



รายงานการวิจัย
เรื่อง

ความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการส่วนตัวที่ส่งผลต่อ
ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

The Readiness and Characteristics of Entrepreneurs Affecting
the Successful Business : Case Study of the Restaurant
Entrepreneurs in Bangkok Metropolitan Area

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2559

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



รายงานการวิจัย
เรื่อง

ความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อ
ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

The Readiness and Characteristics of Entrepreneurs Affecting
the Successful Business : Case Study of the Restaurant
Entrepreneurs in Bangkok Metropolitan Area

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2559

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

(งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2557)

หัวข้อวิจัย	ความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวสุภาภรณ์ สมไพบูลย์
ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกษมสันต์ พิพัฒน์ศิริศักดิ์
หน่วยงาน	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2559

บทคัดย่อ

การศึกษาความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เป็นการศึกษาที่มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจซึ่งมีระยะเวลาในการประกอบกิจการที่ต่างกันในเรื่องของความพร้อมในการประกอบธุรกิจทั้งในด้านการเงิน การตลาด และการบริหารจัดการ และคุณลักษณะของผู้ประกอบการทั้งคุณลักษณะที่มีอยู่เดิม และคุณลักษณะที่ต้องเสริมสร้างที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร จำนวน 390 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ One-way ANOVA

ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครจำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ มีความเห็นเกี่ยวกับความพร้อมทางการประกอบธุรกิจมีผลต่อความสำเร็จ ด้านการตลาดในระดับมากที่สุด และความพร้อมด้านการเงิน และความพร้อมด้านการบริหารจัดการในระดับมาก ส่วนในด้านคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจพบว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิมส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้างส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมาก ในส่วนของความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจที่มีต่อความสำเร็จ ในการประกอบกิจการโดยอาศัยหลักของดุลดัชนี (Balance Scorecard) รวมทั้งความตระหนักถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจพบว่า ผู้ประกอบการมีความเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จด้านการเงินในระดับมากที่สุด ความสำเร็จด้านการยอมรับของลูกค้าในระดับมากที่สุด ความสำเร็จด้านการกระบวนกรภายในในระดับมาก ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนาในระดับมาก และความสำเร็จด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจในระดับมาก

ทั้งนี้จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า

สมมติฐานที่ 1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ และความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการ

ประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างน้อยมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่ไม่แตกต่างกัน และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างน้อยมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สมมติฐานที่ 2 ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจพบว่า ความพร้อมทางการเงินที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ความพร้อมการตลาดที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และความพร้อมด้านการบริหารจัดการที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สมมติฐานที่ 3 คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

Research Title	The Readiness and Characteristics of Entrepreneurs Affecting the Successful Business : Case Study of the Restaurant Entrepreneurs in Bangkok Metropolitan Area.
Researcher	Supaporn Sompai boon
Research Consultants	Asst.Prof.Dr. Kasemsan Popatsirisak
Organization	Retail Business Management Curriculum, Faculty of Management Science. Suan Dusit University
Year	2016

ABSTRACT

The study regardiness and characteristic of entrepreneurs that affect the successful in business of case study : The restaurant entrepreneur in Bangkok has the purpose for studying on the comparison of the opinions of entrepreneur who has the different time for proceed in the business readiness running in terms of financial, marketing and management and characteristic of owner that reinforce the affect to the successful in business. The sample groups used in this study were the restaurant entrepreneurs in Bangkok, numbering 390 people ; the statistic used in data analysis, including percentage, mean, standard deviation and One-way ANOVA.

From the result of study, it was found that :

The restaurant entrepreneurs in Bangkok classify by the time for proceed in business, recognition of the readiness for business that affect to successful in business was found that the readiness for marketing was recognition in the highest level, readiness for capital was recognition in the high level and also readiness for business management recognition in the high level. The characteristic of entrepreneur that affect to successful in business was found that the owner characteristic affect to successful in business in the highest level and the characteristic reinforce that affect to successful in business in the high level. The opinion of entrepreneur on successful in business by Balance Scorecard and realize of stakeholders was found that the successful in financial business is at the highest level, the successful in the customers is at the highest level, the successful in the internal business process business is at the high level, the successful in learning and developing is at the highest level and the successful in stakeholders ai at the highest level. Result of assumption testing, it was found that :

Hypothesis 1 : The entrepreneur who has the difference the time for proceed in the readiness in business running had shown the difference recognition in readiness and successful at statistically significant level of .05, however the entrepreneur who has the difference of the time for proceed in the readiness in business running had no difference recognition on characteristic.

Hypothesis 2 : The good readiness for business that affect to successful in business was found that the good readiness for capital, the good readiness for marketing and the good readiness for business management, affect to successful in business successful at statistically significant level of .05 .

Hypothesis 3 : The good entrepreneur characteristic that affect to successful in business at statistically significant level of .05 .

กิตติกรรมประกาศ

ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ที่ให้การสนับสนุน ช่วยเหลือในทุก ๆ ด้าน เป็นอย่างดี ซึ่งการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้รับทุนอุดหนุนจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งเป็นส่วนสนับสนุนที่สำคัญที่ทำให้การดำเนินงานในครั้งนี้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกษมสันต์ พิพัฒน์ศิริศักดิ์ ที่ท่านได้สละเวลาอันมีค่าในการให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะ และติดตามวิจัยฉบับนี้มาโดยตลอด

สุภาภรณ์ สมไพบุลย์
2559

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ณ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ขอบเขตการวิจัย	4
คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
แนวคิดและทฤษฎีการเป็นผู้ประกอบการ	8
แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมของผู้ประกอบการก่อนการดำเนินธุรกิจ	11
แนวคิดเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจ	13
แนวคิดและทฤษฎีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	15
ทฤษฎีสองปัจจัย (Two Factor Theory)	16
แนวคิดเกี่ยวกับดุลดัชนี (Balance Scorecard)	17
แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม	20
วิจัยที่เกี่ยวข้อง	23
กรอบแนวคิดในการวิจัย	26
สมมติฐานการวิจัย	26

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	28
ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง	28
เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	28
การเก็บรวบรวมข้อมูล	30
การวิเคราะห์ข้อมูล	30
บทที่ 4 ผลการวิจัย	32
ผลการวิจัยจากการเก็บข้อมูล	32
ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคล	32
ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ	35
ผลวิเคราะห์เกี่ยวกับคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ	39
ผลวิเคราะห์เกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	45
การทดสอบสมมติฐาน	51
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	79
สรุปผลการวิจัย	79
อภิปรายผล	86
ข้อเสนอแนะจากงานวิจัย	92
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	93
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	93
บรรณานุกรม	95
บรรณานุกรมภาษาไทย	95
บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ	96
ภาคผนวก	97
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม และแบบบันทึกการสัมภาษณ์	98
ประวัติผู้วิจัย	106

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	แสดงเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม	32
4.2	แสดงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	33
4.3	แสดงระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม	33
4.4	แสดงระยะเวลาในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	33
4.5	แสดงความเป็นมาทางการประกอบธุรกิจ	34
4.6	แสดงจำนวนพนักงาน / ลูกจ้างภายในร้านอาหาร	34
4.7	แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อความพร้อมทางการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	35
4.8	แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	39
4.9	แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้างของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	43
4.10	แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	45
4.11	การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน	52
4.12	การเปรียบเทียบความพร้อมทางการประกอบธุรกิจจำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจเป็นรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ่	55
4.13	การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีลักษณะของผู้ประกอบการที่ต่างกัน	57
4.14	การเปรียบเทียบลักษณะของผู้ประกอบการจำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจเป็นรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ่	61
4.15	การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน	64
4.16	การเปรียบเทียบความสำเร็จของการผู้ประกอบการธุรกิจจำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจเป็นรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ่	69

สารบัญตาราง (ต่อ)

4.17	การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมทางการเงินที่ต่าง ๆ กัน มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	73
4.18	การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมทางการตลาดที่ต่างๆ กัน มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	74
4.19	การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมทางการบริหารจัดการที่ต่างๆกัน มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	75
4.20	การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	76
4.21	สรุปผลการทดสอบสมมติฐาน	76
ก-1	วัดระดับความคิดเห็นด้านความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ	100
ก-2	วัดระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการ	101
ก-3	วัดระดับความคิดเห็นต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	102

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	แสดงกรอบแนวความคิด	26

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

เนื่องจากวิถีในการดำรงชีวิตของผู้คนในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไปจากสังคมในสมัยก่อนเป็นอย่างมาก อันเนื่องมาจากระบบเศรษฐกิจที่มีการอ้างอิงจากประเทศอื่น ๆ ทั่วโลก การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของเครื่องอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่มีมากขึ้น เป็นและปัจจัยของค่าครองชีพที่สูงขึ้น จึงทำให้ผู้คนในสังคมต้องทำงานมากขึ้น ผู้หญิงที่เคยทำหน้าที่แม่บ้าน ต้องเปลี่ยนบทบาทของตนเอง ออกมาทำงานนอกบ้าน ทำให้ไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ในการประกอบอาหารให้กับคนในครอบครัวได้อย่างเช่นเคย จึงทำให้เกิดกระแสความนิยมในการรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้นโดยการใช้บริการร้านอาหาร และภัตตาคารในลักษณะต่าง ๆ ตามความพอใจ ซึ่งร้านอาหาร และภัตตาคารในปัจจุบันมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ทั้งนี้ สามารถแบ่งลักษณะของร้านอาหารได้หลายประเภท โดยใช้หลักในการแบ่งได้ดังต่อไปนี้ แบ่งประเภทของธุรกิจร้านอาหารตามข้อมูลจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

โดยใช้มูลค่าทางการตลาด จะสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภทคือ

- 1) ธุรกิจ Quick service restaurant มูลค่าตลาดประมาณ 15,000 –20,000 ล้านบาท ส่วนใหญ่เป็นแฟรนไชส์ของบริษัทแม่ในต่างประเทศ ประกอบด้วยร้านขายไก่ร้อยละ 40 เบอร์เกอร์ ร้อยละ 30 พิซซา ร้อยละ 20 และประเภทโดนัท ไอศกรีมอีกร้อยละ 10 ปัจจุบัน ร้านค้า นี้อยู่ในลักษณะทรงตัว
- 2) ธุรกิจภัตตาคารมูลค่าตลาดไม่ต่ำกว่า 1 หมื่นล้านบาท กลุ่มนี้มีการขยายตัวเร็ว มาก ผู้ประกอบการต่างเร่งขยายสาขาสร้างภาพพจน์ของตนเองเพื่อสนองผู้บริโภคที่หันมานิยมนั่งรับประทานอาหารในร้านประเภทนี้มากขึ้น
- 3) ธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs มูลค่าตลาดกลุ่มนี้ไม่ต่ำกว่า 1 หมื่นล้านบาทส่วนใหญ่เป็นร้านที่มีเจ้าของบริหารเองทุกอย่างผู้ประกอบการรายใหม่จะเข้ามาในกลุ่มนี้มาก

การแบ่งประเภทของร้านอาหาร ตามกระทรวงพาณิชย์ โดยจำแนกตามการออกแบบตกแต่งเป็นหลัก สามารถแบ่งออกเป็น 4 แบบ ได้แก่

1. ร้านอาหารระดับหรู (fine dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งอย่างประณีต สวยงาม ใช้วัสดุและอุปกรณ์ราคาแพงจัดอาหารอย่างหรูมีการบริการระดับ 5 ดาว
2. ร้านอาหารระดับกลาง (casual dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบพอเหมาะสมควรเน้นบรรยากาศแบบสบายๆเป็นกันเอง ราคาอาหารระดับปานกลางพนักงานบริการแบบเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตอง

3. ร้านอาหารทั่วไป (Fast dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบเรียบง่าย สะดวก รวดเร็ว มีความทันสมัยเน้นบริการอาหารจานด่วนมีรายการอาหารจำกัดและสามารถหมุนเวียนลูกค้าได้ในปริมาณมาก
4. ร้านริมบาทวิถี (Kiosk) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบง่ายๆเน้นอาหารจานเดียวสามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว โดยเป็นธุรกิจขนาดย่อมที่มีเจ้าของร้านเป็นพ่อครัวเอง

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร สามารถจำแนกผู้ประกอบการออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 ผู้ประกอบการรายใหม่ หรือผู้ประกอบการมือใหม่ อันเนื่องจากในปัจจุบันธุรกิจใภาคอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ และธุรกิจภาคการนำเข้าและส่งออกได้รับผลกระทบจากภาวะต่าง ๆ ทั้งด้านการขาดเสถียรภาพทางการเมือง ระบบเศรษฐกิจการเงินมีความผันผวนเป็นอย่างมาก ทำให้บริษัทห้างร้านในกลุ่มภาคธุรกิจดังกล่าวทำการวางแผน และดำเนินการอย่างรัดกุมทั้งในส่วนของ การดำเนินงานเพื่อกระตุ้นรายรับ และกลยุทธ์ในการควบคุม และลดต้นทุน ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ธุรกิจเหล่านั้นลดการจ้างงาน จึงส่งผลให้เกิดภาวะการทำงานทำได้ยากในกลุ่มบัณฑิตจบใหม่ และมีผู้ว่างงานจากกลยุทธ์ลดการจ้างงานของภาคธุรกิจเพิ่มขึ้นซึ่งสาเหตุให้ประชาชนมีความสนใจในการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจหลากหลายสาขาเพิ่มขึ้นด้วยเพื่อเป็นการหารายได้เพิ่มเติมต่อค่าครองชีพ และการสร้างความก้าวหน้า และความมั่นคงให้กับชีวิต

กลุ่มที่ 2 ผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจร้านอาหารสืบทอดจากบรรพบุรุษแบบรุ่นสู่รุ่น ซึ่งการประกอบธุรกิจร้านอาหารในลักษณะนี้จะดำเนินการแบบที่มีฐานลูกค้าเดิม มีรายการอาหารที่เป็นที่ยอมรับของลูกค้า มีรูปแบบการดำเนินธุรกิจที่ประสบความสำเร็จอยู่แล้ว แต่เนื่องจากสถานการณ์ปัจจุบัน ธุรกิจต่าง ๆ ได้รับผลกระทบจากการขาดเสถียรภาพทางการเมือง ระบบเศรษฐกิจการเงินมีความผันผวนเป็นอย่างมาก รวมทั้งกระแสนิยมของผู้บริโภคก็มีการเปลี่ยนแปลงไปตลอดเวลา จึงทำให้ผู้ประกอบการต้องมีการปรับตัวทั้งด้านกลยุทธ์ในการบริหารจัดการกลยุทธ์ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

จากการสำรวจร้านอาหารในประเทศไทยของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ระหว่างปี พ.ศ.2541-2545 พบว่าจำนวนร้านอาหาร/ภัตตาคารมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นทุกปี โดยในปี 2545 มีร้านอาหารจำนวน 55,311 ร้าน (ในกรุงเทพฯ จำนวน 12,050 ร้าน และในต่างจังหวัด จำนวน 43,261 ร้าน) เพิ่มขึ้นจากปี 2544 คิดเป็นร้อยละ 3 และมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นในปี 2551 มีร้านอาหารจำนวนถึง 64,113 ร้านและจากข้อมูลด้านสถานการณ์ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร ปี 2539-2543 พบว่า ร้านจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาล โดยเฉลี่ยร้อยละ 25

ธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า (ปี 2543) มีจำนวน 569 กิจการ โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะจดทะเบียนเป็นบริษัทจำกัดที่มีขนาดสินทรัพย์ถาวรสุทธิไม่เกิน 50 ล้านบาทและรองลงมาคือจดทะเบียนเป็นห้างหุ้นส่วนจำกัด มีขนาดสินทรัพย์ถาวรสุทธิไม่เกิน 50 ล้านบาท ส่วนธุรกิจที่จดทะเบียนเป็นห้างหุ้นส่วนสามัญ นิติบุคคลมีเพียง 3 กิจการซึ่งมีขนาดสินทรัพย์ถาวรสุทธิไม่เกิน 50 ล้านบาท และธุรกิจที่จดทะเบียนเป็นบริษัทมหาชนจำกัดมีเพียง 3 กิจการ และที่ผ่านมาในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ก็มีทั้งผู้ประกอบการธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ และพบกับความล้มเหลวเป็นจำนวนมาก ทั้งนี้รัฐมนตรีว่าการกระทรวง

พาณิชย์ได้เปิดเผยว่าจำนวนนิติบุคคลที่จดทะเบียนเลิกทั่วประเทศสถิติจดทะเบียนเลิกในเดือนมีนาคม 2554 มีจำนวน 787 ราย แบ่งเป็นกรุงเทพฯจำนวน 223 ราย ภูมิภาค 564 รายมีเงินทุนจดทะเบียน 3,470 ล้านบาทและธุรกิจประเภทบริการเป็นนิติบุคคลจดทะเบียนเลิกสูงสุดเป็นอันดับที่ 3 เป็นจำนวน 23 ราย มีขนาดขนาดสินทรัพย์ถาวรสุทธิมากกว่า 200 ล้านบาท

ทั้งนี้ ความสำเร็จของร้านอาหารต่าง ๆ รวมทั้งภาวะการตงงานของบัณฑิต ทำให้คนมีความสนใจที่จะประกอบธุรกิจร้านอาหารมากขึ้น แม้ว่าจะมีบางส่วนประสบกับภาวะการขาดทุน แต่เพื่อให้ผู้ประกอบการที่ดำเนินการอยู่เดิม และผู้ประกอบการที่จะเข้ามาประกอบธุรกิจใหม่สามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการควรมีความรู้ ความเข้าใจถึงการประกอบธุรกิจในด้านการศึกษา ปัจจัยที่จะทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ดังนั้นผู้วิจัยจึงทำการศึกษาวิจัยความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการ เพื่อทราบและเข้าใจถึงความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs เพื่อให้สอดคล้องกับข้อมูลจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ที่กล่าวว่าข้างต้นว่า ธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs ส่วนใหญ่เป็นร้านที่มีเจ้าของบริหารเองทุกอย่าง และมีผู้ประกอบการรายใหม่จะเข้ามาในกลุ่มนี้มาก ซึ่งผลการวิจัยนี้จะสามารถใช้เป็นข้อมูลการเตรียมตัวก่อนการดำเนินธุรกิจ และสามารถใช้เป็นแนวทางหรือแบบอย่างให้กับผู้ที่มีความสนใจที่จะเริ่มต้นเป็นผู้ประกอบการโดยการปรับหรือประยุกต์ใช้กับรูปแบบของการดำเนินธุรกิจของตนเพื่อลดการสูญเสียที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการดำเนินธุรกิจที่ไม่ประสบความสำเร็จ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อความพร้อมทางการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ
2. เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ
3. เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ
4. เพื่อวิเคราะห์ผลของความพร้อมทางการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs ที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
5. เพื่อวิเคราะห์ผลของคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

6. เพื่อนำผลจากการวิเคราะห์ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ และคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีมาสร้างรูปแบบของการเริ่มต้นการเป็นผู้ประกอบการที่มีประสิทธิภาพ

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตเนื้อหา

งานวิจัยฉบับนี้เป็นการศึกษาถึงความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ และคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ โดยการศึกษาครั้งนี้ได้กำหนดประเด็นของเนื้อหาที่จะศึกษาไว้ดังนี้

- (1) ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ ประกอบด้วยความพร้อมด้านบุคลากร ความพร้อมทางการเงิน ด้านการตลาด และด้านการบริหารจัดการ
- (2) คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ ประกอบด้วยคุณลักษณะที่มีอยู่เดิม และคุณลักษณะที่ต้องเสริมสร้าง
- (3) ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ประกอบด้วย ความสำเร็จทางการเงิน ชื่อเสียง และลูกค้า

ขอบเขตประชากร

การศึกษาวิจัยครั้งนี้จะทำการศึกษาวิจัยผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs ที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ในพื้นที่จังหวัดกรุงเทพฯ โดยจำแนกเป็นกลุ่มสำหรับการศึกษาออกเป็น 3 กลุ่ม ซึ่งมีความสอดคล้องกับเป้าหมายในการวางแผนทางธุรกิจ โดยสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หรือ สสว. (2556) ดังนี้

- 1) กลุ่มผู้ประกอบการใหม่ที่เริ่มดำเนินการ จนถึง 1 ปี ซึ่งผู้ประกอบการจะมุ่งเน้นในการพัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการ ปรับปรุงประสิทธิภาพในการทำงาน เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขัน การลดต้นทุน และหรือการสร้างประสิทธิภาพการผลิต และการสร้างโอกาสทางการตลาดใหม่ ๆ
- 2) กลุ่มที่ดำเนินธุรกิจตั้งแต่ 1 – 3 ปี ซึ่งผู้ประกอบการจะมุ่งเน้นการขยายกำลังการผลิตหรือขยายสาขา หรือเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เป็นต้น
- 3) กลุ่มที่ดำเนินธุรกิจตั้งแต่ 4 – 5 ปี ซึ่งผู้ประกอบการจะมุ่งเน้นว่ากิจการจะเจริญเติบโตไปในทิศทางไหน จะสามารถสามารถเป็นธุรกิจที่มีส่วนแบ่งทางการตลาดสูงที่สุด

ขอบเขตเวลา

การศึกษาวิจัยนี้ใช้เวลาในการดำเนินการวิจัย 1 ปี คือ ตั้งแต่ 11 มิถุนายน 2558 – 10 มิถุนายน 2559

คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

- ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ดำเนินธุรกิจด้านร้านอาหาร
- ความสำเร็จ หมายถึง การดำเนินธุรกิจโดยมีผลกำไรตามที่ธุรกิจตั้งเป้าหมายไว้ และมีการดำเนินธุรกิจได้อย่างต่อเนื่อง มีชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับของลูกค้า
- ธุรกิจร้านอาหาร หมายถึง การดำเนินธุรกิจร้านอาหารซึ่งดำเนินการจดทะเบียนการค้า กับกระทรวงพาณิชย์
- ธุรกิจขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs หมายถึง ธุรกิจด้านบริการที่มีสินทรัพย์ถาวรไม่เกิน 50 ล้านบาท และมีจำนวนการจ้างงานไม่เกิน 50 คน ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ของสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- ธุรกิจ SMEs หมายถึง Small and Medium Enterprises หรือ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- คุณลักษณะผู้ประกอบการ หมายถึง คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ควรมี ซึ่งแบ่งออกเป็นคุณลักษณะที่ผู้ประกอบการมีอยู่แล้ว และคุณลักษณะที่ผู้ประกอบการต้องสร้างขึ้นเพิ่ม
- ความพร้อมของผู้ประกอบการ หมายถึง ความพร้อมที่เอื้อต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ซึ่งประกอบด้วย ความพร้อมของบุคคล ความพร้อมด้านการเงิน ความพร้อมด้านการตลาด และความพร้อมด้านการบริหารจัดการ
- ดุลดัชนี (Balance Scorecard) หมายถึง เครื่องมือทางด้านการจัดการที่ช่วยในการนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ (Strategic Implementation) โดยอาศัยการวัดหรือประเมิน (Measurement) ที่จะช่วยทำให้องค์กรเกิดความสอดคล้องเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน และมุ่งเน้นในสิ่งที่มีความสำคัญต่อความสำเร็จขององค์กร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัย “เรื่องความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร” คาดว่าจะได้รับประโยชน์จากงานวิจัยดังนี้

1. สามารถเผยแพร่ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาวิจัยไปยังหน่วยงานภาครัฐที่มีการดำเนินงานเกี่ยวข้องกับการส่งเสริม และสร้างผู้ประกอบการใหม่ หรือการเริ่มต้นการประกอบธุรกิจผู้ประกอบการ เช่น สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม (สสว.) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม เป็นต้น และภาคเอกชนในรูปแบบสื่อสิ่งพิมพ์ เช่น ในวารสารที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจเพื่อสร้างความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการเพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่มีความสนใจที่จะเริ่มต้นเป็นผู้ประกอบการธุรกิจต่าง ๆ ต่อไป
2. นำความรู้ที่ได้รับจากการศึกษาวิจัยไปประกอบการจัดทำเอกสารวิชาการทั้งตำรา และเอกสารประกอบการสอนที่เกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ และการเริ่มต้นในการดำเนินธุรกิจสำหรับนักศึกษา และบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจในการเป็นผู้ประกอบการ

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่องความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. แนวคิด และทฤษฎี

