

F

# Factors Affecting Success in the Street Food Restaurant Business: Case Study of Chue-Chang Street Food, Hat Yai District, Songkla Province

Patcharin Bunnoon<sup>1,\*</sup> Wanpracha Nuansoi<sup>2</sup>  
Aroonrak Tunpanit<sup>3</sup> and Suhdee Niseng<sup>4</sup>

*Received: April 21, 2020 Revised: September 9, 2020 Accepted: September 18, 2020*

## Abstract

This research has the objective to study and analyze behavioral components of street food vendors Chue Chang Community, Hat Yai District, Songkhla Province, and to study and analyze the success elements of street food business. It was quantitative research using questionnaires to collect data. The samples studied were 800 consumers. The statistics used were percentage, mean, standard deviation, and Exploratory Factor Analysis. The results of the research were as follows: 1) behavior of street food vendors the community in Chue Chang District, Hat Yai District, Songkhla Province found that food distributors exhibited various behaviors at a high level, success factor in running a street food business high level and analysis of behavioral elements of street food vendors The community in Chue Chang, Hat Yai District, Songkhla Province consists of two components: (1) The hygiene of persons in connection with the restaurant (2) Restaurant sanitation 2) The analysis of the elements of success in a street food business consists of 5 sub-elements: (1) Professional restaurant marketing strategy (2) Restaurant management (3) Products and prices (4) Customer service and restaurant kitchen system (5) Location and decoration of the shop the variables were analyzed at a very good level.

**Keywords:** factors affecting success, business, Chue-Chang street food

<sup>1</sup> Accounting, Rattaphum College, Rajamangala University of Technology Srivijaya

<sup>2</sup> Computer engineering, Rattaphum College, Rajamangala University of Technology Srivijaya

<sup>3</sup> Business computer, Rattaphum College, Rajamangala University of Technology Srivijaya

<sup>4</sup> Agricultural Machinery Engineering, Rattaphum College, Rajamangala University of Technology Srivijaya

\* Corresponding author: E-mail: patcharin.bo@gmail.com

# ๖

## วิเคราะห์องค์ประกอบความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง: กรณีศึกษาฉือฉางสตรีทฟู้ด อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

พัชรินทร์ บุญนุ่น<sup>1</sup> วันประชา นวนสร้อย<sup>2</sup>  
อรุณรักษ์ ตันพานิช<sup>3</sup> และ สุห์ดี นิเซ็ง<sup>4</sup>

วันรับบทความ: April 21, 2020 วันแก้ไขบทความ: September 9, 2020 วันตอบรับบทความ: September 18, 2020

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทางชุมชนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และเพื่อศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เป็นการวิจัยเชิงปริมาณใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา คือ ผู้บริโภค จำนวน 800 คน สถิติที่ใช้ คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ ผลการวิจัย พบว่า 1) พฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ชุมชนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารมีพฤติกรรมแสดงออกในด้านต่าง ๆ อยู่ในระดับมาก และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง อยู่ในระดับมาก และการวิเคราะห์องค์ประกอบของพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ชุมชนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ประกอบด้วย 2 องค์ประกอบย่อย คือ (1) ด้านสุขอนามัยของบุคคลที่เกี่ยวข้องร้านอาหาร (2) ด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร 2) การวิเคราะห์องค์ประกอบความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบย่อย คือ (1) กลยุทธ์ทางการตลาดร้านอาหารอย่างมืออาชีพ (2) การบริหารจัดการร้านอาหาร (3) ผลิตภัณฑ์และราคา (4) การให้บริการลูกค้าและระบบครัวร้านอาหาร (5) ทำเล ที่ตั้ง และการตกแต่งร้าน ตัวแปรที่นำมาวิเคราะห์มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก

**คำสำคัญ:** วิเคราะห์องค์ประกอบ กิจการร้านอาหารริมทาง ฉือฉางสตรีทฟู้ด

<sup>1</sup> สาขาการบัญชี วิทยาลัยรัตภูมิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

<sup>2</sup> สาขาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์ วิทยาลัยรัตภูมิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

<sup>3</sup> สาขาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ วิทยาลัยรัตภูมิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

<sup>4</sup> สาขาวิศวกรรมเครื่องจักรกลเกษตร วิทยาลัยรัตภูมิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

\* Corresponding author: E-mail: patcharin.bo@gmail.com

## บทนำ

ปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารมีความเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว โดยภาคการท่องเที่ยวมีส่วนสำคัญที่ช่วยสนับสนุนการขยายตัวของธุรกิจร้านอาหาร (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า [พค], 2562) เป็นกิจการยอดนิยมในอันดับต้น ๆ ของประเทศ ซึ่งธุรกิจร้านอาหารแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้ ร้านอาหารรายย่อย (ไม่รวมธุรกิจร้านอาหารจำหน่ายอาหารประเภทแผงลอยและรถเข็น) ร้านอาหารต่างประเทศและร้านอาหารหรู และร้านอาหารประเภทบริการด่วน (Quick Service Restaurant) ในปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารประเภทบริการด่วนมีการเติบโตในอัตราสูงสุดในกลุ่มธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยมีกระจายอยู่ทุกแหล่งของชุมชนทั่วประเทศ ในปี พ.ศ. 2559 ร้านอาหารริมทางมีประมาณ 103,000 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 69 ของร้านอาหารทั้งหมด (สถาบันอาหาร [สอห], 2560) มีหลายรูปแบบ ทั้งที่เป็นรถเข็น หาบเร่ แผงลอย คีออสก์ (kiosk) หรือตู้ขายของขนาดเล็ก และรูปแบบล่าสุดที่กำลังได้รับความนิยมในกลุ่มคนรุ่นใหม่ คือ ฟู้ดทรัค (food truck) ผู้ประกอบการต้องปรับตัวตามกฎหมายที่เข้มงวดขึ้น โดยเฉพาะด้านสุขอนามัย และในอนาคตหากสามารถยกระดับมาตรฐานอาหารในด้านต่าง ๆ เพิ่มขึ้นได้ เช่น เป็นร้านที่มีมาตรฐานฮาลาล หรือเป็นร้านที่มีมาตรฐานรสไทยแท้ ก็สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคและขยายกลุ่มลูกค้าได้มากขึ้น รวมถึงการปรับตัวรับเทคโนโลยีด้านการชำระเงินในรูปแบบต่าง ๆ การเพิ่มช่องทางการขายผ่านสื่อออนไลน์ทุกรูปแบบ และการให้บริการดีลิเวอรี เป็นต้น (Thai street food 4.0 -- ผันให้ไกล ไปให้ถึง, 2561) ผู้คนส่วนใหญ่เป็นกลุ่มผู้รายได้ปานกลางถึงต่ำ และนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสวัฒนธรรมการกินในท้องถิ่นนั้น ๆ ที่นิยมเลือกรับประทานอาหารร้านอาหารริมทาง (ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย [ธสน], 2555) ซึ่งพื้นที่ย่านฉ็องฉางมีอาหารหลากหลายให้เลือกรับประทาน มีร้านอาหารดั้งเดิมที่ชายนาน และเป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียงของย่านนี้ ประกอบกับมีร้านอาหารที่เปิดขายใหม่ ทั้งร้านแฟรนไชส์ อาหารญี่ปุ่น อาหารเกาหลี เป็นต้น ดังนั้น การประกอบกิจการร้านอาหารย่านฉ็องฉางสตรีทฟู้ด มีความสำคัญกับประชาชนในพื้นที่ โดยสร้างอาชีพ มีรายได้เลี้ยงครอบครัว เป็นแหล่งอาหารที่มีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น จุดศูนย์รวมของวัฒนธรรมทางจีนและมีความโดดเด่นทางด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและอาหาร ซึ่งผสมผสานกันอย่างลงตัว ผู้ประกอบการร้านอาหารมองว่าสามารถดึงดูดผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวต่าง ๆ ให้มาเที่ยวและเลือกซื้ออาหารกัน ซึ่งการทำวิจัยครั้งนี้ ทำให้ทราบมุมมองและองค์ประกอบความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภค สามารถนำข้อมูลที่ได้รับไปพัฒนากิจการร้านอาหารในย่านฉ็องฉางสตรีทฟู้ดให้มีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลมากที่สุด

