



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

ชื่อโครงการ

แนวทางการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย: การจัดทำแผน
ยุทธศาสตร์การพัฒนาธุรกิจ

Guidelines for Tom Yam Restaurant's Development in Malaysia:

The Case of Entrepreneur's Strategy Planning

โดย

อาจารย์ ดร.สุทธิพร บุญมาก

อาจารย์ชีวันนัท คุณพิทักษ์

อาจารย์มูท่าหมัด สาล้าง

โครงการวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนการวิจัย

จากงบประมาณเงินแผ่นดิน ประจำปี 2556

มหาวิทยาลัยทักษิณ

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

แนวทางการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย:
การจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาธุรกิจ

Guidelines for Tom Yam Restaurant's Development in Malaysia:

The Case of Entrepreneur's Strategy Planning

ผู้วิจัย

อาจารย์ ดร.สุทธิพร บุญมาก

อาจารย์ชีวันนัท คุณพิทักษ์

อาจารย์มูหำหมัด สาละบีง

มหาวิทยาลัยทักษิณ

สนับสนุนโดยงบประมาณเงินแผ่นดิน ประจำปี 2556

มหาวิทยาลัยทักษิณ

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย มหาวิทยาลัยทักษิณไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

ชื่อโครงการ: แนวทางการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศไทยมาเลเซีย:
การจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาธุรกิจ

ชื่อนักวิจัย: สุทธิพร บุญมาก และคณะ มหาวิทยาลัยทักษิณ

E-mail Address: neng_uow@hotmail.com

ระยะเวลาโครงการ: วันเริ่มโครงการวันที่ 1 พฤศจิกายน 2555 – วันสิ้นสุดโครงการ
วันที่ 31 ตุลาคม 2556

โครงการ วิจัยแนวทางการพัฒนาธุรกิจ ร้านอาหารต้มยำในประเทศไทยมาเลเซีย : การจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาธุรกิจเพื่อศึกษาสถานการณ์และปัญหาของการประกอบการร้านอาหารต้มยำในประเทศไทยมาเลเซีย และจัดทำแผนยุทธศาสตร์ พัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำให้สอดคล้องกับสถานการณ์ของร้านอาหารต้มยำในประเทศไทย โดยใช้วิธีการวิจัยเชิง ปริมาณสำรวจรวมกับการวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาสและข้อจำกัดเพื่อจัดทำแผนยุทธศาสตร์ ผลการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารต้มยำในประเทศไทยมาเลเซียเป็นกลุ่มมุสลิมเชื้อสายมลายูจากจังหวัดชายแดนภาคใต้ และมีบางส่วนเป็นกลุ่มมุสลิมเชื้อสายไทย ธุรกิจร้านอาหารต้มยำนี้เป็นธุรกิจครอบครัวที่มีคู่สมรสเป็นผู้ประกอบการ และมีการใช้แรงงานในครอบครัวร่วมด้วย ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เคยทำงานในร้านอาหารต้มยำมาก่อน และมีประสบการณ์ทำงานในร้านอาหารต้มยำมาจนตัดสินใจมาประกอบกิจการของตนเอง ผู้ประกอบการส่วนใหญ่อาศัยการเช่าสถานที่ตั้งร้านจากผู้อื่น เป็นกิจการตนเดียวกับคู่สมรส โดยไม่มีหุ้นส่วนกิจการ ผู้ประกอบการอาศัยเงินทุนของตนเองในการสร้าง กิจการ แบะการขอยืมเงินจากครอบครัวเพื่อลงทุนสร้างกิจการ ความรู้ในการดำเนินกิจการมาจากประสบการณ์ ในร้านอาหารต้มยำของครอบครัว หรือนายจ้าง ธุรกิจร้านอาหารต้มยำมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในทิศทางที่ดีขึ้น ปัญหาอุปสรรคของการประกอบกิจการ ได้แก่ ปัญหาด้านการผลิต เป็นลำดับแรก รองลงมาคือ ปัญหาด้านการตลาด ปัญหาด้านการเงิน และปัญหาด้านที่ตั้ง ตามลำดับ ส่วน วิสัยทัศน์ เพื่อส่งเสริมธุรกิจร้านอาหารต้มยำของผู้ประกอบการย้ายถิ่นจากการประมวลผลข้อมูลการสำรวจสถานการณ์ร้านอาหารต้มยำในประเทศไทยมาเลเซีย คือ “พัฒนาและเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันธุรกิจร้านอาหารไทยฮาลาลในประเทศไทยมาเลเซีย ให้มีบทบาทต่อการพัฒนาจังหวัดชายแดนใต้ ” โดยมี 2 ยุทธศาสตร์ คือ ยุทธศาสตร์พื้นฐานการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำ และ ยุทธศาสตร์ส่งเสริมและยกระดับผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างยั่งยืน

คำหลัก : ผู้ประกอบการย้ายถิ่น, ร้านอาหาร, การย้ายถิ่นข้ามชาติ. มาเลเซีย

Project Title: Guidelines for Tom Yam Restaurant's Development in Malaysia: The Case of Entrepreneur's Strategy Planning

Investigator: Suttiporn Bunmak, Thaksin University

E-mail Address: neng_uow@hotmail.com

Project Duration: 1 November 2012– 31 October 2013

The purpose of the project is the remittance behaviors of immigrant Tom Yam restaurant entrepreneurs in Malaysia to their families in the border provinces of southern Thailand. This study is designed to include a quantitative study in the survey among immigrant Tom Yam restaurant entrepreneurs in Malaysia. The results of the study show that most of of immigrant Tom Yam restaurant entrepreneurs in Malaysia had sent home in remittances, totaling about 60,015.87 baht per year. Most of immigrant Tom Yam restaurant entrepreneurs in Malaysia sent money home through informal channels with their personal networks. The remittances are spent for consumption investment in everyday life and activities of human capital investment. However, some migrant workers had accumulated saving bank accounts in Thailand. Recommendation for the government and developing agencies is to provide issues relating to of immigrant Tom Yam restaurant entrepreneurs in Malaysia, such as remittance-transfer options and promoting the links between migration and development through the benefit of remittance among worker's family in the border provinces of southern Thailand

Keyword: immigrant entrepreneur, restaurant, transnational migration, Malaysia

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาธุรกิจ ร้านอาหารต้มยำในประเทศไทย : การจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาธุรกิจ ซึ่งเป็น ศึกษาสถานการณ์และปัญหาของการประกอบการร้านอาหารต้มยำในประเทศไทย และจัดทำแนวทางการแผนยุทธศาสตร์พัฒนาธุรกิจร้านอาหารต้มยำ การศึกษาเรื่องนี้เป็นความพยายามของคณะผู้วิจัยที่ต้องการนำเสนอข้อมูลและความรู้เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารต้มยำของผู้ประกอบการจากจังหวัดชายแดนใต้ที่เข้าไปดำเนินธุรกิจในประเทศไทย ในฐานะที่เป็นการจ้างงานด้วยตนเองในต่างประเทศ ธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศไทยมีบทบาทความสำคัญต่อจังหวัดชายแดนภาคใต้ เนื่องจากเป็นแหล่งจ้างงานให้กับแรงงานในจังหวัดชายแดนใต้และเป็นแหล่งรายได้ผ่านการส่งเงินกลับบ้านของทั้งแรงงานและผู้ประกอบการ

คณะผู้วิจัยพยายามอย่างเต็มความสามารถให้เข้าใจถึง สถานการณ์และปัญหาของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศไทย แต่การวิจัยครั้งนี้ต้องเผชิญกับปัญหาและอุปสรรคต่างๆ โดยเฉพาะการเก็บข้อมูลภาคสนาม อย่างไรก็ตาม งานวิจัยครั้งนี้ก็สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับการสนับสนุนจากบุคคล และหน่วยงานหลายฝ่ายด้วยกัน ทั้งนี้ ข้าพเจ้าขอขอบคุณ มหาวิทยาลัยทักษิณที่สนับสนุนทุนการศึกษาครั้งนี้ และท้ายที่สุด ขอขอบคุณทุกประสบการณ์ และเรื่องเล่าของผู้ประกอบการย้ายถิ่นร้านอาหารต้มยำในประเทศไทย ประสบการณ์ชีวิตของพวกเขาที่มีคุณค่าและประโยชน์ต่อองค์ความรู้ทางวิชาการ

คณะผู้วิจัย

สารบัญ

บทที่		หน้า
บทที่ 1	บทนำ	1
	ความเป็นมาของปัญหา	1
	ปัญหาการวิจัย	2
	วัตถุประสงค์การวิจัย	2
	ขอบเขตของโครงการวิจัย	3
	ระเบียบวิธีวิจัย	3
บทที่ 2	วรรณกรรม	5
	แนวคิดเกี่ยวกับแรงงานย้ายถิ่นข้ามแดน	5
	สาเหตุการย้ายถิ่นข้ามแดน	7
	แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	8
	แนวคิดการวางแผนพัฒนา	11
บทที่ 3	ร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย	21
	ร้านอาหารต้มยำ	21
	ประเภทของร้านอาหารต้มยำ	23
	การเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารต้มยำ	24
บทที่ 4	ผลการสำรวจสถานการณ์ของธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย	29
	คุณลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหารต้มยำ	29
	ข้อมูลเกี่ยวกับกิจการร้านอาหารต้มยำ	32
	ปัญหาอุปสรรคของกิจการร้านอาหารต้มยำต้องเผชิญในปัจจุบัน	42
	สรุป	51

บทที่	หน้า
บทที่ 5 แนวทางการพัฒนายุทธศาสตร์ธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศไทย 53	53
การวิเคราะห์สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารต้มยำ	53
แนวทางพัฒนายุทธศาสตร์ร้านอาหารต้มยำ	60
บทที่ 6 สรุปและอภิปรายผล	63
สรุปผลการวิจัย	63
การอภิปรายผล	68
ข้อเสนอแนะ	68
ข้อเสนอแนะการวิจัย	70
บรรณานุกรม	71

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
ตารางที่ 2.1	ความแตกต่างระหว่างวิสาหกิจรายย่อยกับวิสาหกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อม	9
ตารางที่ 4.1	แสดงจำนวนและร้อยละคุณลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหารต้ม ยำ	30
ตารางที่ 4.2	แสดงจำนวนและร้อยละของอาชีพเดิมก่อนเป็นผู้ประกอบการ ร้านอาหารต้มยำ	31
ตารางที่ 4.3	แสดงจำนวนและร้อยละของอาชีพอื่น	31
ตารางที่ 4.4	แสดงจำนวนและร้อยละของแรงบันดาลใจที่ทำให้ท่านมาทำ ร้านอาหารต้มยำ	32
ตารางที่ 4.5	แสดงจำนวนและร้อยละของลักษณะของสถานที่ดำเนินกิจการอยู่ใน ปัจจุบัน	33
ตารางที่ 4.6	แสดงจำนวนและร้อยละของสถานที่ตั้งของร้าน	33
ตารางที่ 4.7	แสดงจำนวนและร้อยละของความเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารต้มยำ ในปัจจุบัน	34
ตารางที่ 4.8	แสดงจำนวนและร้อยละของแหล่งเงินทุน	34
ตารางที่ 4.9	แสดงจำนวนและร้อยละของท่านได้ความรู้ในการขายหรือให้บริการ ในกิจการร้านอาหารต้มยำนี้มาจากที่ไหน	34
ตารางที่ 4.10	แสดงจำนวนและร้อยละของการทำบัญชีของกิจการ	35
ตารางที่ 4.11	แสดงจำนวนและร้อยละของแหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือสินค้า	36
ตารางที่ 4.12	แสดงจำนวนและร้อยละของแรงงานในกิจการ	36
ตารางที่ 4.13	แสดงจำนวนและร้อยละของจำนวนคนทำงานในกิจการร้านอาหาร ...	37
ตารางที่ 4.14	แสดงจำนวนและร้อยละของจำนวนสมาชิกครอบครัวในกิจการ	38

ตาราง		หน้า
ตารางที่ 4.15	แสดงจำนวนและร้อยละของแรงงานท้องถิ่นทำงานในกิจการ ร้านอาหารต้มยำ	38
ตารางที่ 4.16	แสดงจำนวนและร้อยละของแรงงานอินโดนีเซียทำงานในกิจการ ร้านอาหารต้มยำ	38
ตารางที่ 4.17	แสดงค่าเฉลี่ยจำนวนแรงงานในกิจการ จำแนกตามประเภทของ แรงงานในกิจการ	39
ตารางที่ 4.18	แสดงจำนวนและร้อยละของการกู้ยืมสินเชื่อ	39
ตารางที่ 4.19	แสดงจำนวนและร้อยละของการเปลี่ยนแปลง	40
ตารางที่ 4.20	แสดงจำนวนและร้อยละของสาเหตุของการเปลี่ยนแปลง	41
ตารางที่ 4.21	แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาด้านการผลิต	42
ตารางที่ 4.22	แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาด้านที่ตั้ง	43
ตารางที่ 4.23	แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาด้านการตลาด	43
ตารางที่ 4.24	แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาด้านการเงิน	44
ตารางที่ 4.25	แสดงจำนวนและร้อยละของที่พึ่งเวลาเดือนร้อน	45
ตารางที่ 4.26	แสดงจำนวนและร้อยละของแหล่งที่พึ่งเวลาเดือนร้อน	45
ตารางที่ 4.27	แสดงจำนวนและร้อยละของปัจจัยความสำเร็จของผู้ประกอบการ	46
ตารางที่ 4.28	แสดงจำนวนและร้อยละของความคาดหวัง	46
ตารางที่ 4.29	แสดงจำนวนและร้อยละของแนวโน้มกิจการ	47
ตารางที่ 4.30	แสดงจำนวนและร้อยละของแผนการขยายกิจการ	48
ตารางที่ 4.31	แสดงจำนวนและร้อยละของแหล่งเงินทุนในการเพิ่มเงินลงทุน	48
ตารางที่ 4.32	แสดงจำนวนและร้อยละของแนวโน้มการปรับตัวเพื่อลดแรงกดดัน จากการแข่งขัน ร้านอาหารต้มยำ	49

ตาราง		หน้า
ตารางที่ 4.33	แสดงจำนวนและร้อยละของความต้องการช่วยเหลือจากภาครัฐบาล .	50
ตารางที่ 5.1	แสดงรายการจุด SWOT ธุรกิจร้านอาหารต้มยำในประเทศมาเลเซีย ..	57
ตารางที่ 5.2	สรุปยุทธศาสตร์การพัฒนาผู้ประกอบการ	62