- 1.1 แนวคิดและทฤษฎีการเป็นผู้ประกอบการ
 - 1.1.1 ความหมายของผู้ประกอบการ
 - 1.1.2 องค์ประกอบของการประกอบการ
 - 1.1.3 บทบาทของผู้ประกอบการ
- 1.2 แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมของผู้ประกอบการธุรกิจ
- 1.3 แนวคิดเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจ
- 1.4 แนวคิดและทฤษฎีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
- 1.5 ทฤษฎีสองปัจจัย (Two Factor Theory)
- 1.6 แนวคิดเกี่ยวกับดุลดัชนี (Balance Scorecard)
- 1.7 แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม

2. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- 2.1 คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการ และลักษณะของสถานประกอบการที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทย
- 2.2 ความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะของผู้ประกอบการกับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมในเขตภาคเหนือตอนล่าง
- 2.3 คุณลักษณะของผู้ประกอบการ และความสำเร็จของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม
- 2.4 คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ

1.1 แนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ

1.1.1 ความหมายของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการ (Entrepreneur) มีผู้เชี่ยวชาญและนักวิชาการให้ความหมาย และคำจำกัดความไว้หลายประการ ในที่นี้จะขอนำเสนอพอสังเขป ดังนี้

เชน และเวนคาทาราแมน (Share and Venkataraman, quoted in Baron and Share, 2008) ให้นิยามไว้ว่า การเป็นผู้ประกอบการ หมายถึง การแสวงหาเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจว่า โอกาสที่เกิดขึ้นจะสามารถสร้างสรรค์บางสิ่งบางอย่างขึ้นได้อย่างไร และโอกาสนั้นถูกค้นพบ หรือถูกสร้างสรรค์ขึ้นโดยกลุ่มบุคคลโดยเฉพาะเพื่อให้เกิดประโยชน์กับตนเอง หรือพัฒนาปรับปรุงขึ้น เพื่อให้เกิดผลกว้างขวางมากขึ้นได้อย่างไร

เฟรดเดอริกซ์ และคณะ (Frederick, Karatko and Hodgetts, 2007) ได้ให้นิยามของการเป็นผู้ประกอบการไว้ว่า การเป็นผู้ประกอบการ เป็นกระบวนการพลวัต (Dynamic process) ของการมีวิสัยทัศน์ การเปลี่ยนแปลง และการสร้างสรรค์ ซึ่งจำเป็นต้องใช้พลังงาน และความกระตือรือร้น เพื่อนำแนวความคิดไปสู่การปฏิบัติและการแก้ปัญหาที่สร้างสรรค์ ซึ่งองค์ประกอบสำคัญ ได้แก่ ความเต็มใจที่จะยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น ในแง่ของ เวลา เงินลงทุน หรืออาชีพ ความสามารถในการสร้างทีมงานที่มีประสิทธิภาพ ทักษะที่สร้างสรรค์ในการจัดทรัพยากรมาใช้อย่างเหมาะสม ทักษะในการสร้างแผนงานธุรกิจที่ดี และการมีวิสัยทัศน์ที่มองเห็นโอกาสที่เกิดขึ้นในขณะที่ผู้อื่นมองเห็นเป็นความคลุมเครือ ขัดแย้ง และสับสน

สมคิด บางโม (การเป็นผู้ประกอบการ, 2553) ให้นิยามผู้ประกอบการ ว่าเป็น ผู้ลงทุนจัดตั้งธุรกิจขึ้น เพื่อหวังกำไร โดยยอมรับความเสี่ยงที่จะขาดทุน ดำเนินการ และควบคุมการทำธุรกิจด้วยตนเอง หรือผู้ประกอบการ คือ ถ้าแก่ ในความหมายดั้งเดิม นั่นเอง

จากนิยามข้างต้น อาจพอสรุปได้ว่า การเป็นผู้ประกอบการคือ การที่ผู้หนึ่งมีวิสัยทัศน์ทางธุรกิจ และทำการแสวงหาความรู้ และโอกาสเพื่อให้พร้อมกับการดำเนินการทางธุรกิจด้วยตัวเอง โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ มีความกล้าเสี่ยงในการลงทุน มีความสามารถในการวางแผนทางธุรกิจที่ดี และนำไปใช้ในการปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ และนำมาซึ่งผลกำไร

11.2 องค์ประกอบของการประกอบการ

การประกอบการในยุคปัจจุบันมีการพัฒนาในด้านต่าง ๆ ไปมากเนื่องจากความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีที่เจริญขึ้นอย่างรวดเร็วทำให้การประกอบธุรกิจทั้งทางด้านการผลิตและการบริการ เป็นผลให้เกิดนวัตกรรมทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการประกอบการที่มีประสิทธิภาพควรมีองค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง ดังนี้ (บุญทวรรณ วิงวอน, 2556)

1. บทบาทของผู้ประกอบการ

เมื่อกล่าวถึงบทบาทของผู้ประกอบการก็เป็นการให้ความสำคัญกับบุคคลและทรัพยากรที่อยู่โดยรอบที่จะเอื้อให้เกิดกิจกรรมทางธุรกิจ เพราะผู้ประกอบการนับว่าเป็นผู้ขับเคลื่อนและผลักดันระบบกลไก และวิธีการทางธุรกิจภายใต้ระบบเศรษฐกิจด้วยความมีวิสัยทัศน์ และส่งผลให้เกิดการแข่งขันทางธุรกิจ ซึ่งก็จะทำให้เกิดการพัฒนาปัจจัยทางธุรกิจในทุกด้านไปพร้อม ๆ กัน อีกทั้งยังเป็นผู้ที่ต้องแสวงหาความรู้ และโอกาสเพื่อให้พร้อมกับการดำเนินการทางธุรกิจด้วยตัวเองอย่างสร้างสรรค์

2. นวัตกรรม

การประกอบการจะมีความเกี่ยวข้องกับทรัพยากร สิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลง การพัฒนา การปฏิรูป และการนำเสนอวิทยาการใหม่ ๆ เพื่อแสวงหานวัตกรรมรูปแบบธุรกิจ (Business Model Innovation) โดยอาจเกิดนวัตกรรมขึ้นทั้งด้านกระบวนการที่จะก่อให้เกิดการพัฒนากระบวนการการทำงานใหม่ ๆ ที่มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น และผลิตภัณฑ์ ที่ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่หรือการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบสนองผู้บริโภคได้มากขึ้น อีกทั้งยังอาจมีการพัฒนากระบวนการผลิตและเกิดเป็นองค์ความรู้ใหม่ นอกจากนี้นวัตกรรมยังเป็นตัวกำหนดแนวคิด และทิศทางของการเป็นผู้ประกอบการ พร้อมทั้งมีส่วนในการกระตุ้นให้เกิดการแข่งขัน และการแสวงหานวัตกรรมในด้านต่าง ๆ อยู่ตลอดเวลาซึ่งก็จะส่งต่อการพัฒนาภาพรวมของการประกอบการอย่างต่อเนื่อง

3. การสร้างสรรค์องค์การ

การเป็นผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการทางธุรกิจอย่างมีมูลค่าเพื่อแสวงหาผลกำไร หรือผลประโยชน์จากโอกาส และทรัพยากรที่มี รวมทั้งการวางแผนการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพ และเป็นประโยชน์ต่อองค์การ ซึ่งถ้าองค์การปราศจากบุคลากรที่มีความสามารถในการสร้างสรรค์ผลงานด้านต่าง ๆ แล้ว การได้รับประโยชน์จากการใช้ทรัพยากรที่มีประโยชน์อยู่อย่างจำกัดก็จะลดลง ดังนั้นการเป็นผู้ประกอบการที่ดีจึงต้องมีความสามารถในการคิด และทำอย่างสร้างสรรค์เพื่อสร้างมูลค่าให้แก่องค์การและประเทศชาติได้ต่อไป

4. การสร้างสรรค์มูลค่า

การสร้างสรรค์มูลค่า (Value added) เป็น การสร้างสรรค์งานให้มีมูลค่าที่เพิ่มขึ้นซึ่งอาจมีการเริ่มต้นตั้งแต่ขั้นตอนการวางแผน การผลิต การจัดจำหน่าย หรือแม้แต่การให้บริการที่ส่งผลให้สิ่งที่มีมูลค่าต่างจากเดิม ตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้มากกว่าเดิม หรือสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าได้มากขึ้น ทำให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น และมีความคุ้มค่ากับการใช้ทรัพยากร โดยหลักการของการสร้างมูลค่าเพิ่มจะเน้นการสร้างความมั่งคั่งในผลประโยชน์กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็นพนักงาน ผู้บริหาร เจ้าของกิจการ ผู้ถือหุ้น ชุมชน หรือรัฐบาล

5. การดำเนินงาน

การดำเนินการเป็นองค์ประกอบที่มีความสำคัญต่อการประกอบการอย่างมากโดยเฉพาะองค์การ หรือผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจเพื่อแสวงหากำไร โดยที่ต้องมีการวางแผน และการดำเนินการอย่างเป็นระบบ และครอบคลุมทั่วทั้งองค์การ และต้องคำนึงถึงความคุ้มค่าในการใช้ทรัพยากร และปรับตัวเท่าทันต่อการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยี รวมทั้งมีการดำเนินการด้านการจัดการองค์ความรู้ใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการที่ผ่านมาให้เป็นประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งการดำเนินการให้มีประสิทธิภาพจะต้องประกอบไปด้วยปัจจัยที่สำคัญ ได้แก่ คน (Man) เงิน(Money) วัสดุ(Material) การจัดการ(Management) เครื่องจักร(Machine) การจัดการทางการตลาด (Marketing) วิธีการ(Method) และเวลา(Minute) จึงสรุปได้ว่าผู้ประกอบการต้องมีความสามารถในการวางแผน การดำเนินการ รวมทั้งการควบคุมวิธีการและผลลัพธ์ให้เป็นไปตามแผนที่คาดการณ์ไว้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. การเจริญเติบโต

การดำเนินการธุรกิจใด ๆ ผู้ประกอบการต่างต้องการความสำเร็จ และการเจริญเติบโตของธุรกิจอย่างต่อเนื่อง เพราะการเจริญเติบโตทางธุรกิจคือการเปลี่ยนแปลงอย่างสร้างสรรค์และมีคุณค่าต่อทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง และเกิดขึ้นได้จากวิสัยทัศน์ พันธกิจ การวางแผน ความร่วมแรงร่วมใจของทรัพยากรบุคคล ที่มีวิธีในการบริหารจัดการธุรกิจอย่างมีมูลค่า ดังนั้นการเป็นผู้ประกอบการต้องตระหนักถึงวิธีการในการขยายธุรกิจอย่างต่อเนื่อง โดยเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ลูกค้าผ่านผลิตภัณฑ์ และการบริการ

7. คุณลักษณะเฉพาะ

การประกอบการเป็นกิจกรรมที่มุ่งหมายที่จะสร้างความเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีโดยการจัดการทางทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพโดยการผสมผสานกันอย่างเหมาะสมเพื่อให้เกิดวิธีการดำเนินการ และผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ส่งผลดีต่อกระบวนการทางธุรกิจ ในขณะที่เดียวกันสิ่งที่เกิดขึ้นต้องมีคุณลักษณะเฉพาะที่เป็นที่ยอมรับและตรงความต้องการของลูกค้าหรือผู้บริโภค ซึ่งจะแตกต่างกันกับการปฏิบัติงานของบุคคลหรือองค์การอื่น ๆ ที่ทำงานแบบปกติวิสัยตามภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

8. กระบวนการ

กระบวนการสำหรับการประกอบการเป็นการออกแบบการทำงาน และจัดลำดับอย่างมีระบบ และมีขั้นตอน ในการทำงานทั้งก่อนและหลัง พร้อมทั้งมีระบบการจัดการที่ดี และเป็นไปในแนวทางที่บรรลุถึงหลักเกณฑ์ที่สำคัญสามประเด็นคือ

- 8.1 ต้องสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล
- 8.2 ต้องมีศักยภาพสำหรับการได้เปรียบเชิงการแข่งขัน
- 8.3 ต้องสามารถจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.1.3 บทบาทของผู้ประกอบการ

ในการประกอบธุรกิจทุกประเภทหน้าที่ในการขับเคลื่อนการดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจ และการสร้างกลไกแห่งความสำเร็จเป็นบทบาทและหน้าที่สำคัญอีกประการหนึ่งของผู้ประกอบการ ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าความเป็นผู้ประกอบการสามารถเกิดขึ้นได้ในตัวบุคคลทั่วไป ซึ่งมีองค์ประกอบหลากหลาย ซึ่งจากงานวิจัยของ เกษมสันต์ พิพัฒน์ศิริศักดิ์ (2548 : 3) พบว่าผู้ประกอบการมีบทบาทที่เด่นชัด 3 ประเด็น คือ (1) ความเป็นผู้นำ (2) ความมีสัมพันธภาพ และ (3) ความเป็นเจ้าของ (บุญทวารณ วิงวอน, 2556 : 37-45)

1. ความเป็นผู้นำ

ความเป็นผู้นำ (Leadership) ได้รับการจำกัดความในแง่ของความเป็นผู้มีอิทธิพลที่เหนือกว่า อันส่งผลให้ผู้อื่นพร้อมที่จะปฏิบัติตามในภารกิจหรือกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งความมีอิทธิพลที่เกิดขึ้นนั้นเป็นผลมาจากความสามารถในการเป็นผู้ริเริ่ม ความสามารถในการมองและการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลง นำมาสร้างผลประโยชน์ให้กับองค์กร มีความสามารถในการชักจูงให้เกิดการยอมรับนับถือ และความมีส่วนร่วม รวมถึงความสามารถในการจัดการ การตัดสินใจ และควบคุมให้เป็นไปตามรูปแบบหรือข้อกำหนดที่สร้างขึ้น

2. ความมีสัมพันธภาพ

สัมพันธภาพ (Relationship) หมายถึง ความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคคล อันจะทำให้เกิดความรัก ความนับถือ และความร่วมมือ หรืออีกความหมายหนึ่งคือ การอยู่ร่วมกับบุคคลอื่นได้อย่างมีความสุข มนุษย์ไม่สามารถที่จะอยู่อย่างโดดเดี่ยวตามลำพังได้ จำเป็นต้องอยู่ร่วมกับบุคคลอื่นในสังคม จึงมีต้องการติดต่อสัมพันธภาพที่ดีกับบุคคลอื่น เพื่อให้การอยู่ร่วมกัน และการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นเป็นไปได้อย่างดี ซึ่งในการดำเนินธุรกิจผู้ประกอบการต้องสามารถสร้าง และรักษาสัมพันธภาพทั้งกับบุคลากรในองค์กร ผู้ร่วมดำเนินธุรกิจ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกองค์กร เพื่อส่งผลให้การดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจประสบผลสำเร็จตามที่คาดการณ์ไว้

3. ความเป็นเจ้าของ

ความเป็นเจ้าของ ถือเป็นสัดส่วนของการถือครองสิทธิ์ในความเป็นเจ้าของธุรกิจ ทั้งที่จับต้องได้ และจับต้องไม่ได้ เช่น เงินสด ที่ดิน ทรัพย์สินทางปัญญา และอุปกรณ์ต่าง ๆ แต่ Misno (2002) ให้ความคิดเห็นว่าความเป็นเจ้าของเป็นคุณลักษณะพื้นฐานที่ต้องมีอยู่ในตัวของผู้ประกอบการ ซึ่งรวมถึงความทุ่มเทเอาใจใส่ พร้อมทั้งจะยอมรับความเสี่ยงในการได้รับประโยชน์และการเสียประโยชน์ ซึ่งผู้ประกอบการจำเป็นต้องเตรียมความพร้อมในการรับมือกับสถานการณ์ทางธุรกิจที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาเพื่อสามารถนำองค์กรธุรกิจไปยังจุดหมายแห่งความสำเร็จที่คาดการณ์ไว้

1.2 แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมของผู้ประกอบการก่อนการดำเนินธุรกิจ

ในการเป็นผู้ประกอบการที่มีโอกาสประสบความสำเร็จนั้นควรมีการเตรียมความพร้อมให้เป็นผู้ที่มีคุณลักษณะและคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้ (เอส อ็ม อี ชาแนล, 2557)

1. กล้าเสี่ยง

บุคคลที่ตัดสินใจประกอบธุรกิจจะต้องมีความกล้าที่จะเสี่ยงในระดับปานกลางเพื่อความสำเร็จของการดำเนินงานความสำเร็จหรือความล้มเหลวของการดำเนินกิจการผู้ประกอบการต้องชอบทำงานท้าทายความคิดความรู้ความสามารถที่จะทำให้ธุรกิจบรรลุผลสำเร็จโดยหาระดับความเสี่ยงที่เหมาะสมแล้วตัดสินใจเลือกทางเลือกเช่นการลงทุนการขยายตลาดการระงับคำสั่งซื้อ ฯลฯ และควรผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับภายใต้ภาวะแวดล้อมทางเศรษฐกิจสังคมการเมืองและวัฒนธรรมด้วยการศึกษาอย่างละเอียดถี่ถ้วนแล้วตัดสินใจและพร้อมที่จะเผชิญกับปัญหาต่าง ๆ หากธุรกิจประสบความสำเร็จย่อมนำมาสู่ความภาคภูมิใจหากประสบความล้มเหลวก็ไม่ย่อท้อแต่จะนำเอาประสบการณ์มาแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

2. มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ

ผู้ที่จะเริ่มดำเนินการทางธุรกิจต้องมีความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบธุรกิจ และกิจการที่ตนเองกำลังดำเนินการอยู่ รวมทั้งแสวงหาความรู้เพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง

3. มีความคิดสร้างสรรค์

ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่แปลกใหม่มาใช้ในธุรกิจเช่น แสวงหาแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ปรับปรุงการผลิตและนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดเป็นต้น

4. มีความเชื่อมั่นในตนเอง

ผู้ที่ประสบความสำเร็จจะเป็นผู้ที่มีความเชื่อมั่นในความสามารถของตนเองชอบอิสระและพึ่งพาตนเองมีลักษณะผู้นำมีความเชื่อมั่นที่จะเอาชนะปัญหาหรืออุปสรรคต่าง ๆ ให้สำเร็จได้

5. มีความอดทน

ผู้ประกอบการจะต้องมีความมานะอดทนทำงานหนักอย่างเต็มความสามารถไม่ท้อแท้แม้ว่าจะเผชิญกับปัญหาต่าง ๆ

6. มีวิสัยทัศน์กว้างไกล

สามารถวิเคราะห์เหตุการณ์ในอนาคตได้อย่างแม่นยำและพร้อมที่จะรับการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้น

7. มีความรับผิดชอบ

คุณลักษณะสำคัญของผู้ที่ประสบความสำเร็จในงานอาชีพคือต้องมีความรับผิดชอบต่องานที่ทำโดยเป็นผู้นำในการทำสิ่งต่างๆ ต้องมีความคิดริเริ่มและลงมือทำเองหรือมอบหมายให้ผู้อื่นทำซึ่งจะดู และงานจนสำเร็จตามเป้าหมาย และจะรับผิดชอบในผลงานไม่ว่าผลงานนั้นจะออกมาดีหรือไม่ก็ตาม

8. มีความสามารถในการบริหาร

รู้หลักการบริหารงานมีภาวะผู้นำมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นทุกระดับในภาวะที่แตกต่างกันมีการมอบหมายงานและรู้จักการปรับเปลี่ยนการบริหารงานให้ธุรกิจประสบความสำเร็จได้

9. มีมนุษยสัมพันธ์ดี และมีเครือข่าย

การเป็นผู้ประกอบการจำเป็นต้องทำธุรกิจประสานกับบุคคลอื่น ทั้งด้านการซื้อ - ขาย สินค้าและบริการ รวมทั้งการรวมกลุ่มเพื่อผลิตสินค้าและบริการต่าง ๆ ดังนั้นการเป็นผู้ประกอบการที่

จะประสบความสำเร็จได้ควรต้องเป็นผู้ที่มีมนุษยสัมพันธ์ดี เป็นที่ยอมรับของบุคคลที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งสร้างเครือข่ายเพื่อสามารถสร้างศักยภาพในการดำเนินธุรกิจได้ดียิ่งขึ้น

10. มีความซื่อสัตย์

ผู้ประกอบการต้องมีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้าในการกำหนดราคาสินค้าและคุณภาพของสินค้า ต้องสร้างความเชื่อถือให้เกิดขึ้นแก่บุคคลภายนอกเช่นผู้ผลิตเจ้าหนี้ลูกค้าและผู้ร่วมงานโดยปฏิบัติตามตามสัญญา มีความจริงใจนอกจากนี้ต้องมีความซื่อสัตย์ต่อผู้ร่วมทุนต่อครอบครัวและตนเองสิ่งสำคัญคือจะต้องมีความซื่อสัตย์ต่อประเทศชาติโดยการเสียภาษีอากรให้กับรัฐบาลอย่างถูกต้อง

11. ความขยัน

ผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จต้องเป็นผู้ที่มีความขยันหมั่นเพียรไม่หยุดนิ่งมีความกระตือรือร้นทำงานอย่างรวดเร็วทำงานมากกว่าวันละ 18 ชั่วโมงเกินกว่าการทำงานของคนทั่วไปพยายามเร่งรัดตัวเองไม่ให้หยุดนิ่ง

12. มุ่งมั่นความสำเร็จ

ผู้ประกอบการเมื่อมองเห็นโอกาสของความเป็นไปได้และพิจารณาอย่างละเอียดแล้วจะมุ่งมั่นใช้พลังความคิดสติปัญญาและความสามารถ ทั้งหมดทุ่มเทให้กับการทำงานเพื่อให้บรรลุความสำเร็จตามแผนที่วางไว้โดยไม่คำนึงถึงความยากลำบากพร้อมที่จะทุ่มเทเวลาทั้งหมดให้กับการทำงานเรียนรู้ถึงความคิดผิดพลาดเพื่อแก้ไขไปสู่ความสำเร็จ

13. รู้คุณค่าของการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

ผู้ประกอบการที่ทันสมัยจะต้องตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมรู้จักประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องจักรใหม่ ๆ มาใช้ในการผลิตประหยัดพลังงานใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดคุณค่ามากที่สุดในการผลิตพร้อมกับแสวงหาวัตถุดิบใหม่มาทดแทนนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการผลิตให้มีประสิทธิภาพสูงสุด

1.3 แนวคิดเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการ

คุณลักษณะของผู้ประกอบการ

การประกอบการในยุคปัจจุบันมีการพัฒนาในด้านต่าง ๆ ไปมากเนื่องจากความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีที่เจริญขึ้นอย่างรวดเร็วทำให้การประกอบธุรกิจทั้งทางด้านการผลิตและการบริการ เป็นผลให้เกิดนวัตกรรมทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นผู้ประกอบการควรมีคุณลักษณะที่ต้องก้าวทันต่อสังคม โดยได้สรุปคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ได้ดังต่อไปนี้ (Bruce R. Barringer and R. Duane Ireland, 2012)

1. ความมุ่งมั่นในการทำธุรกิจ (Passion for the Business)

1.1 กล้าเสี่ยง

บุคคลที่ตัดสินใจประกอบธุรกิจจะต้องมีความกล้าที่จะเสี่ยงเพื่อความสำเร็จของการดำเนินงาน โดยผู้ประกอบการต้องชอบทำงานท้าทายความคิด ความรู้ ความสามารถ ที่จะทำให้อุทิศทุ่มเทจนบรรลุผลสำเร็จ โดยหาระดับความเสี่ยงที่เหมาะสม แล้วตัดสินใจเลือกทางเลือก เช่น การลงทุน

การขยายตลาด การระงับคำสั่งซื้อ ฯลฯ และผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับภายใต้ภาวะแวดล้อมทางเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และวัฒนธรรม ด้วยการศึกษาละเอียดถี่ถ้วนแล้วตัดสินใจและพร้อมที่จะเผชิญกับปัญหาต่างๆ หากธุรกิจประสบความสำเร็จย่อมนำมาสู่ความภาคภูมิใจ หากประสบความล้มเหลวก็ไม่ย่อท้อ แต่จะนำเอาประสบการณ์มาแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

1.2 มีความคิดสร้างสรรค์

ผู้ประกอบการธุรกิจจะต้องเป็นผู้มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์สิ่งแปลกใหม่มาใช้ในธุรกิจ เช่น แสวงหาแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงการผลิต และนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาด

1.3 มีความเชื่อมั่นในตนเอง

ผู้ที่ประสบความสำเร็จจะเป็นผู้ที่มีความเชื่อมั่นในความสามารถของตนเอง ชอบอิสระ และพึ่งพาตนเอง มีลักษณะความเป็นผู้นำ มีความเชื่อมั่นที่จะเอาชนะปัญหาหรืออุปสรรคต่างๆ ให้สำเร็จได้

