26.47 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.13

ตารางที่ 4.13 จำนวนพนักงานทั้งหมดจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

จำนวนพนักงานทั้งหมด	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
น้อยกว่า 20 คน	0 (0.00)	8 (23.53)	4 (11.77)	4 (11.77)	9 (26.47)	25 (73.54)
20-40 คน	4 (11.76)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	5 (14.70)
มากกว่า 40 คน	2 (5.88)	0 (0.00)	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	4 (11.76)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4) จำนวนพนักงานจำแนกตามหน้าที่

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติทั้งหมดมีพนักงานฝ่ายบริหารน้อยกว่า 5 คน ร้อยละ 100.00 ส่วนใหญ่มีฝ่ายบริการ 5-10 คน ร้อยละ 50.00 รองลงไปมี มากกว่า 10 คน ร้อยละ 29.42 และมีน้อยกว่า 5 คน ร้อยละ 20.58 ตามลำดับ โดยร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทยกเว้นร้านอาหารจีนส่วนใหญ่ มีฝ่ายบริการ 5-10 คน ร้อยละ 14.71 5.88 11.77 และ 17.64 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารจีนทั้งหมดมีฝ่ายบริการ มากกว่า 10 คน ร้อยละ 17.66 ทางด้านฝ่ายครัว ร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่มีจำนวนพนักงาน 5-10 คน ร้อยละ 55.89 รองลงไปมี มากกว่า 10 คน ร้อยละ 29.41 และมีน้อยกว่า 5 คน ร้อยละ 14.70 ตามลำดับ โดยร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทยกเว้นร้านอาหารจีนส่วนใหญ่ มีฝ่ายครัว 5-10 คน ร้อยละ 20.59 5.88 11.77 และ 17.65 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารจีนทั้งหมดมีฝ่ายครัว มากกว่า 10 คน ร้อยละ 17.66 ดังตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.14 จำนวนพนักงานจำแนกตามหน้าที่จำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

หน้าที่	จำนวนพนักงาน	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
		จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
บริหาร	น้อยกว่า 5 คน	6 (17.64)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)
	รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)
บริการ	น้อยกว่า 5 คน	0 (0.00)	2 (5.88)	2 (5.88)	0 (0.00)	3 (8.82)	7 (20.58)
	5-10 คน	0 (0.00)	5 (14.71)	2 (5.88)	4 (11.77)	6 (17.64)	17 (50.00)
	มากกว่า 10 คน	6 (17.66)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	10 (29.42)
	รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)
ครัว	น้อยกว่า 5 คน	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)	0 (0.00)	3 (8.82)	5 (14.70)
	5-10 คน	0 (0.00)	7 (20.59)	2 (5.88)	4 (11.77)	6 (17.65)	19 (55.89)
	มากกว่า 10 คน	6 (17.65)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	10 (29.41)
	รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

5) แหล่งวัตถุดิบ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่จะจัดการวัตถุดิบส่วนใหญ่โดยการซื้อเอง ร้อยละ 64.70 รองลงไปวัตถุดิบส่วนใหญ่รับจากผู้จัดส่ง ร้อยละ 35.30 ซึ่งการจัดการวัตถุดิบส่วนใหญ่โดยการซื้อเองนั้นร้านอาหารส่วนใหญ่ซื้อจากตลาดสด ร้อยละ 32.35 รองลงไปซื้อจากตลาดขายส่ง ร้อยละ 26.47 และซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ต ร้อยละ 5.88 ตามลำดับ ส่วนการจัดการวัตถุดิบโดยรับจากผู้จัดส่ง โดยส่วนใหญ่จะรับจากกลุ่มผู้ค้าส่งในตลาดสด ร้อยละ 26.47 รองลงไปรับจากกลุ่มผู้จัดส่งวัตถุดิบประเภทตัวกลาง ร้อยละ 8.82 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนและเวียดนามส่วนใหญ่จะรับจากผู้จัดส่ง ร้อยละ 11.77 และ 14.71 ส่วนร้านอาหารญี่ปุ่น อินเดีย และอิตาลีส่วนใหญ่จะซื้อเอง ร้อยละ 23.53 8.82 และ 26.47 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.15

ตารางที่ 4.15 แหล่งวัตถุดิบจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

แหล่งวัตถุดิบ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
วัตถุดิบส่วนใหญ่ซื้อเอง	2 (5.88)	8 (23.53)	3 (8.82)	0 (0.00)	9 (26.47)	22 (64.70)
ตลาดสด	1 (2.94)	7 (20.59)	3 (8.82)	0 (0.00)	0 (0.00)	11 (32.35)
ซูเปอร์มาร์เก็ต	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)	2 (5.88)
ตลาดขายส่ง	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	7 (20.59)	9 (26.47)
วัตถุดิบส่วนใหญ่รับจากผู้จัดส่ง	4 (11.77)	0 (0.00)	2 (5.88)	5 (14.71)	1 (2.94)	12 (35.30)
กลุ่มผู้ค้าส่งในตลาดสด	2 (5.88)	0 (0.00)	1 (2.94)	5 (14.71)	1 (2.94)	9 (26.47)
กลุ่มผู้จัดส่งวัตถุดิบประเภทตัวกลาง	2 (5.88)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

6) การใช้วัตถุดิบที่นำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภท ยกเว้นร้านอาหารเวียดนาม มีการใช้วัตถุดิบที่นำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ ร้อยละ 76.47 โดยมีการใช้ปริมาณร้อยละ 31.15 ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมด ดังตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.16 การใช้วัตถุดิบที่นำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

การใช้วัตถุดิบที่ นำเข้าจาก ต่างประเทศ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม	ค่าเฉลี่ย (%)
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี		
มี	4 (11.76)	8 (23.53)	5 (14.71)	0 (0.00)	9 (26.47)	26 (76.47)	31.15
ไม่มี	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	5 (14.71)	1 (2.94)	8 (23.53)	-
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

7) การใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพและ/หรือปลอดภัย

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภท ยกเว้นร้านอาหารอินเดีย มีการใช้วัตถุดิบ เพื่อสุขภาพและ/หรือปลอดภัย ร้อยละ 88.24 โดยมีปริมาณร้อยละ 32.31 ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมด และมีการซื้อจากตลาดสด ตลาดขายส่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต และโครงการหลวง ดังตารางที่ 4.17

ตารางที่ 4.17 การใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

การใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพ และ/หรือ ปลอดภัย	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม	ค่าเฉลี่ย (%)
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี		
มี	6 (17.65)	8 (23.53)	1 (2.94)	5 (14.71)	10 (29.41)	30 (88.24)	32.31
ไม่มี	0 (0.00)	0 (0.00)	4 (11.76)	0 (0.00)	0 (0.00)	4 (11.76)	-
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

8) รูปแบบการจำหน่ายอาหาร

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทมีการจำหน่ายที่ร้านอย่างเดียว 100% ร้อยละ 88.24 มีการจำหน่ายที่ร้านรวมกับการรับจัดอาหารนอกสถานที่ ร้อยละ 5.88 โดยมีการจำหน่ายที่ร้านประมาณ 65 % รวมกับการรับจัดอาหารนอกสถานที่ประมาณ 35% ซึ่งพบในร้านอาหารจีนร้อยละ 5.88 ส่วนการจำหน่ายที่ร้าน รวมกับการส่งอาหารแก่ลูกค้าถึงที่มีร้อยละ 5.88 โดยมีการจำหน่ายที่ร้านประมาณ 90% รวมกับการส่งอาหารแก่ลูกค้าถึงที่ประมาณ 10% ซึ่งพบในร้านอาหารจีนและญี่ปุ่นร้อยละ 2.94 เท่ากันตามลำดับ ดังตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18 รูปแบบการจำหน่ายอาหารจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

รูปแบบการ จำหน่ายอาหาร	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม	ค่าเฉลี่ย (%)
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี		
จำหน่ายที่ร้าน อย่างเดียว	3 (8.82)	7 (20.59)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	30 (88.24)	100
จำหน่ายที่ร้าน+ รับจัดอาหารนอก สถานที่	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)	65+35
จำหน่ายที่ร้าน+ ส่งอาหารถึงที่ (Delivery)	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)	90+10
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4.1.3) ข้อมูลด้านการเงิน

1) ต้นทุนจดทะเบียน

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่มีต้นทุนจดทะเบียน 300,001-500,000 บาท ร้อยละ 44.13 รองลงไปมีต้นทุนจดทะเบียน มากกว่า 500,000 บาท ร้อยละ 29.41 มีต้นทุนจดทะเบียน 100,001-300,000 บาท ร้อยละ 23.52 และมีต้นทุนจดทะเบียนต่ำกว่า 100,000 บาท ร้อยละ 2.94 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่มีต้นทุนจดทะเบียนมากกว่า 500,000 บาท ร้อยละ 14.71 ร้านอาหารญี่ปุ่น เวียดนาม และอิตาลีส่วนใหญ่ มีต้นทุนจดทะเบียน 300,000-500,000 บาท ร้อยละ 11.77 11.77 และ 17.65 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารอินเดียส่วนใหญ่มีต้นทุนจดทะเบียน 100,001-300,000 บาท ร้อยละ 8.82 ดังตารางที่ 4.19

ตารางที่ 4.19 ต้นทุนจดทะเบียนจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ต้นทุนจดทะเบียน (บาท)	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
ต่ำกว่า 100,000	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)
100,001-300,000	1 (2.94)	1 (2.94)	3 (8.82)	0 (0.00)	3 (8.82)	8 (23.52)
300,001-500,000	0 (0.00)	4 (11.77)	1 (2.94)	4 (11.77)	6 (17.65)	15 (44.13)
มากกว่า 500,000	5 (14.71)	2 (5.88)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	10 (29.41)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

2) แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการก่อตั้งกิจการ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทใช้เงินทุนส่วนตัวในการก่อตั้งกิจการ โดยมีกิจการที่ใช้เงินทุนส่วนตัว 100% ในการก่อตั้งกิจการ มีร้อยละ 88.24 มีกิจการที่ใช้เงินทุนส่วนตัวรวมกับการกู้ยืมจากแหล่งเงินทุนในระบบ มีร้อยละ 5.88 โดยมีการใช้เงินทุนส่วนตัวประมาณ 60% รวมกับการกู้ยืมจากแหล่งเงินทุนในระบบประมาณ 40% ซึ่งพบในร้านอาหารจีน และเวียดนาม ร้อยละ 2.94 เท่ากันตามลำดับ ส่วนกิจการที่มีการใช้เงินทุนส่วนตัวรวมกับการกู้ยืมจากแหล่งเงินทุนนอกระบบ โดยมีการใช้เงินทุนส่วนตัวประมาณ 70% รวมกับการกู้ยืมจากแหล่งเงินทุนนอกระบบประมาณ 30% ซึ่งพบในเฉพาะร้านอาหารอิตาลีร้อยละ 5.88 ดังตารางที่ 4.20

ตารางที่ 4.20 แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการก่อตั้งกิจการจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการก่อตั้งกิจการ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม	ค่าเฉลี่ย (%)
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี		
เงินทุนส่วนตัวอย่างเดียว	5 (14.71)	8 (23.53)	5 (14.71)	4 (11.76)	8 (23.53)	30 (88.24)	100
เงินทุนส่วนตัว+กู้ยืมจากแหล่งเงินทุนในระบบ	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	2 (5.88)	60+40
เงินทุนส่วนตัว+กู้ยืมจากแหล่งเงินทุนนอกระบบ	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)	2 (5.88)	70+30
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

3) จำนวนเงินทุนที่ใช้หมุนเวียนต่อเดือน

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ มีจำนวนเงินทุนหมุนเวียนต่อเดือน น้อยกว่า 200,000 บาท ร้อยละ 38.25 รองลงไปมีจำนวนเงินทุนหมุนเวียนต่อเดือน 200,000 -400,000 บาท ร้อยละ 26.47 และ 800,001-1,000,000 บาท 600,001-800,000 บาท 400,001-600,000 บาท และมากกว่า 1,000,000 บาท มีร้อยละ 11.76 8.82 8.82 5.88 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่มีจำนวนเงินทุนหมุนเวียนต่อเดือน 600,001-800,000 บาท ร้อยละ 8.82 ร้านอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่มีจำนวนเงินทุนหมุนเวียนต่อเดือน 200,001-400,000 บาท ร้อยละ 14.71 ส่วนร้านอาหารอินเดีย เวียดนาม และอิตาลีส่วนใหญ่มีจำนวนเงินทุนหมุนเวียนต่อเดือนน้อยกว่า 200,000 บาท ร้อยละ 8.82 14.71 และ 14.71 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.21

ตารางที่ 4.21 จำนวนเงินทุนที่ใช้หมุนเวียนต่อเดือนจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

จำนวนเงินทุนที่ใช้หมุนเวียน ต่อเดือน (บาท)	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
น้อยกว่า 200,000	0 (0.00)	2 (5.88)	3 (8.82)	4 (14.71)	4 (14.71)	13 (38.25)
200,001-400,000	0 (0.00)	5 (14.71)	1 (2.94)	0 (0.00)	3 (8.82)	9 (26.47)
400,001-600,000	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)	3 (8.82)
600,001-800,000	3 (8.82)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)
800,001-1,000,000	2 (5.88)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	1 (2.94)	4 (11.76)
มากกว่า 1,000,000	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	2 (5.88)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4) แหล่งเงินทุนที่ใช้หมุนเวียน

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภท มีแหล่งเงินทุนหลักที่ใช้หมุนเวียนมาจากกำไรสะสมจากธุรกิจ ร้อยละ 82.36 รองลงไปมาจากการเพิ่มทุนของเจ้าของกิจการ ร้อยละ 14.70 ซึ่งพบบางส่วนในร้านอาหารญี่ปุ่น อินเดีย และอิตาลี ร้อยละ 2.94 และ 8.82 ตามลำดับ และมาจากการกู้ยืมจากแหล่งเงินทุน ร้อยละ 2.94 ตามลำดับ ซึ่งพบบางส่วนในร้านอาหารอิตาลีอย่างเดียว ร้อยละ 2.94 ดังตารางที่ 4.22

ตารางที่ 4.22 แหล่งเงินทุนหลักที่ใช้หมุนเวียนจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

แหล่งเงินทุนหลักที่ใช้ หมุนเวียน	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
กู้ยืมจากแหล่งเงินทุน	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	1 (2.94)
กำไรสะสมจากธุรกิจ	6 (17.65)	7 (20.59)	4 (11.76)	5 (14.71)	6 (17.65)	28 (82.36)
จากการเพิ่มทุนของเจ้าของ ธุรกิจ	0 (0.00)	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	3 (8.82)	5 (14.70)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

5) ค่าใช้จ่ายในแต่ละเดือนของธุรกิจ

ค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่ในแต่ละเดือนของธุรกิจร้านอาหารต่างชาตินั้น จะเป็นค่าใช้จ่ายด้านวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารประมาณร้อยละ 53.00 รองลงไปเป็นค่าใช้จ่ายด้านบุคคล ร้อยละ 22.00 ค่าใช้จ่ายด้านค่าเช่าประมาณร้อยละ 13.00 และค่าใช้จ่ายอื่นๆ เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟ ฯลฯ ประมาณร้อยละ 12.00 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.23

ตารางที่ 4.23 ค่าเฉลี่ยค่าใช้จ่ายในแต่ละเดือนของธุรกิจจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ค่าใช้จ่ายในแต่ละเดือนของธุรกิจ	ค่าเฉลี่ย (%)
ค่าใช้จ่ายด้านบุคคล	22.00
ค่าใช้จ่ายด้านวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	53.00
ค่าเช่า	13.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ เช่น ค่าน้ำ,ค่าไฟ ฯลฯ	12.00
รวม	100.00

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

6) ยอดขายรวมต่อปี

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ ส่วนใหญ่มียอดขายรวมต่อปี 1 - 2 ล้านบาท ร้อยละ 32.36 รองลงไปมียอดขายรวมต่อปี 5 แสน- 1 ล้านบาท, 5-10 ล้านบาท, 3-5 แสนบาท, 1-3 แสนบาท ร้อยละ 29.42 14.70 8.82 5.88 5.88 และ 2.94 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่มียอดขายต่อปี 5,000,001-10,000,000 บาท ร้อยละ 8.82 ร้านอาหารญี่ปุ่นและอิตาลีส่วนใหญ่มียอดขายต่อปี 500,001-1,000,000 บาท ร้อยละ 11.77 ร้านอาหารอินเดียส่วนใหญ่มียอดขายต่อปี 300,001-500,000 บาท หรือ 1,000,001-2,000,000 บาท ร้อยละ 5.88 เท่ากันตามลำดับ ส่วนร้านอาหารเวียดนามส่วนใหญ่มียอดขายต่อปี 1,000,001-2,000,000 บาท ดังตารางที่ 4.24

ตารางที่ 4.24 ยอดขายรวมต่อปีจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ยอดขายรวมต่อปี (บาท)	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
100,000-300,000	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)
300,001-500,000	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)	0 (0.00)	1 (2.94)	3 (8.82)
500,001 – 1,000,000	0 (0.00)	4 (11.77)	1 (2.94)	0 (0.00)	5 (14.71)	10 (29.42)
1,000,001-2,000,000	0 (0.00)	2 (5.88)	2 (5.88)	4 (11.78)	3 (8.82)	11 (32.36)
2,000,001-5,000,000	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)
5,000,001-10,000,000	3 (8.82)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	1 (2.94)	5 (14.70)
มากกว่า10,000,000	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

7) ผลกำไรสุทธิต่อปี

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ ส่วนใหญ่มีผลกำไรสุทธิต่อปีประมาณ 5 แสน - 1 ล้านบาท ร้อยละ 35.30 รองลงไปมียอดขายรวมต่อปี 3-5 ล้านบาท, 1-2 ล้านบาท, 2-5 ล้านบาท , 5-10 ล้านบาท, มากกว่า10 ล้านบาท และ1-3 ล้านบาท ร้อยละ 26.48 11.76 11.76 5.88 5.88 และ 2.94 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่มีผลกำไรสุทธิต่อปีประมาณ 2,000,001-5,000,000 บาท หรือ มากกว่า10,000,000 บาท ร้อยละ 5.88 เท่ากัน ตามลำดับ ร้านอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่มีผลกำไรสุทธิต่อปีประมาณ 300,001-500,000 บาท ร้อยละ 11.77 ร้านอาหารอินเดียส่วนใหญ่มีผลกำไรสุทธิต่อปีประมาณ 300,001-500,000 บาท หรือ 1,000,001-2,000,000 บาท ร้อยละ 5.88 เท่ากัน ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารเวียดนามและอิตาลีส่วนใหญ่มีผลกำไรสุทธิต่อปีประมาณ 500,001 – 1,000,000 บาท ร้อยละ 11.77 และ14.71 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.25

ตารางที่ 4.25 ผลกำไรสุทธิต่อปีจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ผลกำไรสุทธิต่อปี	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
100,000-300,000	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)
300,001-500,000	0 (0.00)	4 (11.77)	2 (5.88)	0 (0.00)	3 (8.83)	9 (26.48)
500,001 – 1,000,000	0 (0.00)	2 (5.88)	1 (2.94)	4 (11.77)	5 (14.71)	12 (35.30)
1,000,001-2,000,000	1 (2.94)	0 (0.00)	2 (5.88)	0 (0.00)	1 (2.94)	4 (11.76)
2,000,001-5,000,000	2 (5.88)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	4 (11.76)
5,000,001-10,000,000	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (2.94)	0 (0.00)	2 (5.88)
มากกว่า10,000,000	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

8) ภาพรวมของธุรกิจในระยะ 3-5 ปีที่ผ่านมา

ภาพรวมของธุรกิจในระยะ 3-5 ปีที่ผ่านมาส่วนใหญ่ได้ผลกำไรน้อย ร้อยละ 61.76 รองลงไปได้ผลกำไรดี ร้อยละ 38.24 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่ได้ผลกำไรดี ร้อยละ 11.77 ร้านอาหารญี่ปุ่น อินเดีย และเวียดนาม ส่วนใหญ่ได้ผลกำไรน้อย ร้อยละ 20.58 8.82 และ 11.77 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารอิตาลีนั้นมีทั้งได้ผลกำไรดีและได้ผลกำไรน้อย ร้อยละ 14.71 เท่ากัน ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.26

ตารางที่ 4.26 ภาพรวมของธุรกิจในระยะ 3-5 ปีที่ผ่านมาจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ภาพรวมของกิจการในระยะ 3-5 ปีที่ผ่านมา	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
ได้ผลกำไรดี	4 (11.77)	1 (2.94)	2 (5.88)	1 (2.94)	5 (14.71)	13 (38.24)
ได้ผลกำไรน้อย	2 (5.88)	7 (20.58)	3 (8.82)	4 (11.77)	5 (14.71)	21 (61.76)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4.1.4) ข้อมูลด้านลูกค้า

1) กลุ่มลูกค้าหลักของธุรกิจ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภท มีกลุ่มลูกค้าหลักของร้านที่เป็นทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติจำนวนเท่าๆกัน ร้อยละ 64.70 รองลงไปที่มีกลุ่มลูกค้าหลักของร้านที่เป็นชาวไทย หรือชาวต่างชาติ ร้อยละ 17.65 เท่ากัน ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.27

ตารางที่ 4.27 กลุ่มลูกค้าหลักของธุรกิจจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

กลุ่มลูกค้าหลักของธุรกิจ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
ชาวไทย	0 (0.00)	2 (5.88)	0 (0.00)	1 (2.94)	3 (8.82)	6 (17.65)
ชาวต่างชาติ	0 (0.00)	3 (8.82)	1 (2.94)	0 (0.00)	2 (5.88)	6 (17.65)
ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ จำนวนเท่าๆกัน	6 (17.65)	3 (8.82)	4 (11.76)	4 (11.76)	5 (14.71)	22 (64.70)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