## วัตถุประสงค์

1. ศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ชุมชนย่านฉ็องฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
2. ศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบของความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง ชุมชนย่านฉ็องฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

## การทบทวนวรรณกรรมและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ปัจจัยความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบการต้องมีภาวะผู้นำในการบริหารจัดการร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จนั้น ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องมีภาวะผู้นำความรู้ ความสามารถในการบริหารจัดการให้พนักงานหรือเพื่อนร่วมงานปฏิบัติงาน เข้าใจในระบบงานทุกอย่าง และเป็นผู้ที่มีความสามารถในงานทุกอย่างทุกงาน มองปัญหาให้เป็นโอกาสเสมอ มีการติดตามงานที่ดี มีความเหมาะสม ความสามารถในการตัดสินใจ ความรับผิดชอบ ความฉลาดมีไหวพริบ ที่จะทำให้อุรกิจสามารถดำเนินกิจการอย่างมีประสิทธิภาพ ก่อให้เกิดประสิทธิผลตามมา (The American heritage dictionary, 1985; Barnard, 1969; Likert, 1956) โดยร้านอาหารนั้นจะมีลูกจ้างหรือไม่มีก็ได้ จัดตั้งและดำเนินธุรกิจด้วยตัวเองทั้งหมด โดยมุ่งหวังผลกำไร ความสำเร็จและการเติบโตของธุรกิจที่จะเกิดขึ้นในอนาคตซึ่งต้องเผชิญปัญหา ความไม่แน่นอน และความเสี่ยงต่าง ๆ ในการดำเนินกิจการ (รัฐวิทย์ ทองภักดี, 2555; Pickel & Abrahamson, 1989; Zimmerman & Scarborough, 2002) และต้องมองพฤติกรรมของลูกค้าให้ออก เนื่องจากลูกค้าจะตัดสินใจซื้ออาหารและบริการนั้น มี 5 ขั้นตอน ดังนี้ 1) การรับรู้ถึงความต้องการหรือการรับรู้ปัญหา 2) การค้นหาข้อมูล 3) การประเมินผลทางเลือกก่อนการซื้อ 4) การตัดสินใจซื้อ 5) พฤติกรรมภายหลังการซื้อ (ปริณู ลักษิตานนท์, 2544; Engle, Blackwell, & Miniard, 1993; Kerin, Hartley, & Rudelius, 2004; Loudon & Bitta, 1988) โดยผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมีวิธีการดึงดูดลูกค้าเข้าร้านอาหาร โดยใช้กลยุทธ์ต่าง ๆ เช่น กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาด สำหรับธุรกิจบริการ (Service Mix) ของ Philip (2003) ว่าเป็นแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจที่ให้บริการ ซึ่งจะได้ส่วนประสมการตลาด (Marketing Mix) หรือ 7Ps ในการกำหนดกลยุทธ์การตลาดซึ่งประกอบด้วย 1) ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) 2) ด้านราคา (Price) 3) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) 4) ด้านส่งเสริมการตลาด (Promotion) 5) ด้านบุคคล (People) 6) ด้านการสร้างและนำเสนอลักษณะทางกายภาพ (Physical Evidence and Presentation) 7) ด้านกระบวนการ (Process) (ค็อตเลอร์, 2546; ชีววรรณ เจริญสุข, 2547; เซาว์ โรจนแสง, 2540; ภูตินันท์ อติทิพยางกูร, 2555; ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2541; สุวิช แยมเพ็ญ, 2545; Kotler, 2003)

ในการประกอบกิจการร้านอาหาร ผู้ประกอบการต้องคำนึงถึง หลักสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (กรมอนามัย [กอ], สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2562) ได้กำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารไว้ ดังนี้

### 1. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

1. สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม - ปรับ - ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมาย รับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภท เนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
8. เชียงและสิด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง สะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
10. มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
11. ห้องล้างสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยนํ้าและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

## 2. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร
4. น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ
5. เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทรินน้ำ
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่ง สะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

10. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

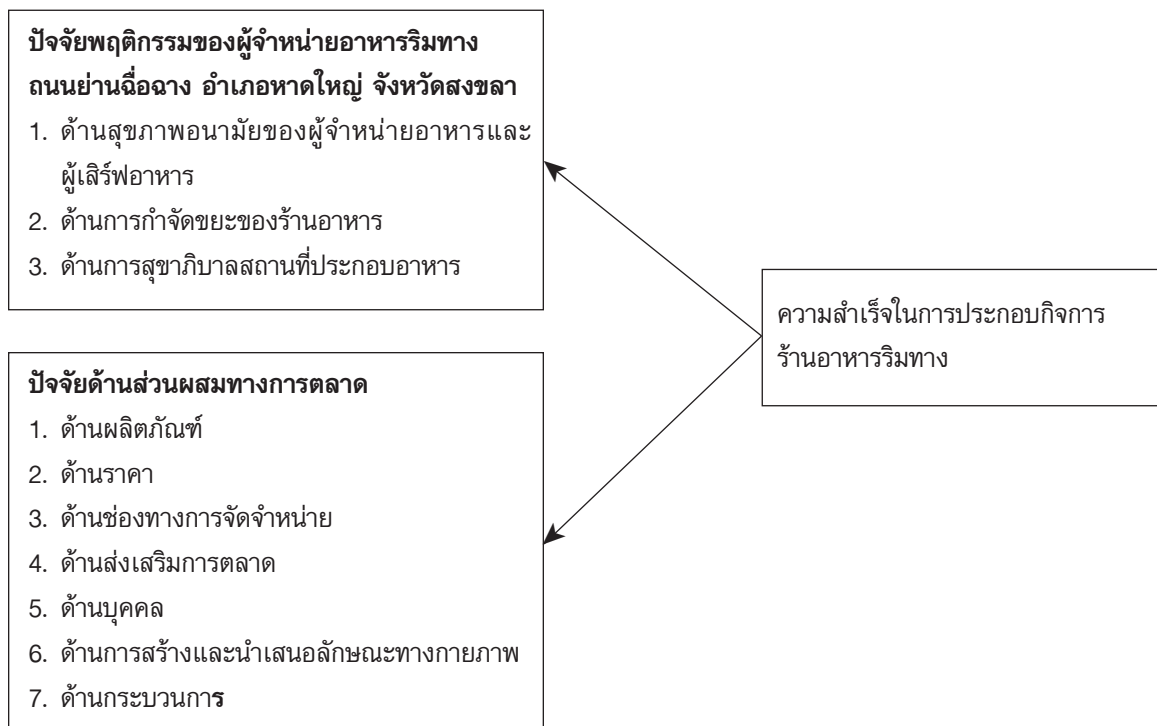
11. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

12. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

13. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

การดำเนินการของร้านอาหาร ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

### กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## วิธีการวิจัย

### 1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณ โดยการสร้างแบบสอบถามมาจากสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยทำการเลือกผู้ให้ข้อมูลแบบเจาะจง จำนวน 5 ร้านค้า จากจำนวนร้านค้า 50 ร้านค้า (Pattan, 1980) ในพื้นที่ชุมชนย่านน้อยฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยสัมภาษณ์เจ้าของผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทต่าง ๆ คือ 1) ร้านอาหารประเภทของควา ร้านอาหารประเภทของหวาน ร้านเครื่องดื่ม และร้านผลไม้ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมในทุกด้าน และการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำข้อมูลที่ได้รับนำไปวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล และนำข้อมูลที่ได้รับไปสร้างแบบสอบถามโดยใช้กระบวนการเชิงปริมาณ ซึ่งแบบสอบถามที่สร้างขึ้น นำไปใช้สอบถามข้อมูลกับผู้บริโภคที่เข้ามาซื้ออาหารในพื้นที่ชุมชนย่านน้อยฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยใช้กลุ่มตัวอย่างในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้จำนวน 800 คน โดยการกำหนดขนาดแหล่งข้อมูล โดยใช้เกณฑ์ 1 : 20 (Weiss, 1972) หมายถึง ตัวแปรหรือพารามิเตอร์ที่ศึกษาจำนวน 1 ตัวแปร กำหนดหน่วยตัวอย่างที่ต้องศึกษา จำนวน 20 หน่วย ซึ่งในงานวิจัยครั้งนี้มีตัวแปรที่ศึกษาทั้งหมด 40 ตัวแปร ดังนั้น ขนาดกลุ่มตัวอย่างขั้นต่ำตามเกณฑ์จึงเท่ากับ 800 คน วิธีการสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบโควตา (Quota sampling) และการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental sampling) เพื่อให้ได้ข้อมูลครอบคลุมตามความต้องการ

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง แบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เป็นคำถามเลือกตอบ (Checklist)

ตอนที่ 2 การศึกษาพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ชุมชนย่านน้อยฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ใช้เป็นคำถามที่สร้างขึ้นโดยใช้ (Rating Scales) ตามแนวทางการสร้างแบบวัดของลิเคอร์ท (Likert, 1961) โดยกำหนดระดับการประมาณค่าเป็น 5 ระดับ เพื่อให้เหมาะสมและสะดวกในการตอบแบบสอบถามและวิเคราะห์คำนวณ ซึ่งผู้วิจัยได้ระดับมีค่าน้ำหนักของคะแนน ดังนี้

คะแนน 5 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับมากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับมาก

คะแนน 3 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับน้อย

คะแนน 1 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับน้อยที่สุด

การแปลความหมายค่าคะแนนแบบสอบถาม โดยใช้เกณฑ์เฉลี่ยในการแปลความหมาย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับน้อย

คะแนน 1.00-1.49 หมายถึง พฤติกรรมที่ปฏิบัติในระดับน้อยที่สุด

ตอนที่ 3 ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง ใช้เป็นคำถามที่สร้างขึ้นโดยใช้ (Rating Scales) ตามแนวทางการสร้างแบบวัดของลิเคอร์ท (Likert, 1961) โดยกำหนดระดับการประมาณค่าเป็น 5 ระดับเพื่อให้เหมาะสมและสะดวกในการตอบแบบสอบถามและวิเคราะห์คำนวณ ซึ่งผู้วิจัยได้ระดับมีค่าน้ำหนักของคะแนน ดังนี้

คะแนน 5 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับมากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับมาก

คะแนน 3 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับน้อย

คะแนน 1 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับน้อยที่สุด

การแปลความหมายค่าคะแนนแบบสอบถามที่ใช้โดยใช้เกณฑ์เฉลี่ยในการแปลความหมาย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00-1.49 หมายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระดับน้อยที่สุด

ตอนที่ 3. ข้อเสนอแนะของผู้บริโภคที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหาร

การตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา โดยใช้ผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบความสอดคล้องเชิงเนื้อหา ที่มีข้อคำถามครอบคลุมครบถ้วนและสามารถตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยได้ จำนวน 3 คน และนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence: IOC) ซึ่งมีค่าดัชนีความสอดคล้องตั้งแต่ 0.60-1.00 (ไพศาล วรคำ, 2556) และตรวจสอบความเชื่อมั่นของแบบสอบถามด้วยการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ( $\alpha$  - Coefficient) ของครอนบาค (Cronbach, 1990) ได้ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.985

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล เมื่อผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถามเสร็จเรียบร้อยแล้วผู้วิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลกับผู้บริโภคที่มาซื้ออาหารย่านเรืออวาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ตั้งแต่เดือนกันยายน 2562-กุมภาพันธ์ 2563 โดยผู้วิจัยลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง และรวบรวมแบบสอบถาม เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์หาค่าสถิติต่าง ๆ มีดังนี้

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณหาค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ



4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ปัญหาและข้อเสนอแนะปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง นำมาจัดลำดับและจัดหมวดหมู่ของคำตอบในแต่ละด้านเพื่อนำไปใช้ในการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ตามประเด็น

## ผลการวิจัย

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผลการวิจัย พบว่า ผู้ประกอบการและผู้บริโภค ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง จำนวน 486 คน คิดเป็นร้อยละ 60.80 และเป็นเพศชาย จำนวน 314 คน คิดเป็นร้อยละ 39.20 มีอายุระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 334 คน คิดเป็นร้อยละ 41.8 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-20,000 บาท จำนวน 334 คน คิดเป็นร้อยละ 41.75 มีสถานภาพสมรส 569 คน คิดเป็นร้อยละ 71.10 มีระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 315 คน คิดเป็นร้อยละ 39.40 มีอาชีพพนักงานบริษัท จำนวน 375 คน คิดเป็นร้อยละ 46.88 ตามลำดับ

### ตอนที่ 2 การศึกษาพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ตารางที่ 1 การศึกษาพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

การศึกษาพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	แปลผล
<b>ด้านสุขภาพอนามัยของผู้จำหน่ายอาหารและผู้เสิร์ฟอาหาร</b>	<b>4.46</b>	<b>.475</b>	<b>มาก</b>
1. มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรค ติดต่อหรือพาหะนำโรค	4.55	.688	มากที่สุด
2. แต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมชุดผ้ากันเปื้อน	4.22	.554	มาก
3. ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบปรุงอาหาร และล้างมือต้อง ล้าง สะอาด	4.53	.676	มากที่สุด
4. ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบปรุงอาหาร และล้างมือต้อง ล้าง สะอาด	4.53	.724	มากที่สุด
<b>ด้านการกำจัดขยะของร้านอาหาร</b>	<b>4.15</b>	<b>.473</b>	<b>มาก</b>
1. มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด	4.58	.673	มากที่สุด
2. มีคูแล รักษาความสะอาดถึงรองรับมูลฝอยและบริเวณ โดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ	4.20	.586	มาก
3. มีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียที่ถูกต้อง	3.67	.830	มาก

**ตารางที่ 1** การศึกษาพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา (ต่อ)

การศึกษาพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	แปลผล
<b>ด้านการสุขาภิบาลสถานที่ประกอบอาหาร</b>	<b>4.00</b>	<b>.739</b>	<b>มาก</b>
1. สถานที่ประกอบอาหาร มีวัสดุทำความสะอาดง่าย แข็งแรง ทนทาน	4.62	.600	มากที่สุด
2. การตั้งวางอุปกรณ์เครื่องใช้ มีความสะอาด สะดวก ใช้งานง่าย เป็นระเบียบเรียบร้อย	3.72	.873	มาก
3. สถานที่ประกอบอาหารมีการป้องกันแมลง สัตว์พาหะนำโรคได้	3.65	.745	มาก
<b>รวมด้านพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา</b>	<b>4.20</b>	<b>.349</b>	<b>มาก</b>

**ตารางที่ 2** ผลการหมุนแกนองค์ประกอบพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัด  
สงขลา

Component	Initial Eigenvalues			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	3.448	34.483	34.483	3.224	32.237	32.237
2	2.541	25.412	59.895	2.766	27.658	59.895

**ตารางที่ 3** น้ำหนักองค์ประกอบย่อยของพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่  
จังหวัดสงขลา

ตัวแปร	Component	
	1	2
1. มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด	.806	
2. ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบปรุงอาหาร และล้างมือต้องสั้น สะอาด	.806	
3. มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรค ติดต่อกับหรือพาหะนำโรค	.756	
4. สถานที่ประกอบอาหาร มีวัสดุทำความสะอาดง่าย แข็งแรง ทนทาน	.689	
5. ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบปรุงอาหาร และล้างมือต้องสั้น สะอาด	.669	
6. มีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียที่ถูกต้อง		.844
7. การตั้งวางอุปกรณ์เครื่องใช้ มีความสะอาด สะดวก ใช้งานง่าย เป็นระเบียบเรียบร้อย		.841
8. สถานที่ประกอบอาหารมีการป้องกันแมลง สัตว์พาหะนำโรคได้		.812
9. แต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมชุดผ้ากันเปื้อน		.659
10. มีดูแล รักษาความสะอาดถึงรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ		.465

การทดสอบความเหมาะสมของชุดตัวแปรของตัวแปรที่นำมาศึกษาองค์ประกอบของพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยวิเคราะห์ Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy พบว่า ค่า KMO เท่ากับ .798 แสดงว่าตัวแปรชุดนี้มีความเหมาะสมที่จะนำมาวิเคราะห์องค์ประกอบในระดับดี ผลการทดสอบ Bartlett's Test of Sphericity พบว่า ตัวแปรมีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.000 (Chi-Square = 3276.349) แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ สามารถนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบได้ ผลการสกัดองค์ประกอบด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบหลัก (Principal Component Analysis) พบค่าความร่วมกัน (Communalities) ของตัวแปรแต่ละตัวที่ใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบของพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ทั้งหมด 10 ตัวแปร มีค่าอยู่ระหว่าง .392-.772 และสามารถเข้าอยู่ได้ในองค์ประกอบใดองค์ประกอบหนึ่ง

ผลการหมุนแกนองค์ประกอบย่อยของพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา แบบหมุนฉากด้วยวิธีแวนแม็กซ์ แสดงดังตารางที่ 3 พบว่า ตัวแปรที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลมีทั้งหมด 10 ตัว สามารถจัดเข้ากลุ่มองค์ประกอบ ได้จำนวน 2 องค์ประกอบ ซึ่งสามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทั้งหมด ร้อยละ 59.895

การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า มีจำนวน 2 องค์ประกอบ มีรายละเอียด ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ด้านสุขอนามัยของบุคคลที่เกี่ยวข้องร้านอาหาร มีองค์ประกอบย่อย 5 ตัวแปร มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ ตั้งแต่ .669-.806 ค่าไอเก้น เท่ากับ 3.448 ค่าความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 34.483 ตัวแปรในองค์ประกอบที่ 1 มีดังนี้ 1) มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด 2) ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบปรุงอาหาร และล้างมือต้องล้าง สะอาด 3) มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรค ติดต่อหรือพาหะนำโรค 4) สถานที่ประกอบอาหาร มีวัสดุทำความสะอาดง่าย แข็งแรง ทนทาน และ 5) ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบปรุงอาหาร และล้างมือต้องล้าง สะอาด

องค์ประกอบที่ 2 ด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร มีองค์ประกอบย่อย 5 ตัวแปร มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ ตั้งแต่ .465-.844 ค่าไอเก้น เท่ากับ 2.541 ค่าความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 59.895 ตัวแปรในองค์ประกอบที่ 2 มีดังนี้ 1) มีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียที่ถูกต้อง 2) การตั้งวางอุปกรณ์เครื่องใช้ มีความสะอาด สะดวก ใช้งานง่าย เป็นระเบียบเรียบร้อย 3) สถานที่ประกอบอาหารมีการป้องกันแมลง สัตว์พาหะนำโรคได้ 4) แต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมชุดผ้ากันเปื้อน และ 5) มีดูแล รักษาความสะอาดถึงรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถึงรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ

### ตอนที่ 3 ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง

ตารางที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง

ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	แปลผล
<b>ด้านผลิตภัณฑ์</b>	<b>4.04</b>	<b>.455</b>	<b>มาก</b>
1. อาหารมีหลากหลายให้เลือกซื้อรับประทาน	4.05	.587	มาก
2. อาหารมีความสะอาดถูกสุขลักษณะ	4.45	.760	มาก
3. ลักษณะของอาหารมีความสด ใหม่ ทุกวัน	4.07	.574	มาก
4. การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุง เป็นการคัดวัตถุดิบ เครื่องปรุง การเก็บรักษา การถนอมอาหารให้มีคุณภาพมาตรฐาน	3.59	.793	มาก
<b>ด้านราคา</b>	<b>4.29</b>	<b>.564</b>	<b>มาก</b>
1. สินค้าและบริการมีคุณภาพเหมาะสมกับราคา	4.47	.766	มาก
2. ราคาสินค้าและบริการเป็นมาตรฐานเดียวกัน	4.07	.653	มาก
3. ราคาดึงดูดความสนใจและเชื่อเชิญให้สามารถมาซื้อรับประทานได้	4.38	.780	มาก
4. ติดป้ายราคาอาหารชัดเจน	4.43	.796	มาก
5. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารที่เลือกซื้อ	4.10	.615	มาก
<b>ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย</b>	<b>4.16</b>	<b>.481</b>	<b>มาก</b>
1. ท่าเล ที่ตั้ง มีการตกแต่งร้านและการวางอาหารจำหน่ายมีความเหมาะสม	4.12	.654	มาก
2. ท่าเลที่ตั้งมีความสะดวกในการเลือกซื้ออาหาร	3.50	.786	มาก
3. การชำระสินค้าและบริการมีหลากหลายช่องทาง เช่น เงินสด ชำระเงิน ค่าสินค้าผ่านระบบธนาคาร และสถาบันการเงิน ฯลฯ	4.49	.765	มาก
4. บรรยากาศของสถานที่จำหน่ายมีความเหมาะสมในการเลือกซื้ออาหาร	4.53	.707	มากที่สุด
<b>ด้านการตลาด</b>	<b>4.06</b>	<b>.486</b>	<b>มาก</b>
1. บรรยากาศภายในร้านสามารถดึงดูดให้ลูกค้าเข้าร้านและจดจำได้ง่าย	3.52	.893	มาก
2. มีการจัดโปรโมชั่นส่งเสริมการตลาดสม่ำเสมอ	3.61	.809	มาก
3. มีจัดทำเว็บไซต์ร้านอาหารให้ผู้บริโภคเข้าถึงได้ง่ายและสะดวกในการหาข้อมูล	4.14	.603	มาก
4. มีการจัดทำจุดเช็คอินร้านอาหาร	4.60	.726	มากที่สุด
5. มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน	4.45	.757	มาก

**ตารางที่ 4** แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง (ต่อ)

ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	แปลผล
<b>ด้านบุคลากร</b>	<b>4.42</b>	<b>.533</b>	<b>มาก</b>
1. ผู้ประกอบการมีการนำเสนอรายการอาหารที่เป็นจุดขายของร้าน ทำให้เป็นที่จดจำแก่ผู้บริโภคเป็นอย่างดี	4.48	.745	มาก
2. ผู้ประกอบการรับรู้ถึงความต้องการของผู้บริโภค	4.52	.671	มากที่สุด
3. ผู้ประกอบการมีความอดทน ใจเย็น สุภาพ อ่อนโยน และมีอัธยาศัยดี	4.54	.690	มากที่สุด
4. ผู้ประกอบการสามารถบริหารจัดการในเรื่องต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม และเป็นระบบ	4.13	.545	มาก
<b>ด้านการสร้างและนำเสนอลักษณะทางกายภาพ</b>	<b>4.10</b>	<b>.445</b>	<b>มาก</b>
1. การบริการ การต้อนรับและดูแลเอาใจใส่ลูกค้า ถูกต้องตามมาตรฐานที่ดี	4.55	.693	มากที่สุด
2. รู้จักและเข้าใจลูกค้าเป็นอย่างดี	4.12	.595	มาก
3. พนักงานมีความพร้อมและความเต็มใจที่จะให้บริการ	3.64	.744	มาก
4. ก่อนเปิดและปิดร้านอาหารทุกครั้งควรตรวจสอบความเรียบร้อย	4.04	.618	มาก
5. ระบบครัว สะอาด ตามมาตรฐานตามที่กำหนด	4.13	.558	มาก
<b>กระบวนการในการให้บริการ</b>	<b>4.52</b>	<b>.573</b>	<b>มากที่สุด</b>
1. ให้ความสำคัญกับการต่อกับลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ละเลยลูกค้า	4.47	.784	มาก
2. ตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างพอเพียงและเอาใจใส่เป็นพิเศษ	4.47	.683	มาก
3. ใส่ใจในสิ่งที่ลูกค้าร้องขอและสิ่งที่ลูกค้าต้องการด้วยความเต็มใจ	4.61	.641	มากที่สุด

**ตารางที่ 5** ผลการหมุนแกนองค์ประกอบปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง

Component	Initial Eigenvalues			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	10.803	36.008	36.008	8.879	29.597	29.597
2	5.027	16.756	52.764	4.883	16.276	45.873
3	1.460	4.866	57.631	2.174	7.247	53.120
4	1.149	3.830	61.461	1.995	6.649	59.769
5	1.060	3.532	64.993	1.567	5.224	64.993

ตารางที่ 6 หน้าหน้าองค์ประกอบย่อยปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง

ตัวแปร	Component				
	1	2	3	4	5
1. ผู้ประกอบการมีการนำเสนอรายการอาหารที่เป็นจุดขายของร้าน ทำให้เป็นที่จดจำแก่ผู้บริโภคเป็นอย่างดี	.830				
2. มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน	.827				
3. ผู้ประกอบการรับรู้ถึงความต้องการของผู้บริโภค	.809				
4. มีการจัดทำจุดเช็คอินร้านอาหาร	.794				
5. ผู้ประกอบการมีความอดทน ใจเย็น สุภาพ อ่อนโยน และมีอัธยาศัยดี	.783				
6. การบริการ การต้อนรับและดูแลเอาใจใส่ลูกค้า ถูกต้องตามมาตรฐานที่ดี	.782				
7. บรรยากาศของสถานที่จำหน่ายมีความเหมาะสมในการเลือกซื้ออาหาร	.749				
8. การชำระสินค้าและบริการมีหลากหลายช่องทาง เช่น เงินสด ชำระเงิน ค่าสินค้าผ่านระบบธนาคาร และสถาบันการเงิน ฯลฯ	.690				
9. ใส่ใจในสิ่งที่ลูกค้าร้องขอและสิ่งที่ลูกค้าต้องการด้วยความเต็มใจ	.661				
10. ติดป้ายราคาอาหารชัดเจน	.656				
11. สินค้าและบริการมีคุณภาพเหมาะสมกับราคา	.648				
12. ตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างพอเพียงและเอาใจใส่เป็นพิเศษ	.633				
13. อาหารมีความสะอาดถูกสุขลักษณะ	.606				
14. ราคาดึงดูดความสนใจและเชื่อเชิญให้สามารถมาซื้อรับประทานได้	.549				
15. มีการจัดโปรโมชั่นส่งเสริมการตลาดสม่ำเสมอ		.845			
16. บรรยากาศภายในร้านสามารถดึงดูดให้ลูกค้าเข้าร้านและจดจำได้ง่าย		.754			
17. พนักงานมีความพร้อมและความเต็มใจที่จะให้บริการ		.688			
18. การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุง เป็นการคัดวัตถุดิบ เครื่องปรุง การเก็บรักษา การถนอมอาหารให้มีคุณภาพมาตรฐาน		.669			
19. รู้จักและเข้าใจลูกค้าเป็นอย่างดี		.641			
20. ท่าเลที่ตั้งมีความสะดวกในการเลือกซื้ออาหาร		.639			
21. มีการจัดทำเว็บไซต์ร้านอาหารให้ผู้บริโภคเข้าถึงได้ง่ายและสะดวกในการหาข้อมูล		.628			
22. ผู้ประกอบการสามารถบริหารจัดการในเรื่องต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสมและเป็นระบบ		.625			
23. ก่อนเปิดและปิดร้านอาหารทุกครั้งควรตรวจสอบความเรียบร้อย		.519			
24. ลักษณะของอาหารมีความสด ใหม่ ทุกวัน			.763		
25. อาหารมีหลากหลายให้เลือกซื้อรับประทาน			.745		
26. ราคาสินค้าและบริการเป็นมาตรฐานเดียวกัน			.419		

**ตารางที่ 6** น้ำหนักองค์ประกอบย่อยปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง (ต่อ)

ตัวแปร	Component				
	1	2	3	4	5
27. ให้ความสำคัญกับการต่อกับลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ละเลยลูกค้า				.650	
28. ระบบครัว สะอาด ตามมาตรฐานตามที่กำหนด				.559	
29. ทำเล ที่ตั้ง มีการตกแต่งร้านและการวางอาหารจำหน่ายมีความเหมาะสม					.519
30. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารที่เลือกซื้อ					.480

การทดสอบความเหมาะสมของชุดตัวแปรของตัวแปรที่นำมาศึกษาขององค์ประกอบปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง โดยวิเคราะห์ Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy พบว่า ค่า KMO เท่ากับ .927 แสดงว่าตัวแปรชุดนี้มีความเหมาะสมที่จะนำมาวิเคราะห์องค์ประกอบในระดับดีมาก ผลการทดสอบ Bartlett's Test of Sphericity พบว่า ตัวแปรมีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.000 (Chi-Square = 3276.349) แสดงว่าตัวแปรต่าง ๆ สามารถนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบได้ ผลการสกัดองค์ประกอบด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบหลัก (Principal Component Analysis) พบค่าความร่วมกัน (Communalities) ของตัวแปรแต่ละตัวที่ใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบของพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ถนนย่านฉ็อดฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ทั้งหมด 30 ตัวแปร มีค่าอยู่ระหว่าง .476-.780 และสามารถเข้าอยู่ได้ในองค์ประกอบใดองค์ประกอบหนึ่ง

ผลการหมุนแกนขององค์ประกอบย่อยปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทางแบบมุมฉากด้วยวิธีเวรีแมกซ์ แสดงดังตารางที่ 6 พบว่า ตัวแปรที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลมีทั้งหมด 30 ตัว สามารถจัดเข้ากลุ่มองค์ประกอบ ได้จำนวน 5 องค์ประกอบ ซึ่งสามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรทั้งหมดร้อยละ 59.895

การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง พบว่า มีจำนวน 5 องค์ประกอบ มีรายละเอียด ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 กลยุทธ์ทางการตลาดร้านอาหารอย่างมืออาชีพ มีองค์ประกอบย่อย 14 ตัวแปร ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ ตั้งแต่ .549-.830 ค่าโอเกิน เท่ากับ 10.802 ค่าความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 36.006 ตัวแปรในองค์ประกอบที่ 1 มีดังนี้ 1) ผู้ประกอบการมีการนำเสนอรายการอาหารที่เป็นจุดขายของร้าน ทำให้เป็นที่จดจำแก่ผู้บริโภคเป็นอย่างดี 2) มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน 3) ผู้ประกอบการรับรู้ถึงความต้องการของผู้บริโภค 4) มีการจัดทำจุดเช็คอินร้านอาหาร 5) ผู้ประกอบการมีความอดทน ใจเย็น สุขภาพ อ่อนโยน และมีอัธยาศัยดี 6) การบริการ การต้อนรับและดูแลเอาใจใส่ลูกค้า ถูกต้องตามมาตรฐานที่ดี 7) บรรยากาศของสถานที่จำหน่ายมีความเหมาะสมในการเลือกซื้ออาหาร 8) การชำระสินค้าและบริการมีหลากหลายช่องทาง เช่น เงินสด ชำระเงินค่าสินค้าผ่านระบบธนาคาร และสถาบันการเงิน ฯลฯ 9) ใส่ใจในสิ่งที่ลูกค้าร้องขอและสิ่งที่ลูกค้าต้องการด้วยความเต็มใจ 10) ติดย่ำราคาอาหารชัดเจน 11) สินค้าและบริการมีคุณภาพเหมาะสมกับราคา 12) ตอบ

สนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างพอเพียงและเอาใจใส่เป็นพิเศษ 13) อาหารมีความสะอาดถูกสุขลักษณะ 14) ราคาดึงดูดความสนใจและเชื่อเชิญให้สามารถมาซื้อรับประทานได้

องค์ประกอบที่ 2 การบริหารจัดการร้านอาหาร มีองค์ประกอบย่อย 9 ตัวแปร คำนวณน้ำหนักองค์ประกอบ ตั้งแต่ .519-.845 ค่าโอเกิน เท่ากับ 5.030 ค่าความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 52.774 ตัวแปรในองค์ประกอบที่ 2 มีดังนี้ 1) มีการจัดโปรโมชั่นส่งเสริมการตลาดสม่ำเสมอ 2) บรรยากาศภายในร้านสามารถดึงดูดให้ลูกค้าเข้าร้านและจดจำได้ง่าย 3) พนักงานมีความพร้อมและความเต็มใจที่จะให้บริการ 4) การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุง เป็นการคัดวัตถุดิบ เครื่องปรุง การเก็บรักษา การถนอมอาหารให้มีคุณภาพมาตรฐาน 5) รู้จักและเข้าใจลูกค้าเป็นอย่างดี 6) ทำเลที่ตั้งมีความสะดวกในการเลือกซื้ออาหาร 7) มีจัดทำเว็บไซต์ร้านอาหารให้ผู้บริโภคเข้าถึงได้ง่ายและสะดวกในการหาข้อมูล 8) ผู้ประกอบการสามารถบริหารจัดการในเรื่องต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสมและเป็นระบบ 9) ก่อนเปิดและปิดร้านอาหารทุกครั้งควรตรวจสอบความเรียบร้อย

องค์ประกอบที่ 3 ผลผลิตภัณฑ์และราคา มีองค์ประกอบย่อย 3 ตัวแปร คำนวณน้ำหนักองค์ประกอบ ตั้งแต่ .419-.763 ค่าโอเกิน เท่ากับ 1.460 ค่าความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 57.640 ตัวแปรในองค์ประกอบที่ 2 มีดังนี้ 1) ลักษณะของอาหารมีความสด ใหม่ ทุกวัน 2) อาหารมีหลากหลายให้เลือกซื้อรับประทาน 3) ราคาสินค้าและบริการเป็นมาตรฐานเดียวกัน

องค์ประกอบที่ 4 การให้บริการลูกค้าและระบบครัวร้านอาหาร มีองค์ประกอบย่อย 2 ตัวแปร คำนวณน้ำหนักองค์ประกอบ ตั้งแต่ .559-.650 ค่าโอเกิน เท่ากับ 1.149 ค่าความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 61.469 ตัวแปรในองค์ประกอบที่ 2 มีดังนี้ 1) ให้ความสำคัญกับการต่อกับลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ละเลยลูกค้า 2) ระบบครัว สะอาด ตามมาตรฐานตามที่กำหนด

องค์ประกอบที่ 5 ทำเล ที่ตั้ง และการตกแต่งร้าน มีองค์ประกอบย่อย 2 ตัวแปร คำนวณน้ำหนักองค์ประกอบ ตั้งแต่ .480-.519 ค่าโอเกิน เท่ากับ 1.059 ค่าความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 65.000 ตัวแปรในองค์ประกอบที่ 2 มีดังนี้ 1) ทำเล ที่ตั้ง มีการตกแต่งร้านและการวางอาหารจำหน่ายมีความเหมาะสม 2) ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารที่เลือกซื้อ

## สรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

### สรุปผล

1. ผู้ประกอบการและผู้บริโภค พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง จำนวน 486 คน คิดเป็นร้อยละ 60.80 และเป็นเพศชาย จำนวน 314 คน คิดเป็นร้อยละ 39.20 มีอายุระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 334 คน คิดเป็นร้อยละ 41.8 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-20,000 บาท จำนวน 334 คน คิดเป็นร้อยละ 41.75 มีสถานภาพสมรส 569 คน คิดเป็นร้อยละ 71.10 มีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 315 คน คิดเป็นร้อยละ 39.40 มีอาชีพพนักงานบริษัท จำนวน 375 คน คิดเป็นร้อยละ 46.88 ตามลำดับ



2. พฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ชุมชนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารมีพฤติกรรมที่แสดงออกอยู่ในระดับมาก และการวิเคราะห์องค์ประกอบของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า การวิเคราะห์องค์ประกอบ 2 องค์ประกอบ คือ ด้านสุขอนามัยของบุคคลที่เกี่ยวข้องร้านอาหาร และด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร ตัวแปรที่นำมาวิเคราะห์ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก

3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง ชุมชนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง อยู่ในระดับมาก และการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง ชุมชนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า การวิเคราะห์องค์ประกอบได้ 5 องค์ประกอบ คือ 1) กลยุทธ์ทางการตลาดร้านอาหารอย่างมืออาชีพ 2) การบริหารจัดการร้านอาหาร 3) ผลิตภัณฑ์และราคา 4) การให้บริการลูกค้าและระบบครัวร้านอาหาร 5) ท่าเล ที่ตั้ง และการตกแต่งร้าน ตัวแปรที่นำมาวิเคราะห์มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก

### การอภิปรายผล

1. พฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ชุมชนย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารมีพฤติกรรมในด้านต่าง ๆ อยู่ในระดับมาก ซึ่งผู้จำหน่ายอาหารปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งร้านที่เป็นห้องแถว ร้านแผงลอย และร้านรถเข็น ทำให้ร้านอาหารมีมาตรฐานตามกระทรวงสาธารณสุข (กอ, สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2562) อาทิเช่น มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรค ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบปรุงอาหาร และเล็บมือต้องสั้น สะอาด สถานที่ประกอบอาหาร มีวัสดุทำความสะอาดง่าย แข็งแรง ทนทาน ฯลฯ สอดคล้องกับผลงานวิจัยของ นฤมล วีระพันธ์ และปราณี ทองคำ (2550) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ผลการวิจัย พบว่า 1) สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดฯ ร้อยละ 64.6 จำแนกเป็นร้านอาหารในเขตเทศบาล และนอกเขตเทศบาล ร้อยละ 75.5 และ 56.8 ตามลำดับ และการวิเคราะห์องค์ประกอบของพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ย่านฉือฉาง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า มีพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารริมทางเฉลี่ย อยู่ในระดับมาก สามารถวิเคราะห์องค์ประกอบ 2 องค์ประกอบ คือ ด้านสุขอนามัยของบุคคลที่เกี่ยวข้องร้านอาหาร และด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร ตัวแปรที่นำมาวิเคราะห์ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก สอดคล้องกับงานวิจัยของอรพิน สุขสองห้อง (2560) ศึกษาเรื่อง การปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี: กรณีศึกษาดนงลิ้งค์โลก ผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยกลุ่มผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี บริเวณถนนลิ้งค์โลก มีทัศนคติที่ดีและให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารทั้ง 12 ข้อ อยู่ในระดับมากที่สุด (4.78) และสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าวทุกข้อ แต่มีบางข้อปฏิบัติไม่สม่ำเสมอ เช่น การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม การปกปิดอาหารอย่าง

มิตชิด นำของแชนร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ปล่อยให้เกิดขยะบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร และล้างภาชนะบนทางเท้า

2. ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง ชุมชนย่านเคอานงฮงฮง อําเภอกาตใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง อยู่ในระดับมาก ผู้วิจัยได้นำทฤษฎีส่วนผสมทางการตลาดมาเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหาร โดยโอปอล สุวรรณเมฆ และอภิวรรณ กรมเมือง (2562) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคจากร้านอาหารบาทวิถี ประกอบไปด้วย 2 ปัจจัย คือ ปัจจัยด้านความสะดวกในการเข้าถึง และรสชาติอาหาร ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของเจริญชัย เอกมลไพศาล และณัฐสารณ์ ดิกาสโตร (2561) ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบของทัศนคติการบริโภคอาหารริมทางของผู้บริโภคชาวไทย กรณีศึกษาร้านอาหารริมทางย่านเกาะโดยรอบวงเวียนอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ กรุงเทพมหานคร ผลการวิจัย พบว่า องค์ประกอบของทัศนคติที่มีต่อการบริโภคอาหารริมทางมี 4 องค์ประกอบ คือ 1) ด้านผลิตภัณฑ์และบริการ 2) ด้านความปลอดภัย 3) ด้านคุณค่าความรู้สึก และ 4) ด้านความสะดวก และการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบกิจการร้านอาหารริมทาง ชุมชนย่านเคอานงฮงฮง อําเภอกาตใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า วิเคราะห์องค์ประกอบได้ 5 องค์ประกอบ คือ 1) กลยุทธ์ทางการตลาดร้านอาหารอย่างมืออาชีพ 2) การบริหารจัดการร้านอาหาร 3) ผลิตภัณฑ์และราคา 4) การให้บริการลูกค้าและระบบครัวร้านอาหาร 5) ท่าเล ที่ตั้ง และการตกแต่งร้าน ตัวแปรที่นำมาวิเคราะห์มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก สอดคล้องกับผลงานวิจัยของ นลินี พานสายตา, ประวีณา คาไซ, และจตุพล จรุงโรจน์ ณ อยู่ยยา (2561) ศึกษาเรื่อง กลยุทธ์การบริหารร้านอาหารและเครื่องดื่มแบบฟู้ดทรัคให้ประสบความสำเร็จ ผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยทางการบริหารที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารร้านอาหารและเครื่องดื่มแบบฟู้ดทรัคที่เด่นชัดที่สุด คือ กลยุทธ์ (Strategy) ด้วยการสร้างความแปลกใหม่และเอกลักษณ์เฉพาะตัวของร้านฟู้ดทรัคแต่ละร้าน ส่วนปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารร้านอาหารและเครื่องดื่ม แบบฟู้ดทรัคที่เด่นชัดที่สุด คือ การส่งเสริมทางการตลาด (Promotion) ผ่านการใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการสื่อสารข้อมูลกับลูกค้า และผลิตภัณฑ์ (Product) มีความแปลกใหม่ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ นภพรณ นันทพงษ์, สุชาติ สุขเจริญ, พรเพชร ศักดิ์ศิริชัยศิลป์, และปิยภรณ์ เวียงแก้ว (2562) ปัจจัยความสำเร็จในการพัฒนาตลาดนัดให้ได้มาตรฐานตลาดนัดนำชื่อ คือ 1) เจ้าของตลาดมีความมุ่งมั่นตั้งใจและให้ความร่วมมือในการพัฒนาตลาด 2) มาตรการด้านกฎหมาย 3) การสร้างแรงจูงใจแก่ผู้ประกอบการ 4) ความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการพัฒนาตลาดนัด ซึ่งในส่วนของผู้ประกอบการตลาดนัด กิจการร้านอาหาร ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น (เทศบาล/อบต.) และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ตลาดต้องมีกติกาหรือข้อบังคับให้ผู้ขายของต้องปฏิบัติตามเพื่อสุขลักษณะและสุขอนามัยที่ดี การวิจัยครั้งนี้ทำให้ผู้วิจัยทราบพฤติกรรมของผู้บริโภคและผู้จำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ ผู้จำหน่ายอาหารทราบถึงพฤติกรรมและองค์ประกอบสำคัญที่จะทำให้ร้านอาหารพัฒนาให้มีคุณภาพมากขึ้นรวมถึงผู้บริโภคที่มาซื้ออาหารสามารถเลือกซื้ออาหารที่มีคุณภาพในพื้นที่ย่านชุมชนเคอานงฮงฮง อําเภอกาตใหญ่ จังหวัดสงขลา พัฒนาคุณภาพอาหาร และตลาดไปสู่มาตรฐานสากลต่อไป

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ประโยชน์

1. ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารมีการปฏิบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขและสามารถนำข้อมูลสารสนเทศประกอบการตัดสินใจของผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารในการพัฒนา ปรับปรุง หรือการขยายกิจการในอนาคต
2. เป็นข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องช่วยเหลือผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารต่อไป
3. ทราบถึงความต้องการและความคิดเห็นของผู้บริโภคให้กับผู้ประกอบการนำไปพัฒนาร้านอาหารปรับปรุง ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และสามารถพัฒนา แหล่งอาหารย่านฉ็องฉางให้เป็นตลาดที่มีมาตรฐานสากล และพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งอาหารสำคัญของหาดใหญ่

### ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรทำวิจัยในลักษณะเชิงพื้นที่ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นเชิงประจักษ์
2. ควรส่งเสริมการทำวิจัยของผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการท่องเที่ยว เพื่อจะได้ข้อมูลเชิงประจักษ์ และพัฒนาเมืองหาดใหญ่ทั้งระบบ ให้หาดใหญ่กลับมามีเศรษฐกิจฟื้นฟู รุ่งเรืองเหมือนในอดีตต่อไป

## กิตติกรรมประกาศ

ผลงานนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) สัญญาเลขที่ วช.อว.(ก) (กปจ)/56/2562

## บรรณานุกรม

- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2562). *ธุรกิจร้านอาหาร: บทวิเคราะห์ธุรกิจ*. นนทบุรี: ผู้แต่ง.
- กรมอนามัย, สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (2562). มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร. สืบค้นเมื่อ 21 กุมภาพันธ์ 2563, จาก [http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=standard\\_cfg](http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=standard_cfg)
- คือตเลอร์, พี. (2546). *การจัดการการตลาด* (ธนวรรณ แสงสุวรรณ, อติลา ปงศ์ยี่หล้า, อุไรวรรณ แย้มนิยม, ยุทธนา ธรรมเจริญ, และยงยุทธ พงศ์ศิริพันธ์, ผู้แปล). กรุงเทพฯ: เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินโดไชน่า.
- เจริญชัย เอกมลไพศาล, และณัฐสการณัฏ์ ดีกาลโสตร์. (2561). การวิเคราะห์องค์ประกอบของทัศนคติการบริโภคอาหารริมทางของผู้บริโภคชาวไทย กรณีศึกษาร้านอาหารริมทางย่านเกาะโดยรอบวงเวียนอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ กรุงเทพมหานคร. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย*, 13(45), 56-67.
- ชีวรรณ เจริญสุข. (2547). *กลยุทธ์การปรับตัวทางการตลาดของร้านค้าปลีกไทยแบบดั้งเดิม (โซว ห่วย)* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยศรีปทุม, กรุงเทพฯ.
- เชาว์ โรจนแสง. (2540). การตลาดและกระบวนการบริหารการตลาด. ใน *เอกสารการสอนชุดวิชาการบริหารการตลาด: เล. 1* (น. 1-79). นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

- Thai street food 4.0 -- ฝันให้ไกล ไปให้ถึง. (2561, 28 มกราคม). ประชาชาติธุรกิจออนไลน์. สืบค้นจาก <https://www.prachachat.net/economy/news-108211>
- ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. (2555). ธุรกิจร้านอาหารริมทางปลายทางที่สดใส. กรุงเทพฯ: ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย.
- นภพรณ นันทพงษ์, สุชาติ สุขเจริญ, พรเพชร คักดีศิริชัยศิลป์, และปิยภรณ์ เวียงแก้ว. (2562). การพัฒนาตลาดนัดและการยกระดับตลาดนัดให้ได้มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อ. *วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ*, 10(2), 8-15.
- นฤมล วีระพันธ์, และปราณี ทองคำ. (2550). ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมืองจังหวัดปัตตานี. *วารสารสงขลานครินทร์*, 13(2), 187-200.
- นลินี พานสายตา, ประวีณา คาไซ, และจตุพล จรุงโรจน์ ณ อยุธยา. (2561). กลยุทธ์การบริหารร้านอาหารและเครื่องเต็มแบบฟู้ดทรัคให้ประสบความสำเร็จ. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 12(2), 446-462.
- ปริญ ลักษิตานนท์. (2544). *จิตวิทยาและพฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: เจริญบุญการพิมพ์.
- ไพศาล วรคำ. (2556). *การวิจัยทางการศึกษา* (พิมพ์ครั้งที่ 6). มหาสารคาม: ตักสิลาการพิมพ์.
- ภูตินันท์ อติพิทยางกูร. (2555). *การบริหารช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าระหว่างประเทศ*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- รัฐวิทย์ ทองภักดี. (2555). 30 กลยุทธ์ลับพิชิตตลาดเหนือคู่แข่ง. นนทบุรี: ริงค์ ปียอนด์ บุ๊คส์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. (2541). *การบริหารเชิงกลยุทธ์*. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา.
- สถาบันอาหาร. (2560). *อาหารริมทาง (Street Food) ในประเทศไทย*. สืบค้นเมื่อ 21 กุมภาพันธ์ 2563, จาก <http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php?id=145>
- สุวิษ แย้มเฟื่อน. (2545). *การส่งเสริมการตลาด*. กรุงเทพฯ: ศูนย์ตำราอาจารย์นิมิต จิระสันติการ.
- อรพิน สุขสองห้อง. (2560). *การปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี: กรณีศึกษาถนนนงนรงค์โลก* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช, กรุงเทพฯ.
- โอปอล สุวรรณเมฆ, และอภิวรรณ กรมเมือง. (2562). ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารบริหารธุรกิจศรีนครินทรวิโรฒ*, 10(2), 144-155.
- The American heritage dictionary* (2<sup>nd</sup> ed.). (1985). Boston, MA: Houghton Mifflin.
- Barnard, C. I. (1969). *Organization and management*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Best, J. W. (1981). *Research in education* (3<sup>rd</sup> ed.). Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.
- Bygrave, W. D. (Ed.). (1994). *The portable MBA in entrepreneurship*. New York, NY: Wiley.
- Cronbach, L. J. (1990). *Essentials of psychological testing* (5<sup>th</sup> ed.). New York, NY: Harper & Row.
- Engel, J. F., Blackwell, R. D., & Miniard, P. W. (1993). *Consumer behavior* (7<sup>th</sup> ed.). Fort Worth, TX: Dryden Press.

- Kerin, R. A., Hartley, S. W., & Rudelius, W. (2004). *Marketing management*. New York, NY: McGraw Hill.
- Kotler, P. (2003). *Marketing management* (11<sup>th</sup> ed.). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- Likert, R. (1956). *The human organization*. New York, NY: McGraw-Hill.
- Likert, R. (1961). *New patterns of management*. New York, NY: McGraw-Hill.
- Loudon, D., & Bitta, A. (1988). *Consumer behavior: Concepts and applications* (3<sup>rd</sup> ed.). New York, NY: McGraw Hill.
- Pattan, M. Q. (1980). *Qualitative evaluation method*. Newbury Park, CA: Sage.
- Philip, K. (2003). *Marketing management* (11<sup>th</sup> ed.). Upper Saddle River, NJ: Prentice-Hall.
- Pickel, H. B., & Abrahamson, H. (1989). *Motivation and personality*. New York: Harper Schunk.
- Weiss, C. H. (1972). *Evaluation research*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall.
- Zimmerer, T. W. , & Scarborough, N. M. (2002). *Essentials of entrepreneurship and small business management* (3<sup>rd</sup> ed.). Upper Saddle River, NJ: Prentice-Hall.