



การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ  
วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวันท์ ครั้งที่ ๑  
“การวิจัยเพื่อการพัฒนา เผยแพร่ และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่อสังคม“  
The 1<sup>st</sup> National Conference on Research for Development,  
Dissemination and Modern Technology Relaying to Society  
Phanomwan College of Technology

16-17 กรกฎาคม 2559  
ณ โรงแรมสีมาธานี นครราชสีมา

วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวันท์

ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน  
กระทรวงอุตสาหกรรม  
หอการค้าจังหวัดนครราชสีมา  
สมาคมนักวิจัย

กลุ่มวิชาที่นำเสนอผลงานวิจัยทั้งภาคบรรยายและภาคโปสเตอร์

- กลุ่มสาขาวิชามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และ เศรษฐศาสตร์
- กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 1 การวิจัยเพื่อการพัฒนา เผยแพร่ และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่อสังคม  
The 1<sup>st</sup> National Conference on Research for Development Dissemination and Modern Technology Relaying to Society



วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวัน  
เรื่อง ผู้ทรงคุณวุฒิได้อ่านบทความ  
ระดับชาติ ครั้งที่ 1  
“การวิจัยเพื่อการพัฒนา เผยแพร่ และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่อสังคม”  
ณ โรงแรมสีมาธานี จ.นครราชสีมา  
Phanomwan College of Technology  
The 1<sup>st</sup> National Conference on Research for Development,  
Dissemination and Modern Technology Relay to Society

วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวันกำหนดให้มีการจัดการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติครั้งที่ 1 วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวัน “การวิจัยเพื่อการพัฒนา เผยแพร่ และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่อสังคม” ประกอบด้วย

- งานวิจัยและสร้างสรรค์ด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และเศรษฐศาสตร์(Humanities, Social Sciences and Economics)
- งานวิจัยและสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (Science and Technology)

ซึ่งกำหนดจัดขึ้น ในวันที่ 16-17 กรกฎาคม พ.ศ. 2559 เวลา 08.00 – 18.00 น. ณ โรงแรมสีมาธานี เพื่อให้การจัดการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติดังกล่าว ผู้ทรงคุณวุฒิได้อ่านบทความ ดังต่อไปนี้

ผู้ทรงคุณวุฒิได้อ่านบทความ

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- |   |  |
|---|--|
| 1. ศาสตราจารย์.ดร.นพ.ธัมมทัตต์ นรารัตน์วันชัย | มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง                          |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิพัฒน์ อมตฉายา          | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี             |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ชันติโกมล      | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี             |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุวดี รอดจากภัย      | มหาวิทยาลัยบูรพา                               |
| 5. ดร.ภก.กานต์ วงศ์สุภสวัสดิ์                 | มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง                          |
| 6. ดร.ยงยุทธ สวงขม                            | มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ |

กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์และเศรษฐศาสตร์

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1. ศาสตราจารย์.สุมาลี สัจจ์ศรี             | มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร. รุ่งโรจน์ พุ่มรื้อ   | มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี      |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.กฤตกรณ์ ประทุมวงษ์    | มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี      |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ ศิริวงษ์      | มหาวิทยาลัยศิลปากร            |
| 5. รองศาสตราจารย์ ดร.ประสพชัย พสุนนท์      | มหาวิทยาลัยศิลปากร            |
| 6. รองศาสตราจารย์ ดร. ธัญปวีณ์ รัตน์พงษ์พร | มหาวิทยาลัยรามคำแหง           |
| 7. รองศาสตราจารย์ ดร .ไพโรจน์ วิไลนุช      | มหาวิทยาลัยหอการค้า           |



การประชุมวิชาการเสนอมผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 1 การวิจัยเพื่อการพัฒนา เผยแพร่ และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่อสังคม  
 The 1<sup>st</sup> National Conference on Research for Development, Dissemination and Modern Technology Relaying to Society

- |   |   |
|---|---|
| 8. รองศาสตราจารย์ ประทุมวรรณ อุดมสุวรรณกุล        | ข้าราชการบำนาญ                                      |
| 9. รองศาสตราจารย์ บุศย์ วิสุทธิ                   | มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี                            |
| 10. รองศาสตราจารย์ นียดา สวัสดิพงษ์               | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต                                 |
| 11. รองศาสตราจารย์ วิวัฒน์ เอี่ยมไพรวิน           | มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี                            |
| 12. รองศาสตราจารย์ ดิเรก ทองอร่าม                 | มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี                            |
| 13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา                   |
| 14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีระ กุลสวัสดิ์         | มหาวิทยาลัยบูรพา                                    |
| 15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีระวัฒน์ จันทิก        | มหาวิทยาลัยศิลปากร                                  |
| 16. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประพิธาร์ ธารักษ์       | มหาวิทยาลัยนครสวรรค์                                |
| 17. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภากร ภิญโญฉัตรจินดา  | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์             |
| 18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธิตินา พลับปลิง         | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์             |
| 19. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยพงศ์ พลับปลิง        | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์             |
| 20. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สัมพันธ์ จันทร์ดี       | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์             |
| 21. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนสิณี บุญมีศรีสง่า     | มหาวิทยาลัยศิลปากร                                  |
| 22. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทรงพร หาญสันติ             | มหาวิทยาลัยเกษตร                                    |
| 23. อาจารย์ ดร.วรัชพร อารยะพันธ์                  | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                                |
| 24. อาจารย์ ดร.ประไพพิมพ์ สุวีลินนันท             | มหาวิทยาลัยศิลปากร                                  |
| 25. อาจารย์ ดร.ปิยพล ไพรจิตร                      | มหาวิทยาลัยศิลปากร                                  |
| 26. อาจารย์ ดร.จิตพนธ์ ชุมเกต                     | มหาวิทยาลัยศิลปากร                                  |
| 27. อาจารย์ ดร.สิริชัย ดีเลิศ                     | มหาวิทยาลัยศิลปากร                                  |
| 28. อาจารย์ ดร.ปวีณ นราเมธกุล                     | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์             |
| 29. อาจารย์ ร้อยตรี ดร.บุญช่วย แจ้งเวชฉาย         | มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี                            |
| 30. อาจารย์ ดร. กานต์ ศรีวิภาสถิต                 | มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี                            |
| 31. อาจารย์ ดร.ปิยะ นาควัชระ                      | มหาวิทยาลัยบูรพา                                    |
| 32. อาจารย์ ดร.ยุทธภูมิ มีประดิษฐ์                | มหาวิทยาลัยบูรพา                                    |
| 33. อาจารย์ ดร.วิทยา ศิริพันธ์วัฒนา               | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต                                 |
| 34. อาจารย์ ดร. เพชรรัตน์ เจริมรอด                | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต                                 |
| 35. อาจารย์ ดร.พิสิษฎ์ มณีโชติ                    | มหาวิทยาลัยนครสวรรค์                                |
| 36. อาจารย์ ดร. จุไรรัตน์ ดวงจันทร์               | วิทยาลัยพยาบาลพระจอมเกล้า                           |
| 37. อาจารย์ ดร.สมปอง รักษาธรรม                    | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช                      |
| 38. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิริประเสริฐศิลป์          | มหาวิทยาลัยแม่โจ้                                   |
| 39. ดร.ณรงค์ ศรีเกรียงทอง                         | บริษัท โมเดิร์นคาสอินเตอร์เนชั่นแนลคอสเมติกส์ จำกัด |
| 40. ดร.ธงชัย ทองมา                                | กองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ                         |
| 41. ดร.บุรณิน รัตนสมบัติ                          | บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)                           |
| 42. ดร.กฤษฎา โสภา                                 | บริษัท อำพลฟูดส์ โพรเซสซิ่ง จำกัด                   |
| 43. ดร.ภาณุพันธ์ โอบารกิจไพบูลย์                  | บริษัท เอชจีเอสที ประเทศไทย จำกัด                   |



การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 1 การวิจัยเพื่อการพัฒนา เผยแพร่ และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่อสังคม  
The 1<sup>st</sup> National Conference on Research for Development, Dissemination and Modern Technology Relaying to Society

### ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน

#### กลุ่มมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์และเศรษฐศาสตร์

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิเชียร อุ่นเรือน | วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวันท์ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิบูลย์ ลีอมงคล   | วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวันท์ |
| 3. ดร.พิชัย สารภักดิ์                      | วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวันท์ |
| 4. ดร.พีรพงษ์ ตั้งก้องเกียรติ              | วิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวันท์ |

#### หน้าที่และความรับผิดชอบ

1. พิจารณาผลงานจากผู้นำเสนอบทความเพื่อนำเสนอแบบบรรยาย หรือ โปสเตอร์
2. ทำรายงานสรุปผลเสนอต่อที่ประชุมกองบรรณาธิการและคณะกรรมการจัดประชุม

สั่ง ณ วันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ.2559

(ดร.พิชิต์ ศิริรักษ์)  
อธิการบดีวิทยาลัยเทคโนโลยีพนมวันท์



การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 1 การวิจัยเพื่อการพัฒนา เผยแพร่ และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่อสังคม  
 The 1<sup>st</sup> National Conference on Research for Development, Dissemination and Modern Technology Relaying to Society

**กระบวนการสร้างสรรค์ของธุรกิจร้านอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา**

**THE CREATIVE PROCESS OF THE RESTAURANT BUSINESS IN  
 AYUTTHAYA**

**นันทน์ภัส ภาคาเดช\* สิริชัย ดีเลิศ\*\***

**Nannapat Pakadech<sup>\*</sup> Sirichai Deelters<sup>\*\*</sup>**

**บทคัดย่อ**

การศึกษากระบวนการสร้างสรรค์ของธุรกิจร้านอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษากระบวนการความคิดสร้างสรรค์ และปัจจัยที่มีผลต่อการทำธุรกิจอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาของผู้ประกอบการในการ สร้างรูปแบบและพัฒนาอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ ข้อมูลหลักคือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 3 ร้าน

ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาส่วนใหญ่เป็นธุรกิจครอบครัว, มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของธุรกิจร้านอาหารไทย, มีกระบวนการสร้างสรรค์ ของธุรกิจร้านอาหารไทยโดยแบ่งเป็น 3 ประเภทคือ 1.) รายการอาหาร 2.) สถานที่ 3.) ปัจจัย ส่วนผสมทางการตลาด จะมีปัจจัยส่วนผสมทางการตลาด ทั้งหมด 7 ปัจจัย และสิ่งสำคัญที่ทำให้ ธุรกิจประสบความสำเร็จ คือ การมีความซื่อสัตย์, ใช้วัตถุดิบที่ดีและการสร้างความโดดเด่นให้กับ รายการอาหารไทย

**คำสำคัญ :** กระบวนการสร้างสรรค์, ธุรกิจร้านอาหารไทย

**Abstract**

The study of the creative process of the Thai restaurant business in Ayutthaya was qualitative research. The purpose of this research was to study the creative process and the factors that affect the restaurant business in Ayutthaya. The data was collect by using in-depth interview. Key informants were 3 stores that related to the Thai restaurant business in Ayutthaya.

The results showed that the mostly entrepreneurs of the Thai restaurant business in Ayutthaya was family businesses, has a distinctive identity and has the creative process (consists of 3 categories: 1.) menu 2.) place and 3.) 7 P's Marketing Mix). The success of this business was to be honest, raw materials and create unique of Thai menu.

\*นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

\*\* ดร. ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร



Keywords : creative process, Thai restaurant business

**บทนำ**

อาหาร เป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงชีวิต ความคิด จิตใจของคนได้อย่างชัดเจน ซึ่งวัฒนธรรมการประกอบอาหารที่มีความหลากหลายอย่างน่าอัศจรรย์นั้น ถูกสร้างสรรค์มาจากภูมิปัญญาในการคัดเลือกวัตถุดิบผสมผสานกับภูมิปัญญาของบรรพชนมาปรุงอาหารได้สารพัดรายการอาหาร ด้วยกรรมวิธีต่างๆที่ถูกคิด เลือกรส และประดิษฐ์ให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของแต่ละเมนู แต่ละท้องถิ่น และยังผสมผสานวัฒนธรรมจากชาติต่าง ๆ เช่น อินเดีย จีน มอญ พม่า เป็นต้น ซึ่งกว่าที่อาหารชนิดนั้นจะมาเป็นส่วนหนึ่งของสำรับอาหารไทยก็ต้องผ่านการ ปรับเปลี่ยน ปรุงแต่งรสชาติให้ถูกปากถูกลิ้นคนไทยและเหมาะสมกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นตนเอง ซึ่งไม่ว่าอาหารชนิดนั้นจะรับวัฒนธรรมมาจากชาติใดก็ตาม สุดท้ายก็คือ อาหารไทย ที่เกิดจากภูมิปัญญาไทยนั่นเอง (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2559)

การประกอบธุรกิจร้านอาหารให้มีคุณภาพที่ดีจนถึงผู้บริโภคถือเป็นหัวใจของธุรกิจ อีกทั้งความสะดวก ปลอดภัย ไม่ใช้สารช่วยแต่งกลิ่น รส สี ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่สดใหม่ มีสัดส่วนและขั้นตอนในการปรุง รวมทั้งภาษาที่ใช้จัดเสิร์ฟ การตกแต่งโดยใช้สิ่งที่กินได้ ก็ถือเป็นอีกสิ่งสำคัญที่ช่วยให้ธุรกิจ

