

ชื่อโครงการ: แนวทางการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย:
การจัดทำแผนยุทธศาสตร์

ชื่อนักวิจัย: สุทธิพร บุญมาก และคณะ มหาวิทยาลัยทักษิณ

E-mail Address: neng_uow@hotmail.com

ระยะเวลาโครงการ: วันเริ่มโครงการวันที่ 1 พฤศจิกายน 2555 – วันสิ้นสุดโครงการ
วันที่ 31 ตุลาคม 2557

โครงการวิจัยแนวทางการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย: การจัดทำแผนยุทธศาสตร์เพื่อศึกษาสถานการณ์และปัญหาของการประกอบการร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย และจัดทำแผนยุทธศาสตร์พัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำให้สอดคล้องกับสถานการณ์ของร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงปริมาณสำรวจรวมกับการวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาสและข้อจำกัดเพื่อจัดทำแผนยุทธศาสตร์ ผลการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซียเป็นคนมุสลิมเชื้อสายมลายูจากจังหวัดชายแดนภาคใต้ และมีบางส่วนเป็นคนมุสลิมเชื้อสายไทย ธุรกิจร้านอาหารต้มยำนี้เป็นธุรกิจครอบครัวที่มีคู่สมรสเป็นผู้ประกอบการ และมีการใช้แรงงานในครอบครัวร่วมด้วย ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เคยทำงานในร้านอาหารต้มยำมาก่อน และมีประสบการณ์ทำงานในร้านอาหารต้มยำมาจนตัดสินใจมาประกอบกิจการของตัวเอง ผู้ประกอบการส่วนใหญ่อาศัยการเช่าสถานที่ตั้งร้านจากผู้อื่น เป็นกิจการตนเดียวกับคู่สมรส โดยไม่มีหุ้นส่วนกิจการ ผู้ประกอบการอาศัยเงินทุนของตนเองในการสร้างกิจการ และการขอยืมเงินจากครอบครัวเพื่อลงทุนสร้างกิจการ ความรู้ในการดำเนินกิจการมาจากประสบการณ์ในร้านอาหารต้มยำของครอบครัว หรือนายจ้าง ธุรกิจร้านอาหารต้มยำมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในทิศทางที่ดีขึ้น ปัญหาอุปสรรคของการประกอบกิจการได้แก่ ปัญหาด้านการผลิต เป็นลำดับแรก รองลงมาคือ ปัญหาด้านการตลาด ปัญหาด้านการเงิน และปัญหาด้านที่ตั้ง ตามลำดับ ส่วนวิจัยทัศนคติเพื่อส่งเสริมธุรกิจร้านอาหารต้มยำของผู้ประกอบการจากการประมวลผลข้อมูลการสำรวจสถานการณ์ร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซียคือ “พัฒนาและเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันธุรกิจร้านอาหารไทยฮาลาลในประเทศมาเลเซีย ให้มีบทบาทต่อการพัฒนาจังหวัดชายแดนใต้” โดยมี 2 ยุทธศาสตร์ คือ ยุทธศาสตร์พื้นฐานการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำ และ ยุทธศาสตร์ส่งเสริมและยกระดับผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างยั่งยืน

คำหลัก : แผนยุทธศาสตร์, ผู้ประกอบการ, ร้านอาหาร, มาเลเซีย

Project's Title: Methods for Business Development on Tom Yam Restaurants in Malaysia: Making for Strategic Planning

Researchers: Suttiporn Bunmark and others, Thaksin University

E-mail Address: neng_uow@hotmail.com

Project's Duration: From November 1, 2012 to October 31, 2014

The project of “Methods for Business Development on Tom Yam Restaurants in Malaysia: Making for Strategic Planning” was aimed at investigating situations and problems on Tom Yam restaurant business in Malaysia and making a strategic planning for developing the business based on such situations. In this project study, a quantitative research method and a qualitative research method were employed. Concerning the former, a survey was applied. Pertaining to the latter; strengths, weaknesses as well as limitations found were analyzed. Both sources of the data analyzed were used when making the strategic planning. The results of this study showed that most of the owners of Tom Yam restaurants were Muslims of Malay parentage from Thailand's southern border provinces. Also, some of them were Muslims of Thai parentage. The Tom Yam restaurant business was considered as being a family business in which their spouses were the restaurants' owners or the entrepreneurs. Their families' members worked in their restaurants. The majority of the restaurants owners contained working experiences in other people's Tom Yam restaurants and then decided to have their own ones. They hired places of others for their restaurants' locations. Their businesses were run with the cooperation of their spouses. They had no business partners. The business investment budgets were theirs. A number of them borrowed some money from their family members for the investments. Their knowledge on Tom Yam restaurant business running was from their previous working experiences from other Tom Yam restaurants which belonged to their families or their employers. The business on Tom Yam restaurants contained a more positive tendency. The problems found were on manufacture, market, finance and location, respectively. With reference to the methods for developing the Tom Yam restaurant business, the vision for promoting this business lied in “Developing and strengthening the competition capability of Thai Halal restaurants in Malaysia in order that they could play a key role in the improvement of Thailand's southern border provinces”. Here, two strategies were proposed: one was on basic strategy for developing Tom Yam restaurant business and the other on a strategy

sustainably promoting and upgrading the owners or the entrepreneurs of Tom Yam restaurants.

Keyword: Strategic planning, Business owners or entrepreneurs, Tom Yam restaurant, Malaysia