

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

แผนงานวิจัยเรื่อง แผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย (Strategic Plan for Building Strong Brand Equity in Health Restaurant Entrepreneurship for Foreign Tourists in Bangkok, Thailand) คณะผู้วิจัยได้ใช้วิธีการแบบบูรณาการ (Integrated method) โดยโครงการย่อยที่ 1 และโครงการย่อยที่ 2 เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (Depth interview) และ/หรือสัมภาษณ์แบบกลุ่ม (Focus Group) ร่วมกับการสังเกต โดยมีรายละเอียดของการดำเนินการวิจัยดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ส่วนที่ 1 โครงการย่อยที่ 1

1. ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในโครงการวิจัยนี้แยกเป็น 3 กลุ่มได้แก่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ พ่อครัว/แม่ครัวของภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่มในเขตกรุงเทพมหานคร (เฉพาะนิติบุคคล) จำนวน 3,215 แห่ง และนักวิชาการ ได้แก่ นักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ

2. กลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในโครงการวิจัยนี้ แยกตามประชากรย่อยเป็น 3 กลุ่มคือ

2.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่บริโภคอาหารที่ร้านอาหาร/ภัตตาคารได้ ตัวอย่างจำนวน 400 คน คำนวณจากสูตร

2.2 พ่อครัว/แม่ครัวภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่มจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร จำนวน 20 แห่ง ประมาณ 40 คน

2.3 ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการและนักวิชาการ ได้แก่ นักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร จำนวน 5 คน

สำหรับตัวอย่างกลุ่มที่ 1 และ 2 ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบ 2 ขั้นตอน (Two-stage sampling) ดังนี้

- ขั้นที่ 1 สุ่มตัวอย่างภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่มจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร 20 ร้าน กำหนดผู้ให้ข้อมูลเป็นพ่อครัว/แม่ครัวหรือผู้ปฏิบัติงาน 1 คนและเจ้าของผู้บริหารหรือผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร 1 คน จำนวนรวม 40 คน สุ่มตัวอย่างโดยวิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยกำหนดภัตตาคาร/ร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวนมาก ได้แก่พื้นที่ บางลำพู ถนนข้าวสาร ราชดำเนิน ริมฝั่งเจ้าพระยา สีลม สาทร ราชประสงค์ สุขุมวิท เอกมัย และสุวรรณภูมิ

- ขั้นที่ 2 สุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่บริโภคอาหารที่ภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่มในตัวอย่างขั้นที่ 1 โดยวิธีสุ่มแบบตามสะดวก (Convenience sampling) จำนวน 400 คน และสุ่มพ่อครัว/แม่ครัวของภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) จากตัวอย่างในขั้นที่ 1 ร้านละ 1 คน จำนวน 40 คน เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสัมภาษณ์เชิงลึก (Indepth interview)

สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่ 3 เน้นตัวอย่างสำหรับการสนทนากลุ่มใช้วิธีสุ่มแบบเจาะจง ประกอบด้วยผู้ประกอบการภัตตาคาร/ร้านอาหาร พ่อครัว/แม่ครัว จำนวน 5 คน นักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 5 คน เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสนทนากลุ่ม (Focus group) จำนวน 10 คน

ส่วนที่ 2 โครงการย่อยที่ 2

1. ประชากร ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาใช้บริการร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร ซึ่งไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน

2. กลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาใช้บริการร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร ขนาดตัวอย่าง 385 คน เพื่อให้ได้ตัวอย่างที่เป็นตัวแทนที่ดีของประชากร จึงเพิ่มขนาดตัวอย่างอีก 66 คน รวมเป็นขนาดตัวอย่างทั้งหมด 451 คน

3. วิธีการสุ่มตัวอย่าง (Sampling) ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) ตามขั้นตอนดังนี้

ขั้นที่ 1 วิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยเจาะจงนักท่องเที่ยวต่างชาติที่รับประทานอาหารในร้านอาหาร/ภัตตาคารในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ (1) บริเวณถนนข้าวสาร (2) บริเวณเลียบบแม่น้ำเจ้าพระยา (3) บริเวณสีลม/บางรัก/สาทร (4) บริเวณสุขุมวิทตอนต้น/ราชประสงค์ (5) บริเวณสุขุมวิทตอนกลาง (อโศก/ประสานมิตร/ทองหล่อ/เอกมัย) (6) บริเวณสุขุมวิทตอนปลาย (ท่าอากาศยาน สุวรรณภูมิ)

ขั้นที่ 2 วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบโควตา (Quota sampling) โดยกำหนดโควตานักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาใช้บริการร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร ตามแหล่งท่องเที่ยวทั้ง 6 แห่ง แห่งละเท่าๆ กัน คือ 75-76 คน จะได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวแต่ละแห่งรวม 451 คน