ร้านอาหารประสบความสำเร็จ นอกจากนี้ การทำให้อาหารเป็นที่ชื่นชอบของลูกค้าเป็นความสามารถของผู้ที่มีใจรักและมีความตั้งใจ การทำอาหารจึงเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ นอกเหนือจากรายการอาหาร ความสะดวก ราคาของอาหาร รวมถึงการบริการแล้ว ลูกค้าส่วนใหญ่มักอยากกินอาหารจานเดิม รสชาติเหมือนเดิมทุกครั้งที่ยิน การทำอาหารให้รสชาติคงที่อร่อยถูกปากเหมือนเดิมได้นั้น ผู้ประกอบการต้องรอบรู้ทั้งศาสตร์และศิลป์เรื่องการครัว การทำอาหารให้ดูน่ารับประทานและสวยงามก็เป็นสิ่งสำคัญเช่นกัน (ศรีสมร คงพันธุ์, 2555)

จังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นราชธานีเก่า อู่ข้าวอู่น้ำ เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่เป็นราบลุ่มแม่น้ำอันอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งรวมมรดกโลก และเป็นเมืองเศรษฐกิจของไทยที่นักท่องเที่ยวให้ความนิยม โดยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยามีร้านอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นจำนวนมาก เช่น แกรนด์เจ้าพระยา กุ้งเพื่อนแพรว เรือนไทยกุ้งเผา ซึ่งร้านที่ได้กล่าวมาได้มีการติดอันดับร้านอาหารยอดนิยมในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (บริษัท บีสไดเมนชั่น จำกัด, 2554) เพราะแต่ละร้านมีความโดดเด่นที่แตกต่างกันไม่ว่าจะเป็นบรรยากาศหรือเมนูอาหาร ดังนั้นความคิดสร้างสรรค์ในธุรกิจร้านอาหารจึงมี



ความสำคัญในการสร้างความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารได้มีแนวคิดในการสร้างสรรค์จากเมนูที่มีรสชาติเดิมแปรเปลี่ยนเป็นรสชาติที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น จากความสำคัญดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยจะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารไทยที่ประสบความสำเร็จในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาที่มีความหลากหลาย และโดดเด่นของอาหารและการสร้างสรรค์ธุรกิจร้านอาหารให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาในกระบวนการสร้างสรรค์ธุรกิจร้านอาหารไทย เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการในการพัฒนาศักยภาพการประกอบธุรกิจร้านอาหารให้ดีขึ้นได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสมต่อไป

**วัตถุประสงค์ของการวิจัย**

1. เพื่อศึกษากระบวนการสร้างสรรค์รายการอาหารของธุรกิจร้านอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. เพื่อศึกษาปัจจัยความสำเร็จของการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาที่ประสบความสำเร็จ

**แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยในอดีตหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง**

**แนวคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จทางธุรกิจ**

แมคคักกิน (McGuckin, 2550) กล่าวถึงแนวคิดเกี่ยวกับทักษะ 7 ประการสู่ความสำเร็จของการเป็นเจ้าของธุรกิจยุคใหม่ได้แก่

1. ทักษะในการติดต่อกับผู้คน
2. มีความเชื่อมั่นในตนเอง
3. มีความรู้ทางการเงิน
4. มีทักษะและประสบการณ์ในวิชาชีพนั้นๆ
5. มีทักษะในการสื่อสารข้อความกับผู้อื่นให้ได้ความเข้าใจตรงกัน
6. มีความรู้ทางการตลาด
7. มีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี

**แนวคิดธุรกิจร้านอาหาร**

ปัจจุบันร้านอาหารไทยเป็นที่รู้จักและยอมรับมากขึ้นในต่างประเทศจนได้รับการบรรจุอยู่ในรายการอาหารของภัตตาคารเกือบทั่วโลก มีจำนวนร้านอาหารไทยในภูมิภาคเอเชียถึง 992 แห่ง (สถาบันอาหาร, 2557) โดยอาหารไทยยังคงเป็นที่นิยมติดอันดับหนึ่งในสี่ของโลกรองจากอาหารอิตาลี ฝรั่งเศส และจีน ตามลำดับ (ศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่ครัวโลก, 2557) แนวโน้มการบริโภคมีมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารไทยประยุกต์ ซึ่งเป็นอาหารที่ปรับเปลี่ยนมาจากต่างประเทศต่างท้องถิ่นหรือจากอาหารไทยพื้นบ้าน อาจเปลี่ยนวิธี



การปรุงหรือรสชาติ หรือการผสมผสาน  
สมุนไพรที่มีสรรพคุณเป็นยาที่เป็นประโยชน์  
ต่อสุขภาพร่างกาย (ศูนย์เรียนรู้สมุนไพรไทย,  
2557) สอดคล้องกับนโยบายโครงการครัว  
ไทยสู่ครัวโลกของภาครัฐที่ส่งเสริมให้มีการ  
ลงทุนในภาคธุรกิจร้านอาหารไทย เพื่อ  
ยกระดับคุณภาพและมาตรฐานสู่สากลให้  
ครอบคลุมอย่างครบวงจรทั้ง 4R  
ได้แก่ วัตถุประสงค์การผลิตอาหาร การผลิต  
อาหารพร้อมปรุงการผลิตอาหารพร้อม  
รับประทาน และการส่งเสริมพัฒนา  
ภัตตาคารอาหารไทย ส่งผลให้เกิดการ  
ขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารไทยใน  
ต่างประเทศ

### ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์

ความคิดสร้างสรรค์เป็นจินตนาการ  
ประยุกต์(Applied imagination) หมายถึง  
จินตนาการที่มนุษย์สร้างขึ้นเพื่อคลี่คลาย  
ปัญหาที่ยากที่มนุษย์ประสบอยู่ ความคิด  
ในการจินตนาการจึงเป็นลักษณะสำคัญของ  
ความคิดสร้างสรรค์ที่จะนำไปสู่การประดิษฐ์  
คิดค้นหรือการผลิตสิ่งแปลกใหม่ (Osborn,  
1957)

ความคิดสร้างสรรค์เป็นกระบวนการ  
บูรณาการประสบการณ์ทั้งหมดที่ผ่านมา  
เพื่อสร้างรูปแบบใหม่ ความคิดใหม่ หรือ  
ผลิตผลใหม่ที่แปลกและต่างไปจากเดิม  
(Torrance, 1972)

จากคำนิยามที่กล่าวมาสรุปได้ว่า  
ความคิดสร้างสรรค์ หมายถึง ความสามารถ  
ของสมองที่คิดได้กว้างไกลหลายแง่มุม ทำให้  
เกิดความคิดแบบใหม่แตกต่างไปจากเดิม  
เป็น ความสามารถในการมองเห็น  
ความสัมพันธ์ของสิ่งต่างๆ รอบตัว เกิดการ  
เรียนรู้ เข้าใจ จนเกิดปฏิกิริยาตอบสนองให้  
เกิดความคิดเชิงจินตนาการ ซึ่งเป็นลักษณะ  
สำคัญของความคิดสร้างสรรค์ เพื่อนำไปสู่  
การประดิษฐ์หรือคิดค้นสิ่งแปลกใหม่

