



รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการ “ประสานงานร้านค้า ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล” และ  
การสาธิตประกวดทำอาหารไทยในมหกรรมวิชาการ สกว.

วิจัยตามรอยพระยุคลบาท : สร้างสรรค์ปัญญา เพื่อพัฒนาประเทศ”

- โดย
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์
  2. อาจารย์ สุภาภรณ์ สมไพบูลย์

พฤศจิกายน 2555

สัญญาเลขที่ PUR 5440001

รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการ “ประสานงานร้านค้า ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล” และ การสาธิต  
ประกวดทำอาหารไทยในมหกรรมวิชาการ สกว.

วิจัยตามรอยพระยุคลบาท : สร้างสรรค์ปัญญา เพื่อพัฒนาประเทศ”

คณะผู้วิจัย สังกัด

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2. อาจารย์ สุภาภรณ์ สมไพบูลย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ชุดโครงการ ธุรกิจสร้างสรรค์ จากท้องถิ่นสู่สากล

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

**ชื่องานวิจัย**      ร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล

**ชื่อผู้วิจัย**      ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ และ  
นางสาวสุภาภรณ์ สมไพบุลย์

**มหาวิทยาลัย**      มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

### บทคัดย่อ

การศึกษาโครงการร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล เป็นการนำผลงานการวิจัยของอาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏ 9 แห่ง มานำเสนอในงาน จัดงานมหกรรมวิชาการ สกว.” วิจัยตามรอยพระยุคลบาท: สร้างสรรค์ปัญญา เพื่อพัฒนาประเทศ” ระหว่างวันที่ 20-24 มิถุนายน 2555 ณ ฮอลล์ 7-8 ศูนย์แสดงสินค้า และการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี โดยการนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารและหัตถกรรมท้องถิ่นที่ดำเนินงานโดยนักศึกษามารวบรวมและพัฒนาต่อยอดเชิงพาณิชย์ โดยการจัดร้านค้า “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล” และให้นักศึกษาที่ทำการวิจัยและพัฒนาดำเนินการจัดร้านค้า “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล” ทำการจำหน่ายสินค้า และผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลจากการศึกษาวิจัย ซึ่งนักศึกษาจะได้เรียนรู้ประสบการณ์สู่การประกอบอาชีพ ทั้งนี้ผู้วิจัยทำการศึกษาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาสู่การประกอบอาชีพที่ใช้ผลงานวิจัยของแต่ละสถาบันเอง โดยผู้วิจัยได้ทำการวัดประสบการณ์ที่นักศึกษาได้เรียนรู้ โดยอิงจากกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

**คำสำคัญ**      ร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์จากท้องถิ่นสู่สากล

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	
สารบัญ	
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์	3
ระยะเวลาการดำเนินงาน	3
วันเวลาและสถานที่ดำเนินงาน	4
กลุ่ม/จำนวนผู้ร่วมโครงการ	4
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
แนวคิดและทฤษฎีการเป็นผู้ประกอบการ	7
แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมของผู้ประกอบการธุรกิจ	9
แนวคิดเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจ	9
แนวคิดและทฤษฎีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	11
แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	12
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	22
รูปแบบการวิจัย	22
ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง	22

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	23
การเก็บรวบรวมข้อมูล	23
การวิเคราะห์ข้อมูล	23
ขั้นการวางแผน	24
ขั้นการดำเนินการ	24
การประเมินผล	24
บทที่ 4 ผลการวิจัย	25
การประเมินผลตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	25
ก่อนการปฏิบัติ	
การประเมินผลตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	28
หลังการปฏิบัติ	
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	32
ร้านค้าธุรกิจในงานมหกรรมวิชาการ สกว.	32
การดำเนินงานของแต่ร้านค้า	34
รางวัล	40
บรรณานุกรม	42
ภาคผนวก	

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

##### 1.1 ความเป็นมา

การพัฒนาหลักสูตรสร้างอาชีพธุรกิจอาหารไทยสู่ต่างประเทศ เนื่องจากอาหารไทยเป็นที่นิยมและมีชื่อเสียงสูงมากในต่างประเทศ จึงเป็นโอกาสให้สร้างอาชีพในระบบธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่วัตถุดิบ และการค้า โดยมีการศึกษาและทำวิจัยร่วมกับการเรียนการสอน เชื่อมโยงงานวิจัยในชุดโครงการวิจัยอาหารพื้นต้นจากท้องถิ่นสู่ครัวโลก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 เป็นต้นมา จนถึงปัจจุบันนี้ทำให้ได้สินค้าอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุง อาหารสำเร็จรูป และสินค้าที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารที่มีคุณภาพเพื่อการส่งออก ได้หลักสูตรสหกิจศึกษา และสร้างผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไทยทั้งระบบ

เนื่องจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ได้จัดงานมหกรรมวิชาการ สกว.”วิจัยตามรอยพระยุคลบาท: สร้างสรรค์ปัญญา เพื่อพัฒนาประเทศ” เถลิงพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2554 ในระหว่างวันที่ 20-24 มิถุนายน 2555 ณ ฮอลล์ 7-8 ศูนย์แสดงสินค้า และการประชุมอิมแพ็คเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรีในงานดังกล่าว มีการประชุมวิชาการ การจัดนิทรรศการแสดงผลงานวิจัย และการจัดร้านค้าในหัวข้อ“ธุรกิจสร้างสรรค์: จากท้องถิ่นสู่สากล “ แนวคิดร้านค้าโซน “ ธุรกิจสร้างสรรค์: จากท้องถิ่นสู่สากล”เป็นสินค้าที่ผลิตในท้องถิ่น มีอัตลักษณ์ท้องถิ่น อาจเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่น หรือ ศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่นหรือการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้เกิดการสร้างอาชีพในท้องถิ่น พัฒนาเป็นสินค้าที่มีคุณภาพตรงตามความนิยมระดับสากล ไม่จำเป็นต้องนำสินค้าไปถึงต่างประเทศ แต่เป็นสินค้าที่ตรงตามความนิยมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ก็ถือว่าสู่สากลแล้ว

- เป็นการนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสินค้าในท้องถิ่น โดยมีนักศึกษาร่วมทำวิจัยในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันที่ สกว. มีส่วนร่วมสนับสนุนการวิจัย ซึ่งเป็นงานวิจัยในกลุ่ม IRPUS,MAG,ENPUS,ABCPUS/MAG,CBPUS,CBMAG มาสู่การพัฒนาเป็น “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล”
- ถึงแม้้นักศึกษาที่ร่วมทำวิจัยได้สำเร็จการศึกษาไปแล้ว แต่ผลงานการวิจัยยังอยู่ที่อาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งสามารถนำมาให้นักศึกษากลุ่มใหม่พัฒนาต่อยอดให้ตรงตามความนิยมของยุคสมัย โดยมีการทำแผนธุรกิจเป็น ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้ประสบการณ์การประกอบอาชีพที่มาจากผลงานวิจัยจนทำให้เกิด “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล”
- ดังนั้นผู้ประกอบการในร้านค้าจึงเป็นนักศึกษาที่ใช้กระบวนการทำการวิจัยเป็นเครื่องมือการเรียนรู้ประสบการณ์ในการประกอบ “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล”
- สินค้าที่นำมาสู่การสร้างธุรกิจร้านค้านี้มาจากการวิจัยที่มีนวัตกรรม ( Innovation ) หรือ ความคิดสร้างสรรค์( Creativity ) อาจเป็นการพัฒนาวัตถุดิบในท้องถิ่นให้เป็นสินค้าเพิ่มมูลค่า หรือพัฒนาสินค้าท้องถิ่นดั้งเดิม ให้มีรูปแบบใหม่หรือมีคุณภาพมาตรฐานสากลหรือเพิ่ม

ประสิทธิภาพการใช้งานหรือพัฒนากระบวนการผลิตให้มีต้นทุนที่แข่งขันในตลาดได้ หรือพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ตรงตามความนิยมของผู้ซื้อ

- นักศึกษาเป็นผู้ดำเนินการจัดการธุรกิจจากร้านค้าร้านละ 2-3 คน โดยทำเป็นโครงการวิจัยสนับสนุนโดยสถาบันวิจัยของมหาวิทยาลัย

### 1.2 บทบาทหน้าที่ของผู้ประสานงานร้านค้า

ผู้ประสานงานร้านค้า (16 ทีม ธุรกิจสร้างสรรค์) จะทำวิจัยอีกชั้นหนึ่ง เน้นการวัดประสบการณ์ที่นักศึกษาได้เรียนรู้ (Student Learning Experience) โดยอิงจาก TQF (Thailand Qualification Framework) โครงการนี้สนับสนุนโดย สกว. ภายในโครงการนี้รวมการบริหารจัดการทั้ง 16 ทีมธุรกิจสร้างสรรค์ด้วย

- จัดการเรื่องการประกวดหน้าร้าน และรางวัลทั้งเป็นเงินและการจัดทำเกียรติบัตร
- ประสานงานอำนวยความสะดวกแก่ 16 ทีมธุรกิจสร้างสรรค์ โดยให้คำปรึกษาด้านต่างๆ
- จัดการอุปกรณ์ที่ร้านใช้ร่วมกัน และการจัดซื้อวัตถุดิบร่วมกัน
- การสาธิตทำอาหารไทย 2 วัน วันละ 1 เมนูอาหารไทย
- จัดการคณะกรรมการประกวด การทำอาหารไทย 2 วันวันละ 1 เมนูอาหารไทย
- จัดการประกวดแผนธุรกิจของ 16 ทีมธุรกิจสร้างสรรค์

### 1.3 การประกวด การตัดสินและรางวัล

เพื่อสร้างแรงจูงใจและพัฒนา “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากห้องถิ่นสู่สากล” จึงมีการประกวดภายใต้หัวข้อต่อไปนี้

1. แผน “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากห้องถิ่นสู่สากล”
2. นวัตกรรม ( Innovation )
3. ความคิดสร้างสรรค์ ( Creativity )
4. การตกแต่งร้านค้า
5. การบริการลูกค้า
6. การโฆษณาประชาสัมพันธ์
7. ผลตอบแทนหรือกำไร
8. ความนิยม

รางวัลส่วนใหญ่จะเป็นเกียรติบัตร สำหรับหัวข้อความนิยมจะนับจากคูปองที่ร้านค้าได้รับจากผู้ซื้อในงาน ซึ่งร้านค้าจะได้รับรางวัลตามมูลค่าของคูปอง สำหรับการตกแต่งร้านค้าจะมีรางวัลต่อไปนี้

- รางวัลที่ 1 เป็นเงินรางวัล 10,000 บาท
- รางวัลที่ 2 เป็นเงินรางวัล 5,000 บาท
- รางวัลที่ 3 เป็นเงินรางวัล 2,000 บาท
- รางวัลชมเชย 3 รางวัล ๆ ละ 1,000 บาท

จะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการจาก สกว. เป็นผู้ตัดสินการประกวด สำหรับความนิยมจะดูจากจำนวนคูปองที่แต่ละร้านค้าได้รับ

## 2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารและหัตถกรรมท้องถิ่น ที่ดำเนินงานโดยนักศึกษามาวิจัยและพัฒนาต่อยอดเชิงพาณิชย์ โดยการจัดร้านค้า “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล”
2. เพื่อให้ให้นักศึกษาที่ทำการวิจัยและพัฒนา โดยการจัดร้านค้า “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล” ได้เรียนรู้ประสบการณ์สู่การประกอบอาชีพ (Student learning experience for employability)
3. เพื่อศึกษาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาสู่การประกอบอาชีพที่ใช้ผลงานวิจัย (Student learning outcome for employability)

## 3. ระยะเวลาการดำเนินงาน แผนการดำเนินงาน

ระยะเวลาในการดำเนินการ 4 เดือน ( เริ่มตั้งแต่ 15 กันยายน 2554 – 14 มกราคม 2555) แต่เนื่องจากเกิดเหตุการณ์อุทกภัยครั้งใหญ่ในหลายพื้นที่ของประเทศไทย และกรุงเทพมหานคร จึงทำให้ต้องทำการพักโครงการลงชั่วคราว และเหตุการณ์ดังกล่าวกลับเข้าสู่สภาวะปกติ คณะทำงานจึงได้เริ่มดำเนินการต่อไป โดยเริ่มทำการประสานงานใหม่อีกครั้งระหว่างวันที่ 5 พฤษภาคม – 24 มิถุนายน 2555

วันที่	กิจกรรม	ผลที่จะได้	ผู้ดำเนินงาน
1 ส.ค. 2554/ 5 พ.ค. 2555	ส่งหนังสือเชิญชวนไปยังมหาวิทยาลัย ร่วมออกร้านค้า	อธิการบดีตอบรับสนับสนุน ค่าใช้จ่ายเป็นโครงการวิจัย	อ. พัชริน
26 ส.ค. 2554/8 พ.ค. 2555	รวบรวมผลการตอบรับ	แจ้งผู้จัดว่า 14 ทีมธุรกิจ สร้างสรรค์มีสินค้าอะไรบ้าง	อ. พัชริน

วันที่	กิจกรรม	ผลที่จะได้	ผู้ดำเนินงาน
10พ.ค. 2555	เชิญอาจารย์ที่ปรึกษาร้านค้ามาประชุมทำความเข้าใจ	และชี้แจงรายละเอียดเพื่อการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการร้านค้า	อ. พัชริน
14 พ.ค.2555	จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน	อุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกันทุกร้านค้า	ผู้ประสานงานร้านค้า
20-24 มิ.ย. 2555	อำนวยความสะดวกและให้คำปรึกษาแก่ผู้จัดร้านค้า	ร้านค้าสามารถจัดการธุรกิจบรรลุเป้าหมาย	ผู้ประสานงานร้านค้า
24 มิ.ย.2555	จัดการประกาศผลการประกวดร้านค้า	ผู้รับรางวัลได้รับเงินรางวัลและเกียรติบัตร	ผู้ประสานงานร้านค้า
15 พ.ย. 2555	ส่งรายงานผลการดำเนินงานและรายงานการเงิน	รายงานผลการดำเนินงาน	ผู้ประสานงานร้านค้า

#### 4. วันเวลา / สถานที่ดำเนินงาน

การจัดงานระหว่างวันที่ 20-24 มิถุนายน 2555 ณ อาคาร 7-8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี

#### 5. กลุ่ม/จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ

สถาบันการศึกษาประมาณ 16 ทีมธุรกิจสร้างสรรค์ จาก 10 สถาบันการศึกษา และมีกิจกรรมและรายการสินค้าที่จำหน่ายประมาณ 16 รายการ ดังเอกสารแนบท้าย

	ร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์	อาจารย์ที่ปรึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏ
1.	อาหารท้องถิ่นโคราช “กินเขาคั่ว”	รศ. วัฒนภรณ์ โชครัตนชัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
2.	พิชช่ามะม่วงแปดริ้ว	ผศ.ดร.ดวงพร ภูษะกา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
3.	โทโกยากิ ใส่มะม่วงแปดริ้ว	ผศ.ดร.ดวงพร ภูษะกา	มหาวิทยาลัยราชภัฏราช

	ร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์	อาจารย์ที่ปรึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏ
		คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	นครินทร์
4.	ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ จังหวัด ฉะเชิงเทรา	ผศ.ดร.กฤษดี โรจน์ไพศาลกิจ	มหาวิทยาลัยราชภัฏราช นครินทร์
5.	ผัดไทย สวนดุสิต	ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ โรงเรียน การเรือน	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต
6.	ส้มตำ	ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ โรงเรียน การเรือน	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต
7.	ก๋วยเตี๋ยวแกง และขนมจีน	ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ โรงเรียน การเรือน	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต
8.	อาหารชาววังสวนสุนันทา	อาจารย์นฤมล เปียชื่อ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา
9.	อาหารพื้นเมืองขันโตกเชียงราย	ผศ. มาลี หมวกกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงราย
10.	ไก่ช้อและ และข้าวย้ายะลา-ปัตตานี	อ. จริญญา สุขจันทร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ ยะลา
11.	ข้าวยา และผลิตภัณฑ์ข้าวยา	ดร. ทศนา เมฆเวียน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา
12.	ผลิตภัณฑ์ปลาหวาน จากท้องถิ่น จ. สงขลา	ดร. ครวญ บัวคีรี คณะเทคโนโลยีการเกษตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา
13.	ยำท่าเหนือ(ปลาชิวแก้ว สับปะรด ห้วยมุ่น เม็ดมะม่วงหิมพานต์) ขนม จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เปาะเปี๊ยะ ข้าวกล้องวังแดง	นางปิยวรรณ ปาลาศ คณะเกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุตรดิตถ์

	ร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์	อาจารย์ที่ปรึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏ
14.	ผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานไม้ไผ่ ตำบล น่านกกก อำเภอลับแล จังหวัด อุตรดิตถ์	อ. อังคาบ ศักดิ์ สาขาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม	มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุตรดิตถ์
15.	ตะเกียงน้ำมันพืชแบบโบราณ ปง ย่างคก จังหวัดลำปาง	อ. ชัดติยา ชัดยวรา	มหาวิทยาลัยราชภัฏ ลำปาง
16.	ผลิตภัณฑ์จากหญ้าแฝกบ้านซาง ตำบลขี้เหล็ก จังหวัดเชียงใหม่	อ. ศุภฤกษ์ ธาราพิทักษ์วงศ์ สาขาวิชาการจัดการและการบริหาร ทรัพยากรมนุษย์ คณะวิทยาการ จัดการ	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่

## 6. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีการผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารและหัตถกรรมท้องถิ่น สนับสนุนโดย สกว. มาสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ โดยการจัดร้านค้า “ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล”
2. นักศึกษาได้เรียนรู้ประสบการณ์สู่การประกอบอาชีพ (Student learning experience for employability ) โดยการจัดร้านค้า “ ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล”
3. อาจารย์ที่ปรึกษาได้ศึกษาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาสู่การประกอบอาชีพที่ใช้ผลงานวิจัย (Student learning outcome for employability )

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ได้ผู้วิจัยได้ศึกษาทบทวนแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

#### แนวคิดและทฤษฎี

1. แนวคิดและทฤษฎีการเป็นผู้ประกอบการ
2. แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมของผู้ประกอบการธุรกิจ
3. แนวคิดเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจ
4. แนวคิดและทฤษฎีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
5. แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

#### งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการศึกษาวิจัยคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ

#### 1. แนวคิดและทฤษฎีการเป็นผู้ประกอบการ

ในการศึกษาแนวคิดและทฤษฎีการเป็นผู้ประกอบการนั้นได้มีผู้ให้ความหมายของผู้ประกอบการไว้ดังนี้

ตามพจนานุกรมภาษาอังกฤษของออกซฟอร์ด (Oxford Dictionary,1998) ได้ให้ความหมายของผู้ประกอบการ (Entrepreneur) คือ ผู้พยายามสร้างผลกำไร และความคิดริเริ่มด้วยตัวเอง ซึ่งความหมายในเชิงเศรษฐศาสตร์ ได้กล่าวถึงผู้ประกอบการว่าเป็นผู้ที่มีความสำคัญในระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม เป็นบุคคลที่ค้นพบความคิดและโอกาสทางธุรกิจใหม่ ๆ เป็นผู้รวบรวมเงินทุนเพื่อจัดตั้งธุรกิจ จัดระเบียบภายในธุรกิจ และบริหารการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อจัดสินค้าและบริการให้แก่สาธารณชน

เพ็ญศรี เลิศเกียรติวิทยา, (2546 หน้า 2) ได้อธิบายไว้ว่า ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ที่คิดริเริ่มดำเนินธุรกิจขึ้นมาเป็นของตัวเอง มีการวางแผนการดำเนินงานและดำเนินธุรกิจทุกด้านด้วยตนเอง

โดยยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา เพื่อมุ่งหวังผลกำไรที่เกิดจากผลการดำเนินงานของธุรกิจ  
ของคุณ

ก่อเกียรติ วิริยะกิจพัฒนา และดำรงศักดิ์ ชัยสนิท, (2548หน้า 2) ได้กล่าวว่า ผู้ประกอบการ  
หมายถึง บุคคลที่จัดตั้งองค์กรธุรกิจโดยยอมรับความเสี่ยงเพื่อหวังผลกำไร หรือผู้ประกอบการหมายถึง ผู้  
ที่มีความคิดที่จะดำเนินธุรกิจโดยการจัดตั้งธุรกิจขึ้นมา และระคับระคองให้ธุรกิจที่ตั้งขึ้นมาอยู่รอด  
และมีการเจริญเติบโตอย่างยั่งยืนต่อไป

สมคิด บางโม, (2553 หน้า 1) ให้ความหมาย ผู้ประกอบการ คือ ผู้ลงทุนจัดตั้งธุรกิจขึ้นเพื่อ  
หวังกำไร โดยการยอมรับความเสี่ยงที่จะขาดทุน ดำเนินการและควบคุมการทำธุรกิจด้วยตนเอง  
ผู้ประกอบการ ก็คือ เจ้าแก ในความหมายดั้งเดิม

จากความหมายข้างต้นสรุปได้ว่า **ผู้ประกอบการ** หมายถึง ผู้ที่ลงทุนจัดตั้งธุรกิจจากการ  
ค้นพบ หรือมองเห็นโอกาสทางธุรกิจของตน โดยมีการบริหารจัดการ และดำเนินการทางธุรกิจเพื่อให้ได้มา  
ซึ่งผลกำไร โดยต้องมีความพร้อมที่จะเผชิญกับความเสี่ยงทางธุรกิจทั้งภายในธุรกิจ และสภาพแวดล้อม  
ภายนอกอีกทั้งมีความอิสระในการดำเนินงาน ไม่อยู่ในฐานะลูกน้อง หรือลูกจ้างของใคร

แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ มีผู้ให้คำจำกัดความและอธิบายไว้ดังนี้

สุธีรา เดชนครินทร์, (2553 หน้า 67-68) กล่าวถึงแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการดังนี้ คือ

1. ผู้ประกอบการที่จะประสบความสำเร็จได้นั้นจะต้องเป็นผู้ที่มีวิสัยทัศน์ที่ดีทางการดำเนิน  
ธุรกิจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ทั้งบุคคลภายในธุรกิจและภายนอกธุรกิจ มีความมานะบากบั่น อดทน  
ประหยัด มีความตั้งใจ และมีความใฝ่ฝันในงานที่ทำเพื่อให้สำเร็จตามเป้าหมายที่ตนเองวางเอาไว้
2. มีจริยธรรมในธุรกิจที่ดำเนินการอยู่ทั้งภายในและภายนอกองค์กร
3. สามารถแก้ปัญหาอุปสรรคได้ทันท่วงที เมื่อเกิดปัญหาในธุรกิจ
4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ให้มีความแตกต่างไปจากเดิม  
เพื่อให้ผู้บริโภคได้เห็นความแตกต่างในตัวผลิตภัณฑ์ใหม่
5. มีการนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้ในธุรกิจเพื่อให้ทันต่อเศรษฐกิจสังคมในปัจจุบัน
6. มีความรู้ทางการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของธุรกิจ และรวมถึงมีความรู้ทางการบริหาร  
จัดการที่ดี

दनัย เทียนพุม, (2532 หน้า 67-68) ได้อธิบายถึงการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการ  
จำเป็นต้องมีการประเมินความพร้อมของตนเองก่อนว่ามีปัจจัยที่ใช้ในการประเมินความเป็น  
ผู้ประกอบการ ไว้ตามหัวข้อดังนี้ หรือไม่

1. ความสามารถทางนวัตกรรม
2. ความสามารถในการจัดการกับสิ่งที่ยุ่งเหยิง
3. ความปรารถนาในความสำเร็จ
4. ความสามารถวางแผนอย่างสมจริง

5. เป็นผู้นำที่เน้นเป้าหมาย
6. ผู้ประกอบการจะรวบรวมข้อมูลและข้อเท็จจริง รวมทั้งศึกษาและกำหนดแนวปฏิบัติที่เป็นไปได้
7. มีความรับผิดชอบ
8. สามารถปรับตัวได้
9. เป็นทั้งผู้จัดการองค์การ และนักบริหาร  
แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการข้างต้น เป็นแนวทางในการดำเนินการของ

ผู้ประกอบการ และเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแก้ปัญหา หรืออุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นอย่างผู้ที่มีการคาดการณ์ล่วงหน้า และเตรียมรับมือกับปัญหาต่าง ๆ จนทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จตามเป้าหมายที่วางไว้

## 2. แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมของผู้ประกอบการธุรกิจ

สมคิด บางโม, (2553 หน้า 13) กล่าวถึงการประเมินความพร้อมที่จะเป็น

ผู้ประกอบการว่า ก่อนการเริ่มกิจการจะต้องมีความพร้อมในหลาย ๆ ด้าน ดังนี้

- 1) ความพร้อมของตน เช่น
  - มีความรู้และประสบการณ์ในธุรกิจนั้น ๆ หรือไม่
  - พร้อมที่จะทำงานหนัก
  - มีความมั่นใจในตัวเอง มีความมุ่งมั่นเพียงไร
  - มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- 2) ความพร้อมด้านการเงิน เช่น
  - ควรมีเงินทุนของตัวเองด้วย ไม่ใช่กู้เงินทั้งหมดมาลงทุน
  - รู้แหล่งเงินทุน รู้แหล่งสนับสนุนจากรัฐ
- 3) ความพร้อมด้านการตลาดเช่น
  - ได้ศึกษาความต้องการของตลาดหรือไม่
  - กลุ่มเป้าหมายคือใคร
  - มีคู่แข่งหรือไม่ มากน้อยเพียงไร
- 4) ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ
  - รู้จักการวางแผนธุรกิจ
  - รู้จักการบริหารคน (ในกรณีมีลูกจ้างจำนวนมาก)
  - รู้จักวิธีประกอบการประเมินผลการประกอบการ
  - มีความรู้ด้านบริหารจัดการบ้างตามสมควร

## 3. แนวคิดเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจ

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีมีผู้อธิบายไว้ดังนี้

สุธีรา เดชนครินทร์, (2553 หน้า 75) กล่าวถึงคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีว่า จะต้องเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถในด้านการดำเนินงาน และมีจิตใจที่ดี มีความมุ่งมั่น มีความกระตือรือร้นในการทำงาน โดยไม่คำนึงถึงความเหน็ดเหนื่อยที่จะเกิดขึ้นต่องานนั้น ๆ เพราะการทำธุรกิจให้ประสบความสำเร็จในบางธุรกิจจะต้องมีความพยายามหลาย ๆ ครั้งกว่าธุรกิจจะประสบความสำเร็จได้ น้อยธุรกิจที่ประสบความสำเร็จโดยไม่ผ่านความล้มเหลว

นิธินา ศรีประเสริฐ (2545 หน้า 42-47) อธิบายไว้ว่าปัจจัยที่ส่งเสริมให้กิจการมีความเจริญได้นั้นขึ้นอยู่กับคุณลักษณะของผู้ประกอบการดังนี้

1. มีจิตวิญญาณของผู้ประกอบการ
2. มีความซื่อสัตย์
3. คิดการต่าง ๆ ในระยะยาว
4. มีพลังและการผนึกกำลังของเครือข่าย
5. เปิดใจกว้าง (รับฟังจากผู้อื่น)
6. มีความเต็มใจเสี่ยง
7. มีระบบในการฝึกอบรม และศึกษาหาความรู้
8. สามารถคาดการณ์แนวโน้มอนาคตได้
9. ทำตามอย่างสร้างสรรค์
10. สร้างพันธมิตร

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, (2544 หน้า 11) ได้อธิบายแนวทางการเป็นผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ และสามารถนำพาธุรกิจให้ประสบความสำเร็จตามเป้าหมายของผู้ประกอบการ ต้องมีคุณลักษณะดังนี้

1. ต้องมีความคิดสร้างสรรค์ และค้นคิดสิ่งใหม่ ๆ
2. ต้องมีเป้าหมายที่จะประสบผลสำเร็จ
3. มีความสามารถกระตุ้นและจูงใจพนักงานให้รักองค์กร
4. รู้จักความเสี่ยง สามารถบริหารความเสี่ยงได้ดี
5. สร้างความเชื่อมั่นให้แก่สถาบัน หรือหน่วยงาน
6. มีพลัง ไม่หยุดนิ่ง ไม่ท้อถอย พร้อมสู้ต่อไป
7. เชื่อมั่นในตนเอง ไว้วางใจตนเอง
8. มีความพยายามและอดทน
9. มีความสามารถในการบริหารงาน เป็นผู้นำลูกน้อง กระตุ้นให้ทุกคนทำงานเต็มที่
10. มีศักยภาพที่จะเรียนรู้เพิ่มเติมได้

สมคิด บางโม, (2553 หน้า 4) อธิบายถึงผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จว่าผู้ประกอบการดังกล่าวจำนวนมากมีคุณสมบัติที่คล้าย ๆ กัน ดังต่อไปนี้

1. มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความเป็นผู้นำ รักความอิสระ ไม่อยากเป็นลูกจ้างใคร แม้จะล้มเหลวก็ไม่ย่อท้อแก้ไขแล้วสู้ต่อไปไม่ละทิ้ง

2. กล้าตัดสินใจ กล้าเสี่ยง
3. พร้อมที่จะทำงานหนัก อดทนขยันหมั่นเพียร
4. มีมนุษยสัมพันธ์ดี อหยาศัยดี ยิ้มแย้ม แจ่มใส พุดจาไพเราะสนใจบุคคลทั่วไปโดยเฉพาะลูกค้า
5. มีความรู้เกี่ยวกับกิจการที่ตนประกอบการและหาความรู้เพิ่มเติมอยู่เสมอเพื่อปรับปรุง
6. ต้องมีทุนอยู่จำนวนหนึ่งในการประกอบการไม่ใช่กู้จากสถาบันการเงินทั้งหมด
7. มีความรับผิดชอบและซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ผู้เกี่ยวข้องและสังคม จึงจะทำให้สถานประกอบการเจริญรุ่งเรืองและยั่งยืน

#### 4. แนวคิดและทฤษฎีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ทฤษฎีความสำเร็จ (Achievement Needs (nAch)) เมคเคลแลนด์ (McClelland,1953) มีความเชื่อว่า มนุษย์เรามุ่ง จะกระทำ สิ่งใดสิ่งหนึ่ง ให้สำเร็จลุล่วงไปเมคเคลแลนด์ ได้สร้าง แบบทดสอบ เพื่อแยกประเภทของมนุษย์ ออกเป็นพวกที่มีความต้องการความสำเร็จสูงต่ำ เรียกว่า Thematic Apperception Test (TAT) TAT จะประกอบด้วย ภาพต่าง ๆ ภาพเหล่านี้ จะไม่มีคำบรรยายกำกับไว้ ผู้ทดสอบจะเป็นผู้บรรยายว่า ภาพเหล่านั้น เกี่ยวกับ สิ่งใด หรือคนในภาพนั้นมีความรู้สึกอย่างไร เช่น ภาพวาดหนึ่ง มีเด็กหนุ่มกำลังพรวนดินกลางทุ่งนาที่ปลายนา มีพระอาทิตย์กำลัง จะลับขอบฟ้า แสดงถึง เวลาเย็น ผู้ทดสอบจะต้องบรรยายว่า เด็กหนุ่มคนนั้น มีความรู้สึก อย่างไร คำบอกเล่า ของผู้ทดสอบจะได้รับ การตีความจากผู้ตัดสินว่า เขามีแรงจูงใจ ในความสำเร็จ สูงหรือต่ำโดยได้รับ การเปรียบเทียบ คำตอบของผู้ทดสอบต่าง ๆ เช่น ถ้าผู้ทดสอบเล่าว่าหนุ่มผู้นั้นกำลังเสียใจว่า พระอาทิตย์ กำลังตกดิน ซึ่งหมายความว่าเขาไม่สามารถปลูกต้นไม้ให้เสร็จสิ้นในวันนี้ได้ ในขณะที่เดียวกันมีผู้ทดสอบอีกผู้หนึ่ง บรรยายว่า หนุ่มคนนั้น ดีใจว่า พระอาทิตย์ตกและเขาจะได้พักผ่อนเสียที จะได้ดื่มเหล้า สรวลเสเฮฮาบ้าง จากข้อมูลดังกล่าวผู้ทดสอบคนหนึ่ง จะได้รับการตีความว่า เขามีแรงจูงใจ ในความสำเร็จสูงและผู้ทดสอบคนที่สอง จะได้รับการตีความว่า เขามีแรงจูงใจในความสำเร็จต่ำลักษณะของบุคคลที่มีแรงจูงใจ ในความสำเร็จสูง (McClelland,1947)ได้เก็บรวบรวมลักษณะต่าง ๆ ดังนี้บุคคลผู้มีแรงจูงใจในความสำเร็จสูง จะต้องเป็นคนที่

1. ชอบทำงาน ที่มีระดับยากปานกลาง เป็นงานที่ไม่ยาก หรือง่ายเกินความสามารถของเขา ในการทดลองชิ้นหนึ่ง ให้ผู้รับการทดลองโยนก้อนไม้ใส่ห่วงที่ปักกับดิน ผลปรากฏว่า บุคคลมีแรงจูงใจสองลักษณะ คือ แรงจูงใจในความสำเร็จสูงและต่ำ มีการปฏิบัติ ที่แตกต่างกัน พวกที่มีแรงจูงใจสูงจะเลือกระยะห่าง จากหลักพอสมควรที่เขาสามารถ จะโยนก้อนไม้ เข้าหลักได้ เขาจะไม่ยืนใกล้หรือไกล เกินไป แต่จะยืนให้ห่างมากเท่าที่เขาจะพยายามโยน ให้เข้าได้ส่วนพวกแรงจูงใจด้านนี้ต่ำ มักเลือกยืนใกล้ ๆ ให้ใส่ก้อนไม้ได้ง่าย ๆ หรือยืนไกล ๆจนไม่สามารถโยนเข้าได้
2. ชอบได้รับการตอบสนอง ต่อผลงานทันที ที่ผลสำเร็จ เพื่อจะได้วัดประเมินผลงานความก้าวหน้า ของเขา และจะวัดตาม กฎเกณฑ์ที่บังเอิญ

3. ชอบที่จะทำสิ่งใดแล้ว ทำให้สำเร็จไป และเขามักมีความสนใจ ในงานนั้น ๆ มีการตอบสนอง ความต้องการ ภายใน (Intrinsic Reward) งานนั้น ควรน่าสนใจและท้าทาย
4. เมื่อเลือก และมีจุดมุ่งหมายแล้ว จะต้องทำจนสำเร็จลุล่วงไป เขาอาจจะมีลักษณะเจียบ ไม่ยุ่งเกี่ยวกับ คนอื่นมากนัก เขารู้ถึงความสามารถของเขานั้นจริง ๆ มีแค่ไหน ไม่ใช่ คิดเองว่า เขามีความสามารถมีแค่นั้นแค่นี้

เนื่องด้วย ลักษณะของผู้มีแรงจูงใจสูง ในความสำเร็จ มักจะเป็น ประโยชน์ต่อองค์กรและเอกบุคคคล McClelland ได้สร้างกลุ่มฝึกบุคคคล เพื่อเป็นพวกที่มีแรงจูงใจสูงขึ้นในหมู่ นักบริหาร ซึ่งเขามีจุดมุ่งหมายดังนี้

1. สอนให้ผู้ร่วมงาน รู้วิธีการคิด พูด และกระทำ คล้ายกับพวกที่มีแรงจูงใจสูงด้านความสำเร็จ
2. ให้ผู้ร่วมงานรู้จัก ตัวเองมากขึ้น ตามความเป็นจริงรู้จักความสามารถที่แท้จริงของตน
3. สร้างสรรค์ให้ผู้ร่วมงานได้เรียนรู้เกี่ยวกับความหวังของผู้อื่น ความสามารถ ความกลัว ความผิดพลาด ล้มเหลวและความสำเร็จของผู้อื่นและตนเองโดยให้บุคคคลเหล่านี้มีประสบการณ์ทางอารมณ์ร่วมกัน

เมคเคลแลนด ได้ประสบความสำเร็จในการสร้าง กลุ่มฝึกฝนความสำเร็จ ให้ผู้จัดการแต่ผลของการฝึกนี้ ยังสามารถยืนยันได้ว่า ผู้จัดการเหล่านี้ มีแรงจูงใจในความสำเร็จจริงหรือไม่ หรืออาจเพราะ ตำแหน่งในงานของเขา เป็นตัวกำหนดข้อผิดพลาดของทฤษฎี นี้คือ การตีความข้อมูลจาก การเล่าบรรยายภาพของผู้ทดสอบ การตีความข้อมูลเหล่านี้ ขึ้นอยู่กับ ความเชื่อของผู้ตีความ ฉะนั้นผู้ทดสอบจะมีแรงจูงใจสูงหรือต่ำ ขึ้นอยู่กับ คำบรรยายของตนสอดคล้องกับ ความคิดความเชื่อของผู้ตีความทางใด

## 5. แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

จากการสำรวจในประเทศไทยในปัจจุบัน พบว่าร้านอาหาร/ภัตตาคารมีอัตราการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น โดยในปี 2551 มีร้านอาหารจำนวน 64,113 ร้านซึ่งเป็นจำนวนร้านอาหารในกรุงเทพฯ ประมาณ 12,000 ร้านและในต่างจังหวัด จำนวน 52,113 ร้านเพิ่มขึ้นจากเมื่อปี 2545 ประมาณ 9,000 ร้าน(สำนักส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจ, 2552)

ธุรกิจภัตตาคาร ร้านขายอาหารและเครื่องดื่มทั่วประเทศที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้าวันที่ 30 กันยายน 2552 รวมทั้งสิ้น 6,893 รายมีทุนจดทะเบียนรวมทั้งสิ้น 27,702.99 ล้านบาทช่วงทุนจดทะเบียนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 1 - 4.99 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 67.95 ของจำนวนนิติบุคคลภัตตาคาร ร้านขายอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด

สำนักส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจ(2552) ได้กล่าวถึง การประกอบธุรกิจร้านอาหารต้องประกอบด้วยปัจจัยที่สำคัญดังนี้

## ลักษณะร้านอาหาร

กระทรวงพาณิชย์ แบ่งประเภทร้านอาหารออกเป็น 4 แบบโดยจำแนกตามการออกแบบตกแต่งเป็นหลัก ได้แก่

1. ร้านอาหารระดับหรู (fine dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม ใช้วัสดุและอุปกรณ์ราคาแพงจัดอาหารอย่างหรูมีการบริการระดับ 5 ดาว
2. ร้านอาหารระดับกลาง (casual dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบพอเหมาะสมควร เน้นบรรยากาศแบบสบายๆเป็นกันเอง ราคาอาหารระดับปานกลางพนักงานบริการแบบเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตอง
3. ร้านอาหารทั่วไป (fast dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบเรียบง่าย สะดวกรวดเร็ว มีความทันสมัยเน้นบริการอาหารจานด่วนมีรายการอาหารจำกัดและสามารถหมุนเวียนลูกค้าได้ในปริมาณมาก
4. ร้านริมบาทวิถี (kiosk) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบง่ายๆเน้นอาหารจานเดียวสามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว โดยเป็นธุรกิจขนาดย่อมที่มีเจ้าของร้านเป็นพ่อครัวเอง

## การวิเคราะห์สภาพธุรกิจร้านอาหาร

### จุดแข็งของธุรกิจ

1. ชนิดและประเภทของร้านมีความหลากหลาย ทำให้สามารถเลือกกลุ่มผู้บริโภคได้
2. อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตถึงแม้เศรษฐกิจโลกและอุตสาหกรรมต่างๆชะลอตัวแต่ความต้องการในการบริโภคอาหารก็ยังคงมีต่อไป
3. มีความพร้อมและศักยภาพสูง ในรสชาติ คุณค่าและการให้บริการตามวัฒนธรรมไทย

### จุดอ่อนของธุรกิจ

1. ความผันผวนของสถานะเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อกำลังซื้อของผู้บริโภค
2. ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่เปิดกิจการง่ายจึงมีการแข่งขันสูง
3. ให้ความสำคัญกับการบริหารงานบุคคลค่อนข้างน้อย ใช้การเรียนรู้งานจากพนักงานเก่าเป็นหลัก

### โอกาสของธุรกิจ

1. เมื่อเศรษฐกิจดีขึ้น รายได้ประชาชนสูงขึ้นอำนาจการซื้อและความต้องการในการรับประทานอาหารมีมากขึ้น
2. ร้านอาหารไทยเป็นธุรกิจที่มีชื่อเสียงในต่างประเทศผู้ประกอบการสามารถมองหาการขยายการลงทุนได้
3. การสนับสนุนจากภาครัฐที่มีการผลักดันการส่งออกอาหารไทยและขยายตลาดร้านอาหารไทยในประเทศต่างๆ เช่นยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (kitchen of the world)

### ปัจจัยคุกคามของธุรกิจ

1. ความเสียหายอันเนื่องมาจากภัยธรรมชาติ เช่นสึนามิ หรือ โรคระบาดที่เกิดขึ้น เช่น ไข้หวัดใหญ่สายพันธุ์ใหม่ทำให้การบริโภคอาหารมีน้อยลง
2. ปัญหาของต้นทุนสินค้าที่มีเพิ่มขึ้นอันเนื่องมาจากราคาน้ำมันในตลาดโลกที่เพิ่มขึ้น
3. การเติบโตของร้านอาหารต่างชาติที่มีอัตราการเติบโตค่อนข้างสูงส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารต่างชาติมีส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้น

### ปัญหาธุรกิจร้านอาหาร

ปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารของไทยยังไม่สามารถขยายธุรกิจให้เติบโตเข้มแข็งและไปสู่สากลได้เนื่องจากมีปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ได้แก่(สำนักส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจ, 2552)

1. ด้านบุคลากรขาดบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการและสื่อสารด้านภาษาต่างประเทศ
2. ด้านเงินทุนหมุนเวียนไม่สามารถหาแหล่งเงินกู้ใหม่ๆ ได้เนื่องจากขาดข้อมูลข่าวสาร และวิธีการเขียนแผนธุรกิจ
3. ด้านการตลาดขาดการประชาสัมพันธ์ให้ถึงกลุ่มเป้าหมายทั้งในและต่างประเทศ และมีความีเอกลักษณ์โดดเด่นของร้าน
4. ด้านการบริหารจัดการไม่มีความพร้อมในการจัดหาและพัฒนาระบบวิธีการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการฝึกอบรมยกระดับมาตรฐานของสินค้าและบริการ

นฤมล นันทรักษ์ (2551) กล่าวถึง ประเภทของร้านอาหาร สามารถแบ่งออกได้ โดยใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

แบ่งตามเชื้อชาติของอาหาร เช่น

1. อาหารไทยได้แก่ อาหารภาคเหนืออาหารภาคอีสาน อาหารภาคใต้
2. อาหารจีน
3. อาหารญี่ปุ่น
4. อาหารฝรั่งเศส
5. อาหารอิตาลี

แบ่งตามลักษณะของอาหารเช่นร้านสเต็ก- บาร์บีคิว ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านอาหารตามสั่ง ร้านอาหารทะเล ร้านกาแฟ และร้านเบเกอรี่

แบ่งตามลักษณะการบริการ เช่น Full Service Quick Service Take Home Buffet และDelivery

แบ่งตามพื้นที่ (Location) เช่นห้องอาหารสวนอาหาร ภัตตาคารในโรงแรม ร้านอาหารในสนามเอล์ฟกอล์ฟ และคลับเฮาส์ ร้านอาหารริมทาง และร้านอาหารรถเข็น

แบ่งตามลัทธิ หรือความเชื่อเช่นร้านอาหารมุสลิม (ฮาลาล)ร้านอาหารมังสวิรัต และร้านอาหารเจ

นอกจากนี้ เอกพงศ์ ธนพิบูลพงศ์ (2547) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า การบริการในร้านอาหารสามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ๆ ดังนี้

1. การบริการเต็มรูปแบบ (Full-service) หมายถึง ภัตตาคารหรือห้องอาหารต่างๆ ที่มีพนักงานแต่งกายเครื่องแบบของภัตตาคาร พนักงานจะต้องผ่านการฝึกอบรมเป็นอย่างดีในการให้บริการ การบริการประเภทนี้มีตั้งแต่ร้านอาหารทั่วไปจนกระทั่งถึงห้องอาหารหรูหรานในโรงแรมระดับ 5 ดาว

2. การบริการกึ่งรูปแบบ (Semi-service) หมายถึง ร้านอาหารที่มีพนักงานแต่งกายมีเครื่องแบบของร้านอาหาร เช่นเดียวกับการบริการเต็มรูปแบบ แต่แตกต่างกันตรงที่กึ่งรูปแบบนั้นเป็นร้านอาหารที่มีการบริการทั้งที่เป็นอาหารตามสั่งและอาหารบุฟเฟ่ต์ (Buffet)

3. การบริการตนเอง (Self-service) หมายถึง ร้านอาหารที่มีการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มไว้พร้อมก่อนแล้ว สามารถบริการให้แก่ลูกค้าได้ทันที เหมาะสมสำหรับผู้เร่งรีบ ไม่มีพนักงานเสิร์ฟ

ไม่มีพิธีรีตอง ผู้รับบริการทำหน้าที่บริการตนเอง นิยมเรียกร้านอาหารประเภทนี้ว่าฟาสต์ฟู้ด (Fast Food) หรือร้านอาหารจานด่วน

### หลักบริหารสำหรับร้านอาหาร

กองทุนศาสตราจารย์สังเวียนอินทวิชัย (2545) ได้กล่าวเกี่ยวกับหลักในการบริหารทั่วไป สำหรับร้านอาหารต้องประกอบด้วย

1. คุณภาพ ต้องมีการเลือกสรรเมนูอาหารต่างๆ การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร การจัดเก็บรักษาอาหารสด การปรุงอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร ซ้อน จาน ชาม ที่ใช้บรรจุอาหาร จนกระทั่ง การเสิร์ฟให้ลูกค้า การเลือกเมนูอาหารจะต้องดูจากกลุ่มลูกค้าที่เป็นลูกค้าหลัก
2. การบริการ สำหรับคุณภาพของการให้บริการเป็นปัจจัยที่สำคัญในการสร้างความแตกต่างของธุรกิจแบบเดียวกัน ซึ่งต่างก็รักษาระดับคุณภาพของการบริการตามที่ถูกค่าคาดหวังหรือมากกว่าตามที่คาดหวัง นอกจากนี้ ลูกค้าจะพิจารณาว่าคุณภาพดีหรือด้อย จากข้อมูลและประสบการณ์ของตนในอดีตแล้วยังมีเกณฑ์ต่างๆ ได้แก่ การเข้าถึงลูกค้า การติดต่อสื่อสาร ความสุภาพอ่อนโยน ความเชื่อถือได้ ความไว้วางใจ การตอบสนองลูกค้า ความปลอดภัย การสร้างบริการให้เป็นที่รู้จัก รวมถึงการรู้จักและความเข้าใจลูกค้า เพื่อพิจารณาคูณภาพการให้บริการดีหรือด้อย

### ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

จากการวิเคราะห์สาระสำคัญของวิวัฒนาการธุรกิจร้านอาหารในปี 2010 พบว่าการเพิ่มมูลค่าให้กับธุรกิจนั้น ผู้ประกอบการควรต้องใส่ใจและพัฒนาปรับปรุงดังนี้(สำนักส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจ, 2552)

1. ด้านคุณภาพและการบริการของร้านอาหารต้องได้รับการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ในร้านอาหารควรได้รับการออกแบบให้สะดวกต่อการเคลื่อนย้ายมากขึ้น และถอดออกง่ายเพื่อทำความสะอาดง่ายขึ้น
3. ระบบเครื่องมือ Point of Sales (POS) ต้องทันสมัย รวดเร็ว แม่นยำ และใช้งานง่าย
4. ต้องมีการประเมินผลกำไรขาดทุนที่รวดเร็วมากขึ้น และมีเทคนิคการควบคุมต้นทุนที่มีประสิทธิภาพสูงขึ้นและมีการพัฒนาเทคโนโลยีที่ทันสมัยมากขึ้น

5. ด้านการบริการลูกค้าจะเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จที่มีความสำคัญสูง จึงต้องมีการรักษา ระดับคุณภาพและพัฒนาให้ดีเลิศอยู่เสมอเป็นต้น

### แนวทางการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร

ปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารนับว่าเป็นธุรกิจที่มีแนวโน้มการแข่งขันที่รุนแรงเนื่องจากมีผู้ประกอบการรายใหม่ทยอยเข้ามาในตลาดโดยเฉพาะในตลาดร้านอาหารรายย่อยอันเป็นผลมาจากการลงทุนที่มีต้นทุนไม่สูงมากนักและระยะเวลาในการคืนทุนค่อนข้างสั้นทำให้ผู้ประกอบการทั้งรายเก่าและรายใหม่ต้องมีการปรับกลยุทธ์เพื่อช่วงชิงส่วนแบ่งตลาดอยู่ตลอดเวลา ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจึงต้องมีการพัฒนา และเพิ่มศักยภาพของธุรกิจ ซึ่งจะส่งผลให้เกิดผลประกอบการที่ดีเลิศและยั่งยืนดังนี้(สำนักส่งเสริมและพัฒนา ธุรกิจ, 2552)

1. ให้ความสำคัญกับการสรรหาและฝึกอบรมพัฒนาบุคลากร
2. ให้นักงงานมีส่วนร่วมในการบริหารหรือเสนอความคิดเห็นเพื่อสร้างความรักและภักดีต่อองค์กร
3. ให้บริการที่ดีและเป็นกันเองกับผู้มาใช้บริการ
4. สร้างชื่อร้านหรือเอกลักษณ์ของร้านเพื่อให้ลูกค้าระลึกและจดจำได้ง่าย
5. เสนอบริการรูปแบบอาหารใหม่ๆที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการได้ดีขึ้น

สำนักส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจ กระทรวงพาณิชย์ (2548) ได้อธิบายแนวความคิดในการ บริการ/การจัดการธุรกิจร้านอาหารไว้ดังนี้

#### 1.โครงสร้างองค์กร

1.1 ด้านการบริการ รับผิดชอบด้านการเงิน บัญชี จัดซื้อ บุคคล ชุรการ ดูแลความสะอาดของร้าน ต้อนรับลูกค้า และบริหารงานทั่วไป

1.2 ด้านการปรุงอาหาร มีหน้าที่เตรียมวัตถุดิบ ปรุงอาหารสำเร็จหรือปรุงอาหารตามที่ลูกค้าสั่ง รวมถึงการดูแลรักษาความสะอาด เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร

1.3 ด้านการให้บริการลูกค้า มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการต้อนรับลูกค้า รับคำสั่งรายการอาหารและเครื่องดื่ม เสิร์ฟอาหาร เก็บเงิน และอำนวยความสะดวกอื่นๆ แก่ลูกค้า

#### 2.พนักงานและการอบรมพนักงาน

##### พนักงาน

2.1 โดยปกติภัตตาคาร/ร้านอาหาร จะมีพนักงานประจำจำนวนหนึ่งเพื่อทำงานด้านต่างๆ เช่น การจัดซื้ออาหารสดและอาหารแห้ง การปรุงอาหาร ทำความสะอาด และบริการลูกค้า เป็นต้น

2.2 ผู้ประกอบกิจการส่วนใหญ่จะไม่จำกัดเพศของพนักงาน

2.3 ผู้ประกอบกิจการส่วนใหญ่จะไม่จำกัดวุฒิการศึกษาและประสบการณ์การอบรมพนักงาน

โดยปกติจะมีการฝึกอบรมพนักงาน แต่จะเน้นการฝึกอบรมด้านการให้บริการ เลือกบุคลากร ที่มีบุคลิกภาพที่ดี และมีใจรักด้านบริการ

### 3.ด้านการบริหารจัดการ

3.1 ต้องมีความรู้พื้นฐานในในธุรกิจให้บริการของตนเอง และติดตามความเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

3.2 ต้องมีความเป็นผู้นำและพื้นฐานความรู้ด้านการบริหารจัดการ

3.3 ส่งเสริมและให้โอกาสพนักงานเข้ามามีส่วนร่วมในธุรกิจในลักษณะแบ่งปันผลประโยชน์จากรายได้

3.4 ให้ความสำคัญกับการสรรหาและฝึกอบรมพัฒนาบุคลากร

3.5 ให้ผลตอบแทนและสิ่งจูงใจที่เหมาะสมเพื่อให้ปรังกระตุ้นในการปฏิบัติงานของพนักงาน

3.6 ให้พนักงานมีส่วนร่วมในการบริหารหรือเสนอความคิดเห็น มีความรักและภักดีต่อองค์กร

3.7 ดำเนินการให้ถูกต้องต่อกฎหมายและระเบียบข้อบังคับ

3.8 จัดทำแผนธุรกิจที่เหมาะสม ทั้งภายในและภายนอกองค์กร

3.9 ต้องให้ความสำคัญและเวลากับการบริหารอย่างใกล้ชิด

### 4.ด้านการตลาด

#### การบริการ

4.1 ให้บริการที่ดีและเป็นกันเองกับผู้มาใช้บริการ

4.2 สร้างตราหรือเครื่องหมายเพื่อให้ลูกค้าระลึกถึงและจดจำได้ง่าย

4.3 สร้างมาตรฐานด้านการให้บริการและอัตราค่าบริการ

4.4 ให้บริการที่รวดเร็วแก่ผู้มาใช้บริการ

ยิ่งขึ้น

4.5 เสนอบริการรูปแบบอาหารใหม่ๆ ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการได้ดี

4.6 เสนอรูปแบบบริการใหม่ๆ เช่น การส่งอาหารถึงบ้านและสำนักงาน เป็นต้น

สถานที่ให้บริการ

ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ทันสมัย สะอาด และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและเลือกทำเลที่ตั้งให้เหมาะสม สะดวกต่อการติดต่อ และสามารถเดินทางได้สะดวก

#### การส่งเสริมการขาย

ทำป้ายหน้าสถานบริการให้สะดุดตา ลงโฆษณาในสื่อที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายด้วยต้นทุนที่ต่ำและทำโบชัวร์ แผ่นพับ แนะนำบริการ และแจกแก่กลุ่มเป้าหมาย

5.ด้านบัญชีและการเงิน

5.1 ไม่สร้างภาระค่าใช้จ่ายประจํามากเกินไป

5.2 มีโครงสร้างเงินลงทุนที่เหมาะสม ไม่ก่อภาระหนี้มากเกินไป

5.3 บริหารการเงินอย่างเหมาะสมให้ธุรกิจมีสภาพคล่องทางการเงินสูง

5.4 นำกำไรจากการดำเนินงานเป็นเงินทุนสำรองหรือสำหรับการขยายธุรกิจ

5.5 แยกบัญชีระหว่างธุรกิจและส่วนตัว

5.6 การจัดทํางบการเงินให้ถูกต้อง

5.7 นำระบบคอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชีมาช่วยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานและลดค่าใช้จ่ายด้านแรงงาน

สรุปได้ว่า การประกอบธุรกิจอาหารมีหลายระดับในการให้บริการที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งในปัจจุบันธุรกิจร้านอาหาร ประกอบด้วย ร้านอาหารระดับหรูร้านอาหารระดับกลางร้านอาหารทั่วไป และร้านริมบาทวิถีทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจึงต้องมีการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพของธุรกิจ เพื่อให้ร้านอาหารนั้นมีผลประกอบการที่ดีเลิศและยั่งยืน

## งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการศึกษาวิจัยคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ; มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช

การศึกษาวิจัยคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จนี้เพื่อนำผลการศึกษาที่ได้ไปสร้างตัววัดคุณลักษณะที่สำคัญของผู้ประกอบการที่มีผลต่อความสำเร็จสำหรับใช้เป็นแนวทางหนึ่งในการพิจารณาให้การช่วยเหลือส่งเสริมและสนับสนุนในด้านการเงินการพัฒนาฝึกอบรมหรือให้การปรึกษาแนะนำแก่ผู้ประกอบการขนาดเล็กที่มีแนวโน้มจะประสบความสำเร็จโดยได้ศึกษาผู้ประกอบการ (Entrepreneurs) ที่ประสบความสำเร็จในภาคธุรกิจการผลิตบริการ การค้า และการเกษตรทั้งในเขตกรุงเทพมหานคร และต่างจังหวัดทั่วประเทศโดยทำการสุ่มตัวอย่างแบบ Quota sampling and Convenience sampling ตามสัดส่วนของกลุ่มธุรกิจขนาดย่อมจากกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการที่กำหนด กล่าวคือเป็นผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของกิจการริเริ่มสร้างธุรกิจและมีการบริหารจัดการธุรกิจของตนเองอยู่ในธุรกิจมาไม่เกิน 10 ปีโดยไม่รวมผู้ที่ได้รับแฟรนไชส์ซึ่งผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จพิจารณาจากผลการดำเนินงานของธุรกิจเป็นกิจการที่สามารถดำเนินธุรกิจอยู่ได้จนถึงธุรกิจเติบโตเต็มที่และจากการรวบรวมข้อมูลโดยการส่งแบบสอบถามแบบ Likert Scale จำนวน 2,591 ชุดและสัมภาษณ์ผู้ประกอบการจำนวน 55 รายได้ตัวอย่างที่อยู่ในเกณฑ์ที่จะนำมาศึกษาวิจัยรวม 504 ตัวอย่าง

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้นำตัวแปรที่เป็นคุณลักษณะที่สำคัญของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จที่ได้จากแนวคิดของการศึกษาที่ผ่านมาและการสำรวจเบื้องต้นโดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการขนาดเล็กที่ประสบความสำเร็จในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑลจำนวน 40 ราย ซึ่งได้ตัวแปร ซึ่งเป็นคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จประมาณ 40 ตัวมาใช้ในการสร้างแบบสอบถาม และได้นำตัวแปรต่างๆมาใช้วิเคราะห์ข้อมูลซึ่งการวิเคราะห์ที่ได้แบ่งเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลซึ่งการวิเคราะห์ที่ได้แบ่งเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเชิงพรรณนาและการวิเคราะห์ปัจจัย( Factor Analysis) ร่วมกับการวิเคราะห์การถดถอยเชิงซ้อน(Multiple Regression Analysis)

จากผลการศึกษาวิจัยพบว่าผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจมีคุณลักษณะที่สำคัญตามลำดับดังนี้คือมีมนุษยสัมพันธ์ มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความซื่อสัตย์มีความรู้พื้นฐานและประสบการณ์ในธุรกิจที่ทำ มีความขยันทุ่มเทให้กับธุรกิจมีวุฒิภาวะทางอารมณ์ มีวิสัยทัศน์ ประหยัด พัฒนาและฝึกอบรมพนักงานต่อเนื่องและมีความเชื่อเรื่องโชคนอกจากนี้คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในแต่ละปัจจัยในแต่ละภาคไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยกเว้นความเชื่อมั่นในตนเองสำหรับปัจจัยรองคือจำนวนปีที่ผู้ประกอบการมีประสบการณ์ในธุรกิจที่ทำมาก่อนมีผลต่อความเฉลียวฉลาด การพัฒนาฝึกอบรมพนักงานอย่างต่อเนื่อง แตกต่างกัน แต่ไม่มีผลต่อปัจจัยอื่นที่เหลือเช่นเดียวกันระดับการศึกษาของผู้ประกอบการมีผลต่อปัจจัยการมีมนุษยสัมพันธ์มีความขยันทุ่มเทให้กับธุรกิจ ประหยัดและการพัฒนาฝึกอบรมพนักงานแตกต่างกัน

สำหรับการศึกษาคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จทั้งในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าไม่มีความแตกต่างจากผู้ประกอบการในเขตภูมิภาคในภาพรวมแต่มีความแตกต่างกันในเรื่องลำดับ ความสำคัญของปัจจัยคุณลักษณะซึ่งปัจจัยสำคัญที่เป็นตัวร่วมในผู้ประกอบการทุกภาคได้แก่ มีจริยธรรม/ คุณธรรม/ซื่อสัตย์และความเชื่อมั่นในตนเอง(ไม่รวมภาคกลาง)เป็นต้น

นอกจากนี้ในส่วนของภาคธุรกิจ ได้แก่ ภาคการผลิต บริการ การเกษตรค้าปลีกและค้าส่งพบว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในแต่ละภาคธุรกิจไม่มีความแตกต่างกันในภาพรวมแต่ แตกต่างกันลำดับความสำคัญของคุณลักษณะทั้งนี้ปัจจัยสำคัญที่เป็นตัวร่วมกันผู้ประกอบการทุกภาค ธุรกิจ ได้แก่ความซื่อสัตย์ มีความขยันทุ่มเทให้กับธุรกิจมีความรู้พื้นฐานและประสบการณ์ในธุรกิจที่ทำ(ภาค การเกษตรมีความรู้พื้นฐานและชำนาญด้านเทคนิคปฏิบัติ)และเชื่อมั่นในตนเอง(ไม่รวมภาคเกษตร)

## บทที่ 3

### วิธีการดำเนินงาน

#### 3.1 รูปแบบการวิจัย

เป็นการสรุปและสังเคราะห์ แผนธุรกิจ

#### 3.2 ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง

##### 3.2.1 กลุ่มประชากร

นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ 9 แห่ง ดังนี้

- มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
- มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
- มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
- มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
- มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
- มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนรินทร์

##### 3.2.2 กลุ่มตัวอย่าง

นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ 9 แห่ง ที่เข้าร่วมในโครงการวิจัย และโครงการออกร้านค้า จำนวน 898 คน โดยแบ่งได้ดังนี้

	ร่วมเตรียมงาน	ร่วมงานวันที่ 20-24 มิ.ย.2555	รวม
- มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	30 คน	15 คน	45 คน
- มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา	173 คน	26 คน	99 คน
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย	150 คน	27 คน	77 คน
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	15 คน	5 คน	20 คน
- มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง	80 คน	2 คน	82 คน
- มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	21 คน	5 คน	26 คน

- มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	95 คน	6 คน	101 คน
- มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์	173 คน	10 คน	183 คน
- มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์	45 คน	20 คน	65 คน
-			

### 3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.3.1 แผนธุรกิจของร้านค้า 13 โครงการ

3.3.2 การประกวด การตัดสินและรางวัล

- แผน “ ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากล ”
- นวัตกรรม
- ความคิดสร้างสรรค์
- การตกแต่งหน้าร้าน
- การบริการลูกค้า
- การโฆษณาประชาสัมพันธ์
- ผลตอบแทนหรือกำไร
- ความนิยม

3.3.3 การจัดการผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

3.3.3.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

3.3.3.2 ด้านความรู้

3.3.3.3 ด้านทักษะทางปัญญา

3.3.3.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

3.3.3.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

เนื่องจากภายในงานระหว่างวันที่ 20-24 มิถุนายน 2555 มีกิจกรรมการออกร้านจำหน่ายสินค้า ที่ได้จากผลงานวิจัย รวมทั้งการนำเสนอแผนธุรกิจ และประกวดแผนธุรกิจ ดังนั้น จึงมีการรวบรวมข้อมูล ดังนี้

3.4.1 จากแผนธุรกิจ 13 โครงการ

3.4.2 การจัดการประกวด

3.4.3 การตัดสินจากรางวัลต่าง ๆ ที่ได้รับ

3.4.4 ผลการประเมิน การวัดผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

การทำข้อมูลที่ได้จากแผนธุรกิจ 13 โครงการผลการประกวด และ จากแบบประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษามาวิเคราะห์ สังเคราะห์ อธิบายหาข้อสรุปของภาพรวม โดยการบรรยายเชิงพรรณนา

### 3.6 ชั้นการวางแผน

- 3.6.1. ประชุมและชี้แจงผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับโครงการ
- 3.6.2. ประชุมและชี้แจงหัวหน้าโครงการทั้ง 13 โครงการในรายละเอียดเกณฑ์แผนธุรกิจ และเกณฑ์ในการประกวด ตัดสิน และ ให้รางวัล
- 3.6.3. ชี้แจงแบบประเมินการวัดผล การเรียนรู้ของนักศึกษา
- 3.6.4. ประชุมคณะกรรมการตัดสินการประกวดแผนธุรกิจ

### 3.7 ชั้นการดำเนินการ

- 3.7.1. รวบรวมแผนธุรกิจ 13 โครงการ
- 3.7.2. ปฏิบัติงานจริงในพื้นที่โดยการจัดร้านค้าอาหารทั้ง 13 โครงการ
- 3.7.3. ดำเนินการจัดสัมมนาการนำเสนอแผนธุรกิจ
- 3.7.4. ดำเนินการสาธิต และ ประกวดทำอาหารไทย

### 3.8 การประเมินผล

- 3.8.1. ประเมินผลจากคณะกรรมการตัดสินแผนธุรกิจ ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เพื่อมอบรางวัล
- 3.8.2. จากแบบประเมินการวัดผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

จากการศึกษาโครงการวิจัย ธุรกิจสร้างสรรค์จากท้องถิ่นสู่สากล ในงานมหกรรมวิชาการ สกว. วิจัยตามรอยพระยุคลบาท : สร้างสรรค์ปัญญา เพื่อพัฒนาประเทศ เถลิงพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2555 โดยจัดให้มีการออกร้านค้าจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มาจากผลงานวิจัยของแต่ละสถาบัน โดยความร่วมมือระหว่างอาจารย์ และนักศึกษา ซึ่งได้ผลการศึกษาวิจัย ดังนี้

#### 4.1 การประเมินผลตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

จากการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาก่อนการปฏิบัติการร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่นสู่สากลในงานมหกรรมวิชาการ สกว. ทั้งหมด 5 วัน ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 20-24 มิถุนายน 2555 ณ ฮอลล์ 7-8 อิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี ประกอบด้วยคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาทั้งหมด 5 ด้าน

#### ผลการประเมินนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาก่อนการปฏิบัติการ

ประเด็นในการวัด ประเมินผลการเรียนรู้	นักศึกษาก่อนมาปฏิบัติ
ด้านคุณธรรมจริยธรรม	<p>ท่านคิดว่าน่าจะนำคุณธรรมจริยธรรมในเรื่องอะไรบ้างใช้ในการปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ได้ความซื่อสัตย์สุจริต</li> <li>2. มีความขยันและความอดทน</li> <li>3. พุดจาสุภาพ</li> <li>4. มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่</li> <li>5. มีคุณธรรมในเรื่องไม่พูดเกินความจริง</li> <li>6. ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค</li> <li>7. มีการพัฒนานิสัย</li> <li>8. มีความสามัคคีทำงานเป็นทีม</li> <li>9. มีความเอาใจใส่ต่อลูกค้า</li> <li>10. มีน้ำใจต่อกัน</li> <li>11. การตรงต่อเวลา</li> </ol>

ประเด็นในการวัด ประเมินผลการเรียนรู้	นักศึกษาก่อนมาปฏิบัติ
ด้านความรู้	<p>ความรู้ที่ตั้งใจและนำไปใช้ปฏิบัติการในร้านค้ามีอะไรบ้าง โดยเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารโคราช</li> <li>2. รู้จักการวางแผน</li> <li>3. การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า</li> <li>4. ความคิดสร้างสรรค์</li> <li>5. สามารถนำความรู้ที่เรียนมาใช้ได้</li> <li>6. มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร</li> <li>7. มีความสามารถในการประกอบอาหาร</li> <li>8. สามารถควบคุมมาตรฐานของอาหารและบริการอาหาร</li> <li>9. รู้จักการทำแผนธุรกิจ การบริหารจัดการและการทำบัญชี</li> </ol>
ด้านทักษะทางปัญญา	<p>ท่านคิดว่าความรู้ และทักษะอะไรบ้างที่สามารถนำมาใช้แก้ไขปัญหาในสถานการณ์ตั้งแต่เริ่มตั้งร้านระหว่างปฏิบัติการในร้านและการดำเนินการร้านค้าอย่างยั่งยืน</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การประชาสัมพันธ์และเรียกลูกค้า</li> <li>2. การวางแผนในการปฏิบัติหน้าที่</li> <li>3. การแบ่งงานอย่างชัดเจน</li> <li>4. การเตรียมของและจัดตั้งร้านให้เสร็จทันเวลา</li> <li>5. การประชุมแสดงความคิดเห็น</li> <li>6. รูปแบบงาน</li> <li>7. เวลาที่ต้องกำหนดงาน</li> <li>8. ความสามัคคี</li> <li>9. การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า</li> <li>10. เงินทุน</li> <li>11. มีความรู้ในการปฏิบัติงาน</li> </ol>
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสื่อสารทั้งการพูดการเขียนและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</li> <li>2. การคำนวณรายรับรายจ่าย</li> <li>3. การค้นคว้าข้อมูลในการทำงานทางอินเทอร์เน็ต</li> </ol>

ประเด็นในการวัด ประเมินผลการเรียนรู้	นักศึกษาก่อนมาปฏิบัติ
	4. การคำนวณในปริมาณการประกอบอาหาร 5. การประชาสัมพันธ์ 6. การคำนวณกำไรร้านค้า
ภาพรวมของการดำเนินการ	<p><b>ความมุ่งมั่นที่ต้องการความสำเร็จ</b></p> <p>ความมุ่งมั่นในการประกอบธุรกิจครั้งนี้ได้ผลกำไร การตอบรับที่ดีจากผู้บริโภค และประสบการณ์ ทั้งหมดมาพัฒนาตัวเอง และนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน สมาชิกร่วมมือกัน ช่วยเหลือซึ่งกันและ กันไม่มีการเอาเปรียบ พร้อมแก้ไขปัญหากันไปด้วยกัน</p> <p><b>เหตุผลที่มาร่วมโครงการ</b></p> <p>ต้องการได้ประสบการณ์ใหม่ ๆ และได้รับความรู้ ในการประกอบธุรกิจจากการปฏิบัติจริง ลงมือทำด้วย ตัวเองยังเป็นการต่อยอดงานวิจัย เพื่อพัฒนางานวิจัย ต่อไปให้รุ่นน้องได้มาเรียนรู้และนำไปใช้ประโยชน์ ต่อไปในอนาคต</p>

การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาหลังการปฏิบัติการ  
 ร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์ : จากท้องถิ่น สู่สากลในงานมหกรรมวิชาการ สกว. ระหว่างวันที่ 20-24 มิถุนายน  
 2555 ณ ฮอลล์7-8อิมแพ็ค เมืองทองธานีมีทั้งหมด 5 ด้าน

ประเด็นในการวัด ประเมินผลการเรียนรู้	นักศึกษาหลังการปฏิบัติ
ด้านคุณธรรมจริยธรรม	<p>ท่านได้นำคุณธรรมจริยธรรมในเรื่องอะไรบ้างใช้ในการปฏิบัติการร้านค้า</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ได้ความซื่อสัตย์สุจริต</li> <li>2. มีความขยันและความอดทน</li> <li>3. มนุษย์สัมพันธ์ที่ดี</li> <li>4. พุดจาสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส</li> <li>5. มีความเอาใจใส่ต่อลูกค้า</li> <li>6. มีน้ำใจต่อกันช่วยเหลือซึ่งกันและกัน</li> <li>7. อ่อนน้อมถ่อมตน</li> <li>8. การตรงต่อเวลา</li> <li>9. ไม่เอาเปรียบผู้บริโภคและไม่พูดเกินความจริง</li> <li>10. มีการพัฒนานิสัย</li> <li>11. มีความสามัคคีทำงานเป็นทีม</li> <li>12. มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่</li> <li>13. มีการพัฒนานิสัยให้รู้จักการอดทน</li> <li>14. ความกระตือรือร้นในการทำงาน</li> </ol>
ด้านความรู้	<p>ความรู้ที่ได้ใช้ปฏิบัติการในร้านค้ามีอะไรบ้าง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รู้จักการวางแผน</li> <li>2. รู้จักการติดต่อประสานงาน</li> <li>3. รู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า</li> <li>4. มีความคิดสร้างสรรค์</li> <li>5. สามารถนำความรู้ที่เรียนมาใช้ประโยชน์ได้</li> <li>6. มีความสามารถในการประกอบอาหาร</li> <li>7. สามารถให้บริการในเรื่องอาหาร</li> <li>8. มีความรู้ในการประกอบธุรกิจอาหาร</li> <li>9. สามารถเรียนรู้แผนธุรกิจ</li> <li>10. รู้จักการบริหารจัดการและการทำบัญชีแสดงรายรับ-รายจ่าย</li> </ol>

