

ปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการโรงอาหารภายใน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

Factors Affecting the Sustainability of Canteen Entrepreneurs at Kasetsart University Kamphaeng Saen Campus

อรธีรา มนุจันทรธ, อภิญญา สุพิชญ์, ดนุพล แสงนาค, อัญชิษฐา ภูอุดม,
นุชประวีณ์ ลิขิตศรีณย์ และ นีรมล ขวาชอง
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Onteera Manujantarath, Apinya Supich, Aunchistha Poo-Udom, Danupon Sangnak,
Nuchpravee Likitsarun, and Niramol Khwakhong
Kasetsart University

ประวัติย่อ

1. นางสาวอรธีรา มนุจันทรธ (Corresponding author) นิสิตปริญญาเอก สาขานวัตกรรม
บริการและการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม คณะอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
e-mail: softonteera@gmail.com

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิญญา สุพิชญ์ อาจารย์ประจำ คณะอุตสาหกรรมบริการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ e-mail: apinya.su@ku.th ความเชี่ยวชาญ การท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ

3. อาจารย์ ดร.ดนุพล แสงนาค อาจารย์ประจำ คณะอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
e-mail: danupon.s@ku.th ความเชี่ยวชาญ การจัดการ บริหารธุรกิจ

4. อาจารย์ ดร.อัญชิษฐา ภูอุดม อาจารย์ประจำ คณะอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
e-mail: aunchistha.p@ku.th ความเชี่ยวชาญ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ บริหารธุรกิจ

5. อาจารย์ ดร.นุชประวีณ์ ลิขิตศรีณย์ อาจารย์ประจำ คณะอุตสาหกรรมบริการ
e-mail: Nuchpravee.l@ku.th มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ความเชี่ยวชาญ การท่องเที่ยว

6. อาจารย์ นีรมล ขวาชอง อาจารย์ประจำ คณะอุตสาหกรรมบริการ e-mail: niramol.khw@ku.th
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ความเชี่ยวชาญ การท่องเที่ยว

Revised: November 25, 2024; Revised: January 6, 2025; Accepted: February 11, 2025

บทคัดย่อ

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาระดับการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน แรงจูงใจ และความยั่งยืนของผู้ประกอบการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน และ 2) เพื่อศึกษาอิทธิพลของการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจ ที่มีต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยวิธีการวิจัยแบบเชิงปริมาณ ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งทำการศึกษากับผู้ประกอบการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำนวน 38 ราย โดยใช้ประชากรทั้งหมด เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการใช้การแจกแจงความถี่ ค่าสถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน t-test การวิเคราะห์ความแปรปรวน และการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ ผลการศึกษาพบว่า ระดับความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงอาหารเกี่ยวกับการตัดสินใจ ความพึงพอใจ แรงจูงใจ ความยั่งยืนทางธุรกิจ อยู่ในระดับมาก ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า การตัดสินใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ความพึงพอใจในงานมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน และแรงจูงใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยสามารถนำผลที่ได้ไปใช้ประโยชน์ทางด้านวิชาการและการบริหารจัดการในด้านต่าง ๆ เช่น การมอบรางวัลผู้ประกอบการดีเด่น และการจัดกิจกรรมส่งเสริมร่วมกัน ซึ่งจะช่วยสร้างรากฐานที่มั่นคงสำหรับการพัฒนาธุรกิจอย่างยั่งยืนของผู้ประกอบการโรงอาหารต่อไป

คำสำคัญ: การตัดสินใจ, ความพึงพอใจในงาน, แรงจูงใจ, ความยั่งยืน, ผู้ประกอบการโรงอาหาร

Abstract

This research aimed to 1) study the levels of decision-making, job satisfaction, motivation, and sustainability among canteen entrepreneurs at Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus, and 2) examine the influence of decision-making, job satisfaction, and motivation on the sustainability of canteen entrepreneurs at Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus. The study employed a quantitative research methodology using questionnaires as the data collection instrument. The population comprised all 38 canteen entrepreneurs at Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus. Data analysis was conducted using frequency distribution, percentage, mean, standard deviation, t-test, analysis of variance (ANOVA), and multiple regression analysis. The findings revealed that canteen entrepreneurs' opinions regarding decision-making, satisfaction, motivation, and business sustainability were at high levels. Hypothesis testing indicated that decision-making had a positive influence on the sustainability of canteen entrepreneurs at Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus. Additionally, job satisfaction showed a positive influence on entrepreneur sustainability, and motivation demonstrated a positive influence on entrepreneur sustainability, all at a statistical significance level of 0.05. The results of this study can be applied for both academic purposes and various aspects of management. Such initiatives as implementing exemplary entrepreneur recognition programs and organizing collaborative engagement activities will help establish a robust foundation for the sustainable business development of canteen entrepreneurs.

Keywords: Decision-making, Job satisfaction, Motivation, Sustainability, Canteen entrepreneurs

บทนำ

ธุรกิจร้านอาหารในสถาบันการศึกษาถือเป็นส่วนสำคัญในการให้บริการประชาคมภายในมหาวิทยาลัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งร้านอาหารที่อยู่ในโรงอาหารมหาวิทยาลัยที่ต้องตอบสนองความต้องการของนักเรียน นิสิต นักศึกษา บุคลากร รวมถึงบุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในมหาวิทยาลัยนั้น ๆ (สมชาย ดำรงค์เดช และคณะ, 2566) การบริหารจัดการโรงอาหารถือเป็นความท้าทายที่สำคัญ ทั้งด้านการรักษามาตรฐาน คุณภาพอาหาร ความสะอาด และความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการ ในช่วงที่ผ่านมาธุรกิจร้านอาหารภายในโรงอาหารต้องเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงหลายประการ ไม่ว่าจะเป็นราคาวัตถุดิบที่สูงขึ้น ต้นทุนด้านต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภค และการแข่งขันที่สูงขึ้นจากแพลตฟอร์มส่งอาหาร (วิภาวี สุทธิสิน, 2565) จากการศึกษาของ พรทิพย์ วรกิจโกศาทร (2566) พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในสถาบันการศึกษาร้อยละ 45 ประสบปัญหาด้านต้นทุนที่สูงขึ้น ขณะที่ร้อยละ 38 เผชิญกับการแข่งขันที่รุนแรงจากบริการส่งอาหารออนไลน์ ส่งผลให้ผู้ประกอบการจำเป็นต้องปรับตัวเพื่อความอยู่รอดและการเติบโตอย่างยั่งยืน จากการศึกษาของ Thompson et al. (2024) พบว่า โรงอาหารในสถาบันการศึกษาที่มีการบริหารจัดการอย่างยั่งยืนสามารถลดต้นทุนการดำเนินงานได้ร้อยละ 15-20 ผ่านการจัดการวัตถุดิบและการควบคุมของเสียอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ยังพบว่าผู้ประกอบการที่มีการวางแผนธุรกิจระยะยาวและพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่องมีอัตราการอยู่รอดสูงกว่าร้อยละ 75 เมื่อเทียบกับค่าเฉลี่ยของอุตสาหกรรมที่ร้อยละ 45 ในระยะเวลา 5 ปี การศึกษาของ Martinez และ Wilson (2023) แสดงให้เห็นว่า โรงอาหารที่มีการบริหารจัดการอย่างยั่งยืนสามารถสร้างความพึงพอใจให้กับผู้ใช้บริการในระดับสูง โดยได้รับคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 4.2 จาก 5 คะแนน ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อความมั่นคงทางรายได้และการเติบโตของธุรกิจในระยะยาวสอดคล้องกับการศึกษาของ Damnet et al. (2024) พบว่า ผู้ประกอบการต้องปรับตัวและพัฒนารูปแบบการดำเนินธุรกิจ โดยคำนึงถึงปัจจัยทั้งภายในและภายนอก รวมถึงการรับรู้ความเสี่ยงและผลประโยชน์ เพื่อสร้างความยั่งยืนในการประกอบธุรกิจ นอกจากนี้ การศึกษาของ ประภาพร แสงทอง (2563) พบว่า ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารในสถาบันการศึกษาประกอบด้วย การบริหารต้นทุน การรักษาคุณภาพอาหาร การบริการที่ดี และการปรับตัวตามความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ นภัสนันท์ วินิจฉัยกุล และคณะ (2564) ผลการศึกษาพบว่า ความสำเร็จของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยขึ้นอยู่กับความสามารถ ในการควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ การรักษามาตรฐานรสชาติอาหาร และการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า ในขณะเดียวกัน Rahman et al. (2021) พบว่า การนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการร้านอาหาร และการให้ความสำคัญกับความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในระยะยาว โดยเฉพาะการใช้ระบบการจัดการสต็อกอัจฉริยะ การชำระเงินแบบไร้เงินสด และการจัดการขยะที่เกิดจากอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ก่อตั้งขึ้นในวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ. 2522 บนพื้นที่กว่า 7,951 ไร่ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2566) ปัจจุบันมีการจัดการเรียนการสอนจำนวน 6 คณะ ได้แก่ คณะเกษตร กำแพงแสน คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน คณะวิทยาศาสตร์การกีฬาและสุขภาพ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์และพัฒนศาสตร์ และคณะอุตสาหกรรมบริการ นอกจากนี้แล้ว คณะสัตวแพทยศาสตร์ ยังมีการจัดการเรียนการสอนบางวิชาที่วิทยาเขตกำแพงแสนด้วย โดยข้อมูลในปีพ.ศ. 2566 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มีนักศึกษาจำนวน 11,526 คน บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน 2,874 คน และมีผู้มาใช้บริการจากภายนอกเฉลี่ยวันละ 3,000 คน นอกนั้นแล้วยังมีผู้ปกครองและนักเรียน โรงเรียนสาธิตแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการศึกษา ที่เข้ามาให้บริการภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (งานทรัพยากรบุคคลและนิติการ กองบริหารทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2566) โดยภายในมหาวิทยาลัย มีร้านอาหารจำนวน 2 ร้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหารกลาง 1 เปิดให้บริการปีพ.ศ. 2522 ปัจจุบันมีร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 10 ร้าน ร้านอาหารกลาง 2 (นนทบุรีเซ็นเตอร์) เปิดให้บริการปีพ.ศ. 2552 ปัจจุบันมีร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 21 ร้าน และมีร้านอาหารบริเวณศูนย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน เปิดให้บริการปีพ.ศ. 2542 ปัจจุบันมีร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 7 ร้าน รวมทั้งสิ้น 38 ร้าน (กองบริหารทรัพยากรสิน, 2567) การบริหารจัดการร้านอาหารถือเป็นความท้าทายของผู้บริหารและผู้ประกอบการ จึงต้องมีการบูรณาการแนวคิดทฤษฎีหลายด้านที่มีความสัมพันธ์กัน โดยทฤษฎีการตัดสินใจ เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความยั่งยืนในการประกอบธุรกิจ โดยเฉพาะการตัดสินใจในช่วงเริ่มต้นธุรกิจ ซึ่งผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีข้อมูลที่เพียงพอในการตัดสินใจเข้าพื้นที่ มีความมั่นใจในการเลือกทำเลที่ตั้ง และสามารถประเมินความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการประกอบธุรกิจภายในร้านอาหารได้อย่างรอบด้าน ทฤษฎีความพึงพอใจในงาน เป็นปัจจัยที่สะท้อนถึงความรู้สึกที่ดีต่อการประกอบธุรกิจ โดยพิจารณาจากความพึงพอใจต่อสภาพแวดล้อมในการทำงานภายในร้านอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย และการมีความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ประกอบการรายอื่น ซึ่งความพึงพอใจเหล่านี้จะส่งผลต่อความมุ่งมั่นในการพัฒนาธุรกิจให้ยั่งยืน ทฤษฎีแรงจูงใจ เป็นปัจจัยที่ขับเคลื่อนให้ผู้ประกอบการมีกำลังใจในการดำเนินธุรกิจ โดยแรงจูงใจที่สำคัญมาจากการให้บริการลูกค้า การได้รับคำชื่นชมจากผู้ใช้บริการ และความมั่นคงทางการเงิน ซึ่งแรงจูงใจเหล่านี้จะช่วยผลักดันให้ผู้ประกอบการมุ่งมั่นในการพัฒนาคุณภาพการบริการอย่างต่อเนื่อง โดยปัจจัยทั้งหมดนี้ส่งผลต่อความยั่งยืนทางธุรกิจของผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งวัดได้จากแนวโน้มการขยายธุรกิจในอนาคต ความสามารถในการบริหารจัดการวัตถุดิบ และการมีกลยุทธ์ในการควบคุมต้นทุนและเพิ่มผลกำไรเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจในระยะยาว การบูรณาการปัจจัยทั้งการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจ จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาธุรกิจให้เติบโตอย่างมั่นคงและยั่งยืนภายใต้บริบทของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ซึ่งการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและพฤติกรรมผู้บริโภคในยุคดิจิทัลได้ส่งผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในสถาบันการศึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งภายหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของ COVID-19 ที่เร่งให้เกิดการปรับตัวทางเทคโนโลยีอย่างรวดเร็ว จากการศึกษาของ Rahman et al. (2024) พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในสถาบันศึกษามากกว่าร้อยละ 75 ได้นำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการบริหารจัดการ อาทิ ระบบการสั่งอาหารออนไลน์ การชำระเงินผ่าน QR Code และแพลตฟอร์มการให้บริการแบบครบวงจร ซึ่งช่วยอำนวยความสะดวกให้กับผู้ใช้บริการและเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการของผู้ประกอบการ

การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จึงมีความสำคัญในการเสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหาร และสามารถนำไปเป็นแนวทางในการบริหารจัดการ โดยคำนึงถึงปัจจัยทางด้านการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจของผู้ประกอบการ เพื่อให้เข้าใจปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัย และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาธุรกิจให้สามารถเติบโตได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนในระยะยาว

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาระดับการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน แรงจูงใจ และความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจ ที่มีต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

สมมติฐาน

H₁ การตัดสินใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

H₂ ความพึงพอใจในงานมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

H₃ แรงจูงใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

ประโยชน์ที่ได้รับ

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยศึกษาจากผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นั้น

1. ประโยชน์ทางการบริหารจัดการ ผู้บริหารสามารถนำข้อมูลไปพัฒนาระบบการให้ข้อมูลที่ครบถ้วนแก่ผู้ประกอบการก่อนการตัดสินใจเข้าพื้นที่ เพื่อสร้างความมั่นใจและลดความเสี่ยงในการประกอบธุรกิจ การปรับปรุงสภาพแวดล้อมในการทำงาน พัฒนาระบบการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความพึงพอใจในการประกอบธุรกิจ มหาวิทยาลัยสามารถพัฒนาระบบการประเมินความพึงพอใจจากผู้ให้บริการ การมอบรางวัลหรือการยกย่องผู้ประกอบการที่มีผลงานดีเด่น และการสนับสนุนด้านการเงินเพื่อสร้างความมั่นคงทางธุรกิจ ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารและการให้บริการที่มีคุณภาพแก่ประชาคมมหาวิทยาลัยในระยะยาว

2. ประโยชน์ทางวิชาการ เป็นการขยายองค์ความรู้เกี่ยวกับการบูรณาการทฤษฎีการตัดสินใจ ทฤษฎีความพึงพอใจในงาน และทฤษฎีแรงจูงใจ ที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการในบริบทของร้านอาหารในสถาบันการศึกษา โดยผลการศึกษาแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านการตัดสินใจที่อยู่บนพื้นฐานของข้อมูลที่เพียงพอ ความพึงพอใจที่เกิดจากสภาพแวดล้อมและการสนับสนุนจากองค์กร และแรงจูงใจที่เกิดจากการให้บริการและผลตอบแทนทางธุรกิจ ที่มีผลต่อการพัฒนาธุรกิจอย่างยั่งยืน

ทบทวนวรรณกรรม

ทฤษฎีการตัดสินใจ (Decision Theory)

ทฤษฎีการตัดสินใจ เป็นแนวคิดพื้นฐานที่อธิบายถึงกระบวนการในการเลือกทางเลือกของบุคคลหรือองค์กร โดย Simon (1960) ได้วางรากฐานของทฤษฎีนี้ผ่านแนวคิดเรื่องความมีเหตุผลแบบจำกัด กล่าวว่าการตัดสินใจของมนุษย์ไม่ได้เป็นไปอย่างสมบูรณ์แบบ เนื่องจากมีข้อจำกัดหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านข้อมูล ด้านเวลา และด้านความสามารถในการประมวลผล ในการประกอบธุรกิจ การตัดสินใจมีความซับซ้อนและเกี่ยวข้องกับปัจจัยหลายประการ Zhang et al. (2023) ได้ศึกษาการตัดสินใจของผู้ประกอบการขนาดเล็กและพบว่า กระบวนการตัดสินใจประกอบด้วยองค์ประกอบสำคัญ 4 ประการ ได้แก่ 1. การรับรู้สถานการณ์

เป็นขั้นตอนแรกที่สำคัญในกระบวนการตัดสินใจ Thompson และ Wilson (2022) พบว่า ผู้ประกอบการที่มีความสามารถในการรับรู้และวิเคราะห์สถานการณ์ได้อย่างแม่นยำมักจะประสบความสำเร็จในการตัดสินใจทางธุรกิจมากกว่า โดยเฉพาะในสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว การรับรู้สถานการณ์ที่ดีช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถระบุโอกาสและความเสี่ยงได้อย่างทันทั่วทั้งที่ 2. การประเมินทางเลือก เป็นขั้นตอนที่ผู้ตัดสินใจต้องพิจารณาข้อดีและข้อเสียของแต่ละทางเลือก Kim และ Park (2024) ได้เสนอกรอบแนวคิดในการประเมินทางเลือกสำหรับผู้ประกอบการ โดยพิจารณาจาก 3 มิติหลัก ได้แก่ ความเป็นไปได้ทางการเงิน ความสอดคล้องกับเป้าหมายระยะยาว และผลกระทบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 3. การคาดการณ์ผลลัพธ์ เป็นขั้นตอนที่มีความท้าทายอย่างมาก เนื่องจากความไม่แน่นอนของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ Rodriguez et al. (2023) ได้ศึกษาวิธีการที่ผู้ประกอบการใช้ในการคาดการณ์ผลลัพธ์ พบว่า การใช้ข้อมูลข้อเท็จจริงร่วมกับประสบการณ์และสัญชาตญาณทางธุรกิจเป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด และ 4. การยอมรับความเสี่ยง เป็นขั้นตอนสุดท้ายที่มีความสำคัญในกระบวนการตัดสินใจ Chen และ Lee (2024) พบว่า ระดับการยอมรับความเสี่ยงของผู้ประกอบการมีความสัมพันธ์กับลักษณะส่วนบุคคล ประสบการณ์ในอดีต และสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ โดยผู้ประกอบการที่มีการบริหารจัดการความเสี่ยงที่ดีมักจะสามารถตัดสินใจได้อย่างมีประสิทธิภาพมากกว่า

บริบทของธุรกิจร้านอาหาร Wang et al. (2023) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการตัดสินใจของผู้ประกอบการร้านอาหารในการดำเนินธุรกิจระยะยาว พบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจประกอบด้วย ความมั่นคงทางการเงิน ความสัมพันธ์กับลูกค้า โอกาสในการเติบโตทางธุรกิจ สภาพแวดล้อมการแข่งขัน และนโยบายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ Brown และ Davis (2024) พบว่า การตัดสินใจในธุรกิจร้านอาหารมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากธุรกิจประเภทอื่น เนื่องจากต้องพิจารณาปัจจัยด้านวัฒนธรรมการบริโภค พฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงรวดเร็ว และความท้าทายด้านการบริหารจัดการวัตถุดิบและบุคลากร โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของผู้ประกอบการในร้านอาหารมหาวิทยาลัย ประกอบด้วย ความแน่นอนของจำนวนลูกค้า การสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย ความสัมพันธ์กับชุมชนในมหาวิทยาลัย โอกาสในการพัฒนาธุรกิจ และความสมดุลระหว่างต้นทุนและรายได้ และในการศึกษาของ Martinez และ Thompson (2024) พบว่า การตัดสินใจของผู้ประกอบการในร้านอาหารมหาวิทยาลัย ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนในระยะยาวมากกว่าผลกำไรระยะสั้น เนื่องจากความมั่นคงของธุรกิจในสภาพแวดล้อมแบบนี้ขึ้นอยู่กับความสามารถในการรักษาความสัมพันธ์กับประชาคมมหาวิทยาลัยและการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมของสถาบัน

ความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ทฤษฎีการตัดสินใจถือเป็นส่วนสำคัญในการทำความเข้าใจกระบวนการตัดสินใจของผู้ประกอบการ การเข้าใจองค์ประกอบต่าง ๆ ของการตัดสินใจและปัจจัยที่มีอิทธิพลจะช่วยให้สามารถพัฒนานโยบายและมาตรการที่เหมาะสมในการสนับสนุนและส่งเสริมความยั่งยืนของผู้ประกอบการต่อไป จากการทบทวนทฤษฎีการตัดสินใจและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการตัดสินใจต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ โดยเฉพาะในบริบทของผู้ประกอบการร้านอาหาร การตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพบนพื้นฐานของข้อมูลที่เพียงพอความสามารถในการประเมินความเสี่ยง และการมองเห็นโอกาสทางธุรกิจ จะนำไปสู่การพัฒนาธุรกิจที่ยั่งยืน

ทฤษฎีความพึงพอใจในงาน (Job Satisfaction Theory)

ทฤษฎีความพึงพอใจในงาน มีพื้นฐานสำคัญมาจากทฤษฎีสองปัจจัยของ Herzberg (1959) กล่าวว่า ความพึงพอใจในการทำงานเกิดจากปัจจัยจูงใจและปัจจัยค้ำจุน โดยทฤษฎีนี้ยังคงได้รับการยอมรับและนำมาประยุกต์ใช้ในการศึกษาความพึงพอใจในการทำงานอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน Thompson และ Lee (2023) ได้นำทฤษฎีสองปัจจัยมาประยุกต์ใช้ในการศึกษาความพึงพอใจของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยพบว่าปัจจัย

ที่ส่งผลต่อความพึงพอใจประกอบด้วย 1. ปัจจัยจิตใจ ด้านความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ การได้รับการยอมรับจากลูกค้า โอกาสในการเติบโตของธุรกิจ อิสระในการบริหารจัดการ และความภาคภูมิใจในผลงาน และ 2. ปัจจัยคำจุน ด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน ความมั่นคงทางรายได้ นโยบายและ การบริหารจัดการ ความสัมพันธ์กับผู้เกี่ยวข้อง และสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ในการศึกษาของ Wang et al. (2024) ได้ศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจในงานของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถาบันการศึกษา พบว่า มื้อองค์ประกอบสำคัญ 3 ประการ ที่ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในสถาบันการศึกษาเกิดความพึงพอใจในงาน ได้แก่ 1. ความพึงพอใจด้านการดำเนินงาน ด้านความคล่องตัวในการบริหารจัดการ ประสิทธิภาพของระบบสนับสนุน และการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากร 2. ความพึงพอใจด้านความสัมพันธ์ ด้านการมีลูกค้าคั่นเคยประจำ ความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ประกอบการอื่น และการสนับสนุนจากสถาบัน และ 3. ความพึงพอใจ ด้านความมั่นคง เสถียรภาพของรายได้ ความต่อเนื่องของธุรกิจ และโอกาสในการพัฒนา

การศึกษา Martinez และ Wilson (2022) พบว่า ระดับความพึงพอใจในงานของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์โดยตรงกับการตัดสินใจดำเนินธุรกิจต่อ คุณภาพของการบริการ การลงทุนพัฒนาธุรกิจ และความผูกพันต่อสถาบัน นอกจากนั้นแล้ว การศึกษาของ Brown และ Chen (2024) ได้เสนอปัจจัยที่ควรพิจารณาในการส่งเสริมความพึงพอใจของผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้แก่ การสนับสนุนด้านการพัฒนาธุรกิจ เช่น การฝึกอบรมด้านการบริหาร การให้คำปรึกษาทางธุรกิจ และการส่งเสริมนวัตกรรม การพัฒนาสภาพแวดล้อม เช่น การปรับปรุงพื้นที่ให้บริการ การพัฒนาระบบสนับสนุน และการสร้างบรรยากาศที่ดี และการส่งเสริมความสัมพันธ์ เช่น การจัดกิจกรรมสร้างเครือข่าย การส่งเสริมการมีส่วนร่วม และการสร้างชุมชนผู้ประกอบการ โดย Kim และ Park (2023) ได้ศึกษาผลของความพึงพอใจในงานต่อความยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารในสถาบันการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการที่มีความพึงพอใจสูงมีแนวโน้มที่จะมีผลประกอบการที่ดีขึ้น มีความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า มีแรงจูงใจในการพัฒนาธุรกิจ และมีความยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลง

ความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ทฤษฎีความพึงพอใจในงานถือเป็นส่วนสำคัญที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของธุรกิจ โดยมีทั้งปัจจัยภายในและภายนอกที่ส่งผลต่อระดับความพึงพอใจ การเข้าใจปัจจัยเหล่านี้จะช่วยในการพัฒนานโยบายและมาตรการที่เหมาะสมในการส่งเสริมความยั่งยืนของผู้ประกอบการต่อไป การทบทวนทฤษฎีความพึงพอใจในงานและผลการศึกษาที่เกี่ยวข้อง แสดงให้เห็นว่า ความพึงพอใจในงานเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของธุรกิจ โดยผู้ประกอบการที่มีความพึงพอใจในสภาพแวดล้อมการทำงาน การสนับสนุนจากองค์กร และความสัมพันธ์กับผู้เกี่ยวข้อง จะมีแนวโน้มในการพัฒนาธุรกิจอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

ทฤษฎีแรงจูงใจ (Motivation Theory)

ทฤษฎีแรงจูงใจ มีพื้นฐานสำคัญมาจากทฤษฎีลำดับขั้นความต้องการของ Maslow (1943) ที่อธิบายว่า มนุษย์มีความต้องการเป็นลำดับขั้น ตั้งแต่ความต้องการพื้นฐานทางกายภาพไปจนถึงความต้องการความสำเร็จสูงสุดในชีวิต ทฤษฎี ERG ของ Alderfer (1969) ที่จัดกลุ่มความต้องการเป็น 3 ระดับ คือ ความต้องการดำรงชีวิต ความต้องการความสัมพันธ์ และความต้องการเติบโต และทฤษฎีการกำหนดตนเองของ Deci และ Ryan (1985) โดยอธิบายว่า พฤติกรรมของมนุษย์ถูกขับเคลื่อนด้วยแรงจูงใจและแรงจูงใจภายนอก โดยแรงจูงใจภายในเกิดจากความสนใจและความพึงพอใจในตัวเอง ส่วนแรงจูงใจภายนอกเกิดจากผลลัพธ์หรือรางวัลที่จะได้รับ การศึกษาของ Wang และ Chen (2024) ในการประยุกต์ทฤษฎีแรงจูงใจในการศึกษาผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีแรงจูงใจสำคัญ 3 ด้าน ได้แก่

1. แรงจูงใจด้านความมั่นคง เช่น เสถียรภาพทางการเงิน ความแน่นอนของรายได้ และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ 2. แรงจูงใจด้านความสัมพันธ์ เช่น การเป็นส่วนหนึ่งของชุมชน การสร้างเครือข่ายทางธุรกิจ และการได้รับการยอมรับจากลูกค้า และ 3. แรงจูงใจด้านความสำเร็จ เช่น การบรรลุเป้าหมายทางธุรกิจ การพัฒนาตนเองและธุรกิจ และการสร้างผลงานที่ภาคภูมิใจ โดยการศึกษาของ Thompson et al. (2023) พบว่า แรงจูงใจของผู้ประกอบการในร้านอาหารสถาบันการศึกษามีปัจจัยที่กระตุ้นแรงจูงใจ ดังนี้ 1. ปัจจัยภายใน ได้แก่ ความต้องการความสำเร็จ ความปรารถนาในการเป็นเจ้าของกิจการ ความต้องการอิสระในการทำงาน และความภาคภูมิใจในการให้บริการ และ 2. ปัจจัยภายนอก ได้แก่ ผลตอบแทนทางการเงิน สภาพแวดล้อมการทำงานที่ดี การสนับสนุนจากสถาบัน และโอกาสในการเติบโตทางธุรกิจ

การศึกษาของ Wang et al. (2024) ซึ่งทำการศึกษาแรงจูงใจของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยเน้นที่แรงขับเคลื่อนภายใน พบองค์ประกอบสำคัญ ดังนี้ 1. แรงจูงใจด้านความเชี่ยวชาญ ได้แก่ ความต้องการพัฒนาทักษะการปรุงอาหาร ความปรารถนาในการสร้างสรรค์เมนูใหม่ และความมุ่งมั่นในการยกระดับมาตรฐานการบริการ 2. แรงจูงใจด้านความมีอิสระ ได้แก่ การควบคุมการดำเนินงานด้วยตนเอง การกำหนดทิศทางธุรกิจตามวิสัยทัศน์ส่วนตัว และการบริหารเวลาตามความต้องการ และ 3. แรงจูงใจด้านจุดมุ่งหมาย ได้แก่ การสร้างคุณค่าให้กับชุมชน การส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารที่ดี และการมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคม นอกจากนี้แล้วการศึกษาของ Chen et al. (2024) พบว่า แรงจูงใจที่หลากหลายและสมดุลระหว่างปัจจัยภายในและภายนอกมีความสำคัญต่อความยั่งยืนของธุรกิจ โดยผู้ประกอบการที่มีแรงจูงใจทั้งด้านความสำเร็จส่วนตัว ความมั่นคงทางการเงิน และการยอมรับทางสังคม มีแนวโน้มที่จะประสบความสำเร็จในระยะยาวมากกว่า โดยการศึกษาของ Martinez และ Kim (2024) พบว่า แรงจูงใจมีความสัมพันธ์กับความยั่งยืนของธุรกิจผ่านองค์ประกอบต่าง ๆ ดังนี้ แรงจูงใจด้านเศรษฐกิจ แรงจูงใจด้านสังคม และแรงจูงใจด้านการพัฒนาตนเอง ได้แก่ การเรียนรู้ทักษะใหม่ การพัฒนาความเชี่ยวชาญ และการสร้างสรรค์นวัตกรรม และการศึกษาของ Lee และ Brown (2023) ได้เสนอแนะแนวทางการส่งเสริมแรงจูงใจสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้แก่ การสนับสนุนด้านการพัฒนาธุรกิจ โดยการฝึกอบรมทักษะการบริหาร การให้คำปรึกษาทางธุรกิจ และการสนับสนุนด้านนวัตกรรม การสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อความสำเร็จ โดยการปรับปรุงสิ่งอำนวยความสะดวก การพัฒนาระบบสนับสนุน และการสร้างบรรยากาศการทำงานที่ดี

แรงจูงใจของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ทฤษฎีแรงจูงใจถือเป็นส่วนสำคัญที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของธุรกิจ การเข้าใจแรงจูงใจทั้งภายในและภายนอกจะช่วยในการสร้างรากฐานที่มั่นคงสำหรับการพัฒนาธุรกิจอย่างยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารต่อไป จากการศึกษาทฤษฎีแรงจูงใจและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แสดงให้เห็นว่า แรงจูงใจเป็นปัจจัยขับเคลื่อนที่สำคัญต่อความยั่งยืนของธุรกิจ โดยแรงจูงใจทั้งภายในและภายนอก เช่น การได้รับการยอมรับจากลูกค้า ความมั่นคงทางการเงิน และโอกาสในการพัฒนาตนเอง ส่งผลต่อความมุ่งมั่นในการดำเนินธุรกิจให้ประสบความสำเร็จในระยะยาว

ทฤษฎีความยั่งยืนทางธุรกิจ (Business Sustainability Theory)

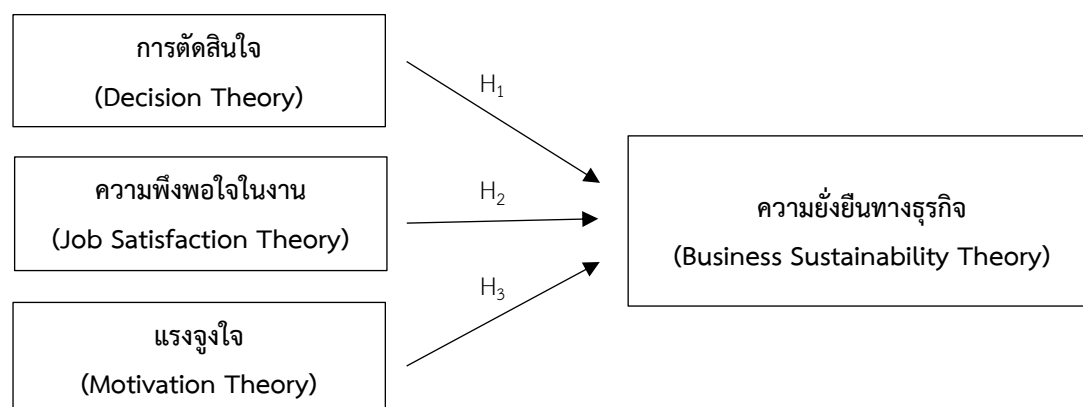
ทฤษฎีความยั่งยืนทางธุรกิจ มีพื้นฐานสำคัญมาจากแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน ของ Brundtland Commission (1987) ที่เน้นการพัฒนาที่ตอบสนองความต้องการปัจจุบันโดยไม่ลดทอนความสามารถในการตอบสนองความต้องการของคนรุ่นอนาคต โดยในบริบทธุรกิจ Elkington (1994) ได้เสนอแนวคิด Triple Bottom Line ที่ระบุว่าความยั่งยืนต้องครอบคลุมทั้งมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม จากการศึกษาของ Wang et al. (2024) พบว่า องค์ประกอบความยั่งยืนของธุรกิจขนาดเล็กมี 3 มิติหลัก ได้แก่ 1. ความยั่งยืน

ทางเศรษฐกิจ ได้แก่ ความสามารถในการทำกำไรอย่างต่อเนื่อง การบริหารต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจ 2. ความยั่งยืนทางสังคม ได้แก่ การสร้างคุณค่าให้กับชุมชน การพัฒนาความสัมพันธ์กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และการรักษามาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัย และ 3. ความยั่งยืนด้านการจัดการ ได้แก่ การวางแผนธุรกิจระยะยาว การพัฒนาระบบการบริหารจัดการ และการสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่เข้มแข็ง การศึกษาของ Martinez และ Lee (2023) พบว่า องค์ประกอบสำคัญของความยั่งยืนในธุรกิจอาหาร ได้แก่ 1. การจัดการห่วงโซ่อุปทาน การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การสร้างความสัมพันธ์กับผู้จัดหาวัตถุดิบ และการบริหารสินค้าคงคลังอย่างมีประสิทธิภาพ 2. นวัตกรรมและการปรับตัว พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การปรับปรุงกระบวนการทำงาน และการตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาด และ 3. การบริหารทรัพยากร การใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ การลดของเสียในกระบวนการผลิต และการจัดการพลังงานอย่างประหยัด

การศึกษาของ Thompson et al. (2024) พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของร้านอาหารในสถาบันการศึกษา มีปัจจัยดังนี้ ปัจจัยด้านการบริหารคุณภาพ มาตรฐานการประกอบอาหาร ระบบการควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาบุคลากร ปัจจัยด้านการสร้างอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ของอาหาร การสร้างแบรนด์ที่จดจำง่าย และการรักษามาตรฐานการบริการ และปัจจัยด้านการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง การรับมือกับสถานการณ์ฉุกเฉิน การปรับกลยุทธ์ตามสภาพแวดล้อม และการเรียนรู้และพัฒนาอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้แล้ว การศึกษาของ Chen และ Wilson (2024) พบว่า แนวทางในการประเมินความยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหาร ควรมีการประเมิน 3 ด้าน ดังนี้ ด้านการเงิน โดยดูจากอัตรากำไรสุทธิของรายได้ ความสามารถในการทำกำไร และประสิทธิภาพการบริหารต้นทุน ด้านการดำเนินงาน โดยดูจากคุณภาพการบริการ ประสิทธิภาพการผลิต และการบริหารทรัพยากร และด้านการพัฒนา โดยดูจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การพัฒนาบุคลากร และการปรับปรุงกระบวนการทำงาน และการศึกษาของ Brown et al. (2023) พบว่า ธุรกิจร้านอาหารที่มีความยั่งยืน มักมีระบบการจัดการที่เป็นมาตรฐาน ให้ความสำคัญกับการพัฒนาบุคลากร มีความยืดหยุ่นในการปรับตัว รักษาคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ และสร้างความผูกพันกับลูกค้า

ความยั่งยืนทางธุรกิจของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ทฤษฎีความยั่งยืนทางธุรกิจถือเป็นส่วนสำคัญที่ช่วยอธิบายปัจจัยและองค์ประกอบที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจให้ประสบความสำเร็จในระยะยาว การเข้าใจและประยุกต์ใช้หลักการนี้จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาธุรกิจที่มีความมั่นคงและยั่งยืน

กรอบแนวคิดวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยมุ่งศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัย การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้ข้อมูลปฐมภูมิ ซึ่งใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการดำเนินการวิจัยเริ่มจากกำหนดประเด็นปัญหาและวัตถุประสงค์การวิจัย ทบทวนวรรณกรรมและพัฒนากรอบแนวคิด ออกแบบระเบียบวิธีวิจัย กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง สร้างเครื่องมือวิจัย เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

ประชากร

การศึกษาในครั้งนี้มุ่งเน้นปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยผู้วิจัยได้เลือกประชากร คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร กลาง 1 ผู้ประกอบการร้านอาหารกลาง 2 (นันทรีฟู้ดเซ็นเตอร์) และผู้ประกอบการร้านอาหารบริเวณ ศูนย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน รวมทั้งสิ้น 38 ราย (กองบริหารทรัพยากร, 2567)

การศึกษานี้ใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากประชากรทั้งหมด (Census Method) ตามแนวคิดของ Krejcie & Morgan (1970) ที่ระบุว่า ในกรณีที่ประชากรมีขนาดเล็กกว่า 100 ควรเก็บข้อมูลจากประชากรทั้งหมด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความถูกต้องและน่าเชื่อถือสูงสุด

เครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ใช้แบบสอบถามโดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน เป็นเครื่องมือในการวัดตัวแปรซึ่งผู้วิจัยจัดทำขึ้นจากการประมวลแนวความคิดและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามสำหรับการรวบรวมข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นคำถามปลายปิด แบบตรวจรายการ ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวน 5 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับตัวแปรในการศึกษานี้ ซึ่งประกอบด้วย แบบวัดเรื่องการตัดสินใจ พัฒนาจากทฤษฎีการตัดสินใจ ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการรับรู้ข้อมูล ความมั่นใจในการตัดสินใจ และการประเมินความเสี่ยง แบบวัดเรื่องความพึงพอใจในงาน พัฒนาจากทฤษฎีความพึงพอใจในงาน วัดความพึงพอใจด้านสภาพแวดล้อม การสนับสนุนจากองค์กร และความสัมพันธ์กับผู้ร่วมงาน แบบวัดเรื่องแรงจูงใจ พัฒนาจากทฤษฎีแรงจูงใจ ประเมินแรงจูงใจด้านการให้บริการ การได้รับการยอมรับ และความมั่นคงทางการเงิน และแบบวัดเรื่องความยั่งยืนทางธุรกิจ พัฒนาจากทฤษฎีความยั่งยืนทางธุรกิจ วัดด้านการขยายธุรกิจ การบริหารวัตถุดิบ และการควบคุมต้นทุน ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหาของแบบวัด โดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญในด้านเนื้อหา ที่เกี่ยวข้อง จำนวน 3 ท่าน เป็นผู้ตรวจสอบและพิจารณาผลการตรวจสอบมีค่าความเที่ยงตรง 0.92 และหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยการนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามนำมาหาค่าความเชื่อมั่น โดยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค ได้ค่า 0.76 (Cronbach, 1951) ซึ่งมีค่าความเที่ยงและค่าความเชื่อมั่นมีความเหมาะสมต่องานวิจัย

การวิเคราะห์ข้อมูล

จากการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการตรวจสอบความถูกต้อง และดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้ ดำเนินการรวบรวมแบบสอบถามที่ได้จากประชากรทั้งหมด นำมาวิเคราะห์ข้อมูลด้านประชากรศาสตร์

ของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ และร้อยละ วิเคราะห์ระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม เพื่อศึกษาการตัดสินใจ ความพอใจในงาน แรงจูงใจในการทำงาน และความยั่งยืนทางธุรกิจ ซึ่งดำเนินการวิเคราะห์ในส่วนของสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ (SPSS) โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) นำข้อมูลจากแบบสอบถามมาแยกหมวดหมู่ตามประเภทการวัดตัวแปร และดำเนินการวิเคราะห์ประมวลผลข้อมูลในส่วนของสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป เพื่อวิเคราะห์ความหมายจากการคำนวณค่าเฉลี่ยตามเกณฑ์การให้คะแนน โดยช่วงความกว้างอันตรภาคชั้น สามารถนำมาแปลความหมายได้ ดังนี้ ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.00 – 1.80 หมายความว่า ระดับน้อยที่สุด ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.81 – 2.60 หมายความว่า ระดับน้อย ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 2.61 – 3.40 หมายความว่า ระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.41 – 4.20 หมายความว่า ระดับมาก และค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 4.21 – 5.00 หมายความว่า ระดับมากที่สุด เปรียบเทียบความแตกต่าง โดยการใช้ t-test และการวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) และทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ

สรุปผลการวิจัย

การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามของประชากร ได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำนวน 38 คน โดยสามารถนำมาวิเคราะห์ได้ ดังนี้

ตารางที่ 1 ค่าความถี่และร้อยละของประชากร

n = 38

ลักษณะของประชากร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	6	15.80
หญิง	32	84.20
อายุ		
น้อยกว่า 30 ปี	0	0.00
31 - 40 ปี	13	34.20
41 - 50 ปี	7	18.40
51 - 60 ปี	14	36.80
61 - 70 ปี	3	7.90
70 ปี ขึ้นไป	1	2.60
สถานภาพ		
โสด	15	39.50
สมรส	21	55.30
หย่าร้าง	2	5.30
หม้าย	0	0.00
ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจ		
น้อยกว่า 1 ปี	2	5.30
1 - 3 ปี	6	15.80
4 - 6 ปี	5	13.20
7 - 9 ปี	3	7.90

ลักษณะของประชากร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
10 ปีขึ้นไป	22	57.90
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
น้อยกว่า 15,000 บาท	9	23.70
15,001 – 20,000 บาท	14	36.80
20,001 – 25,000 บาท	4	10.50
25,001 – 30,000 บาท	4	10.50
30,001– 35,000 บาท	2	5.30
มากกว่า 35,000 บาท	5	13.20

ตารางที่ 1 แสดงให้เห็นว่าข้อมูลส่วนใหญ่ของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 84.20 และรองลงมาเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 15.80 โดยส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 51 - 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.80 รองลงมาอายุอยู่ในช่วง 31 - 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 34.20 อายุอยู่ในช่วง 41 - 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 18.40 อายุอยู่ในช่วง 61 - 70 ปี คิดเป็นร้อยละ 7.90 และอายุ 70 ปี ขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 2.60 ตามลำดับ ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 55.30 รองลงมาสถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 39.50 และสถานภาพหย่าร้าง คิดเป็นร้อยละ 5.30 ตามลำดับ ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจ 10 ปี ขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 57.90 รองลงมา มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจ 1 - 3 ปี คิดเป็นร้อยละ 15.80 มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจ 4 - 6 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.20 มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจ 7 - 9 ปี คิดเป็นร้อยละ 7.90 และมีประสบการณ์ในการทำธุรกิจน้อยกว่า 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 5.30 ตามลำดับ

การวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา แสดงผลโดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : SD) ประกอบด้วย การตัดสินใจ ความพอใจในงาน แรงจูงใจในการทำงาน และความยั่งยืนทางธุรกิจ

ตารางที่ 2 แสดงระดับความคิดเห็นของประชากร

ข้อที่	Mean	SD	ระดับ ความคิดเห็น
การตัดสินใจ			
1. ก่อนตัดสินใจประกอบธุรกิจในร้านอาหาร ท่านทราบข้อมูลเพียงพอในการตัดสินใจหรือไม่	3.68	0.81	มาก
2. ท่านรู้สึกมั่นใจในการตัดสินใจเช่าพื้นที่ในร้านอาหารหรือไม่	3.82	0.95	มาก
3. ท่านสามารถมองเห็นความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการประกอบธุรกิจในร้านอาหารได้	3.55	0.98	มาก
รวม	3.68	0.91	มาก
ความพึงพอใจในงาน			
1. ท่านชอบสภาพแวดล้อมการทำงานในร้านอาหาร	3.34	0.85	ปานกลาง
2. ท่านรู้สึกได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย	3.53	0.98	มาก
3. การทำงานร่วมกับเพื่อนผู้ประกอบการในร้านอาหาร ช่วยให้ท่านพอใจในงานมากขึ้น	3.44	0.98	มาก
รวม	3.44	0.94	มาก

ข้อที่	Mean	SD	ระดับ ความคิดเห็น
แรงจูงใจ			
1. การให้บริการลูกค้าในร้านอาหารทำให้ท่านรู้สึกมีกำลังใจในการทำงาน	3.92	0.88	มาก
2. การได้รับคำชื่นชมจากลูกค้าทำให้ท่านมีกำลังใจในการทำงาน	4.18	0.69	มาก
3. ความมั่นคงทางการเงินส่งผลต่อกำลังใจของท่านในการทำธุรกิจ	4.08	0.82	มาก
รวม	4.06	0.80	มาก
ความยั่งยืนทางธุรกิจ			
1. ท่านมีแผนจะขยายสาขาในอนาคตไหม	2.68	1.25	ปานกลาง
2. การจัดการวัตถุดิบในร้านมีผลต่อการอยู่รอดของร้าน	4.16	0.79	มาก
3. ท่านมีวิธีประหยัดค่าใช้จ่ายและเพิ่มกำไรเพื่อให้ร้านอยู่ได้	3.63	0.91	มาก
รวม	3.49	0.98	มาก

ตารางที่ 2 แสดงให้เห็นว่าระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการตัดสินใจ มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.55 – 3.82 ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นต่อคำถาม ท่านรู้สึกมั่นใจในการตัดสินใจเข้าพื้นที่ในร้านอาหารหรือไม่ อยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ ก่อนตัดสินใจประกอบธุรกิจในร้านอาหาร ท่านทราบข้อมูลเพียงพอในการตัดสินใจหรือไม่ อยู่ในระดับมาก และท่านสามารถมองเห็นความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการประกอบธุรกิจในร้านอาหารได้ อยู่ในระดับปานกลาง โดยรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.68 หมายถึง ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการตัดสินใจ อยู่ในระดับมาก ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในงาน มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.34 – 3.53 ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นต่อคำถาม ท่านรู้สึกได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย อยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ การทำงานร่วมกับเพื่อนผู้ประกอบการในร้านอาหาร ช่วยให้ท่านพอใจในงานมากขึ้น อยู่ในระดับมาก และท่านชอบสภาพแวดล้อมการทำงานในร้านอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง โดยรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.44 หมายถึง ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในงาน อยู่ในระดับมาก ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับแรงจูงใจ มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.92 – 4.18 ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นต่อคำถาม การได้รับคำชื่นชมจากลูกค้าทำให้ท่านมีกำลังใจในการทำงาน อยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ ความมั่นคงทางการเงินส่งผลต่อกำลังใจของท่านในการทำธุรกิจ อยู่ในระดับมาก และการให้บริการลูกค้าในร้านอาหารทำให้ท่านรู้สึกมีกำลังใจในการทำงาน อยู่ในระดับมาก โดยรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.06 หมายถึง ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับแรงจูงใจ อยู่ในระดับมาก และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความยั่งยืนทางธุรกิจ มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.68 – 4.16 ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นต่อคำถาม การจัดการวัตถุดิบในร้านมีผลต่อการอยู่รอดของร้าน อยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ ท่านมีวิธีประหยัดค่าใช้จ่ายและเพิ่มกำไรเพื่อให้ร้านอยู่ได้ อยู่ในระดับมาก และท่านมีแผนจะขยายสาขาในอนาคตไหม อยู่ในระดับปานกลาง โดยรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.49 หมายถึง ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความยั่งยืนทางธุรกิจ อยู่ในระดับมาก

การเปรียบเทียบความแตกต่าง พบว่า เพศที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจ ระดับนัยสำคัญ 0.05 อายุที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจ ระดับนัยสำคัญ 0.05 สถานภาพที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจ ระดับนัยสำคัญ 0.05 ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจที่แตกต่างกันส่งผลต่อความพึงพอใจในงานที่แตกต่างกัน ระดับนัยสำคัญ 0.05 ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อ

การตัดสินใจ และแรงจูงใจที่แตกต่างกัน ระดับนัยสำคัญ 0.05 และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่แตกต่างกันไม่ส่งผลต่อการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจ ระดับนัยสำคัญ 0.05

การทดสอบสมมติฐานใช้การวิเคราะห์การถดถอยอย่างง่าย ใช้สำหรับการทดสอบสมมติฐานและศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระ 1 ตัวกับตัวแปรตาม 1 ตัว และใช้การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ ใช้สำหรับการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรตาม 1 ตัวกับตัวแปรอิสระ 2 ตัวขึ้นไป ซึ่งจะทำให้ทราบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรทั้งสอง ประกอบด้วย 3 สมมติฐาน ดังนี้

H₁ การตัดสินใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

H₂ ความพึงพอใจในงานมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

H₃ แรงจูงใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

ตารางที่ 3 แสดงการวิเคราะห์อิทธิพลของปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ

ตัวแปร	ความยั่งยืนทางธุรกิจ				
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig
	B	Std. Error	Beta		
ค่าคงที่ (Constad)	-5.244	2.571		-2.039	0.049*
การตัดสินใจ	0.402	0.132	0.348	3.046	0.004**
ความพึงพอใจในงาน	0.277	0.129	0.244	2.143	0.039*
แรงจูงใจ	0.691	0.128	0.622	5.393	0.000**