ขั้นที่ 3 วิธีการสุ่มตัวอย่างตามความสะดวก (Convenience sampling) โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติแต่ละแหล่งท่องเที่ยวที่มาใช้บริการร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร ตามจำนวนและสถานที่ที่กำหนดไว้ในขั้นที่ 1 และขั้นที่ 2 จนครบ 451 คน

การวิจัยเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงคุณภาพ

1. ศึกษาแผนการตลาดจากเอกสารของนักท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และงานวิจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ เกี่ยวกับแผนการตลาดในการสร้างคุณค่าตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพให้แข็งแกร่งสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

2. ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (Indepth interview) / การสัมภาษณ์กลุ่มเฉพาะ (Focus group) ในร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพในกรุงเทพมหานคร ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง/ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร / พ่อครัว/แม่ครัว ของร้านอาหาร/ภัตตาคาร จำนวน 20 ราย

ผลจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก/สัมภาษณ์กลุ่มเฉพาะ นำไปกำหนดแผนการตลาดในการสร้างคุณค่าตราร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพให้แข็งแกร่งสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

ส่วนที่ 3 แผนงานหลัก: การวิจัยเชิงคุณภาพ

แผนงานวิจัยเรื่อง แผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ร่วมกับการสังเกต ดังนี้

1. ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบการภัตตาคาร/ร้านอาหาร หรือพ่อครัว แม่ครัว ร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพในกรุงเทพมหานคร

2. กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ 6 พื้นที่ ได้แก่ (1) บริเวณถนนข้าวสาร (2) บริเวณเลียบบแม่น้ำเจ้าพระยา (3) บริเวณสีลม/บางรัก/สาทร (4) บริเวณสุขุมวิทตอนต้น/ราชประสงค์ (5) บริเวณสุขุมวิทตอนกลาง (อโศก/ประสานมิตร/

ทองหล่อ/เอกมัย) และ (6) บริเวณสุขุมวิทตอนปลาย (ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ) รวมทั้งสิ้น 20 ราย

3. วิธีการสุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) เฉพาะผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/พ่อครัวแม่ครัวของธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ

แผนการบริหารแผนการวิจัย

1. โครงการวิจัยย่อยที่ศึกษาทั้ง 2 โครงการมีแผนการบริหารงานวิจัย ดังนี้
 - 1.1 สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ผู้บริหาร พ่อครัว แม่ครัว ในร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพในกรุงเทพมหานคร
 - 1.2 เก็บแบบสอบถามกับนักท่องเที่ยวในร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพในกรุงเทพมหานคร
2. การสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกกับผู้ประกอบการ ผู้บริหาร พ่อครัว แม่ครัว ในร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพในกรุงเทพมหานคร
3. บูรณาการเพื่อสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยบูรณาการจากผลการวิจัยในโครงการย่อยที่ 1 และโครงการย่อยที่ 2 มาบูรณาการเป็นแผนงานหลัก ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/พ่อครัวแม่ครัวของธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร จำนวน 20 ราย
4. ได้แผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ
5. รายงานผลการดำเนินงานโครงการวิจัยต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

แผนงานวิจัยนี้ใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล มีดังนี้

1. ทั้งโครงการย่อยที่ 1 และโครงการย่อยที่ 2 ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) เพื่อการวิจัยเชิงปริมาณ ส่วนการวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะลึกร่วมกับการสังเกตกับกลุ่ม

ผู้ประกอบการ ผู้บริหาร พ่อครัว แม่ครัว ร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร

2. แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured interview form) ในแผนงานหลักใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะลึกกลุ่มผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/พ่อครัว/แม่ครัวของธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. โครงการย่อยที่ 1 และโครงการย่อยที่ 2 เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพกับผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/พ่อครัว/แม่ครัวของธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร

2. ส่วนแผนงานหลักนั้นใช้การวิจัยเชิงคุณภาพร่วมกับการสังเกต กับผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/พ่อครัว/แม่ครัวของธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเชิงปริมาณ ในโครงการวิจัยย่อยที่ 1 และโครงการย่อยที่ 2

นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมมาวิเคราะห์ประมวลผลข้อมูลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป โดยสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วย

1. สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) ได้แก่ ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)

2. สถิติเชิงอนุมาน (Inferential statistics) เพื่อทดสอบสมมติฐาน ได้แก่ การวิเคราะห์ถดถอยเชิงพหุ (Multiple regression) และสถิติการวิเคราะห์ปัจจัย (Factor analysis)

การวิจัยเชิงคุณภาพ ในโครงการวิจัยย่อยที่ 1 และโครงการย่อยที่ 2

นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมมาวิเคราะห์โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis)

แผนงานวิจัย

นำข้อมูลจากการวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาและสถิติเชิงอนุมาน จากโครงการวิจัยย่อยที่ 1 และโครงการย่อยที่ 2 และข้อมูลจากการวิเคราะห์โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา มาบูรณาการเพื่อสร้างแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย