

เอกวุฒิ ชินโสภณพันธ์ 2554: ห่วงโซ่คุณค่าของการบริการอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ธุรกิจการเกษตร) สาขาวิชาธุรกิจการเกษตร ภาควิชาเศรษฐศาสตร์และทรัพยากร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์นงนุช อังยุริกุล, M.B.A. 119 หน้า

วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของการบริการอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม ศึกษาห่วงโซ่คุณค่าของการบริการอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม โดยการสัมภาษณ์จากผู้ให้บริการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินและได้รับป้ายมาตรฐานอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม จำนวน 14 ราย และศึกษาความพึงพอใจในปัจจัยส่วนผสมการตลาดของผู้บริโภคจากการใช้บริการอาหารโต๊ะจีน โดยการใช้แบบสอบถามจำนวน 408 ชุด

ผลการศึกษา พบว่า การบริการอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมมีการพัฒนาอุปกรณ์และระบบการจัดการต่างๆ อยู่ตลอดจนเป็นรูปแบบที่สวยงาม ห่วงโซ่คุณค่าของการบริการด้านการนำเข้าวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพดี ราคาถูก และตรงความต้องการ โดยสัมพันธ์กับการเก็บรักษาและการเบิกใช้ คุณภาพของอาหารจะเป็นสิ่งกำหนดราคาของการจัดบริการ การตั้งราคาจะทำให้สามารถจัดบริการด้วยอาหารที่มีคุณภาพ และการส่งเสริมการตลาดจะเป็นเพียงส่วนประกอบในการดึงดูดผู้ใช้บริการ กิจกรรมสนับสนุน ได้แก่ การจัดซื้อจัดหา แต่ละกิจการจะมีมาตรฐานในการเลือกใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์ต่างๆ แตกต่างกัน การพัฒนารายการอาหารจะเกิดขึ้นไม่มากนัก การจัดการพนักงานจะใช้ความสัมพันธ์ของนายจ้างและลูกจ้าง ในกิจการขนาดใหญ่จะต้องมีกฎเกณฑ์ที่ชัดเจน และการดำเนินงานจะมีใบสั่งงานแจ้งให้ทราบรายละเอียดการจัดงาน ส่วนผลการศึกษความพึงพอใจของผู้บริโภค พบว่าเกือบทุกปัจจัยมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากและผู้ใช้บริการขนาดใหญ่ ได้รับความพึงพอใจด้านต่างๆ มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุดในหลายประเด็น

ข้อเสนอแนะ ผู้ให้บริการอาหารโต๊ะจีนขนาดเล็กควรใช้ประโยชน์จากข้อได้เปรียบในเรื่องของขนาดกิจการที่สามารถควบคุม เปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงในส่วนต่างๆ ได้ง่าย ขนาดใหญ่ควรใช้ประโยชน์จากความสามารถในการสำรองวัตถุดิบดำเนินกลยุทธ์การเป็นผู้นำทางด้านต้นทุน

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก