

สารบัญ

บทที่		หน้า
บทที่ 1	บทนำ	1
	ความเป็นมาของปัญหา	1
	ปัญหาการวิจัย	2
	วัตถุประสงค์การวิจัย	2
	ขอบเขตของโครงการวิจัย	3
	ระเบียบวิธีวิจัย	3
บทที่ 2	วรรณกรรม	5
	แนวคิดเกี่ยวกับแรงงานย้ายถิ่นข้ามแดน	5
	เหตุผลของการย้ายถิ่น.....	7
	แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	8
	แนวคิดการวางแผนพัฒนา	11
บทที่ 3	ร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย	20
	ร้านอาหารต้มยำ	20
	ประเภทของร้านอาหารต้มยำ	22
	การเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารต้มยำ	23
บทที่ 4	ผลการสำรวจสถานการณ์ของธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย	28
	คุณลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหารต้มยำ	28
	ข้อมูลเกี่ยวกับกิจการร้านอาหารต้มยำ	32
	ปัญหาอุปสรรคของกิจการร้านอาหารต้มยำต้องเผชิญในปัจจุบัน	41
	สรุป	49

บทที่	หน้า
บทที่ 5 แนวทางการพัฒนาแผนยุทธศาสตร์ร้านอาหารต้มยำในประเทศไทย 51	51
การวิเคราะห์สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารต้มยำ	51
กรอบแนวพัฒนายุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง	56
แนวทางพัฒนาแผนยุทธศาสตร์	58
บทที่ 6 สรุปและอภิปรายผล	61
สรุปผลการวิจัย	61
การอภิปรายผล	65
ข้อเสนอแนะ	66
ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป.....	68
บรรณานุกรม	69

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
ตารางที่ 2.1	ความแตกต่างระหว่างวิสาหกิจรายย่อยกับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม.....	9
ตารางที่ 4.1	แสดงจำนวนและร้อยละคุณลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหารต้มยำ	29
ตารางที่ 4.2	แสดงจำนวนและร้อยละของอาชีพเดิมก่อนเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารต้มยำ	30
ตารางที่ 4.3	แสดงจำนวนและร้อยละของอาชีพอื่น	30
ตารางที่ 4.4	แสดงจำนวนและร้อยละของแรงบันดาลใจที่ทำให้ท่านมาทำร้านอาหารต้มยำ	31
ตารางที่ 4.5	แสดงจำนวนและร้อยละของลักษณะของสถานที่ดำเนินกิจการอยู่ในปัจจุบัน	32
ตารางที่ 4.6	แสดงจำนวนและร้อยละของสถานที่ตั้งของร้าน	32
ตารางที่ 4.7	แสดงจำนวนและร้อยละของความเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารต้มยำในปัจจุบัน	33
ตารางที่ 4.8	แสดงจำนวนและร้อยละของแหล่งเงินทุน	33
ตารางที่ 4.9	แสดงจำนวนและร้อยละของท่านได้ความรู้ในการขายหรือให้บริการในกิจการร้านอาหารต้มยำนี้มาจากที่ไหน	33
ตารางที่ 4.10	แสดงจำนวนและร้อยละของการทำบัญชีของกิจการ	34
ตารางที่ 4.11	แสดงจำนวนและร้อยละของแหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือสินค้า	35
ตารางที่ 4.12	แสดงจำนวนและร้อยละของแรงงานในกิจการ	35
ตารางที่ 4.13	แสดงจำนวนและร้อยละของจำนวนคนทำงานในกิจการร้านอาหาร ...	36
ตารางที่ 4.14	แสดงจำนวนและร้อยละของจำนวนสมาชิกครอบครัวในกิจการ	36

ตาราง		หน้า
ตารางที่ 4.15	แสดงจำนวนและร้อยละของแรงงานท้องถิ่นทำงานในกิจการ ร้านอาหารต้มยำ	37
ตารางที่ 4.16	แสดงจำนวนและร้อยละของแรงงานอินโดนีเซียนทำงานในกิจการ ร้านอาหารต้มยำ	37
ตารางที่ 4.17	แสดงค่าเฉลี่ยจำนวนแรงงานในกิจการ จำแนกตามประเภทของ แรงงานในกิจการ	38
ตารางที่ 4.18	แสดงจำนวนและร้อยละของการกู้ยืมสินเชื่อ	39
ตารางที่ 4.19	แสดงจำนวนและร้อยละของการเปลี่ยนแปลง	40
ตารางที่ 4.20	แสดงจำนวนและร้อยละของสาเหตุของการเปลี่ยนแปลง	41
ตารางที่ 4.21	แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาด้านการผลิต	41
ตารางที่ 4.22	แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาด้านที่ตั้ง	42
ตารางที่ 4.23	แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาด้านการตลาด	43
ตารางที่ 4.24	แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาด้านการเงิน	43
ตารางที่ 4.25	แสดงจำนวนและร้อยละของที่พึ่งเวลาเดือนร้อน	44
ตารางที่ 4.26	แสดงจำนวนและร้อยละของแหล่งที่พึ่งเวลาเดือนร้อน	44
ตารางที่ 4.27	แสดงจำนวนและร้อยละของปัจจัยความสำเร็จของผู้ประกอบการ	45
ตารางที่ 4.28	แสดงจำนวนและร้อยละของความคาดหวัง	45
ตารางที่ 4.29	แสดงจำนวนและร้อยละของแนวโน้มกิจการ	46
ตารางที่ 4.30	แสดงจำนวนและร้อยละของแผนการขยายกิจการ	47
ตารางที่ 4.31	แสดงจำนวนและร้อยละของแหล่งเงินทุนในการเพิ่มเงินลงทุน	47
ตารางที่ 4.32	แสดงจำนวนและร้อยละของแนวโน้มการปรับตัวเพื่อลดแรงกดดัน จากการแข่งขัน ร้านอาหารต้มยำ	48

ตาราง		หน้า
ตารางที่ 4.33	แสดงจำนวนและร้อยละของความต้องการช่วยเหลือจากภาครัฐบาล .	49
ตารางที่ 5.1	แสดงรายการจุด SWOT ธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย ..	55
ตารางที่ 5.2	สรุปแนวทางการพัฒนายุทธศาสตร์	60

สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ		หน้า
ภาพประกอบที่ 2.1	แสดงกระบวนการคิดเพื่อวางกลยุทธ์.....	15
ภาพประกอบที่ 2.2	แสดงรายการชุด SWOT.....	17