

สถานการณ์และการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายหลังสถานการณ์โควิด19 อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

มยุรี มะธิปไตย

เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติการ โรงพยาบาลยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการณ์ร้านอาหารและการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายหลังสถานการณ์ Covid 19 พื้นที่ อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม โดยการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่พื้นที่ อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 5 ร้าน จำแนกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารคาวหวาน ผลการศึกษาพบว่าร้านอาหารมีรายได้ลดลงในขณะที่ค่าใช้จ่ายเท่าเดิม เนื่องจาก จำเป็นต้องปฏิบัติตามที่มี พ.ร.ก.ฉุกเฉิน ในสภาวะการแพร่ระบาดของโควิด-19 ร้านอาหารจึงไม่สามารถให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหารที่ร้านได้ส่วนด้านการปรับตัว ผู้ประกอบการได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการ ชีวิตรูปแบบใหม่ (New Normal)

วิธีการศึกษาสถานการณ์และการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม ภายหลังสถานการณ์โควิด19 โดยใช้การเป็น การศึกษาด้วยระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) **สรุปและข้อเสนอแนะ** จากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิดทั้ง 5 ระลอก ทำให้ร้านอาหารประสบปัญหาของจำนวนลูกค้าที่ลดน้อยลงจากเดิม ลูกค้าขาดความเชื่อมั่นใน การออกมารับประทานอาหารนอกบ้าน ร้านอาหารมีรายได้ลดน้อยลง ประกอบกับค่าใช้จ่ายภายในร้านอาหาร เท่าเดิมด้านพนักงาน คือ การรักษาพนักงานให้คงอยู่ หากผู้ประกอบการตัดสินใจปิดร้านอาหารอาจทำให้ พนักงานสูญเสียรายได้และลาออก ผู้ประกอบการได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริการแบบที่สามารถ นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ โดยยึดหลักตามมาตรการในการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social distancing) และการปฏิบัติตามมาตรการของภาครัฐอย่างเคร่งครัด นอกจากนี้ยังมุ่งเน้น การซื้ออาหารแบบรับประทานที่บ้าน และนำเสนอการบริการเป็นรูปแบบบริการจัดส่งถึงบ้าน (Delivery) โดยผู้ประกอบการเป็นผู้จัดส่งด้วยตนเอง

คำสำคัญ : ร้านอาหาร, Delivery

ชื่อเรื่อง: สถานการณ์และการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายหลังสถานการณ์โควิด19

อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

ชื่อผู้วิจัย: นางสาวมยุรี มะธิปไตย,นางสาวสุภาพร วาระโก,นางวิภาพร ทูมโนน้อย ,นายศักดิ์ภัณฑิ์ ไชยบัวแดง
งานบริการปฐมภูมิและองค์กรรวม โรงพยาบาลยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

ชื่อผู้นำเสนอผลงาน: นางสาวมยุรี มะธิปไตย

สรุปสาระสำคัญ

บทนำและวัตถุประสงค์

การศึกษาค้นคว้านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการณ์ร้านอาหารและการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายหลังสถานการณ์Covid 19 พื้นที่ อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม โดยการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่พื้นที่ อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 5 ร้าน จำแนกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารคาวหวาน ผลการศึกษาพบว่าร้านอาหารมีรายได้ลดลงในขณะนี้ค่าใช้จ่ายเท่าเดิม เนื่องจาก จำเป็นต้องปฏิบัติตามที่มี พ.ร.ก.ฉุกเฉิน ในสภาวะการแพร่ระบาดของโควิด-19 ร้านอาหารจึงไม่สามารถให้ลูกค้านั่ง รับประทานอาหารที่ร้านได้ส่วนด้านการปรับตัว ผู้ประกอบการได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการโดยใช้ปัจจัยส่วน ประสมทางการตลาดภายใต้สถานการณ์ Covid 19 ด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการได้มีการวิเคราะห์พิจารณา ถึงต้นทุน ได้ใช้วิธีการปรับลดปริมาณและปรับวิธีการสั่งซื้อวัตถุดิบให้พอดีกับต้นทุน ราคา ผู้ประกอบการยังคงขาย ราคาเท่าเดิม และเพิ่มการจัดโปรโมชั่นในเมนูอาหารที่ขายดีด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ประกอบการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายอาหารเพื่อเพิ่มยอดขายคือ แบบการบริการอาหารจัดส่งถึงบ้าน (Delivery) การส่งเสริมการตลาดพบว่า ร้านอาหารมีการจัดราคาโปรโมชั่น และใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด บุคคลหรือพนักงาน ผู้ประกอบการมีการปรับลดจำนวน พนักงาน เหลือเพียงพนักงานที่มีหน้าที่สำคัญ เงินทุน ผู้ประกอบการมีการปรับลดต้นทุน มีการลดจำนวนพนักงานใน ร้าน หรือปรับเปลี่ยนวัตถุดิบสำหรับราคาโปรโมชั่น ลดความหลากหลายหรือเปลี่ยนแหล่งวัตถุดิบที่ราคาถูกลงกว่า เพื่อธุรกิจ สามารถดำเนินการต่อไปได้และสร้างรายได้จนเจือจกรครบถ้วนได้อย่างไม่ขัดสนในยุค “ชีวิตรูปแบบใหม่ (New Normal)” วัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้านี้ เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19ของร้านอาหารในพื้นที่ อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม ภายหลังสถานการณ์โควิด19 และเพื่อศึกษาแนวทางการปรับเปลี่ยนและพัฒนาการบริการของร้านอาหารในพื้นที่ อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม ภายหลังสถานการณ์โควิด19

