

การพัฒนาแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน
ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

Development of the business management style Thai restaurants
in Kunming city, Yunnan Province, People's Republic of China

Xuejun Wang¹

Xuejun Wang¹

ประสาน กำจรเมณกุล²

Prasarn kumjohnmenukul²

ทำวิจัยเมื่อ พ.ศ.2560

Email : Xuejun.Wang@usd.edu

บทคัดย่อ

อาหารไทยมีสมุนไพรไทยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญให้อาหารไทยมีหลายรสและหลายกลิ่น นอกจากนี้ยังทำให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพทำให้ร้านอาหารไทยจึงขยายไปทั่วโลกและมีแนวโน้มจะขยายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องรวมถึงเป็นที่นิยมบริโภคของชาวนครคุนหมิงมณฑลยูนนานประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา สภาพปัจจุบันและปัญหา และเพื่อพัฒนาแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ กลุ่มผู้รู้ ได้แก่ผู้เกี่ยวข้องที่มีความรอบรู้เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและการจัดการร้านอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์การวิจัย ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้าและนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการเขียนบรรยายเชิงพรรณนา ผลการวิจัยพบว่า ความเป็นมาของธุรกิจร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิง มีความเป็นมาไม่ยาวนานนักเจ้าของกิจการพ่อครัว/แม่ครัวและพนักงานบริการส่วนใหญ่เป็นคนจีนมีจำนวนน้อยเป็นคนไทย สภาพปัจจุบันร้านอาหารไทยในนครคุนหมิงมีทั้งขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็กแตกต่างกันตามศักยภาพความสามารถในการจัดการธุรกิจของผู้ประกอบการ ปัญหาส่วนใหญ่เป็นเรื่องค่าเช่าร้านแพงวัตถุดิบมีราคาไม่แน่นอนและพนักงานบริการไม่

¹ นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวัฒนธรรม คณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

¹ Graduate Students Majoring in Cultures, Department of Cultural Science, Mahasarakham University

² อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์, คณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

² Research Supervisors to Department of Cultural Science, Mahasarakham University

* ได้รับบทความ: 5 มิถุนายน 2561; แก้ไขบทความ: 24 กรกฎาคม 2561; ตอบรับการตีพิมพ์: 6 สิงหาคม 2561

Received: June 5, 2018; Revised: July 24, 2018; Accepted: August 6, 2018

เพียงพอ การพัฒนารูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง ได้แก่ การพัฒนาใน 4 ด้าน คือ ด้านการปรับปรุงอาหารไทย ด้านกำหนดราคาอาหาร ด้านช่องทางการขาย และด้านการส่งเสริมการขาย

คำสำคัญ : 1. การจัดการธุรกิจร้านอาหาร 2. รูปแบบ 3. ร้านอาหารไทย 4. ธุรกิจอาหาร

ABSTRACT

Thai foods due to the variety of tastes. They are foods of health, consisting of herbs as main ingredients. Therefore the numbers of Thai restaurants have been expanded around the world and having tendency for the continued increasing, including Kunming in China. This study aims to : The study history, the current situation and problems and development of the business management style Thai restaurants in Kunming city, Yunnan Province, China. The participations consist of three sample groups : a group of six experts ; a group of thirty restaurant owners, manager, chefs, cook and staff ;and a group thirty customers. The data collection employed in this study surveys, interviews, focus groups and observation. Triangulation and descriptive analysis were used to analysis the data in accordance with the research objectives. The results of the study revealed that, on the history of the Thai restaurants in Kunming city, Yunnan Province, People's Republic of China . There is not much longer. Thai restaurant owners, managers, chefs, cooks and staff most of Chinese people, a small part of Thai people. Moreover, the current location of the Thai restaurant in the city of Kunming, Yunnan Province, China. The research found that these restaurants are varied in size from large to small, depending on the number of seats, and their management capabilities. The most common problems found are high rental rates, Raw material price is uncertainties and lack of servicing skills. Development of the business management style Thai restaurants in Kunming city, Yunnan Province, People's Republic of China. The research found that four formal. In terms of cooking In terms of price in additional to a dinning service in terms of promotion.

Keywords : 1. Business management restaurant 2. Style 3. Thai restaurant 4. Business restaurant

1. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นของมนุษย์สิ่งมีชีวิตทุกเผ่าพันธุ์มนุษย์ของโลกมีการดำรงชีวิตด้วยการบริโภคอาหาร อาหารจึงเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ที่สำคัญสูงสุดของมนุษย์ที่ขาดไม่ได้ ดังนั้น จึงได้มีการแสวงหาค้นคว้าวัตถุดิบในการประกอบอาหารคึกคักอาหารต่างๆ ขึ้นมา เพื่อตอบสนองความต้องการร่างกายและมีการกระ

ทำกันสิ่งต่อมาจากรุ่นสู่รุ่นจนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหาร นกตม บุญหลง และ กล้าณรงค์ ศรีรอด (2549 : 1) กล่าวว่า มนุษย์ต้องการอาหารและน้ำเพื่อสร้างเสริมร่างกายให้มีพลังงานสำหรับทำกิจกรรมต่างๆ ทั้งยังเป็นการสร้างความคิดจินตนาการประดิษฐ์สิ่งต่างๆ เพื่ออำนวยความสะดวกสบายแก่การดำรงชีพความต้องการอาหารจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความต้องการทางร่างกายที่กระตุ้นเตือนและบังคับให้มนุษย์หาอาหารมาบริโภคด้วยความหิวกระหายตามที่มนุษย์ต้องการความหิวและกระหายจะหมดไปด้วยอาหารและน้ำเท่านั้นไม่มีสิ่งอื่นๆ มาทดแทนได้

