

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผลการศึกษา ข้อค้นพบ ข้อจำกัดและเสนอแนะ

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการโรงเรียนสอนทำอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้แนวคิดทฤษฎีการศึกษาความเป็นไปได้ซึ่งประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้ ด้านการตลาด ด้านเทคนิค ด้านการจัดการ และด้านการเงิน เพื่อประกอบประกอบการตัดสินใจของผู้ลงทุน

ระเบียบวิธีการศึกษาได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากทั้งทางปฐมภูมิ (Primary Data) ใช้เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ในการสอบถามข้อมูลจากกลุ่มประชากรนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เข้ามาเรียนทำอาหารไทย ตามโรงเรียนสอนทำอาหารไทย ในจังหวัดเชียงใหม่ ทั้งหมด 4 แห่ง จำนวน 100 ชุดซึ่งได้ทำการสุ่มแจกแบบสอบถามตามสะดวก และเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อสอบถามข้อมูลการดำเนินงานจากเจ้าของธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทย ในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 3 ราย รวมถึงการเก็บรวบรวมข้อมูลจากทางทุติยภูมิ (Secondary Data) จากเอกสาร หนังสือ สิ่งพิมพ์ ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตต่างๆ เพื่อนำข้อมูลเหล่านี้มาสรุปและวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในด้านต่างๆ ทั้งทางด้านการตลาด ด้านเทคนิค ด้านการจัดการ และด้านการเงิน

ความเป็นไปได้ด้านการตลาด

จากผลการสอบถามความเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามความคิดเห็นต่อการพิจารณาเลือกโรงเรียนสอนทำอาหารไทย ของนักท่องเที่ยวต่างชาตินั้นพบว่า นักท่องเที่ยวที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุน้อยกว่า 25 ปีมากที่สุด และรองลงมาเป็นช่วงอายุ 25-30 ปี โดยนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวชาวอเมริกัน รองลงมาเป็นนักท่องเที่ยวชาวอังกฤษ และชาวเยอรมัน โดยนักท่องเที่ยวเหล่านี้โดยส่วนใหญ่เดินทางเข้ามาเพื่อจุดประสงค์ของการท่องเที่ยวเป็นหลักจำนวนร้อยละ 97.00 ซึ่งนักท่องเที่ยวที่มาเรียนทำอาหารไทยส่วนใหญ่ไม่เคยเรียนทำอาหารไทยมาก่อน เหตุผลหลักที่เลือกมาเรียนทำอาหารไทยเนื่องจากมีความชื่นชอบอาหารไทย โดยได้รับข้อมูลของข่าวสารของโรงเรียนทำอาหารไทยที่เลือกจาก หนังสือแนะนำเที่ยวเช่น Travel planet, Rough Guild มากที่สุด รองลงมาคือจากทางอินเทอร์เน็ต แผ่นพับที่แจกตามเก็สท์เฮ้าส์ และจากการแนะนำของเพื่อน สำหรับค่าใช้จ่ายในการเรียนนั้นนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เห็นว่าราคาที่เหมาะสมมากที่สุด

คือ ราคา 800-1,200 บาทต่อการเรียนทำอาหารจำนวน 5-7 ชนิด โดยมีกิจกรรมนอกเหนือจากการทำอาหารเสริมเช่น การไปเลือกซื้อของในตลาด การเรียนแกะสลักผักผลไม้ เป็นต้น ระยะเวลาการสอนที่เหมาะสมคือ 1 วัน โดยภาษาที่ใช้ในการเรียนการสอนนั้น ควรใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลัก แต่ยังคงมีนักท่องเที่ยวยุโรปอื่นที่ไม่ได้ใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลัก เช่น ญี่ปุ่นและฝรั่งเศส ที่มีความต้องการให้มีการเปิดคอร์สสอนในภาษาอื่นๆ

ในการสอบด้านปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกโรงเรียนสอนทำอาหารไทยพบว่า ผู้ตอบแบบส่วนใหญ่ได้ให้ความสำคัญกับปัจจัยส่งเสริมทางการตลาดในด้านต่างๆ แตกต่างกัน แต่ผู้ตอบแบบสอบถามจะให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรในระดับมากที่สุด

- ปัจจัยด้านบุคลากรผู้ให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ความสำคัญโดยรวมในระดับมากที่สุด ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าทักษะในการสอนของครูและความสามารถในการถ่ายทอด มีความสำคัญมากที่สุด รวมทั้งความรู้ ความสามารถของเจ้าหน้าที่ และ คุณภาพในการให้บริการก็มีความสำคัญในระดับมากเช่นกัน

- ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามจะให้ความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย โดยรวมในระดับที่มาก โดยผู้ตอบแบบสอบถามจะมีความต้องการที่จะให้โรงเรียนมีการแถม หรือจำหน่ายตำราทำอาหารและมีการจัดจำหน่ายเครื่องปรุงสำหรับประกอบอาหารภายในโรงเรียน นอกจากนี้ปัจจัยย่อยเรื่อง ความหลากหลายของคอร์สทำอาหาร ถือเป็นปัจจัยรองลงมาที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญ

- ปัจจัยด้านราคา ถือเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกโรงเรียนสอนทำอาหารในระดับมาก ผู้ตอบแบบสอบถามจะมีการพิจารณาความเหมาะสมของราคาค่าเรียนต่อคอร์สที่สอน รวมทั้งมีการเปรียบเทียบค่าใช้จ่ายกับโรงเรียนสอนทำอาหารไทยแห่งอื่น

- ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับที่มาก โดยส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการที่ทางโรงเรียนจัดรถรับ-ส่ง ในกรณีที่โรงเรียนสอนทำอาหารไทยอยู่นอกตัวเมือง นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการที่โรงเรียนตั้งอยู่ในสถานที่หาได้ง่าย และสามารถติดต่อได้สะดวก

- ปัจจัยด้านส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ความสำคัญในระดับโดยรวมในระดับปานกลาง โดยปัจจัยย่อยที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่ามีผลต่อการเลือกเรียนทำอาหารไทยสูงที่สุดคือการที่โรงเรียนสอนทำอาหารไทยมีเว็บไซต์เป็นของตนเอง สามารถเข้าไปหาข้อมูลได้

- ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญของปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพของโรงเรียนโดยรวมในระดับที่มาก ซึ่งพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ความสำคัญกับความสะอาดของห้องเรียนและพื้นที่โรงเรียน รวมทั้งอุปกรณ์ในการเรียนการสอนที่ ต้องการให้มีการดูแลรักษาให้สะอาดและอยู่ในสภาพดี
- ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญกับกระบวนการให้บริการโดยรวมในระดับมาก ซึ่งนักท่องเที่ยวต้องการได้รับการต้อนรับและบริการที่ดีทั้งก่อนและหลังการใช้บริการ รวมทั้งการมีระบบที่ดีในการดำเนินการและการบริการทั้งการจองเรียน และการจ่ายเงิน

ความเป็นไปได้ด้านเทคนิค

ทางโรงเรียนได้คำนึงถึงปัจจัยหลายๆด้าน ทั้งต้นทุนในการดำเนินงาน บรรยากาศในการเรียน การสอน รวมถึงความสะอาดของลูกค้ำ ดังนั้นทางโรงเรียนสอนทำอาหารไทยจึงได้เลือกให้มีทำเลที่ตั้งของโรงเรียนสอนทำอาหารไทยอยู่ที่บริเวณห่างจากตัวเมือง คือ บริเวณตำบลฟ้าฮ่ามเนื่องจาก ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการเช่าอาคารสถานที่จะมีต่ำกว่า การตั้งโรงเรียนภายในเขตเมือง อีกทั้งเพื่อให้มีพื้นที่ในการให้บริการที่กว้างขวาง และสถานที่ยังไม่ห่างจากตัวเมืองมากนัก ทำให้สามารถเดินทางเข้าไปยังตัวเมือง และ สนามบินได้สะดวกรวดเร็วกว่าการตั้งอยู่ห่างจากตัวเมืองมากเกินไป ในกรณีที่มีลูกค้ำบางรายมีความจำเป็นในด้านเวลาของการเดินทาง ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อการเรียน การสอนปกติ และส่งผลกระทบต่อลูกค้ำรายอื่นๆ ลักษณะของอาคารสถานที่นั้น เป็นการปรับปรุง อาคารบ้านแบบไทย 2 ชั้น โดยชั้นล่างจะจัดทำให้เป็นพื้นที่สำหรับการเรียนทำอาหาร และจะได้จัดให้มีเจ้าหน้าที่ดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ในส่วนของชั้นบนซึ่งมีลักษณะเป็นบ้านไม้ จะทำการปรับปรุงและตกแต่งให้เป็นพื้นที่แสดงความเป็นมาของการทำอาหารไทยตั้งแต่ในสมัยอดีต รวมถึงการจัดแสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารไทยในสมัยโบราณ เพื่อให้นักท่องเที่ยวที่เข้ามาเรียนได้เข้าชม และเรียนรู้วัฒนธรรมการทำอาหารของไทย นอกจากนี้บริเวณด้านหน้า จะได้จัดตกแต่งให้เป็นพื้นที่สำหรับทำแปลงพืชผักสวนครัวขนาดย่อม เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้เกี่ยวกับพืชผักสวนครัว และลักษณะการปลูก พืชที่ได้นำมาประกอบอาหาร

เนื่องด้วยลูกค้ำกลุ่มเป้าหมายของทางโรงเรียนเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเป็นหลัก จึงได้ทำการจัดตั้งสำนักงานขาย เพิ่มอีกแห่งหนึ่งบริเวณใกล้ๆกับประตูท่าแพ ซึ่งเป็นบริเวณที่มีนักท่องเที่ยว

จำนวนมากที่พำนักอยู่บริเวณดังกล่าว อีกทั้งเป็นสถานที่นักท่องเที่ยวสามารถพบเห็นและติดต่อได้ง่าย ซึ่งเป็นการเพิ่มช่องทางในการจัดจำหน่ายของโครงการด้วย

ในส่วนของผลิตภัณฑ์หรือคอร์สการเรียนการสอนนั้น จะแบ่งออกเป็น/ แบบ คือ คอร์สทั่วไป ซึ่งจะมีจำนวนนักเรียน 10 คนต่อคอร์ส ราคาค่าใช้จ่าย 950 ต่อคนต่อคอร์ส และคอร์สพิเศษจะสามารถให้ลูกค้าจัดกลุ่มเองเพื่อมาเรียนได้จำนวนไม่เกิน 5 คน โดยสามารถเลือกชนิดอาหารที่ต้องการเรียนได้ โดยคิดค่าใช้จ่าย 1,800 บาทต่อคนต่อคอร์ส โดยในการเรียนคอร์สพิเศษจะทำการจัดเวลาเรียนเพื่อให้เหมาะสมกับลูกค้าอีกครั้งหนึ่ง

การจัดคอร์สเรียนทั่วไปนั้น ได้ทำการให้มีการจัดคอร์สเรียนอยู่ทั้งหมด 6 แบบ เพื่อให้ลูกค้าได้เลือกเรียนตามต้องการ ซึ่งจะมีการจัดคอร์สหมุนเวียนกันในแต่ละวัน ซึ่งภายในปีที่ 2 ของการดำเนินการ จะทำการเพิ่มคอร์สการเรียนการสอนให้เป็นวันละ 2 คอร์ส นอกจากนี้คอร์สพิเศษดังกล่าวที่นักเรียนสามารถจัดกลุ่มมาเรียนได้นั้น จะทำการเปิดสอนในภาษาอื่นได้แก่ภาษาฝรั่งเศสหรือภาษาญี่ปุ่น

