

บทสรุปผู้บริหาร

ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรมัตถ์ปัญญปรีชญ์ ต้องประสงค์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนากร ปักษา ผู้ร่วมวิจัย ได้รับงบประมาณสนับสนุนการวิจัย จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต งบประมาณเงินอุดหนุนจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประเภท Fundamental Fund ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โครงการวิจัยเรื่องนวัตกรรมการพัฒนาศักยภาพความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารตามชีวิตวิถีใหม่ในชุมชนเมือง กรุงเทพมหานคร [Restaurant Business Entrepreneurship Potential Development Innovation in New Normal, Urban Communities of Bangkok (Krung Thep Maha Nakhon)] รหัสโครงการ 180428 สัญญาเลขที่ FF-66-2-008 ภายใต้แผนงานแผนงานสนับสนุนการพัฒนาอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในงบประมาณรวมทั้งสิ้น 1,500,000 บาท (หนึ่งล้านห้าแสนบาทถ้วน) ระยะเวลาการดำเนินงาน 1 ปี (ระหว่างวันที่ 1 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2565 ถึงวันที่ 30 เดือน กันยายน พ.ศ. 2566)

ขอรายงานสรุปผลงานวิจัยในภาพรวม ดังนี้ การวิจัยนี้มุ่งศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการนำนวัตกรรมมาใช้ในธุรกิจร้านอาหารกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยสำคัญที่ขับเคลื่อนนวัตกรรม ได้แก่ ความสำเร็จของธุรกิจภาพรวม (รวมถึงปัจจัยที่ไม่ใช่ตัวเงิน เช่น ความเชื่อมั่น และความยืดหยุ่น) การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลและการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการสร้างสรรค์เมนูอาหารที่โดดเด่นและประสบการณ์การรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ผลการวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่า การนำนวัตกรรมมาใช้ในธุรกิจร้านอาหารจำเป็นต้องอาศัยปัจจัยหลายด้านที่ทำงานร่วมกัน เพื่อให้ธุรกิจสามารถแข่งขันและเติบโตได้อย่างยั่งยืนในสภาพแวดล้อมทางธุรกิจที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มผู้ประกอบการที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี นอกจากนี้ แบบจำลองที่พัฒนาขึ้นยังสามารถอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี และโปรแกรมศักยภาพที่พัฒนาขึ้นสามารถส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีพัฒนาการด้านนวัตกรรมได้อย่างมีนัยสำคัญ ผลการวิจัยนี้มีประโยชน์ต่อการพัฒนานโยบายส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหาร และการออกแบบหลักสูตรฝึกอบรมที่ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการ

ผลกระทบของการวิจัยกับผู้ที่เกี่ยวข้องได้แก่ 1) ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผลการวิจัยนี้สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาร้านอาหารของตนเอง โดยเน้นที่การสร้างสรรค์นวัตกรรมในด้านต่าง ๆ เช่น เมนูอาหาร การสร้างประสบการณ์การบริการ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 2) นักวิชาการ ผลการวิจัยนี้สามารถนำไปใช้เป็นฐานในการศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมเกี่ยวกับการนำนวัตกรรมมาใช้ในธุรกิจบริการอื่น ๆ 3) หน่วยงานภาครัฐ ผลการวิจัยนี้สามารถนำไปใช้ในการกำหนด

นโยบายส่งเสริมการนำนวัตกรรมมาใช้ในธุรกิจร้านอาหาร และการสนับสนุนผู้ประกอบการรายย่อย หรือวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจร้านอาหาร สำหรับข้อเสนอแนะคือ ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับ ปัจจัยอื่น ๆ ที่อาจมีผลต่อการนำนวัตกรรมมาใช้ เช่น สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ และนโยบายของ ภาครัฐ

สรุป การวิจัยนี้เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมร้านอาหารไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยนี้สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาร้านอาหารให้มีความ ยั่งยืนและสามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การวิจัยนี้พบองค์ความรู้ใหม่คือ ปัจจัยสำคัญที่ขับเคลื่อนการนำนวัตกรรมมาใช้ในธุรกิจ ร้านอาหารกรุงเทพมหานคร ไม่ได้จำกัดอยู่แค่ปัจจัยทางการเงินเท่านั้น แต่ยังรวมถึงปัจจัยที่ไม่ใช่ ทางการเงิน เช่น วัฒนธรรมองค์กรที่เปิดรับสิ่งใหม่ การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคล และการนำ เทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ นอกจากนี้ การสร้างสรรค์เมนูอาหารและประสบการณ์รับประทานอาหารที่ เป็นเอกลักษณ์ ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้ธุรกิจร้านอาหารสามารถแข่งขันและเติบโตได้อย่างยั่งยืน ผลการวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่า การนำนวัตกรรมมาใช้ในธุรกิจร้านอาหารจำเป็นต้องอาศัยปัจจัยหลายด้านที่ ทำงานร่วมกัน เพื่อให้ธุรกิจสามารถปรับตัวและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาดได้อย่างมี ประสิทธิภาพ

แผนและกลไกการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ 1) เชิงเศรษฐกิจ ได้แก่ (1) การสร้าง มูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจ ผลการวิจัยชี้ให้เห็นถึงปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้ธุรกิจร้านอาหารสามารถนำ นวัตกรรมมาใช้และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ส่งผลให้เกิดการเติบโตทางเศรษฐกิจในระดับ รายย่อย (2) การสร้างงาน การเติบโตของธุรกิจร้านอาหารจะนำไปสู่การสร้างงานและเพิ่มรายได้ ให้กับประชาชน และ (3) การส่งเสริมการท่องเที่ยว ร้านอาหารที่มีนวัตกรรมและเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ และ 2) เชิงสาธารณะ/สังคม ได้แก่ (1) การ พัฒนาชุมชน การสนับสนุนให้ผู้ประกอบการร้านอาหารนำนวัตกรรมมาใช้ จะช่วยพัฒนาชุมชนให้มี ความหลากหลายทางเศรษฐกิจ และสร้างโอกาสทางธุรกิจให้กับคนในชุมชน (2) การสร้างวัฒนธรรม แห่งการเรียนรู้ การเผยแพร่ผลการวิจัยจะกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้และพัฒนาในกลุ่มผู้ประกอบการ ร้านอาหาร และส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน และ (3) การสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับ ประเทศการพัฒนาร้านอาหารให้มีความทันสมัยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จะช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ ดีให้กับประเทศในมิติด้านชาติ

ผลผลิต (Outputs)

ผลผลิตของการวิจัยนี้ประกอบด้วยข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อการปฏิบัติที่เป็นนวัตกรรมในอุตสาหกรรมร้านอาหารในกรุงเทพฯ ข้อมูลเหล่านี้ได้มาจากการวิเคราะห์แบบจำลองเชิงสาเหตุและการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการร้านอาหาร 465 รายใน 50 เขต เพื่อสรุปรวบรวมเป็นต้นฉบับรายงานการวิจัยจำนวน 1 เล่ม และต้นฉบับโปรแกรมนวัตกรรมการพัฒนาศักยภาพความเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร (นวัตกรรม) และบทความวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ 1 เรื่อง และจากโครงการย่อยจำนวน 3 เรื่อง (องค์ความรู้ใหม่)

ผลลัพธ์ (Outcomes)

ผลลัพธ์ของการวิจัยนี้ลำดับแรกคือผู้ประกอบการในชุมชนเมืองได้รับการพัฒนาจำนวน 32 คน (กลุ่มทดลอง) แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของปัจจัยที่ไม่ใช่ทางการเงิน เช่น การรับรู้ ความไว้วางใจ และความยืดหยุ่น ในการส่งเสริมการปฏิบัติที่เป็นนวัตกรรม แนวทางการขยายผลสู่ชุมชนต่อยอด นอกจากนี้ยังเน้นถึงบทบาทของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ที่มีประสิทธิภาพและการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีกลยุทธ์ในการเพิ่มประสบการณ์ของลูกค้า (กลุ่มลูกค้าและผู้บริโภค) และประสิทธิภาพการดำเนินงาน

ผลกระทบ (Impacts)

ผลกระทบของการวิจัยนี้มีความสำคัญต่อผู้ประกอบการร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร โดยให้ข้อมูลเชิงลึกที่มีคุณค่าในการนำทางในตลาดอาหารเมืองที่มีการแข่งขันสูง การวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่าการผสมผสานปัจจัยเหล่านี้เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการสร้างนวัตกรรมและการเติบโตอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมร้านอาหาร การนำเสนอแนวทางปฏิบัติที่เป็นนวัตกรรมใหม่ ๆ ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับลูกค้า การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและการจัดการทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพสามารถช่วยลดต้นทุนและเพิ่มรายได้ให้กับร้านอาหาร นอกจากนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเมนูที่มีความเป็นเอกลักษณ์ยังสามารถดึงดูดลูกค้าใหม่ๆ และสร้างความภักดีในกลุ่มลูกค้าเดิมได้

ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

1. การเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เช่น ระบบการสั่งอาหารออนไลน์ การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ (CRM) Contactless Ordering หรือ Serving/Delivery Robots สามารถช่วยลดต้นทุนการดำเนินงานและเพิ่มประสิทธิภาพในการให้บริการในระยะยาว

2. การสร้างรายได้ใหม่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเมนูที่มีความเป็นเอกลักษณ์สามารถดึงดูดลูกค้าใหม่ ๆ ด้วย Robotics Chefs และเพิ่มรายได้ให้กับร้านอาหาร

3. การสร้างงาน การเติบโตของอุตสาหกรรมร้านอาหารสามารถสร้างงานใหม่ ๆ และส่งเสริมการจ้างงานในท้องถิ่น

การสนับสนุน SDG8 (การเติบโตทางเศรษฐกิจและการจ้างงานที่มีคุณค่า) การวิจัยนี้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนที่ 8 (SDG8) ซึ่งมุ่งเน้นการส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน ครอบคลุม และยั่งยืน รวมถึงการจ้างงานที่มีคุณค่าและเต็มที่สำหรับทุกคน การนำแนวทางปฏิบัติที่เป็นนวัตกรรมมาใช้ในอุตสาหกรรมร้านอาหารสามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและสร้างงานใหม่ ๆ ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของ SDG8 ในการส่งเสริมการสร้างงานที่มีคุณค่าและการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน

ผลกระทบทางสังคม

การวิจัยนี้มีผลกระทบทางสังคมที่สำคัญต่ออุตสาหกรรมร้านอาหารในกรุงเทพฯ โดยการนำเสนอแนวทางปฏิบัติที่เป็นนวัตกรรมใหม่ ๆ ซึ่งสามารถส่งเสริมความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาชุมชนได้

1. การสร้างงานและการพัฒนาทักษะ การเติบโตของอุตสาหกรรมร้านอาหารสามารถสร้างงานใหม่ ๆ และส่งเสริมการจ้างงานในท้องถิ่น นอกจากนี้ การฝึกอบรมและพัฒนาทักษะของพนักงานยังช่วยเพิ่มโอกาสในการทำงานและยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน

2. การส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเมนูที่มีความเป็นเอกลักษณ์และใช้วัตถุดิบท้องถิ่นสามารถส่งเสริมวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นได้ การเน้นการใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นยังช่วยสนับสนุนเกษตรกรและผู้ผลิตในพื้นที่

3. การมีส่วนร่วมของชุมชน ร้านอาหารที่มีแนวทางปฏิบัติที่เป็นนวัตกรรมสามารถมีส่วนร่วมกับชุมชนโดยการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การจัดอบรมการทำอาหาร การจัดงานเทศกาลอาหาร หรือการร่วมมือกับองค์กรไม่แสวงหาผลกำไรเพื่อช่วยเหลือผู้ด้อยโอกาส

4. การส่งเสริมความยั่งยืน การใช้แนวทางปฏิบัติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การลดการใช้พลาสติก การใช้วัตถุดิบที่ยั่งยืน และการจัดการขยะอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมความยั่งยืนในชุมชน

การเชื่อมโยงความสัมพันธ์ กับ SDG 11: เมืองและชุมชนที่ยั่งยืน คือ การส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่นและการมีส่วนร่วมของชุมชนผ่านกิจกรรมต่างๆ เช่น การจัดอบรมการทำอาหาร และการจัดงานเทศกาลอาหาร ช่วยสร้างชุมชนที่ยั่งยืนและมีความเข้มแข็ง ขณะที่ SDG 12: การผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน เป็นการใช้นำแนวทางปฏิบัติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การลดการใช้พลาสติกและการจัดการขยะอย่างมีประสิทธิภาพ ช่วยส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน และ SDG 4: การศึกษาที่มีคุณภาพ ด้วยการฝึกอบรมและพัฒนาทักษะของพนักงานในอุตสาหกรรมร้านอาหารช่วยเพิ่มโอกาสในการทำงานและยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน

การวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่าการผสมผสานปัจจัยเหล่านี้เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการสร้างนวัตกรรมและการเติบโตอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมร้านอาหาร ซึ่งไม่เพียงแต่ส่งผลดีต่อเศรษฐกิจ แต่ยังมีผลกระทบทางสังคมที่สำคัญต่อชุมชนท้องถิ่นด้วย