2) รูปแบบลูกค้าส่วนใหญ่ที่เข้ามาใช้บริการ

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ มีรูปแบบลูกค้าส่วนใหญ่ที่เข้ามาใช้บริการเอง โดยตรง ร้อยละ 85.29 รองลงไป ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นลูกค้าที่มากับบริษัททัวร์ ร้อยละ 14.71 ตามลำดับ โดยร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทมีรูปแบบลูกค้าส่วนใหญ่ที่เข้ามาใช้บริการเองโดยตรง ยกเว้นร้านอาหารจีนประเภทเดียวที่ส่วนใหญ่มีรูปแบบลูกค้าที่มากับบริษัททัวร์ ร้อยละ 14.71 ดังตารางที่ 4.28

ตารางที่ 4.28 รูปแบบลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

รูปแบบลูกค้าส่วนใหญ่ที่เข้ามาใช้บริการ	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
เข้ามาใช้บริการเอง	1 (2.94)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.40)	29 (85.29)
มากับบริษัททัวร์	5 (14.71)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	5 (14.71)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

3) จำนวนลูกค้าต่อวัน

ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติส่วนใหญ่มีจำนวนลูกค้าต่อวัน 61-90 คน ร้อยละ 41.19 รองลงไปมีจำนวนลูกค้าต่อวัน 31-60 คน ร้อยละ 26.47 มีจำนวนมากกว่า 90 คน ร้อยละ 20.58 และมีจำนวน 1-30 คน ร้อยละ 11.76 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่มีจำนวนลูกค้าต่อวัน 61-90 คน หรือมากกว่า 90 คน ร้อยละ 8.82 เท่ากันตามลำดับ ร้านอาหารญี่ปุ่นและอินเดียส่วนใหญ่มีจำนวนลูกค้าต่อวัน 61-90 คน ร้อยละ 8.82 และ 5.88 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารเวียดนาม และ อิตาลีส่วนใหญ่มีจำนวนลูกค้าต่อวัน 31-60 คน หรือ 61-90 คน ร้อยละ 5.88 และ 11.77 เท่ากันตามลำดับ ดังตารางที่ 4.29

ตารางที่ 4.29 จำนวนลูกค้าต่อวันจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

จำนวนลูกค้าต่อวัน	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
1-30 คน	0 (0.00)	2 (5.88)	1 (2.94)	0 (0.00)	1 (2.94)	4 (11.76)
31-60 คน	0 (0.00)	2 (5.88)	1 (2.94)	2 (5.88)	4 (11.77)	9 (26.47)
61-90 คน	3 (8.82)	3 (8.82)	2 (5.88)	2 (5.88)	4 (11.77)	14 (41.19)
มากกว่า 90 คน	3 (8.82)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	1 (2.94)	7 (20.58)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4.1.5) ความคิดเห็นของผู้ประกอบการต่อธุรกิจ

1) การดำเนินธุรกิจต่อไปในอนาคต

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ในร้านอาหารต่างชาติทุกประเภทมีความคิดเห็นว่าจะยังคงดำเนินธุรกิจต่อไปในอนาคต ร้อยละ 91.18 และมีความคิดเห็นไม่แน่ใจในการดำเนินธุรกิจต่อไปในอนาคต ร้อยละ 8.82 ตามลำดับ ซึ่งพบในเพียงร้านอาหารญี่ปุ่น ร้อยละ 8.82 ดังตารางที่ 4.30

ตารางที่ 4.30 ความคิดเห็นการดำเนินธุรกิจต่อไปในอนาคตจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ความคิดเห็นการดำเนิน กิจการในอนาคต	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
ดำเนินต่อไป	6 (17.65)	5 (14.71)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.40)	31 (91.18)
ไม่แน่ใจ	0 (0.00)	3 (8.82)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (8.82)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

2) แนวโน้มธุรกิจในอนาคต

ผู้ประกอบการธุรกิจส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าแนวโน้มธุรกิจร้านอาหารต่างชาติในอนาคตนั้นทรงตัว ร้อยละ 58.82 รองลงไปมีความคิดเห็นว่าแนวโน้มธุรกิจร้านอาหารต่างชาติในอนาคตนั้น ดีขึ้น มีโอกาสขยายตัว ร้อยละ 35.30 และมีความคิดเห็นว่าแนวโน้มธุรกิจร้านอาหารต่างชาติในอนาคตนั้นแย่ลง ตกต่ำ ร้อยละ 5.88 ตามลำดับ โดยร้านอาหารจีนส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าแนวโน้มธุรกิจดีขึ้นมีโอกาขยายตัว หรือทรงตัว ร้อยละ 8.82 เท่ากัน ตามลำดับ ร้านอาหารญี่ปุ่น อินเดีย และเวียดนาม ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าแนวโน้มธุรกิจทรงตัว ร้อยละ 14.71 11.76 และ 14.71 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารอิตาลีส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าแนวโน้มธุรกิจดีขึ้นมีโอกาขยายตัว ร้อยละ 20.59 ดังตารางที่ 4.31

ตารางที่ 4.31 ความคิดเห็นแนวโน้มธุรกิจในอนาคตจำแนกตามประเภทร้านอาหารต่างชาติ

ความคิดเห็นแนวโน้มธุรกิจ ในอนาคต	ประเภทร้านอาหารต่างชาติ					รวม
	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เวียดนาม	อิตาลี	
ดีขึ้น/มีโอกาสขยายตัว	3 (8.82)	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	7 (20.59)	12 (35.30)
ทรงตัว	3 (8.82)	5 (14.71)	4 (11.76)	5 (14.71)	3 (8.82)	20 (58.82)
แย่ลง/ตกต่ำ	0 (0.00)	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (5.88)
รวม	6 (17.65)	8 (23.53)	5 (14.71)	5 (14.71)	10 (29.41)	34 (100.00)

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4.2 ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบการของธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ

ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบการของธุรกิจร้านอาหารต่างชาติในการศึกษาคครั้งนี้ ได้แบ่งปัจจัยออกเป็น 2 กลุ่มด้วยกัน ประกอบไปด้วย ปัจจัยที่เกี่ยวกับการดำเนินงาน และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ดังนี้

4.2.1) ปัจจัยที่เกี่ยวกับการดำเนินงาน

เป็นปัจจัยที่เกี่ยวกับการดำเนินงานของธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ โดยเป็นปัจจัยที่ส่งผลถึงการดำเนินงาน 5 ด้าน คือ ด้านการบริหารงาน ด้านบุคลากร ด้านการผลิต ด้านการเงิน และด้านกฎระเบียบ ผลการศึกษามีดังนี้

1) ปัจจัยด้านการบริหารงาน

ระดับความสำคัญด้านการบริหารงาน มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับปานกลางเท่ากับ 2.20 โดยมีปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการบริหารงานในระดับมาก คือ การควบคุมการทำงานอย่างทั่วถึง ทุกขั้นตอน มีค่าเฉลี่ย 2.62 รองลงมาปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการบริหารงานในระดับปานกลาง คือ ผู้บริหารใช้เวลาและความสำคัญกับการวางแผนการดำเนินงาน การแบ่งหน้าที่ของบุคลากรอย่างชัดเจน ให้ความสำคัญกับการวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจของกิจการว่าอยู่ในระดับใด และการประสานงานภายในอย่างเป็นระบบ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.24 2.17 2.03 1.94 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.32