1.4 มีความอดทน

ผู้ประกอบการจะต้องมีความมานะอดทน ทำงานหนักอย่างเต็มความสามารถไม่ท้อแท้ แม้ว่า จะเผชิญกับปัญหาต่างๆ

2. ผลิตภัณฑ์ / กลุ่มลูกค้าเฉพาะ (Product / Customer Focus)

2.1 มีวิสัยทัศน์กว้างไกล

สามารถวิเคราะห์เหตุการณ์ และลูกค้าในอนาคตได้อย่างแม่นยำ และพร้อมที่จะรับการเปลี่ยนแปลงที่อาจจะเกิดขึ้น

2.2 ปรับตัวเข้ากับสิ่งแวดล้อม

ต้องเป็นผู้ที่มีความเชื่อมั่นในความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมมากกว่าปล่อยให้ทุกอย่างเป็นไปได้โดยที่ควบคุมไม่ได้

3. ความไม่ย่อท้อต่ออุปสรรค (Tenacity Despite Failure)

3.1 มีความรับผิดชอบ

คุณลักษณะสำคัญของผู้ที่ประสบความสำเร็จในงานอาชีพ คือ ต้องมีความรับผิดชอบในงานที่ทำ โดยเป็นผู้นำในการทำสิ่งต่างๆ ต้องมีความคิดริเริ่มและลงมือทำ หรือมอบหมายให้ผู้อื่นทำ ซึ่งจะดูแลรับผิดชอบงานจนสำเร็จตามเป้าหมาย

3.2 มีความซื่อสัตย์

ผู้ประกอบการต้องมีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้าในการกำหนดราคาสินค้าและคุณภาพของสินค้า ต้องสร้างความเชื่อถือให้เกิดขึ้นแก่บุคคลภายนอก

4. การดำเนินกิจการอย่างฉลาด (Execution Intelligence)

4.1 มีความสามารถในการบริหาร

รู้หลักการบริหารงาน มีภาวะผู้นำ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ทุกระดับในภาวะที่แตกต่างกันได้ มีการมอบหมายงาน และรู้จักการปรับเปลี่ยนการบริหารงานให้ธุรกิจประสบความสำเร็จได้

4.2 ความขยัน

ผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จต้องเป็นผู้ที่มีความขยันหมั่นเพียร ไม่หยุดนิ่งมีความกระตือรือร้นทำงานอย่างรวดเร็ว

4.3 มุ่งมั่นความสำเร็จ

ผู้ประกอบการเมื่อมองเห็นโอกาสของความเป็นไปได้และพิจารณาอย่างละเอียดแล้ว จะมุ่งมั่นใช้พลังความคิด สติปัญญา และความสามารถ ทั้งหมดทุ่มเทให้กับการทำงาน เพื่อให้บรรลุความสำเร็จตามแผนที่วางไว้ โดยไม่คำนึงถึงความยากลำบากพร้อมที่จะทุ่มเทเวลาทั้งหมดให้กับการทำงาน เรียนรู้ถึงความคิดผิดพลาดเพื่อแก้ไขไปสู่ความสำเร็จ

1.4 แนวคิดและทฤษฎีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

เดวิด ซี แมคเคลแลนด์ และ เจ ดับเบิลยู แอทกินสัน (David C. Maclelland & J.W. Atkinson, 1998) ได้กล่าวถึงทฤษฎีความต้องการประสบความสำเร็จ (The need to achieve theory) ว่าทฤษฎีดังกล่าว ประกอบด้วย 3 อย่าง คือ ความสำเร็จ (Achievement) อำนาจ (Power) และความผูกพัน (Affiliation) โดยตามทฤษฎีเชื่อว่า โดยปกติแล้วความต้องการที่มีอยู่ในตัวคนมีอยู่ 2 ชนิด คือ ความต้องการความสุข และความต้องการปราศจากความเจ็บปวด แต่สำหรับความต้องการอื่น ๆ นั้นต่างก็จะเกิดขึ้นภายหลัง ด้วยวิธีการเรียนรู้ แต่อย่างไรก็ตามโดยที่มนุษย์ทุกคนต่างก็ใช้ชีวิตขวนขวายหาสิ่งต่างๆ มาคล้ายคลึงกัน แต่จะต่างกันแต่เฉพาะขนาดของความต้องการว่ามากหรือน้อยแตกต่างกันออกไป ด้วยเหตุนี้จึงสรุปได้ว่า มนุษย์ทุกคนต่างก็จะมีความต้องการเหมือนกัน แต่จะมีขนาดมากน้อยแตกต่างกัน ได้แก่

1. ความต้องการความสำเร็จ (Need for Achievement) หมายถึง ความต้องการทำสิ่งต่างๆ ให้ดีขึ้นหรือมีประสิทธิภาพมากขึ้นเพื่อความสำเร็จ บุคคลที่ต้องการความสำเร็จจะมีลักษณะชอบการแข่งขัน ชอบงานที่ท้าทาย ต้องการได้รับข้อมูลป้อนกลับเพื่อประเมินผลงาน มีความชำนาญในการวางแผน มีความรับผิดชอบสูง เช่น ในเรื่องของการแก้ปัญหาหรือการทำงานที่มีความซับซ้อนขึ้น

2. ความต้องการอำนาจ (Need for Power) หมายถึง บุคคล ต้องการอำนาจเพื่อมีอิทธิพลเหนือผู้อื่น ต้องการเป็นผู้นำในการตัดสินใจ บุคคลซึ่งต้องการอำนาจสูงจะมีความพยายามเพื่อที่จะมีอิทธิพลเหนือผู้อื่น มีความพอใจที่จะอยู่ในสถานการณ์แข่งขันหรือสถานการณ์ซึ่งมุ่งที่สถานภาพ และมีความต้องการความภาคภูมิใจ รวมทั้งการมีอิทธิพลเหนือบุคคลอื่นด้วยการทำงานที่มีประสิทธิภาพ

3. ความต้องการความผูกพัน (Need for Affiliation) หมายถึง บุคคล ต้องการการยอมรับ ต้องการเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่ม ต้องการมีความสัมพันธ์และผูกพันกับสมาชิกในกลุ่ม ความเป็นมิตรไมตรี และมีสัมพันธ์ภาพที่ดีต่อบุคคลอื่น ซึ่งเป็นความต้องการสร้างและรักษาความสัมพันธ์ฉันมิตรกับคนอื่นๆ

นอกจากทฤษฎีความต้องการความสำเร็จแล้ว การที่ผู้ประกอบการจะประสบความสำเร็จยังต้องเกี่ยวข้องกับแรงจูงใจที่ทำให้ต้องการประสบความสำเร็จดังนี้

1.5 ทฤษฎีสองปัจจัย (Two Factor Theory)

เป็นทฤษฎีที่เฟรดเดอริก เค. เฮิร์ซเบิร์ก (Frederick K. Herzberg, 1967 : 72-74) ได้ศึกษาทำการวิจัยเกี่ยวกับแรงจูงใจในการทำงานของบุคคล เขาได้ศึกษาถึงความต้องการของคนในองค์กรหรือการจูงใจจากการทำงาน โดยเฉพาะเจาะจง โดยศึกษาว่าคนเราต้องการอะไรจากงาน คำตอบก็คือ บุคคลต้องการความสุขจากการทำงาน มีสาเหตุมาจากปัจจัยจูงใจ (Motivational Factors) และปัจจัยเกื้อกูล (Hygiene Factors)

1. ปัจจัยจูงใจ (Motivational Factors) เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับงานโดยตรง เพื่อจูงใจให้คน ชอบและรักงานที่ปฏิบัติ เป็นตัวกระตุ้น ทำให้เกิดความพึงพอใจให้แก่บุคคลในองค์กรให้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

1.1 ความสำเร็จในงานที่ทำของบุคคล (Achievement) หมายถึงการที่บุคคลสามารถ ทำงานได้เสร็จสิ้น และประสบความสำเร็จอย่างดี เป็นความสามารถในการแก้ปัญหาต่าง ๆ การรู้จักป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น เมื่อผลงานสำเร็จจึงเกิดความรู้สึกพอใจและปลาบปลื้มในผลสำเร็จของงานนั้น ๆ

1.2 การได้รับการยอมรับนับถือ (Recognition) หมายถึง การได้รับการยอมรับนับถือไม่ว่าจากผู้บังคับบัญชา จากเพื่อน จากผู้มาขอรับคำปรึกษาหรือ จากบุคคลในหน่วยงาน การยอมรับนี้อาจจะอยู่ในรูปของการยกย่องชมเชย แสดงความยินดี การให้กำลังใจ หรือการแสดงออกอื่นใดที่ก่อให้เกิดถึงการยอมรับในความสามารถ เมื่อได้ทำงานอย่างหนึ่งอย่างใดบรรลุผลสำเร็จ การยอมรับนับถือจะแฝงอยู่กับความสำเร็จในงานด้วย

1.3 ลักษณะของงานที่ปฏิบัติ (The Work Itself) หมายถึงงานที่น่าสนใจ งานที่ต้องอาศัยความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ทำทนายให้ลงมือทำ หรือเป็นงานที่มีลักษณะสามารถกระทำได้ตั้งแต่ต้นจนจบโดยลำพังแต่ผู้เดียว

1.4 ความรับผิดชอบ (Responsibility) หมายถึง ความพึงพอใจที่เกิดขึ้นจากการได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบงานใหม่ ๆ และมีอำนาจในการรับผิดชอบได้อย่างเต็มที่ ไม่มีการตรวจ หรือควบคุมอย่าง ใกล้ชิด

1.5 ความก้าวหน้า (Advancement) หมายถึง ได้รับเลื่อนขั้นเลื่อนตำแหน่งให้สูงขึ้นของบุคคลในองค์กร การมีโอกาสได้ศึกษาเพื่อหาความรู้เพิ่ม หรือได้รับการฝึกอบรม

2. ปัจจัยเกื้อกูล (Hygiene Factors) เป็นปัจจัยที่จะค้าจูงใจให้แรงจูงใจ ในการทำงานของบุคคลมีอยู่ตลอดเวลา ถ้าไม่มีหรือมีในลักษณะที่ไม่สอดคล้องกับบุคคลในองค์กรบุคคลในองค์กรจะเกิดความไม่ชอบงานขึ้น และเป็นปัจจัยที่มาจากภายนอกตัวบุคคล

2.1 เงินเดือน (Salary) หมายถึง เงินเดือนและการเลื่อนขั้นเงินเดือนในหน่วยงานนั้น ๆ เป็นที่พอใจของบุคลากรที่ทำงาน

2.2 โอกาสได้รับความก้าวหน้าในอนาคต (Possibility of Growth) หมายถึง การที่บุคคลได้รับการแต่งตั้งเลื่อนตำแหน่งภายในหน่วยงานแล้ว ยังหมายถึงสถานการณ์ที่บุคคลสามารถได้รับความก้าวหน้าในทักษะวิชาชีพด้วย

2.3 ความสัมพันธ์กับผู้บังคับบัญชา ผู้ใต้บังคับบัญชา และเพื่อนร่วมงาน (Interpersonal Relation Superior, Subordinate and Peers) หมายถึง การติดต่อ ไม่ว่าจะเป็นกิริยาหรือวาจา ที่แสดงถึงความสัมพันธ์อันดีต่อกัน สามารถทำงานร่วมกัน มีความเข้าใจซึ่งกันและกันอย่างดี

2.4 สถานะทางอาชีพ (Status) หมายถึง อาชีพนั้นเป็นที่ยอมรับนับถือของสังคมที่มีเกียรติและศักดิ์ศรี

2.5 นโยบายและการบริการ (Company Policy and Administration) หมายถึง การจัดการและการบริหารขององค์การ การติดต่อสื่อสารภายในองค์การ

2.6 สภาพการทำงาน (Working Conditions) หมายถึง สภาพทางกายภาพของงาน เช่น แสง เสียง อากาศ ชั่วโมงการทำงาน รวมทั้งลักษณะของสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ เช่น อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้

2.7 ความเป็นอยู่ส่วนตัว (Personal life) ความรู้สึกที่ดีหรือไม่ดี อันเป็นผลที่ได้รับจากงานในหน้าที่ เช่น การที่บุคคลถูกย้ายไปทำงานในที่แห่งใหม่ ซึ่งห่างไกลจากครอบครัว ทำให้ไม่มีความสุข และไม่พอใจกับการทำงานในที่แห่งใหม่

2.8 ความมั่นคงในการทำงาน (Security) หมายถึง ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อความมั่นคงในการทำงาน ความยั่งยืนของอาชีพ หรือความมั่นคงขององค์การ

2.9 วิธีการปกครองบังคับบัญชา (Supervision-Technical) หมายถึง ความสามารถของผู้บังคับบัญชาในการทำงาน หรือความยุติธรรมในการบริหาร

จากทฤษฎีสองปัจจัย สรุปได้ว่า ปัจจัยทั้ง 2 ด้านนี้ เป็นสิ่งที่มนุษย์ต้องการ เพราะเป็นแรงจูงใจในการทำงาน เป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่ทำให้มนุษย์เกิดความสุขในการทำงาน โดยมีความสัมพันธ์กับกรอบแนวคิด ซึ่งจะช่วยให้ประสบความสำเร็จได้ในอนาคต

1.6 แนวคิดเกี่ยวกับดุลดัชนี (Balance Scorecard)

พจนานุกรมศัพท์ศึกษาศาสตร์ฉบับราชบัณฑิตยสถาน ให้ความหมายของการประเมินแบบสมดุล (Balanced Scorecard) ไว้ว่า “เทคนิคการประเมินที่คำนึงถึงความสมดุล 4 มิติ คือ มิติ ผู้รับบริการ มิติการเงิน มิติการบริหารจัดการ และมิตินวัตกรรมการเรียนรู้ โดยพัฒนาตัวบ่งชี้ของความสำเร็จในแต่ละมิติ เพื่อใช้ในการสื่อสาร การปฏิบัติงาน และการประเมินคุณภาพขององค์การ” (ราชบัณฑิตยสถาน. 2551 : 38)

ดุลดัชนี (Balanced Scorecard : BSC) คือ ระบบหรือกระบวนการในการบริหารงานชนิดหนึ่ง ที่อาศัยการกำหนดตัวชี้วัด (KPI) เป็นกลไกสำคัญ Kaplan และ Norton ได้ให้นิยามล่าสุดของ Balanced Scorecard ไว้ว่า “เป็นเครื่องมือทางด้านการจัดการที่ช่วยในการนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ (Strategic Implementation) โดยอาศัยการวัดหรือประเมิน (Measurement) ที่จะช่วยให้องค์กรเกิดความสอดคล้องเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน และมุ่งเน้นในสิ่งที่มีความสำคัญต่อความสำเร็จขององค์กร (Alignment and focused)”

แนวคิดพื้นฐานของ ดุลดัชนี (Balanced Scorecard)

แนวคิดแบบ ดุลดัชนี (Balanced Scorecard) เกิดจาก Professor Robert Kaplan อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัย Harvard และ Dr. David Norton ที่ปรึกษาทางด้านการจัดการ โดยทั้งสองได้ศึกษาและสำรวจถึงสาเหตุของการที่ตลาดหุ้นของอเมริกาประสบปัญหาใน ปี 1987 และพบว่าองค์กรส่วนใหญ่ในอเมริกานิยมใช้แต่ตัวชี้วัดด้านการเงินเป็นหลัก ทั้งสองจึงได้เสนอแนวคิดในเรื่องของการประเมินผลองค์กร โดยพิจารณาตัวชี้วัดในสี่มุมมอง (Perspectives) แทนการพิจารณาเฉพาะมุมมองด้านการเงินเพียงอย่างเดียว และการที่องค์กรจะดำเนินการให้ได้ตามภารกิจหลักขององค์กรตามแนวทาง ดุลดัชนี (Balance Scorecard) นั้น มีดัชนีชี้วัดที่สำคัญ 4 ประการ ได้แก่ (พสุ เดชะรินทร์, 2546 อ้างใน สมคิด บางโม. 2555 : 276)

ดุลดัชนี (Balanced Scorecard) ประกอบด้วยมุมมอง (Perspectives) 4 ด้าน ดังนี้

1. มุมมองด้านการเงิน (Financial Perspective)
2. มุมมองด้านลูกค้า (Customer Perspective)
3. มุมมองด้านกระบวนการภายใน (Internal Process Perspective)
4. มุมมองด้านการเรียนรู้และการพัฒนา (Learning and Growth Perspective)

1. การจัดการด้านการเงิน (Financial Perspective)

ในองค์กรด้านธุรกิจการค้า ดัชนีแรกที่ควรคำนึงถึง คือ การจัดการด้านการเงิน จะเป็นข้อบ่งชี้ชัดเจนว่า ธุรกิจจะดำเนินการต่อไปได้หรือไม่ การวัดผลด้านการเงิน ควรพิจารณาด้านต่อไปนี้

1.1 อัตราเติบโตของรายได้ วัดจากการเติบโตของยอดขาย กำไรจากลูกค้า และผลิตภัณฑ์ สัดส่วนรายได้จากลูกค้าใหม่ เป็นต้น

1.2 ลดต้นทุน วัดจากรายได้/พนักงาน ต้นทุนเมื่อเทียบกับคู่แข่ง อัตราการลดต้นทุน เป็นต้น

1.3 การใช้สินทรัพย์ ต้องคำนึงถึงการลงทุน การทำวิจัยและพัฒนา ผลตอบแทนจากการลงทุน

2. ลูกค้า (Customer Perspective)

ลูกค้าเปรียบเสมือนตัวบ่งชี้ที่สำคัญสำหรับองค์กรที่ประกอบธุรกิจและองค์กรที่แสวงหากำไร การวัดผลด้านลูกค้า ควรพิจารณาด้านต่อไปนี้

2.1 ความพอใจของลูกค้า เป็นดัชนีที่สำคัญที่สุด เพราะหากลูกค้าเกิดความพึงพอใจในสินค้าและบริการ ลูกค้าจะเกิดความจงรักภักดีและกลับมาใช้บริการใหม่ และสร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อลูกค้าเสมอ

2.2 การรักษาลูกค้าเก่า ต้องมีการติดตามความต้องการของลูกค้าและประเมินผล การสั่งซื้อตลอดเวลา

2.3 ลูกค้าใหม่ ต้องพัฒนาสินค้าและบริการ เพื่อดึงดูดให้มีลูกค้าใหม่เพิ่มขึ้น และติดตามผลอย่างต่อเนื่อง

2.4 ส่วนแบ่งการตลาด เป็นการแบ่งตลาดๆ หนึ่งออกเป็นกลุ่มผู้ซื้อที่เล็กลงมาโดยแบ่งตามความต้องการ ตามลักษณะตลาด หรือตามพฤติกรรมของคนที่มีความต้องการผลิตภัณฑ์/บริการที่ต่างกันไป

3. กระบวนการทำงานในองค์กร (Internal Business Process)

ระบบการทำงานภายในองค์กรเป็นระบบที่มีความสำคัญต่อด้านการเงิน และ ลูกค้า นั่นคือ หากองค์กรพัฒนาและมีการบริหารการทำงานภายในที่ดีจะส่งผลให้ผลิตสินค้า ได้รวดเร็ว จัดส่งสินค้าตามเวลา มีคุณภาพตรงตามความต้องการของลูกค้า มีบริการหลัง การขาย ส่งผลให้องค์กรมีการเติบโตทางรายได้สูงขึ้น

4. การเรียนรู้และการเติบโต (Learning and Growth)

4.1 การเรียนรู้และการพัฒนาของพนักงานในองค์กร จะเป็นดัชนีที่ส่งผลต่อ กระบวนการทำงานภายในองค์กร หากพนักงานเกิดการเรียนรู้ มีการพัฒนาขีดความสามารถ ของการเรียนรู้ จะทำให้กระบวนการทำงานในองค์กรมีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่งผลต่อคุณภาพ สินค้า และบริการ ที่ดีต่อลูกค้า

4.2 จะเห็นได้ว่าหลักการนำดุลดัชนี (Balance Scorecard) มาเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานนั้นจะต้องให้ความสำคัญต่อดัชนีทั้ง 4 ด้านอย่างสมดุลกันซึ่งดัชนีแต่ละด้าน จะส่งผลถึงด้านอื่นๆ โยงกันเป็นระบบ แต่ทั้งนี้องค์กรจะต้องกำหนดภารกิจหลักให้ชัดเจน และวิเคราะห์ดัชนีทั้ง 4 ด้าน ให้สอดคล้องกับภารกิจหลักขององค์กรนั้น นอกจากนี้ในการนำหลักการของ Balance Scorecard มาปรับปรุงใช้ประสิทธิภาพการทำงานนั้น ผู้ปฏิบัติงานทุกฝ่ายจะต้องปฏิบัติงานตามกลยุทธ์ที่วางไว้ และมีดัชนีชี้วัดประสิทธิภาพการทำงานที่เรียกว่า Key Performance Indicator (KPI) เพื่อให้องค์กรดำเนินงานได้บรรลุวัตถุประสงค์ และสอดคล้องกับภารกิจขององค์กรต่อไป

องค์ประกอบของแต่มุมมองของดุลดัชนี (Balance Scorecard)

มุมมองทุกด้านจะมีวิสัยทัศน์และกลยุทธ์ขององค์กรเป็นศูนย์กลาง ในแต่ละด้านประกอบด้วย 4 องค์ประกอบ คือ (สมคิด บางโม. 2555 : 276)

1. วัตถุประสงค์ (Objective) คือสิ่งที่องค์กรมุ่งหวังหรือต้องการที่จะบรรลุในแต่ละด้าน
2. ตัวชี้วัด (Measures หรือ Key Performance Indicators) คือ ตัวชี้วัดของวัตถุประสงค์ในแต่ละด้าน และตัวชี้วัดเหล่านี้จะเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการวัดว่าองค์กรบรรลุวัตถุประสงค์ในแต่ละด้านหรือไม่
3. เป้าหมาย (Target) คือ เป้าหมายหรือตัวเลขที่องค์กรต้องการจะบรรลุในตัวชี้วัดแต่ละประการ
4. แผนงาน โครงการ หรือ กิจกรรม (Initiatives) ที่องค์กรจะจัดทำเพื่อบรรลุเป้าหมายที่กำหนดขึ้น โดยในขั้นนี้ยังไม่ใช่แผนปฏิบัติการที่จะทำ แต่เป็นเพียงแผนงาน โครงการ หรือกิจกรรม เบื้องต้นที่ต้องทำเพื่อบรรลุเป้าหมายที่ต้องการ

นอกจากองค์ประกอบทั้ง 4 แล้ว ในทางปฏิบัติมักจะเพิ่มอีก 1 องค์ประกอบ คือ ข้อมูลในปัจจุบัน (Baseline Data) ของตัวชี้วัดแต่ละตัว การหาข้อมูลในปัจจุบันจะเป็นตัวช่วยในการกำหนดเป้าหมายของตัวชี้วัดแต่ละตัวให้มีความชัดเจนมากขึ้น

ประโยชน์ของชุดดัชนี (Balanced Scorecard)

1. ช่วยให้ผลการดำเนินงานขององค์กรดีขึ้น
2. ทำให้ทั้งองค์กรมุ่งเน้น และให้ความสำคัญต่อกลยุทธ์ขององค์กร โดยต้องให้เจ้าหน้าที่ทั่วทั้งองค์กรให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ขององค์กรมากขึ้น และเป็นเครื่องมือหนึ่งที่จะช่วยในการนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ
3. ช่วยในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม และวัฒนธรรมขององค์กรโดยอาศัยการกำหนดตัวชี้วัด และเป้าหมายเป็นเครื่องมือในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของเจ้าหน้าที่
4. ทำให้พนักงานเกิดการรับรู้และเข้าใจว่างานแต่ละอย่างมีที่มาที่ไปอีกทั้งผลของงานตนเองจะส่งผลต่อผลการดำเนินงานของผู้อื่นและขององค์กรอย่างไร

1.7 แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หรือ SMEs ซึ่งย่อมาจากภาษาอังกฤษ Small and Medium Enterprises หรือแปลเป็นภาษาไทยว่า "วิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม"

สำหรับความหมายของวิสาหกิจ(Enterprises)ครอบคลุมกิจการ 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่

1. กิจการการผลิต (Production Sector) ครอบคลุมการผลิตในภาคเกษตรกรรม (Agricultural Processing) ภาคอุตสาหกรรม (Manufacturing) และเหมืองแร่ (Mining)
2. กิจการการค้า (Trading Sector) ครอบคลุมการค้าส่ง (Wholesale) และการค้าปลีก (Retail)
3. กิจการบริการ (Service Sector)

ความสำคัญของ SMEs ต่อระบบเศรษฐกิจ

SMEs คือ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เป็นวิสาหกิจที่มีความเหมาะสม มีความคล่องตัวในการปรับสภาพให้เข้ากับสถานการณ์ทั่วไปของประเทศอีกทั้งยังเป็นวิสาหกิจที่ใช้เงินทุนในจำนวนที่ต่ำกว่าวิสาหกิจขนาดใหญ่ และยังช่วยรองรับแรงงานจากภาคเกษตรกรรมเมื่อหมดฤดูกาลเพาะปลูก รวมถึงเป็นแหล่งที่สามารถรองรับแรงงานที่เข้ามาใหม่เป็นการป้องกันการอพยพของแรงงานเข้ามาหางานทำในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล ซึ่งช่วยกระจายการกระจุกตัวของโรงงานกิจการวิสาหกิจในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑลไปสู่ภูมิภาค ก่อให้เกิดการพัฒนาความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจทั้งในส่วนภูมิภาคและของประเทศอย่างยั่งยืนต่อไป

กล่าวโดยสรุป SMEs มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจ คือ

1. ช่วยการสร้างงานให้กับคนในสังคม
2. สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ
3. สร้างเงินตราต่างประเทศ ในการจำหน่ายสินค้าให้ชาวต่างชาติ และขยายตลาดไปยังต่างประเทศ
4. ช่วยประหยัดเงินตราต่างประเทศ โดยการผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าจากต่างประเทศ

5. เป็นจุดเริ่มต้นในการลงทุน และสร้างเสริมประสบการณ์ให้กับนักลงทุนชาวไทย
6. ช่วยเชื่อมโยงกับกิจกรรมขนาดใหญ่ และภาคการผลิตอื่นๆ เช่น ภาคเกษตรกรรม
7. เป็นแหล่งพัฒนาทักษะฝีมือ

ปัญหาเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมซึ่งพอจะสรุปได้ 8 ประการ คือ

1. การขาดซึ่งจิตวิญญาณของการเป็นผู้ประกอบการ (Lack of Entrepreneurship) การเป็นผู้ประกอบการจะต้องมีคุณสมบัติหลายประเภท เช่น ความเป็นผู้นำ การกล้าได้กล้าเสีย ต้องเป็นนายของตัวเอง การรักความท้าทาย รักความเป็นอิสระ มีระเบียบวินัยในตัวเองสูง
2. การจัดการและการบริหารไม่มีประสิทธิภาพ ความสามารถในการจัดการองค์การการเงิน การบัญชี การตลาด บุคลากร ซึ่งถือเป็นหัวใจหลักของ SMEs
3. การขาดบุคลากรหรือผู้เชี่ยวชาญธุรกิจ SMEs มักจะเริ่มต้นจากความถนัดหรือความชำนาญเฉพาะด้านของผู้ประกอบการ นั้นตั้งแต่เริ่มก่อตั้งและดำเนินต่อไป จนกว่าจะเริ่มเข้าที่เข้าทาง
4. การขาดแรงงานที่มีฝีมือแรงงานที่มีฝีมือ (Skilled Worker) คือจุดเริ่มต้นของคุณภาพสินค้า ซึ่งพนักงานที่มีฝีมือจะต้องได้รับการฝึกฝน ดังนั้นผู้ประกอบการรายใหม่จึงต้องสร้างและสงวนแรงงานเหล่านี้ให้ได้
5. ต้นทุนการผลิตสูงการจัดการที่ไม่ดี การผลิตที่ขาดประสิทธิภาพ ไม่มีการใช้เครื่องจักรหรือเทคโนโลยีเข้ามาช่วยจะทำให้ต้นทุนของสินค้าสูง ซึ่งนำไปสู่การเสียเปรียบในเชิงการค้ากับคู่แข่ง
6. การแข่งขันสูงสภาพการแข่งขันและแข่งขันในปัจจุบันเป็นสาเหตุให้เกิดการแข่งขันกันสูงมากเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจของตนเอง ดังนั้นผู้ประกอบการหน้าใหม่ที่เข้ามาในตลาดที่มีการแข่งขันกันสูง จึงมีความยากลำบากในการดำเนินธุรกิจ
7. ประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่ำการบริหารจัดการการผลิตไม่เหมาะสม ทำให้เกิดสูญเสียในการผลิต ผลผลิตต่ำ ไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งนำไปสู่สินค้าไม่มีคุณภาพและไม่สามารถแข่งขันได้
8. ปัญหาของระบบราชการก็เป็นที่ทราบกันดีอยู่ทั่วไปว่าปัญหาด้านเอกภาพและการประสานงานของหน่วยงานที่รับผิดชอบ ในการส่งเสริมพัฒนา SMEs ก็ต้องมีความสำคัญด้วยดังนั้นเมื่อเราได้ทราบปัญหาหลักของธุรกิจ SMEs แล้ว ก็จะนำไปสู่การแก้ไขปัญหา และนำไปสู่การพัฒนาต่อไป

ปัญหาและข้อจำกัดของ SMEs ในภาพรวม

1. ปัญหาด้านการตลาด SMEs

SMEs ส่วนใหญ่มักตอบสนองความต้องการของตลาดในท้องถิ่น หรือตลาดภายในประเทศ ซึ่งยังขาดความรู้ความสามารถในด้านการตลาดในวงกว้าง โดยเฉพาะตลาดต่างประเทศ ขณะเดียวกันความสะดวกรวดเร็วในการคมนาคมขนส่งตลอดจนการเปิดเสรีทางการค้าทำให้วิสาหกิจขนาดใหญ่ รวมทั้งสินค้าจากต่างประเทศเข้ามาแข่งขันกับสินค้าในท้องถิ่นหรือในประเทศที่ผลิตโดยกลุ่มวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมมากขึ้น

2. ขาดแคลนเงินทุน SMEs

SMEs มักประสบปัญหาการขอกู้เงินจากสถาบันการเงิน เพื่อมาลงทุนหรือขยายการลงทุน หรือเป็นเงินทุนหมุนเวียนทั้งนี้เนื่องจากไม่มีการทำบัญชีอย่างเป็นระบบและขาดหลักทรัพย์ค้ำประกัน เงินกู้ทำให้ต้องพึ่งพาเงินกู้ในระบบและต้องจ่ายดอกเบี้ยในอัตราที่สูง

3. ปัญหาด้านแรงงาน

แรงงานที่ทำงานใน SMEs จะมีปัญหาการเข้าออกสูง กล่าวคือ เมื่อมีฝีมือและมีความชำนาญมากขึ้นก็จะย้ายออกไปทำงานในโรงงานขนาดใหญ่ที่มีระบบและผลตอบแทนที่ดีกว่า จึงทำให้คุณภาพของแรงงานไม่สม่ำเสมอการพัฒนาไม่ต่อเนื่องส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพสินค้า

4. ปัญหาข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีการผลิต

โดยทั่วไป SMEs มักใช้เทคนิคการผลิตไม่ซับซ้อนเนื่องจากการลงทุนต่ำและผู้ประกอบการ/พนักงานขาดความรู้พื้นฐานที่รองรับเทคนิควิชาที่ทันสมัยจึงทำให้ขาดการพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ตลอดจนการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานที่ดี

5. ข้อจำกัดด้านการจัดการ SMEs

มักขาดความรู้ในการจัดการหรือการบริหารที่มีระบบใช้ประสบการณ์จากการเรียนรู้ โดยเรียนถูกเรียนผิดเป็นหลักอาศัยบุคคลในครอบครัวหรือญาติพี่น้องมาช่วยงานการบริหารภายในลักษณะนี้แม้จะมีข้อดีในเรื่องการดูแลที่ทั่วถึง (หากธุรกิจไม่ใหญ่นัก) แต่เมื่อกิจการเริ่มขยายตัวหากไม่ปรับปรุงการบริหารจัดการให้มีระบบก็จะเกิดปัญหาเกิดขึ้นได้

6. ปัญหาการเข้าถึงบริการการส่งเสริมของรัฐ SMEs

จำนวนมากเป็นการจัดตั้งกิจการที่มีรูปแบบไม่เป็นทางการ เช่น ผลิตตามบ้านผลิตในลักษณะโรงงานทอแกวไม่มีการจดทะเบียนโรงงาน ทะเบียนพาณิชย์ หรือทะเบียนการค้าดังนั้น กิจการโรงงานเหล่านี้ จึงค่อนข้างปิดตัวเองในการเข้ามาใช้บริการของรัฐ เนื่องจากปฏิบัติไม่ค่อยถูกต้องเกี่ยวกับการเสียภาษี การรักษาสภาพสิ่งแวดล้อม หรือรักษาความปลอดภัยที่กำหนดตามกฎหมาย นอกจากนี้ในเรื่องการส่งเสริมการลงทุนก็เช่นเดียวกัน แม้ว่ารัฐจะได้ลดเงื่อนไขขนาดเงินทุน และการจ้างงาน เพื่อจูงใจให้ SMEs เพียงร้อยละ 8.1 เท่านั้นที่มีโอกาสได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากรัฐ

7. ปัญหาข้อจำกัดด้านบริการส่งเสริมพัฒนาขององค์การภาครัฐและเอกชน

การส่งเสริมพัฒนา SMEs ที่ผ่านมาได้ดำเนินการโดยหน่วยงานของรัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมขนาดย่อมบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย หอการค้าไทย สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ตลอดจนสมาคมการค้าและอุตสาหกรรมต่าง ๆ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมมีจำนวนมากและกระจายอยู่ทั่วประเทศ ประกอบกับข้อจำกัดของหน่วยงานดังกล่าว เช่น ในเรื่องบุคลากร งบประมาณ จำนวนสำนักงานสาขาภูมิภาคการให้บริการส่งเสริมสนับสนุนด้านต่าง ๆ จึงไม่อาจสนองตอบได้ทั่วถึงและเพียงพอ

8. ปัญหาข้อจำกัดในการรับรู้ข่าวสารข้อมูล

เนื่องจากปัญหาและข้อจำกัดต่าง ๆ ข้างต้น SMEs โดยทั่วไปจึงค่อนข้างมีจุดอ่อนในการรับรู้ข่าวสารด้านต่าง ๆ เช่น นโยบายและมาตรการของรัฐ ข้อมูลข่าวสารด้านการตลาด ฯลฯ

2. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 สุธีรา อะทะวงษา (2557) ศึกษาเรื่อง “คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการ และลักษณะของสถานประกอบการที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทย” จากการศึกษาพบว่า คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการมีอิทธิพลทางตรงต่อลักษณะของสถานประกอบการ และมีอิทธิพลทางอ้อมต่อการเจริญเติบโตผ่านลักษณะของสถานประกอบการ นอกจากนี้ยังพบว่าลักษณะของสถานประกอบการมีอิทธิพลทางตรงต่อการเจริญเติบโตโดยมีลักษณะของสถานประกอบการที่สำคัญ ได้แก่ องค์การมีทีมงานเชิงรุก กลยุทธ์การตลาด และนวัตกรรมองค์กร แสดงให้เห็นว่ายิ่งผู้ประกอบการมีคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการมากขึ้นเท่าใดย่อมส่งผลให้การทำงานในสถานประกอบการมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น ก่อให้เกิดการพัฒนาผลประกอบการและความเจริญเติบโตในที่สุด

2.2 ฝนทิพย์ ขวาร์ไสว (2554) ศึกษาเรื่อง “ความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะของผู้ประกอบการ กับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมในเขตภาคเหนือตอนล่าง” กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ คือ สถานประกอบการโรงแรมในเขตจังหวัดภาคเหนือตอนล่างของไทย จำนวน 95 แห่ง และกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพคือ ผู้ประกอบการโรงแรมในจังหวัดพิษณุโลกจำนวน 9 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณคือ แบบสอบถามคุณลักษณะของผู้ประกอบการและความสำเร็จในการประกอบธุรกิจโรงแรม ส่วนเครื่องมือในการวิจัยเชิงคุณภาพคือ คำถามในการสัมภาษณ์เกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการและความสำเร็จในการประกอบธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงปริมาณนั้นจะใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ สถิติที่ใช้ได้แก่ การแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่ามัธยฐาน (Median) และการทดสอบความสัมพันธ์ (Crosstab) การทดสอบไคกำลังสอง (Chi-Square) ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพคือ การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัยเชิงปริมาณ พบว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการมีความสัมพันธ์กับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งคุณลักษณะของผู้ประกอบการทั้ง 9 องค์ประกอบ คือ ด้านความเป็นตัวของตัวเอง ด้านความใส่ใจในความสำเร็จ ด้านความมีนวัตกรรม ด้านความมุ่งมั่นอดทน ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านความกล้าเสี่ยง ด้านความมั่นใจในตนเอง ด้านการตอบสนองกับปัญหาอย่างทันทีทันใด และด้านความรับผิดชอบ มีความสัมพันธ์กับความสำเร็จในการประกอบธุรกิจโรงแรมในจังหวัดภาคเหนือตอนล่างของไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ พบว่าความคิดเห็นของผู้ประกอบการในการที่จะทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จได้นั้นจะเกิดจากความตั้งใจ และต้องกล้าลงมือทำ มีการมองแบบมุมกว้าง มีการพิจารณาความเหมาะสมในการทำธุรกิจ มองคู่แข่งและมีการมองหาตลาดใหม่ ต้องพิจารณาความพึงพอใจของลูกค้า มีการพัฒนาตนเองตลอดเวลา มีการจัดการธุรกิจที่ดี เลือกวิธีการที่เหมาะสม มีบุคลากรที่เชี่ยวชาญในแต่ละด้าน มีการเตรียมการตลอดเวลา จับโอกาสทางธุรกิจได้ก่อนผู้อื่น และสามารถทำให้สำเร็จตามเป้าหมายที่ได้ตั้งไว้ ส่วนเครื่องมือวัดความสำเร็จคือ อัตราการเข้าพัก ความพึงพอใจของผู้ประกอบการ การมีลูกค้ากลุ่มใหม่เพิ่มมากขึ้นโดยที่จำนวนลูกค้าเก่าไม่ลดจำนวนลง การเจริญเติบโต และการขยายตัวของธุรกิจ และมาตรฐานอุตสาหกรรมโรงแรม ส่วนปัจจัยที่ทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ พบว่า ปัจจัยภายในองค์กร เช่น บุคลากร แนวทางการบริหารงาน และทำเลที่ตั้ง ส่วนปัจจัยภายนอกองค์กร เช่น สภาพแวดล้อมภายนอก เศรษฐกิจ การเมือง สังคม และการมีพันธมิตรทางธุรกิจ

2.3 ปราณี ตันประยูร (2552) ได้ศึกษาเรื่อง “คุณลักษณะของผู้ประกอบการ และความสำเร็จของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม” เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบของคุณลักษณะของผู้ประกอบการ และเพื่อพยากรณ์รูปแบบความสัมพันธ์ขององค์ประกอบคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาจำนวน 400 ราย ผลการศึกษาพบว่า คุณลักษณะที่ผู้ประกอบการให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด และระดับมาก 3 อันดับแรกคือ การยึดถือในคุณภาพของสินค้าหรือบริการ ความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า และ ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อสินค้าหรือบริการ ตามลำดับ ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมมีความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจโดยรวมในระดับปานกลาง ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Factor analysis) ได้องค์ประกอบของคุณลักษณะของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จำนวน 14 องค์ประกอบ ดังนี้ 1) ความมุ่งมั่นตั้งใจในการเป็นผู้ประกอบการ 2) นวัตกรรมและความสามารถด้านการตลาด 3) มนุษยสัมพันธ์และการติดต่อสื่อสาร 4) การมีเครือข่าย 5) คุณภาพของสินค้าหรือบริการ 6) โอกาสทางธุรกิจและการเพิ่มผลผลิต 7) การมองโลกในแง่ดี 8) การบริหารจัดการ 9) ภาวะผู้นำ 10) ทักษะและความเชี่ยวชาญ 11) ความรับผิดชอบ 12) ระบบงาน 13) สุขภาพ และ 14) จริยธรรมทางธุรกิจ ส่วนผลการวิเคราะห์ เพื่อหาสมการพยากรณ์โดยวิธีสเต็ปไวส์ รีเกรสชัน พบว่าองค์ประกอบของคุณลักษณะของผู้ประกอบการสามารถพยากรณ์ความสำเร็จของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยรวมได้ร้อยละ 55.7

2.4 พงศ์พัฒน์ อักษรนิธย์ (2554) ได้ศึกษาเรื่อง “คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ” พบว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในจังหวัดอุบลราชธานีพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุระหว่าง 36-55 ปีมากที่สุด จบการศึกษาระดับปริญญาตรี สถานประกอบการส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมการผลิต เงินทุนหมุนเวียนของกิจการ 11-20 ล้านบาท ส่วนใหญ่มีผลประกอบการเพิ่มขึ้นทุก ๆ ปี มียอดขายเพิ่มขึ้นทุกปี มีทักษะการใช้ภาษาต่างประเทศใน

ระดับปานกลาง มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีในระดับมาก คุณลักษณะของความสำเร็จในการประกอบธุรกิจระดับมาก

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อมในเขตอุบลราชธานีไม่ได้เกี่ยวข้องกับภูมิหลังเป็นหลักมีเพียงภูมิหลังบางด้านเท่านั้น ที่มีความแตกต่างกัน แต่ที่สำคัญคือคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากมีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม

กรอบแนวคิดในการวิจัย

แนวทางในการกำหนดตัวแปรอิสระ และตัวแปรตาม ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลถึงความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ เพื่อให้เกิดความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

1. ด้านความพร้อมในการประกอบธุรกิจ ซึ่งอาศัยหลักการดุลดัชนี (Balance Scorecard) ซึ่งเป็นที่ยอมรับว่าเป็นเครื่องมือทางการจัดการที่ช่วยในการนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ (Strategic Implementation) โดยอาศัยการวัดหรือประเมิน (Measurement) ที่จะช่วยทำให้องค์กรเกิดความสอดคล้องเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน และมุ่งเน้นในสิ่งที่มีความสำคัญต่อความสำเร็จขององค์กร (Alignment and focused) ซึ่งประกอบไปด้วยการสมดุล 4 ด้าน คือ

- 1) The Learning and Growth Perspective เป็นมุมมองด้านการเรียนรู้และการเติบโต เช่น การพัฒนาความรู้ความสามารถของพนักงาน, ความพึงพอใจของพนักงาน, การพัฒนาระบบอำนวยความสะดวกในการทำงาน เป็นต้น ซึ่งสรุปรวมคือ การมุ่งเน้นด้านของบุคคล
- 2) The Business Process Perspective เป็นมุมมองด้านกระบวนการทำงานภายในองค์กร เช่น การคิดค้นนวัตกรรมใหม่ ๆ การจัดโครงสร้างองค์กรที่มีประสิทธิภาพ การประสานงานภายในองค์กรการจัดการด้านสายงานผลิตที่มีประสิทธิภาพ เป็นต้น ซึ่งสรุปรวมคือ การมุ่งเน้นด้านการบริการจัดการ
- 3) The Customer Perspective เป็นมุมมองด้านลูกค้า เช่น ความพึงพอใจของลูกค้า, ภาพลักษณ์, กระบวนการด้านการตลาด, การจัดการด้านลูกค้าสัมพันธ์ เป็นต้น ซึ่งสรุปรวมคือ การมุ่งเน้นด้านการตลาด
- 4) The Financial Perspective เป็นมุมมองด้านการเงิน เช่น การเพิ่มรายได้ ประสิทธิภาพในการผลิตที่มีต้นทุนต่ำและมีการสูญเสียระหว่างผลิตน้อย การหาแหล่งเงินทุนที่มีต้นทุนต่ำ เป็นต้น ซึ่งสรุปรวมคือ การมุ่งเน้นด้านการเงิน

2. ด้านคุณลักษณะของผู้ประกอบการ ในด้านคุณลักษณะของบุคคลนั้นมีผู้ให้คำจำกัดความไว้หลายประเด็น โดยรองศาสตราจารย์สมคิด บางโม กล่าวว่า คุณสมบัติของผู้ประกอบการควรมี ดังนี้ กล้าเสี่ยง มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ มีความคิดสร้างสรรค์ มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความอดทน มีวิสัยทัศน์กว้างไกล มีความรับผิดชอบ มีความสามารถในการบริหาร มีมนุษยสัมพันธ์ดี และมีเครือข่าย มีความซื่อสัตย์ ความขยัน มุ่งมั่นความสำเร็จ และรู้คุณค่าของการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี ซึ่งสามารถวิเคราะห์ได้ 2 ประเด็น

- 1.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน
2. ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
 - 2.1 ความพร้อมทางการเงินที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
 - 2.2 ความพร้อมการตลาดที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
 - 2.3 ความพร้อมการบริหารจัดการที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
3. คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ และคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นการศึกษาเชิงปริมาณ (Quantitative Approach) และเชิงคุณภาพ (Qualitative Approach) โดยการวิจัยเชิงสำรวจ และใช้วิธีการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม (Questionnaire) ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาค้นคว้าตามขั้นตอน ดังนี้

1. การกำหนดประชากร และการเลือกกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาวิจัยครั้งนี้จะทำการศึกษาวิจัยผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม โดยกลุ่มประชากรในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีจำนวน 4,642 ร้าน (ที่มา : กองข้อมูลธุรกิจ กรมการท่องเที่ยว, กรกฎาคม 2558)

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ผู้วิจัยทำการกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างตามสูตรคำนวณของ Taro Yamane ที่ระดับนัยสำคัญ .05 ขนาดความคลาดเคลื่อนร้อยละ ± 5 ได้กลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 368 ดังนี้

$$n = \frac{N}{1+Ne^2}$$
$$n = \frac{4642}{1+4642(0.05)^2}$$
$$n = \frac{4642}{12.605}$$
$$n = 368$$

ทั้งนี้ผู้วิจัยได้แจกแบบสอบถามไปจำนวน 400 ชุด และได้กลับมาจำนวน 390 ชุด เพราะเกรงว่าจะมีผู้ตอบไม่ครบจำนวนตามที่กำหนด

ซึ่งกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการสุ่มตัวอย่างแบบใช้ความน่าจะเป็น (Probability - Sampling) โดยการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified - Sampling) เพราะผู้วิจัยเห็นว่า การเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีนี้ จะได้คุณสมบัติของประชากรที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของงานวิจัยมากที่สุด โดยแบ่งเป็น 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้ประกอบการใหม่ที่เริ่มดำเนินการ จนถึง 1 ปี

กลุ่มที่ 2 กลุ่มที่ดำเนินธุรกิจตั้งแต่ 1 – 3 ปี

กลุ่มที่ 3 กลุ่มที่ดำเนินธุรกิจตั้งแต่ 4 – 5 ปี

เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม ซึ่งมีขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือตามลำดับ ดังต่อไปนี้

1. ทบทวนเอกสารเพื่อศึกษาทฤษฎีแนวคิด และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องการเป็นผู้ประกอบการทั้งด้านความพร้อมในการประกอบธุรกิจ และคุณลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการ
2. สร้างโครงสร้างแบบสอบถาม โดยอาศัยกรอบแนวคิดที่เกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการทั้งด้านความพร้อมในการประกอบธุรกิจ และคุณลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการ
3. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเสนอที่ปรึกษาเพื่อพิจารณาตรวจสอบความถูกต้อง และความชัดเจนของข้อความ ความเหมาะสมของการใช้ภาษา และความถูกต้องของเนื้อหาเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขให้ได้ข้อความที่เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย
4. นำผลการพิจารณาตรวจสอบแบบสอบถามมาหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อความคำถามกับวัตถุประสงค์ (Content Validity Congruence Index : IOC) โดยได้ค่า IOC เป็น 0.91
5. นำแบบสอบถามมาแก้ไขปรับปรุงตามที่ที่ปรึกษาเสนอแนะและนำไปทดลอง (Try-Out) กับผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างที่จะศึกษาจำนวน 10 คน

ลักษณะของแบบสอบถาม แบ่งเป็น 4 ส่วน ซึ่งเป็นแบบสอบถามปลายปิดจำนวน 59 ข้อ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ความเป็นมาทางการประกอบธุรกิจ และจำนวนพนักงาน / ลูกจ้างภายในร้านอาหาร

ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ ได้แก่ ความพร้อมด้านการเงิน ความพร้อมด้านการตลาด และความพร้อมด้านการตลาด

ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ ได้แก่ คุณลักษณะที่มีอยู่เดิม และคุณลักษณะที่ต้องเสริมสร้าง

ส่วนที่ 4 ข้อมูลด้านความสำเร็จในการประกอบธุรกิจได้แก่ ด้านการเงิน ด้านลูกค้า ด้านกระบวนการภายใน ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา และด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยได้ค้นคว้าและเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ และแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ ดังนี้

ข้อมูลทุติยภูมิ ได้มาจากการศึกษาค้นคว้าจากข้อมูลที่มีการรวบรวมไว้ ดังนี้

1. หนังสือ ตำรา บทความ งานเขียนทางวิชาการ และข้อมูลข่าวสารที่ลงในหนังสือพิมพ์ และวารสารต่าง ๆ

2. รายงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และวิทยานิพนธ์

3. ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

ข้อมูลปฐมภูมิ ได้จากการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 400 ชุด โดยมีวิธีดำเนินการในการเก็บข้อมูลรวบรวม ดังนี้

1. ผู้วิจัยเตรียมแบบสอบถามและดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยที่ได้ทำการอบรมแล้ว และนำแบบสอบถามไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างที่มีคุณสมบัติตรงตามที่กำหนด

2. ผู้วิจัยตรวจทานความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้รับกลับคืนมา เพื่อให้ได้ครบตามจำนวน 400 ชุด และนำแบบสอบถามมาบันทึกในโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ใช้เครื่องมือในการวิจัย 2 ประเภท คือ แบบสอบถาม และแบบบันทึกการสัมภาษณ์

โดยแบบสอบถามในส่วนที่เป็นมาตราส่วนประมาณค่า ผู้วิจัยกำหนดระดับคะแนนเป็น 5 ระดับ ดังนี้

ระดับการเห็นด้วยมากที่สุด	ค่าคะแนนเท่ากับ 5
ระดับการเห็นด้วยมาก	ค่าคะแนนเท่ากับ 4
ระดับการเห็นด้วยปานกลาง	ค่าคะแนนเท่ากับ 3
ระดับการเห็นด้วยน้อย	ค่าคะแนนเท่ากับ 2
ระดับการเห็นด้วยน้อยที่สุด	ค่าคะแนนเท่ากับ 1

ดังนั้นการวิเคราะห์ จะใช้สถิติที่เกี่ยวข้องด้วย คือ การประมวลผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปที่เหมาะสม โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และสถิติเชิงอ้างอิง คือ One-Way ANOVA และ สำหรับเครื่องมือการวิจัยที่เป็นแบบการประเมิน โดยการกำหนดความหมายของช่วงคะแนนในแบบประเมินแต่ละแบบให้ชัดเจนซึ่งจะเป็นการหาค่าเฉลี่ย และหาค่าร้อยละแต่ละรายการ แล้วนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ตารางและการบรรยาย อีกทั้งหาค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) ตาม

หัวข้อที่กำหนดในแบบสอบถามและในการวิเคราะห์ผลจากการสัมภาษณ์แบบกลุ่ม (Focus group interview) เป็นวิธีการสร้างข้อสรุปจากการศึกษารูปแบบ ผู้วิจัยจึงเลือกใช้การวิเคราะห์ข้อมูลแบบสร้างข้อสรุป ด้วยการวิเคราะห์แบบอุปนัย (Analytic Induction) ในการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการเพื่อให้ได้ข้อมูลเพิ่มเติมมาสนับสนุนผลการศึกษา ที่ได้จากการวิจัยเชิงปริมาณให้เกิดความชัดเจนมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะส่งผลต่อการนำไปใช้เป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจร้านอาหารให้สามารถประสบผลสำเร็จได้อย่างเป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการโดยการใช้การสนทนากลุ่ม (Focus group interview) จำนวน กลุ่มละ 3 - 5 คน รวมเป็น 9 - 15 คน และสัมภาษณ์โดยใช้คำถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น และทำการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการจัดคำตอบ แยกเป็นหมวดหมู่ และนำมารายงานประกอบกับผลการวิเคราะห์ที่ได้จากการวิจัยเชิงปริมาณที่ได้อธิบายไว้ข้างต้น สำหรับค่าเฉลี่ยจะพิจารณาจากค่าคะแนน โดยใช้เกณฑ์การแบ่งช่วงขั้นเท่ากัน ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.51 - 5.00	หมายถึง	มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.51 - 4.50	หมายถึง	มาก
คะแนนเฉลี่ย	2.51 - 3.50	หมายถึง	ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.51 - 2.50	หมายถึง	น้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00 - 1.50	หมายถึง	น้อยที่สุด

บทที่ 4 ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน ผู้วิจัยขอเสนอผลการวิเคราะห์ ตามลำดับดังนี้

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ
2. ด้านความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
3. ด้านคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
4. ด้านความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ
5. การทดสอบสมมติฐาน

จากการศึกษา และทำการเก็บข้อมูลในครั้งนี้สามารถอธิบายข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั้งสิ้น 390 คน ได้ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.1 จำนวนร้อยละส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	258	66.15
หญิง	132	33.85
รวม	390	100

จากตาราง 4.1 แสดงให้เห็นถึงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น 390 คน แบ่งเป็นเพศชายจำนวน 258 คน คิดเป็นร้อยละ 66.15 และเพศหญิงจำนวน 132 คน คิดเป็นร้อยละ 33.85

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
20-30 ปี	10	2.6
31-40 ปี	147	37.7
41-50 ปี	233	59.7
60 ปีขึ้นไป	0	0
รวม	390	100

จากตารางที่ 4.2 แสดงให้เห็นถึงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น 390 คน แบ่งเป็นผู้มีอายุ 20-30 ปีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 2.6 ผู้มีอายุระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 147 คน คิดเป็นร้อยละ 37.7 และผู้มีอายุระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 233 คน คิดเป็นร้อยละ 59.7

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	0	0
มัธยมศึกษา	10	2.6
ปริญญาตรี	246	63.0
สูงกว่าปริญญาตรี	134	34.4
รวม	390	100

จากตารางที่ 4.3 แสดงให้เห็นถึงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น 390 คน มีผู้จบการศึกษาระดับมัธยม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 2.6 ผู้จบการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 246 คน คิดเป็นร้อยละ 63.0 และผู้ที่จบการศึกษาชั้นที่สูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 134 คน คิดเป็นร้อยละ 34.4

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ จำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ

ระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 1 ปี	128	32.8
1-3 ปี	135	34.6
4-5 ปี	127	32.6
รวม	390	100

จากตารางที่ 4.4 แสดงให้เห็นถึงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น 390 คน เป็นผู้ประกอบการธุรกิจที่ต่ำกว่า 1 ปี จำนวน 128 คน คิดเป็นร้อยละ 32.8 ผู้ประกอบธุรกิจ เป็นเวลา 1-3 ปี จำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 34.6 และผู้ประกอบธุรกิจเป็นเวลา 4-5 ปี จำนวน 127 คน คิดเป็นร้อยละ 32.6

ตาราง 4.5 จำนวนร้อยละส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ จำแนกตามความเป็นมาทางการประกอบธุรกิจ

ความเป็นมาทางการประกอบธุรกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ดำเนินการใหม่ด้วยตัวเอง	253	64.9
ดำเนินการต่อจากครอบครัว	137	35.1
รวม	390	100

จากตารางที่ 4.5 แสดงให้เห็นถึงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น 390 คน เป็นผู้ประกอบการใหม่เริ่มต้นธุรกิจด้วยตนเองจำนวน 253 คน คิดเป็นร้อยละ 64.9 และเป็นผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจต่อจากครอบครัว จำนวน 137 คน คิดเป็นร้อยละ 35.1

ตารางที่ 4.6 จำนวนร้อยละส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ จำแนกตามจำนวนพนักงาน / ลูกจ้างภายในร้านอาหาร

จำนวนพนักงาน/ลูกจ้างภายในร้านอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 5 คน	0	0
6 – 10 คน	102	26.1
11 – 15 คน	212	54.4
16 – 20 คน	76	19.5
รวม	390	100

จากตารางที่ 4.6 แสดงให้เห็นถึงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น 390 คน เป็นผู้ประกอบการที่มีจำนวนพนักงาน / ลูกจ้างภายในร้านอาหาร จำนวน 6-10 คน จำนวน 102 คน คิดเป็นร้อยละ 26.2 ผู้ประกอบการที่มีจำนวนพนักงาน / ลูกจ้างภายในร้านอาหาร จำนวน 11-15 คน จำนวน 212 คน คิดเป็นร้อยละ 54.4 และผู้ประกอบการที่มีจำนวนพนักงาน / ลูกจ้างภายในร้านอาหาร จำนวน 16-20 คน จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 19.5

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ

เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อความพร้อมทางการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ จากการเก็บข้อมูลตามกลุ่มของผู้ประกอบการสามารถอธิบายวัตถุประสงค์ได้ตามลำดับดังนี้

ตารางที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อความพร้อมทางการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อมตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
ความพร้อมด้านการเงิน				
- ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน	น้อยกว่า 1ปี	3.50	.502	ปานกลาง
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	3.50	.502	ปานกลาง
รวม		3.79	.632	มาก
- มีความเข้าใจในการวางแผนการใช้เงินทุน	น้อยกว่า 1ปี	3.50	.502	ปานกลาง
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	3.50	.502	ปานกลาง
รวม		3.91	.741	มาก
- มีความตระหนักถึงความเสี่ยงในการใช้เงินทุน	น้อยกว่า 1ปี	4.88	.332	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.90	.304	มากที่สุด
รวม		4.69	.461	มากที่สุด
ความพร้อมด้านการตลาด				
รู้จักลูกค้าเป้าหมายของตน	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.56	.497	มากที่สุด

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการดำเนินการธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
มีการติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง	น้อยกว่า 1ปี	4.88	.332	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.90	.304	มากที่สุด
รวม		4.69	.461	มากที่สุด
มีการติดตามข่าวสารของคู่แข่งชั้นทางธุรกิจ	น้อยกว่า 1ปี	4.12	.332	มาก
	1-3 ปี	3.33	.473	ปานกลาง
	4-5 ปี	4.10	.304	มาก
รวม		3.84	.530	มาก
มีการวางกลยุทธ์ที่สามารถจูงใจลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการที่ร้าน	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	3.67	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.21	.632	มาก
มีการสร้างสัมพันธ์ภาพกับลูกค้า	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.56	.497	มากที่สุด

ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ

รู้จักการวางแผนการดำเนินงานธุรกิจ	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.56	.497	มากที่สุด
รู้จักการกำหนดจำนวนลูกจ้างตามภาระงานของร้านอาหาร	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		5.00	.000	มากที่สุด
รู้จักการดูแลด้านค่าจ้าง และสวัสดิการของลูกจ้างทุกคน	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.44	.497	มาก
รู้จักการจัดการดูแลด้านความสะอาดของร้านอาหาร	น้อยกว่า 1ปี	4.25	.435	มาก
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด

ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการดำเนินการประกอบธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
	4-5 ปี	4.28	.452	มาก
รวม		4.41	.492	มาก
รู้จักการดูแลความสะอาดตามหลักโภชนาการในการประกอบอาหาร	น้อยกว่า 1ปี	3.88	.332	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	3.90	.304	มาก
รวม		4.04	.434	มาก
รู้จักการตกแต่งสถานที่ให้เป็นที่น่าสนใจของลูกค้า	น้อยกว่า 1ปี	4.12	.332	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.10	.304	มาก
รวม		4.19	.393	มาก

จากตาราง 4.7 สามารถอธิบายได้ดังนี้

ความพร้อมด้านการเงิน

ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.79 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.632 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก และรองลงมา เป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี ซึ่งมีความเห็นอยู่ในระดับปานกลาง

ความเข้าใจในการวางแผนการใช้เงินทุน อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.91 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.741 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมา เป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี ซึ่งมีความเห็นอยู่ในระดับปานกลาง

ความตระหนักถึงความเสี่ยงในการใช้เงินทุน อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.69 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.461 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ความพร้อมด้านการตลาด

รู้จักลูกค้าเป้าหมายของตน อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมา เป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี ซึ่งมีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.69 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.461 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี ซึ่งมีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมา เป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การติดตามข่าวสารของคู่แข่งขั้นทางธุรกิจ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.84 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.530 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี ซึ่งมีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมา เป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับปานกลาง

การวางกลยุทธ์ที่สามารถจูงใจลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการที่ร้าน อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.21 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.632 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี ระยะเวลา 1-3 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การสร้างสัมพันธ์ภาพกับลูกค้า อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ

การวางแผนการดำเนินงานธุรกิจ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การกำหนดจำนวนลูกจ้างตามภาระงานของร้านอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 5.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.000 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

การดูแลด้านค่าจ้าง และสวัสดิการของลูกจ้างทุกคน อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การจัดการดูแลด้านความสะอาดของร้านอาหาร อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.41 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.492 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การดูแลความสะอาดตามหลักโภชนาการในการประกอบอาหาร อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.04 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.434 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การตกแต่งสถานที่ให้เป็นที่น่าสนใจของลูกค้า อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.19 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.393 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ส่วนที่ 3 ผลวิเคราะห์เกี่ยวกับคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ

ตารางที่ 4.8 แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิม	ระยะเวลาในการดำเนินการดำเนินธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และความสามารถในการสร้างเครือข่าย	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.67	.470	มากที่สุด
มีการใฝ่หาความรู้อย่างต่อเนื่อง	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		4.77	.422	มากที่สุด

คุณลักษณะของผู้ประกอบการ ที่มีอยู่เดิม	ระยะเวลาใน การดำเนิน ธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
มีความต้องการประสบความสำเร็จสูง	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		4.77	.422	มากที่สุด
มีความซื่อสัตย์	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		4.77	.422	มากที่สุด
มีความคิดสร้างสรรค์	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.56	.497	มากที่สุด
มีความเชื่อมั่นในตนเอง	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		4.88	.320	มากที่สุด
มีความสามารถในการตัดสินใจ	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		5.00	.000	มากที่สุด
มีความอดทนต่อสภาวะกดดันได้ดี	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.67	.470	มากที่สุด
มีความรับผิดชอบในงาน	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.44	.497	มาก
มีความสามารถในการสื่อสารที่ดี	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.56	.497	มากที่สุด

คุณลักษณะของผู้ประกอบการ ที่มีอยู่เดิม	ระยะเวลาใน การดำเนิน ธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
มีความสามารถในการเจรจาต่อรอง	น้อยกว่า 1ปี	4.00	.000	มาก
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.00	.000	มาก
รวม		4.35	.476	มาก
มีความสามารถในการทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		4.88	.320	มากที่สุด
มีความสามารถในการแก้ไขปัญหา เฉพาะหน้าได้ดี	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		4.77	.422	มากที่สุด
มีความรู้ในธุรกิจที่ตนเองทำ	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		5.00	.000	มากที่สุด
มีความกล้าเสี่ยง	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		4.77	.422	มากที่สุด

จากตาราง 4.8 สามารถอธิบายได้ดังนี้

ด้านคุณลักษณะที่มีอยู่เดิมของผู้ประกอบการธุรกิจ

มนุษย์สัมพันธ์ที่ดี และความสามารถในการสร้างเครือข่าย อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.67 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.470 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และ รองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การใฝ่หาความรู้อย่างต่อเนื่อง อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.422 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการ

มีความสามารถในการเจรจาต่อรอง อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.35 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.476 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.88 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.430 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.422 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

มีความรู้ในธุรกิจที่ตนเองทำ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 5.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.000 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

มีความกล้าเสี่ยง อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.422 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ตารางที่ 4.9 แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้างของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้าง	ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
พัฒนาความรู้ทางเทคโนโลยีเพื่อนำมาใช้ในการดำเนินงานให้ทันสมัย	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.44	.497	มาก
สร้างแนวคิดเชิงกลยุทธ์เพื่อนำมาพัฒนาวิธีการดำเนินธุรกิจของร้านอาหารให้สามารถแข่งขันได้	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.56	.497	มากที่สุด

คุณลักษณะของผู้ประกอบการ ที่ต้องเสริมสร้าง	ระยะเวลาใน การดำเนิน ธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
ศึกษารูปแบบใหม่ เช่น รายการ อาหารใหม่เพื่อจูงใจลูกค้าให้เข้ามาใช้ บริการ	น้อยกว่า 1ปี	3.00	.000	ปานกลาง
	1-3 ปี	3.67	.473	มาก
	4-5 ปี	3.00	.000	ปานกลาง
รวม		3.23	.422	ปานกลาง
เพิ่มทักษะในการประยุกต์ใช้ระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศในการ ดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร	น้อยกว่า 1ปี	4.50	.502	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.44	.497	มาก
มีจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ	น้อยกว่า 1ปี	4.12	.332	มาก
	1-3 ปี	3.67	.473	มาก
	4-5 ปี	4.10	.304	มาก
รวม		3.96	.434	มาก

จากตาราง 4.9 สามารถอธิบายได้ดังนี้

คุณลักษณะที่ต้องเสริมสร้างของผู้ประกอบการ

พัฒนาความรู้ทางเทคโนโลยีเพื่อนำมาใช้ในการดำเนินงานให้ทันสมัย อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

สร้างแนวคิดเชิงกลยุทธ์เพื่อนำมาพัฒนาวิธีการดำเนินธุรกิจของร้านอาหารให้สามารถแข่งขันได้ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ศึกษารูปแบบใหม่ เช่น รายการอาหารใหม่เพื่อจูงใจลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการ อยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.23 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.422 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับปานกลาง

เพิ่มทักษะในการประยุกต์ใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการ

ประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

มีจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.96 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.434 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ส่วนที่ 4 ผลวิเคราะห์เกี่ยวกับความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
ความสำเร็จด้านการเงิน				
มีการเจริญเติบโตของยอดขาย	น้อยกว่า 1ปี	4.89	.313	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.90	.304	มากที่สุด
รวม		4.93	.254	มากที่สุด
มีการจัดการภาระหนี้สินได้อย่างมีประสิทธิภาพ	น้อยกว่า 1ปี	4.89	.313	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.90	.304	มากที่สุด
รวม		4.82	.388	มากที่สุด
มีสภาพคล่องในการใช้จ่ายเงินของธุรกิจร้านอาหาร	น้อยกว่า 1ปี	4.52	.502	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.56	.497	มากที่สุด
มีความสามารถในการควบคุมค่าใช้จ่าย	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
รวม		4.88	.320	มากที่สุด
มีความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงิน	น้อยกว่า 1ปี	4.52	.502	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
รวม		4.68	.467	มากที่สุด
ความสำเร็จด้านการยอมรับของลูกค้า				
ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักของลูกค้า	น้อยกว่า 1ปี	4.77	.420	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.80	.405	มากที่สุด
	รวม	4.74	.437	มากที่สุด
สามารถรักษามาตรฐานลูกค้าประจำไว้ได้	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	รวม	5.00	.000	มากที่สุด
สามารถเพิ่มจำนวนลูกค้าใหม่ได้	น้อยกว่า 1ปี	4.48	.502	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
	รวม	4.44	.497	มาก
ลูกค้ามีความพึงพอใจจากการรับบริการ	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	รวม	5.00	.000	มากที่สุด
ความสำเร็จด้านการกระบวนกรภายใน				
มีการจัดโครงสร้างองค์กรที่สอดคล้องกับการดำเนินงาน	น้อยกว่า 1ปี	4.27	.443	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.20	.399	มาก
	รวม	4.27	.443	มาก
มีความสามารถในการประกอบอาหาร ทันต่อความต้องการของลูกค้า	น้อยกว่า 1ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	รวม	4.88	.320	มากที่สุด
มีการจัดทา และจัดเก็บวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ	น้อยกว่า 1ปี	4.48	.502	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
	รวม	4.44	.497	มาก

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
มีกระบวนการในการให้บริการที่ถูกต้อง และรวดเร็ว	น้อยกว่า 1ปี	4.48	.502	มาก
	1-3 ปี	4.00	.000	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.32	.467	มาก
มีกระบวนการในการให้บริการที่สร้างความประทับใจให้ลูกค้า	น้อยกว่า 1ปี	4.52	.502	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.68	.467	มากที่สุด
ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนา				
บริหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการธุรกิจอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ทางธุรกิจ	น้อยกว่า 1ปี	4.00	.000	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.00	.000	มาก
รวม		4.12	.320	มาก
มีการนำอุปกรณ์การประกอบอาหารที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการให้บริการลูกค้า	น้อยกว่า 1ปี	4.00	.000	มาก
	1-3 ปี	4.00	.000	มาก
	4-5 ปี	4.00	.000	มาก
รวม		4.00	.000	มาก
พนักงานมีโอกาสดำเนินการอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ที่ส่งเสริมให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง	น้อยกว่า 1ปี	4.00	.000	มาก
	1-3 ปี	4.00	.000	มาก
	4-5 ปี	4.00	.000	มาก
รวม		4.00	.000	มาก
ความสำเร็จด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ				
พนักงานได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์	น้อยกว่า 1ปี	4.48	.502	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.44	.497	มาก
พนักงานได้รับสวัสดิการตามกฎหมาย	น้อยกว่า 1ปี	4.24	.430	มาก
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.31	.463	มาก
รวม		4.53	.500	มากที่สุด

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ	\bar{X}	S.D.	ระดับการเห็นด้วย
พนักงานได้รับความช่วยเหลือจากนายจ้างตามสมควร	น้อยกว่า 1ปี	4.48	.502	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.44	.497	มาก
บริการอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร	น้อยกว่า 1ปี	4.52	.502	มากที่สุด
	1-3 ปี	4.67	.473	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.56	.497	มากที่สุด
บริการอาหาร โดยคำนึงถึงโภชนาการอาหาร	น้อยกว่า 1ปี	4.52	.502	มากที่สุด
	1-3 ปี	5.00	.000	มากที่สุด
	4-5 ปี	4.50	.502	มาก
รวม		4.68	.467	มากที่สุด
บริการอาหารด้วยการจัดเสิร์ฟอย่างมีศิลปะและพิธีพินันเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า	น้อยกว่า 1ปี	4.23	.425	มาก
	1-3 ปี	4.00	.000	มาก
	4-5 ปี	4.20	.405	มาก
รวม		4.14	.351	มาก
บริการอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดีแก่ลูกค้า	น้อยกว่า 1ปี	4.24	.430	มาก
	1-3 ปี	4.33	.473	มาก
	4-5 ปี	4.28	.452	มาก
รวม		4.29	.453	มาก

จากตาราง 4.10 สามารถอธิบายได้ดังนี้

ด้านความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ด้านการเงิน

มีการเจริญเติบโตของยอดขาย อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.93 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.254 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

มีการจัดการภาระหนี้สินอย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.82 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.388 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

มีสภาพคล่องในการใช้จ่ายเงินของธุรกิจร้านอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ น้อยกว่า 1 และ ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และ รองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

มีความสามารถในการควบคุมค่าใช้จ่าย มีการจัดการภาระหนี้สินอย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.88 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.322 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

มีความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงิน อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.68 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.467 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการ น้อยกว่า 1 และ ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ด้านลูกค้า

ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักของลูกค้า ประสิทธิภาพ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.74 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.437 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

สามารถรักษามาตรฐานลูกค้าประจำไว้ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 5.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.000 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

สามารถเพิ่มจำนวนลูกค้าใหม่ได้ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ลูกค้ามีความพึงพอใจจากการรับบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 5.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.000 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

กระบวนการภายใน

การจัดโครงสร้างองค์กรที่สอดคล้องกับการดำเนินงาน อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.27 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.433 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ความสามารถในการประกอบอาหาร ทันต่อความต้องการของลูกค้า อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.88 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.320 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

การจัดหา และจัดเก็บวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

กระบวนการในการให้บริการที่ถูกต้อง และรวดเร็ว อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.32 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.467 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

กระบวนการในการให้บริการที่สร้างความประทับใจให้ลูกค้า อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.68 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.467 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ น้อยกว่า 1 และ ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การเรียนรู้และการพัฒนา

ผู้บริหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการธุรกิจอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ทางธุรกิจ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.12 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.432 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การนำอุปกรณ์การประกอบอาหารที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการให้บริการลูกค้า อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.000 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

พนักงานมีโอกาสดำเนินการอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ที่ส่งเสริมให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง ลูกค้า อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.000 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ

พนักงานได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

พนักงานได้รับสวัสดิการตามกฎหมาย อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.53 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.500 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

พนักงานได้รับความช่วยเหลือจากนายจ้างตามสมควร อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

บริการอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารลูกค้า อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.497 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ น้อยกว่า 1 และ ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

บริการอาหาร โดยคำนึงถึงโภชนาการอาหาร ลูกค้า อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.68 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.467 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ น้อยกว่า 1 และ ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด และรองลงมาเป็นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