### งานวิจัยอื่นที่เกี่ยวข้อง

เบิร์ต (2542) ได้ทำการวิจัยเรื่อง  
Customer Satisfaction : Taste พบว่า  
โดยทั่วไปแล้วประชาชนชอบอาหาร  
หลากหลายชนิดรวมทั้งวิธีการปรุงอาหาร  
ส่วนผสม เครื่องปรุงจากทุกส่วนของโลก  
และผู้ประกอบการร้านอาหารต้องพัฒนา  
ตัวเอง เพื่อให้ทันกับรสนิยมที่ซับซ้อน  
ของลูกค้าที่มีความต้องการรู้เรื่องอาหารมาก  
กว่าเดิม ส่วนผสมเครื่องปรุงจากภูมิภาคอื่น  
ตลอดจนวิธีการเตรียมอาหารเป็นการบีบ  
บังคับให้ร้านอาหารต้องยกระดับการบริการ  
ของตนเองเพื่อความพอใจของลูกค้า

ณชนก จิตร์บรรจง (2546) ได้  
ศึกษาวิจัยเรื่อง “การดำเนินธุรกิจร้านอาหาร  
ในเขตอำเภอเมือง นครปฐม” ผลการศึกษา  
พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจ  
เอง จัดตั้งสถานประกอบการอยู่ในเขต





เทศบาล และมีภูมิลาเนาอยู่ในเขตพื้นที่ตั้ง  
สถานประกอบการ การศึกษาอยู่ในระดับ  
ปริญญาตรีและดำเนินธุรกิจด้วยตนเอง โดย  
จัดตั้งสถานประกอบการเป็นร้านอาหารที่มี  
ขนาดเล็ก คือมีจำนวนที่นั่งลูกค้าน้อยกว่า  
40 ที่นั่ง มุ่งคนในท้องถิ่นเป็นเป้าหมายหลัก  
ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่ ให้  
ความสำคัญด้านการบริหารจัดการร้านมาก  
ที่สุด โดยเน้นการควบคุมใน  
เรื่องความสะอาดของร้าน และรองลงมาคือ  
การบริการลูกค้ามีการกำหนดหน้าที่หัวหน้า  
พนักงานเสิร์ฟให้ดูแลปรับปรุงการบริการ  
ลูกค้าอย่างต่อเนื่อง การสร้างกลยุทธ์ทาง  
การตลาด ให้มีความสำคัญในการจัด  
ร้านอาหารเพื่อเข้าร่วมโครงการร้านอาหาร  
สะอาด และสุขลักษณะที่ดีของกระทรวง  
สาธารณสุข

สุรชัย จิวเจริญ สกุลและคณะ  
(2546) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ปัจจัย  
ความสำเร็จและความต้องการฝึกอบรมการ  
พัฒนาอาชีพธุรกิจร้านอาหารของ  
ผู้ประกอบการ” กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาเป็น  
ผู้ประกอบการร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร  
จำนวน 119 คน ผลการวิจัยพบว่า  
ผู้ประกอบการร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร  
ที่ต้องการเข้ารับฝึกอบรม เป็นเพศหญิง  
มากกว่าเพศชาย มีอายุเฉลี่ยไม่เกิน 50 ปี  
ส่วนใหญ่มีการศึกษาน้อยกว่าปริญญาตรี

สาเหตุความต้องการฝึกอบรม คือ ต้องการ  
เพิ่มยอดขาย ต้องการเรียนรู้เทคนิคการ  
ประกอบอาหารเพิ่มเติม ต้องการเป็น  
ร้านอาหารที่มีมาตรฐาน ประเด็นที่ต้องการ  
ฝึกอบรมครอบคลุมทั้งด้านทฤษฎีและการ  
ปฏิบัติ เพื่อการพัฒนาทางความรู้ ทักษะ  
ทักษะในการทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร  
รวมถึงความรู้ด้านกฎหมาย ลักษณะการ  
ฝึกอบรม ควรจัดฝึกอบรมระยะเวลา 2 - 3  
วัน ควรจัดในช่วงวันสุดสัปดาห์ควรจัด  
ฝึกอบรมทั้งวัน ส่วนปัจจัยความสำเร็จของ  
การทำอาชีพธุรกิจร้านอาหาร แบ่งเป็น 5  
ปัจจัย คือ คุณลักษณะผู้ประกอบการ  
ร้านอาหาร ความสามารถในการสร้างการ  
ยอมรับในสินค้า ความสามารถในการบริหาร  
ร้านอาหาร ความสามารถในการจัดการ  
ร้านอาหาร และความเอาใจใส่ตรวจสอบ  
ร้านอาหาร

ศิริพงษ์ รักใหม่ (2552) ได้  
ศึกษาวิจัยเรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อ  
ความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหาร  
และภัตตาคาร : กรณีศึกษาผู้ประกอบการ  
ร้านอาหารและภัตตาคารในเขตประเวศและ  
เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร” เก็บรวบรวม  
ข้อมูลโดยอาศัยแบบสอบถามเป็นเครื่องมือ  
จำนวน 100 ตัวอย่าง จากผลการวิจัยพบว่า  
ผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารกลุ่ม  
ตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ  
ระหว่าง 40 - 49 ปี มีการศึกษาระดับ



มัธยมศึกษาตอนปลายหรือประกาศนียบัตร  
วิชาชีพ มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง  
10,001 - 20,000 บาท ที่มาของความมั่ง  
ประสบความสำเร็จ ส่วนใหญ่เรียนรู้ด้วยตนเอง  
สอบถามจากผู้เชี่ยวชาญ และอ่านหนังสือ  
หรือตำรา

นารีนี อุดลทิฐิพัชรและคณะ (2558)  
ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง "ปัจจัยความสำเร็จและ  
หลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอิทธิพลต่อ  
ความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหาร  
ไทยในกรุงเทพมหานคร" กลุ่มที่ใช้ในการ  
วิจัย คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยใน  
กรุงเทพมหานครที่ดำเนินกิจการมาแล้ว 10  
ปี ขึ้นไป จำนวน 263 ราย ผลการวิจัยพบว่า  
ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยใน  
กรุงเทพมหานครมากกว่าครึ่งเป็นเพศหญิง  
และจบการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี  
อายุเฉลี่ย 50.98 ปี ส่วนใหญ่ไม่ได้เป็น  
สมาชิกสมาคม/ชมรมและไม่ใช้อินเตอร์เน็ต  
หรือ E-commerce สำหรับการขายหรือ  
ส่งเสริมการตลาดเกือบทั้งหมดมีการจัด  
รายการอาหารเด่นประจำร้าน และระบุถึง  
ภูมิปัญญาที่ใช้ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย  
ในประเด็นที่เกี่ยวกับคุณลักษณะของ  
ผู้ประกอบการและการให้บริการของ  
ร้านอาหารไทย นอกจากนี้ผู้ประกอบการ  
ร้านอาหารไทยมีการบริหารจัดการ การ  
ดำเนินงาน การใช้หลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์  
และความสำเร็จอยู่ในระดับค่อนข้างสูง