R² = 0.579 , Adjust R² = 0.542 , F = 15.594 , * $p < 0.05$ และ ** $p < 0.01$

ตารางที่ 3 แสดงให้เห็นว่าผลการวิเคราะห์ปัจจัย ได้แก่ การตัดสินใจ ความพอใจในงาน และแรงจูงใจในการทำงาน สามารถพยากรณ์ความยั่งยืนทางธุรกิจ คิดเป็นร้อยละ 5.42 โดยการตัดสินใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ ด้วยค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยมาตรฐาน = 0.348 ที่ระดับนัยสำคัญ 0.01 ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 1 การตัดสินใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ความพึงพอใจในงานมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ ด้วยค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยมาตรฐาน = 0.244 ที่ระดับ นัยสำคัญ 0.05 ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 2 ความพึงพอใจในงานมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน และแรงจูงใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ด้วยค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยมาตรฐาน = 0.622 ที่ระดับนัยสำคัญ 0.01 ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 3 แรงจูงใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

อภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาเรื่องปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ผู้วิจัยได้ทำการอภิปรายผลการวิจัย ดังนี้

ด้านการตัดสินใจ จากผลการศึกษาพบว่า มีระดับความคิดเห็นซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.44 ระดับมาก พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มีการศึกษาหาข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการลงทุนประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารเบื้องต้นก่อนการลงทุน ส่งผลให้เกิดการตัดสินใจที่แม่นยำและสามารถยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Liu et al. (2016) เรื่อง "Factors Influencing Investment Decisions in the Food Service Industry" ผลการศึกษาพบว่า การศึกษาและรวบรวมข้อมูลอย่างละเอียดมีส่วนสำคัญต่อการตัดสินใจลงทุนในธุรกิจอาหาร ผู้ประกอบการที่มีการหาข้อมูลก่อนจะมีความเชื่อมั่นในการตัดสินใจมากขึ้น และสามารถจัดการความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการลงทุนได้ดีขึ้น ส่งผลให้พวกเขาเกิดความมั่นคงในการดำเนินธุรกิจมากยิ่งขึ้น การศึกษาของ Liu et al. (2016) เกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจลงทุนในอุตสาหกรรมบริการอาหาร สะท้อนให้เห็นความสอดคล้องกับผลการวิจัยครั้งนี้ โดย Liu et al. พบว่า การตัดสินใจลงทุนที่มีประสิทธิภาพจำเป็นต้องพิจารณาปัจจัยหลายมิติ เช่น การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การประเมินความเสี่ยง และความสามารถในการเข้าถึงข้อมูลที่ครบถ้วน ในส่วนของผู้ประกอบการร้านอาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน พบว่า กระบวนการตัดสินใจสอดคล้องกับแนวคิดของ Liu et al. โดยผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับการรวบรวมข้อมูลอย่างรอบด้าน การประเมินความเป็นไปได้ทางธุรกิจ และการยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลเชิงบวกต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ

ด้านความพึงพอใจในงาน จากผลการศึกษาพบว่า มีระดับความคิดเห็นซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.68 ระดับมาก พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มีความพึงพอใจในการประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร ทั้งการทำงานร่วมกับเพื่อน ผู้ประกอบการ สภาพแวดล้อมในร้านอาหาร รวมถึงการได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากมหาวิทยาลัย ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Dewi et al. (2019) เรื่อง "Satisfaction in Business Operations Among Food Service Providers" ผลการศึกษาพบว่า สภาพแวดล้อมในการทำงานและการสนับสนุนจากองค์กรมีผลโดยตรงต่อความพึงพอใจของผู้ประกอบการ ส่งผลให้ผู้ประกอบการมีความมั่นใจและสามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบกับการศึกษาของ Dewi et al. (2019) พบว่ามีประเด็นที่สอดคล้องกันอย่างมีนัยสำคัญ โดย Dewi et al. ระบุองค์ประกอบของความพึงพอใจในงานของผู้ประกอบการร้านอาหารไว้ 3 มิติหลัก ได้แก่ สภาพแวดล้อมทางกายภาพ ซึ่งรวมถึงพื้นที่ทำงาน อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก การสนับสนุนจากองค์กร ทั้งในด้านนโยบาย การบริหารจัดการ และทรัพยากร และความสัมพันธ์กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยเฉพาะความสัมพันธ์ระหว่างผู้ประกอบการด้วยกัน ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาที่ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มีความพึงพอใจในประเด็นที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่ สภาพแวดล้อมการทำงานในร้านอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย และการทำงานร่วมกับผู้ประกอบการรายอื่น ความสอดคล้องนี้แสดงให้เห็นว่าองค์ประกอบของความพึงพอใจในงานของผู้ประกอบการร้านอาหารมีลักษณะร่วมที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในบริบทที่แตกต่างกันได้ อีกทั้งยังสะท้อนให้เห็นความสำคัญของการพัฒนาปัจจัยทั้งสามด้านอย่างสมดุลเพื่อเสริมสร้างความพึงพอใจในงานของผู้ประกอบการอย่างยั่งยืน

ด้านแรงจูงใจ จากผลการศึกษาพบว่า มีระดับความคิดเห็นซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.06 ระดับมาก พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มีแรงจูงใจในการประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร โดยการได้รับคำชมจากลูกค้าช่วยเสริมสร้างแรงจูงใจให้แก่

ผู้ประกอบการ ความมั่นคงทางการเงินส่งผลให้ผู้ประกอบการเกิดแรงจูงใจในการให้บริการ รวมถึงการได้ให้บริการแก่ลูกค้าทำให้ผู้ประกอบการเกิดแรงจูงใจที่จะประกอบธุรกิจต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Ryan & Deci (2000) เรื่อง "Intrinsic and Extrinsic Motivations: Classic Definitions and New Directions" ผลการศึกษาพบว่า แรงจูงใจที่ได้รับจากการทำงานและการให้บริการลูกค้าเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้ผู้ประกอบการมีความพึงพอใจและพัฒนาตนเองในธุรกิจ การได้รับการตอบรับที่ดีจากลูกค้าและความมั่นคงทางการเงินจะสร้างแรงจูงใจและความมุ่งมั่นต่อการดำเนินธุรกิจในอนาคตได้มากยิ่งขึ้น เมื่อพิจารณาผล การศึกษาด้านแรงจูงใจตามกรอบทฤษฎีของ Deci & Ryan (2000) พบว่า ผลการศึกษาสะท้อนให้เห็นทั้ง แรงจูงใจภายในและแรงจูงใจภายนอกของผู้ประกอบการ โดยแรงจูงใจภายในมาจากความ พึงพอใจในการ ให้บริการลูกค้า ความต้องการความสัมพันธ์ และความต้องการความสามารถตามทฤษฎี ในขณะที่แรงจูงใจ ภายนอกมาจากค่าขึ้นชมของลูกค้า และความมั่นคงทางการเงิน ความสมดุลระหว่างแรงจูงใจทั้งสองประเภทนี้ ช่วยเสริมสร้างแรงขับเคลื่อนที่ยั่งยืนในการประกอบธุรกิจ สอดคล้องกับข้อค้นพบของ Martinez & Kim (2023) พบว่า การผสมผสานระหว่างแรงจูงใจภายในและภายนอกอย่างเหมาะสมเป็นปัจจัยสำคัญต่อ ความสำเร็จในระยะยาวของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ด้านความยั่งยืนทางธุรกิจ จากผลการศึกษาพบว่า มีระดับความคิดเห็นซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.49 ระดับ มาก พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยการบริหาร จัดการวัตถุดิบในร้าน รวมถึงการประหยัดค่าใช้จ่ายเพื่อเพิ่มกำไร และแผนการสำหรับขยายสาขาเพิ่มเติม ในอนาคต ล้วนแต่เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในร้านอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Huang et al. (2014) เรื่อง "Sustainability Practices in the Food Service Industry" ผลการศึกษาพบว่า การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและ ความสามารถในการควบคุมต้นทุนช่วยพัฒนาและสร้างความมั่นคงทางธุรกิจในระยะยาว การวางแผนเพื่อ ขยายสาขาเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญต่อการเติบโตและการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยที่ทำให้ ผู้ประกอบการสามารถมีความยั่งยืนและสามารถปรับตัวเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงในตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดย Huang et al. ได้นำเสนอองค์ประกอบหลักของความยั่งยืนในอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3 มิติ ได้แก่ 1) ความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ 2) ความยั่งยืนทางสังคม และ 3) ความยั่งยืนด้านการจัดการ ในส่วนของ ผู้ประกอบการร้านอาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ผลการศึกษาสะท้อนให้เห็นถึง ความสำคัญขององค์ประกอบเหล่านี้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะความสามารถในการบริหารจัดการวัตถุดิบ ความ ยั่งยืนทางเศรษฐกิจ การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชนมหาวิทยาลัย ความยั่งยืนทางสังคม และการวางแผนธุรกิจ ระยะยาว ความยั่งยืนด้านการจัดการ

การตัดสินใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ ด้วยค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยมาตรฐาน = 0.348 ที่ระดับนัยสำคัญ 0.01 ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 1 การตัดสินใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของ ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Huang et al. (2014) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนในการประกอบธุรกิจใน อุตสาหกรรมอาหาร พบว่า การตัดสินใจที่มีความแม่นยำและการศึกษาข้อมูลที่รอบคอบก่อนเข้าลงทุนมีผลต่อ ความยั่งยืนของธุรกิจอย่างชัดเจน การปฏิบัติตามขั้นตอนการตัดสินใจที่เหมาะสมช่วยให้ผู้ประกอบการ สามารถบริหารจัดการความเสี่ยงได้ดีขึ้น ส่งผลให้ธุรกิจมีความยั่งยืนในระยะยาว และสอดคล้องกับงานวิจัย ของ Liu & Zhang (2020) ซึ่งได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับผลกระทบของการตัดสินใจของผู้บริหารต่อประสิทธิภาพ ขององค์กรและความยั่งยืน พบว่า การมีข้อมูลสนับสนุนและกระบวนการตัดสินใจที่ชัดเจนทำให้สามารถ

สร้างความยั่งยืนในธุรกิจได้ เนื่องจากผู้ประกอบการสามารถวางแผนและคาดการณ์ความต้องการของตลาดได้อย่างแม่นยำ ทำให้เกิดความมั่นคงและการเติบโตในธุรกิจที่ยั่งยืน

ความพึงพอใจในงานมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ ด้วยค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยมาตรฐาน = 0.244 ที่ระดับ นัยสำคัญ 0.05 ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 2 ความพึงพอใจในงานมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Khan et al. (2019) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจในงานและอิทธิพลต่อความยั่งยืนในองค์กร พบว่า ความพึงพอใจในงานมีส่วนช่วยในการสร้างบรรยากาศการทำงานที่ดีและส่งเสริมให้พนักงานมีความมุ่งมั่นต่อการทำงานมากขึ้น และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Griffeth & Hom (2001) ซึ่งได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจในงานและผลกระทบต่อการรักษาพนักงานในองค์กร พบว่า พนักงานที่มีความพึงพอใจในงานจะมีแนวโน้มที่จะอยู่กับองค์กรมากขึ้น ส่งผลให้เกิดความยั่งยืนในธุรกิจ เนื่องจากการรักษาบุคลากรที่มีคุณภาพไว้จะช่วยส่งเสริมการดำเนินงานและการเติบโตขององค์กรอย่างต่อเนื่อง

แรงจูงใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ด้วยค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยมาตรฐาน = 0.622 ที่ระดับนัยสำคัญ 0.01 ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 3 แรงจูงใจมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความยั่งยืนของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Deci & Ryan (2000) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับทฤษฎีแรงจูงใจ พบว่า แรงจูงใจในการทำงานส่งผลต่อประสิทธิภาพและความสำเร็จในองค์กร โดยเฉพาะเมื่อพนักงานมีแรงจูงใจในการทำงานสูง จะส่งผลให้พวกเขามีความมุ่งมั่นและยืดหยุ่นในการปรับตัวต่อสถานการณ์ต่าง ๆ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Bardach (2017) ซึ่งได้ทำการศึกษาผลกระทบของแรงจูงใจต่อการดำเนินงานของผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร พบว่า แรงจูงใจสามารถกระตุ้นผู้ประกอบการให้สร้างสรรค์นวัตกรรมและพัฒนาธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้มีความยั่งยืนทั้งในแง่การดำเนินงานและความสามารถในการแข่งขันในตลาดได้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้ ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรตามกรอบแนวคิดการวิจัย แสดงให้เห็นว่าการตัดสินใจ ความพึงพอใจในงาน และแรงจูงใจ มีความสัมพันธ์เชิงบวกต่อความยั่งยืนทางธุรกิจของผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Chen และ Wilson (2023) ที่พบว่าการบูรณาการปัจจัยทั้งสามด้านมีความสำคัญต่อการสร้างความยั่งยืนในธุรกิจบริการอาหาร โดยเฉพาะในบริบทของสถาบันการศึกษา ทั้งนี้ตัวชี้วัดแต่ละด้านมีความสัมพันธ์กันดังนี้ ตัวชี้วัดด้านการตัดสินใจ พบว่า การมีข้อมูลเพียงพอในการตัดสินใจ ($\beta = 0.348$) มีความสัมพันธ์โดยตรงกับความยั่งยืนทางธุรกิจ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Thompson และ Lee (2023) ที่พบว่าผู้ประกอบการที่มีข้อมูลประกอบการตัดสินใจที่ครบถ้วนจะสามารถวางแผนธุรกิจได้แม่นยำและมีความยั่งยืนมากกว่า ตัวชี้วัดด้านความพึงพอใจในงาน พบว่า การสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยและความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ประกอบการอื่น ($\beta = 0.244$) ส่งผลต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Martinez และ Kim (2024) ที่ชี้ให้เห็นว่าการสนับสนุนจากองค์กรและเครือข่ายความร่วมมือเป็นปัจจัยสำคัญต่อความยั่งยืนของธุรกิจในสถาบันการศึกษา และตัวชี้วัดด้านแรงจูงใจ พบว่า การได้รับคำชื่นชมจากลูกค้าและความมั่นคงทางการเงิน ($\beta = 0.622$) มีอิทธิพลสูงสุดต่อความยั่งยืนทางธุรกิจ สอดคล้องกับการศึกษาของ Wang และ Zhang (2024) ที่พบว่าแรงจูงใจจากผลตอบแทนของลูกค้าและความมั่นคงทางการเงินเป็นปัจจัยหลักที่ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการพัฒนาธุรกิจอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน การบูรณาการตัวชี้วัดทั้งสามด้านนี้แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาแบบองค์รวมในการสร้างความ

ยั่งยืนทางธุรกิจ โดยมหาวิทยาลัยควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาระบบข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ การสร้างระบบสนับสนุนที่เข้มแข็ง และการส่งเสริมแรงจูงใจผ่านการยกย่องและการสร้างความมั่นคงทางธุรกิจ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะงานวิจัยในครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่

1. ด้านนโยบายและแผนหน่วยงาน มหาวิทยาลัยควรกำหนดนโยบายสนับสนุนผู้ประกอบการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยให้ความสำคัญสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ด้านการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาคม ควรมีมาตรการส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผ่านโครงการฝึกอบรมด้านการบริหารจัดการธุรกิจ การพัฒนาคุณภาพอาหาร และมีการกำหนดแผนการจัดการโรงอาหารที่ชัดเจน ทั้งด้านมาตรฐานคุณภาพ ความสะอาด และราคาที่เป็นธรรม เพื่อให้การดำเนินนโยบายเกิดผลในทางปฏิบัติ มหาวิทยาลัยควรจัดตั้งคณะกรรมการบริหารโรงอาหารที่มีองค์ประกอบจากผู้แทนทุกภาคส่วน เพื่อร่วมกันกำหนดแผนปฏิบัติการที่เป็นรูปธรรม โดยมีการกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จที่ชัดเจน เช่น ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ อัตราการคงอยู่ของผู้ประกอบการ และผลการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร นอกจากนี้ ควรจัดให้มีระบบการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง โดยกำหนดให้มีการรายงานผลต่อคณะกรรมการประจำวิทยาเขต ทุกไตรมาส เพื่อให้สามารถปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานได้อย่างทันท่วงที และมหาวิทยาลัยควรจัดสรรงบประมาณสนับสนุนการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและระบบสนับสนุนผู้ประกอบการอย่างเพียงพอและต่อเนื่อง พร้อมทั้งขอความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอกที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน เช่น กรมพัฒนาธุรกิจการค้า สถาบันอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานการประกอบการให้เทียบเคียงได้กับมาตรฐานสากล

2. ด้านการต่อยอดเชิงพาณิชย์ มีการสนับสนุนให้ผู้ประกอบการพัฒนาช่องทางจำหน่ายเพิ่มเติม เช่น การรับจัดเลี้ยง การส่งอาหารในพื้นที่มหาวิทยาลัย ส่งเสริมการพัฒนาแบรนด์ของร้านอาหารให้มีเอกลักษณ์เฉพาะ และสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีเข้ามาเป็นส่วนช่วยในการบริหารจัดการร้าน เช่น ระบบการสั่งอาหารออนไลน์ ระบบจัดการสต็อกสินค้า

3. ด้านโครงสร้างพื้นฐาน ควรปรับปรุงพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงอาหารให้ทันสมัย สะอาด และถูกสุขลักษณะ พัฒนาระบบสาธารณูปโภคพื้นฐาน เช่น ระบบระบายอากาศ ระบบกำจัดขยะ และระบบบำบัดน้ำเสีย และจัดสรรพื้นที่สำหรับการจัดเก็บวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้เพียงพอและเหมาะสม

4. ด้านอื่น ๆ การพัฒนาระบบคุณภาพ ควรมีการพัฒนาระบบการประเมินคุณภาพร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยให้ผู้ใช้บริการมีส่วนร่วมในการประเมิน และนำผลการประเมินมาใช้ในการปรับปรุงการให้บริการ การสร้างเครือข่าย ควรส่งเสริมการสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ประกอบการเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ รวมถึงการสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก การส่งเสริมความยั่งยืน ควรสนับสนุนการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น การลดการใช้พลาสติก และการจัดการของเสียอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อส่งเสริมความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม การสร้างการมีส่วนร่วม ควรจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมการมีส่วนร่วมระหว่างผู้ประกอบการและประชาคมมหาวิทยาลัย เช่น เทศกาลอาหาร การประกวดร้านอาหารดีเด่น และการจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ และการพัฒนาระบบเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยควรพัฒนาระบบดิจิทัลสำหรับการบริหารจัดการโรงอาหารแบบครบวงจร โดยมีการพัฒนาแอปพลิเคชันที่รวมฟังก์ชันสำคัญ ได้แก่ ระบบการสั่งอาหารล่วงหน้าเพื่อลดระยะเวลาการรอคิว ระบบการจัดการวัตถุดิบและสต็อกสินค้าอัจฉริยะ ที่สามารถแจ้งเตือนและวางแผนการสั่งซื้อ ระบบการประเมินความพึงพอใจแบบเรียลไทม์ เพื่อปรับปรุงคุณภาพการบริการ ระบบการวิเคราะห์ข้อมูลอัจฉริยะ สำหรับวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคและแนวโน้มการขาย และระบบการจัดการของเสียอัจฉริยะ สำหรับ

ติดตามและวิเคราะห์ปริมาณของเสียจากอาหาร การนำเทคโนโลยีเหล่านี้มาใช้จะช่วยยกระดับการบริหารจัดการโรงอาหารให้มีประสิทธิภาพ ส่งเสริมความยั่งยืนทางธุรกิจ และตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการในยุคดิจิทัล

5. สำหรับการวิจัยในอนาคต ควรดำเนินการวิจัยเชิงเปรียบเทียบโดยขยายขอบเขตการศึกษาไปยังมหาวิทยาลัยอื่น ๆ เพื่อตรวจสอบความสอดคล้องของปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนทางธุรกิจของผู้ประกอบการโรงอาหาร พัฒนาเครื่องมือวิจัยโดยใช้ตัวแปรหรือมุมมองเชิงทฤษฎีที่แตกต่างออกไป เช่น การศึกษาปัจจัยด้านนวัตกรรม เทคโนโลยี หรือความรับผิดชอบต่อสังคม เพื่อให้ได้มุมมองที่หลากหลายและครอบคลุมมากยิ่งขึ้น ควรพิจารณาใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน โดยเพิ่มการวิจัยเชิงคุณภาพควบคู่ไปกับการวิจัยเชิงปริมาณ เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับประสบการณ์และบริบทของผู้ประกอบการ และขยายขอบเขตการศึกษาไปยังกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ เช่น นักศึกษา บุคลากรหรือผู้บริหารมหาวิทยาลัย เพื่อให้ได้มุมมองที่หลากหลายและครอบคลุม

เอกสารอ้างอิง

- กองบริหารทรัพย์สิน. (2566). ข้อมูลร้านค้าในโรงอาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- งานทรัพยากรบุคคลและนิติการ กองบริหารทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2566). รายงานจำนวนบุคลากรและนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณัฐพล วิริยะสกุลธรณ์, สมชาย นำประเสริฐชัย, และวิเชียร ชูติมาสกุล. (2566). ความท้าทายในการบริหารจัดการโรงอาหารในสถาบันการศึกษา: กรณีศึกษาเชิงคุณภาพ. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย, 13(2), 156-170.
- นภัสนันท์ วินิจฉัยกุล, สมชาย นำประเสริฐชัย, และวิเชียร ชูติมาสกุล. (2564). ปัจจัยแห่งความสำเร็จของร้านอาหารในมหาวิทยาลัย. วารสารบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 44(169), 1-15.
- ประภาพร แสงทอง. (2563). การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารในสถาบันการศึกษา. วารสารวิชาการบริหารธุรกิจ, 9(1), 85-102.
- พรทิพย์ วรกิจโกคาทร. (2566). สถานการณ์และแนวโน้มธุรกิจร้านอาหารในสถาบันการศึกษา. วารสารบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 46(177), 45-62.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2566). ประวัติความเป็นมามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. <https://www.kps.ku.ac.th/v8/index.php/history>
- วรรณวิมล สุรินทร์. (2566). การปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัย: กรณีศึกษาเชิงคุณภาพ. วารสารบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 6(2), 89-104.
- วิภาวี สุทธิสิน. (2565). การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคและการปรับตัวของธุรกิจร้านอาหาร. วารสารเศรษฐกิจและสังคม, 59(1), 26-31.
- สมชาย ดำรงค์เดช, วิชัย พรมาลัย, และสุดา จันท์แก้ว. (2566). การบริหารจัดการโรงอาหารในสถาบันศึกษาระดับอุดมศึกษา. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม, 15(1), 78-92.
- Alderfer, C. P. (1969). An empirical test of a new theory of human needs. *Organizational Behavior and Human Performance*, 4(2), 142-175.

- Bardach, R. H. (2017). Impact of motivation on food service entrepreneurs' performance. *Journal of Business Research*, 75, 67-78.
- Brown, A., Smith, B., & Johnson, C. (2023). Sustainable practices in the restaurant industry: Management systems, staff development, and customer engagement. *Journal of Sustainable Business Practices*, 12(2), 45-60.
- Brown, M., & Chen, W. (2023). Exploring the role of environmental and cultural factors in food service business adaptation. *Journal of Hospitality Management*, 42(1), 89-103.
- Chen, K., & Lee, P. (2023). Risk acceptance levels among food service entrepreneurs. *Journal of Business Venturing*, 39(1), 106-124.
- Chen, K., & Lee, P. (2024). Risk acceptance and decision-making patterns in food service enterprises. *Journal of Business Management*, 42(3), 156-171.
- Chen, K., Lee, P., & Brown, M. (2024). Diverse motivational factors in sustainable food service operations. *Journal of Business Sustainability*, 16(2), 123-138.
- Chen, W. (2023). Job satisfaction analysis in food service industry. *Journal of Hospitality Management*, 45(2), 156-171.
- Chen, W., & Wilson, R. (2023). Evaluating sustainability in food service operations. *International Journal of Hospitality Management*, 57(2), 89-104.
- Chen, W., & Wilson, R. (2024). Assessment framework for food service business sustainability. *International Journal of Hospitality Management*, 65(1), 201-216.
- Chen, W., Lee, P., & Wilson, R. (2023). A comprehensive study of sustainable business practices in university food services. *Sustainability Studies*, 15(2), 145-162.
- Cronbach, L. J. (1951). Coefficient alpha and the internal structure of tests. *Psychometrika*, 16(3), 297-334.
- Damnet, A., Sangnak, D., & Poo-Udom, A. (2023). Thailand's innovative agritourism in the post COVID-19 new normal: A new paradigm to achieve sustainable development goals. *Research in Globalization*, 8, Article 100171.
- Damnet, A., Wilson, R., & Thompson, K. (2024). Business adaptation and risk perception among food service entrepreneurs. *International Journal of Hospitality Management*, 62(1), 89-104.
- Deci, E. L., & Ryan, R. M. (1985). *Intrinsic motivation and self-determination in human behavior*. Plenum.
- Deci, E. L., & Ryan, R. M. (2000). The "what" and "why" of goal pursuits: Human needs and the self-determination of behavior. *Psychological Inquiry*, 11(4), 227-268.
- Dewi, R., Ahmad, S., & Kumar, R. (2019). Satisfaction in business operations among food service providers. *International Journal of Business Studies*, 12(3), 245-260.
- Elkington, J. (1994). Towards the sustainable corporation: Win-win-win business strategies for sustainable development. *California Management Review*, 36(2), 90-100.

- Griffeth, R. W., & Hom, P. W. (2001). Retaining valued employees. Sage Publications.
- Herzberg, F. (1959). The motivation to work. John Wiley & Sons.
- Huang, J., Wang, X., & Chen, K. (2014). Sustainability practices in the food service industry. *Journal of Hospitality Management*, 42, 85-96.
- Khan, S., Ali, M., & Rahman, N. (2019). Job satisfaction and organizational sustainability. *Journal of Applied Psychology*, 84(5), 594-604.
- Kim, J., & Park, S. (2023). Evaluating decision alternatives for food service entrepreneurs. *International Journal of Hospitality Management*, 58(1), 45-62.
- Kim, J., & Park, S. (2024). Framework for evaluating business alternatives in university food courts. *International Journal of Educational Management*, 38(2), 267-282.
- Kim, S., & Park, J. (2023). Understanding employee satisfaction and motivation in university food courts: A case study approach. *International Journal of Service Management*, 34(3), 278-295.
- Krejcie, R. V., & Morgan, D. W. (1970). Determining sample size for research activities. *Educational and Psychological Measurement*, 30(3), 607-610.
- Lee, R., & Brown, A. (2023). Promoting motivation and sustainable practices among food service entrepreneurs. *Journal of Business Sustainability*, 28(4), 412-429.
- Liu, Y., & Zhang, X. (2020). Management decision-making impact on organizational sustainability. *Strategic Management Journal*, 41(8), 1382-1399.
- Liu, Y., Chen, K., & Wang, X. (2016). Factors influencing investment decisions in the food service industry. *International Journal of Business Research*, 28(2), 178-195.
- Martinez, A., & Thompson, B. (2023). Success factors in university foodservice operations: A focus on long-term sustainability. *Journal of Hospitality Management Research*, 45(2), 156-170.
- Martinez, A., & Thompson, R. (2022). Strategic decision-making in university food services: Balancing stakeholder needs. *International Journal of Educational Management*, 36(3), 278-290.
- Martinez, R., & Kim, S. (2023). Motivation factors in sustainable food service operations. *International Journal of Hospitality Management*, 58(3), 78-92.
- Martinez, R., & Kim, S. (2024). Motivation factors and sustainable food service operations: A longitudinal study. *Journal of Hospitality Research*, 45(1), 78-92.
- Martinez, R., & Wilson, B. (2023). Sustainable management practices in university food courts: Impact on customer satisfaction and business longevity. *Journal of Foodservice Business Research*, 26(2), 145-162.
- Martinez, R., & Wilson, B. (2023). Sustainable management practices in university food courts: Impact on customer satisfaction and business longevity. *Journal of Foodservice Business Research*, 26(2), 145-162.

- Maslow, A. H. (1943). A theory of human motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370-396.
- Rahman, A., Khan, S., & Wilson, R. (2024). Digital technology adoption in university food services: Post-COVID transformation. *Journal of Foodservice Management Research*, 15(2), 234-249.
- Rahman, A., Khan, S., & Wilson, R. (2024). Digital technology adoption in university food services: Post-COVID transformation. *Journal of Foodservice Management Research*, 15(2), 234-249.
- Rahman, M., Ali, M., & Khan, S. (2021). Technology adoption and sustainability in food service business. *Journal of Hospitality Management*, 92, 102-118.
- Rodriguez, M., Chen, K., & Wang, X. (2023). Forecasting methods in entrepreneurial decision-making. *Journal of Small Business Strategy*, 34(1), 45-62.
- Ryan, R. M., & Deci, E. L. (2000). Intrinsic and extrinsic motivations: Classic definitions and new directions. *Contemporary Educational Psychology*, 25(1), 54-67.
- Simon, H. A. (1960). *The new science of management decision*. Harper & Row.
- Thompson, J., & Wilson, R. (2022). Decision-making capabilities in small business success. *Journal of Small Business Management*, 60(2), 234-251.
- Thompson, K., Anderson, P., & Williams, J. (2024). Economic benefits of sustainable practices in institutional food services: A longitudinal study. *International Journal of Hospitality Management*, 107(1), 78-94.
- Thompson, K., Wilson, R., & Brown, A. (2023). Sustainable practices in institutional food services. *Journal of Food Service Management*, 42(1), 78-94.
- Wang, L., & Chen, K. (2024). Understanding motivation patterns in food service entrepreneurs: A mixed-method approach. *International Journal of Entrepreneurship*, 28(4), 345-360.
- Wang, L., Chen, K., & Zhang, H. (2023). Business sustainability factors in university food services. *International Journal of Hospitality Management*, 56(2), 45-62.
- Wilson, D., Thompson, E., & Lee, F. (2023). Factors influencing decision-making of university food court entrepreneurs: An empirical investigation. *International Journal of Entrepreneurship Studies*, 32(3), 278-295.
- World Commission on Environment and Development. (1987). *Our common future*. Oxford University Press.
- Zhang, Y., Liu, J., & Chen, K. (2023). Small business decision-making processes. *Journal of Business Research*, 146, 178-192.