บริการอาหารด้วยการจัดเสิร์ฟอย่างมีศิลปะและพิถีพิถันเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.351 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

บริการอาหารที่มีรสชาติดีแก่ลูกค้า อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.29 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.453 เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาของการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี มีความเห็นอยู่ในระดับมาก

การทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐานที่ 1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ และความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน

จากค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในระยะเวลาที่ต่างกันที่มีต่อความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ ตามตารางที่ 4.7 ผู้วิจัยทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยความพร้อมด้านการเงิน ($F = 7.121, p = .000$)

ความพร้อมด้านการตลาด ($F = 90.740$, $p = .000$) และความพร้อมด้านการบริหารจัดการ ($F = 141.131$, $p = .000$) ตามตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.11 การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน

ความพร้อมในการประกอบธุรกิจ	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ความพร้อมด้านการเงิน						
ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน	ระหว่างกลุ่ม	61.588	2	30.794	127.120	.000*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.42		
	รวม	155.336	389			
มีความเข้าใจในการวางแผนการใช้เงินทุน	ระหว่างกลุ่ม	119.742	2	59.871	247.152	.000*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	213.490	389			
มีความตระหนักถึงความเสี่ยงในการใช้เงินทุน	ระหว่างกลุ่ม	27.020	2	13.510	93.920	.000*
	ภายในกลุ่ม	55.669	387	.144		
	รวม	82.690	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	6.091	2	3.046	57.121	.000*
	ภายในกลุ่ม	20.635	387	.053		
	รวม	26.726	389			
ความพร้อมด้านการตลาด						
รู้จักลูกค้าเป้าหมายของตน	ระหว่างกลุ่ม	2.396	2	1.198	4.945	.008*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.144	389			
มีการติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง	ระหว่างกลุ่ม	27.020	2	13.510	93.920	.000*
	ภายในกลุ่ม	55.669	387	.144		
	รวม	82.690	389			
มีการติดตามข่าวสารของคู่แข่งชั้นทางธุรกิจ	ระหว่างกลุ่ม	53.790	2	26.895	186.967	.000*
	ภายในกลุ่ม	55.669	387	.144		
	รวม	109.459	389			

ความพร้อม ในการประกอบธุรกิจ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
มีการวางกลยุทธ์ที่สามารถจูงใจ ลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการที่ร้าน	ระหว่างกลุ่ม	61.588	2	30.794	127.120	.000*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	155.336	389			
มีการสร้างสัมพันธ์ภาพกับลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	2.511	2	1.255	5.183	.006*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.259	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	5.734	2	2.867	90.740	.000*
	ภายในกลุ่ม	12.228	387	.032		
	รวม	17.963	389			
ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ						
รู้จักการวางแผนการดำเนินงาน ธุรกิจ	ระหว่างกลุ่ม	2.396	2	1.198	4.945	.008*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.144	389			
รู้จักการกำหนดจำนวนลูกจ้างตาม ภาระงานของร้านอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	11.125	2	6.087	5.605	.008*
	ภายในกลุ่ม	61.890	387	.195		
	รวม	73.015	389			
รู้จักการดูแลด้านค่าจ้าง และ สวัสดิการของลูกจ้างทุกคน	ระหว่างกลุ่ม	2.396	2	1.198	4.945	.008*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.144	389			
รู้จักการจัดการดูแลด้านความสะอาด ของร้านอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	14.194	2	7.097	34.421	.000*
	ภายในกลุ่ม	79.795	387	.206		
	รวม	93.990	389			
รู้จักการดูแลความสะอาดตามหลัก โภชนาการในการประกอบอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	17.674	2	8.837	61.434	.000*
	ภายในกลุ่ม	55.669	387	.144		
	รวม	73.344	389			
รู้จักการตกแต่งสถานที่ให้เป็นที่ น่าสนใจของลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	4.290	2	2.145	14.910	.000*
	ภายในกลุ่ม	55.669	387	.144		
	รวม	59.959	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	2.792	2	1.396	141.131	.000*
	ภายในกลุ่ม	3.828	387	.010		
	รวม	6.619	389			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากการทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ผู้วิจัยเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ่ พบว่า

ความพร้อมด้านการเงิน

ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุนของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความเข้าใจในการวางแผนการใช้เงินทุนของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความตระหนักถึงความเสี่ยงในการใช้เงินทุนของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความพร้อมด้านการตลาด

รู้จักลูกค้าเป้าหมายของตนของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

มีการติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่องของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การติดตามข่าวสารของคู่แข่งทางธุรกิจของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การวางกลยุทธ์ที่สามารถจูงใจลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการที่ร้านของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การสร้างสัมพันธ์ภาพกับลูกค้าของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ

การวางแผนการดำเนินงานธุรกิจของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การกำหนดจำนวนลูกจ้างตามภาระงานของร้านอาหารของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปี และผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1-3 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การดูแลด้านค่าจ้าง และสวัสดิการของลูกจ้างทุกคนของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การจัดการดูแลด้านความสะอาดของร้านอาหารของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การตกแต่งสถานที่ให้เป็นที่น่าสนใจของลูกค้าของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 รายละเอียดดังตาราง 4.12

ตารางที่ 4.12 การเปรียบเทียบความพร้อมทางการประกอบธุรกิจจำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจเป็นรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ้

ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการประกอบการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
ความพร้อมทางการเงิน				
ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 3.50	-	0.83
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.33	-	0.83
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 3.50	-	-
มีความเข้าใจในการวางแผนการใช้เงินทุน	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 3.50	-	1.17
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.67	-	1.17
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 3.50	-	-
มีความตระหนักถึงความเสี่ยงในการใช้เงินทุน	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.88	-	0.55
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.33	-	0.57
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.90	-	-
ความพร้อมด้านการตลาด				
รู้จักลูกค้าเป้าหมายของตน	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.67	-	0.17
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-
มีการติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.88	-	0.55
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.33	-	0.57
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.90	-	-

ความพร้อม ทางการประกอบ ธุรกิจ	ระยะเวลาในการประกอบกร	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
มีการติดตาม ข่าวสารของคู่แข่ง ทางธุรกิจ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.12	-	0.79	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 3.33		-	0.77
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.10			-
มีการวางกลยุทธ์ ที่สามารถจูงใจ ลูกค้าเป้าหมายให้ มาใช้บริการที่ร้าน	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.83	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 3.67		-	0.83
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
มีการสร้าง สัมพันธ์ภาพกับ ลูกค้า	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67		-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-

ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ

รู้จักการวางแผน การดำเนินงาน ธุรกิจ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67		-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
รู้จักการกำหนด จำนวนลูกจ้าง ตามภาระงานของ ร้านอาหาร	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.00*	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00		-	0.00*
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00			-
รู้จักการดูแลด้าน ค่าจ้าง และ สวัสดิการของ ลูกจ้างทุกคน	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
รู้จักการจัดการ ดูแลด้านความ สะอาดของ ร้านอาหาร	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.25		0.42	0.03*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67		-	0.39
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.28			-
รู้จักการดูแล ความสะอาดตาม หลักโภชนาการ ในการประกอบ อาหาร	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.41	-	0.53	0.08*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 3.88		-	0.45
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33			-

ความพร้อม ทางการประกอบ ธุรกิจ	ระยะเวลาในการประกอบการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
รู้จักการตกแต่ง สถานที่ให้เป็นที่ น่าสนใจของ ลูกค้า	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.12	-	0.21	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	0.23
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.10			-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สมมติฐานที่ 1.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมี คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่ต่างกัน

จากค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารใน
ระยะเวลาที่ต่างกันที่มีต่อความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ ผู้วิจัยทดสอบสมมติฐานด้วยการ
วิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มี
ระยะเวลาในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันมีคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ต่างกันโดย
คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิม ($F = 5.183, p = .006$) และคุณลักษณะของผู้ประกอบการ
ที่ต้องเสริมสร้าง ($F = .405, p = .667$) ตามตารางที่ 4.13

ตารางที่ 4.13

การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลา
ที่ต่างกันจะมีลักษณะของผู้ประกอบการที่ต่างกัน

คุณลักษณะของผู้ประกอบการ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ที่มีอยู่เดิม						
มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และ ความสามารถในการสร้างเครือข่าย	ระหว่างกลุ่ม	22.242	2	11.121	67.512	.000*
	ภายในกลุ่ม	63.748	387	.165		
	รวม	85.990	389			
มีการเฝ้าหาความรู้อย่างต่อเนื่อง	ระหว่างกลุ่ม	39.231	2	19.615	253.038	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	69.231	389			

คุณลักษณะของผู้ประกอบการ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
มีความต้องการประสบความสำเร็จ สูง	ระหว่างกลุ่ม	9.808	2	4.904	63.260	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	39.808	389			
มีความซื่อสัตย์	ระหว่างกลุ่ม	3.125	2	1.987	4.787.	.008*
	ภายในกลุ่ม	90.155	387	.042		
	รวม	93.280	389			
มีความคิดสร้างสรรค์	ระหว่างกลุ่ม	2.396	2	1.198	4.945	.008*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.144	389			
มีความเชื่อมั่นในตนเอง	ระหว่างกลุ่ม	9.808	2	4.904	63.260	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	39.808	389			
มีความสามารถในการตัดสินใจ	ระหว่างกลุ่ม	9.028	2	4.454	65.025	.008*
	ภายในกลุ่ม	30.025	387	.089		
	รวม	39.053	389			
มีความอดทนต่อสภาวะกดดันได้ดี	ระหว่างกลุ่ม	22.242	2	11.121	67.512	.000*
	ภายในกลุ่ม	63.748	387	.165		
	รวม	85.990	389			
มีความรับผิดชอบในงาน	ระหว่างกลุ่ม	2.511	2	1.255	5.183	.006*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.259	389			
มีความสามารถในการสื่อสารที่ดี	ระหว่างกลุ่ม	2.396	2	1.198	4.945	.008*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.144	389			
มีความสามารถในการเจรจาต่อรอง	ระหว่างกลุ่ม	8.269	2	4.135	5.421	.006*
	ภายในกลุ่ม	80.102	387	.304		
	รวม	88.371	389			
มีความสามารถในการทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้	ระหว่างกลุ่ม	9.808	2	4.904	63.260	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	39.808	389			

คุณลักษณะของผู้ประกอบการ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
มีความสามารถในการแก้ไขปัญหา เฉพาะหน้าได้ดี	ระหว่างกลุ่ม	39.231	2	19.615	253.038	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	69.231	389			
มีความรู้ในธุรกิจที่ตนเองทำ	ระหว่างกลุ่ม	39.608	2	19.405	241.183	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.415	387	.089		
	รวม	70.023	389			
มีความกล้าเสี่ยง	ระหว่างกลุ่ม	39.231	2	19.615	253.038	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	69.231	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	.011	2	.006	5.183	.006*
	ภายในกลุ่ม	.417	387	.001		
	รวม	.428	389			

ที่ต้องเสริมสร้าง

พัฒนาความรู้ทางเทคโนโลยีเพื่อนำ มาใช้ในการดำเนินงานให้ทันสมัย	ระหว่างกลุ่ม	2.396	2	1.198	4.945	.008*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.144	389			
สร้างแนวคิดเชิงกลยุทธ์เพื่อนำมา พัฒนาวิธีการดำเนินธุรกิจของ ร้านอาหารให้สามารถแข่งขันได้	ระหว่างกลุ่ม	2.396	2	1.198	4.945	.008*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.144	389			
ศึกษารูปแบบใหม่ เช่น รายการ อาหารใหม่เพื่อจูงใจลูกค้าให้เข้ามา ใช้บริการ	ระหว่างกลุ่ม	39.231	2	19.615	253.038	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	69.231	389			
เพิ่มทักษะในการประยุกต์ใช้ระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศในการ ดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	2.396	2	1.198	4.945	.008*
	ภายในกลุ่ม	93.748	387	.242		
	รวม	96.144	389			
มีจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ	ระหว่างกลุ่ม	17.674	2	8.837	61.434	.000*
	ภายในกลุ่ม	55.669	387	.144		
	รวม	73.344	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	.936	2	.188	4.405	.000*
	ภายในกลุ่ม	5.878	387	.215		
	รวม	6.814	389			

จากการทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ผู้วิจัยเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ่ พบว่า

ลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิม

มนุษย์สัมพันธ์ที่ดี และความสามารถในการสร้างเครือข่ายของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การใฝ่หาความรู้อย่างต่อเนื่องของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความต้องการประสบความสำเร็จสูงของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความซื่อสัตย์ของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความคิดสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความเชื่อมั่นในตนเองของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

มีความสามารถในการตัดสินใจของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 1-3 ปี และ 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความอดทนต่อสภาวะกดดันได้ดีของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความรับผิดชอบในงานของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสามารถในการสื่อสารที่ดีของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสามารถในการเจรจาต่อรองของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดีของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา น้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความรู้ในธุรกิจที่ตนเองทำของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 1-3 ปี และ 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความกล้าเสี่ยงของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ลักษณะของผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้าง

การพัฒนาความรู้ทางเทคโนโลยีเพื่อนำมาใช้ในการดำเนินงานให้ทันสมัยของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การสร้างแนวคิดเชิงกลยุทธ์เพื่อนำมาพัฒนาวิธีการดำเนินธุรกิจของร้านอาหารให้สามารถแข่งขันได้ของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การศึกษารูปแบบใหม่ เช่น รายการอาหารใหม่เพื่อจูงใจลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การเพิ่มทักษะในการประยุกต์ใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การมีจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 รายละเอียดตามตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.14 การเปรียบเทียบลักษณะของผู้ประกอบการจำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจเป็นรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ

ลักษณะของผู้ประกอบการ	ระยะเวลาในการประกอบการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
ที่มีอยู่เดิม				
มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีและความสามารถในการสร้างเครือข่าย	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.50
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.50
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-
มีการใฝ่หาความรู้อย่างต่อเนื่อง	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.67
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.33	-	0.67
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-

ลักษณะของ ผู้ประกอบการ	ระยะเวลาในการประกอบกิจการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
มีความต้องการ ประสบความสำเร็จสูง	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.70	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.30	-	-	0.70
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	-
มีความซื่อสัตย์	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.67	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33	-	-	6.67
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	-
มีความคิดสร้างสรรค์	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67	-	-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-	-
มีความเชื่อมั่นใน ตนเอง	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.33	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67	-	-	0.33
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	-
มีความสามารถในการ ตัดสินใจ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.00*	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	0.00*
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	-
มีความอดทนต่อ สภาวะกดดันได้ดี	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.50	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	0.50
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-	-
มีความรับผิดชอบใน งาน	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33	-	-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-	-
มีความสามารถในการ สื่อสารที่ดี	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67	-	-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-	-
มีความสามารถในการ เจรจาต่อรอง	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	1.00	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	1.00
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	-	-
มีความสามารถในการ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.33	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67	-	-	0.33
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	-
มีความสามารถในการ แก้ไขปัญหาเฉพาะ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.67	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33	-	-	0.67

ลักษณะของ ผู้ประกอบการ	ระยะเวลาในการประกอบการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
หน้าได้ดี	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00			-
มีความรู้ในธุรกิจที่ ตนเองทำ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.00*	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00		-	0.00*
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00			-
มีความกล้าเสี่ยง	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.67	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	0.67
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00			-
ที่ต้องเสริมสร้าง				
พัฒนาความรู้ทาง เทคโนโลยีเพื่อนำมาใช้ ในการดำเนินงานให้ ทันสมัย	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	.017
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
สร้างแนวคิดเชิงกล ยุทธ์เพื่อนำมาพัฒนา วิธีการดำเนินธุรกิจ ของร้านอาหารให้ สามารถแข่งขันได้	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67		-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
ศึกษารูปแบบใหม่ เช่น รายการอาหารใหม่ เพื่อจูงใจลูกค้าให้เข้า มาใช้บริการ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 3.00	-	0.67	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 3.67		-	0.67
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 3.00			-
เพิ่มทักษะในการ ประยุกต์ใช้ระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการดำเนินงาน ธุรกิจร้านอาหาร	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	0.17	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
มีจรรยาบรรณในการ ดำเนินธุรกิจ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.12	-	0.45	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 3.67		-	0.45
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.10			-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สมมติฐานที่ 1.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน

จากค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในระยะเวลาที่ต่างกันมีต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจต่างกัน ผู้วิจัยทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันมีความสำเร็จในการประกอบกิจการที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยความสำเร็จทางด้านการเงิน ($F = .405, p = .667$) ความสำเร็จทางด้านลูกค้า ($F = 25.653, p = .00$) ความสำเร็จด้านกระบวนการภายใน ($F = 19.082, p = .667$) ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ($F = 63.260, p = .00$) และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ ($F = 43.251, p = .00$) ตามตารางที่ 4.15

ตารางที่ 4.15 การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน

ความสำเร็จ	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านการเงิน						
มีการเจริญเติบโตของยอดขาย	ระหว่างกลุ่ม	.993	2	.496	7.958	.000*
	ภายในกลุ่ม	24.138	387	.062		
	รวม	25.131	389			
มีการจัดการภาระหนี้สิน	ระหว่างกลุ่ม	4.570	2	2.285	16.333	.000*
	ภายในกลุ่ม	54.138	387	.140		
	รวม	58.708	389			
มีสภาพคล่องในการใช้จ่ายเงินของธุรกิจร้านอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	2.181	2	1.090	4.502	.012*
	ภายในกลุ่ม	93.717	387	.242		
	รวม	95.897	389			
มีความสามารถในการควบคุมค่าใช้จ่าย	ระหว่างกลุ่ม	9.808	2	4.904	63.260	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	39.808	389			
มีการจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงิน	ระหว่างกลุ่ม	21.219	2	10.610	64.440	.000*
	ภายในกลุ่ม	63.717	387	.165		
	รวม	84.936	389			

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
รวม	ระหว่างกลุ่ม	.012	2	.006	.405	.667
	ภายในกลุ่ม	5.941	387	.015		
	รวม	5.953	389			

ด้านลูกค้า

ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักของ ลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	1.252	2	.626	3.314	.037
	ภายในกลุ่ม	73.107	387	.189		
	รวม	74.359	389			
สามารถรักษามาตรฐานลูกค้าประจำไว้ ได้	ระหว่างกลุ่ม	2.589	2	1.112	4.656	.008*
	ภายในกลุ่ม	91.235	387	.215		
	รวม	93.824	389			
สามารถเพิ่มจำนวนลูกค้าใหม่ได้	ระหว่างกลุ่ม	2.181	2	1.090	4.502	.012*
	ภายในกลุ่ม	93.717	387	.242		
	รวม	95.897	389			
ลูกค้ามีความพึงพอใจจากการรับ บริการ	ระหว่างกลุ่ม	3.205	2	.155	4.890	.008*
	ภายในกลุ่ม	90.590	387	.025		
	รวม	93.795	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	.420	2	.210	25.653	.000*
	ภายในกลุ่ม	3.170	387	.008		
	รวม	3.590	389			

กระบวนการภายใน

มีการจัดโครงสร้างองค์กรที่ สอดคล้องกับการดำเนินงาน	ระหว่างกลุ่ม	1.219	2	.610	3.143	.044
	ภายในกลุ่ม	75.047	387	.194		
	รวม	76.267	389			
มีความสามารถในการประกอบ อาหาร ทันต่อความต้องการของ ลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	9.808	2	4.904	63.260	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	39.808	389			
มีการจัดหา และจัดเก็บวัตถุดิบอย่าง มีประสิทธิภาพ	ระหว่างกลุ่ม	2.181	2	1.090	4.502	.012*
	ภายในกลุ่ม	93.717	387	.242		
	รวม	95.897	389			

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
มีกระบวนการในการให้บริการที่ ถูกต้อง และรวดเร็ว	ระหว่างกลุ่ม	21.219	2	10.610	64.440	.000*
	ภายในกลุ่ม	63.717	387	.165		
	รวม	84.936	389			
มีกระบวนการในการให้บริการที่ สร้างความประทับใจให้ลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	21.219	2	10.610	64.440	.000*
	ภายในกลุ่ม	63.717	387	.165		
	รวม	84.936	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	.540	2	.270	19.082	.000*
	ภายในกลุ่ม	5.481	387	.014		
	รวม	6.021	389			

การเรียนรู้และการพัฒนา

ผู้บริหารเข้ารับการอบรมหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการ ธุรกิจอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ทันต่อ สถานการณ์ทางธุรกิจ	ระหว่างกลุ่ม	9.808	2	4.904	63.260	.000*
	ภายในกลุ่ม	30.000	387	.078		
	รวม	39.808	389			
มีการนำอุปกรณ์การประกอบ อาหารที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการ ให้บริการลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	2.383	2	1.528	4.506	.000*
	ภายในกลุ่ม	93.355	387	.156		
	รวม	95.738	389			
พนักงานมีโอกาสเข้ารับการอบรม หลักสูตรต่าง ๆ ที่ส่งเสริมให้การ ทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้นอย่าง ต่อเนื่อง	ระหว่างกลุ่ม	21.219	2	10.610	64.440	.000*
	ภายในกลุ่ม	63.717	387	.165		
	รวม	84.936	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	1.090	2	.545	63.260	.000*
	ภายในกลุ่ม	3.333	387	.009		
	รวม	4.423	389			

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ

พนักงานได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์	ระหว่างกลุ่ม	2.181	2	1.090	4.502	.012*
	ภายในกลุ่ม	93.717	387	.242		
	รวม	95.897	389			
พนักงานได้รับสวัสดิการตาม กฎหมาย	ระหว่างกลุ่ม	46.728	2	23.364	178.990	.000*
	ภายในกลุ่ม	50.516	387	.131		

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
	รวม	97.244	389			
พนักงานได้รับความช่วยเหลือจาก นายจ้างตามสมควร	ระหว่างกลุ่ม	2.181	2	1.090	4.502	.012*
	ภายในกลุ่ม	93.717	387	.242		
	รวม	95.897	389			
บริการอาหาร โดยคำนึงถึงความ ปลอดภัยของอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	2.181	2	1.090	4.502	.012*
	ภายในกลุ่ม	93.717	387	.242		
	รวม	95.897	389			
บริการอาหาร โดยคำนึงถึง โภชนาการอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	21.219	2	10.610	64.440	.000*
	ภายในกลุ่ม	63.717	387	.165		
	รวม	84.936	389			
บริการอาหารด้วยการจัดเสิร์ฟ อย่างมีศิลปะและพิถีพิถันเพื่อสร้าง ความประทับใจให้กับลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	4.313	2	2.157	19.122	.000*
	ภายในกลุ่ม	43.646	387	.113		
	รวม	47.959	389			
บริการอาหารที่มีรสชาติดีแก่ลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	.548	2	.274	1.338	.263
	ภายในกลุ่ม	79.287	387	.205		
	รวม	79.836	389			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	1.499	2	.749	43.251	.000*
	ภายในกลุ่ม	6.705	387	.017		
	รวม	8.204	389			
รวมทุกด้าน	ระหว่างกลุ่ม	.160	2	.080	107.947	.000*
	ภายในกลุ่ม	.287	387	.001		
	รวม	.448	389			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากการทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ผู้วิจัยเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ่ พบว่า **ความสำเร็จด้านการเงิน**

การเจริญเติบโตของยอดขายของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การจัดการภาระหนี้สินของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สภาพคล่องในการใช้จ่ายเงินของธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสามารถในการควบคุมค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงินของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสำเร็จด้านการยอมรับของลูกค้า

ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักของลูกค้าการจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงินของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สามารถรักษารฐานลูกค้าประจำไว้ได้การจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงินของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 1-3 ปี และ ระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สามารถเพิ่มจำนวนลูกค้าใหม่ได้การจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงินของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ลูกค้ามีความพึงพอใจจากการรับบริการการจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงินของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 1-3 ปี และระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสำเร็จด้านกระบวนการภายใน

การจัดโครงสร้างองค์กรที่สอดคล้องกับการดำเนินงานของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสามารถในการประกอบอาหาร ทันต่อความต้องการของลูกค้าของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การจัดหา และจัดเก็บวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

กระบวนการในการให้บริการที่ถูกต้อง และรวดเร็วของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

กระบวนการในการให้บริการที่สร้างความประทับใจให้ลูกค้าของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนา

ผู้บริหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการธุรกิจอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ทางธุรกิจของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

มีการนำอุปกรณ์การประกอบอาหารที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการให้บริการลูกค้าของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

พนักงานมีโอกาสเข้ารับการอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ที่ส่งเสริมให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่องของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความสำเร็จด้านผู้มีส่วนเสีย

พนักงานได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

พนักงานได้รับสวัสดิการตามกฎหมายผู้ประกอบการไม่พบคู่ใดที่มีความแตกต่างกัน

พนักงานได้รับความช่วยเหลือจากนายจ้างตามสมควรผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

บริการอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

บริการอาหาร โดยคำนึงถึงโภชนาการอาหารผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

บริการอาหารด้วยการจัดเสิร์ฟอย่างมีศิลปะและพิถีพิถันเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

บริการอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดีแก่ลูกค้าผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

บริการอาหารที่มีรสชาติดีแก่ลูกค้าผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี แตกต่างกับผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะเวลา 4-5 ปีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 รายละเอียดตามตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.16 การเปรียบเทียบความสำเร็จของการผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจจำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจเป็นรายคู่โดยวิธีเชฟเฟ

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการประกอบการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
ความสำเร็จด้านการเงิน				
มีการเจริญเติบโตของยอดขาย	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.89	-	0.11
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.10
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.90	-	-
มีการจัดการภาระหนี้สินได้อย่างมีประสิทธิภาพ	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.89	-	0.01*
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.67	-	0.23
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.90	-	-
มีสภาพคล่องในการใช้จ่ายเงินของธุรกิจร้านอาหาร	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.52	-	0.02*
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.67	-	0.17
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-
มีความสามารถในการควบคุมค่าใช้จ่าย	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.00*
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.67	-	0.17
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-
มีความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงิน	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.52	-	0.02*
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.50
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-
ความสำเร็จด้านการยอมรับของลูกค้า				
ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักของลูกค้า	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.77	-	0.03*
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.67	-	0.13
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.80	-	-
สามารถรักษามาตรฐานลูกค้าประจำไว้ได้	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.00*
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.00*
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการประกอบการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
สามารถเพิ่มจำนวนลูกค้าใหม่ได้	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.48	-	0.15	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
ลูกค้ามีความพึงพอใจจากการรับบริการ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.00	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00		-	0.00*
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00			-

ความสำเร็จด้านการกระบวนการภายใน

มีการจัดโครงสร้างองค์กรที่สอดคล้องกับการดำเนินงาน	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.27	-	0.06	0.07
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	0.13
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.20			-
มีความสามารถในการประกอบอาหาร ทันต่อความต้องการของลูกค้า	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	0.33	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67		-	0.33
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00			-
มีการจัดหา และจัดเก็บวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.48	-	0.15	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
มีกระบวนการในการให้บริการที่ถูกต้อง และรวดเร็ว	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.48	-	0.48	0.18
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00		-	0.50
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-
มีกระบวนการในการให้บริการที่สร้างความประทับใจให้ลูกค้า	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.52	-	0.48	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00		-	0.50
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50			-

ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนา

ผู้บริหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง กับการบริหารจัดการธุรกิจอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ทางธุรกิจ	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	0.33	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33		-	0.33
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00			-

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการประกอบการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
มีการนำอุปกรณ์การประกอบอาหารที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการให้บริการลูกค้า	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	0.00*	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	-	0.00*
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	-	-
พนักงานมีโอกาสเข้ารับการอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ที่ส่งเสริมให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	0.00*	0.00*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	-	0.00*
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	-	-

ความสำเร็จด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ

พนักงานได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.48	-	0.15	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33	-	-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-	-
พนักงานได้รับสวัสดิการตามกฎหมาย	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.24	-	0.76	0.07
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	0.69
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.31	-	-	-
พนักงานได้รับความช่วยเหลือจากนายจ้างตามสมควร	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.48	-	0.15	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.33	-	-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-	-
บริการอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.52	-	0.15	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.67	-	-	0.17
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-	-
บริการอาหาร โดยคำนึงถึงโภชนาการอาหาร	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.52	-	0.48	0.02*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 5.00	-	-	0.50
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.50	-	-	-
บริการอาหารด้วยการจัดเสิร์ฟอย่างมีศิลปะและพิถีพิถันเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า	น้อยกว่า 1 ปี ค่าเฉลี่ย 4.23	-	0.23	0.03*
	1-3 ปี ค่าเฉลี่ย 4.00	-	-	0.20
	4-5 ปี ค่าเฉลี่ย 4.20	-	-	-

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระยะเวลาในการประกอบการ	น้อยกว่า 1 ปี (n=128)	1-3 ปี (n=135)	4-5 ปี (n=127)
บริการอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดีแก่ลูกค้า	น้อยกว่า 1 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.24	-	0.11
	1-3 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.33	-	0.04*
	4-5 ปี	ค่าเฉลี่ย 4.28	-	0.05
				-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สมมติฐานที่ 2 ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

สมมติฐานที่ 2.1 ความพร้อมทางการเงินที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ผู้วิจัยทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมทางการเงินที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยความสำเร็จทางการเงิน ($F = 123.391, p = .000$) ด้านการยอมรับของลูกค้า ($F = 20.924, p = .000$) ด้านกระบวนการภายใน ($F = 56.174, p = .000$) ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ($F = 1.544, p = .000$) และด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ($F = 119.074, p = .000$) ตามตารางที่ 4.17

ตารางที่ 4.17 การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมทางการเงินที่ต่าง ๆ กัน มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ความสำเร็จ	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านการเงิน	ระหว่างกลุ่ม	11.217	3	3.739	123.391	.000*
	ภายในกลุ่ม	11.697	386	.030*		
	รวม	22.914	389			
ด้านลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	.502	3	.167	20.924	.000*
	ภายในกลุ่ม	3.088	386	.008*		
	รวม	3.590	389			
ด้านกระบวนการภายใน	ระหว่างกลุ่ม	1.830	3	610	56.174	.000*
	ภายในกลุ่ม	4.191	386	.011*		
	รวม	6.021	389			

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านการเรียนรู้และพัฒนา	ระหว่างกลุ่ม	4.423	3	1.474	1.544	.000*
	ภายในกลุ่ม	.000	386	.000*		
	รวม	4.423	389			
ด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ	ระหว่างกลุ่ม	3.943	3	1.31	119.074	.000*
	ภายในกลุ่ม	4.261	386	.011*		
	รวม	8.204	389			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สมมติฐานที่ 2.2 ความพร้อมการตลาดที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ผู้วิจัยทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมทางการตลาดที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยความสำเร็จทางด้านการเงิน ($F = 53.548, p = .000$) ด้านการยอมรับของลูกค้า ($F = 30.715, p = .000$) ด้านกระบวนการภายใน ($F = 15.41, p = .000$) ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ($F = 15.41, p = .000$) และด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ($F = 114.878, p = .000$) ตามตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18 การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมทางการตลาดที่ต่างๆ กัน มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านการเงิน	ระหว่างกลุ่ม	9.021	3	3.007	83.548	.000*
	ภายในกลุ่ม	13.893	386	.036		
	รวม	22.914	389			
ด้านลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	1.714	3	.571	17.629	.000*
	ภายในกลุ่ม	1.875	386	.005*		
	รวม	3.590	389			
ด้านกระบวนการภายใน	ระหว่างกลุ่ม	1.160	3	.387	30.715	.000*
	ภายในกลุ่ม	4.861	386	.013*		
	รวม	6.021	389			

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านการเรียนรู้และพัฒนา	ระหว่างกลุ่ม	4.423	3	1.474	15.41	.000*
	ภายในกลุ่ม	.000	386	.000*		
	รวม	4.423	389			
ด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ	ระหว่างกลุ่ม	3.870	3	1.290	114.878	.000*
	ภายในกลุ่ม	4.334	386	.011*		
	รวม	8.204	389			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สมมติฐานที่ 2.3 ความพร้อมด้านการบริหารจัดการที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ผู้วิจัยทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมด้านการบริหารจัดการที่ต่างกันมีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยความสำเร็จทางการเงิน ($F = 70.695, p = .000$) ด้านการยอมรับของลูกค้า ($F = 5.671, p = .000$) ด้านกระบวนการภายใน ($F = 11.130, p = .000$) ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ($F = 1.544, p = .000$) และด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ($F = 217.931, p = .000$) ตามตารางที่ 4.19

ตารางที่ 4.19 การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีความพร้อมทางด้านการบริหารจัดการที่ต่างๆกัน มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านการเงิน	ระหว่างกลุ่ม	8.125	3	2.708	70.695	.000*
	ภายในกลุ่ม	14.788	386	.038*		
	รวม	22.914	389			
ด้านลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	.152	3	.051	5.671	.001*
	ภายในกลุ่ม	3.438	386	.009*		
	รวม	3.590	389			

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านกระบวนการภายใน	ระหว่างกลุ่ม	.479	3	.160	11.130	.000*
	ภายในกลุ่ม	5.542	386	.014*		
	รวม	6.021	389			
ด้านการเรียนรู้และพัฒนา	ระหว่างกลุ่ม	4.423	3	1.474	1.544	.000*
	ภายในกลุ่ม	.000	386	.000*		
	รวม	4.423	389			
ด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ	ระหว่างกลุ่ม	5.158	3	1.719	217.931	.000*
	ภายในกลุ่ม	3.046	386	.008*		
	รวม	8.204	389			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สมมติฐานที่ 3 คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

ผู้วิจัยทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) พบว่าลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจที่ต่างกันส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยความสำเร็จทางด้านการเงิน ($F = 8.647, p = .000$) ด้านการยอมรับของลูกค้า ($F = 12.014, p = .000$) ด้านกระบวนการภายใน ($F = 43.911, p = .000$) ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ($F = 37.851, p = .000$) และด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ($F = 29.199, p = .000$) ตามตารางที่ 4.20

ตารางที่ 4.20 การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวของคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านการเงิน	ระหว่างกลุ่ม	.098	2	.490	8.647	.000*
	ภายในกลุ่ม	21.934	387	.057		
	รวม	22.914	389			

ความสำเร็จ	แหล่ง ความ แปรปรวน	SS	df	MS	F - Ratio	P
ด้านลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	.210	2	.105	12.014	.000*
	ภายในกลุ่ม	3.380	387	.009*		
	รวม	3.590	389			
ด้านกระบวนการภายใน	ระหว่างกลุ่ม	1.114	2	.557	43.911	.000*
	ภายในกลุ่ม	4.908	387	.013		
	รวม	6.021	389			
ด้านการเรียนรู้และพัฒนา	ระหว่างกลุ่ม	.724	2	.362	37.851	.000*
	ภายในกลุ่ม	3.699	387	.010		
	รวม	4.423	389			
ด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ	ระหว่างกลุ่ม	1.076	2	.538	29.199	.000*
	ภายในกลุ่ม	7.128	387	.018		
	รวม	8.204	389			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.21 สรุปผลการทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐาน	ผลการทดสอบสมมติฐาน
สมมติฐานที่ 1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ และความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน	สอดคล้องกับสมมติฐาน
สมมติฐานที่ 1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน	
สมมติฐานที่ 1.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่ต่างกัน	ไม่สอดคล้องกับสมมติฐาน
สมมติฐานที่ 1.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน	สอดคล้องกับสมมติฐาน

สมมติฐาน	ผลการทดสอบสมมติฐาน
สมมติฐานที่ 2 ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	
สมมติฐานที่ 2.1 ความพร้อมทางการเงินที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	สอดคล้องกับสมมติฐาน
สมมติฐานที่ 2.2 ความพร้อมการตลาดที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	สอดคล้องกับสมมติฐาน
สมมติฐานที่ 2.3 ความพร้อมการบริหารจัดการที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	สอดคล้องกับสมมติฐาน
สมมติฐานที่ 3 คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	สอดคล้องกับสมมติฐาน

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เป็นการศึกษาที่มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจซึ่งมีระยะเวลาในการประกอบกิจการที่ต่างกันในเรื่องของความพร้อมในการประกอบธุรกิจทั้งในด้านการเงิน การตลาด และการบริหารจัดการ และคุณลักษณะของผู้ประกอบการทั้งคุณลักษณะที่มีอยู่เดิม และคุณลักษณะที่ต้องเสริมสร้างที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร จำนวน 390 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ One-way ANOVA สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

1. ข้อมูลส่วนบุคคลเกี่ยวกับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครที่เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 66.15 มีอายุ 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 59.7 ระดับการศึกษาปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 63.0 มีระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ 1.-3 ปี คิดเป็นร้อยละ 34.6 เป็นผู้ประกอบการใหม่ด้วยตัวเอง คิดเป็นร้อยละ 64.9 และมีลูกจ้างในธุรกิจร้านอาหาร 11-15 คน คิดเป็นร้อยละ 54.4

2. ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ จำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ

ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการมีความเห็นเกี่ยวกับความพร้อมด้านการตลาดในระดับมากที่สุด และความพร้อมด้านการเงิน และความพร้อมด้านการบริหารจัดการในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านมีรายละเอียดดังนี้

ความพร้อมทางการเงิน

ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับปานกลาง ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับปานกลาง

ความเข้าใจในการวางแผนการใช้เงินทุน ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับปานกลาง ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับปานกลาง

ความตระหนักถึงความเสี่ยงในการใช้เงินทุน ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

ความพร้อมด้านการตลาด

รู้จักลูกค้าเป้าหมายของตน ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

การติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

การติดตามข่าวสารของคู่แข่งชั้นทางธุรกิจ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับปานกลาง และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

การวางกลยุทธ์ที่สามารถจูงใจลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการที่ร้าน ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

การสร้างสัมพันธ์ภาพกับลูกค้า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ

การวางแผนการดำเนินงานธุรกิจ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

การกำหนดจำนวนลูกจ้างตามภาระงานของร้านอาหาร ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

การดูแลด้านค่าจ้าง และสวัสดิการของลูกจ้างทุกคน ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

การจัดการดูแลด้านความสะอาดของร้านอาหาร ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

การดูแลความสะอาดตามหลักโภชนาการในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

การตกแต่งสถานที่ให้เป็นที่น่าสนใจของลูกค้า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

3. คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

คุณลักษณะของผู้ประกอบการส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ พบว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิมส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้างส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบการธุรกิจ ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน มีรายละเอียดดังนี้

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิม

มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และความสามารถในการสร้างเครือข่าย ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

มีการเฝ้าหาความรู้อย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีความต้องการประสบความสำเร็จสูง ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีความซื่อสัตย์ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีความคิดสร้างสรรค์ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

มีความเชื่อมั่นในตนเอง ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีความสามารถในการตัดสินใจ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีความอดทนต่อสภาวะกดดันได้ดี ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

มีความรับผิดชอบในงาน ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

มีความสามารถในการสื่อสารที่ดี ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

มีความสามารถในการเจรจาต่อรอง ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีความรู้ในธุรกิจที่ตนเองทำ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีความกล้าเสี่ยง ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้าง

พัฒนาความรู้ทางเทคโนโลยีเพื่อนำมาใช้ในการดำเนินงานให้ทันสมัย ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

สร้างแนวคิดเชิงกลยุทธ์เพื่อนำมาพัฒนาวิธีการดำเนินธุรกิจของร้านอาหารให้สามารถแข่งขันได้ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

ศึกษารูปแบบใหม่ เช่น รายการอาหารใหม่เพื่อจูงใจลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับปานกลาง ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับปานกลาง

เพิ่มทักษะในการประยุกต์ใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

มีจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

4. ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหาร ขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ

ในการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจที่มีต่อความสำเร็จ ในการประกอบการ พบว่า

ผู้ประกอบการมีความความเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จด้านการเงินในระดับมากที่สุด ความสำเร็จด้านการยอมรับของลูกค้าในระดับมากที่สุด ความสำเร็จด้านการกระบวนกรภายในในระดับมาก ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนาในระดับมาก และความสำเร็จด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน มีรายละเอียดดังนี้

ความสำเร็จด้านการเงิน

การเจริญเติบโตของยอดขาย ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

การจัดการภาระหนี้สินได้อย่างมีประสิทธิภาพ ธุรกิจ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

มีสภาพคล่องในการใช้จ่ายเงินของธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

มีความสามารถในการควบคุมค่าใช้จ่าย ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงินผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

ความสำเร็จด้านการยอมรับของลูกค้า

ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักของลูกค้า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

สามารถรักษาฐานลูกค้าประจำไว้ได้ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

สามารถเพิ่มจำนวนลูกค้าใหม่ได้ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

ลูกค้ามีความพึงพอใจจากการรับบริการ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

ความสำเร็จด้านการกระบวนการภายใน

การจัดโครงสร้างองค์กรที่สอดคล้องกับการดำเนินงาน ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

ความสามารถในการประกอบอาหาร ทันต่อความต้องการของลูกค้า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

การจัดหา และจัดเก็บวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

กระบวนการในการให้บริการที่ถูกต้อง และรวดเร็ว ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

กระบวนการในการให้บริการที่สร้างความประทับใจให้ลูกค้า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนา

ผู้บริหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการธุรกิจอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ทางธุรกิจ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

การนำอุปกรณ์การประกอบอาหารที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการให้บริการลูกค้า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

พนักงานมีโอกาเข้ารับการอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ที่ส่งเสริมให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

ความสำเร็จด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ

พนักงานได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์ ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

พนักงานได้รับสวัสดิการตามกฎหมาย ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

พนักงานได้รับความช่วยเหลือจากนายจ้างตามสมควร ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

บริการอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

บริการอาหาร โดยคำนึงถึงโภชนาการอาหาร ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

บริการอาหารด้วยการจัดเสิร์ฟอย่างมีศิลปะและพิธีพินันเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

บริการอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดีแก่ลูกค้า ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบการน้อยกว่า 1 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก ระยะ 1-3 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก และระยะ 4-5 ปี มีความเห็นด้วยในระดับมาก

การทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐานที่ 1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ และความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน อธิบายในรายละเอียดได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สมมติฐานที่ 1.2 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่ไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สมมติฐานที่ 2 ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ อธิบายในรายละเอียดได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 2.1 ความพร้อมทางการเงินที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สมมติฐานที่ 2.2 ความพร้อมการตลาดที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สมมติฐานที่ 2.3 ความพร้อมด้านการบริหารจัดการที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สมมติฐานที่ 3 คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การอภิปรายผล

จากการศึกษาความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการส่วนตัวที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทำให้ทราบถึงความพร้อมในการประกอบธุรกิจ และคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ซึ่งสามารถนำข้อมูลที่ได้มาอภิปรายผลซึ่งมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของงานวิจัยได้ ดังนี้

จากผลการวิจัยและทำการเปรียบเทียบพบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมีความคิดเห็นต่อความพร้อมทางการประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ดังนี้

ด้านความพร้อมทางการเงิน

ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมาก และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับปานกลาง

ความเข้าใจในการวางแผนการใช้เงิน ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมาก และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับปานกลาง

ความตระหนักถึงความเสี่ยงในการใช้เงินทุน ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมาก และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมากที่สุด

ความพร้อมด้านการตลาด

การรู้จักเป้าหมายของตน ผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมากที่สุด และผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมาก

การติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมากที่สุด และผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมาก

การติดตามข่าวสารของคู่แข่งทางธุรกิจ ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมาก และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับปานกลาง

การวางกลยุทธ์ที่สามารถจูงใจลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการที่ร้าน ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

การสร้างสัมพันธ์ภาพกับลูกค้า ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ

การวางแผนการดำเนินงานธุรกิจ ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

การกำหนดจำนวนลูกจ้างตามภาระงานของร้านอาหาร ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมากที่สุด

การดูแลด้านค่าจ้างและสวัสดิการของลูกจ้างทุกคน ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

การจัดการดูแลด้านความสะอาดของร้านอาหาร ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

การดูแลความสะอาดตามหลักโภชนาการในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

การตกแต่งสถานที่ให้เป็นที่น่าสนใจของลูกค้า ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

จากผลการวิจัยและทำการเปรียบเทียบพบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมีความคิดเห็นต่อคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ประเภทธุรกิจร้านอาหาร ขนาดย่อม ตามเกณฑ์ SMEs จำแนกตามระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ดังนี้

การมีความรู้ในธุรกิจที่ตนเองทำ ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมากที่สุด

การมีความกล้าเสี่ยง ผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมากที่สุด และผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมาก

คุณลักษณะที่ต้องเสริมสร้างของผู้ประกอบการ

การพัฒนาความรู้ทางเทคโนโลยีเพื่อนำมาใช้ในการดำเนินงานให้ทันสมัย ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

การสร้างแนวคิดเชิงกลยุทธ์เพื่อนำมาพัฒนาวิธีการดำเนินธุรกิจของร้านอาหารให้สามารถแข่งขันได้ ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

การศึกษารูปแบบใหม่ เช่น รายการอาหารใหม่เพื่อจูงใจลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการ ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะ 1-3 ปี ให้ความเห็นด้วยในระดับมาก และผู้ประกอบการที่มีระยะประกอบการน้อยกว่า 1 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับปานกลาง

การเพิ่มทักษะในการประยุกต์ใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

การมีจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ ผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในระยะน้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี และ 4-5 ปี ให้ความเห็นในระดับมาก

ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

จากผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานครจำแนกตามระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ มีความเห็นเกี่ยวกับความพร้อมทางการประกอบธุรกิจมีผลต่อความสำเร็จ ด้านการตลาดในระดับมากที่สุด และความพร้อมด้านการเงิน และความพร้อมด้านการบริหารจัดการในระดับมาก

ความพร้อมด้านการตลาด

ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด ซึ่งจากงานวิจัยของ ปราณี ตันประยูร (2552) ที่ทำการศึกษารื่อง “คุณลักษณะของผู้ประกอบการ และความสำเร็จของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม” พบว่า องค์กรประกอบของคุณลักษณะของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่ประสบความสำเร็จจะมีองค์ประกอบจำนวน 14 องค์ประกอบซึ่งความสามารถทางด้านตลาดเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ความพร้อมทางการเงิน

ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมาก ซึ่งจากหลักขององค์กรตามแนวทางดุลดัชนี (Balance Scorecard) นั้น มีดัชนีชี้วัดที่สำคัญ 4 ประการ ของพสุ เดชะรินทร์, 2546 อ้างใน สมคิด บางโม.2555 ได้กล่าวไว้ว่าในองค์กรด้านธุรกิจการค้า ดัชนีแรกที่ต้องคำนึงถึง คือ การจัดการด้านการเงิน จะเป็นข้อบ่งชี้ชัดเจนว่า ธุรกิจจะดำเนินการต่อไปได้หรือไม่ และจากการสัมภาษณ์เชิงลึก

ผู้ประกอบการร้านอาหารได้ให้ข้อคิดซึ่งเป็นมุมมองของผู้ประกอบการทั้ง 3 กลุ่ม คือผู้ประกอบการที่จะประสบความสำเร็จ ควรมีความพร้อมในด้านเงินทุนเป็นสิ่งสำคัญที่สุด ที่สามารถขับเคลื่อนธุรกิจที่จะทำได้เป็นปัจจัยแรก ส่วนปัจจัยอื่นที่ตามมา นั่น คือ ความเชี่ยวชาญและความเข้าใจ ความรู้ในสิ่งที่ทำธุรกิจนั้น จึงจะทำให้สามารถวิเคราะห์ แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้

ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ

ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมาก ซึ่งจากงานวิจัยของ ผนทิพย์ ชวโรไว (2554) เรื่อง “ความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะของผู้ประกอบการกับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมในเขตภาคเหนือตอนล่าง” พบว่าผู้ประกอบการในการที่จะทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จได้นั้นจะเกิดจากความตั้งใจ และต้องกล้าลงมือทำ มีการมองแบบมุมกว้าง มีการพิจารณาความเหมาะสมในการทำธุรกิจ มองคู่แข่งและมีการมองหาตลาดใหม่ ต้องพิจารณาความพึงพอใจของลูกค้า มีการพัฒนาตนเองตลอดเวลา และมีการจัดการธุรกิจที่ดี

คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

คุณลักษณะของผู้ประกอบการส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ พบว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิมส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด และคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้างส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจธุรกิจ ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมาก

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิม

ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมากกว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิมส่งผลต่อความสำเร็จ ซึ่งจากงานวิจัยของปราณี ต้นประยูร เรื่อง “คุณลักษณะของผู้ประกอบการ และความสำเร็จของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม” พบว่าคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิมสามารถพยากรณ์ความสำเร็จของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยรวมได้ร้อยละ 55.7