ประเด็นในการวัด ประเมินผลการเรียนรู้	นักศึกษาหลังการปฏิบัติ
	<ol style="list-style-type: none"> <li>11. สามารถให้บริการที่ดีต่อลูกค้าได้</li> <li>12. สามารถจัดตกแต่งร้านค้า</li> <li>13. สามารถนำเสนอและโฆษณา</li> <li>14. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มาจากผลงานวิจัย</li> <li>15. ได้การเรียนรู้จากประสบการณ์จริง</li> <li>16. ฝึกการคิดอย่างเป็นระบบ</li> </ol>
ด้านทักษะทางปัญญา	<p><b>ท่านคิดว่าความรู้ อะไรบ้างที่ท่านนำมาใช้แก้ไข ปัญหาในสถานการณ์ระหว่างปฏิบัติการร้านค้า</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. คิดออกแบบร้าน</li> <li>2. การประชาสัมพันธ์และเรียกลูกค้า</li> <li>3. การวางแผนในการปฏิบัติหน้าที่</li> <li>4. การแบ่งงานอย่างชัดเจน</li> <li>5. ได้แสดงความสามารถอย่างเต็มที่</li> <li>6. สามารถแก้ปัญหาและสถานการณ์ได้ทันเวลา</li> <li>7. สามารถใช้หลักการและเหตุผลในการพูดคุย</li> <li>8. สามารถติดต่อประสานงานได้</li> <li>9. ช่วยกันระดมความคิด</li> </ol>
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	<p><b>ท่านคิดว่าปัจจัยสำคัญที่ทำให้ประสบความสำเร็จ ในครั้งนี้ในส่วนของทีมดำเนินการหรือคณะทำงานมี อะไรบ้าง</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีการประชุมวางแผน</li> <li>2. มีการวางแผนการทำงาน</li> <li>3. มีความรับผิดชอบเรียนรู้ด้วยตนเอง</li> <li>4. ประชุมแสดงความคิดเห็น</li> <li>5. ช่วยกันทำงานตามที่วางแผน</li> <li>6. มีความรับผิดชอบร่วมกัน</li> <li>7. ความสามารถในการบริหารงานของหัวหน้า</li> <li>8. การตรงต่อเวลา</li> <li>9. การเตรียมงานและปฏิบัติงาน</li> </ol>

ประเด็นในการวัด ประเมินผลการเรียนรู้	นักศึกษาหลังการปฏิบัติ
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การประชาสัมพันธ์และโฆษณา การทำแผ่นพับ</li> <li>2. การปฏิบัติหน้าที่ในการกระจายข่าว</li> <li>3. การนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยี</li> <li>4. การคำนวณรายรับรายจ่าย</li> <li>5. การค้นคว้าข้อมูลในการทำงานทางอินเทอร์เน็ต</li> <li>6. การสื่อสารทั้งการพูดการเขียนและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</li> <li>7. การคำนวณในปริมาณการประกอบอาหาร</li> </ol>
ภาพรวมของการดำเนินการ	<p><b>ปัจจัยสำคัญในภาพรวมที่ประสบความสำเร็จในครั้งนี้มีอะไรบ้าง</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความสามัคคีและความมั่นคงของนักศึกษา</li> <li>2. มีการวางแผนที่ดีและบริหารงานที่ดี</li> <li>3. มีการนำเสนอสินค้าที่ดีทำให้มีผู้สนใจเป็นจำนวนมาก</li> <li>4. มีอาหารให้เลือกหลากหลาย</li> <li>5. มีความคิดสร้างสรรค์ในการจัดร้านรูปแบบการนำเสนอ</li> <li>6. มีการบริการหลายรูปแบบที่ประทับใจ</li> <li>7. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์และสืบสาน</li> <li>8. ความเป็นมาตรฐานของอาหารความสะอาดถูกสุขลักษณะ</li> </ol>
	<p><b>เหตุผลที่จะมาหรือไม่มาร่วมโครงการเช่นนี้อีก</b></p> <p>อยากเข้าร่วมโครงการเช่นนี้อีกเพราะอยากได้ประสบการณ์ใหม่ๆ นำเอาความรู้ของเราไปแลกเปลี่ยนกับผู้อื่นและอยากพัฒนาศักยภาพของตนเองให้มากขึ้น</p>

## ผลการดำเนินการสาธิต

วัน / เดือน / ปี	กิจกรรม	สรุป ลักษณะการดำเนินกิจกรรม	หมายเหตุ
	<p>การสาธิตการทำส้มตำ “ตำรับสวนดุสิต”</p> <p>การสาธิตการทำ “น้ำพริกนครบาล”</p> <p>โดย</p> <p>วิทยากร จาก</p> <p>มหาวิทยาลัยราชภัฏ</p> <p>สวนดุสิต</p>	<p>วิทยากร จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ทำการสาธิตการทำส้มตำ และการตำน้ำพริก โดยมีวิทยากรในการบรรยาย ที่มาและคุณลักษณะของส้มตำและน้ำพริก จากนั้น ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตได้จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำส้มตำ และการตำน้ำพริกนครบาล โดยจัดให้ผู้เข้าร่วมงานจำนวน 5 กลุ่ม (กลุ่มละประมาณ 3-5 ท่าน ) และทำการแข่งขัน โดยมีกรรมการตัดสินจำนวน 3 ท่าน</p> <p>ผู้ที่ชนะการแข่งขันจะได้รับรางวัล โดยแบ่งออกเป็น</p> <p><b>รางวัลยอดเยี่ยม</b> ได้รับ เกียรติบัตรพร้อม ของที่ระลึก (ครกหิน / ครกดิน และกระเช้าของขวัญ )</p> <p><b>รางวัลดีเด่น</b> ได้รับ เกียรติบัตรพร้อม กระเช้าของขวัญ</p> <p><b>ผู้ที่ได้รับรางวัลได้แก่</b></p> <p><b>การแข่งขันการทำส้มตำ</b></p> <p>รางวัลยอดเยี่ยม ได้แก่ คุณผ่องพรรณ ชัยนกิจ</p> <p>รางวัลดีเด่น ได้แก่ ร้อยตรีอมลี มะแอ</p> <p><b>การแข่งขันการตำน้ำพริกนครบาล</b></p> <p>รางวัลยอดเยี่ยม ได้แก่ นางสาวบุษบา หลงสมบุญ</p> <p>รางวัลดีเด่น ได้แก่ นางสาวณัฐพร</p>	

## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

ผลจากการเข้าร่วมโครงการ **ธุรกิจสร้างสรรค์ : จากห้องถิ่นสู่สากล**ซึ่งเป็นการต่อยอดงานวิจัย เรื่อง การวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหาร และมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาต่อยอดผลการวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยให้นักศึกษาประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่น ในหลายลักษณะและเปิดตัวร้านค้าในงานมหกรรมวิชาการ สกว. “วิจัยตามรอยพระยุคลบาท : สร้างสรรค์ ปัญหาเพื่อพัฒนาประเทศ” ในระหว่างวันที่ 20-24 มิถุนายน 2555 ณ ฮอลล์7-8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี โดยนักศึกษาเป็นผู้ประกอบการร้านค้า ทำการบริหารจัดการ ธุรกิจด้วยตัวเอง เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ประสบการณ์จากการประกอบธุรกิจอาหารด้านต่าง ๆ

ตารางแสดงร้านค้าธุรกิจในงานมหกรรมวิชาการ สกว. “วิจัยตามรอยพระยุคลบาท : สร้างสรรค์ปัญหา เพื่อพัฒนาประเทศ”

	ร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์	อาจารย์ที่ปรึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏ
1	อาหารท้องถิ่นโคราช “กินเช่าค่า”	รศ. วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา
2	โทโกยากิ ไส้มะม่วงแปดริ้ว และ พิชซ่ามะม่วงแปดริ้ว	ผศ.ดร.ดวงพร ภูษะภาคณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏราช นครินทร์
3	ผัดไทย สวนดุสิต	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วงโรงเรียนการ เรือน	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต
4	ส้มตำ	อาจารย์ณัจยา เมทราวี โรงเรียนการเรือน	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต
5	ก๋วยเตี๋ยวแกง และขนมจีน	อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา โรงเรียนการเรือน	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต

	ร้านค้าธุรกิจสร้างสรรค์	อาจารย์ที่ปรึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏ
6	อาหารพื้นเมืองชั้นโตกเชียงราย	ผศ. มาลี หมวกกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงราย
7	ไก่หม้อและ	อ. จริญญา สุขจันทร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ ยะลา
8	ข้าวย่ำยะลา-ปัตตานี	อ. จริญญา สุขจันทร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ ยะลา
9	ข้าวย่ำ และผลิตภัณฑ์ข้าวย่ำ และ ผลิตภัณฑ์ปลาหวาน จากท้องถิ่น จ. สงขลา	ดร. ทศนา เมฆเวียน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดร. ครวญ บัวคีรี คณะเทคโนโลยีการเกษตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา
10	ย่ำท่าเหนือ(ปลาชิวแก้ว สับปะรด ห้วยมุ่น เม็ดมะม่วงหิมพานต์) ขนม จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เปาะเปี๊ยะ ข้าวกลิ้งวงแดง	นางปิยวรรณ ปาลาศ คณะเกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุดรดิตถ์
11	ผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานไม้ไผ่ ตำบล น่านกกก อำเภอลับแล จังหวัด อุดรดิตถ์	อ. อังกาบ ศักดิ์ สาขาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม	มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุดรดิตถ์
12	ตะเกียงน้ำมันพืชแบบโบราณ ปง ยางคก จังหวัดลำปาง	อ. ชัดติยา ชัดยวรา	มหาวิทยาลัยราชภัฏ ลำปาง
13	ผลิตภัณฑ์จากหญ้าแฝกบ้านซาง ตำบลชี้เหล็ก จังหวัดเชียงใหม่	อ. ศุภฤกษ์ ธาราพิทักษ์วงศ์ สาขาวิชาการจัดการและการบริหาร ทรัพยากรมนุษย์ คณะวิทยาการ จัดการ	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่

ซึ่งในการประกวดการจัดทำแผนธุรกิจของแต่ละสถาบัน มีวิธีการดำเนินการดังนี้

#### มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา: อาหารท้องถิ่นโคราช “กินเข้าคำ”

ก่อตั้งขึ้นจากความสนใจของผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่มีความสนใจในการทำธุรกิจเกี่ยวกับการรับบริการจัดโต๊ะอาหารแนวพื้นบ้านแบบสำหรับกินเข้าคำ โดยมีวิสัยทัศน์ที่จะ “เป็นผู้นำในด้านการให้บริการจัดโต๊ะอาหารกินเข้าคำ ในจังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดอื่นใกล้เคียง” สำหรับลักษณะการให้บริการจะเป็นรูปแบบของ service mind และเป็นกันเองการ

การกินเข้าคำเป็นวัฒนธรรมการรับประทานอาหารเย็นร่วมกันของชาวโคราช จึงเกิดแรงบันดาลใจในการให้บริการอาหารในสำหรับกินเข้าคำ โดยจัดโต๊ะในรูปแบบของอาหารพื้นเมืองโคราช เช่น ผัดหมี่โคราช ไก่ทอด ส้มตำ ไข่กรอกอีสาน เน้นที่ความเรียบง่าย รสชาติอร่อย ให้บริการเป็นกันเอง ตามแบบฉบับของคนโคราช และภาชนะบรรจุที่มาจากธรรมชาติ เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์ และเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดนครราชสีมา

#### มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ : โทโกยากิ ใส่มะม่วงแปดริ้ว และ พิซซามะม่วงแปดริ้ว

จังหวัดฉะเชิงเทราเป็นจังหวัดที่มีการปลูกมะม่วงมาเป็นเวลานาน มีจำนวนมาก เนื่องจาก มีลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศที่เหมาะสม และภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่สืบทอดต่อมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน พันธุ์ที่นิยมปลูกได้แก่ เขียวเสวยน้ำดอกไม้ แรด เจ้าคุณทิพย์ ฟ้าลั่น และทองดำ มะม่วงของจังหวัดฉะเชิงเทรา มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักมากเนื่องจากมีคุณภาพดี รสหวานหอม อร่อย ผลมีขนาดใหญ่ สีสวยงามและเป็นที่ต้องการของตลาดในประเทศและต่างประเทศอย่างมาก จึงทำให้ผลผลิตมะม่วงในจังหวัดฉะเชิงเทรา มีคุณภาพสูง เป็นที่ต้องการมาก แต่เนื่องจากในจังหวัดฉะเชิงเทรานิยมปลูกมะม่วงจำนวนมาก จึงมีมะม่วงในปริมาณมากและเกิดปัญหามะม่วงล้นตลาดและราคาตกลง กลุ่มนักธุรกิจรุ่นใหม่ราชชนครินทร์ จึงมีแนวคิดนำมะม่วงแปดริ้วที่มีหลากหลายสายพันธุ์และหลากหลายรสชาติ มาพัฒนาเป็นส่วนประกอบในอาหารชนิดต่างๆ เพื่อนำเสนอความอร่อยของมะม่วงแปดริ้วในรูปแบบของอาหารสองวัฒนธรรมสู่ตำนานอาหารเมืองแปดริ้วคือทาโกะยากิใส่มะม่วงดองและกวยเตี๋ยวปากหม้อ ใส่มะม่วง