### ผลการวิจัย

ในการศึกษากระบวนการสร้างสรรค์  
ของธุรกิจร้านอาหารไทยในจังหวัด  
พระนครศรีอยุธยา ผู้ศึกษาได้ใช้วิธีการ  
รวบรวมข้อมูลแบบการใช้สัมภาษณ์เชิงลึก  
และการสังเกต โดยมีการตั้งแนวคำถามที่  
สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา ซึ่ง  
สามารถสรุปผลวิจัยได้ดังนี้

### ที่มาของธุรกิจร้านอาหาร

ธุรกิจร้านอาหารในจังหวัด  
พระนครศรีอยุธยาส่วนใหญ่เป็นธุรกิจ  
ครอบครัว ผู้ประกอบการมีการพัฒนาและ  
ปรับปรุงรายการอาหารและน้ำจิ้มมาจาก  
ความสนใจในตัวสินค้าที่เป็นอาหารพื้นบ้าน  
มีแหล่งวัตถุดิบที่หาง่าย และเพิ่มมูลค่าโดย  
การสร้างรายได้ให้กับตนเอง ผู้ให้ข้อมูลได้แก่  
ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในจังหวัด  
พระนครศรีอยุธยา จำนวน 3 ร้าน ซึ่งแต่ละ  
ร้านจะมีเอกลักษณ์ หรือสูตรรายการอาหาร  
และน้ำจิ้มที่แตกต่างกัน โดยร้านอาหารมี  
พนักงานไม่ต่ำกว่า 20 คน มีการจัดแบ่ง  
หน้าที่แก่พนักงานอย่างชัดเจน มีทั้งพนักงาน  
เสิร์ฟ แม่ครัว คนเช็คบิล และพนักงาน  
ต้อนรับ เป็นต้น มีการอบรมพนักงาน  
ให้บริการลูกค้าอย่างไรที่จะทำให้ลูกค้านั้น  
เกิดความประทับใจ



### ลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่อายุไม่เกิน 60 ปี ประกอบธุรกิจมานานกว่า 5 ปี โดยมีผู้ประกอบการที่มีรูปแบบการดำเนินธุรกิจที่ครบครันประกอบธุรกิจร้านอาหารมาก่อน และถึงมารับช่วงธุรกิจร้านอาหารมาจากครอบครัว มีการเปิดขายทุกวัน ถ้ามีเวลาว่างผู้ประกอบการจะใช้เวลาว่างนั้นในการหาแหล่งวัตถุดิบ พัฒนาสูตรรายการอาหารและน้ำจิ้มต่างๆ เพื่อให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า

### อัตลักษณ์ที่โดดเด่นของธุรกิจร้านอาหาร

อาหารไทยมีเสน่ห์อยู่ที่เครื่องเทศและความสดใหม่ของวัตถุดิบที่ใช้ สถานที่ของการจัดสัดส่วนร้านอาหารก็มีความโดดเด่น เช่น ร้านแกรนด์เจ้าพระญา มีการจัดสัดส่วนร้านที่เป็นบ้านพักคล้ายๆ กับธรรมชาติ เป็นบ้านต้นไม้หลากหลายชนิด เช่น บ้านสาละ บ้านลีลาวดี บ้านอินทนิล เป็นต้น เป็นการตั้งชื่อตามต้นไม้ที่ปลูกหน้าบ้านพัก เป็นการสร้างเพื่อให้กลมกลืนกับธรรมชาติ เดิมความสมบูรณ์ของธรรมชาติ เข้าไป แล้วมีน้ำจิ้มสูตรโบราณ เรียกว่าน้ำจิ้มสะตู่ มันจะมีความเข้มข้นของเครื่องเทศไทย รับประทานคู่กับกุ้ง ก็เลยเรียกว่าน้ำจิ้มกุ้งสะตู่ และมีเมนูโบราณคือแกงคั่วสับปะรดปลาย่าง เพราะว่าแกงคั่วสับปะรด

ปลาย่างสมัยนี้จะรับประทานกับหอยแมลงภู่ แต่ต้นฉบับเขาจะรับประทานกับปลาเนื้ออ่อนรมควัน นอกจากนี้ยังมีรายการอาหารต่างๆ มากมายให้ได้เลือกรับประทานกัน และแต่ละร้านมีการบริการส่งเรือชมทิวทัศน์รอบเกาะเมืองอยุธยาอีกด้วย

### กระบวนการสร้างสรรค์ของธุรกิจร้านอาหารไทย

จากการสัมภาษณ์จากธุรกิจร้านอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา สามารถจำแนกได้ 3 ด้าน

#### 1. ด้านรายการอาหาร

แรงบันดาลใจมาจากครอบครัวได้ทำธุรกิจร้านอาหารนี้มาก่อนอยู่แล้ว แล้วผู้ประกอบการจึงได้มารับช่วงต่อกิจการ จึงทำให้ต้องมีการศึกษา ค้นคว้า ทดลอง หาวิธีทำสูตรต่างๆ เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเอง เช่น สูตรน้ำจิ้มโบราณ คือผู้ประกอบการได้ชิมสูตรของน้ำจิ้มสูตรโบราณนี้จากแม่ พอได้ชิมแล้วจึงเกิดการนำมาใช้รับประทานคู่กับตัวกุ้งแม่น้ำ จึงทำให้เกิดความลงตัวในตัววัตถุดิบและน้ำจิ้ม

การหาซื้อเท็จจริง การจะทำอาหารให้มีรสชาติที่โดดเด่น ถูกปากคนรับประทานมันยากพอสมควร เพราะผู้บริโภคมีการรับประทานอาหารที่มีรสชาติแตกต่างกัน ผู้ประกอบการจึงมีการศึกษา ค้นคว้า รวบรวมข้อมูล เพื่อหาส่วนผสมต่างๆ มา





ประกอบอาหารให้ลงตัว และมีรสชาติที่กลมกล่อม เพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้าให้มารับประทานและเพื่อนำความคิดเห็นของลูกค้ามาปรับปรุง พัฒนาธุรกิจร้านอาหารให้มีความมั่นคงมากยิ่งขึ้น

การยอมรับ เมื่อกล่าวถึงอยุธยา ก็ต้องนึกถึงกุ้งแม่น้ำเผา เสิร์ฟในร้านอาหารสไตล์บ้านไม้มีอายุ ริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีบรรยากาศที่รับลมสบายๆ และด้วยจำนวนร้านพวกนี้กำลังมีมากขึ้นเรื่อยๆ จึงค่อนข้างยากที่จะหาร้านอาหารที่โดดเด่นทั้งวัตถุดิบและบรรยากาศ เช่น ร้านอาหารแกรนด์เจ้าพระยา ก็เป็นร้านอาหารที่มีความโดดเด่นในเรื่องนี้เช่นกัน เพราะมีพื้นที่กว้างขวาง มีอากาศที่ถ่ายเทสะดวก และยังมีที่นั่งต่างโซนต่างอารมณ์ให้เลือก แต่ยังคงซึ่งคงความเป็นส่วนตัวไว้ และมีพร้อมด้วยวัตถุดิบที่มีความสดใหม่ คุณภาพชั้นดี รสชาติของอาหารมีความกลมกล่อมถึงตัวเครื่องเทศ หรือส่วนผสมต่างๆ ที่นำมาประกอบอาหาร ดังนั้นจึงเป็นที่ยอมรับในกลุ่มลูกค้าที่ได้มารับประทานร้านอาหารเหล่านี้