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ต้องเสริมสร้าง

ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมากกว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีอยู่เดิมส่งผลต่อความสำเร็จ ซึ่งจากงานวิจัยของ เกษมสันต์ พิพัฒน์ศิริศักดิ์ (2548, น. 3) พบว่าผู้ประกอบการมีบทบาทที่เด่นชัด 3 ประเด็น คือ (1) ความเป็นผู้นำ (2) ความมีสัมพันธภาพ และ (3) ความเป็นเจ้าของ (บุญทวารณ วิงวอน, 2556) ซึ่งใน 3 ประเด็นนี้มีความจำเป็นต้องนำคุณลักษณะที่มีอยู่เดิมมาพัฒนาเสริมสร้างในทันต่อความเปลี่ยนแปลง และการแข่งขันทางธุรกิจ

ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทธุรกิจร้านอาหาร

ในการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจที่มีต่อความสำเร็จ ในการประกอบการ โดยอาศัยหลักของดุลดัชนี (Balance Scorecard) รวมทั้งความตระหนักถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียธุรกิจพบว่า ผู้ประกอบการมีความความเห็นเกี่ยวกับความสำเร็จด้านการเงินในระดับมากที่สุด ความสำเร็จด้านการยอมรับของลูกค้าในระดับมากที่สุด ความสำเร็จด้านการกระบวนกรภายใน

ระดับมาก ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนาในระดับมาก และความสำเร็จด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจในระดับมาก

ความสำเร็จด้านการเงิน ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุดว่าเป็นตัวบ่งชี้ถึงความสำเร็จของการประกอบธุรกิจ ซึ่งทฤษฎีสองปัจจัย (Two Factor Theory) ที่เฟรดเดอริค เค. เฮิร์ซเบิร์ก (Frederick K. Herzberg) ได้ศึกษาทำการวิจัยเกี่ยวกับแรงจูงใจในการทำงานของบุคคลพบว่า บุคคลต้องการความก้าวหน้า (Advancement) หมายถึง ได้รับเลื่อนขั้นเลื่อนตำแหน่งให้สูงขึ้นของบุคคลในองค์กร การมีโอกาสได้ศึกษาเพื่อหาความรู้เพิ่ม หรือได้รับการฝึกอบรม ซึ่งในการเป็นผู้ประกอบการคือความสามารถในการสร้างยอดขาย และผลกำไรเพื่อให้ธุรกิจสามารถดำเนินไปอย่างยั่งยืน

ความสำเร็จด้านการยอมรับของลูกค้า ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุดว่าเป็นตัวบ่งชี้ถึงความสำเร็จของการประกอบธุรกิจ ซึ่งหลักการดุลดัชนี (Balance Scorecard) ที่ พสุ เตชะรินทร์ (2546 อ้างใน สมคิด บางโม. 2555) ได้กล่าวไว้ว่า ลูกค้าเปรียบเสมือนตัวบ่งชี้ที่สำคัญสำหรับองค์กรที่ประกอบธุรกิจและองค์กรที่แสวงหากำไร

ความสำเร็จด้านการกระบวนการภายใน ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมาก ซึ่งหลักการดุลดัชนี (Balance Scorecard) ที่ พสุ เตชะรินทร์ (2546 อ้างใน สมคิด บางโม. 2555) ได้กล่าวไว้ว่า ระบบการทำงานภายในองค์กรเป็นระบบที่มีความสำคัญต่อด้านการเงิน และ ลูกค้า นั่นคือ หากองค์กรพัฒนาและมีการบริหารการทำงานภายในที่ดีจะส่งผลให้ผลิตสินค้า ได้รวดเร็ว จัดส่งสินค้าตามเวลา มีคุณภาพตรงตามความต้องการของลูกค้า มีบริการหลัง การขาย ส่งผลให้องค์กรมีการเติบโตทางรายได้สูงขึ้น

ความสำเร็จด้านการเรียนรู้และการพัฒนา ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมาก ซึ่งหลักการดุลดัชนี (Balance Scorecard) ที่ พสุ เตชะรินทร์ (2546 อ้างใน สมคิด บางโม. 2555) ได้กล่าวไว้ว่า การเรียนรู้และการพัฒนาของพนักงานในองค์กร จะเป็นดัชนีที่ส่งผลต่อ กระบวนการทำงานภายในองค์กร หากพนักงานเกิดการเรียนรู้ มีการพัฒนาขีดความสามารถ ของการเรียนรู้ จะทำให้กระบวนการทำงานในองค์กรมีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่งผลต่อคุณภาพ สินค้า และบริการที่ดีต่อลูกค้า

ความสำเร็จด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในระดับมาก ซึ่งจากงานวิจัยของพนทิพย์ ชารุส (2554) เรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะของผู้ประกอบการกับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมในเขตภาคเหนือตอนล่าง พบว่าธุรกิจที่ประสบความสำเร็จประกอบด้วย ปัจจัยภายในองค์กร เช่น บุคลากร แนวทางการบริหารงาน และทำเลที่ตั้ง ส่วนปัจจัยภายนอกองค์กร เช่น สภาพแวดล้อมภายนอก เศรษฐกิจ การเมือง สังคม และการมีพันธมิตรทางธุรกิจ หรือเรียกได้ว่าผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ

อภิปรายผลการทดสอบสมมติฐาน

ผู้วิจัยได้ตั้งสมมติฐานและทำการทดสอบสมมติฐาน ซึ่งสามารถอภิปรายผลการทดสอบสมมติฐาน ดังนี้

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ 1 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ และความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน

(1.1) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยเป็นข้อมูลที่ได้รับจากแบบสอบถามที่ให้ผู้ประกอบการธุรกิจได้แสดงความคิดเห็น

(1.2) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการที่ไม่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม เรื่องความสำคัญของ SMEs ต่อระบบเศรษฐกิจ ซึ่งได้กล่าวว่า การแข่งขันสูงสภาพการเศรษฐกิจและแข่งขันในปัจจุบัน เป็นสาเหตุให้เกิดการแข่งขันกันสูงมากเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจจึงทำให้ผู้ประกอบการหน้าใหม่ที่เข้ามาในตลาดที่มีการแข่งขันกันสูง และมีความยากลำบากในการดำเนินธุรกิจซึ่งเป็นการสะท้อนถึงการมีคุณลักษณะที่เหมาะสมกับสถานการณ์ของผู้ประกอบการ และงานวิจัยของพงศ์พัฒน์ อักษรนิธย์ (2554) เรื่อง คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ พบว่าคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อมในเขตอุบลราชธานีไม่ได้เกี่ยวข้องกับภูมิหลังเป็นหลักมีเพียงภูมิหลังบางด้านเท่านั้น

(1.3) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินธุรกิจในระยะเวลาที่ต่างกันจะมีความสำเร็จในการประกอบธุรกิจที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยเป็นข้อมูลที่ได้รับจากแบบสอบถามที่ให้ผู้ประกอบการธุรกิจได้แสดงความคิดเห็น

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ 2 ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

(2.1) ความพร้อมทางด้านการเงินที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ประกอบการ ซึ่งได้กล่าวว่า ผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ ควรมีความพร้อมในด้านเงินลงทุนเป็นสิ่งสำคัญที่สุด ที่สามารถขับเคลื่อนธุรกิจที่จะทำได้เป็นปัจจัยแรก ส่วนปัจจัยอื่นที่ตามมานั้น คือ ความเชี่ยวชาญและความเข้าใจ ความรู้ในสิ่งที่จะทำธุรกิจนั้น จึงจะทำให้สามารถวิเคราะห์ แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้

(2.2) ความพร้อมการตลาดที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับงานวิจัยของสุธีรา อะทะวงษา (2557) เรื่อง คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการ และลักษณะของสถานประกอบการที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทย ซึ่งพบว่าลักษณะของสถานประกอบการมีอิทธิพลทางตรงต่อ

การเจริญเติบโตโดยมีลักษณะของสถานประกอบการที่สำคัญ ได้แก่ องค์การมีการทำงานเชิงรุก กลยุทธ์การตลาด และนวัตกรรมองค์การ แสดงให้เห็นว่ายิ่งผู้ประกอบการมีคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการมากขึ้นเท่าใดย่อมส่งผลให้การทำงานในสถานประกอบการมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

(2.3) ความพร้อมการบริหารจัดการที่ดีที่มีผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับกับแนวคิดของสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เรื่องความสำคัญของ SMEs ต่อระบบเศรษฐกิจ ซึ่งได้กล่าวว่า การจัดการและการบริหารที่มีประสิทธิภาพ ความสามารถในการจัดการองค์การ การเงิน การบัญชี การตลาด บุคลากร ซึ่งถือเป็นหัวใจหลักของ SMEs

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ 3 คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับงานวิจัยของ ฝนทิพย์ ฆารไสว (2554) เรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะของผู้ประกอบการกับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมในเขตภาคเหนือตอนล่าง พบว่า คุณลักษณะของผู้ประกอบการมีความสัมพันธ์กับความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งคุณลักษณะของผู้ประกอบการทั้ง 9 องค์ประกอบ คือ ด้านความเป็นตัวของตัวเอง ด้านความใฝ่ใจในความสำเร็จ ด้านความมีนวัตกรรม ด้านความมุ่งมั่นอดทน ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านความกล้าเสี่ยง ด้านความมั่นใจในตนเอง ด้านการตอบสนองกับปัญหาอย่างทันทีทันใด และด้านความรับผิดชอบ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากผลการวิจัยครั้งนี้ ทำให้ผู้วิจัยทราบถึงความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางในการเริ่มต้นการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัว ดังต่อไปนี้

1. จากงานวิจัยพบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการประกอบกิจการที่ต่างกัน จะมีความพร้อมทางการประกอบธุรกิจที่ต่างกัน ดังนั้นผู้ที่ต้องการเริ่มต้นประกอบธุรกิจควรทำการศึกษาว่าธุรกิจที่ตนจะเริ่มดำเนินการต้องการความพร้อมในด้านใดมาก หรือน้อยเพียงใด โดยอาจทำได้จากเรียนรู้จากผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์

2. จากงานวิจัยพบว่าความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ คือ ความพร้อมทางการเงิน ความพร้อมทางการตลาด และความพร้อมทางการบริหารจัดการ ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจส่วนตัว ดังนั้นผู้ที่ต้องการเริ่มต้นดำเนินธุรกิจในฐานะผู้ประกอบการควรเตรียมความพร้อมในประเด็นดังกล่าว เพื่อให้สามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างต่อเนื่องอย่างมีประสิทธิภาพ

3. จากงานวิจัยพบว่าคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดีส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ดังนั้นผู้ที่ต้องการเริ่มต้นประกอบธุรกิจควรทำสำรวจลักษณะการเป็นผู้ประกอบการของตัวเอง มียังขาดในคุณลักษณะใดก็ศึกษาเรียนรู้และเสริมสร้างต่อไป

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลจากร้านอาหารทั่วกรุงเทพมหานคร ซึ่งในแต่ละเขต หรือพื้นที่ในกรุงเทพมหานครมีวิถีในการดำเนินธุรกิจที่ต่างกัน เช่น บางพื้นที่เน้นให้บริการร้านอาหารสำหรับลูกค้าในลักษณะที่เป็นครอบครัว หรือกลุ่มเพื่อน เช่น เขตเขตตลิ่งชัน บนถนนราชพฤกษ์ และเขตทวีวัฒนา บนถนนอุทยาน แต่บางพื้นที่เน้นให้บริการร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ เช่น เขตสาทร เป็นต้น ดังนั้นในการที่ผู้ประกอบการจะนำข้อมูลไปใช้ให้เกิดประโยชน์ ควรนำไปประยุกต์ให้เข้ากับสถานที่ตั้ง และลูกค้าหลักของร้านอาหาร อีกทั้งในด้านของคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ต้องสร้างเสริมนั้นผู้ประกอบการอาจเสริมสร้างลักษณะอื่น ๆ ที่เห็นว่าส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบการได้ในลักษณะที่เหมาะสมกับตนเอง และลักษณะของร้านอาหาร เพื่อสามารถสร้างแนวทางในการดำเนินธุรกิจให้ประสบความสำเร็จได้อย่างเป็นรูปธรรม

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

ในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป ควรทำการศึกษาการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จของร้านอาหารแต่ละประเภท เช่น ร้านอาหารระดับหรู (Fine dining) ร้านอาหารระดับกลาง (Casual dining) ร้านอาหารทั่วไป (Fast dining) และร้านริมบาทวิถี (Kiosk) ในแต่ละเขตพื้นที่เพื่อศึกษาวิธีการดำเนินการของร้านในแต่ละลักษณะที่ให้บริการกับลูกค้าในกลุ่มที่ต่างกัน เพื่อนำมาสร้างรูปแบบในการบริหารจัดการ และการดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2550). *คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ*. สืบค้นเมื่อ 12 พฤษภาคม 2559. จาก <http://www.ryt9.com/s/ryt9/112106>
- กองข้อมูลธุรกิจ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2558). *ข้อมูลร้านอาหาร ปี 2558*. สืบค้นเมื่อ 10 พฤษภาคม 2559. จาก www.dbd.go.th/download/documentfile/Statistic/2558/T26_201506.pdf
- ณัฐพล ประดิษฐ์พลเลิศ.(2547). *จุดประกายความคิดสร้างธุรกิจส่วนตัว*. กรุงเทพมหานคร : บริษัทแบร์ พับลิชชิ่ง จำกัด
- บุญชววรรณ วิงวอน. (2556). *การเป็นผู้ประกอบการยุคโลกาภิวัตน์*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปราณี ตันประยูร.(2557). *คุณลักษณะของผู้ประกอบการและความสำเร็จของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อมในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา*. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
- ฝนทิพย์ ฆารไสว. (2554). *การศึกษาคูณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของธุรกิจโรงแรม ในจังหวัดภาคเหนือตอนล่างของไทย*. วารสารวิทยาการจัดการและสารสนเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร ปีที่ 7 เล่มที่ 1 เดือนตุลาคม 2554 – เดือนมีนาคม 2555
- พงศ์พัฒน์ อักษรนิത്യ. (2554). *คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ*. มหาวิทยาลัยการจัดการและเทคโนโลยีอีสเทิร์น. จังหวัดอุบลราชธานี
- พิบูล ทีปะपाल. (2552). *การเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship)*. กรุงเทพมหานคร : อมรรการพิมพ์
- มานพ ชิวธนาสุนทร.(2547). *แผนธุรกิจ SMEs*. สำนักพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและผู้ประกอบการ, กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (ม.ป.ป.).*การประกอบธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)*. สืบค้นเมื่อ 22 ธันวาคม 2558. จาก www.ismed.or.th
- สมคิด บางโม. (2553). *การเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship)*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ เอสเคบุ๊กส์.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.). (ม.ป.ป.). *การประกอบธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม*. สืบค้นเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2559. จาก <http://cms.sme.go.th>.
- เอส เอ็ม อี ชาแนล (2557). *บทความ คุณลักษณะของผู้ประกอบการ*. สืบค้นเมื่อ 3 เมษายน 2559, จาก : http://smartsme.tv/breaking_detail.php?id=5468

- Baron & Shane. (2008) *entrepreneurship - a process perspective (2nd)*, Mason : Thomson South-Western
- Bruton, Ahlstrom and Obloj. (2008). *Transnational and Immigrant Entrepreneurship in a Globalized World*. University of Toronto Press.
- David C. McClelland. (1998). *Human Motivation*. Press syndicate of The University of Cambridge.
- Frederick, Karatko and Hodgetts. (2010). *Entrepreneurship: Theory, Process, Practice*. Cengage Learning Australia, 2010
- Frederick K. Herzberg. (1967). *Work and The Nature of Man*. New York : The world Publishing Company.
- Onkvisit and Shaw. (1994). *Consumer Behavior: Strategy and Analysis*. Macmillan College Publishing Company, 1994
- Shane and Venkataraman, quoted in Baron and Shane. (2008). *The Entrepreneurship Research Challenge*. Edward Elgar Publishing Limited.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม และแบบบันทึกการสัมภาษณ์



แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง งานวิจัยเรื่อง ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ และคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ : กรณีศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร

1. ศึกษาถึงความพร้อมและคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัวที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ซึ่งผลที่ได้จากแบบสอบถามนี้จะนำไปใช้เป็นข้อมูลในการวิจัย ซึ่งคำตอบของท่านที่ได้จะเก็บไว้เป็นความลับ จึงขอความกรุณาท่านได้โปรดตอบคำถามทุกข้อให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านให้มากที่สุด
2. กรุณาตอบแบบสอบถามทุกข้อ ในแต่ละข้อขอให้ท่านเลือกตอบเพียงข้อเดียวเท่านั้น
3. แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

- | | |
|------------------|--|
| <u>ส่วนที่ 1</u> | คำถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| <u>ส่วนที่ 2</u> | คำถามเกี่ยวกับด้านความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ |
| <u>ส่วนที่ 3</u> | คำถามเกี่ยวกับด้านคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ |
| <u>ส่วนที่ 4</u> | คำถามเกี่ยวกับด้านความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ |

ตอนที่ 1

ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ
 ชาย หญิง
2. อายุ
 20-30 ปี 31 – 40 ปี 41-50 ปี 60 ปีขึ้นไป
3. ระดับการศึกษา
 ประถมศึกษา มัธยมศึกษา ปริญญาตรี ปริญญาตรีขึ้นไป
4. ระยะเวลาในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร
 น้อยกว่า 1 ปี 1-3 ปี 4-5 ปี มากกว่า 5 ปี
5. ความเป็นมาทางการประกอบธุรกิจ
 ดำเนินการใหม่ด้วยตนเอง ดำเนินการต่อจากครอบครัว
6. จำนวนพนักงาน / ลูกจ้างภายในร้านอาหาร
 น้อยกว่า 5 คน 6-10 คน 11-15 คน 16-20 คน มากกว่า 20 คน

ตอนที่ 2

ข้อมูลด้านความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับระดับความคิดเห็นของท่านต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารมากที่สุด ข้อละ 1 เครื่องหมายเท่านั้น โดยให้ความหมายของคะแนนดังนี้
 5 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด 4 หมายถึง เห็นด้วยอย่างมาก 3 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง
 2 หมายถึง เห็นด้วยน้อย 1 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด

ข้อ	ความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
	ความพร้อมด้านการเงิน					
	ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน					
	มีความเข้าใจในการวางแผนการใช้เงินทุน					
	มีความตระหนักถึงความเสี่ยงในการใช้เงินทุน					
	ความพร้อมด้านการตลาด					
	รู้จักลูกค้าเป้าหมายของตน					
	มีการติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง					
	มีการติดตามข่าวสารของคู่แข่งชั้นทางธุรกิจ					
	มีการวางกลยุทธ์ที่สามารถจูงใจลูกค้าเป้าหมายให้มาใช้บริการที่ร้าน					
	มีการสร้างสัมพันธ์ภาพกับลูกค้า					
	ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ					
	รู้จักการวางแผนการดำเนินงานธุรกิจ					
	รู้จักการกำหนดจำนวนลูกจ้างตามภาระงานของร้านอาหาร					
	รู้จักการดูแลด้านค่าจ้าง และสวัสดิการของลูกจ้างทุกคน					
	รู้จักการจัดการดูแลด้านความสะอาดของร้านอาหาร					
	รู้จักการดูแลความสะอาดตามหลักโภชนาการในการประกอบอาหาร					
	รู้จักการตกแต่งสถานที่ให้เป็นที่น่าสนใจของลูกค้า					

ตาราง ก-1 วั้ระดับความคิดเห็นด้านความพร้อมทางการประกอบธุรกิจ

ตอนที่ 3

ข้อมูลด้านคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ

ข้อ	คุณลักษณะของผู้ประกอบการ	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
	คุณลักษณะที่มีอยู่เดิม					
	มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และความสามารถในการสร้างเครือข่าย					
	มีการใฝ่หาความรู้อย่างต่อเนื่อง					
	มีความต้องการประสบความสำเร็จสูง					
	มีความซื่อสัตย์					
	มีความคิดสร้างสรรค์					
	มีความเชื่อมั่นในตนเอง					
	มีความสามารถในการตัดสินใจ					
	มีความอดทนต่อสภาวะกดดันได้ดี					
	มีความรับผิดชอบในงาน					
	มีความสามารถในการสื่อสารที่ดี					
	มีความสามารถในการเจรจาต่อรอง					
	มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้					
	มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี					
	มีความรู้ในธุรกิจที่ตนเองทำ					
	มีความกล้าเสี่ยง					
	คุณลักษณะที่ต้องเสริมสร้าง					
	พัฒนาความรู้ทางเทคโนโลยีเพื่อนำมาใช้ในการดำเนินงานให้ทันสมัย					
	สร้างแนวคิดเชิงกลยุทธ์เพื่อนำมาพัฒนาวิธีการดำเนินธุรกิจของร้านอาหารให้สามารถแข่งขันได้					
	ศึกษารูปแบบใหม่ เช่น รายการอาหารใหม่เพื่อจูงใจลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการ					
	เพิ่มทักษะในการประยุกต์ใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร					
	มีจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ					

ตาราง ก-2 วัดระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการ

ตอนที่ 4

ข้อมูลด้านความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

ข้อ	ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
	ด้านการเงิน					
	มีการเจริญเติบโตของยอดขาย					
	มีการจัดการภาระหนี้สิน					
	มีสภาพคล่องในการใช้จ่ายเงินของธุรกิจร้านอาหาร					
	มีความสามารถในการควบคุมค่าใช้จ่าย					
	มีการจัดหาแหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงิน					
	ด้านลูกค้า					
	ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักของลูกค้า					
	สามารถรักษาระดับลูกค้าประจำไว้ได้					
	สามารถเพิ่มจำนวนลูกค้าใหม่ได้					
	ลูกค้ามีความพึงพอใจจากการรับบริการ					
	กระบวนการภายใน					
	มีการจัดโครงสร้างองค์กรที่สอดคล้องกับการดำเนินงาน					
	มีความสามารถในการประกอบอาหาร ทันต่อความต้องการของลูกค้า					
	มีการจัดหา และจัดเก็บวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ					
	มีกระบวนการในการให้บริการที่ถูกต้อง และรวดเร็ว					
	มีกระบวนการในการให้บริการที่สร้างความประทับใจให้ลูกค้า					
	การเรียนรู้และการพัฒนา					
	ผู้บริหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการธุรกิจอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ทางธุรกิจ					
	มีการนำอุปกรณ์การประกอบอาหารที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการให้บริการลูกค้า					
	พนักงานมีโอกาสดำเนินการอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ที่ส่งเสริมให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง					
	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ					
	พนักงานได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์					
	พนักงานได้รับสวัสดิการตามกฎหมาย					
	พนักงานได้รับความช่วยเหลือจากนายจ้างตามสมควร					

ข้อ	ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
	บริการอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร					
	บริการอาหาร โดยคำนึงถึงโภชนาการอาหาร					
	บริการอาหารด้วยการจัดเสิร์ฟอย่างมีศิลปะและพิธีพินันเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า					
	บริการอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดีแก่ลูกค้า					
	บริการอาหารที่มีรสชาติดีแก่ลูกค้า					

ตาราง ก-3 วัดระดับความคิดเห็นต่อความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ

แบบบันทึกการสัมภาษณ์

1. ท่านคิดว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่จะประสบความสำเร็จควรมีความพร้อมด้านใดบ้าง และอย่างไร
2. ท่านคิดว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่จะประสบความสำเร็จควรมีคุณลักษณะของความเป็นผู้ประกอบการด้านใดบ้าง และอย่างไร
3. ท่านคิดว่าความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร คืออะไร

ประวัติผู้วิจัย

ประวัติผู้วิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) : นางสาวสุภาภรณ์ สมไพบูลย์
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) : Miss SUPAPORN SOMPAIBOON
2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน : 3102201009515
3. ตำแหน่งปัจจุบัน: อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก
คณะวิทยาการจัดการ
4. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail): หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ
หมายเลขโทรศัพท์ 081-925 4129 หรือ 02-244 5732
5. ประวัติการศึกษา

ปี 2551 วุฒิ	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	สาขา การเป็นผู้ประกอบการ
		สถาบัน มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ปี 2539 วุฒิ	ศิลปศาสตรบัณฑิต	สาขา ภาษาไทย
		สถาบัน มหาวิทยาลัยนเรศวร
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (อาจจะแตกต่างจากวุฒิการศึกษา) โปรดระบุสาขาวิชาการ : สาขาวิชาการเป็นผู้ประกอบการ
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : โครงการศูนย์ประสานงานวิจัยพัฒนาธุรกิจอาหารไทยจากท้องถิ่นสู่สากล
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : โครงการบริหารจัดการงานวิจัย เพื่อพัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Food Business Entrepreneur)
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : โครงการบริหารจัดการงานวิจัย เพื่อพัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Food Business Entrepreneur) ปี 2553 วิทยานิพนธ์สนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย