



18
มกราคม
2561

การประชุมสังคมนศาสตร์วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 14
“สังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแส
การเปลี่ยนแปลงผ่านสู่ยุค Thailand 4.0”
ณ โรงแรมโพธิ์วิลล รีสอร์ท แอนด์สปา อำเภอเมือง จังหวัดชัยราช

สำนักวิชาสังคมนศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยราช
ถนนพหลโยธิน ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดชัยราช รหัสไปรษณีย์ 57100

☎ โทรศัพท์ : 053-702870 ต่อ 10
☎ โทรศัพท์มือถือ : 09-5126-8181, 08-8519-5290
✉ E-mail : jtongrak@gmail.com



สำนักวิชาสังคมนศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยราช



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ที่ ๗๐๐๒/๒๕๖๐

เรื่อง แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิกลั่นกรองบทความวิชาการ/บทความวิจัย (Peer Review) ระดับชาติ
การประชุมสังคมศาสตร์วิชาการครั้งที่ ๑๔
“สังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสการเปลี่ยนผ่านสู่ยุค Thailand ๔.๐”

ด้วย สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย มีความประสงค์แต่งตั้งคณะกรรมการ
กลั่นกรองบทความวิชาการ/บทความวิจัย (Peer Review) ระดับชาติ การประชุมสังคมศาสตร์วิชาการครั้งที่ ๑๔
“สังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสการเปลี่ยนผ่านสู่ยุค Thailand ๔.๐” เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.๒๕๔๗
มหาวิทยาลัย จึงแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความวิชาการ/บทความวิจัย ประกอบด้วย

-ตามรายชื่อแนบท้ายคำสั่ง-

หน้าที่ พิจารณา กลั่นกรอง บทความวิชาการ/บทความวิจัย ของผู้เข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ และให้
ข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็น ผลงานแต่ละเรื่องให้เป็นไปตามมาตรฐานระดับชาติ ทั้งเนื้อหา ภาษา และรูปแบบการ
เขียนผลงาน

ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มความสามารถและบังเกิดผลดี
ต่อทางราชการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ ด้วงนคร)
รองอธิการบดี รักษาราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิกลั่นกรองบทความวิชาการ/บทความวิจัย
การประชุมสังคมนานาชาติวิชาการครั้งที่ ๑๔
“สังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสการเปลี่ยนผ่านสู่ยุค Thailand ๔.๐”
แนบท้ายคำสั่งที่ ๗๐๐๒/๒๕๖๐

๑. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

๑. ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.มนัส สุวรรณ
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
๒. รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทวารณ วิงวอน
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
๓. รองศาสตราจารย์ ดร.ณรงค์ชัย ปิฎกฤษดิ์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยมหิดล
๔. รองศาสตราจารย์ ดร.สุเทพ พงศ์ศรีวัฒน์
ผู้ทรงคุณวุฒิ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๕. รองศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา อุปโยคิน
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
๖. รองศาสตราจารย์ ดร.ปิยนันท์ โชติวนิช
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
๗. รองศาสตราจารย์ ดร.สิริโฉม พิเชษฐบุญเกียรติ
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทยา สุวคันธ์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากวิทยาลัยสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งนภา เทพภาพ
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากวิทยาลัยสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัมรินทร์ เทวตา
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยศิลปากร
๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุกกลิน อุนวิจิตร
ผู้ทรงคุณวุฒิ อดีตคณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๒. อาจารย์ ดร.อภิสม อินทรลาวัณย์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
๑๓. อาจารย์ ดร.เปเนต มโนมัยวิบูลย์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
๑๔. อาจารย์ ดร.พลวัฒน์ ประพัฒน์ทอง
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
๑๕. อาจารย์ ดร.สมเกียรติ อินทสิงห์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๖. อาจารย์ ดร.กานต์รวี บุษยานนท์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากมหาวิทยาลัยรามคำแหง



๒. ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน

๑. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพร ณะชัยจันทร์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๒. รองศาสตราจารย์พัชรา ก้อยชูสกุล
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๓. รองศาสตราจารย์ประกายศรี ศรีรุ่งเรือง
ผู้ทรงคุณวุฒิ คณบดีสำนักวิชาบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๔. รองศาสตราจารย์มาลี หมวกกุล
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วัฒนา ยืนยง
ผู้ทรงคุณวุฒิ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชาติ ลีตระกูล
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เลหล่า ตรีเอากานุกูล
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณิดา ปิงเมือง
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นาวัน พรหมใจสา
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์องอาจ อินทนิเวศ
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภัทรีพันธ์ พันธุ์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๒. อาจารย์ ดร.วรรณะ รัตนพงษ์
ผู้ทรงคุณวุฒิ คณบดีสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๓. อาจารย์ ดร.กิตติศักดิ์ นิเวรัตน์
ผู้ทรงคุณวุฒิ รองคณบดีคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๔. อาจารย์ ดร.อนันต์ แก้วตาดีบ
ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๕. อาจารย์ ดร.สุตาพร ปัญญาพฤษ
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๖. อาจารย์ ดร.จันจิรา วิชัย
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๗. อาจารย์ ดร.เบญจมาศ เมืองเกษม
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๘. อาจารย์ ดร.จิรนนต์ ไชยงาม นอกซ์
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๙. อาจารย์ ดร.กฤตเมธ บุญนุ่น
ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



๒๐. อาจารย์ ดร.ธัญญลักษณ์ แซ่เลี้ยว

ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

๒๑. อาจารย์เพชรสวัสดิ์ กันคำ

ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

๒๒. อาจารย์ศศิพัชร เมฆรา

ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

๒๓. อาจารย์อิทธิพิทธ์ เรืองกิจวัฒน์

ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

๒๔. อาจารย์ต้องรัก จิตรบรรเทา

ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

๒๕. อาจารย์จามรี พระสุนิล

ผู้ทรงคุณวุฒิ จากสำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย





คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ที่ ๗๐๐๓/๒๕๖๐

เรื่อง แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์การนำเสนอบทความวิชาการ/บทความวิจัย
การประชุมสังคมนศาสตร์วิชาการครั้งที่ ๑๔
“สังคมนวัตกรรมภายใต้กระแสการเปลี่ยนผ่านสู่ยุค Thailand ๔.๐”

ด้วย สำนักวิชาสังคมนศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย มีความประสงค์แต่งตั้งคณะกรรมการ
วิพากษ์บทความวิชาการ/บทความวิจัยของผู้เข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติ ทั้งภาคบรรยายและ
ภาคโปสเตอร์งานสังคมนศาสตร์วิชาการครั้งที่ ๑๔ “สังคมนวัตกรรมภายใต้กระแสการเปลี่ยนผ่านสู่ยุค Thailand
๔.๐”

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.๒๕๔๗
มหาวิทยาลัย จึงแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์การนำเสนอบทความวิชาการ/บทความวิจัย ดังต่อไปนี้

-ตามรายชื่อแนบท้ายคำสั่ง-

หน้าที่ วิพากษ์ ให้ข้อเสนอแนะ การนำเสนอบทความวิชาการ/บทความวิจัย ของผู้เข้าร่วมนำเสนอผลงาน
ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ

ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มความสามารถและบังเกิดผลดี
ต่อทางราชการ

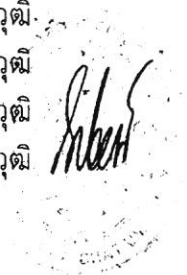
ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ ด้วนนคร)
รองอธิการบดี รักษาราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ
งานสังคมศาสตร์วิชาการครั้งที่ ๑๔
“สังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสการเปลี่ยนผ่านสู่ยุค Thailand ๔.๐”
แนบท้ายคำสั่งที่ ๗๐๐๓/๒๕๖๐

- | | |
|---|---------------|
| ๑. รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโฉม พิเชษฐบุญเกียรติ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพร ณะชัยพันธ์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๓. รองศาสตราจารย์พีชรา ก้อยชูสกุล | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๔. รองศาสตราจารย์ประกายศรี ศรีรุ่งเรือง | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๕. รองศาสตราจารย์มาลี หมวกกุล | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชาติ ลีตระกูล | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรุณศิริ ใจมา | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปวีณา ลีตระกูล | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณิดา ปิงเมือง | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เลหล่า ตริเอกานุกุล | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นาวิณ พรหมใจสา | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรชนก สนิทวงศ์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๓. อาจารย์ ดร.พลวัฒน์ ประพัฒน์ทอง | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๔. อาจารย์ ดร.อภิสม อินทรลาวัณย์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๕. อาจารย์ ดร.เปนต์ มโนมัยวิบูลย์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๖. อาจารย์ ดร.วรรณะ รัตนพงษ์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๗. อาจารย์ ดร.ปรมินทร์ อริเดช | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๘. อาจารย์ ดร.อนันต์ แก้วตาดีบ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๙. อาจารย์ ดร.กิตติศักดิ์ นิวัตน์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒๐. อาจารย์ ดร.สุดาพร ปัญญาพฤษ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒๑. อาจารย์ ดร.จิรนนต์ ไชยงาม นอกซ์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒๒. อาจารย์ ดร.กฤตเมธ บุญนุ่น | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒๓. อาจารย์ ดร.จันจิรา วิชัย | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒๔. อาจารย์ ดร.ธัญญลักษณ์ แซ่เลี้ยว | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒๕. อาจารย์ ดร.โอม พัฒนโชติ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒๖. ดร.ยุทธศิลป์ ชุมณี | ผู้ทรงคุณวุฒิ |





คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ที่ ๗๐๐๔/๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการจัดทำรูปเล่ม (Proceeding)
การประชุมสังคมนวัตกรรมวิชาการครั้งที่ ๑๔
“สังคมนวัตกรรมภายใต้กระแสการเปลี่ยนผ่านสู่ยุค Thailand ๔.๐”

ด้วย สำนักวิชาสังคมนวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย มีความประสงค์แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการจัดทำรูปเล่ม (Proceeding) งานสังคมนวัตกรรมวิชาการครั้งที่ ๑๔ “สังคมนวัตกรรมภายใต้กระแสการเปลี่ยนผ่านสู่ยุค Thailand ๔.๐”

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.๒๕๕๗ มหาวิทยาลัย จึงแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำรูปเล่ม (Proceeding) ประกอบด้วย

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| ๑. อาจารย์ต้องรัก จิตรบรรเทา | ประธานกรรมการ |
| ๒. อาจารย์จามรี พระสุนิต | กรรมการ |
| ๓. อาจารย์ธนพัทธ์ จันทรพิพัฒน์พงศ์ | กรรมการ |
| ๔. อาจารย์ณัฐธิยา วัฒนศิริศาสตร์ | กรรมการ |
| ๕. อาจารย์นพชัย ฟองอิสสระ | กรรมการ |
| ๖. อาจารย์ทิพวรรณ เมืองใจ | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ รวบรวมบทความวิชาการ/บทความวิจัยของผู้นำเสนอที่ผ่านการพิจารณาถ้อยแถลงจากผู้ทรงคุณวุฒิและจัดทำรูปเล่ม (Proceeding) ให้ถูกต้องตามมาตรฐานวิชาการ

ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มความสามารถและบังเกิดผลดี
ต่อทางราชการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ ตังนง)

รองอธิการบดี รักษาราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

เรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม กรณีศึกษา ครั้วกรณีการ “ทุกอย่างทำจากไก่”

the successful stories of niche restaurant operator under a case study on Kannika kitchen “Everything is made of chicken”

พิทักษ์ ศิริวงศ์¹ ภาณุวัฒน์ สังกะเพศ^{2*} และพิทวัส บุญชูยิ่ง³

Phitak Siriwong¹, Panuwat Sangkat^{2*} and Pitawat Boonchuying³

¹รศ.ดร.สาขาการตลาด คณะวิทยาการมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี

²นักศึกษา สาขาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ คณะวิทยาการมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี

³นักศึกษา สาขาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ คณะวิทยาการมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี

*Corresponding author E-mail : panuwat.jojv@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม กรณีศึกษา ครั้วกรณีการ “ทุกอย่างทำจากไก่” และอุปสรรคของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม โดยการวิจัยครั้งนี้ใช้วิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาชีวิตประวัติและเรื่องเล่า เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ระดับลึก และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมประชากรผู้ให้ข้อมูลหลักคือ ผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่มครั้วกรณีการและลูกค้าจำนวน 10 ราย ผลการวิจัยพบว่า ความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่มครั้วกรณีการ เกิดจากการเป็นผู้ประกอบการที่สามารถสร้างอัตลักษณ์ให้แก่ร้านและรักษาคุณภาพของรสชาติอาหารที่เป็นตำรับอาหารของบรรพบุรุษมีความต้องการที่จะสร้างความเป็นอยู่ที่ดีให้แก่ครอบครัว ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือ ปัญหาจากโรคระบาดที่มาจากสัตว์และปัญหาการจราจรบริเวณหน้าร้าน และข้อเสนอแนะจากการวิจัยคือ ควรมีการขยายสาขาและพื้นที่กิจการร้านอาหารและขยายพื้นที่จอดรถให้เพียงพอและเป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อรองรับลูกค้าและลดปัญหาการจราจรบริเวณหน้าร้านไม่ให้เกิดคำวิจารณ์ต่อทางร้านไปในทางที่ไม่ดี

คำสำคัญ : เรื่องเล่าความสำเร็จ ผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม อาหารจากไก่

Abstract

The objectives of this research were to study the successful stories of niche restaurant operator under a case study on Kannika kitchen "Everything is made of chicken" and to explore the barriers of running a niche restaurant business. This research was a qualitative research. The research was conducted by the studying biography and story-telling. Data collection was done by in-depth interview and non-participant observation. The informants were a Kannika kitchen operator and customers, totaling 10 people. From the research results, it was found that the success of Kannika (a niche kitchen restaurant) operator was due to an

entrepreneur who could create identity for the restaurant and maintain the quality standard of the food taste of the ancestors, the desire to create a good living for the family. The problems and obstacles found were the problem of animal epidemic and traffic problems in front of the restaurant. The suggestions from the research were the restaurant area and parking space should be expanded to be sufficient and orderly to support customers and reduce traffic problems in front of the restaurant, avoiding criticism.

Keywords : the successful stories, niche restaurant operator, chicken recipe

บทนำ

การประกอบธุรกิจร้านอาหารให้เป็นที่นิยมของผู้บริโภค จะต้องมีความภาพที่ดีและต่อเนื่องตลอดเวลา อีกทั้ง ความสะอาด ความปลอดภัย ใช้อัตมคติและเครื่องปรุงที่สดใหม่ ตลอดเวลา มีสัดส่วนในขั้นตอนการปรุง รวมทั้งการตกแต่งภาชนะให้ดูน่ารับประทาน ถือเป็นแก่งสำคัญที่ช่วยให้ธุรกิจร้านอาหารประสบความสำเร็จ นอกจากนี้การทำอาหารให้เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค เป็นความสามารถของผู้ที่หลงใหลในการทำอาหาร การทำอาหารจึงถือเป็นศาสตร์และศิลป์ นอกจากรสชาติของอาหารแล้วราคาอาหาร รวมถึงการบริการ และความสะอาด ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักอยากรับประทานจานเดิม รสชาติเดิม ทุกครั้งที่รับประทาน การทำอาหารให้รสชาติคงที่ อร่อยถูกปากผู้บริโภค ผู้ประกอบการต้องรู้ศาสตร์ศิลป์และการบริหารที่ดีในการประกอบธุรกิจร้านอาหารเป็นสิ่งสำคัญ (ศรีสมร คงพันธุ์ , 2555)

การประกอบธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบันให้ประสบความสำเร็จ ต้องมีการวางแผน ล่วงหน้า เพื่อให้ผู้ประกอบการทราบถึงทิศทางในการดำเนินธุรกิจ โดยการกำหนดกลยุทธ์ ทางการตลาด เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และความแตกต่างในตัวสินค้าให้โดดเด่น และแตกต่างไปจากคู่แข่งอื่น โดยศึกษาความต้องการของลูกค้า และนำเสนอผลิตภัณฑ์ โดยใช้เครื่องมือทางการตลาดต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior) หมายถึง กระบวนการและกิจกรรมต่าง ๆ ที่บุคคลเข้าไปมีส่วนเกี่ยวข้องในการเสาะแสวงหา การเลือก การซื้อ การใช้ การประเมินผล และการกำจัดผลิตภัณฑ์และบริการหลังการใช้ เพื่อสนองความต้องการให้ได้รับความพึงพอใจ การใช้สอยผลิตภัณฑ์และบริการ ซึ่งคาดว่าจะสนองความต้องการของผู้บริโภค (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2538 : 3) จึงกล่าวได้ว่าการตลาดเริ่มต้นที่ลูกค้าและสิ้นสุดลงที่ความพึงพอใจของลูกค้า ฉะนั้นลูกค้าจึงมีความสำคัญเป็นอย่างมากต่อการประกอบธุรกิจให้ประสบความสำเร็จในยุคปัจจุบัน

ครัวกรรมนิการ์ เป็นร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จและมีชื่อเสียงมานานกว่า 30 ปี ตั้งแต่รุ่นคุณปู่มาถึงรุ่นปัจจุบัน ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทางด้านรสชาติอาหารและเมนูที่หลากหลาย บรรยากาศร้าน และการบริการที่ประทับใจ เพื่อดึงดูดใจให้ลูกค้ามาที่ร้าน ซึ่งตั้งอยู่ใกล้กับสถานีรถไฟหัวหิน อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เป็นร้านอาหารที่มีเอกลักษณ์ในการให้บริการขายเฉพาะเมนูอาหารที่ทำจากไก่ และไก่ที่ใช้ประกอบอาหารจะต้องเป็นไก่ไทยหรือไก่บ้านเท่านั้น มีสูตรตำราอาหารเป็นของตนเองที่สืบทอดมา 3 รุ่น บุคคลที่สร้างชื่อเสียงให้กับร้านครัวกรรมนิการ์และสร้างธุรกิจครอบครัวนี้ให้ประสบความสำเร็จคือ นายสิงขร พุทธศาสน์ นางกรรมนิการ์ พุทธศาสน์ ผู้เป็นบิดาและมารดา นาย ธนากร พุทธศาสน์ (ปิงปอง) และยังคงทำอาหารถวายพระสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชและสมเด็จพระนางเจ้าฯพระบรมราชินีนาถ สร้างความภูมิใจให้กับครอบครัวและธุรกิจร้านอาหารของพวกเขาเป็นอย่างมาก

ด้วยเหตุดังกล่าวนี้นักวิจัยจึงมีความประสงค์ที่จะศึกษาถึงเรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่มกรณีศึกษา ครัวกรรมนิการ์ “ทุกอย่างทำจากไก่” ที่มีเคล็ดลับในการทำธุรกิจให้ประสบความสำเร็จและมีชื่อเสียงในปัจจุบัน เพื่อ

ศึกษาถึงกระบวนการเป็นผู้ประกอบการ ความสำเร็จและอุปสรรคของผู้ประกอบการร้านอาหารครีเอทีฟ เพื่อสร้างองค์ความรู้และเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารยุคใหม่หรือผู้ที่เกี่ยวข้องหรือสนใจต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาเรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม
2. ปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม

ขอบเขตด้านการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาปัจจัยความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม กรณีศึกษา ครีเอทีฟ “ทุกอย่างทำได้” โดยใช้เรื่องเล่า แนวคิดเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคการประกอบธุรกิจและการสืบทอดธุรกิจ
2. ขอบเขตผู้ให้ข้อมูลหลัก ผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวน 1 คน และลูกค้า 5-10 คน
3. ขอบเขตด้านเวลา ระยะเวลาที่ใช้ทำวิจัยเริ่มจากเดือน กันยายน-ตุลาคม พ.ศ. 2560
4. ขอบเขตด้านพื้นที่ ผู้วิจัยเลือกพื้นที่ที่ใช้ในการศึกษาข้อมูลคือ ครีเอทีฟ ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

วิธีการดำเนินวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาประวัติชีวิต และเรื่องเล่า (Life History and Narrative Approach) เป็นวิธีการศึกษาที่อยู่ภายใต้กระบวนการทัศน์สร้างสรรค์ (Social Constructivism) ซึ่งเชื่อว่าเป็นความจริงมีใช้สิ่งที่ดำรงอยู่ในลักษณะที่เป็นอัตวิสัย และการวิจัยคือ การพยายามค้นพบความจริง มนุษย์คือผู้สร้างความจริงนี้ (นภทรณี หะวานนท์, 2554) โดยการดำเนินการวิจัยด้วยการสัมภาษณ์เรื่องราวประสบการณ์ชีวิตของผู้ประกอบการร้านอาหารครีเอทีฟ และบุคคลที่เกี่ยวข้องกับประสบการณ์ที่ผ่านเข้ามาในชีวิตและกระบวนการดำเนินธุรกิจที่สืบต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน จากจุดเริ่มต้นก่อนการประกอบธุรกิจร้านอาหารจนกระทั่งธุรกิจประสบความสำเร็จตลอดจนศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรคต่างๆในการประกอบธุรกิจ โดยมีรายละเอียดการวิจัยดังต่อไปนี้

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้แบ่งออกเป็น 2 ประเภทดังนี้

1. ประเภทบุคคล ได้แก่

ตัวผู้วิจัย การวิจัยครั้งนี้ตัวผู้วิจัยเป็นเครื่องมือสำคัญที่สุดในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพราะการวิจัย ที่ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพเป็นการพูดคุยกับบุคคลโดยตรง ดังนั้น การได้มาซึ่งข้อมูลที่เป็นจริงมากที่สุดขึ้นอยู่กับการวางตัว การกำหนดบทบาทตัวผู้วิจัย การสร้างความคุ้นเคยและความไว้วางใจให้แก่ผู้ถูกวิจัยให้ได้มากที่สุด

2. แนวคำถามในการสัมภาษณ์ เป็นคำถามแบบไม่มีโครงสร้าง ลักษณะคำถามเกี่ยวกับข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์อันประกอบไปด้วย ชื่อ นามสกุล พร้อมทั้งป้อนคำถามปลายเปิดเกี่ยวกับประสบการณ์ชีวิต โดยทางผู้วิจัยให้ผู้ประกอบการเล่าถึงประวัติชีวิตและประวัติความเป็นมาของธุรกิจตลอดจนถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

3. ประเภทอุปกรณ์ช่วยเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ปากกาและสมุดบันทึก เพื่อบันทึกข้อมูลจากการซักถามและการสังเกต

3.2 เทปบันทึกเสียง เพื่อความสะดวกรวดเร็วและสามารถเก็บข้อมูลได้ครอบคลุมเนื้อหาครบถ้วนโดยเฉพาะข้อมูลที่สำคัญ ที่ผู้วิจัยไม่สามารถบันทึกไว้ได้ทั้งหมดได้ทันขณะซักถาม

3.3 กล้องถ่ายรูป เพื่อใช้บันทึกภาพหรือกิจกรรมต่างๆ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ใช้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบอัติชีวประวัติโดยคำถามจะมีลักษณะปลายเปิด (Open-ended Question) ซึ่งให้อิสระกับผู้ตอบคำถามการวิจัยได้แสดงความคิดเห็น

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภทที่สำคัญ ได้แก่

1. แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)

แหล่งข้อมูลปฐมภูมิที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างใช้แนวคำถามปลายเปิดและสังเกตแบบไม่มีส่วนรวม ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) คือ คุณปิงปอง ธนากร พุทธศาสน์ ทายาทผู้สืบทอดธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม ครั้วกรรมกริการ์"ทุกอย่างทำจากไก่"รุ่นปัจจุบันที่เป็นผู้สืบทอดดูแลกิจการและตำราการทอดไก่

2. แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

แหล่งข้อมูลทุติยภูมิที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ข้อมูลจากเอกสารประเภทต่างๆ ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากหนังสือบทความ เอกสาร รวมถึงงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เพื่อนำข้อมูลมาเป็นพื้นฐานในการดำเนินการศึกษาวิจัยโดยใช้การวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อให้ทราบถึงปัจจัยความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยวางแผนในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างใช้แนวคำถามปลายเปิด โดยการสัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูล 2 กลุ่มหลัก คือ นายธนากร พุทธศาสน์ ทายาทผู้สืบทอดธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม ครั้วกรรมกริการ์"ทุกอย่างทำจากไก่" และ กลุ่มลูกค้า เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์เกี่ยวกับปัจจัยความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม ผู้วิจัยเลือกใช้คำถามแนวกว้างๆ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ให้ข้อมูลหลักได้แสดงความคิดเห็นเพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย ซึ่งประกอบไปด้วยคำถามที่มีลักษณะเป็นคำถามเดียวกัน

2. ขั้นตอนการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) โดยเก็บข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) จากหนังสือวารสาร ตำรา เอกสาร บทความ และ งานวิจัย ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับปัจจัยความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

เนื่องจากการวิจัยเชิงคุณภาพไม่เน้นที่จะสร้างเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล ในส่วนของความถูกต้องและความน่าเชื่อถือของข้อมูล รวมถึงการตรวจสอบข้อมูลก่อนการวิเคราะห์ จะต้องตรวจสอบขณะเก็บข้อมูลอยู่ในภาคสนาม และตรวจสอบอีกครั้งเมื่อออกจากภาคสนามว่าข้อมูลที่ได้นั้นเพียงพอที่จะตอบคำถามวิจัยหรือไม่ซึ่งในการตรวจสอบความถูกต้อง นิยมใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Data Triangulation) โดยตรวจสอบ 3 ลักษณะ ทั้งด้านข้อมูล ด้านผู้วิจัย และด้านวิธีการดังนี้ (อรุณี อ่อนสวัสดิ์, 2551)

1 การตรวจสอบข้อมูลสามเส้าด้านข้อมูล เป็นการตรวจสอบแหล่งที่มาของข้อมูลในด้านของสถานที่ เวลา และบุคคล เพื่อพิจารณาว่า ถ้าเก็บข้อมูลต่างสถานที่ ต่างเวลาและ ผู้ให้ข้อมูลไม่ใช่บุคคลคนเดียวกันข้อมูลที่ได้นั้นจะเหมือนเดิมหรือไม่

2 การตรวจสอบข้อมูลสามเส้าด้านผู้วิจัย เป็นการตรวจสอบข้อมูลว่าถ้ามีการเปลี่ยนผู้เก็บข้อมูลเป็นผู้อื่นที่ไม่ใช่ผู้วิจัย ข้อมูลที่ผู้เก็บข้อมูลแต่ละคนสามารถได้ข้อมูลที่มีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร ถ้าผู้เก็บข้อมูลทุกคนพบว่าข้อมูลที่ได้มีความเหมือน ตรงกัน แสดงว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มา มีความถูกต้อง

3 การตรวจสอบข้อมูลสามเส้าด้านวิธีการ เป็นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากวิธีการเก็บข้อมูลที่หลากหลายแล้วได้ข้อมูลที่มีความตรงกัน แสดงว่าข้อมูลที่ได้มีความถูกต้อง

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ที่นำมาใช้ในการศึกษาคั้งนี้คือ การนำเรื่องเล่ามาวิเคราะห์ (Analysis of Narrative) และการสร้างเรื่องเล่าจากการวิเคราะห์เรื่องเล่า ใช้ข้อมูลจากเรื่องเล่าของเรื่องราวหลายๆเรื่อง และเชื่อมโยงมโนทัศน์เข้าด้วยกันตามประเด็นของเรื่องที่กำลังศึกษา บางครั้งเรียกการวิเคราะห์แบบนี้ว่าการวิเคราะห์เพื่อสร้างต้นแบบ (Paradigmatic Analysis) เป็นการสร้างข้อเสนอเชิงทฤษฎีจากข้อมูล (นภภรณ์ หะวานนท์, 2552) โดยการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลการสังเกต และการสัมภาษณ์ การถอดเทปคำสัมภาษณ์เรื่องเล่าจากตัวบท ซึ่งการเขียนแบบเล่าเรื่องทำให้ทราบถึงข้อเท็จจริงของประเด็นที่ศึกษา โดยมีขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. การเตรียมข้อมูลจากการถอดเทป ผู้วิจัยถอดเทปด้วยตนเองโดยการถอดเทปข้อมูลจากการบันทึกการสัมภาษณ์ ถอดออกมาทุกคำพูดเพื่อความครอบคลุมเนื้อหาสาระของข้อมูลให้มากที่สุดรวมถึงข้อมูลที่ได้จากการบันทึกข้อมูลที่ไม่ใช่คำพูด เช่น กิริยา ท่าทาง น้ำเสียง ขณะสัมภาษณ์ที่ได้บันทึกลงในสมุด ซึ่งทำให้การวิเคราะห์ข้อมูลทำได้เต็มที่

2. การวางแผนการวิเคราะห์ข้อมูล ทำความคุ้นเคยกับข้อมูลการสัมภาษณ์ทั้งหมดโดยการอ่านข้อมูลสัมภาษณ์ทั้งหมดที่ได้มา เพื่อให้เห็นภาพรวมของข้อมูลทั้งหมด เมื่ออ่านจบเริ่มเห็นแนวทางในการวิเคราะห์และสามารถกำหนดหมวดหมู่และประเด็นหลักของข้อมูลได้อย่างดี

3. การแปลความหมายและการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่เก็บมา เป็นขั้นตอนที่ให้ผลการวิเคราะห์ที่สำคัญที่สุด การวิจัยเชิงคุณภาพเป็นการสะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างประเด็นหลักทั้งหมดที่นักวิจัยพบในข้อมูล แล้วนำมาสรุปผลการวิจัยโดยการบรรยายเป็นการเล่าเรื่องให้ทราบโดยเรียงตามประเด็นที่ศึกษา

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง เรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม กรณีศึกษา ครัวกรรมนิการ์ “ทุกอย่างทำจากไก่” ครั้งนี้เป็นแนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาประวัติชีวิตและเรื่องเล่า (Life History and Narrative Approach) และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-participant Observation) โดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม ผู้ให้ข้อมูลหลัก 1 รายและลูกค้า 10 ราย จากนั้นนำข้อมูลมาวิเคราะห์ความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่มในการดำเนินธุรกิจ จุดเริ่มต้นและเหตุผลในการประกอบธุรกิจ ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 2 ส่วนตามวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้

1. เรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม
2. ปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม

1. เรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม

จากผลการวิจัยพบว่า ร้านอาหารครัวกรรมนิการ์ ปัจจุบันการบริหารจัดการของร้านได้สืบทอดธุรกิจสู่รุ่นที่ 3 แล้ว ส่งผลให้ผู้วิจัยสนใจศึกษาความสำเร็จของร้านอาหารครัวกรรมนิการ์ที่ประสบความสำเร็จตั้งแต่รุ่นแรกมาจนถึงรุ่นปัจจุบันว่ามีปัจจัยอะไรที่ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารประสบความสำเร็จ และเป็นที่รู้จักของลูกค้าเป็นจำนวนมากที่เดินทางมาท่องเที่ยวเมืองหัวหิน การศึกษาเรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม ครัวกรรมนิการ์ ขอนำเสนอตามมุมมอง ดังนี้