การปฏิบัติ ผู้ประกอบการมีการไปศึกษาค้นคว้า ทดลองชิมรสชาติต่างๆ จากร้านอื่นๆ แล้วนำมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับร้านของเรา หรือไปศึกษาหนังสือ ตำราเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งการทำอาหารนั้นมันมีขั้นตอนการทำที่ยุ่งยาก ไม่ว่าจะเป็นการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบ คัดสรรวัตถุดิบ หรือการทำส่วนผสม

ต่างๆ ให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมออกมา มันจึงเป็นวิธีที่ยากที่จะทำออกมาให้ถูกปากคนรับประทาน เช่น กุ้งทอดซอสมะขาม คือซอสมะขามมีรสชาติค่อนข้างจัดจ้าน เมื่อมาผสมผสานกับกุ้งแม่น้ำแล้ว มันจึงเกิดการลงตัวของรสชาติที่กลมกล่อมเกิดขึ้น เพราะกุ้งแม่น้ำเป็นการจับจากแหล่งธรรมชาติ จึงมีเนื้อแน่น รสชาติเข้มข้น โดยมีการนำกุ้งไปคลุกแป้งบางๆ แล้วจึงนำไปทอดลงในน้ำมันร้อนๆ จนได้กุ้งสีที่นำรับประทาน และนำมาจัดวางบนจานจากนั้นราดด้วยน้ำซอสมะขามปรุงพิเศษรสชาติกลมกล่อม แล้วโรยหน้าด้วยหอมเจียวและพริกแห้งทอดก็เป็นอันเสร็จ

## 2. ด้านสถานที่

ร้านแกรนด์เจ้าพระยา มีการจัดสถานที่อย่างเป็นสัดส่วน ส่วนแรกจะเป็นลานจอดรถ ส่วนถัดมาจะเป็นโซนบ้านพัก ที่มีบ้านพักออกแบบตามธรรมชาติ คือเป็นบ้านพักต้นไม้ ถัดมาจะเป็นโซนร้านอาหารซึ่งออกแบบการนั่งรับประทานได้อย่างหลากหลายโซน ได้แก่ จะนั่งโซนที่ติดอยู่กับริมแม่น้ำ จะนั่งรับลมโล่งๆ หรือนั่งบนยอดที่ติดกับยอดต้นไม้ ก็จะได้พบกับบรรยากาศที่หลากหลายด้วย และยังมีห้องประชุมสัมมนา ห้องคาราโอเกะ และมีบริการล่องเรือสำราญเที่ยวรอบเกาะอีกด้วย

ร้านกุ้งเพื่อนแพรว เป็นร้านอาหารขนาดใหญ่ตั้งอยู่หน้าตลาด ตลาดนี้มีพื้นที่



กว้างมากพอสมควรที่จะสามารถให้ขยายขยายร้านได้อย่างสะดวกสบาย และตลาดยังติดกับริมแม่น้ำอีกด้วย บริเวณหน้าร้านมีลานจอดรถได้อย่างกว้างขวาง หน้าร้านก็ยังมีการจัดสวนย่อมาๆให้ลูกค้าได้มานั่งพักผ่อน ตกแต่งให้ร่มรื่น เป็นธรรมชาติ ในร้านก็จะมีที่นั่งด้านนอก และด้านในที่เป็นห้องแอร์ ลูกค้าสามารถเลือกนั่งได้ตามความสะดวกและตรงตามความต้องการได้

ร้านเรือนไทยกึ่งเฝ้า ร้านจะอยู่ในเขตวัด จะไม่มีการเอาของมีนเมาเข้ามารับประทานในร้านนี้ ร้านจะอยู่ติดกับริมแม่น้ำเจ้าพระยา ด้านหน้าร้านจะเป็นลานจอดรถกว้างๆ เป็นร้านที่มีสองโซนให้ได้เลือกกัน ไม่ว่าจะป็นโซนบนบก หรือโซนในน้ำที่มีเรือจอดเทียบท่าอยู่กั้บที่ บรรยากาศรอบๆติดกับริมแม่น้ำเจ้าพระยา ทำให้สามารถรับลมโล่งๆ ได้อย่างสดชื่น ร่มรื่น เย็นสบายตลอดที่รับประทานอาหารอยู่ในร้าน

3. ปัจจัยส่วนผสมทางการตลาด

ธุรกิจร้านอาหารแต่ละร้านได้ การศึกษาค้นคว้า ในเรื่องกลยุทธ์การตลาดต่างๆ ที่เป็นปัจจัยในการสร้างธุรกิจให้ประสบความสำเร็จ โดยอาศัยปัจจัยส่วนผสมทางการตลาด ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ (Product) ในร้านอาหารของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาจะเป็นรายการอาหารพื้นบ้าน มีรสชาติที่โดดเด่น ไม่เหมือนกับรายการอาหารในภาคอื่นๆ

2. ราคา (Price) กุ้งแม่น้ำมีราคาค่อนข้างสูง เพราะคิดตามน้ำหนักตัวของกุ้ง ส่วนรายการอาหารอื่นๆ มีราคาในระดับปานกลาง และมีการใช้ความคิดสร้างสรรค์รายการอาหารต่างๆ และเป็นราคาที่ตั้งไว้คงที่

3. ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) โดยแต่ละร้านมีพื้นที่ไม่เหมือนกันตามต้นทุนในการซื้อขายที่รูปแบบการจัดร้านเป็นไปตามความต้องการของผู้ประกอบการ และมีการโฆษณาผ่านทางเว็บไซต์ต่างๆ

4. ส่วนลดทางการค้า (Promotion) ในร้านอาหารจังหวัดพระนครศรีอยุธยาจะเป็นรายการอาหารพื้นบ้านราคาไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้ ยกเว้นเปลี่ยนไปตามวัตถุดิบที่ได้

5. ด้านบุคคล(People) ผู้ประกอบการมีการบริหารจัดการพนักงาน โดยการอบรมประชุม พูดคุยกัน มีการจัดสรรส่วนหน้าที่ของพนักงานอย่างชัดเจน หรือมีการจัดห้องพักสำหรับพนักงานที่มาทำงานให้กับร้านอาหาร โดยพนักงานจะมีทัศนคติที่รักบริการ มีหน้าตาที่ยิ้มแย้มแจ่มใส เพื่อพร้อมที่จะต้อนรับลูกค้าที่มาใช้บริการ

6. ด้านกายภาพ (Physical Evidence) ธุรกิจร้านอาหารมีการนำเสนอการให้บริการอย่างดีเยี่ยม เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ ไม่ว่าจะเป็นอาหารการกิน บรรยากาศโดยรวม หรือได้รับการบริการจากพนักงานจนลูกค้าเกิดความพึงพอใจที่จะ