อาหารไทยได้รับความนิยมจากทั่วโลกน่าจะมาจากเหตุผลที่กล่าวมา คือ อาหารไทยมี หลายรส ไม่รับประทานเนื้อสัตว์มากทำให้ถูกจัดว่าเป็นอาหารสุขภาพเพราะรับประทานผักมากไม่ใช้สารเคมีในการปรุงอาหารมีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบสำคัญอาจจะเป็นเพราะว่าตำรับยาที่บันทึกในสมุดไทยบางชนิดให้คนไข้บริโภคสมุนไพรการนำสมุนไพรมาปรุงอาหารเสมือนเป็นยา จึงมีความเป็นไปได้สูงมากและอาหารไทยวิถีชาวบ้านยังสะท้อนวิถีการดำรงชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงอีกด้วย นอกจากอาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวแล้วยังมีการผสมผสานของรสชาติที่จัดและมีความหลากหลายของชนิดอาหารอย่างสมดุลแล้วยังเป็นอาหารที่มีประโยชน์ทางโภชนาการและสุขภาพจากเครื่องเทศสมุนไพรและสัดส่วนของสารอาหารที่เหมาะสมรัฐบาลยังได้ดำเนินโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เริ่มเมื่อปี พ.ศ. 2546 ขณะนั้นมีอาหารไทยในต่างประเทศประมาณ 7,000 ร้านและในปี พ.ศ.2552 เพิ่มขึ้นกว่า 10,000 ร้าน (ไทยโพสต์, 2558 : ออนไลน์) ในเดือนสิงหาคมปี พ.ศ. 2558 เว็บไซต์ CNN Travel เปิดให้ผู้อ่านร่วมโหวตสุดยอดประเทศที่อาหารอร่อยที่สุดในโลก ผลออกมาว่าอาหารไทยได้อันดับ 4 คำทักทายของคนไทยเวลาเจอหน้ากันว่า “กินข้าวหรือยัง” เป็นภาพสะท้อนที่ดีของวัฒนธรรมการกินในประเทศไทย จุดเด่นของอาหารไทย คือ การหลอมรวมสมุนไพรเครื่องเทศหลายชนิด และรสชาติที่หลากหลายทั้งหวาน เค็ม เปรี้ยว เผ็ดในจานเดียวกัน อาหารไทยที่โดดเด่นในระดับนานาชาติ ได้แก่ แกงเขียวหวาน ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ผัดไทยต้มยำกุ้ง (CNN Travel, 2559, ออนไลน์)

ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยกับประเทศจีนมีความสัมพันธ์ระหว่างกันมานาน มณฑล ยูนนาน ตั้งแต่สมัยโบราณก็เป็นช่องทางที่สำคัญสำหรับการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างจีนกับเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประเทศไทยซึ่งเป็นประเทศที่การพัฒนาเศรษฐกิจอย่างรวดเร็วเมื่อหลายปีที่ผ่านมาวัฒนธรรมอาหารไทยแบบดั้งเดิมได้เข้ามาอยู่ในตลาดจีนโดยเฉพาะอย่างยิ่งในปีที่ผ่านมาจีนได้กลายเป็นเศรษฐกิจที่ใหญ่ที่สุดอันดับสองของโลก และเปิดตลาดอุตสาหกรรมอาหารจีน เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารไทยแบบดั้งเดิม และความสัมพันธ์ที่เป็นมิตรระหว่างทั้งสองประเทศ อาหารไทยจะออกจากชายแดนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหารโลก

ร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนานประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน กำลังพัฒนาอยู่คนคนหมิงชอบรสชาติอาหารไทย และนิยมรับประทานอาหารไทย ปัจจุบันร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มีประมาณ 200 กว่าร้าน จากการศึกษาข้อมูลผู้วิจัย พบว่า ในนครคุนหมิงมณฑลยูนนานประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนมีรูปแบบของการจัดการร้านอาหารไทยน้อยให้ผู้บริโภคได้รู้สึกร้านอาหารไทยคล้ายๆ กัน แต่ละร้านไม่ต่างกันมากในการประกอบอาหารคุณภาพและราคาของวัตถุดิบไม่คงที่พอครัว/แม่ครัวพนักงานยังน้อยส่วนใหญ่มีปัญหาด้านภาษาและผู้ที่ไม่สนใจอยากจัดร้านอาหารไทยที่นครคุนหมิงส่วนใหญ่ไม่รู้ว่าจะ

จัดการอย่างไซึ่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนยังน้อยอยู่

สำหรับประเด็นปัญหาที่น่าสนใจ คือ ปัญหาการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในมิติวัฒนธรรมไทย ยังไม่มีความชัดเจน และเด่นชัดที่จะให้เห็นถึงเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทย ร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง ส่วนใหญ่ต่างคนต่างทำยังไม่มีความร่วมมือจะพัฒนาการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในมิติวัฒนธรรมไทย ดังนั้นในการศึกษารัั้งนี้ผู้วิจัย จึงมีความสนใจที่จะศึกษาการพัฒนาารูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิงมณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อให้ผู้สนใจรู้ว่ารูปแบบร้านอาหารในนครคุนหมิงมณฑลยูนนาน มีอะไรบ้างสภาพปัจจุบันและปัญหาการจัดการร้านอาหารไทยมีอะไรและเพื่อให้ร้านอาหารไทยในนครคุนหมิงมณฑลยูนนาน พัฒนาขึ้นมีการส่งเสริมธุรกิจอาหารให้ประเทศจีนประเทศไทยและประเทศต่างๆ

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนานประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

2.2 เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันและปัญหาการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

2.3 เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

3. ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

3.1 ได้ทราบประวัติความเป็นมาของธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนานประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

3.2 ได้ทราบสภาพปัจจุบันและปัญหาการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

3.3 ได้รู้รูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

4. วิธีดำเนินการวิจัย

การพัฒนารูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ กลุ่มผู้รู้ ได้แก่ ผู้เกี่ยวข้องที่มีความรอบรู้เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและการจัดการร้านอาหาร เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสำรวจ แบบสัมภาษณ์ที่มีโครงสร้าง แบบสัมภาษณ์ที่ไม่มีโครงสร้าง แบบสังเกต และการสนทนากลุ่ม โดยเลือกผู้ให้ข้อมูลจากเจ้าของกิจการและพนักงานบริการได้แก่พ่อครัว - แม่ครัวพนักงานต้อนรับพนักงานบริการและผู้รับบริการหรือลูกค้าที่เป็นชาวต่างประเทศและชาวไทยผู้มาใช้บริการร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิงประเทศจีนวิเคราะห์ข้อมูลตาม

วัตถุประสงค์การวิจัย ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า และนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการเขียนบรรยายเชิงพรรณนา