1.1. ประวัติความเป็นมาของธุรกิจ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า ความเป็นมาของร้านเริ่มต้นจากทางต้นตระกูลของผู้ประกอบการได้เริ่มขาย “ไก่ทอดโกศล” ซึ่งเป็นสูตรไก่ทอดชาววัง ที่คุณโกศลหรือตาของผู้ประกอบการเป็นคนคิดค้นสูตรไก่ทอดและเซ็นไก่ขายในอดีต ต่อมาคุณกรรมนิการ์สมรสกับคุณสิงขร พุทธศาสน์ ทำงานอยู่ในบริษัทน้ำมันกลางทะเลแห่งหนึ่ง ต่อมาบริษัทมีการรีเอ็นจิเนียริงพนักงาน ทำให้ต้องมองหาช่องทางในการเลี้ยงดูครอบครัว และบ้านภรรยาในนั้นมีตำรับไก่ทอดอร่อยอยู่แล้ว นอกจากนี้ตัวคุณสิงขรเองเมื่อวัยเด็กเคยอาศัยฝากตัวทำงานเพื่อเรียนหนังสือในวังกับท่านผู้หญิงท่านหนึ่งทำให้ตนได้รับตำรับปีกไก่ยัดไส้ของวังแห่งนี้มา นอกจากนี้ในครอบครัวยังมีเมนูอร่อยที่ปรุงจากไก่อีกหลายรายการ เช่น ขนมจีนน้ำยาไก่แบบโคราช หรือแกงเขียวหวานไก่ ลาบไก่ ตำรับโคราช ซึ่งเป็นสูตรจากแม่ยาย ตนจึงคุยกับครอบครัวและตัดสินใจเปิดร้านไก่ทอดแห่งนี้ขึ้น โดยใช้ชื่อภรรยาผู้เป็นที่รักมาตั้งชื่อร้านว่า “ครัวกรรมนิการ์” และสร้างอัตลักษณ์ให้กับร้านว่า “ทุกอย่างที่ร้านทำจากไก่” เพื่อความโดดเด่นและไม่ต้องเสียเวลาไปแย่งวัตถุดิบทะเลกับผู้ประกอบการอาหารรายอื่นในหัวหิน ปัจจุบันมีคุณปิงปอง ธนากร พุทธศาสน์บุตรชาย รับช่วงดูแลกิจการและดำเนินการทอดไก่ต่อ คุณปิงปองเล่าว่าตนได้ช่วยที่บ้านทำงานที่ร้านตั้งแต่ยังเด็กๆจนกระทั่งเรียนจบมหาวิทยาลัย รับรู้ปัญหาต่างๆของร้านจนกระทั่งคุณพ่อคุณแม่ของคุณปิงปองอายุมาก คุณปิงปองจึงเข้ามารับช่วงต่ออย่างเต็มตัวและปรับปรุงแก้ไขดูแลกิจการมาจนถึงปัจจุบัน

1.2. ความสำเร็จจากการเป็นร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม

เริ่มต้นจากการที่คุณกรรมนิการ์มีตำรับไก่ทอดโกศล ที่เป็นเมนูหลักของร้านบวกกับคุณสิงขรเองที่ได้รับตำรับปีกไก่ยัดไส้ ได้รับสูตรมาจากวังท่านหญิงหมาก แถวเพลินจิตในกรุงเทพฯและทางคุณยายก็จะมีเมนูที่ใช้วัตถุดิบจากไก่อีก ได้แก่ ขนมจีนน้ำยาไก่ ลาบไก่ เขียวหวานไก่ แกงป่าไก่ ซึ่งเป็นการสร้างอัตลักษณ์ให้กับร้านโดยอัตโนมัติว่า “ทุกอย่างทำจากไก่” สร้างความโดดเด่นให้แก่ร้านและลดปัญหาการแบกรับต้นทุนจากวัตถุดิบอื่นๆและลดการแข่งขันระหว่างผู้ประกอบการร้านอาหารรายอื่นในพื้นที่หัวหินจำนวนมากจะขายอาหารทะเล

1.3. ความสำเร็จจากคู่วิตในการประกอบกิจการร้านอาหาร

การเริ่มก่อตั้งกิจการร้านอาหารครัวกรรมนิการ์ที่เป็นกิจการครอบครัว โดยคู่วิตทั้งคนที่เป็นสามีและภรรยา ต่างมีส่วนร่วมในการวางแผน มีความกล้าที่จะลงทุนในการประกอบกิจการ และมีแนวคิดที่สามารถช่วยเหลือซึ่งกันและกันไม่ใช่ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งทำอยู่ฝ่ายเดียว และยังมีความต้องการเหมือนกันคือ ต้องการมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น เพื่อสร้างอนาคตให้แก่ครอบครัว ธุรกิจจึงดำเนินได้ ดังนั้นคู่วิตจึงมีส่วนสำคัญที่ทำให้กิจการประสบความสำเร็จ

1.4. ความสำเร็จจากการรักษามาตรฐานคุณภาพรสชาติอาหาร

ปัจจุบันแม้จะเปลี่ยนคนปรุงแต่งอาหารแต่รสชาติอาหารนั้นยังคงใกล้เคียงต้นตำรับทุกประการ ไม่ว่าจะเป็นเมนูแนะนำที่มีชื่อเสียงของร้าน เช่น ไก่ทอดโกศลที่ลูกค้าต้องสั่งมารับประทาน หากมาร้านนี้แล้วไม่ได้ชิมไก่ทอดโกศลเปรียบได้ว่าลูกค้าไม่มาถึงร้านครัวกรรมนิการ์ รสชาติอาหารของร้านมีรสจัด เข้มข้นเข้มข้น กรอบนอกนุ่มใน ผู้ประกอบการใส่ใจในรสชาติอาหารเป็น

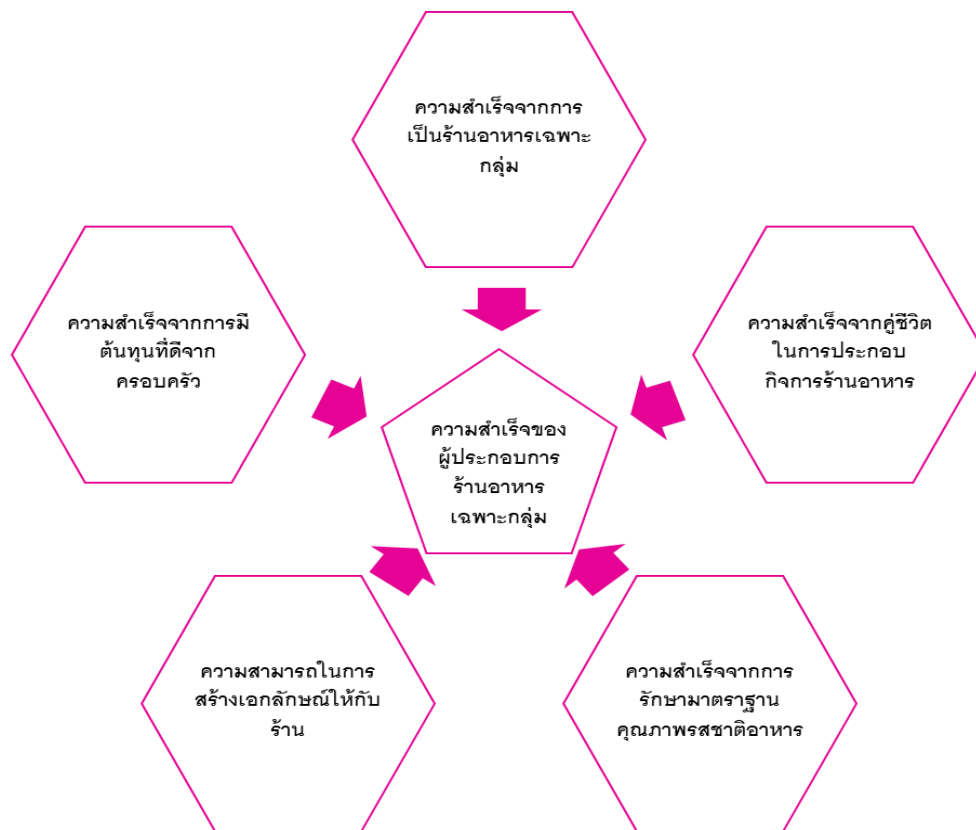
อย่างมาก ทำให้เกิดฐานลูกค้าประจำลูกค้าที่ใส่ใจและเกิดการบอกต่อจนเป็นกระแสปากต่อปากดังนั้นรสชาติอาหารจึงเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ

1.5 ความสามารถในการสร้างเอกลักษณ์ให้กับร้าน

การสร้างเอกลักษณ์ให้แก่อร้านหรือการตกแต่งร้านมีส่วนช่วยในการดึงดูดลูกค้าได้ ซึ่งทางร้านครัววรรณกรเป็นร้านอาหารที่มีความร่มรื่นเพราะร้านนั้นส่วนใหญ่ทำจากไม้และล้อมรอบไปด้วยแมกไม้มานานาพันธุ์ และยังประดับตกแต่งไปด้วยของเก่าที่สะสม ซึ่งที่เห็นได้มากนั้น คือ ไม้กวาด

1.6 ความสำเร็จจากการมีต้นทุนที่ดีจากครอบครัวเป็นต้นทุนชีวิต ที่ร้านอาหารครัว วรรณกร สืบทอดกันมาจาก

รุ่นสู่รุ่น ส่งผลให้ผู้บริโภคจดจำในแบรนด์สินค้า มากกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารเจ้าอื่น อีกทั้งการให้บริการที่มีความแตกต่างและเข้าใจตัวผู้บริโภคและเกิดการบอกต่อปากต่อปาก (word of mouth)



โมเดล ความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม

2. ปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม พบว่าผู้ประกอบการมีปัญหา ดังนี้

2.1. ปัญหาจากโรคระบาดที่มาจากสัตว์

โรคที่เป็นปัญหา คือ การระบาดของโรคไข้หวัดนกชนิดรุนแรงในสัตว์ปีกที่สามารถติดต่อจากสัตว์ปีกไปสู่มนุษย์ได้โดยตรงที่จะทำให้เกิดเป็นไข้หวัดใหญ่ชนิดรุนแรง ทำให้เกิดความเสียหายทางด้านเศรษฐกิจด้านการผลิต และการค้าสัตว์ มาถึง

ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มาจากสัตว์ปีกเช่นกันส่งผลให้ผู้บริโภคไม่กล้ารับประทานอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารโดยเฉพาะอย่างที่ใช้ไก่เพียงอย่างเดียวเป็นวัตถุดิบต้องปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้ผลิตในการจัดซื้อสินค้าที่ปลอดภัย เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

2.2. ปัญหาด้านการจรรยาบรรณหน้าร้าน

เนื่องจากบริเวณหน้าร้านนั้นแต่ก่อนฝั่งตรงข้ามร้านจะเป็นพื้นที่ไว้สำหรับให้ลูกค้าจอดรถแต่ปัจจุบันพื้นที่นั้นกลายมาเป็นร้านค้าต่างๆทำให้ทางร้านไม่มีที่จอดรถเพียงพอสำหรับลูกค้าเมื่อลูกค้าไม่มีที่จอดรถก็จะมาจอดบริเวณหน้าร้านทำให้การจรรยาบรรณนั้นตึงเครียดและเป็นภาพลักษณ์ที่ไม่ดีต่อทางร้าน

สรุปผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า เริ่มแรกของปัจจัยความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่มเริ่มจากประวัติชีวิตของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่มที่พ่อแม่ของผู้ประกอบการได้มองหาช่องทางในการเลี้ยงดูครอบครัวและนำความรู้หรือความสามารถของทั้งคู่มาสร้างกิจการร่วมกันเกิดเป็นธุรกิจครอบครัวที่ส่งต่อไปยังรุ่นสู่รุ่น คุณชีวิตจึงเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญต่อความสำเร็จของการประกอบการกิจการ เริ่มต้นจากการที่คุณภรรยาที่มีดำริรับไก่ทอดโกศลที่เป็นเมนูหลักของร้านบวกกับคุณสังขรเองที่ได้รับตำรับไก่ยัดไส้ซึ่งได้สูตรมาจากวังท่านหญิงหมากแฉวงเพลินจิตในกรุงเทพฯและทางคุณยายก็จะมีเมนูที่ใช้วัตถุดิบจากไก่อีก ได้แก่ ขนมันจิ้นน้ำยาไก่, ลาบไก่, เขียวหวานไก่, แกงป่าไก่ ซึ่งเป็นการสร้างอัตลักษณ์ให้กับร้านโดยอัตโนมัติว่า “ทุกอย่างทำจากไก่” สร้างความโดดเด่นให้แก่ร้านและลดปัญหาการแบกรับต้นทุนจากวัตถุดิบอื่นๆและลดการแข่งขันระหว่างร้านอาหารเจ้าอื่นในหัวหินเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่มีความสำคัญต่อความสำเร็จของการประกอบธุรกิจ รวมถึงการควบคุมมาตรฐานคุณภาพของรสชาติอาหารผู้ประกอบการคนปัจจุบันก็ได้เล่าว่าตนเองได้ช่วยที่บ้านทำกิจการที่บ้านกับครอบครัวมาตั้งแต่สมัยตนเองเรียนหนังสือจนสำเร็จการศึกษาตนเองจึงมีประสบการณ์ที่สะสมมาตั้งแต่เด็ก ทำให้เกิดความชำนาญและกลายเป็นอาชีพหลักเมื่อเขาสำเร็จการศึกษา รู้ปัญหาต่างๆของทางร้านและสามารถแก้ไขปัญหาต่างๆเหล่านั้นได้