กลับมาใช้บริการอีก เช่น การแต่งกายที่สะอาดของพนักงาน การพูดจาไพเราะ หรือจะเป็นในส่วนของร้านที่มีบรรยากาศที่ดี เป็นต้น

7. ด้าน กระบวนการ (Process) ผู้ประกอบการมีการให้ลูกค้าเลือกวัตถุดิบที่จะมาปรุงอาหารได้ เช่น การเลือกกุ้งแม่น้ำ ซึ่งกุ้งแม่น้ำของแต่ละร้านจะมีขนาดและราคาที่แตกต่างกัน ลูกค้าที่เลือกจึงได้รับความพึงพอใจที่ลูกค้าได้เลือกวัตถุดิบเอง ผู้ประกอบการมีการอบรมพนักงานให้มีการบริการลูกค้าให้ดี เพื่อสร้างความประทับใจ และการกลับมาใช้บริการร้านอีกครั้ง

#### เงินทุน

ในส่วนของเงินทุน ส่วนใหญ่มาจากเงินส่วนตัว และมีการกู้ธนาคารมาบางส่วน เพื่อนำมาลงทุนและทดลองรายการอาหาร และนำจิ้ม ในร้านอาหารของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และเมื่อธุรกิจมีผลกำไรที่ดี จึงนำผลกำไรที่ได้มาปรับปรุงพัฒนาร้านอาหารให้เหมาะแก่ความต้องการของลูกค้า

#### กลุ่มลูกค้า

กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่คือนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เป็นครอบครัว เพื่อนฝูง และก็มีกลุ่มนักธุรกิจบ้าง ซึ่งวันสุดสัปดาห์ก็จะเป็นคนกรุงเทพฯ วันจันทร์ถึงวันศุกร์ก็จะเป็นคนในพื้นที่ คนกรุงเทพฯก็มีบ้าง เพราะพื้นที่นี้ไม่ได้ห่างจากกรุงเทพฯมากนัก จะมีพนักงานบริษัท

มาจัดเลี้ยงบ้าง ทุกเพศทุกวัยสามารถเข้ามารับประทานอาหารได้หลากหลาย และชมบรรยากาศรอบๆร้านได้อย่างเพลิดเพลิน

#### อุปสรรคในการทำธุรกิจ

1. สินค้าแทนที่ เช่น อาหารจานด่วน ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มองว่าเป็นคนละประเภทกัน เพราะว่า จานด่วนจะเป็นเหมือนคนแวะกินตลอดทาง แต่ร้านอาหารจะเน้นไปที่การผ่อนคลาย มานั่งพักผ่อนสมองหลังเลิกงาน
2. แหล่งวัตถุดิบ ในการทำอาหารมีการหาแหล่งวัตถุดิบต่างๆ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ดี ที่สด เช่นตลาดอยุธยา ตลาดอ่างทอง จากสุพรรณ พม่า ศรีลังกา หรือจากทางใต้บ้านเรา คือ พัทลุง สงขลา สุราษฎร์ธานี จะมีคนกลางมาส่งขาย แล้วผู้ประกอบการจะเข้าไปเลือกวัตถุดิบเหล่านั้นเอง ซึ่งราคาที่ได้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่ได้
3. การต่อรองของลูกค้า ราคาของรายการอาหารนั้นมีความคงที่อยู่แล้ว เพราะ เป็นอาหารพื้นบ้านและมีความโดดเด่นในเรื่องของเครื่องเทศ ผู้ประกอบการจะมีการลดหรือเพิ่มราคาสินค้าให้กับลูกค้าก็ต่อเมื่อวัตถุดิบนั้นหายาก
4. คู่แข่งขัน การทำธุรกิจย่อมมีคู่แข่งแน่นอน แต่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ได้มองว่าเป็นคู่แข่งกัน เขามองว่าคนที่อยู่ร่วมกัน ขายเหมือนกัน เปรียบเสมือนพี่เหมือนน้อง มี



อะไรก็จะช่วยเหลือซึ่งกันและกัน แต่ผู้ประกอบการบางรายเขาเอาตัวเองเป็นคู่แข่งกัน คือเปรียบเทียบว่าปีที่แล้วเขาทำเป็นอย่างไร ปีนี้เขาทำเป็นอย่างไร ถ้าหากว่าร้านอื่นมีความโดดเด่นกว่า ผู้ประกอบการก็จะไปดูว่าเขาทำอะไรโดดเด่น ข้อเสียเขาทำอะไร และนำข้อที่โดดเด่นนั้นมาปรับใช้กับร้านของเรา โดยปรับใช้ในแบบที่เป็นเรา และมีการกำหนดกลุ่มลูกค้าที่ชัดเจน

### อภิปรายผล

จากผลการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการสร้างสรรค์ของธุรกิจร้านอาหารไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาด้วยการศึกษาเชิงคุณภาพในครั้งนี้สามารถนำมาอภิปรายได้ดังนี้

ธุรกิจร้านอาหารไทยเป็นอีกหนึ่งธุรกิจที่ถือว่าได้รับการตอบรับที่ดีในปัจจุบัน ด้วยความที่อาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะไม่ว่าจะเป็นทางด้าน วัตถุดิบ,รสชาติ,และหน้าตาของอาหารซึ่งถือว่ามีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวเป็นอย่างยิ่ง โดยผู้ประกอบการอาจจะเริ่มต้นจากความชอบในการทำหรือการรับประทานอาหารจนสามารถนำไปประกอบเป็นธุรกิจได้ จากการที่ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการสร้างสรรค์ของธุรกิจร้านอาหารไทยทำให้ทราบว่ากระบวนการการสร้างสรรค์จะมีองค์ประกอบ 3 ข้อ คือ 1.)ด้านรายการ

อาหาร 2.)ด้านสถานที่ 3.)ปัจจัยส่วนผสมทางการตลาด และกระบวนการที่ถือว่ามี ความสำคัญที่สุดคือกระบวนการด้านการตลาดเนื่องจากในการทำธุรกิจย่อมต้องมีคู่แข่งทางการตลาดอยู่เสมอ ไม่ว่าจะเป็นในทางตรงหรือทางอ้อม ดังนั้นการทำให้ธุรกิจอยู่รอดผู้ประกอบการจึงต้องนำกระบวนการความคิดสร้างสรรค์ทางปัจจัยส่วนผสมทางการตลาด ซึ่งจะแบ่งได้ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ (Product) โดยส่วนใหญ่จะเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีรสชาติโดดเด่น มีความแตกต่างกับอาหารในภาคอื่นๆ
2. ราคา (Price) ราคาอาหารจะมีระดับปานกลาง มีราคาคงที่ซึ่งจะมีแต่กุ้งแม่น้ำที่มีราคาค่อนข้างสูง
3. ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) โดยแต่ละร้านจะมีการจัดร้านที่ไม่เหมือนกันซึ่งจะขึ้นอยู่กับความชอบของผู้ประกอบการ
4. ส่วนลดทางการค้า (Promotion) ราคาอาหารจะไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้ ยกเว้นเปลี่ยนไปตามวัตถุดิบที่ได้
5. ด้านบุคคล (People) ผู้ประกอบการมีการอบรมพนักงาน,การเพิ่มสวัสดิการเพื่อให้พนักงานมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน
6. ด้านกายภาพ (Physical Evidence) เป็นการนำเสนอการให้บริการที่ดีเยี่ยม ไม่ว่าจะเป็นอาหารการกิน,บรรยากาศโดยรอบ,การบริการจากพนักงาน เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ





7. ด้านกระบวนการ (Process)  
ผู้ประกอบการจะมีการคัดเลือกวัตถุดิบที่มาประกอบอาหารด้วยตนเองและมีการอบรมพนักงานให้มีการบริการที่ดีเพื่อสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้าอีกด้วย

ถ้าผู้ประกอบการด้านธุรกิจร้านอาหารต้องการสร้างความโดดเด่นให้ธุรกิจ ควรจะดำเนินตามขั้นตอนดังกล่าว ซึ่งเป็นข้อเสนอแนะของผู้วิจัย

**ข้อเสนอแนะ**

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมี

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ในด้านต่างๆ ดังนี้

1. ผู้ที่ต้องการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ควรนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ในการที่จะพัฒนาตนเองให้มีความรู้ ความสามารถในการที่จะประกอบธุรกิจร้านอาหาร
2. ผู้ประกอบการควรปรับวิธีการหรือแนวคิดในการพัฒนารายการอาหารให้มีความกลมกล่อมตรงตามความต้องการของผู้บริโภค เพื่อสร้างการยอมรับในการพัฒนารายการอาหารให้มีความโดดเด่น

**ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป**

1. ในการศึกษาครั้งต่อไป ผู้วิจัยควรศึกษาค้นคว้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้เพิ่มมากขึ้น รวมถึงแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และรับข้อมูล

ข่าวสารที่ทันสมัยตลอดเวลา เพื่อให้เกิดแนวคิดใหม่ๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลหลักอาจน้อยเกินไป รวมถึงช่วงระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล และสถานที่ต่างๆ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ควรพิจารณาถึงความเหมาะสมและความเป็นไปได้ที่สามารถรวบรวมข้อมูลได้ เพราะมีผลกระทบต่อการวิเคราะห์ข้อมูลโดยตรง

3. ควรศึกษาถึงปัจจัยต่างๆ ที่ก่อให้เกิดปัญหาในการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่ผู้ประกอบการไม่ได้ประสบความสำเร็จในธุรกิจร้านอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาของผู้ประกอบการอื่นๆ

**บรรณานุกรม**

ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์, (2546). *ความคิดสร้างสรรค์ Creative Thinking*. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ณชนก จิตรบรรจง. (2546). *การดำเนินธุรกิจร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม (บทคัดย่อ)*. ภาคนิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ). กรุงเทพฯ : บัณฑิต





วิทยาลัยสถาบันราชภัฏสวนดุสิต.  
ถ่ายเอกสาร.

ไทยและครัวไทยสู่ครัวโลก. (อัด  
สำเนา).

นารีนี อุดลทธิพิชพร, อังคณา ชันตรีจิตรานนท์  
และ นฤมล ศราภพันธุ์. (2558).  
ปัจจัยความสำเร็จและหลัก  
เศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอิทธิพล  
ต่อ ความสำเร็จ ของ  
ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยใน  
กรุงเทพมหานคร(บทคัดย่อ).  
วารสารเกษตรศาสตร์(สังคม).

สถาบันอาหาร. (2557). หลักสูตรบริหาร  
จัดการร้านอาหารไทย. กรุงเทพฯ :  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุรัชย์ จิวเจริญสกุล , เสาวพร เมืองแก้ว และ  
วราภรณ์ ธารวานิช. (2546). ปัจจัย  
ความสำเร็จและความต้องการ  
ฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพธุรกิจ  
ร้านอาหารของผู้ประกอบการ  
( บ ท คั ด ย่ อ ) .  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.  
กรุงเทพฯ.

แมคคักกิน, ฟรานเซส.(2550). กลยุทธ์สู่  
ความสำเร็จสำหรับเจ้าของธุรกิจ  
และ CEO ยุคใหม่. แปลโดย  
อนัญญา จารุงวงศ์วณิชย์. กรุงเทพฯ :  
โนวเลจเบสท์.

Aspelund, K. (2010). The Design  
Process. New York: Fairchild  
Books.

ศิริพงษ์ รักใหม่. (2552). ปัจจัยที่ส่งผลต่อ  
ความสำเร็จของผู้ประกอบการ  
ร้านอาหารและภัตตาคาร :  
กรณีศึกษาผู้ประกอบการ  
ร้านอาหารและภัตตาคารในเขต  
ประเวศและเขตพระโขนง  
กรุงเทพมหานคร(บทคัดย่อ). วา  
สารวิทยาลัยดุสิตธานี.

Basadur, Min et al. (2000).  
"Collaborative Problem Solving  
through Creativity in Problem  
Definition: Expanding the Pie."  
Creativity and Innovation  
Management 9, 1 (March): 54-76.

ศรีสมร คงพันธ์. (2555). อาหารไทยธุรกิจ.  
กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ ส.ส.ส.  
บจก.

Osborn, Alex. ( 1957) . Applied  
Imagination. New York: Charles  
Scribners.

ศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่ครัว  
โลก. (2557). โครงการครัวไทยสู่ครัว  
โลก. กรุงเทพฯ : ศูนย์พัฒนาอาหาร

Torrance. Palue E. ( 1972) . Creative  
Learning and Teaching. New  
York : Book Mead Company.



การประชุมวิชาการแสดงผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 1 การวิจัยเพื่อการพัฒนา เผยแพร่ และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่อสังคม

The 1<sup>st</sup> National Conference on Research for Development, Dissemination and Modern Technology Relaying to Society

บริษัท บีส ไดเมนชัน จำกัด, (2554). ที่กิน

พระนครศรีอยุธยา – 10 ร้านอาหาร  
ยอดนิยม เมืองกรุงเก่าอยุธยา. ค้น  
เมื่อ 9 มีนาคม 2559, จาก  
<http://www.painaidii.com/diary/diary-detail/002353/lang/th/>

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2559). เปิด

ตำนานอาหารไทย. ค้นเมื่อ 25  
กุมภาพันธ์ 2559, จาก  
<http://www.suandusitcuisine.com/openingthaiculinary2.php>

ศูนย์เรียนรู้ชุมชนไพร่ไทย. (2557). อาหารไทย

พื้นบ้าน. ค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม  
2559, จาก  
<http://www.be7herb.wordpress.com/สุขภาพธรรมชาติ/ธรรมานามัย/หน่วยที่-1-7/6-อาหารไทยพื้นบ้าน/>

Bret, Thorn. (1999). Customer

Satisfaction : Taste. Nation's  
Restaurant New. Vol.33 No.37  
(บทคัดย่อ). Available :  
<http://www.thailis.uni.net.th/abi/detail.nsp>.