ผลิตภัณฑ์ในร้านสองวัฒนธรรมสู่ตำนานอาหารเมืองแปดริ้ว ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์มาจากการวิจัย เรื่อง “รูปแบบการจัดการเรียนการศึกษาและการพัฒนาชุมชนไปสู่การพึ่งพาตนเองในด้านการประกอบอาชีพปลูกมะม่วง : ศึกษากรณีแหล่งเรียนรู้ในจังหวัดฉะเชิงเทรา” (ทุน วช.) รูปแบบที่เหมาะสมในการจัดกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถความต้องการของธุรกิจอาหารแปรรูปซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทรา(ทุน สกว.)การวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้สารเคลือบผิวจากธรรมชาติต่ออายุการเก็บรักษา มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้(ทุน วช.) และการศึกษาโปรตีนที่เกี่ยวข้องกับความหวานและเส้นใยระหว่างการเจริญของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ (ทุน วช.)องค์ความรู้จากงานวิจัยดังกล่าวได้นำมาเผยแพร่สู่ท้องถิ่นและประชาชน เพื่อประโยชน์ต่อการพัฒนาที่มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล นักศึกษาจึงได้นำองค์ความรู้ที่ได้มา

พัฒนาได้ผลิตภัณฑ์ทาโกะยากิไส้มะม่วงดองและก้วยเตี่ยวปากหม้อไส้มะม่วงซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความอร่อยแปลกใหม่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทราอย่างแท้จริงนอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมสนับสนุนมะม่วงแปดริ้วและเกษตรกรในท้องถิ่นเพื่อนำไปสู่การพัฒนาอาชีพที่มีประสิทธิภาพอย่างยั่งยืนต่อไป

ทาโกะยากิเป็นอาหารทานเล่นสไตล์ฟิวชั่นระหว่างไทยและญี่ปุ่น โดยมีต้นแบบมาจากอาหารว่างญี่ปุ่นที่ได้รับความนิยมมากในประเทศไทยโดยเฉพาะในหมู่วัยรุ่น ในอดีตทาโกะยากิในประเทศไทยจะมีขายตามร้านใหญ่ๆ เช่น โออิชิ ฟุจิ และภัตตาคาร ราคาในร้านอาหารเหล่านี้ไม่เหมาะสำหรับคนที่มียาได้น้อยถึงปานกลาง โอกาสที่คนระดับล่างจะได้ลิ้มลองรสชาติของทาโกะยากิค่อนข้างยาก ดังนั้น ผู้ผลิตจึงคิดตอบสนองผู้บริโภคโดยทำร้านที่มีดีไซน์ที่สวยงามและผลิตทาโกะยากิราคาไม่แพง เพื่อให้ลูกค้าที่ยังไม่เคยรับประทานทาโกะยากิได้มีโอกาสได้ลิ้มลอง และมีแนวคิดนำผลิตภัณฑ์มะม่วงดองมาประยุกต์ร่วมกับผลิตภัณฑ์ทาโกะยากิ ซึ่งทำให้มีรสชาติอร่อย แปลกใหม่ และเพิ่มความหลากหลายให้กับผู้บริโภคกลุ่มวัยรุ่นมากขึ้น ส่วนก้วยเตี่ยวปากหม้อเป็นอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นของจังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งมีแนวคิดผลิตที่แรกจากอำเภอบ้านโพธิ์ ซึ่งมีรสชาติอร่อย แปลกใหม่ และมีที่เดียวในจังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งถือได้ว่าเป็นอาหารในท้องถิ่นเมืองแปดริ้วอย่างแท้จริง ผู้ผลิตจะได้พัฒนาและประยุกต์ใส่ โดยนำมะม่วงที่อร่อยในจังหวัดฉะเชิงเทรา มาประยุกต์ร่วมกับก้วยเตี่ยวปากหม้อ ทำให้มีรสชาติที่โดดเด่น และเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทรา

นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่น่าสนใจคือ ไอศกรีมมะม่วง อีกทั้งยังมีมะม่วงแปรรูปที่จำหน่ายในรูปแบบของชุดของขวัญจากแปดริ้วในราคาย่อมเยา ทั้งนี้ กลุ่มนักธุรกิจรุ่นใหม่ราชนครินทร์ มุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบในจังหวัดฉะเชิงเทรา เพื่อเป็นการสนับสนุนเกษตรกรไทยในท้องถิ่น ร่วมพัฒนาและประยุกต์ผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและแปลกใหม่เข้าสู่ตลาด โดยผ่านการผลิตและกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดี ทำให้ผลิตภัณฑ์มีรสชาติอร่อย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

### มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต :

#### ผัดไทยสวนดุสิต

นักศึกษาในหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการโรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตซึ่งในหลักสูตรมีรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารโดยได้หน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัยคือโครงการธุรกิจอาหารขนาดย่อม ร้านต้นกล้าซึ่งเป็นโครงการที่นักศึกษาดำเนินกิจการขายผลิตภัณฑ์อาหารภายในมหาวิทยาลัย โดยมีสินค้าที่จำหน่ายคือเครปและข้าวไข่เจียวแฮมเบเกอร์โดยมีกลุ่มลูกค้าของร้านคือ นักศึกษา ผู้ปกครอง และผู้มาติดต่อราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตจึงมีความสนใจที่จะเพิ่มการจำหน่ายอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์เพราะเป็นอาหารจานเดียวประเภทเส้นที่มีผู้นิยมบริโภคโดยเฉพาะในมือกลางวันเหมาะกับคนทุกเพศทุกวัยและเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการราคาไม่แพง อีกทั้งยังเป็นการรณรงค์ให้นักศึกษาบริโภคอาหารไทย

#### ส้มตำ

เนื่องจากในปัจจุบันประชาชนทั่วไปให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น โดยการออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ การเลือกใช้ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติเพื่อหลีกเลี่ยงผลข้างเคียงที่อาจเกิด รวมถึงการปรับพฤติกรรมบริโภคด้วยการเลือกรับประทานอาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันน้อย แต่มีรสชาติกลมกล่อมครบรสตามความคุ้นชินของคนไทย ซึ่งส้มตำเป็นรายการอาหารที่เป็นตัวเลือกในระดับแรก เนื่องจากส้มตำจะ

ประกอบไปด้วยผักสดที่เป็นโยชน์ต่อร่างกาย อีกทั้งยังสามารถใช้วัตถุดิบอื่น เช่นผลไม้ต่าง ๆ มาทดแทนได้ตามต้องการ รวมทั้งมีรสชาติจัดจ้าน จึงทำให้แนวโน้มของความนิยมในการบริโภคส้มตำมีเพิ่มมากขึ้น

#### ก๋วยเตี๋ยวแกง

ธุรกิจร้านก๋วยเตี๋ยวแกงมีแรงจูงใจมาจากการงานวิจัยก๋วยเตี๋ยวแกง ซึ่งเป็นธุรกิจที่มีการบริการในประเทศญี่ปุ่น จึงนำมาต่อยอดพัฒนา เพราะเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย มีความแปลกใหม่ อีกทั้งก๋วยเตี๋ยวยังเป็นที่ยอดนิยมในหมู่ผู้บริโภค และสามารถนำไปต่อยอดเป็นธุรกิจแฟรนไชส์ได้อีกด้วย

#### มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย: อาหารพื้นเมืองขันโตกเชียงราย

เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ มีรสชาติ โดดเด่นเป็นที่รู้จักแพร่หลายผานภูมิภาคท้องถิ่นและเป็นการสืบทอดการทานอาหารแบบท้องถิ่นล้านนาเพื่อให้คงอยู่ต่อไป รวมทั้งเป็นการเผยแพร่ขนบธรรมเนียมวิถีการรับประทานอาหารแบบขันโตกให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ประกอบกับในท้องถิ่นมีวัตถุดิบที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร สามารถต่อยอดเป็นธุรกิจจัดเลี้ยงแบบขันโตก เนื่องจากในจังหวัดเชียงรายคู่แข่งทางธุรกิจมีน้อย และเชียงรายเป็นเมืองท่องเที่ยวเน้นควบคู่และส่งเสริมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมซึ่งจะทำให้ได้รับผลตอบแทนที่ได้มีความคุ้มค่า

#### มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา:

##### ไก่ช่อและ

ไก่ช่อและเป็นอาหารประจำถิ่นของจังหวัดปัตตานี เกิดจากการสังสรรค์และถ่ายทอดภูมิปัญญามาอย่างต่อเนื่องของบรรพบุรุษ ปัจจุบันอาหารชนิดนี้กำลังเป็นอาหารที่หารับประทานได้ยากเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมด้านต่าง ๆ อาทิ ขาดผู้สืบทอดตำรับและรูปแบบการขายแบบเดิมซึ่งเป็นแบบเร่ขายทำให้มีข้อจำกัดในการขยายการผลิตอาหาร ดังนั้นการพัฒนาอาหารซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดปัตตานีให้เป็นที่รู้จัก มีรูปแบบการรับประทานที่เหมาะสมสะดวกในการรับประทานจึงเป็นแนวทางการสร้างธุรกิจอาหารท้องถิ่นขึ้นมาเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาของบรรพและอนุรักษ์ให้คงอยู่กับสังคมไทย

##### ข้าวย่ำยะลา-ปัตตานี

ข้าวย่ำเป็นอาหารที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาการผลิตอาหารของชาวใต้ และได้รับความนิยมในการบริโภคสูง เปรียบได้กับข้าวซอยของภาคเหนือ หรือส้มตำของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ข้าวย่ำประกอบด้วยเครื่องปรุงสำคัญ 5 ชนิดด้วยกัน ได้แก่ ข้าวสวย อาจหุงด้วยน้ำใบยอ ดอกอัญชัน หรือใบพืชมอทำให้เรียกชื่อข้าวย่ำแตกต่างกันออกไป คือข้าวย่ำใบยอ (ปัตตานี) ข้าวย่ำใบพืชมอ (นราธิวาส) เป็นต้น เครื่องปรุงที่มีความสำคัญรองลงมา คือ น้ำบูดู (หรืออาจเรียกว่าน้ำเคย) ได้จากการนำบูดูขึ้นตีมาต้มด้วยไฟอ่อน ๆ กับตะไคร้ทุบ หอมทุบ น้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลแว่น ใบมะกรูด และข่าทุบพอเดือดมีกลิ่นหอมเมื่อน้ำขึ้นเล็กน้อยจึงยกลง รสของบูดูจะค่อนข้างหวาน เครื่องปรุงที่เหลือคือมะพร้าวคั่ว ปลาเค็มและส่วนสำคัญที่ขาด

ไม่ได้คือผักสดชนิดต่าง ๆ (เรียกว่า “หมวด”) ได้แก่ เมล็ดกระถิน สะตอหั่นฝอย ถั่วงอก ตะไคร้ซอย ถั่วงอกซอย มะม่วงซอย เป็นต้น ล้วนแล้วแต่เป็นผักพื้นบ้านของภาคใต้ การเลือกผักมาใช้ขึ้นอยู่กับแต่ละท้องถิ่น หรือฤดูกาลต่าง ๆ ตามแต่จะหาได้ในเวลานั้น ๆ และมีพริกแห้งคั่วป่นเป็นตัวชูรสอีกอย่างหนึ่งด้วย ความอร่อยของข้าวยาอยู่ตรงที่ว่าปริมาณของเครื่องปรุงต่าง ๆ และน้ำบูดูต้องได้สัดส่วนกัน ข้าวยาที่ปรุงสำเร็จแล้วจะออกรสหลายรสด้วยกัน ได้แก่ รสมันของมะพร้าว รสเปรี้ยวของมะนาวหรือมะม่วง รสเค็มหวานจากน้ำบูดู รสเผ็ดของพริกป่น จนถูกเรียกได้ว่าเป็น “อาหารบำรุงธาตุ”

ข้าวยาเป็นอาหารจานเดียวที่ให้สารอาหารครบถ้วน 5 หมู่ โดยเฉพาะวิตามินและเกลือแร่ โดยเฉพาะผักสด ๆ ซึ่งแต่เดิมนิยมใช้ผักพื้นบ้านที่ปลอดสารพิษตกค้างชนิดต่าง ๆ ซึ่งมีรายงานการศึกษาว่าการรับประทานผักสดช่วยรักษาโรคเสื่อมสภาพที่ปฐมธาตุ คือช่วยให้เซลล์ในร่างกายแข็งแรง ทำงานได้เต็มที่มากขึ้น ไม่อ่อนเพลียง่าย กล้ามเนื้อกระชับ ผิวหนังเต่งตึง ไม่แก่เร็ว และหากเกิดโรคเสื่อมสภาพขึ้นแล้ว ผักสดก็ยังช่วยรักษาและฟื้นฟูสภาพได้ อาทิ โรคมะเร็ง เบาหวานและข้ออักเสบ เป็นต้น ดังนั้นข้าวยาจึงเป็นอาหารสุขภาพที่เหมาะสมสำหรับการส่งเสริมให้มีการบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารด้วยการเจริญเติบโตทางตลาดสูงและสามารถนำข้าวยาให้เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับทั่วโลก

**มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา:** ข้าวยา และผลิตภัณฑ์ข้าวยา และผลิตภัณฑ์ปลาหวาน จากท้องถิ่นจ. สงขลา

เนื่องจากจังหวัดสงขลามีภูมิประเทศติดกับทะเล ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง และอาชีพเกษตรกรรม ข้าพเจ้าจึงได้รวมตัวกับเพื่อน ๆ จำนวน 6 คน คิดที่จะเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการประมงและการเกษตร ผลิตภัณฑ์ประมงที่นำมาแปรรูป คือ ปลา เพราะปลามีจำนวนมากโดยเฉพาะปลาโอดำจะมีมากในแถบบริเวณหัวเขาแดง อ.สิงหนคร ซึ่งทางกลุ่มได้มีการศึกษาข้อมูลคุณสมบัติของตัวผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ตามท้องตลาด และจากโครงการวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดการกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถสู่การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน กรณีศึกษา ปลาหวานผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มแม่บ้านตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นโครงการวิจัยของคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ซึ่งผลจากโครงการวิจัยนี้ทำให้นักศึกษาสามารถพัฒนาสูตรของปลาหวานขึ้นมาใหม่อีก เห็นว่าควรนำมาแปรรูปเป็นปลาหวานเพื่อเพิ่มมูลค่า โดยเริ่มจากการทำเป็นปลาแห้ง แล้วพัฒนามาเป็นปลาหวาน เพราะมีเครื่องมืออุปกรณ์ที่ทันสมัย และการผลิตได้มาตรฐาน GMP (ถูกสุขลักษณะ มีมาตรฐาน) ลักษณะเป็นแผ่น มี 2 สูตร คือ สูตรดั้งเดิม และสูตรสมุนไพร ทั้งสองสูตรมีกลิ่นหอม รสชาติอร่อยไม่หวานจนเกินไป ภายใต้ชื่อ “ปลาหวานสมิหลา”