5. ผลการวิจัย

5.1 ประวัติความเป็นมาของธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน พบว่า ธุรกิจร้านอาหารไทยกลุ่มเป้าหมายการศึกษาทั้ง 6 ร้านเปิดกิจการมาในช่วง 6 ปีที่ผ่านมาระหว่างปี ค.ศ.2010-2015 (พ.ศ.2553 - 2558) ผู้ประกอบการเจ้าของร้านทั้งหมดเป็นคนจีนระหว่างอายุ 28-47 ปี มีวุฒิการศึกษาปริญญาตรี-ปริญญาโท พนักงานที่ร้านทั้งพ่อครัว/แม่ครัวและพนักงานบริการส่วนใหญ่เป็นคนจีนมีจำนวนน้อยเป็นคนไทยระหว่างอายุ 21-40 ปี ส่วนใหญ่มีประสบการณ์และความสนใจในด้านทำอาหารเป็นพื้นฐานอยู่และด้วยเห็นว่าการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยน่าจะเป็นอาชีพที่มีรายได้ดีกว่าอาชีพอื่นบางส่วนน้อยเป็นนักศึกษาไทยเดินทางไปศึกษาต่อในประเทศจีนสมัครเป็นพนักงานบริการเพราะต้องการมีรายได้พิเศษและในการทำงานได้ภาษาจีนด้วยร้านอาหารมีทั้งร้านขนาดเล็ก (ที่นั่งไม่ถึง 100 ที่) ขนาดกลาง (มีที่นั่ง 100-150 ที่) และขนาดใหญ่ (มีที่นั่ง 150 ที่ขึ้นไป) ร้านขนาดเล็ก (ที่นั่งไม่ถึง 100 ที่) มี 2 ร้าน คือ ร้านไท่ชวงไทย (Tai Shuang Thai Restaurant : 泰爽泰国餐厅) และร้านเหลียนไท่ไทย (Lian Tai Thai Restaurant : 莲泰泰国餐厅) ร้านไท่ชวงไทย (Tai Shuang Thai Restaurant : 泰爽泰国餐厅) ดำเนินการเปิดร้านอาหารไทยขึ้นเมื่อปี ค.ศ.2014 (พ.ศ.2557) มีพนักงานรวม 15 คน ร้านเหลียนไท่ไทย(Lian Tai Thai Restaurant : 莲泰泰国餐厅) ดำเนินการเปิดร้านอาหารไทยขึ้นเมื่อปี ค.ศ.2014 (พ.ศ.2557) มีพนักงานรวม 12 คน ร้านขนาดกลาง(มีที่นั่ง 100-150 ที่) มี 2 ร้าน คือ ร้านเหยาหัวลี่ไทย (Yao HuaLi Thai Restaurant : 耀华力泰国餐厅) และร้านเจียวเย่ไทย(Jiao Ye Thai Restaurant : 蕉叶泰国餐厅) ร้านเหยาหัวลี่ไทย(Yao Hua Li Thai Restaurant : 耀华力泰国餐厅) ดำเนินการเปิดร้านอาหารไทยขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 2013 (พ.ศ.2556) พนักงานรวม 15 คน ร้านเจียวเย่ไทย(Jiao Ye Thai Restaurant : 蕉叶泰国餐厅) ดำเนินการเปิดร้านอาหารไทยขึ้นเมื่อปี ค.ศ.2010 (พ.ศ. 2553) พนักงานรวม 17 คน ขนาดใหญ่ (มีที่นั่ง 150 ที่ขึ้นไป) มี 2 ร้าน คือ ร้านซินโจวเจียวเย่ไทย (Xing Zhou Jiao Ye Thai Restaurant : 星洲蕉叶泰国餐厅) และร้านหั่งเจียจินน่าลี่ไทย (Huang Jia Jin Na Li Thai Restaurant : 皇家金娜丽泰国餐厅) ร้านซินโจวเจียวเย่ไทย (Xing Zhou Jiao Ye Thai Restaurant : 星洲蕉叶泰国餐厅) ดำเนินการเปิดร้านอาหารไทยขึ้นเมื่อปี ค.ศ.2015 (พ.ศ.2558) มีพนักงานรวม 24 คน ร้านหั่งเจียจินน่าลี่ไทย (Huang Jia Jin Na Li Thai Restaurant : 皇家金娜丽泰国餐厅) ดำเนินการเปิดร้านอาหารไทยขึ้นเมื่อปี ค.ศ.2013 (พ.ศ.2556) พนักงานรวม 60 คน

5.2 สภาพปัจจุบันและปัญหาการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน พบว่า ร้านอาหารไทย 6 ร้านนั้น ตั้งอยู่ในเมืองคุนหมิง ร้านหั่งเจียจินน่าลี่ไทย (Huang Jia Jin NaLi Thai Restaurant : 皇家金娜丽泰国餐厅) เป็นร้านที่มีขนาดใหญ่ที่สุด มีพื้นที่ 2,400 ตารางเมตร มีที่นั่ง 800 ที่นั่ง ร้านขนาดเล็กที่สุด คือ ร้านไท่ชวงไทย (Tai Shuang Thai Restaurant : 泰爽泰国餐厅) มีที่นั่ง 80 ที่นั่ง มีพื้นที่ 165 ตารางเมตรร้านอาหารค่าเช่าแพงที่สุด คือ ร้านหั่งเจียจินน่าลี่ไทย (Huang Jia Jin NaLi Thai Restaurant : 皇家金娜丽泰国餐厅) ค่าเช่าเดือน

ละ 72,000 หยวน (คิดเป็นเงินไทยประมาณ 360,000 บาท) ค่าเช่าร้านแพงรองลงมามี 2 ร้าน คือ ร้านเจียวเย่ไทย (Jiao Ye Thai Restaurant : 蕉叶泰国餐厅) และร้านซินโจวเจียวเย่ไทย (Xing Zhou Jiao Ye Thai Restaurant : 星洲蕉叶泰国餐厅) ค่าเช่าเดือนละ 40,000 หยวน (คิดเป็นเงินไทยประมาณ 200,000 บาท) ร้านอาหารทั้ง 6 ร้านนี้เปิดขายทุกวันส่วนใหญ่เปิดขายตั้งแต่ 11.30 น. - 21.00 น. บางร้านเปิดขายตั้งแต่ 12.00 น. - 21.00 น. มีร้านหนึ่งเปิดขายตั้งแต่ 11.30 น.- 22.00 น. คือร้านไท่ชวงไท่ (Tai Shuang Thai Restaurant : 泰爽泰国餐厅) จำนวนลูกค้า 110-250 คน ร้านส่วนใหญ่ตกแต่งแบบไทย ชื่อร้านทั้งหมดเป็นภาษาจีนสื่อว่าเป็นร้านอาหารไทยคือภาษาเขียนคำว่า 泰国餐厅 อาหารขายดีที่สุด คือ ต้มยำกุ้ง ราคาอยู่ที่ 49-88 หยวน อันดับสอง คือ ปลากระพงนึ่งมะนาว ราคาอยู่ที่ 75-120 หยวน อันดับสาม คือ ส้มตำไทย ราคาอยู่ที่ 19-36 หยวน รายการอาหารหวานที่ลูกค้านิยม คือ ข้าวเหนียวมะม่วง ราคาอยู่ที่ 18-30 หยวน และพุทдингมะม่วง ราคาอยู่ที่ 14-15 หยวน การส่งเสริมการขายของทุกร้าน มีป้ายประชาสัมพันธ์อยู่ที่หน้าร้านเพื่อบอกลูกค้าวันเวลาที่เปิดขายอาหารหน้าร้านมีเมนูอาหารไว้ให้ลูกค้าเลือกสั่งอาหารมีเว็บไซต์ประชาสัมพันธ์รายการอาหารต่างๆ ที่ให้ลูกค้าสั่ง และเปิดช่องทางการขายอาหารให้ลูกค้าได้รับประทานทั้งที่ร้าน และส่งถึงบ้านมีรายการอาหารทั้งอาหารคาวอาหารหวาน และเครื่องดื่ม การตกแต่งร้านให้ดูดีมีความสวยงามมีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และสะอาดการตกแต่งร้านเป็นประตูด่านแรกที่จะทำให้ลูกค้าพอใจเบื้องต้น เป็นการจูงใจให้ลูกค้าแวะเวียนเข้ามา และเมื่อได้เปิดโอกาสแรกเข้ามาแล้ว กระบวนการขั้นตอนอื่นๆ มีร้านการตกแต่งร้านเป็นแบบยุโรป คือร้านไท่ชวงไท่ (Tai Shuang Thai Restaurant : 泰爽泰国餐厅) การบริการที่ร้านอาหารมีการจัดโต๊ะ เก้าอี้ ถ้วยชามซ้อน และแก้วน้ำให้เรียบร้อย บริการต้อนรับลูกค้าด้วยคำว่า สวัสดี การไหว้ การเชิญลูกค้ามานั่งที่โต๊ะรับรายการสั่งอาหาร พนักงานต้อนรับส่วนใหญ่แต่งชุดไทยให้บริการ

สำหรับปัญหาการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทย พบว่า 1) ด้านต้นทุนในการดำเนินธุรกิจค่าเช่าร้านมีราคาแพง 2) ด้านเงินทุนหมุนเวียนเกี่ยวกับการซื้อวัตถุดิบและค่าจ้างพนักงานแพง 3) ด้านคุณภาพและราคาของวัตถุดิบในการประกอบอาหารไม่คงที่ 4) ด้านลูกค้ามีจำนวนไม่คงที่ ขึ้นอยู่กับสภาพลมฟ้าอากาศ เทศกาล และสภาพเศรษฐกิจ 5) ด้านราคาอาหารที่เป็นวัตถุดิบไม่แน่นอน ขึ้นลงตามฤดูกาลและสภาวะทางการตลาด 6) ด้านพ่อครัว/แม่ครัวและพนักงานอยู่ไม่นาน

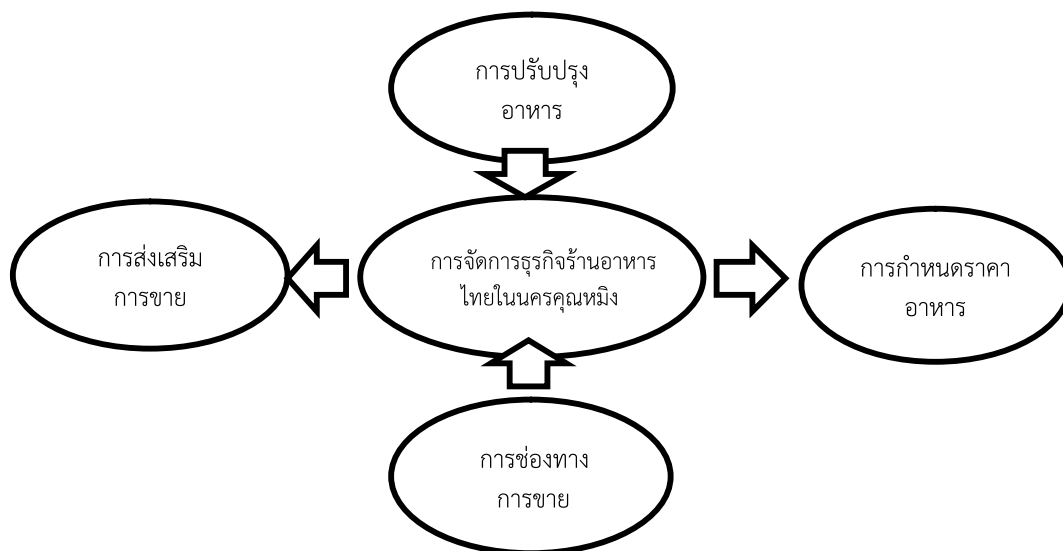
5.3 การพัฒนารูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

5.3.1 จุดแข็งและจุดอ่อนของการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง ผลการศึกษาพบว่า จุดแข็งของร้านอาหารไทยคือ รสชาติอาหารอร่อยถูกใจกับลูกค้า ทำเลที่ตั้งของร้านอยู่ศูนย์กลางเมืองบรรยากาศดีแบบไทย บริการเสริมอาหารได้รวดเร็ว และบรรยากาศดีแบบไทย พนักงานแต่ชุดไทยมีการไหว้ และการยิ้มด้วย จุดอ่อนของร้านอาหารไทย คือ การหาพนักงานบริการไม่แน่นอนต้องฝึกพนักงานใหม่อยู่เสมอ การโฆษณามีค่าใช้จ่ายแพงต้องใช้ประชาสัมพันธ์ทางอื่น ค่าเช่าร้านราคาสูงต้องลดรายจ่ายอย่างอื่นที่ไม่จำเป็น และวัตถุดิบพวกพืชสมุนไพรบางฤดูขาดต้องมีการเตรียมสั่งร้านไว้ล่วงหน้า

5.3.2 การพัฒนาการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยโดย 4 ด้าน พบว่า 1) ด้านการปรับปรุงอาหารไทย เพิ่มเมนูอาหารใหม่เข้ามาให้ลูกค้ารับบริการได้รับประทานอาหารใหม่ๆ ให้รสชาติอาหารถูกปาก

กับลูกค้า รสชาติอาหารเป็นเรื่องที่สำคัญ การตกแต่งอาหารก็เป็นเรื่องสำคัญต้องทำให้อาหารดูดีสวยงาม 2) ด้านการกำหนดราคาอาหาร การตั้งราคาอาหารให้เหมาะสมกับต้นทุนของร้านต้องนึกถึงราคาอาหารของร้าน อาหารอื่นในบริเวณใกล้เคียงๆ ให้ราคาอาหารเดิมใช้นานที่สุดเพื่อไม่เสียลูกค้าประจำตามสภาพธุรกิจปัจจุบัน และราคาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารเน้นราคาอาหารไม่สูงและต่ำกว่าร้านอื่นๆ 3) ด้านช่องทางการขาย ทำได้หลายช่องทางที่ลูกค้าพอใจเน้นการขายอาหารที่ร้านเป็นหลักเปิดเช้าถึงเย็น ต้องมีประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ต และใบปลิว ส่วนใหญ่การขายที่ร้านอีกทางหนึ่งเป็นการบริการส่งถึงที่บ้านขายเป็นหลายช่องทาง ส่วนใหญ่การขายที่ร้านและลูกค้าซื้อกลับบ้านได้ 4) ด้านส่งเสริมการขายการประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์ ตกแต่งร้านให้เป็นแบบไทยให้ลูกค้ารู้สึกว่าจะรับประทานอาหารที่ประเทศไทยต้องมีการประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์เพื่อให้มีลูกค้าใหม่ๆ บรรยายภาพแบบไทยในร้านเรียบง่าย ๆ แต่ต้องสะอาดบริการลูกค้าต้องสุภาพ การบริการแบบวัฒนธรรมไทยการอวยการแต่งกายชุดไทยในร้านบรรยายภาพเป็นแบบไทย

5.3.3 ผู้วิจัยได้สังเคราะห์รูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครขอนแก่น มณฑล ยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนได้แก่พัฒนาใน 4 ด้าน คือ การปรับปรุงอาหารไทย กำหนดราคาอาหาร ช่องทางการขาย และการส่งเสริมการขาย



1) การปรับปรุงอาหารไทย อาหารไทยมีรสชาติหลากหลาย ส่วนผสมกับพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกาย มีกลิ่นอาหารหอมให้รู้สึกอาหารอร่อยมาก รสชาติอาหารอร่อยโดยควบคุมรักษาคุณภาพวัตถุดิบ และเครื่องปรุงให้ได้มาตรฐาน ทั้งความสะอาด รสชาติใหม่ให้ลูกค้าได้ชิมรสชาติอาหารเมนูใหม่ๆ และการตกแต่งในงานสวยงามให้ลูกค้าน่ารับประทาน

2) กำหนดราคาอาหาร ต้องให้เหมาะสมกับต้นทุนที่เป็นวัตถุดิบและค่าใช้จ่ายของร้าน ต้องนึกถึงราคาอาหารของร้านอื่นในบริเวณใกล้เคียงด้วย

3) ช่องทางการขาย เปิดการขายบริการทุกวัน การขายตรงที่ร้านเป็นหลัก เสริมช่อง

ทางการบริการขายส่งอาหารถึงบ้านลูกค้า ทุกครั้งให้ลูกค้ารับประทานอาหารตามความต้องการ เพิ่มให้ลูกค้าประจำมากขึ้นและให้ลูกค้าประจำไม่เปลี่ยนใจไปรับประทานอาหารที่ร้านอื่น

4) การส่งเสริมการขาย การประชาสัมพันธ์ทางตรงที่ร้านและประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ต การบริการด้วยศิลปวัฒนธรรมไทยและมารยาทไทยก็สำคัญ เป็นการส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยครองความนิยมอย่างยั่งยืน

6. อภิปรายผลการวิจัย

6.1 ประวัติความเป็นมาของธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน พบประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผล ดังนี้

ธุรกิจร้านอาหารไทยกลุ่มเป้าหมายการศึกษาทั้ง 6 ร้านเปิดกิจการมาในช่วง 6 ปีที่ผ่านมา ระหว่างปี ค.ศ.2010-2015 (พ.ศ.2553-2558) ผู้ประกอบการเจ้าของร้านทั้งหมดเป็นคนจีน ระหว่างอายุ 28-47 ปี มีวุฒิการศึกษาปริญญาตรี-ปริญญาโท พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานบริการส่วนใหญ่เป็นคนจีนมีจำนวนน้อยเป็นคนไทยอายุระหว่าง 21-40 ปี ส่วนใหญ่มีประสบการณ์และความสนใจในด้านทำอาหารเป็นพื้นฐานอยู่ และด้วยเห็นว่าการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยน่าจะเป็นอาชีพที่มีรายได้ดีกว่าอาชีพอื่นบางส่วนน้อยเป็นนักศึกษาไทยเดินทางไปศึกษาต่อในประเทศจีน สมัครเป็นพนักงานบริการเพราะต้องการมีรายได้พิเศษและในการทำงานได้ฝึกพูดภาษาจีนด้วย การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ยังเป็นการเผยแพร่ลักษณะอาหารไทยและวัฒนธรรมไทย จะต้องเรียนรู้ทำความเข้าใจ สอดคล้องกับแนวคิดการจัดการธุรกิจข้ามวัฒนธรรมของ จูลี เทียนไทย (2553 : 16-17) การจัดการธุรกิจเมื่อต้องทำงานร่วมกับคนต่างวัฒนธรรมในทุกระดับ ไม่ว่าจะเป็นระดับปัจเจกบุคคลระหว่างบุคคล หรือระดับองค์การ การเรียนรู้จะก่อให้เกิดทักษะในการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจกับคนต่างวัฒนธรรมที่มีประสิทธิภาพ จะช่วยทำความเข้าใจพฤติกรรมต่างๆ ที่เกิดขึ้น ความรู้ความเข้าใจในวัฒนธรรมของลูกค้า จะทำให้สามารถทำงานร่วมกันได้โดยปราศจากความขัดแย้งทางวัฒนธรรม พนักงานแต่ละคนจะต้องปรับตัวให้เข้ากับเพื่อนร่วมงานลูกค้า และเจ้าหน้าที่ทางราชการในท้องถิ่นนั้น การเรียนรู้การจัดการข้ามวัฒนธรรม นับเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้องค์การธุรกิจรู้เท่าทันความแตกต่างทางวัฒนธรรมในด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นแรงงาน ด้านการเงิน ด้านการตลาด ด้านสินค้า เป็นต้นอันลักษณะอาหารไทยของแต่ละร้านมีการปรุงอาหารแบบอาหารไทยประยุกต์เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้า การใช้วัตถุดิบพืชผักสมุนไพรเครื่องปรุงอาหารแต่มีการพัฒนาเทคนิควิธีการปรุงอาหารเป็นลักษณะเฉพาะตน ทำให้ได้รสชาติอาหารของแต่ละร้านแตกต่างกันไป ศิลปะในการตกแต่งสีสันทานอาหารจะช่วยให้รับประทานมากยิ่งขึ้น

