



COLA

COLLEGE OF LOCAL ADMINISTRATION, KROM KAEN UNIVERSITY

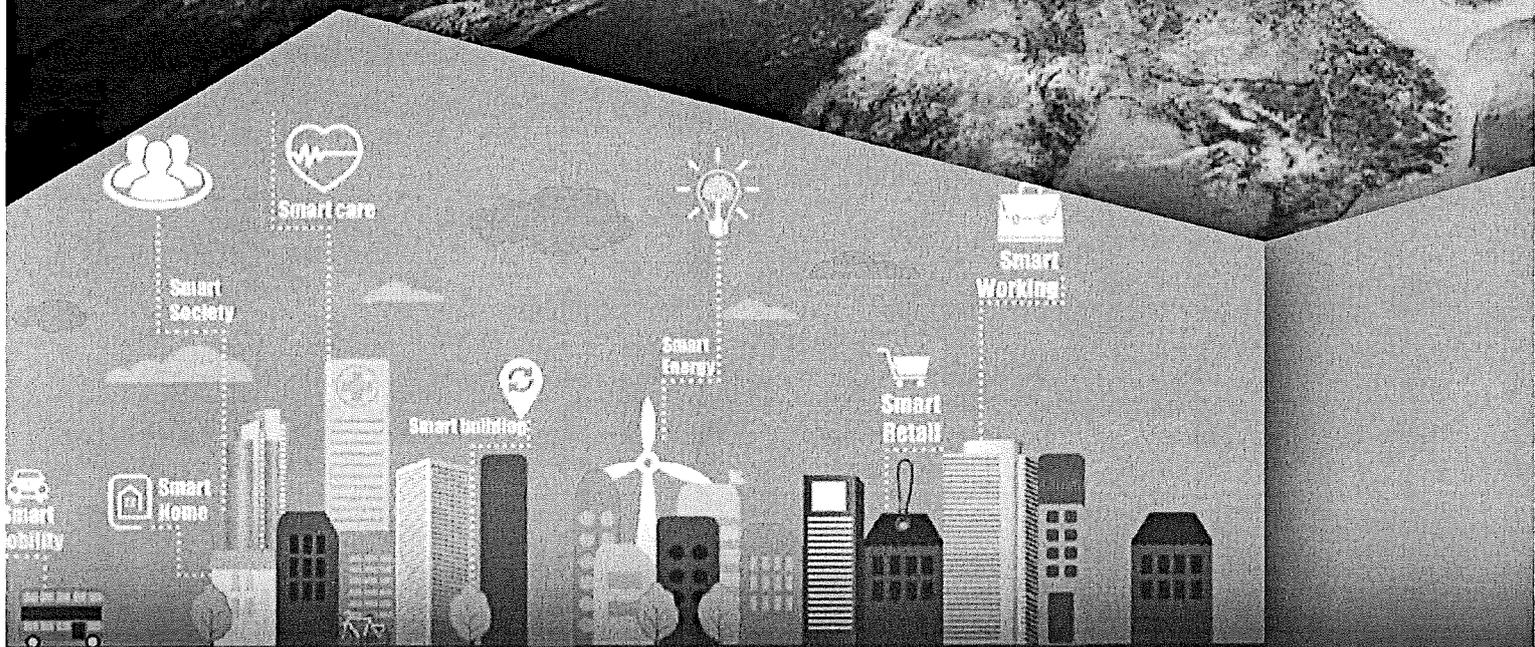
บทความฉบับเต็ม

งานประชุมวิชาการระดับชาติ
ด้านการบริหารกิจการสาธารณะ

ภายใต้ ประเทศไทย 4.0

The 4th National Conference on Public Affairs Management
"Public Affairs Management Under Thailand 4.0"
ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น

4 สิงหาคม 2560



<https://conference.kku.ac.th/cola/conference/r/pm2017>

โทรศัพท์ 0-4320-3124 โทรสาร 0-4320-3875 E-mail: cola.conference@gmail.com

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในการพิจารณาและคัดเลือกบทความในการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านการบริหารกิจการสาธารณะ ครั้งที่ 4

ตามที่วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น มีนโยบายในการนำผลงานวิจัยจากวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระระดับบัณฑิตศึกษา และผลงานทางวิชาการ ออกเผยแพร่สู่ชุมชนและสังคม เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้อย่างแท้จริงภายใต้การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านการบริหารกิจการสาธารณะ ครั้งที่ 4 (The 4th National Conference on Public Affairs Management) “การบริหารกิจการสาธารณะภายใต้ประเทศไทย 4.0” (Public Affairs Management Under Thailand 4.0) นั้น

เพื่อให้การดำเนินการพิจารณาบทความในการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านการบริหารกิจการสาธารณะ ครั้งที่ 4 (The 4th National Conference on Public Affairs Management) “การบริหารกิจการสาธารณะภายใต้ประเทศไทย 4.0” (Public Affairs Management Under Thailand 4.0) ในวันที่ 4 สิงหาคม 2560 โดยวิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น เป็นไปด้วยความเรียบร้อย เกิดประสิทธิภาพและบรรลุตามวัตถุประสงค์ จึงแต่งตั้งให้บุคคลที่มีรายชื่อดังต่อไปนี้เป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาและคัดเลือกบทความในการประชุมวิชาการระดับชาติดังกล่าว ดังนี้

- | | |
|--|--|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.พีรสิทธิ์ คำนวนศิลป์ | 15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีชญาณ์ นักพ็อน |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.ศุภวัฒน์กร วงศ์นวนสุ | 16. ดร.สิริภาพรรณ ลีภัยเจริญ |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์ | 17. ดร.ประเทือง ม่วงอ่อน |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.เพ็ญณี แนนรอก | 18. ดร.วิษณุ สมิตสุวรรณค์ |
| 5. รองศาสตราจารย์ ดร.ชนะพล ศรีฤชา | 19. ดร.กฤษวรรณ โล่ห์วัชรินทร์ |
| 6. รองศาสตราจารย์ เวียงรัฐ เนติโพธิ์ | 20. ดร.นคร เสรีรักษ์ |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมศักดิ์ พิทักษานรัตน์ | 21. ดร.อนุชา โสมาบุตร |
| 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิสรา ก้านจักร | 22. ดร.ณรินทร์ เจริญทรัพย์านนท์ |
| 9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิวัช ศรีโกคางกุล | 23. ดร.ณรุจน์ วศินปิยมงคล |
| 10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กตัญญู แก้วทานาม | 24. ดร.พัฒนพงษ์ โตภาคงาม |
| 11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิษฐา ชุสุข | 25. อาจารย์ณรงค์ เกียรติคุณวงศ์ |
| 12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศักดิ์สุรียา ไตรยราช | 26. อาจารย์ศิริศักดิ์ เหล่าจันทาม |
| 13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณี สันฐิตวิมลชัย | 27. อาจารย์อจิราภาส เพียรขุนทด |
| 14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธินี อัดถาวร | |

โดยให้คณะกรรมการดังกล่าว มีหน้าที่รับผิดชอบในการพิจารณาและคัดเลือกบทความในด้านต่างๆ สำหรับการนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการระดับชาติให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุตามวัตถุประสงค์ของการจัดงาน และให้คณะกรรมการมีอำนาจวินิจฉัย ตัดสินใจ และสั่งการใด ๆ ที่เกี่ยวกับการพิจารณาบทความในการจัดประชุมวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นเกียรติและชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยฯ ต่อไป

คณะกรรมการดำเนินงานจัดการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านการบริหารกิจการสาธารณะ ครั้งที่ 4
(The 4th National Conference on Public Affairs Management)
“การบริหารกิจการสาธารณะภายใต้ประเทศไทย 4.0” (Public Affairs Management Under Thailand 4.0)

เพื่อให้การดำเนินงานในการจัดการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านการบริหารกิจการสาธารณะ ครั้งที่ 4 (The 4th National Conference on Public Affairs Management) “การบริหารกิจการสาธารณะภายใต้ประเทศไทย 4.0” (Public Affairs Management Under Thailand 4.0) ระหว่างวันที่ 4 สิงหาคม 2560 โดยวิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น เป็นไปด้วยความเรียบร้อย เกิดประสิทธิภาพและบรรลุตามวัตถุประสงค์

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในข้อ 15(3) แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วยวิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2557 จึงแต่งตั้งบุคคลที่มีรายชื่อต่อไปนี้เป็นคณะกรรมการดำเนินงานจัดการประชุมวิชาการระดับชาติดังกล่าว ประกอบด้วย

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่ปรึกษาและผู้อำนวยการ	ฝ่ายวิชาการ	ฝ่ายเลขานุการและประสานงาน	ฝ่ายเตรียมเอกสาร	ฝ่ายต้อนรับ พิธีกร และประชาสัมพันธ์	ฝ่ายลงทะเบียนและประเมินผล	ฝ่ายการเงิน บัญชี และพัสดุ	ฝ่ายโสตทัศนูปกรณ์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	ฝ่ายอาคารสถานที่และยานพาหนะ	คณะทำงานฝ่ายอาหารและสวัสดิการ
1	รศ.ดร.พีรสิทธิ์ คำนวนศิลป์	✓									
2	รศ.ดร.ศุภวัฒน์กร วงศ์นวุธ	☑	☑	✓				✓			
3	อาจารย์สุรเดช ทวีแสงสกุลไทย	✓						☑			
4	ดร.กฤษวรรณ โล่ห์วัชรินทร์	*	*	☑	☑						
5	รศ.ดร.เพ็ญณี แนนรท		✓								
6	อาจารย์ณรินทร์ เจริญทรัพย์านนท์		✓				☑				
7	อาจารย์ณรงค์เดช มหาศิริกุล	✓	✓						☑	☑	☑
8	ดร.พัฒน์พงษ์ โตภาคงาม	✓	✓								
9	อาจารย์ณรงค์ เกียรติคุณวงศ์	✓	✓								
10	ผศ.ดร.ศิวัช ศรีโสภากุล		✓								
11	ดร.วิษณุ สุमितสุวรรณค์		✓								
12	อาจารย์ ศิริศักดิ์ เหล่าจันทาม		✓			☑					
13	อาจารย์ อจิรภาส เพียรขุนทด		✓								
14	นายเฉลิมพงษ์ พงษ์ประชา			*		✓					
15	นางสาววดี แก้วคำแสน			✓	*	✓	✓				✓

หมายเหตุ: ☑ = ประธานกรรมการ ✓ = กรรมการ * = กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่ปรึกษาและฝ่ายอำนวยการ	ฝ่ายวิชาการ	ฝ่ายเลขานุการและประสานงาน	ฝ่ายเตรียมเอกสาร	ฝ่ายต้อนรับ พิธีกร และประชาสัมพันธ์	ฝ่ายลงทะเบียนและประเมินผล	ฝ่ายการเงิน บัญชี และพัสดุ	ฝ่ายไอทีคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	ฝ่ายอาคารสถานที่และยานพาหนะ	คณะทำงานฝ่ายอาหารและสวัสดิการ
16	นางสาวจิตร์ลัดดา แสนตา			✓	✓	✓					✓
17	นางสาวภาภรณ์ เรืองวิชา			✓	✓	*					
18	นางสาวดวงฤดี แก้ววิศิษฐ์			✓		✓					
19	นางสาวพรพลอย หาวิชิต				✓						
20	นายอุเทน บัวแสง				✓		*				
21	นางสาวเกวรี แสงสว่าง				✓	✓					
22	นางสาวนิตยา วิชาชัย					✓					
23	นางนันทนา สุทธิประภา					✓					*
24	นางสาวภักจิรา แสนใจ					✓	✓				
25	นางสาวณตยา สีหานาม						✓				
26	นางนวลจันทร์ งามธูระ							✓			✓
27	นายพิพัฒน์ นาคาเกียรติภัทร์							✓	✓	✓	
28	นางปวีณา สุวรรณไตรย์							*			
29	นายพีชานนท์ ระนาด								✓	✓	
30	นายณัฐพงษ์ วัฒนบุตร								*		
31	นายพิสิทธิ์ ถ้าวาปี								✓	*	
32	นายทวี เลพล								✓	✓	
33	นายวัชร สิริธิ						✓			✓	
34	นายกลาง ดงกลาง									✓	
35	นายวรสันต์ นิมแก่น								✓	✓	
36	ทีมงานแม่บ้านวิทยาลัยฯ									✓	✓

หมายเหตุ: = ประธานกรรมการ ✓ = กรรมการ * = กรรมการและเลขานุการ

โดยให้คณะกรรมการดังกล่าว มีหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินงานจัดการประชุมวิชาการระดับชาติในด้านต่าง ๆ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุตามวัตถุประสงค์ของการจัดงาน และให้คณะกรรมการ มีอำนาจในการวินิจฉัย ตัดสินใจ และสั่งการใด ๆ ที่เกี่ยวกับการดำเนินงานจัดการประชุมวิชาการดังกล่าว เพื่อเป็นเกียรติและชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยฯ ต่อไป

การสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ กรณีศึกษาร้านอาหาร Home Fresh

Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร

Value Added for the Success of Modern Entrepreneurs through the Case Study of Home Fresh

Hydrofarm in Saphan Soong, Bangkok

พิทักษ์ สิริวงศ์¹, ชัญญานุช จันทร์ทอง², มัญชุรัตน์ พันธุ์เจริญ²¹ รองศาสตราจารย์ ดร. สาขาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร² นักศึกษา สาขาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร**บทคัดย่อ**

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มต่อการประสบความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ ร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร และเพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคของร้าน Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีวิทยาแบบปรากฏการณ์วิทยา และเก็บรวบรวมข้อมูล ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ผู้ให้ข้อมูลหลักคือ คุณลลิตา เลิศรัตนชัยกิจ เจ้าของกิจการร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร รวมถึงพนักงานและลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหาร ผลการศึกษาพบว่า

1. ในช่วงแรกร้านอาหารทำเพียงฟาร์มผักสลัดไฮโดรโปนิกส์อย่างเดียวโดยไม่มีการแปรรูปหรือเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต ทำให้มีรายได้ไม่เพียงพอต่อธุรกิจ จึงเพิ่มมูลค่าให้แก่ผักสลัดไฮโดรโปนิกส์โดยการนำมาประกอบอาหารอิตาเลียน มีการปรุงอาหารด้วยผักไฮโดรโปนิกส์เป็นวัตถุดิบหลักซึ่งเป็นผักปลอดสารพิษ ใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีคุณภาพโดยเน้นความปลอดภัยและสุขภาพลูกค้าเป็นหลัก 2. ธุรกิจร้านอาหารมักมีปัญหาด้านพนักงานเป็นหลัก พนักงานใหม่มักไม่มีความอดทน พนักงานเก่าบางคนก็ขาดความรับผิดชอบในหน้าที่ วิธีการแก้ปัญหาและอุปสรรคด้านพนักงานของร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm ผู้ประกอบการใช้วิธีการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงาน โดยวิธีให้ค่าตอบแทนพิเศษกับพนักงานด้วยเหตุนี้ทำให้ไม่มีพนักงานออกจากงานอย่างกะทันหัน และพนักงานทุกคนต่างรับผิดชอบหน้าที่ของตนเอง ธุรกิจร้านอาหารจึงประสบความสำเร็จได้อย่างรวดเร็ว

คำสำคัญ : การสร้างมูลค่าเพิ่ม, การเป็นผู้ประกอบการ, ร้านอาหาร

Abstract

The objective of this research is to study the value added for the success of modern entrepreneurs through the case study of Home Fresh Hydrofarm in Saphan Soong, Bangkok and to study problems and difficulties occur at Home Fresh Hydrofarm. This research focused on quality by methodology of phenomenology and collect the data by in depth of interview and observation without participation. The interviewee of this research is Khun Lalita Lertratanachaiyakit, the owner of Home Fresh Hydrofarm restaurant, also staffs and the customers. The results from this research are as follow, 1. At the beginning, the restaurant sells only vegetables from the hydroponic farm without agriproduct processing to increase product value. This cause the business to gain low income and lack of liquidity. Therefore, the restaurant add values to the hydroponic vegetables by using them as the main ingredient for Italian food. They also prepare the dish with quality ingredients. This means that customer's health and safety is what they concern the most.



2. The restaurant have problems about workers. The problems can be separated into two types which are new workers who do not have patient to work in the restaurant and old workers which are irresponsible. In order to solve the problems of workers, Khun Lalita motivate the workers by giving them a special remuneration. By applying this method, the problems decreased, workers become more responsible and does not resign urgently. This cause the business to succeed in a short time and run smoothly.

Keyword : Value Added, Entrepreneurs, Restaurant

บทนำ

กลไกขับเคลื่อนความมั่งคั่งของประเทศไทยมีการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดจาก “โมเดลประเทศไทย 1.0” ที่เน้นการขับเคลื่อนด้วยเกษตรกรรม พัฒนาไปสู่ “โมเดลประเทศไทย 2.0” ที่เน้นอุตสาหกรรมเบา และ “โมเดลประเทศไทย 3.0” ที่เน้นอุตสาหกรรมหนักตามลำดับ ซึ่งประเทศไทยในศตวรรษที่ 21 จะต้องเปลี่ยนผ่านจาก โมเดลประเทศไทย 3.0 เป็น “โมเดลประเทศไทย 4.0” เพื่อพัฒนาประเทศไทยให้ก้าวสู่การเป็นประเทศในโลกที่หนึ่ง ปรับเปลี่ยนจากประเทศ “รายได้ปานกลาง” เป็นประเทศ “รายได้สูง” ปรับเปลี่ยนจากเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วย “ประสิทธิภาพ” เป็นเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วย “นวัตกรรม” ภายใต้ “โมเดลประเทศไทย 4.0” จำเป็นจะต้องมีการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศจากเดิมที่มี “ความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบ” ให้มี “ความได้เปรียบในเชิงแข่งขัน” เพื่อเปลี่ยนจาก โครงสร้างเศรษฐกิจอุตสาหกรรม “เพิ่มมูลค่า” ไปสู่ โครงสร้างเศรษฐกิจอุตสาหกรรม “สร้างมูลค่า” ซึ่งประกอบด้วย 5 กลุ่มหลักๆ คือ 1. กลุ่มอุตสาหกรรมทางชีวภาพ 2. กลุ่มอุตสาหกรรมพลังงานทดแทน 3. กลุ่มอุตสาหกรรมด้านวิศวกรรมและการออกแบบ 4. กลุ่มอุตสาหกรรมเกี่ยวเนื่องกับคุณภาพชีวิต และ 5. กลุ่มอุตสาหกรรมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (สุวิทย์ เมษินทรีย์, 2557)

จุดเริ่มต้นที่มาจาก Smart Farmer คือคนรุ่นใหม่ที่มีความรู้ความสามารถภายหลังเรียนจบระดับปริญญาตรีในเรื่องของนวัตกรรม และการเข้าใจในการใช้เทคโนโลยี ไปดูแลพื้นที่เกษตรที่ตัวเองมีอยู่ ปรับปรุงให้ดีขึ้น หรือผันตัวเองมาเป็นเกษตรกร เนื่องจากกระบวนการสร้างความเข้มแข็งให้กับเกษตรกร เพื่อต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ซึ่งมีมานาน แต่ยังไม่ประสบความสำเร็จ สาเหตุมาจากความไม่ต่อเนื่อง ขาดผู้สานต่อ ไม่มีศักยภาพ คนกลุ่มนี้เป็นผู้ที่มีศักยภาพสามารถนำความรู้ไปต่อยอดจนประสบความสำเร็จได้ (สุमित แซ่มประสิทธิ์, 2559)

จากกรณีศึกษาผักที่ผลิต โดยระบบการปลูกพืชแบบไร้ดินเป็นแหล่งอาหารที่มีคุณค่าและปลอดภัยจากสารพิษ มีสรรพคุณทางสมุนไพร เป็นแหล่งของวิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ ที่จำเป็นต่อร่างกาย เป็นแหล่งอาหารที่มีไขมันต่ำ มีน้ำและกากเส้นใยอาหารจำนวนมาก จึงช่วยให้ระบบขับถ่ายดีและลดความเสี่ยงกับการเป็นโรคมะเร็งลำไส้ เนื่องจากใยอาหารจะกระตุ้นให้มีการบีบตัวของลำไส้ใหญ่ขับถ่ายกากใยพร้อมขับสารพิษออกจากร่างกาย นอกจากนี้ยังมีคุณสมบัติเสริมบำรุงร่างกาย (ฝ่ายวิทยาศาสตร์ชีวภาพ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, 2560)

Home Fresh Hydrofarm เป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพและฟาร์มปลูกผักสลัดไฮโดร โพนิกส์ โดยธุรกิจเริ่มจากผู้ประกอบการขึ้นชอบอาหารประเภทสุขภาพและมีโอกาสได้พูดคุยกับเพื่อนที่เป็นศาสตราจารย์ทางการปลูกผักสลัดด้วยวิธีปลูกผักไฮโดร โพนิกส์ จึงเกิดความสนใจนำมาปลูกภายในบ้านมีการลองผิดลองถูก และได้เรียนรู้การปลูกให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ หลังจากนั้นได้นำผลผลิตแจกจ่ายให้กับเพื่อนและญาติ ทุกคนกล่าวว่าผักนั้นสดและสะอาดจึงหันมาเปิดธุรกิจฟาร์มผักสลัด โดยมีธุรกิจร้านอาหารควบคู่ โดยเริ่มเปิดร้านอาหารอิตาเลียนมานานกว่า 8 ปี สาขาแรกตั้งอยู่ที่ถนนรามคำแหง 167 ภายในฟาร์มมีร้านอาหารที่นำผักสดจากฟาร์มมาประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ มีรายการอาหารที่หลากหลาย วัตถุดิบมีคุณภาพ บรรยากาศการตกแต่งฟาร์มผัก เป็นพาโนรามาซึ่งวิวสามารถเห็นได้จากทุกโต๊ะ ทำให้ฟาร์มผักสลัดเพื่อสุขภาพประสบความสำเร็จจนถึงทุกวันนี้

การสร้างมูลค่าเพิ่มของร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm มีการนำผักไฮโดร โพนิกส์มาสร้างให้เกิดมูลค่าผักที่ปลูกภายในฟาร์มจากเดิมที่ผู้ประกอบการขายผักเพียงอย่างเดียว โดยไม่มีการแปรรูปหรือเพิ่มมูลค่าใดๆ ให้กับสินค้าทำให้มีราคาไม่สูงมาก ผู้ประกอบการเล็งเห็นโอกาสที่จะเพิ่มมูลค่าให้แก่ผักไฮโดร โพนิกส์จึงหันมาเพิ่มมูลค่าโดยการนำ

ผักมาประกอบอาหารให้มีรายการอาหารที่หลากหลาย สามารถเรียกผู้บริโภคให้หันมาให้ความสำคัญกับการบริโภคผักไฮโดรโปนิกส์มากขึ้น

จากที่กล่าวมาข้างต้นผู้วิจัยมีความประสงค์ที่จะศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มสู่การประสบความสำเร็จและศึกษาปัญหาและอุปสรรคของผู้ประกอบการร้าน Home Fresh Hydrofarm ฟาร์มผักสดเพื่อสุขภาพ ที่ทำให้ร้านอาหารประสบความสำเร็จ เพื่อเป็นข้อมูลและแนวทางในการศึกษาสำหรับผู้สนใจจะเป็นผู้ประกอบการในการทำฟาร์มผักไฮโดรโปนิกส์และธุรกิจร้านอาหารที่จะสร้างมูลค่าเพิ่มต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มสู่การประสบความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคของร้าน Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร

ขอบทวนวรรณกรรม

จากที่ได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ของการสร้างมูลค่าเพิ่มและความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ กรณีศึกษาร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm ผู้วิจัยสามารถนำมารวบรวมและสรุปเป็นสาระได้ดังนี้

1. ธุรกิจร้านอาหาร
2. การพัฒนามูลค่าเพิ่มสินค้าหรือบริการ
3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

1. ธุรกิจร้านอาหาร

SCB SME (2559) ได้ให้ข้อมูลไว้ว่า “ร้านอาหาร” เป็นหนึ่งในธุรกิจที่ผู้ประกอบการ SME ไทยนิยมหันมาเปิดให้บริการอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ซึ่งมีวิธีที่จะสามารถทำให้ธุรกิจร้านอาหารประสบความสำเร็จได้ โดยมีปัจจัยและองค์ประกอบของการทำธุรกิจร้านอาหารดังนี้

- 2.1 ทำเลที่ตั้ง
- 2.2 การสร้างความโดดเด่นให้กับร้านค้า
- 2.3 การตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ
- 2.4 การจัดโปรโมชันส่งเสริมการขาย

ในยุค Thailand 4.0 ธุรกิจส่วนใหญ่ ใช้สื่อออนไลน์ในการโปรโมทสินค้าและบริการ โดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหารที่มีการปรับตัวเข้าสู่ยุคที่มีการใช้สื่อการตลาดออนไลน์

2. การพัฒนามูลค่าเพิ่มสินค้าหรือบริการ

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า (2560) ได้ให้ข้อมูลไว้ว่า แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มมีหลายวิธี เช่น การพัฒนาคุณสมบัติใหม่ๆ การปรับปรุงรูปลักษณ์ให้สวยงามยิ่งขึ้น การสร้างแบรนด์ให้มีคุณค่า การให้บริการเสริมเพิ่มเติม และอื่นๆอีกมากมายหลายกลยุทธ์ ซึ่งการเลือกวิธีสร้างมูลค่าเพิ่มที่เหมาะสมกับตัวสินค้าหรือบริการ และตรงกับความต้องการของลูกค้านั้น จำเป็นจะต้องมีกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ มีการคัดกรองไอเดียต่างๆ ก่อนที่จะถูกนำไปใช้จริงในการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าหรือบริการของเรา โดยใช้ 2 กรอบแนวคิดในการพัฒนามูลค่าเพิ่มที่มี

ความสัมพันธ์และเชื่อมโยงกัน คือ Value Proposition Canvas และ Design Thinking Process สามารถแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอนดังนี้

1. Data Collection เก็บข้อมูลเพื่อทำความเข้าใจลูกค้า
2. Identify Insight คัดกรองข้อมูลและกำหนดโจทย์จากสิ่งที่ลูกค้าให้ความสำคัญ
3. Generate Idea สร้างสรรค์ไอเดียเพื่อตอบโจทย์ลูกค้า
4. Develop Prototype สร้างต้นแบบหรือแบบจำลองเพื่อให้เห็นภาพ
5. Market Testing ทดสอบตลาดเพื่อดูผลตอบรับจากลูกค้า

3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

แมคคินซี (2550) กล่าวว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จเป็นหลักการหรือแนวทางที่ทำให้องค์กรบรรลุตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยใช้การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (CSF Analysis) เป็นเครื่องมือในการจัดการธุรกิจมีทั้งหมด 7 ประการ

1. ความมุ่งมั่น
2. ภูมิปัญญา
3. การเรียนรู้ตลอดชีวิต
4. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
5. มนุษยสัมพันธ์และทักษะการสื่อสาร
6. ทักษะการแก้ปัญหาและตัดสินใจ
7. การบริหารเวลา

ขอบเขตของการวิจัย

1.ด้านประชากร คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร พนักงานจำนวน 10 คน ลูกค้าจำนวน 10 คน

2.ด้านเนื้อหา คือ ศึกษาวิจัยเรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ กรณีศึกษาร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm ประกอบด้วยข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการและข้อมูลจากเอกสารต่างๆ รวมถึงเว็บไซต์ต่างๆ

3.ด้านพื้นที่ คือ 2 ซอยรามคำแหง 167 ถนนรามคำแหง เขต/แขวง สะพานสูง กรุงเทพมหานคร 10240

4.ด้านเวลา คือ ช่วงเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม พ.ศ.2560 โดยประมาณ

วิธีดำเนินงานวิจัย

งานวิจัยเรื่อง “การสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่กรณีศึกษาร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร” เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยเลือกใช้วิธีวิทยาแบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ผู้วิจัยจะเป็นผู้ค้นหาความหมายของปรากฏการณ์หรือ ความหมายของการเป็นบุคคลที่อยู่ในปรากฏการณ์นั้น ๆ ซึ่งข้อมูลที่ได้จะเป็นข้อมูลจากมุมมอง ของผู้ให้ข้อมูลเท่านั้น ไม่ใช่มุมมองของบุคคลนอกดังนั้นผู้วิจัยจึงถือเป็นเครื่องมือหลักที่สำคัญในการเก็บรวบรวมข้อมูล (Strebart & Carpenter, 2007) หรือ การวิจัยแบบปรากฏการณ์วิทยา เป็น กระบวนการของการเรียนรู้ และทำความเข้าใจความหมายของประสบการณ์ของ

มนุษย์ ผ่านการ สันทนากับบุคคลซึ่งใช้ชีวิตอยู่ในประสบการณ์นั้น ๆ (Wood & Haber, 2002) ผู้วิจัยจะเป็นผู้ค้นหาข้อมูลโดยมีขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัยดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัย

เนื่องจากการวิจัยเชิงคุณภาพจึงมีการกำหนดผู้ให้ข้อมูลหลักที่สำคัญ (Key Informant) ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดคุณลักษณะที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจคือ คุณลลิตา เลิศรัตนชัยกิจ ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm พนักงานของร้าน และลูกค้าที่มารับประทานอาหาร

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ กรณีศึกษาร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยได้แบ่งข้อมูลออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

2.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ศึกษาจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักที่สำคัญ

2.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ผู้วิจัยใช้การศึกษาจากเอกสาร (Documentary Research) โดยเก็บรวบรวมจาก วารสาร บทความทางวิชาการ หนังสือ เว็บไซต์ รวมทั้งเอกสารอื่นๆ ที่ผู้วิจัยเห็นว่าเกี่ยวข้องกับงานวิจัยครั้งนี้

3. วิธีการดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยใช้วิธี สัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) ใช้ทักษะการสื่อสาร สร้างการสนทนาอย่างมีเป้าหมาย

4. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

4.1 แนวคำถามสัมภาษณ์ ใช้สำหรับเป็นแนวในการตั้งคำถามกับผู้ประกอบการ พนักงาน และลูกค้าเพื่อให้ตรงตามวัตถุประสงค์

4.2 ผู้วิจัย เป็นเครื่องมือที่สำคัญในการดำเนินการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยจะต้องมีทักษะที่ดี ในการสังเกตสถานการณ์ มีการสื่อสารที่ชัดเจน

4.3 สมุดจดบันทึก ใช้สำหรับบันทึกข้อมูลหลักและรายละเอียดในการสัมภาษณ์วิจัย

4.4 เครื่องบันทึกเสียง ใช้สำหรับบันทึกเสียงสัมภาษณ์ของผู้ประกอบการ ป้องกันข้อมูลที่ตกหล่นและทำให้ได้ข้อมูลครบถ้วน

4.5 กล้องถ่ายรูป ใช้สำหรับบันทึกภาพระหว่างการสัมภาษณ์

5. การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

สุภางค์ จันทวานิช(2553) ได้กล่าวไว้ว่า ความสำคัญของการตรวจสอบข้อมูลในงานวิจัยเชิงคุณภาพมักจะได้ ยินยอมว่ามีผู้สงสัยในความแม่นยำและความน่าเชื่อถือของข้อมูล เพราะคาดว่าจะเกิดความลำเอียง นักวิจัย ทำให้นักวิจัยเชิงคุณภาพตระหนักถึงข้อสงสัยนี้ และได้วางมาตรการที่จะป้องกันความผิดพลาดนั้นคือ การตรวจสอบข้อมูลก่อนทำการวิเคราะห์ในงาน โดยผู้วิจัยเลือกใช้การตรวจสอบแบบเทคนิคสามเส้า (Triangulation Technique) ดังนี้

1. วิธีตรวจสอบโดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลที่ต่างกันออกไป (Methodological Triangulation)

2. วิธีตรวจสอบโดยให้แหล่งข้อมูลที่ต่างกัน (Data Triangulation)

3. วิธีตรวจสอบโดยใช้ผู้เก็บข้อมูลที่ต่างกัน (Investigator Triangulation)

6. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยใช้แนวทางวิเคราะห์ข้อมูลโดยพรรณนาวิเคราะห์ โดยนำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์ดังนี้

6.1 สรุประเบาะแว้งสำคัญด้วยการถอดเทปแบบคำต่อคำ (Verbatim) และอ่านบทสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก

ทุกราย

6.2 เรียบเรียงข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลภาคสนาม จัดกลุ่มคำตอบที่ใกล้เคียงกันไว้ด้วยกัน เพื่อเป็นการลดทอนข้อมูลให้วิเคราะห์ได้ง่ายขึ้น

6.3 สรุปรผลงานวิจัยแล้วนำไปพัฒนาเป็นข้อสรุปทางทฤษฎีในการการศึกษางานวิจัยเรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ กรณีศึกษาร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ กรณีศึกษาร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร ครั้งนี้เป็นทางการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาแบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) เป็นการศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ความสำเร็จของร้านอาหาร โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก มีผู้ให้ข้อมูลหลักคือ คุณลลิตา เลิศรัตนชัยกิจ ผู้ประกอบการร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm รวมถึงพนักงานและลูกค้า และนำผลสัมภาษณ์มาศึกษาตามวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

1. การสร้างมูลค่าเพิ่มสู่การประสบความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm

1.1 ประวัติผู้ให้สัมภาษณ์

คุณลลิตา เลิศรัตนชัยกิจ เจ้าของฟาร์มและกิจการร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร อายุ 35 ปี โดยเริ่มจากการทำฟาร์มผักสลัดไฮโดร โพนิกส์ช่วงปลายปี พ.ศ. 2551 และเริ่มเปิดร้านอาหารอิตาเลียน ตั้งแต่ต้นปี 2552 จนถึงปัจจุบัน

1.2 การสร้างมูลค่าเพิ่มสู่การประสบความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร

เนื่องจากผู้ประกอบการเล็งเห็นโอกาสหากทำเพียงฟาร์มผักสลัดไฮโดร โพนิกส์อย่างเดียวโดยไม่มีแปรรูปหรือเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตจะทำให้มีรายได้ไม่เพียงพอต่อธุรกิจ จึงเพิ่มมูลค่าให้แก่ผักสลัดไฮโดร โพนิกส์โดยการนำมาประกอบอาหารอิตาเลียน โดยมีแนวทางการประสบความสำเร็จดังนี้

1.2.1 มีรายการอาหารที่หลากหลายในรูปแบบอาหารอิตาเลียน เช่น พิซซ่า มักรกะโรนี พาสต้า ทางร้านทำอาหารอิตาเลียนให้กลายเป็นอาหารที่มีคุณภาพและดีต่อสุขภาพ

1.2.2 มีการปรุงอาหารด้วยผักไฮโดร โพนิกส์เป็นวัตถุดิบหลัก การใช้ผักสลัดไฮโดร โพนิกส์ของร้าน Home Fresh Hydrofarm ทางร้านดูแลฟาร์มผักอย่างมีประสิทธิภาพ โดยผักที่ปลูกนั้นเป็นการปลูกพืชแบบไร้ดินเป็นแหล่งอาหารที่มีคุณค่าและปลอดภัยจากสารพิษทำให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพนำมาปรุงอาหารให้กับลูกค้า

1.2.3 การใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีคุณภาพ โดยเน้นความปลอดภัย เนื้อสัตว์ที่ทางร้านใช้คือ เนื้อหมู เนื้อไก่ และไข่ไก่สด ทางร้านเลือกผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงจากเครือเบทาโกรที่ผ่านการคัดสรรอย่างพิถีพิถันตามแบบ S-Pure Process ตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์ดี การเลี้ยงจนถึงขั้นตอนการผลิต การจัดส่ง และจุดจำหน่าย อยู่ภายใต้การควบคุมด้วย

เทคโนโลยีทันสมัย คุณภาพและความปลอดภัยสูงสุด จึงได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในกลุ่มผู้บริโภคที่พิถีพิถันใส่ใจในสุขภาพ และให้ความสำคัญในด้านความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นพิเศษ

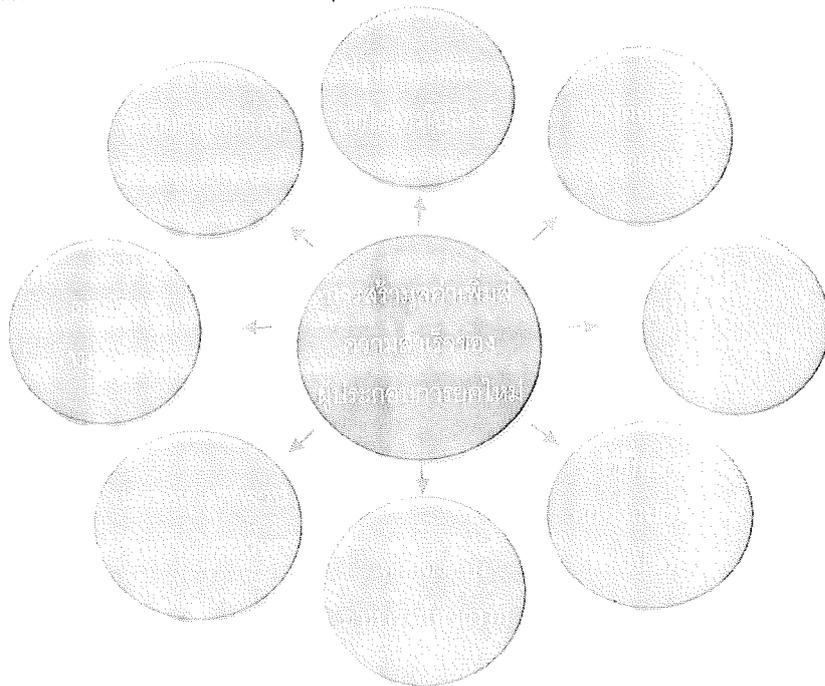
1.2.4 การปรุงอาหารทุกจาน โดยใช้น้ำมันมะกอกแทนน้ำมันพืช เนื่องจากทางร้านเป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพ จึงเล็งเห็นสุขภาพลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญ เพราะในไขมันของน้ำมันมะกอก มีส่วนผสมจากธรรมชาติถึง 30 ชนิดด้วยกัน ที่สามารถป้องกันโรคมะเร็ง ทำหน้าที่คล้ายสารต้านอนุมูลอิสระ รวมทั้งมีประโยชน์ต่อหลอดเลือด ความดันโลหิต และต่อต้านอาการอักเสบทุกชนิดในร่างกายได้เป็นอย่างดี

1.2.5 มีการตกแต่งจานอาหารที่สวยงาม เพื่อเพิ่มมูลค่า ตกแต่งด้วยผักและผลไม้มาถวายเพื่อให้มีสีสันน่ารับประทาน

1.2.6 ตกแต่งร้านอาหารแนวอิงลิชคันทรี่พร้อมบรรยากาศฟาร์มผักสด ไฮโดร โพนิกส์ที่สามาเห็นได้จากทุกโต๊ะภายในร้านอาหาร

1.2.7 การใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อเพิ่มการเป็นที่รู้จัก มีการใช้เฟสบุ๊คเพื่อลงข่าวสารต่างๆของทางร้าน ใช้ไลน์เพื่อประกาศโปรโมชั่นจากทางร้าน และเว็บไซต์เพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับทางร้านเช่น ประวัติของร้าน การเดินทาง รายการอาหาร ช่องทางการติดต่อ การใช้สื่อสังคมออนไลน์เข้ามาสามารถทำให้ลูกค้ากลับมารับประทานอาหารทางร้านอีกครั้ง

1.2.8 การพิถีพิถันในการคัดสรรพ่อครัวมาปรุงอาหาร ทางร้านมีการเลือกพ่อครัวที่มีความสามารถและมีความตั้งใจ เพราะการทำอาหารต้องพิถีพิถันในการปรุงรสชาติ ให้อาหารจานนั้นออกมาเป็นที่สุดของอาหารที่ร้านตั้งใจจะมอบให้ลูกค้า



ภาพที่ 1 : ภาพแสดงวิธีการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการ

1.3 ปัญหาและอุปสรรคของร้าน Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักพบว่าร้าน Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานครมี
ปัญหา ดังนี้

1.3.1 ด้านพนักงาน

ผู้ประกอบการร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm กล่าวกับผู้วิจัยว่า ธุรกิจร้านอาหารมักจะมีปัญหาด้านพนักงานเป็นหลัก พนักงานใหม่มักไม่มีความอดทน พนักงานเก่าบางคนก็ขาดความรับผิดชอบในหน้าที่

วิธีการแก้ปัญหาและอุปสรรคด้านพนักงานของร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm ผู้ประกอบการใช้วิธีการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงาน โดยวิธีให้ค่าตอบแทนพิเศษกับพนักงานที่มาทำงานตรงต่อเวลาและไม่ขาดงาน โดยกะทันหัน หากพนักงานทำงานกับทางร้านอาหารครบ 2 ปีผู้ประกอบการจะมอบแหวนเพชรให้กับพนักงาน หากครบ 4 ปีผู้ประกอบการจะมอบรางวัลพิเศษคือมอบตั๋วเครื่องบินไปเที่ยวต่างประเทศ ด้วยเหตุนี้ทำให้ไม่มีพนักงานออกจากงานอย่างกะทันหัน และพนักงานทุกคนต่างรับผิดชอบหน้าที่ของตนเอง

1.3.2 วัตถุดิบผักสลัดไฮโดรโปนิกส์ไม่เพียงพอ

ร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm พบปัญหาผักสลัดที่ปลูกยังไม่สามารถเก็บเกี่ยวมาปรุงอาหารหรือไม่เพียงพอต่อลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหาร

วิธีการแก้ปัญหาและอุปสรรควัตถุดิบผักสลัดไฮโดร โพนิกส์ไม่เพียงพอผู้ประกอบการร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm มีการสร้างเครือข่ายกับผู้ทำฟาร์มผักสลัดไฮโดร โพนิกส์ เมื่อพบปัญหาว่าขาดวัตถุดิบทางร้านสามารถหยิบยืมจากเครือข่ายได้

อภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ กรณีศึกษาร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์ในการทำวิจัย เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มสู่การประสบความสำเร็จของผู้ประกอบการยุคใหม่ร้านอาหารและ เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคของร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm เขต สะพานสูง กรุงเทพมหานคร

ปัจจุบันเทคโนโลยีต่างๆเข้ามามีบทบาทมากขึ้นในการดำเนินชีวิต ร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm จึงเลือกโปรโมทร้านและทำโปร โมชั่นต่างๆ ผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์ได้แก่ ไลน์และทางเฟสบุ๊ค ซึ่งสอดคล้องกับ SCB SME (2559) ได้ให้ข้อมูลไว้ว่า "ร้านอาหาร" เป็นหนึ่งในธุรกิจที่ผู้ประกอบการ SME ไทยนิยมหันมาเปิดให้บริการอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ซึ่งมีวิธีที่จะสามารถทำให้ธุรกิจร้านอาหารประสบความสำเร็จได้ โดยมีปัจจัยและองค์ประกอบของการทำธุรกิจร้านอาหารดังนี้ ทำเลที่ตั้ง การสร้างความโดดเด่นให้กับร้านค้า การตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ การจัด โปร โมชั่นส่งเสริมการขาย ในยุคThailand 4.0 ธุรกิจส่วนใหญ่ ใช้สื่อออนไลน์ในการ โปร โมทสินค้าและบริการ โดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหารที่มีการปรับตัวเข้าสู่ยุคที่มีการใช้สื่อการตลาดออนไลน์

ผู้ประกอบการได้พัฒนาจากการทำฟาร์มผักสลัดไฮโดร โพนิกส์เพียงอย่างเดียว มาเป็นการทำร้านอาหารอิตาเลียนควบคู่ไปด้วย โดยการแปรรูปหรือเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตให้ออกมาในรูปแบบของอาหารอิตาเลียน จึงเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผักสลัดไฮโดร โพนิกส์ ซึ่งสอดคล้องกับแนวความคิดของ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า (2560) ได้ให้ข้อมูลไว้ว่า แนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มมีหลายวิธี เช่น การพัฒนาคุณสมบัติใหม่ๆ การปรับปรุงรูปลักษณ์ให้สวยงามยิ่งขึ้น การสร้างแบรนด์ให้มีคุณค่า การให้บริการเสริมเพิ่มเติม เป็นต้น

จากผลการศึกษาทำผู้วิจัยเห็นว่าผู้ประกอบการ มีความมุ่งมั่นในการทำฟาร์มและทำร้านอาหารอย่างตั้งใจ มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเมนูอาหาร และมีการเรียนรู้คิดค้นวิธีการทำฟาร์มรูปแบบใหม่อยู่ตลอดเวลา ซึ่งสอดคล้องกับแนวความคิดของ แมคคินซี (2550) ได้กล่าวไว้ว่าปัจจัยแห่งความสำเร็จเป็นหลักการหรือแนวทางที่ทำให้องค์กรบรรลุตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยใช้การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จ(CSF Analysis) เป็นเครื่องมือในการ

จัดการธุรกิจมีทั้งหมด 7 ประการ 1. ความมุ่งมั่น 2. ภูมิปัญญา 3. การเรียนรู้ตลอดชีวิต 4. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ 5. มนุษย์สัมพันธ์และทักษะการสื่อสาร 6. ทักษะการแก้ปัญหาและตัดสินใจ 7. การบริหารเวลา

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

1. จากการวิจัยพบว่า ที่จอดรถอาจไม่เพียงพอต่อจำนวนลูกค้าที่มารับประทานอาหารเช้าจากทางร้านมีลูกค้าเข้ามารับประทานอาหารเช้าร้าน Home Fresh Hydrofarm มากขึ้นที่จอดรถจึงไม่เพียงพอต่อลูกค้าควรแก้ปัญหาโดยให้ลูกค้าใช้พื้นที่จอดรถของร้าน Home Paint ซึ่งมีพื้นที่ให้จอดรถ เพียงพอสำหรับลูกค้าที่มารับประทานอาหารเช้า
2. จากการวิจัยพบว่า ควรเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผักสดไฮโดรโปนิคส์ และยังเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้ารู้จักร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm มากขึ้น

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคที่รักสุขภาพ เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนธุรกิจร้านอาหารให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น
2. ควรวิจัยเรื่องรูปแบบของอาหารให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย

เอกสารอ้างอิง

SCB SME. ธุรกิจร้านอาหาร [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าได้จาก

<https://scbsme.scb.co.th/sme-inspiration-detail/Restaurant>

สุวรรณ เจริญญดาวภาคย์. ธุรกิจเกษตรไทยในยุคสะดวกซื้อ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 8 มิถุนายน 2560.

เข้าได้จาก <http://www.bangkokbiznews.com/news/detail/522204>

กระทรวงพาณิชย์ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. การพัฒนามูลค่าเพิ่มสินค้าหรือบริการ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ

8 มิถุนายน 2560. เข้าได้จาก <http://www.dbd.go.th/main.php?filename=index>

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 มีนาคม 2560. เข้าได้จาก

<http://www.drmanage.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=538654690>

รองศาสตราจารย์บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. การจัดการธุรกิจสมัยใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ :

ซี.พี.บุ๊ค สแตนดาร์ด, 2548.

ลลิตา เลิศรัตนชัยกิจ. ฟาร์มและร้านอาหาร Home Fresh Hydrofarm. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ

7 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าได้จาก <http://www.homefreshrestaurant.com/>

ดร.กิตติพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ ดร.ไกรจิต ตูต๊ะเมือง เถลิงเกียรติ เข้มเชือก และเรวดี อ้นนันนัน. ระเบียบวิธีวิจัย

ทางธุรกิจ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินโดไชน่า, 2552.

อังคณา ธรรมสังการ. การวิจัยทางธุรกิจ. พิมพ์ครั้งที่ 1. สงขลา : โรงพิมพ์น้ำผล, 2550.

แมคคินซี. ชั่งชัยแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบการ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าได้จาก

<http://www.dip.go.th/Portals/0 / AEC/%E0 % B8 % 9 B%E0 % B8 % B1 % E0 % B8 %>



การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านการบริหารกิจการสาธารณะ ครั้งที่ 4 (The 4th National Conference on Public Affairs Management)
“การบริหารกิจการสาธารณะภายใต้ประเทศไทย 4.0” (Public Affairs Management Under Thailand 4.0)

[88%E0%B8%88%E0%B8%B1%E0%B8%A2%E0%B9%81%E0%B8%AB%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B8%AA%E0%B8%B3%E0%B9%80%E0%B8%A3%E0%B9%87%E0%B8%88%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%9C%E0%B8%B9%E0%B9%89%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%81%E0%B8%AD%E0%B8%9A%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3.pdf](#)