วิธีการศึกษา

สถานการณ์และการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม ภายหลังสถานการณ์โควิด19 โดยใช้การเป็น การศึกษาด้วยระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research)

ผลการศึกษา พบว่า

1. ปัญหาและอุปสรรคภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ร้านอาหาร พบว่าจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด ร้านอาหารประสบปัญหาของ จำนวนลูกค้าที่ลดน้อยลงจากเดิม ลูกค้าขาดความเชื่อมั่นในการออกมารับประทานอาหารนอกบ้าน
2. แนวทางการปรับเปลี่ยนและพัฒนาการบริการของ ภายใต้ สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 พบว่า ในแต่ละร้านที่ประสบปัญหาการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริการ ยึดหลักตามมาตรการในการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social distancing) และการปฏิบัติตามมาตรการของภาครัฐอย่างเคร่งครัด นอกจากนี้ยังมุ่งเน้น การซื้ออาหารแบบรับประทานที่ บ้าน และนำเสนอการบริการเป็นรูปแบบการจัดส่งถึงบ้าน (Delivery) โดยผู้ประกอบการเป็นผู้จัดส่งด้วยตนเอง ซึ่งด้วยทำเลที่ตั้ง

ของร้านอาหารอยู่ในละแวกบริเวณหมู่บ้านจึงทำให้มีผู้ใช้บริการซึ่งเป็นคนในหมู่บ้านเป็น ผู้ใช้บริการประจำ ทำให้พนักงานต้องสร้างความมั่นใจในการประกอบอาหารให้แก่ ผู้ใช้บริการด้วยการคำนึงสุขอนามัยและความปลอดภัยโดยการสวมถุงมือในการประกอบอาหาร และการ บรรจุอาหาร ตลอดจนการนำเสนอรายการอาหารเพื่อสุขภาพในสถานการณ์ที่ผู้บริโภคให้ความใส่ใจกับสุขภาพ เพื่อเป็นการสร้างคุณค่าให้กับสินค้าและบริการต่าง ๆ ใน ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคควบคู่กับการ บริการ

สรุปและข้อเสนอแนะ

ปัญหาและอุปสรรคภายใต้สถานการณ์ การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 2) แนวทางการปรับเปลี่ยนและพัฒนาการบริการของร้านอาหาร ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ซึ่งผลการศึกษาพบว่า จากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิดทั้ง 5 ระลอก ทำให้ร้านอาหารประสบปัญหาของจำนวนลูกค้าที่ลดน้อยลงจากเดิม ลูกค้าขาดความเชื่อมั่นใน การออกมารับประทานอาหารนอกบ้าน ร้านอาหารมีรายได้ลดน้อยลง ประกอบกับค่าใช้จ่ายภายในร้านอาหาร เท่าเดิม ด้านพนักงาน คือ การรักษาพนักงานให้คงอยู่ หากผู้ประกอบการตัดสินใจปิดร้านอาหารอาจทำให้ พนักงานสูญเสียรายได้และลาออก ผู้ประกอบการได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริการแบบที่สามารถ นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ โดยยึดหลักตามมาตรการในการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social distancing) และการปฏิบัติตามมาตรการของภาครัฐอย่างเคร่งครัด นอกจากนี้ยังมุ่งเน้น การซื้ออาหารแบบรับประทานที่ บ้าน และนำเสนอการบริการเป็นรูปแบบบริการจัดส่งถึงบ้าน (Delivery) โดยผู้ประกอบการเป็นผู้จัดส่งด้วยตนเอง

ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษา ผู้ประกอบการมีการนำกลยุทธ์ในการส่งเสริมการตลาดเข้ามาใช้ในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส รูปแบบบริการจัดส่งถึงบ้าน ตลอดจนการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายพบว่า เป็นการจับคู่รายการอาหารกับเครื่องดื่ม ส่วนลดค่าอาหารตามวันต่าง ๆ ทั้งนี้อาจมีการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และความต้องการในการใช้บริการร้านอาหารภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ทั้งนี้เพื่อให้ทราบถึงพฤติกรรมผู้บริโภค และความต้องการในการใช้บริการร้านอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ประกอบการวางแผนจัดทำกลยุทธ์การส่งเสริมการตลาดภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19