6.2 สภาพปัจจุบันปัญหาและความต้องการของธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน มีทำเลที่ตั้งร้านอยู่ในเมือง ร้านอาหารเปิดบริการให้ลูกค้าทุกวัน ระหว่างเวลา 11.00 น. - 22.00 น. ส่วนใหญ่เปิดขายตั้งแต่ 11.30 น. - 21.00 น. บางร้านเปิดขายตั้งแต่ 12.00 น. - 21.00 น. มีร้านหนึ่งเปิดขายตั้งแต่ 11.30 น. - 22.00 น. คือ ร้านไท่ซวงไทย (Tai Shuang Thai Restaurant : 泰爽泰国餐厅) ค่าเช่าร้านแพงที่สุดคือร้านขนาดใหญ่หังเจียจินนาลี่ไทย (Huang Jia Jin NaLi Thai Restaurant : 皇家金娜丽泰国餐厅) มีที่นั่ง 800 ที่นั่ง ค่าเช่าเดือนละ 72,000 หยวน (คิด

เป็นเงินไทยประมาณ 360,000 บาท) ค่าเช่าร้านแพงลงมี 2 ร้าน คือ ร้านขนาดกลางเจียวเยไทย (Jiao Ye Thai Restaurant : 蕉叶泰国餐厅) มีที่นั่ง 110 ที่นั่ง และร้านขนาดใหญ่ซินโจวเจียวเยไทย (Xing Zhou Jiao Ye Thai Restaurant : 星洲蕉叶泰国餐厅) มีที่นั่ง 200 ที่นั่ง ค่าเช่าเดือนละ 40,000 หยวน (คิดเป็นเงินไทยประมาณ 200,000 บาท) ดังนั้น จะเห็นได้ว่าทำเลที่ตั้งร้านอาหารไทยขอนแก่นคุณหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน มีทั้งอยู่ในเมืองคุณหมิง และขนาดจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าได้มากหรือน้อย อาจส่งผลต่อราคาค่าเช่าร้านที่แพงขึ้นหรือถูกลง เป็นเหตุปัจจัยที่สำคัญต่อการพิจารณาตัดสินใจเลือกดำเนินธุรกิจร้านอาหาร ตามความเหมาะสมและศักยภาพความพร้อมที่เกี่ยวข้องในการเลือกปฏิบัติเพื่อธุรกิจดำเนินไปได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ พัฒนวิทย์ พ่วงพร้อม (2549 : 104-109) ได้ศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดร้านอาหารไทย ณ เมืองเลกซิงตัน มลรัฐเคนตักกี ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่า การจัดตั้งร้านอาหารไทยหนึ่งแห่ง จะใช้เงินลงทุนเป็นจำนวนเท่าใดนั้น ขึ้นอยู่กับขนาดของพื้นที่ และรูปแบบของร้านอาหารเป็นสำคัญ หากทำการปรับปรุงอาคารสถานที่เดิมที่เคยเป็นร้านอาหารมาก่อน จะมีค่าใช้จ่ายและขั้นตอนที่ซับซ้อนน้อยกว่าการก่อสร้างร้านอาหารใหม่บนพื้นที่ว่างเปล่า อีกทั้งการก่อสร้างในสถานที่ใหม่ยังอาจถูกจำกัดด้วยเงื่อนไขของเขตพื้นที่ (Zoning) โดยเมืองเลกซิงตันมีการแยกกันชัดเจนระหว่าง เขตการค้า เขตที่อยู่อาศัย และเขตอุตสาหกรรม สิ่งที่ต้องคำนึงถึงระหว่างดำเนินการดำเนินการลงทุนการประกันสุขภาพของพนักงาน และต้นทุนการประกันภัยที่มีแนวโน้มปรับเปลี่ยนขึ้นทุกปีเช่นเดียวกับอัตราภาษีนิติบุคคล การประกันการว่างงานและค่าจ้าง แรงงานที่เพิ่มขึ้น นั้นเป็นต้นทุนสำคัญ ที่จะทำให้ต้นทุนระหว่างการดำเนินการเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ อาจต้องเผชิญกับปัญหาของกฎ ระเบียบและข้อบังคับของเมืองที่อาจมีการเปลี่ยนแปลงในภายหลัง ซึ่งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินธุรกิจ ได้อธิบายถึงการวิเคราะห์ต้นทุนผลได้ (Cost – benefit Analysis) ของบุคคลไว้ว่า เป็นการชั่งน้ำหนักระหว่างศักยภาพที่จะได้รับผลกำไร หรือจะขาดทุน การตัดสินใจของคนจะอยู่ในลักษณะของความคุ้มค่าต่อการที่จะเสี่ยงเมื่อวิเคราะห์เหตุปัจจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อประกอบการดำเนินธุรกิจแล้ว ก็จะเลือกกิจกรรมที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาการจัดการธุรกิจในทิศทางที่ดีที่สุดต่อไป

รายการอาหารควาที่ลูกค้านิยม 5 อันดับ คือ ต้มยำกุ้งราคาอยู่ที่ 49-88 หยวน อันดับสอง คือ ปลากระพงนึ่งมะนาว ราคาอยู่ที่ 75-120 หยวน อันดับสาม คือ ส้มตำไทย ราคาอยู่ที่ 19-36 หยวน รายการอาหารหวานที่ลูกค้านิยม 2 อันดับ อันดับหนึ่ง คือ ข้าวเหนียวมะม่วง ราคาอยู่ที่ 18-30 หยวน อันดับสอง คือ พุดดิ้งมะม่วง ราคาอยู่ที่ 14-15 หยวน โดยผลงานวิจัยที่ศึกษาแนวทางการสร้างอาหารไทยเป็นอาหารโลกในสิบปีข้างหน้าของ นภาพรพรณ นพรัตนารณ (2544 : 76-84) ได้กล่าวว่า อาหารไทยเป็นที่รู้จักและนิยมรับประทานมากที่สุด ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเขียวหวาน ในผลงานวิจัยของ Sukalakamala (2004 : 6-7) ที่ได้ศึกษา การมีวัฒนธรรมการบริโภคของประเทศอเมริกาบอกไว้ว่า อาหารจำพวก Pizza ถือเป็นอาหารจำพวกหลักของชาวอเมริกา แต่เริ่มมีการนำอาหารประจำชาติอื่นที่หลากหลายมารวมกันทุกวันนี้อาหารไทยเป็นอาหารกำลังเป็นที่นิยม มีร้านอาหารไทยเปิดขึ้นทุกๆ ปี ในประเทศอเมริกาชาวตะวันตกเริ่มที่จะให้การยอมรับอาหารจากนานาชาติมากขึ้น สิ่งที่สำคัญของผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องเข้าใจถึงความต้องการของผู้บริโภคก่อนที่จะเปิดกิจการ เนื่องด้วยมีความเสี่ยงที่จะไม่ประสบความสำเร็จในการประกอบธุรกิจสูงในบางครั้งสภาพแวดล้อมของร้านอาหารส่งผลต่อการเลือกของลูกค้า

การส่งเสริมการขายและช่องทางการขายของร้านอาหารผลการศึกษา พบว่า ทุกร้านมีป้ายประชาสัมพันธ์อยู่ที่หน้าร้านเพื่อบอกลูกค้าวันเวลาที่เปิดขายอาหารหน้าร้านมีเมนูอาหารไว้ให้ลูกค้าเลือกสั่งอาหารมีเว็บไซต์ประชาสัมพันธ์รายการอาหารต่างๆ ที่ให้ลูกค้าสั่งและเปิดช่องทางการขายอาหารให้ลูกค้าได้รับประทานทั้งที่ร้านและส่งถึงบ้านมีรายการอาหารทั้งอาหารคาวอาหารหวาน และเครื่องดื่มให้เลือก แนวคิดการจัดการธุรกิจของบริษัท ไอ เอ็ม บัค จำกัด คือ การจัดการธุรกิจให้ประสบความสำเร็จ มีวิธีการอยู่มาหลายวิธี ในปัจจุบันโลกได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็วเข้าสู่ยุค ที่เรียกว่าโลกาภิวัตน์ ปัจจัยสำคัญที่จะส่งผลให้การปฏิบัติการกิจต่างๆ ได้ผลสำเร็จดียิ่งขึ้นนั้น จะพึงเฉพาะ 4 M's เหมือนในอดีตคงจะไม่เพียงพอ ต้องเพิ่มอีก 2 ประการ คือ 1) ข้อมูลสารสนเทศ(Information) และ 2) เทคโนโลยี (Technology) ซึ่งหมายถึง การนำเอาวิทยาศาสตร์ประยุกต์มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในทางปฏิบัติ เรียกว่า IT อันจะช่วยส่งเสริมและเกื้อหนุนให้การดำเนินธุรกิจเป็นไปอย่างรวดเร็ว องค์กรใดสามารถพัฒนาความรู้ขึ้นมาจากสิ่งแวดล้อมรอบตัว แล้วนำมาพัฒนาให้เกิดประโยชน์สูงสุด อีกทั้งยังต่อยอดความคิดออกไปได้ย่อมถือว่าสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันแล้ว และยังต้องอาศัย ไหวพริบประสบการณ์ และปฏิภาณในการจัดการ มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานต่างๆ ได้ดี สำหรับระบบ IT มาใช้สนับสนุนการประกอบธุรกิจนั้น (บริษัท ไอ เอ็ม บัค จำกัด, 2550 : 75-76) และงานวิจัยได้ศึกษาโครงการจัดทำระบบสารสนเทศบนเว็บไซต์เพื่อการจัดวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องใช้และอุปกรณ์ตกแต่งสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศของ พรเทพ อนุสรณ์นิตินสาร และคณะ (2548 : 88-109) สรุปว่า การจัดวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องใช้ และอุปกรณ์ตกแต่ง นับว่าเป็นกระบวนการสำคัญที่มีผลกระทบโดยตรงต่อราคาขายคุณภาพของอาหาร และบริการอย่างรวดเร็วส่งผลกระทบต่อคุณภาพ และบริการของร้านอาหารไทยโดยตรง จึงต้องมีระบบสนับสนุนแลกเปลี่ยนข้อมูลและข่าวสารที่ทันสมัยแก่ร้านอาหารไทย และร้านค้าวัตถุดิบ เพื่อเป็นทางเลือกในการพิจารณาสั่งซื้อ ในทางกลับกันการให้ข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนและขนาดของร้านอาหารไทยที่อยู่ในพื้นที่การให้บริการของร้านค้าวัตถุดิบจะช่วยให้ทางร้านค้าบริการความต้องการของลูกค้า และการกระจายสินค้ามีคุณภาพมากขึ้น

การตกแต่งร้านให้ดูดีมีความสวยงามมีความเรียบร้อยและสะอาดการตกแต่งร้านเป็นประตูด่านแรกที่จะทำให้ลูกค้าพอใจเบื้องต้น เป็นการจูงใจให้ลูกค้าแวะเวียนเข้ามาและเมื่อได้เปิดโอกาสแรกเข้ามาแล้วกระบวนการขั้นตอนอื่นๆ มีร้านการตกแต่งร้านเป็นแบบยุโรป คือ ร้านไท่ชวงไทย (Tai Shuang Thai Restaurant : 泰爽泰国餐厅) โดย ทรงคุณ จันทจร (2553 : 83-86) ได้วิเคราะห์ว่า บุคคลจะใช้สัญลักษณ์ในการสรุปหรือทำความเข้าใจประสบการณ์ของพวกเขา สัญลักษณ์สามารถทำให้บุคคลคิดคำนึงเกี่ยวกับบุคคลอื่นหรือสิ่งของใดๆ แม้ว่าคนหรือสิ่งของนั้นจะไม่มีอยู่ในขณะนั้นก็ตาม

การบริการที่ร้านอาหารมีการจัดโต๊ะ เก้าอี้ ถ้วยชามช้อนและแก้วน้ำให้เรียบร้อย บริการต้อนรับลูกค้าด้วยคำว่าสวัสดีการไหว้ การเชิญลูกค้ามานั่งที่โต๊ะรับรายการสั่งอาหาร พนักงานต้อนรับส่วนใหญ่แต่งชุดไทยให้บริการ ดังนั้น การบริการด้วยมารยาทไทยก็ถือว่าเป็นความงดงามอย่างหนึ่งที่ใช้ในการสื่อสารสัมพันธ์ระหว่างร้านอาหารกับผู้บริโภค โดยเกิดจากความสัมผัสที่พอใจทางกายก่อนแล้วก่อให้เกิดความประทับใจตามมาภายหลัง สอดคล้องกับงานวิจัยของสุรัชย์ จิวเจริญสกุล และคณะ (2550 : 172-186) ได้ศึกษาการพัฒนาารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมืออาชีพ พบว่า วัสดุและอุปกรณ์ที่จำเป็นใน

การเริ่มต้นทำธุรกิจร้านอาหารไทยแบ่งออกเป็น 6 ส่วน คือ ส่วนบริการหน้าร้าน ในครัว เตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ และบริการการจัดการดูแลด้านสุขาภิบาล การจัดตกแต่งร้านอาหารไทยมี 4 แบบ คือ เรียบง่าย พื้นเมือง หูหรรษา คลาสสิก และสมัยใหม่ มีบริการเมนูอาหาร ผ่าบูโต๊ะ พนักงานใส่เครื่องแบบ ติดผ้ามาลัย และมีแผ่นพับ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสำเร็จ คือ ปัจจัยด้านทำเลที่ตั้ง ปัจจัยการพิจารณาบุคลากร ปัจจัยด้านปริมาณของรายการอาหารและปัจจัยแวดล้อมทั้งจากภายในและภายนอกรูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยให้ประสบความสำเร็จทุกคนทุกวัยสามารถทำได้แต่ต้องมีการศึกษาและเตรียมความพร้อมเพราะเป็นธุรกิจที่มีรายละเอียดมากการวิจัยหารูปแบบร้านอาหารไทยในต่างประเทศจึงอาจจะจำเป็นที่ควรดำเนินการต่อไป

สำหรับปัญหาการจัดการธุรกิจร้านอาหารไทยในนครคุณหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนทั้ง 6 ร้าน คือ 1) ด้านต้นทุนในการดำเนินธุรกิจค่าเช่าร้านมีราคาแพง 2) ด้านเงินทุนหมุนเวียนเกี่ยวกับการซื้อวัตถุดิบและค่าจ้างพนักงานแพง 3) ด้านคุณภาพและราคาของวัตถุดิบในการประกอบอาหารไม่คงที่ 4) ด้านลูกค้ามีจำนวนไม่คงที่ขึ้นอยู่กับสภาพลมฟ้าอากาศเทศกาลและสภาพเศรษฐกิจ 5) ด้านราคาอาหารที่เป็นวัตถุดิบไม่แน่นอนขึ้นลงตามฤดูกาลและสภาวะทางการตลาด 6) ด้านพ่อครัว/แม่ครัวและพนักงานอยู่ไม่นาน โดยเป็นปัญหาที่ผู้ประกอบการเจ้าของร้าน สามารถแก้ไขเองได้ งานวิจัยของ พรจิต สมบัติพานิช, 2548 : 111-129) ที่ได้ศึกษาการพัฒนาศูนย์กลางโครงการครัวไทยสู่โลก ณ นครลอสแอนเจลิส ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยต้องเผชิญกับปัญหาคือปัญหาเรื่องความสะดวกของร้านอาหารและคุณภาพอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ปัญหาเรื่องพ่อครัว/แม่ครัว ปัญหาพนักงาน ปัญหาเรื่องเงินทุนในการประกอบการและปัญหาเรื่องวัตถุดิบราคาสูง

7. เอกสารอ้างอิง

- จุลณี เทียนไทย. (2553). **มานุษยวิทยาธุรกิจ**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ทรงคุณ จันจร. (2553). **ทฤษฎีวัฒนธรรมและสังคม**. มหาสารคาม : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ไทยโพสต์. (2552). **สานต่อ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” อาหารที่ชาวต่างชาติชื่นชอบ**. สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558. จาก <http://www.thaipost.net/x-cite/150409/3205>
- นฤตม บุญหลง และกล้าณรงค์ ศรีรอด. (2549). **อาหารเพื่อมนุษย์**. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นภาพรณ นพรัตน์ภรณ์. (2544). **แนวทางการสร้างอาหารไทยเป็นอาหารโลกในสิบปีข้างหน้า เอกสารวิจัยส่วนบุคคลของการศึกษาตามหลักสูตรวิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร รุ่น 42**. กรุงเทพมหานคร : อักษรสยามการพิมพ์.
- บริษัท ไอ เอ็ม บัค จำกัด. (2550). **กลยุทธ์การบริหารธุรกิจอัจฉริยะระดับสากล**. กรุงเทพมหานคร : ส.เจริญการพิมพ์.
- พรจิต สมบัติพานิช. (2548). **การพัฒนาศูนย์กลางโครงการครัวไทยสู่โลก ณ นครลอสแอนเจลิส**. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- พรเทพ อนุสรณินิตสาร และคณะ. (2548). **โครงการจัดทำระบบสารสนเทศแบบเว็บเพื่อการจัดวัตถุดิบ เครื่องปรุงเครื่องใช้และอุปกรณ์ตกแต่งสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ.** กรุงเทพมหานคร : คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัฒน์วดี พวงพร้อม. (2549). **การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดร้านอาหารไทย ณ เมืองเลกซิงตัน มลรัฐเคนตักกี ประเทศสหรัฐอเมริกา.** กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุรัชย์ จิวเจริญสกุล และคณะ. (2550). **การพัฒนารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมี้อาชีพ.** กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- CNN Travel. (2558). **10 ประเทศที่อาหารอร่อยที่สุดในโลกจากการโหวตของ CNN Travel.** สืบค้นเมื่อ 10 มีนาคม 2559. จาก <https://2baht.com>
- Sukalakamala, P. (2004). **Customer Perceptions for Expectations and Acceptance of an Authentic Dining Experience in Thai Restaurants.** Master's Thesis Texas : Texas Tech University.