ส่วนผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ทางกลุ่มเลือกมาแปรรูป คือ ข้าว ซึ่งทางกลุ่มจึงได้สำรวจอาหารพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงของภาคใต้ ซึ่งมีอยู่หลากหลาย เช่น แกงไตปลา แกงส้ม ขนมจีนน้ำยา บูดู และข้าวยา เป็นต้น ทางกลุ่มจึงเห็นว่าน้ำบูดูสามารถนำมาทำเป็นส่วนผสมในการผลิตข้าวยา ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารต่าง ๆ ที่ได้จาก ข้าว น้ำบูดู และผักพื้นบ้านนาๆชนิดแต่เนื่องจากข้าวยาไม่สามารถรักษาไว้ได้นาน ทางกลุ่มจึงคิดค้นวิธีถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุในการบริโภคโดยการแปรรูปเป็นข้าวยาอบกรอบ ภายใต้ชื่อ

“ข้าวย่ำกรอบสมิหลา” ซึ่งเป็นการต่อยอดมาจากโครงการวิจัยความหลากหลายทางวัฒนธรรมการผลิตและบริโภคข้าวย่ำปักข์ได้

### มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ :

ย่ำท่าเหนือ(ปลาชิวแก้ว สับปะรดห้วยมุ่น เม็ดมะม่วงหิมพานต์) ขนมาจากเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
เปาะเปี๊ยะข้าวกลิ้งวงแดง

เป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้อาหาร และสืบทอดอาหารพื้นบ้านของจังหวัดอุตรดิตถ์ รวมทั้งต้องการให้  
ชาวอุตรดิตถ์ และนักท่องเที่ยวได้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

ผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานไม้ไผ่ ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

เดิมทีประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพหลักคือ การทำนา ทำสวน ทำไร่ จากเหตุการณ์อุทกภัยน้ำท่วมและโคลนถล่มจังหวัดอุตรดิตถ์ ในปี พ.ศ. 2549 ที่ผ่านมามีดินเกิดการเสื่อมสภาพเนื่องจากหน้าดินถูกทำลาย ส่งผลทำให้ผลผลิตทางการเกษตรไม่มีผลกำไรมากนักไม่เพียงพอสำหรับการใช้จ่ายค่าครองชีพในปัจจุบัน ทำให้คนในชุมชนจึงรวมกลุ่มกันขึ้น โดยระยะแรกรวมตัวกันสานแข่งไว้สำหรับขาย แต่เนื่องจากจำนวนความต้องการในการซื้อแข่งนั้นยังอยู่ในปริมาณที่น้อย และประกอบกับมีเศษไม้ไผ่ที่ใช้สานแข่งมีปริมาณมาก ทางกลุ่มจึงจัดตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์จักสานจากไม้ไผ่ขึ้น

### มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง: ตะเกียงโบราณ

ปัจจุบันกระแสการรณรงค์ลดภาวะโลกร้อน เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องสามารถสังเกตได้จากสินค้าต่างๆ ตามท้องตลาด ที่มีคุณสมบัติเรื่องของการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม จากกระแสดังกล่าวทำให้ผู้บริโภคเกิดแรงกระตุ้นมานิยมสินค้าที่ดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ด้วยการเปลี่ยนแปลงและกระแสนิยม ผู้ประกอบการจึงพัฒนาแนวคิดดังกล่าวมาเปิดร้านตะเกียงโบราณ เพื่อตอบสนองโอกาสที่เล็งเห็นนี้

จากการวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง พบว่าหากเปิดร้านตะเกียงโบราณจะเป็นผู้ดำเนิน รายเดียวซึ่งผูกขาดตลาดตะเกียงโบราณ แต่ก็ยังมีคู่แข่งทางอ้อม คือ สินค้าทดแทน เช่น โคมไฟไฟ แต่ว่าโคมไฟจะใช้ทดแทนตะเกียงได้ในด้านแสงสว่าง แต่ในด้านความสวยงามและคุณค่าทางด้านจิตใจ

จากการพิจารณาส่วนแบ่งตลาด ซึ่งพิจารณาตามประเภทของสินค้าแบ่งออกได้เป็นตะเกียงโบราณ และสินค้าทดแทน ร้านตะเกียงโบราณจึงกำหนดกลุ่มเป้าหมายที่กลุ่มนักท่องเที่ยว กลุ่มผู้ประกอบการโรงแรม – รีสอร์ท กลุ่มผู้นิยมลดภาวะโลกร้อนเป็นผู้ชายและผู้หญิง ช่วงอายุระหว่าง 20 – 80 ปีซึ่งเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อ และเป็นกลุ่มเป้าหมายที่สอดคล้องกับแนวคิดจึงคุ้มค่าต่อการประกอบการ

การกำหนดส่วนประสมทางการตลาดแบ่งออกเป็นกำหนดผลิตภัณฑ์ โดยกำหนดตะเกียงโบราณจำนวน 3 ขนาดคือ ขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ และมุ่งเน้นการสร้างแบรนด์ด้วยตราสินค้า “ตะเกียงโบราณ” การกำหนดราคาจะพิจารณาจากต้นทุนเพื่อให้มีกำไรต่อหน่วยที่ครอบคลุมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน เพื่อให้ได้ผลตอบแทนที่คุ้มค่าต่อการลงทุน ด้านการกำหนดช่องทางการจัดจำหน่าย จะตั้งอยู่ที่อาคารโรงแรมอาลัมพางค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง ด้านการส่งเสริมการตลาดจะมุ่งเน้นดารเข้าถึงตัว

กลุ่มเป้าหมายโดยตรง การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ วิทยุกระจายเสียง หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น และโปสเตอร์ แนะนำร้านค้า

เนื่องจากกิจการร้านตะเกียงโบราณเป็นประเภทซื้อมาขายไป การวางแผนการวางแผนการผลิตและดำเนินงาน จึงให้ความสำคัญกับการจัดซื้อและควบคุม ซึ่งหมายถึงการจัดเตรียมตะเกียงโบราณให้สามารถขายได้อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สะดวกต่อการดำเนินงานร้านตะเกียงโบราณ จึงพิจารณาสั่งซื้อตะเกียงจากตลาดใกล้เคียง คือ กลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP (หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์) อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง กลุ่มสายใยรักแห่งครอบครัว จากบ้านห้วยผาย ตำบลนาคร้ว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง และกลุ่มผลิตภัณฑ์ไม้สัก บ้านหลุก ตำบลนาคร้ว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง

การบริหารทรัพยากรบุคคล จะกำหนดตำแหน่งและหน้าที่ตามสายงานของบุคลากรที่มีอยู่ 4 คน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบตามจำนวนหุ้นและความสามารถโดยแบ่งหน้าที่ออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านการตลาด การผลิตและดำเนินงาน และด้านการเงิน นาย บวรวิชัย สิทธิรงค์ ผู้จัดการทั่วไป รับผิดชอบการบริหารงานโดยรวมของร้านค้า นางสาว อัจฉริน เทพวงศ์ เป็นผู้จัดการฝ่ายการตลาด นางสาว เบญจวรรณ ธรรมวงศ์ เป็นผู้จัดการฝ่ายผลิตและดำเนินงาน รับผิดชอบงานด้านการผลิตและดำเนินงานให้สอดคล้องกับกระบวนการขาย และ นางสาว จิระประภา ทาลับ เป็นผู้จัดการฝ่ายบัญชีและการเงินรับผิดชอบงานด้านงบประมาณและจัดทำงบการเงินต่างๆ ทั้งนี้ การกำหนดค่าตอบแทนบุคลากรจะพิจารณาตามจำนวนหุ้นและหน้าที่ความรับผิดชอบ โดยสรุปงบประมาณค่าตอบแทนรายเดือนเป็นจำนวนเงิน 13,000 บาท

จากการประมาณการงบการเงินตลอดระยะเวลา 1 ปีของร้านตะเกียงโบราณพบว่าสามารถพยากรณ์ยอดขายได้ว่าจะมีรายรับเป็นจำนวนเงิน 107,042 บาท โดยพิจารณาจากเงินลงทุนเบื้องต้นของผู้ถือหุ้นจำนวน 4คนเป็นจำนวนรวมทั้งสิ้น 80,000 บาท

#### **มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่: ผลิตภัณฑ์จากหญ้าแฝกบ้านซาง ตำบลชี้เหล็ก จังหวัดเชียงใหม่**

ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมประเภทจักสาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่คู่สังคมไทยมาช้านาน คนในชุมชนต่างๆล้วนแต่มีการทำการจักสานเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลาย ทั้งที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการใช้สอย เช่น ตะกร้า กระบุง หมวก และของที่ระลึก ของตกแต่ง ผลจากการลงพื้นที่งานวิจัยที่ชุมชนบ้านซาง ตำบลชี้เหล็ก อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ ผู้ก่อตั้งเห็นว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากหญ้าแฝกมีจุดเด่นอยู่ที่ความสวยงาม คงทนของผลิตภัณฑ์ ไม่เกิดเชื้อราง่าย เป็นการแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ที่แสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชุมชน จึงมีความสนใจทั้งตัวผลิตภัณฑ์และความต้องการเข้าไปช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายมากยิ่งขึ้น โดยบริษัทมีกลุ่มเป้าหมายภายในประเทศและกลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติ ซึ่งมีลักษณะการซื้อเพื่อเป็นของฝาก ของที่ระลึกเป็นกลุ่มลูกค้าที่ชอบผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ชอบศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย มีพฤติกรรมการซื้อที่ชอบสินค้าที่มีราคาไม่แพงตามคุณภาพและความสวยงามของสินค้า

การจัดทำแผนธุรกิจในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการขยายกลุ่มเป้าหมายไปยังนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ โดยทางกลุ่มผู้จัดทำแผนธุรกิจจึงได้มีแนวคิดในการเพิ่มช่องทางการตลาดให้เป็นที่รู้จักของ

นักท่องเที่ยวมากขึ้น โดยการทำธุรกิจในลักษณะซื้อมาขายไป โดยการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากชุมชน เป็นการช่วยให้ชุมชนมีรายได้และขยายตลาดเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย

บริษัท “บริษัทอเมซิ่ง ไทยคอมมูนิตี้ จำกัดได้ก่อตั้งโดยนักศึกษาสาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ จำนวน 3 คนที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 ประกอบด้วยนายวิโรจน์ กรประดิษฐ์ศิลป์ นายถิรพัฒน์ สมณะและนางสาวณัฐวร ณ ลำพูนมีแนวคิดที่ต้องการสร้างธุรกิจของตนเองขึ้นมาโดยอาศัยโอกาสในการดำเนินธุรกิจที่มีความเสี่ยงน้อย ไม่ต้องลงทุนด้านการผลิตและเป็นการช่วยเหลือคนในชุมชนให้มีงานทำ มีรายได้เพิ่มมากขึ้น มีการหาแหล่งที่มาของเงินทุน โดยเงินลงทุนของผู้ถือหุ้นซึ่งกิจการใช้เงินทุนจากการขายหุ้น 1,000 หุ้น หุ้นละ 500 บาทจำนวน 500,000 บาท ส่วนเงินกู้ยืมระยะยาวกิจการใช้เงินทุนจากการกู้ยืมสถาบันการเงิน จำนวน 300,000 บาท

กลยุทธ์สู่ความสำเร็จของธุรกิจคือการบริหารจัดการธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ และการเลือกใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ และสามารถหาได้ง่ายและตลอดปีภายในชุมชน

ซึ่งในการดำเนินการระหว่างวันที่ 20-24 มิถุนายน 2555 นั้น แต่ละสถาบันที่เข้าร่วมงาน ได้รับรางวัลในด้านต่าง ๆ ดังนี้

### 1. แผนธุรกิจสร้างสรรค์จากท้องถิ่นสู่สากล

รางวัลยอดเยี่ยม – มะม่วงแปดริ้ว จากมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

รางวัลดีเด่น - ตะเกียงโบราณ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

### 2. นวัตกรรม

รางวัลยอดเยี่ยม – ก่วยเตี๋ยแวง จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

รางวัลดีเด่น – ปลาหวาน และข้าวยากรอบ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

### 3. ความคิดสร้างสรรค์

รางวัลยอดเยี่ยม – ข้าวพันผัก จากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

รางวัลดีเด่น - มะม่วงแปดริ้ว จากมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

### 4. การตกแต่งร้าน

รางวัลยอดเยี่ยม – ชั้นโตกเจียงฮาย จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รางวัลดีเด่น – กินเข้าค่า จากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

### 5. การบริการลูกค้า

รางวัลยอดเยี่ยม - กินเข้าค่า จากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

รางวัลดีเด่น - รางวัลยอดเยี่ยม – ชั้นโตกเจียงฮาย จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

**6. การโฆษณาประชาสัมพันธ์**

รางวัลยอดเยี่ยม – ผลิตภัณฑ์จกสานไม้ไผ่ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

รางวัลดีเด่น – ข้าวย่า และอาหารท้องถิ่นไก่หม้อและ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

**7. ผลตอบแทน หรือกำไร**

รางวัลยอดเยี่ยม – ผักไทย จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

รางวัลดีเด่น – บ. อเมซิ่ง ไทยคอมมูนิตี้ จำกัด จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

**8. ความนิยม**

รางวัลยอดเยี่ยม - ชันโตกเจียงฮาย จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รางวัลดีเด่น - ส้มตำ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

### บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม.กระทรวงอุตสาหกรรม. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ : กรม, 2544

กองทุนศาสตราจารย์สังเวียน อินทรวิชัย. รวบรวมกรณีศึกษาเบื้องต้นของคลินิกธุรกิจขนาดย่อม

คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ .กรุงเทพฯ, 2545

ดำรงศักดิ์ ชัยสนิท และ ก่อเกียรติ วิริยะกิจพัฒนา, ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : ว่างอักษร , 2548

นฤมล นันทรักษ์. การจัดการธุรกิจร้านค้าอาหาร. กรุงเทพฯ. 2551

สิฏฐากร ชูทรัพย์ และเพ็ญศรี เลิศเกียรติวิทยา. การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม. สำนักพิมพ์เอมพันธ์ จำกัด, 2552. หน้า 56-72

สมคิด บางโม. การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : เอสเค บุ๊คส์, สนพ.

สุธีรา เดชนครินทร์. ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการขั้นแนะนำ. กรุงเทพฯ : เอ็กซ์เปอร์เน็ท, 2553