การประกอบธุรกิจก่อนที่จะประสบความสำเร็จนั้น ผู้ประกอบการพบปัญหาและอุปสรรคต่างๆในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม โดยช่วงแรกมีปัญหาเรื่องวิกฤตใช้วัตถุดิบที่สร้างผลกระทบต่อความหนักใจให้แก่คนขายไก่ ผู้ประกอบการจึงใช้วิธีสั่งไก่วันละ 100 กิโลกรัมลดลงมาเหลือวันละ 20 กิโลกรัมซึ่งหลังจากผ่านไป 2 เดือน รัฐบาลลดโครงการไก่ปลอดภัยซึ่งในหัวหินมีการจัดกิจกรรมโดยเชิญผู้ประกอบการทางตรงไปร่วมเปิดร้านให้ประชาชนมารับประทานได้ฟรีเพื่อยืนยันว่าไก่รับประทานได้และปลอดภัย โครงการครั้งนั้นทำให้เกิดปรากฏการณ์ “หัวदनกแพ้ไก่ฟรี” เพราะมีลูกค้าจำนวนมากต่อคิวรับไก่ทอดและบางรายถึงขั้นขอไก่ดิบกลับบ้าน หลังจากนั้นผู้คนมีความเข้าใจเรื่องใช้วัตถุดิบมากขึ้นทำให้ร้านกลับมาค้าขายได้ตามปกติ ซึ่งปัญหาอีกประการ คือ เรื่องที่จอดรถสำหรับลูกค้าที่ไม่เพียงพอและสร้างความเดือดร้อนให้แก่ผู้คนที่สัญจรไปมาบริเวณหน้าร้านผู้ประกอบการจึงแก้ปัญหาโดยการติดต่อกับตำรวจจราจรแถวนั้นโดยการขอพื้นที่จอดรถตรงข้ามร้านใช้ร่วมกับร้านค้าเจ้าอื่นโดยการผลัดกันใช้วันคู่วันคี่เพื่อลดปัญหาการจรรยาบรรณหน้าร้าน

อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการวิจัยเรื่อง เรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม กรณีศึกษา ครัวกรรมนิการ์ “ทุกอย่างทำจากไก่” พบประเด็นที่น่าสนใจและนำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

1.ความสำเร็จจากการเป็นร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม จากการสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลพบว่าร้านครัวกรรมกร เป็นร้านที่มีการสร้างอัตลักษณ์ให้กับร้านโดยการขายเมนูอาหารทุกอย่างที่ทำจากไก่สร้างความโดดเด่นและแตกต่างจากร้านอาหาร เจ้าอื่นอีกทั้งยังเป็นการตัดต้นทุนด้านวัตถุดิบอื่นๆ ด้วยเหตุนี้ ร้านอาหารครัวกรรมกร จึงประสบความสำเร็จและเป็นร้านอาหาร รายแรกในเมืองหัวหินที่มีอัตลักษณ์ ประจำร้านว่า “ทุกอย่างทำจากไก่”

2.ความสำเร็จจากการรักษามาตรฐานคุณภาพรสชาติอาหาร ปัจจุบันแม้ว่าจะมีการเปลี่ยนคนทำอาหารแต่รสชาติ อาหารนั้นยังคงใกล้เคียงต้นตำรับทุกประการ ไม่ว่าจะเป็นเมนูหลักของร้านอย่างไก่ทอดโกสลงที่ใครไปใครมาต้องมาสั่งไม่สั่งเท่ากับ ว่ามาไม่ถึงร้านครัวกรรมกรซึ่งรสชาติอาหารของร้านจะมีรสจัด เข้มข้นเข้าเนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน ผู้ประกอบการจะใส่ใจใน รสชาติอาหารเป็นอย่างมาก ทำให้เกิดฐานลูกค้าประจำลูกค้าที่มาเกิดติดใจ และเกิดการบอกต่อจนเป็นกระแสปากต่อปากดังนั้น รสชาติ

อาหารจึงมีส่วนสำคัญเช่นกันในการทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ สอดคล้องกับทฤษฎี การบริหารลูกค้าสัมพันธ์ ของ ซีนจิตต์ แจ็งเจนกิจ ,2546 กล่าวคือ กระบวนการหรือกิจกรรมใดๆ ที่นำมาสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า การสร้างความ พึงพอใจในตัวสินค้าและบริการให้กับลูกค้าได้อย่างต่อเนื่อง การรักษาลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าเกิดความจงรักภักดีในตราสินค้าและสร้าง ความสัมพันธ์อันดีต่อองค์กร โดยให้ได้รับประโยชน์ ทั้งสองฝ่าย ทั้งต่อตัวลูกค้าและองค์กร (Win-Win Strategy) อย่างต่อเนื่อง เป็นระยะยาวนาน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1.1 จากการศึกษาทำให้พบว่า มีปัญหาเกี่ยวกับที่จอดรถลูกค้าและการจราจรบริเวณหน้าร้าน ทางร้านควรแก้ไข ปัญหาปรับปรุงที่จอดรถและจัดหาพื้นที่จอดรถของทางร้านโดยเฉพาะ

1.2 จากการศึกษาทำให้พบว่า ครัวกรรมกรนั้นมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางทั้งนักท่องเที่ยวที่มา พักผ่อนจากกรุงเทพและหลายๆจังหวัด จึงอยากเสนอแนะให้ทางร้านขยายธุรกิจโดยการเปิดสาขาเพิ่มในการหาตลาดใหม่ให้กับ สินค้าเก่า

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเรื่องเล่าความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารเฉพาะกลุ่ม กรณีศึกษา ครัวกรรมกร “ทุกอย่างทำจากไก่” สำหรับการวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคในการเลือกใช้บริการร้านอาหารเฉพาะกลุ่มครัว กรรมกรโดยให้ข้อมูลคือการใช้แบบสอบถาม

เอกสารอ้างอิง

ซีนจิตต์ แจ็งเจนกิจ. (2546). *การบริหารลูกค้าสัมพันธ์ Customer relationship management*. กรุงเทพมหานคร :ทิปป์ พอยท์ จาก patchareesaw.wordpress.com

นภาพรณี หะวานนท์. (2552). *วิธีการศึกษาเรื่องเล่า: จุดเปลี่ยนของการวิจัยด้านสังคมศาสตร์วารสารสังคมแม่ข่าย*. 5 (พฤษภาคม-สิงหาคม 2552). 1-22.

นภาพรณี หะวานนท์. (2554). *การสร้างความสำเร็จเรื่องเล่าในวัฒนธรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพมหานคร: เอเอ็นทีออฟฟิศเอ็กซ์เพรส ครีสมร คงพันธ์. (2555). *อาหารไทยธุรกิจ*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ ส.ส.ส บจก

ศิริวรรณ เสรีรัตน์. (2538). *พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพมหานคร. ไทยวัฒนาพานิช.

อรุณี อ่อนสวัสดิ์. (2551). *ระเบียบวิธีวิจัย*. (พิมพ์ครั้งที่3). ภาควิชาการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ คั่นเมื่อ 10 ตุลาคม 2560 จาก

www.gotoknow.org.