ตารางที่ 4.32 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการบริหารงาน

ปัจจัยด้านการบริหารงาน	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล	รวม		
การแบ่งหน้าที่ของบุคลากรอย่างชัดเจน	10 (29.41)	20 (58.82)	4 (11.77)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.17 (ปานกลาง)	3
การควบคุมการทำงานอย่างทั่วถึง ทุกขั้นตอน	25 (73.52)	5 (14.71)	4 (11.77)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.62 (มาก)	1
การประสานงานภายในอย่างเป็นระบบ	5 (14.71)	22 (64.70)	7 (20.59)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.94 (ปานกลาง)	5
ผู้บริหารใช้เวลาและความสำคัญกับการวางแผนการดำเนินงาน	11 (32.35)	20 (58.82)	3 (8.82)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.24 (ปานกลาง)	2
ให้ความสำคัญกับการวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจของกิจการ	10 (29.41)	15 (44.12)	9 (26.47)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.03 (ปานกลาง)	4
ค่าเฉลี่ยรวม						2.20 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

2) ปัจจัยด้านบุคลากร

ระดับความสำคัญด้านบุคลากร มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดเท่ากับ 2.58 โดยมีปัจจัยที่มีความสำคัญในระดับมากที่สุด คือ การมีจำนวนพนักงานเสิร์ฟ /ต้อนรับ /ทำความสะอาดอย่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ย 2.79 รองลงไปปัจจัยที่มีความสำคัญในระดับมาก คือ การมีฝ่ายปรุงอาหารที่มีความชำนาญ และมีจำนวนเพียงพอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.68 ส่วนปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำเนินงานในระดับปานกลาง คือ การมีคนจัดหา /ซื้อวัตถุดิบหรือของใช้เข้าร้านอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.26 ดังตารางที่ 4.33

ตารางที่ 4.33 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านบุคลากร

ปัจจัยด้านบุคลากร	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล	รวม		
การมีจำนวนพนักงานเสิร์ฟ /ต้อนรับ /ทำความสะอาด อย่างเพียงพอ	28 (82.35)	5 (14.71)	1 (2.94)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.79 (มาก)	1
การมีฝ่ายปรุงอาหารที่มีความชำนาญ และมีจำนวนเพียงพอ	25 (73.53)	7 (20.59)	2 (5.88)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.68 (มาก)	2
การมีคนจัดหา/ซื้อวัตถุดิบหรือของใช้เข้าร้านอย่างมีประสิทธิภาพ	11 (32.35)	21 (61.77)	2 (5.88)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.26 (ปานกลาง)	3
ค่าเฉลี่ยรวม						2.58 (มาก)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

3) ปัจจัยด้านการผลิต

ระดับความสำคัญด้านการผลิต มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับปานกลางเท่ากับ 2.36 โดยมีปัจจัยที่มีความสำคัญในระดับมากที่สุด คือ การคัดสรรวัตถุดิบอย่างดี มีเพียงพอต่อการที่จะใช้ประกอบการทำอาหารได้อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการใช้วัตถุดิบอย่างประหยัด มีค่าเฉลี่ย 2.74 รองลงไปปัจจัยที่มีความสำคัญในระดับมาก คือ การควบคุมกระบวนการปรุงอาหารให้คงที่ ถูกสุขลักษณะ และรวดเร็ว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.71 ส่วนปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำเนินงานในระดับปานกลาง คือ ประสิทธิภาพ และความทันสมัยของอุปกรณ์ที่ใช้ในกิจการ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.65 ดังตารางที่ 4.34

ตารางที่ 4.34 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการผลิต

ปัจจัยด้านการผลิต	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล	รวม		
ประสิทธิภาพ และความทันสมัยของอุปกรณ์ที่ใช้ในกิจการ	2 (5.88)	20 (58.82)	10 (35.30)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.65 (ปานกลาง)	3
การคัดสรรวัตถุดิบอย่างดี มีเพียงพอต่อการที่จะใช้ประกอบการทำอาหารได้อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการใช้วัตถุดิบอย่างประหยัด	25 (73.53)	9 (26.47)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.74 (มาก)	1
การควบคุมกระบวนการปรุงอาหารให้คงที่ ถูกสุขลักษณะ และรวดเร็ว	24 (70.59)	10 (29.41)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.71 (มาก)	2
ค่าเฉลี่ยรวม						2.36 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4) ปัจจัยด้านการเงิน

ระดับความสำคัญด้านการเงิน มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับปานกลางเท่ากับ 2.08 โดยมีปัจจัยที่มีความสำคัญในระดับมาก คือ ความสามารถในการรักษาสภาพคล่อง และมีเงินทุนหมุนเวียนเพียงพอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.59 รองลงมาปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำเนินงานในระดับปานกลาง คือ ความสามารถในการทำกำไรได้อย่างสม่ำเสมอ และ ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.15 และ 1.5 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.35

ตารางที่ 4.35 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการเงิน

ปัจจัยด้านการเงิน	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล	รวม		
ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน	1 (2.94)	15 (44.11)	18 (52.95)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.5 (ปานกลาง)	3
ความสามารถในการรักษาสภาพคล่อง และมีเงินทุนหมุนเวียนเพียงพอ	21 (61.77)	12 (35.29)	1 (2.94)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.59 (มาก)	1
ความสามารถในการทำกำไรได้อย่างสม่ำเสมอ	5 (14.71)	29 (85.29)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.15 (ปานกลาง)	2
ค่าเฉลี่ยรวม						2.08 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

5) ปัจจัยด้านกฎระเบียบ

ระดับความสำคัญด้านกฎระเบียบ มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับปานกลางเท่ากับ 2.33 โดยมีปัจจัยที่มีความสำคัญในระดับมาก คือ มาตรฐานขั้นพื้นฐานร้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุข มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.50 รองลงมาปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำเนินงานในระดับปานกลาง คือ การขอใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการร้านอาหาร และการปฏิบัติตามพ.ร.บ.สถานบริการ, พ.ร.บ.แรงงาน, การเสียภาษี โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.29 และ 2.21 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.36

ตารางที่ 4.36 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกฎระเบียบ

ปัจจัยด้านกฎระเบียบ	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล	รวม		
การขอใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการร้านอาหาร	13 (38.24)	18 (52.94)	3 (8.82)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.29 (ปานกลาง)	2
มาตรฐานขั้นพื้นฐานร้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุข	21 (61.77)	9 (26.47)	4 (11.76)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.50 (มาก)	1
การปฏิบัติตามพ.ร.บ.สถานบริการ,พ.ร.บ.แรงงาน,การเสียภาษี	12 (35.29)	17 (50.00)	5 (14.71)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.21 (ปานกลาง)	3
ค่าเฉลี่ยรวม						2.33 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

6) ปัจจัยที่เกี่ยวกับการดำเนินงานในภาพรวม

ผู้ประกอบการเห็นว่าในภาพรวม ปัจจัยด้านบุคลากรมีความสำคัญต่อการดำเนินงานอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.58 ส่วนปัจจัยด้านการผลิต ด้านกฎระเบียบ ด้านการบริหารงาน มีความสำคัญต่อการดำเนินงานอยู่ในระดับรองลงไป มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.36 2.33 และ 2.20 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยด้านการเงินมีความสำคัญต่อการดำเนินงานอยู่ในระดับน้อยที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.08 ดังตารางที่ 4.37

ตารางที่ 4.37 ระดับความสำคัญของปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงานในภาพรวม

ปัจจัย	ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
1. ปัจจัยด้านการบริหารงาน	2.20 (ปานกลาง)	4
2. ปัจจัยด้านบุคลากร	2.58 (มาก)	1
3. ปัจจัยด้านการผลิต	2.36 (ปานกลาง)	2
4. ปัจจัยด้านการเงิน	2.08 (ปานกลาง)	5
5. ปัจจัยด้านกฎระเบียบ	2.33 (ปานกลาง)	3

ที่มา : จากการศึกษา

4.2.2) ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด

เป็นข้อมูลระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ 5 ด้าน คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านสถานที่ ด้านการส่งเสริมการขาย และด้านการบริการ ผลการศึกษาดังนี้

1) ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ มีการให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.52 โดยมีการให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด คือ ปัจจัยด้านรสชาติของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 3.00 รองลงไปให้ความสำคัญในระดับมาก คือ ความสด ความสะอาด การจัดวางอาหารที่สวยงาม ความหลากหลายของอาหาร และการมีอาหารเพื่อสุขภาพหรือปลอดสารพิษ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.94 2.91 และ 2.76 ตามลำดับ ส่วนการให้ความสำคัญระดับน้อย คือ การจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.97 ดังตารางที่ 4.38

ตารางที่ 4.38 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มี	รวม		
รสชาติของอาหาร	34 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	3.00 (มาก)	1
ความสด ความสะอาด การจัดวาง อาหารที่สวยงาม	32 (94.12)	2 (5.88)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.94 (มาก)	2
การมีอาหารเพื่อสุขภาพหรือ ปลอดสารพิษ	27 (79.41)	6 (17.65)	1 (2.94)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.76 (มาก)	4
ความหลากหลายของอาหาร	32 (94.12)	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.91 (มาก)	3
มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟ่ต์	7 (20.59)	5 (14.71)	2 (5.88)	20 (58.82)	34 (100.0)	0.97 (น้อย)	5
ค่าเฉลี่ยรวม						2.52 (มาก)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

2) ปัจจัยด้านราคา

ปัจจัยด้านราคา มีการให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.99 โดยมีการให้ความสำคัญในระดับปานกลาง คือ การมีป้ายแสดงค่าบริการอย่างชัดเจน ด้านอัตราค่าบริการสมเหตุสมผล และอัตราค่าบริการใกล้เคียงหรือเท่ากับร้านอื่น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.18 2.00 และ 1.79 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.39

ตารางที่ 4.39 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคา

ปัจจัยด้านราคา	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล	รวม		
อัตราค่าบริการ สมเหตุสมผล	7 (20.59)	20 (58.82)	7 (20.59)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.00 (ปานกลาง)	2
อัตราค่าบริการใกล้เคียง หรือ เท่ากับร้านอื่น	6 (17.65)	15 (44.11)	13 (38.24)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.79 (ปานกลาง)	3
มีป้ายแสดงค่าบริการอย่าง ชัดเจน	13 (38.24)	14 (41.17)	7 (20.59)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.18 (ปานกลาง)	1
ค่าเฉลี่ยรวม						1.99 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

3) ปัจจัยด้านสถานที่

ปัจจัยด้านสถานที่ มีการให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.68 โดยมีการให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด คือ ปัจจัยด้านทำเลอยู่ใกล้ชุมชน ที่พักอาศัย หรือ สถานที่ทำงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.82 รองลงไปให้ความสำคัญในระดับมากกับการมีทำเลอยู่ติดถนน ไป-มาสะดวก เป็นที่สัญจรไปมาของลูกค้ายกลุ่มเป้าหมาย ไม่พลุกพล่าน หรือแออัดจนเกินไป มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.50 ส่วนการให้ความสำคัญระดับปานกลาง คือ การมีความสะอาดเรียบร้อยภายในร้าน การมีสถานที่จอดรถกว้างขวาง การมีบรรยากาศ หรือการตกแต่งภายในร้านดี และจัดสถานที่รับบริการอย่างเป็นสัดส่วน กว้างขวาง และเพียงพอ มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.29 2.03 1.88 และ 1.88 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.40

ตารางที่ 4.40 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านสถานที่

ปัจจัยด้านสถานที่	ระดับความสำคัญ				รวม	ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล			
การมีสถานที่จอดรถกว้างขวาง	9 (26.47)	17 (50.00)	8 (23.53)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.03 (ปานกลาง)	4
ทำเลอยู่ติดถนนไป-มาสะดวก เป็นที่สัญจรไปมาของลูกค้า กลุ่มเป้าหมาย ไม่พลุกพล่าน หรือแออัดจนเกินไป	17 (50.00)	17 (50.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.50 (มาก)	2
ทำเลอยู่ใกล้ชุมชน ที่พักอาศัย หรือสถานที่ทำงาน	28 (82.35)	6 (17.65)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.82 (มาก)	1
จัดสถานที่รับบริการอย่างเป็นสัดส่วน กว้างขวาง และเพียงพอ มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน	5 (14.71)	20 (58.82)	9 (26.47)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.88 (ปานกลาง)	5
มีความสะอาดเรียบร้อยภายในร้าน	10 (29.41)	24 (70.59)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.29 (ปานกลาง)	3
การมีบรรยากาศ หรือการตกแต่งภายในร้านดี	4 (11.76)	22 (64.71)	8 (23.53)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.88 (ปานกลาง)	5
ค่าเฉลี่ยรวม						2.68 (มาก)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4) ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย มีการให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.50 โดยมีการให้ความสำคัญในระดับมาก คือ ปัจจัยด้านการมีป้ายร้านที่แสดงการให้บริการอย่างชัดเจน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.76 ส่วนการให้ความสำคัญระดับปานกลาง คือ การมีบริการจองโต๊ะล่วงหน้า มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.79 ส่วนการให้ความสำคัญระดับน้อย คือ การมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง การจ่ายค่าคอมมิชชั่น ให้กับบุคคลที่แนะนำลูกค้า การโฆษณาทางสื่อต่างๆ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.21 1.18 และ 1.09 ตามลำดับ ส่วนการให้ความสำคัญระดับน้อยที่สุด คือ การขายบัตรลดราคาอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.94 ดังตารางที่ 4.41

ตารางที่ 4.41 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย

ปัจจัยด้านการส่งเสริม การขาย	ระดับความสำคัญ					ค่า เฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล	รวม		
มีป้ายร้านที่แสดงการ ให้บริการอย่างชัดเจน	26 (76.47)	8 (23.53)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.76 (มาก)	1
มีส่วนลดค่าบริการเป็น พิเศษ เมื่อมาใช้บริการ บ่อยครั้ง	0 (0.00)	7 (20.59)	27 (79.41)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.21 (น้อย)	3
มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	0 (0.00)	8 (23.53)	21 (61.76)	5 (14.71)	34 (100.0)	1.09 (น้อย)	5
มีการขายบัตรลดราคา อาหาร	0 (0.00)	5 (14.71)	22 (64.70)	7 (20.59)	34 (100.0)	0.94 (น้อย)	6
มีการจ่ายค่าคอมมิชชั่น ให้กับบุคคลที่แนะนำลูกค้า	1 (2.94)	12 (35.29)	13 (38.24)	8 (23.53)	34 (100.0)	1.18 (น้อย)	4
มีการรับจองโต๊ะล่วงหน้า	3 (8.82)	21 (61.77)	10 (29.41)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.79 (ปานกลาง)	2
ค่าเฉลี่ยรวม						1.50 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

5) ปัจจัยด้านการบริการ

ปัจจัยด้านการบริการ มีการให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.40 โดยมีการให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด คือ การมีพนักงานที่ให้บริการมีความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส อธิบายดี มีความซื่อสัตย์ และมีความชำนาญในการปฏิบัติงาน สามารถสื่อสาร หรือ อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.00 รองลงไปให้ความสำคัญในระดับมาก คือ มีการให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.91 และ 2.88 ตามลำดับ ส่วนการให้ความสำคัญระดับปานกลาง คือ การมีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิตมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.88 ส่วนการให้ความสำคัญระดับน้อย คือ การให้เครดิตสำหรับลูกค้าประจำ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.35 ดังตารางที่ 4.42

ตารางที่ 4.42 ระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการบริการ

ปัจจัยด้านการบริการ	ระดับความสำคัญ				รวม	ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล			
มีการให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน	32 (94.12)	1 (2.94)	1 (2.94)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.91 (มาก)	2
ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว	31 (91.18)	2 (5.88)	1 (2.94)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.88 (มาก)	3
มีพนักงานที่ให้บริการมีความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส อธิบายดี มีความซื่อสัตย์ และมีความชำนาญในการปฏิบัติงาน สามารถสื่อสาร หรืออธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย	34 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	3.00 (มาก)	1
มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	13 (38.23)	10 (29.41)	5 (14.71)	6 (17.65)	34 (100.0)	1.88 (ปานกลาง)	4
มีการให้เครดิตสำหรับลูกค้าประจำ	5 (14.71)	8 (23.53)	15 (44.11)	6 (17.65)	34 (100.0)	1.35 (น้อย)	5
ค่าเฉลี่ยรวม						2.40 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

6) ปัจจัยทางการตลาดในภาพรวม

ผู้ประกอบการเห็นว่าในภาพรวม ปัจจัยด้านปัจจัยด้านสถานที่ อยู่ในระดับความสำคัญมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.68 ปัจจัยทางด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการบริการ และด้านราคา อยู่ในระดับความสำคัญรองลงไป มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.52 2.40 และ 1.99 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย อยู่ในระดับความสำคัญน้อยที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.50 ดังตารางที่ 4.43

ตารางที่ 4.43 ระดับความสำคัญของปัจจัยทางการตลาดในภาพรวม

ปัจจัยทางการตลาด	ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
1. ด้านผลิตภัณฑ์	2.52 (มาก)	2
2. ด้านราคา	1.99 (ปานกลาง)	4
3. ด้านสถานที่	2.68 (มาก)	1
4. ด้านการส่งเสริมการขาย	1.50 (ปานกลาง)	5
5. ด้านการบริการ	2.40 (ปานกลาง)	3

ที่มา : จากการศึกษา

4.3 ปัญหาและอุปสรรคของธุรกิจ

เป็นข้อมูลปัญหาและอุปสรรคของธุรกิจ ซึ่งประกอบไปด้วยปัญหา 6 ด้าน ได้แก่ ปัญหาด้านการบริหาร ปัญหาด้านบุคลากร ปัญหาด้านการผลิต ปัญหาด้านการเงิน ปัญหาด้านกฎระเบียบ และปัญหาด้านการแข่งขัน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) ปัญหาด้านการบริหาร

ปัญหาด้านการบริหาร มีปัญหาอยู่ในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.38 โดยปัญหาในระดับมาก คือ ปัญหาด้านการควบคุมการทำงานไม่ทั่วถึง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.56 ส่วนปัญหาในระดับน้อย คือ การแบ่งหน้าที่ของบุคลากรในกิจการไม่ชัดเจน ขาดการประสานงานภายใน และไม่มีการวางแผนการดำเนินงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.24 1.06 และ 1.06 ตามลำดับ ส่วนปัญหาในระดับน้อยที่สุด คือ การขาดการวิเคราะห์ข้อมูลการดำเนินงานของกิจการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.97 ดังตารางที่

4.44

ตารางที่ 4.44 ระดับความรุนแรงของปัญหาด้านการบริหาร

ปัญหาด้านการบริหาร	ความรุนแรงของปัญหา					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา	รวม		
การแบ่งหน้าที่ของบุคลากรในกิจการไม่ชัดเจน	0 (0.00)	12 (35.29)	18 (52.95)	4 (11.76)	34 (100.0)	1.24 (น้อย)	2
การควบคุมการทำงานไม่ทั่วถึง	22 (61.76)	8 (23.53)	5 (14.71)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.56 (มาก)	1
ขาดการประสานงานภายใน	0 (0.00)	6 (17.65)	24 (70.59)	4 (11.76)	34 (100.0)	1.06 (น้อย)	3
ไม่มีการวางแผนการดำเนินงาน	0 (0.00)	4 (11.76)	28 (82.36)	2 (5.88)	34 (100.0)	1.06 (น้อย)	3
ขาดการวิเคราะห์ข้อมูลการดำเนินงานของกิจการ	0 (0.00)	3 (8.82)	27 (79.42)	4 (11.76)	34 (100.0)	0.97 (น้อย)	4
ค่าเฉลี่ยรวม						1.38 (น้อย)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

2) ปัญหาด้านบุคลากร

ปัญหาด้านการบุคลากร มีปัญหาอยู่ในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.05 โดยปัญหาในระดับปานกลาง คือ ปัญหาด้านการขาดแคลนแรงงานด้านงานเสิร์ฟ งานทำความสะอาด ฯลฯ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.53 ปัญหาในระดับน้อย คือ ปัญหาการขกขอกเงินหรือวัสดุคิขของพนักงาน และอุปสรรคด้านภาษาของบุคลากร-แรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.94 และ 0.88 ตามลำดับ ส่วนปัญหาในระดับน้อยที่สุด คือ การขาดแคลนกักที่มีฝีมือ และความชำนาญ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.85 ดังตารางที่ 4.45

ตารางที่ 4.45 ระดับความรุนแรงของปัญหาด้านบุคลากร

ปัญหาด้านบุคลากร	ความรุนแรงของปัญหา					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา	รวม		
ขาดแคลนแรงงานด้านงานเสิร์ฟ งานทำความสะอาด ฯลฯ	4 (11.76)	13 (38.24)	14 (41.18)	3 (8.82)	34 (100.0)	1.53 (ปานกลาง)	1
ขาดแคลนกึ่งที่มีฝีมือ และความชำนาญ	2 (5.88)	6 (17.65)	11 (32.35)	15 (44.12)	34 (100.0)	0.85 (น้อย)	4
ปัญหาการชักออกเงินหรือวัสดุของพนักงาน	0 (0.00)	3 (8.82)	26 (76.47)	5 (14.71)	34 (100.0)	0.94 (น้อย)	2
อุปสรรคด้านภาษาของบุคลากร-แรงงาน	0 (0.00)	9 (26.47)	12 (35.29)	13 (38.24)	34 (100.0)	0.88 (น้อย)	3
ค่าเฉลี่ยรวม						1.05 (น้อย)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

3) ปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาด้านการผลิต มีปัญหาอยู่ในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.12 ปัญหาในระดับน้อย คือ ปัญหาด้านพนักงานขาดความเข้มงวดในเรื่องความสะอาด และปัญหาการเปลี่ยนแปลงรสชาติและความอร่อยของอาหารในการปรุงแต่ละครั้ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.32 และ 1.21 ตามลำดับ ส่วนปัญหาในระดับน้อยที่สุด คือ เครื่องมือ-อุปกรณ์ที่ใช้ ชำรุดเสียหายบ่อย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.82 ดังตารางที่ 4.46

ตารางที่ 4.46 ระดับความรุนแรงของปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาด้านการผลิต	ความรุนแรงของปัญหา					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา	รวม		
เครื่องมือ-อุปกรณ์ที่ใช้ชำรุดเสียหายบ่อย	0 (0.00)	6 (17.65)	16 (52.94)	10 (29.41)	34 (100.0)	0.82 (น้อย)	3
มีปัญหาการเปลี่ยนแปลงรสชาติและความอร่อยของอาหารในการปรุงแต่ละครั้ง	0 (0.00)	12 (35.29)	17 (50.00)	5 (14.71)	34 (100.0)	1.21 (น้อย)	2
พนักงานขาดความเข้มงวดในเรื่องความสะอาด	0 (0.00)	11 (32.35)	23 (67.65)	0 (0.00)	34 (100.0)	1.32 (น้อย)	1
ค่าเฉลี่ยรวม						1.12 (น้อย)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

4) ปัญหาด้านการเงิน

ปัญหาด้านการเงิน มีปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.51 โดยปัญหาในระดับมาก คือ ปัญหา ต้นทุนสูงขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.85 ส่วนปัญหาในระดับปานกลาง คือ รายได้ลดลง และขาดเงินทุนหมุนเวียน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.21 และ 1.50 ตามลำดับ ส่วนปัญหาในระดับน้อย คือ มีความยากลำบากในการกู้เงินเพื่อกิจการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.65 และปัญหาในระดับที่ไม่มีปัญหา คือ ระบบบัญชีไม่ดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.32 ดังตารางที่ 4.47

ตารางที่ 4.47 ระดับความรุนแรงของปัญหาด้านการเงิน

ปัญหาด้านการเงิน	ความรุนแรงของปัญหา					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา	รวม		
รายได้ลดลง	7 (20.59)	27 (79.41)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.21 (ปานกลาง)	2
ต้นทุนสูงขึ้น	29 (88.29)	5 (14.71)	0 (0.00)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.85 (มาก)	1
ขาดเงินทุนหมุนเวียน	6 (17.65)	10 (29.41)	13 (38.23)	5 (14.71)	34 (100.0)	1.50 (ปานกลาง)	3
มีความยากลำบาก ในการกู้เงินเพื่อกิจการ	3 (8.82)	3 (8.82)	7 (20.59)	21 (61.77)	34 (100.0)	0.65 (น้อย)	4
ระบบบัญชีไม่ดี	0 (0.00)	0 (0.00)	11 (32.35)	23 (67.65)	34 (100.0)	0.32 (ไม่มีปัญหา)	5
ค่าเฉลี่ยรวม						1.51 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

5) ปัญหาด้านกฎระเบียบ

ปัญหาด้านกฎระเบียบ มีปัญหาอยู่ในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.03 โดยปัญหาในระดับปานกลาง คือ ปัญหาด้านภาษีสูงเกินไป มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.65 ส่วนปัญหาในระดับน้อย คือ ปัญหาการปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานอย่างเข้มงวด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.21 ส่วนปัญหาในระดับที่ไม่มีปัญหา คือ ปัญหากฎระเบียบด้านสถานบริการ เช่น กำหนดเวลาปิด-เปิดบริการ เป็นต้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.24 ดังตารางที่ 4.48

ตารางที่ 4.48 ระดับความรุนแรงของปัญหาด้านกฎระเบียบ

ปัญหาด้านกฎระเบียบ	ความรุนแรงของปัญหา					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา	รวม		
ปัญหากฎระเบียบด้านสถานบริการ เช่น กำหนดเวลา ปิด-เปิดบริการ เป็นต้น	0 (0.00)	1 (2.94)	6 (17.65)	27 (79.41)	34 (100.0)	0.24 (ไม่มีปัญหา)	3
อุปสรรคด้านภาษีสูงเกินไป	3 (8.82)	18 (52.95)	11 (32.35)	2 (5.88)	34 (100.0)	1.65 (ปานกลาง)	1
การปฏิบัติตามกฎหมาย แรงงานอย่างเข้มงวด	0 (0.00)	11 (32.35)	19 (55.89)	4 (11.76)	34 (100.0)	1.21 (น้อย)	2
ค่าเฉลี่ยรวม						1.03 (น้อย)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

6) ปัญหาด้านการแข่งขัน

ปัญหาด้านการแข่งขัน มีปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.96 โดยปัญหาในระดับมาก คือ ปัญหาด้านการไม่มีความหลากหลายในช่องทางการจัดจำหน่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.59 ปัญหาในระดับปานกลาง คือ ปัญหาด้านการแข่งขันสูงทั้งในด้านราคา รูปแบบ และ ชนิดของอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.96 ส่วนปัญหาในระดับน้อย คือ ปัญหา การลอกเลียนรูปแบบอาหารมากขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.91 ดังตารางที่ 4.49

ตารางที่ 4.49 ระดับความรุนแรงของปัญหาด้านการแข่งขัน

ปัญหาด้านการแข่งขัน	ความรุนแรงของปัญหา					ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา	รวม		
การแข่งขันสูงทั้งในด้าน ราคา รูปแบบ และชนิด ของอาหาร	24 (70.59)	1 (2.94)	7 (20.59)	2 (5.88)	34 (100.0)	1.96 (ปานกลาง)	2
มีการลอกเลียนรูปแบบ อาหาร มากขึ้น	2 (5.88)	2 (5.88)	21 (61.77)	9 (26.47)	34 (100.0)	0.91 (น้อย)	3
ไม่มีความหลากหลายใน ช่องทางการจัดจำหน่าย	23 (67.65)	8 (23.53)	3 (8.82)	0 (0.00)	34 (100.0)	2.59 (มาก)	1
ค่าเฉลี่ยรวม						1.96 (ปานกลาง)	-

ที่มา : จากการศึกษา

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

7) ปัญหาในภาพรวม

ผู้ประกอบการเห็นว่าในภาพรวม ปัญหาการแข่งขันอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.96 ปัญหาด้านการเงิน ด้านการบริหาร ด้านการผลิต และด้านบุคลากร อยู่ในระดับรองลงไป มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.51 1.38 1.12 และ 1.05 ตามลำดับ ส่วนด้านกฎระเบียบมีปัญหาอยู่ในระดับน้อยที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 1.03 ดังตารางที่ 4.50

ตารางที่ 4.50 ระดับความรุนแรงของปัญหาในภาพรวม

ปัญหา	ค่าเฉลี่ย	ลำดับ
1. ปัญหาด้านการบริหาร	1.38 (น้อย)	3
2. ปัญหาด้านบุคลากร	1.05 (น้อย)	5
3. ปัญหาด้านการผลิต	1.12 (น้อย)	4
4. ปัญหาด้านการเงิน	1.51 (ปานกลาง)	2
5. ปัญหาด้านกฎระเบียบ	1.03 (น้อย)	6
6.ปัญหาด้านการแข่งขัน	1.96 (ปานกลาง)	1

ที่มา : จากการศึกษา