ความเป็นไปได้ด้านการจัดการ

รูปแบบของการดำเนินงานของโรงเรียนสอนทำอาหารไทยนั้นจะเป็นรูปแบบเจ้าของคนเดียว เนื่องจากเป็นกิจการที่มีขนาดเล็ก และการดำเนินการโดยเจ้าของคนเดียว มีความสะดวกในการลงทุนและความคล่องตัวในการบริหารงาน มีการจัดโครงสร้างอย่างง่าย โดยมีผู้จัดการโรงเรียนทำอาหารไทย 1 คน ซึ่งจะดำเนินการเป็นครูผู้สอนในช่วงปีแรกของการดำเนินงาน ร่วมกับครูผู้สอนจำนวน 1 คน โดยครูผู้สอนต้องสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ดี รวมทั้งต้องมีความสามารถ ในภาษาอื่นเช่น ภาษาญี่ปุ่นหรือภาษาฝรั่งเศสเพื่อ สามารถสอนให้ความรู้นักท่องเที่ยวที่มีความต้องการเรียนในภาษาเหล่านี้ได้ นอกจากนี้มีการจ้างเจ้าหน้าที่การตลาดซึ่งต้องสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ เพื่อให้บริการลูกค้าชาวต่างชาติที่มาติดต่อสอบถาม รวมถึงการจ้างแม่บ้านและพนักงานขับรถตำแหน่งละ 1 คน เพื่อช่วยในการดำเนินการด้านต่างๆ ซึ่งพนักงานทั้งหมดนั้นจะถูกอบรมเน้นย้ำในการให้ความสำคัญกับหน้าที่ที่รับผิดชอบควบคู่ไปกับการบริการลูกค้า โดยในปีที่ 2 ของการดำเนินงานซึ่งจะมีการเพิ่มจำนวนคอร์สที่เปิดสอนจะได้ทำการจัดจ้าง ครูและแม่บ้านเพิ่มขึ้นในอัตราละ 1 ตำแหน่ง

เวลาทำการของโรงเรียนสอนทำอาหารไทยนั้นจะให้บริการตั้งแต่ เวลา 8:30 – 16:30 น. ซึ่งทางโรงเรียนจะทำการจัดรถรับส่งลูกค้าจากสำนักงานขายและโรงเรียนสอนทำอาหารไทย

ความเป็นไปได้ด้านการเงิน

การลงทุนโครงการโรงเรียนสอนทำอาหารไทย จะใช้เงินลงทุน 2,675,277 บาท ซึ่งเป็นส่วนเงินลงทุนของเจ้าของ 1,605,166 บาท และเงินลงทุนจากการกู้ยืมสถาบันการเงิน 1,070,111 บาท มีระยะเวลาคืนทุนของโครงการ 3 ปี 4 เดือน 26 วัน โดยประมาณซึ่งอยู่ในช่วงอายุของโครงการ มูลค่าปัจจุบันสุทธิจากการใช้อัตราผลตอบแทนในการลงทุนที่ร้อยละ 11.62 มูลค่าปัจจุบันของโครงการมีค่า 762,006 บาท ซึ่งมีค่าเป็นบวก อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ พบว่ามีค่าเท่ากับร้อยละ 20.29 ทำให้เห็นว่าโครงการสามารถยอมรับได้ สำหรับการวิเคราะห์สถานการณ์ของโครงการนั้น พบว่ากรณีที่โครงการมีสถานการณ์ที่ดี คือ กรณีที่รายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 10 และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานด้านต่างๆและต้นทุนการผลิตลดลงร้อยละ 10 ระยะเวลาคืนทุน เท่ากับ 2 ปี 5 เดือน 12 วันโดยประมาณ มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ เท่ากับ 2,407,763 บาท อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับ ร้อยละ 37.49 แต่หากกรณีที่โครงการมีสถานการณ์ที่แย่ คือ รายได้ลดลงร้อยละ 5 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานด้านต่างๆและต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ระยะเวลาคืนทุน เท่ากับ 4 ปี 3 เดือน 10 วันโดยประมาณ มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ เป็นลบ อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับ ร้อยละ 7.85 ซึ่งพบว่า ต่ำกว่าอัตราผลตอบแทนที่คาดหวังไว้ แสดงให้เห็นว่าหากมีการเปลี่ยนแปลงของรายได้และรายจ่าย โครงการจะได้รับความกระทบกระเทือนได้ ดังนั้นผู้ลงทุนต้องระมัดระวังในการลงทุน

อภิปรายผลการศึกษา

ในการศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการโรงเรียนสอนทำอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้ทฤษฎีการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทำการวิเคราะห์ในด้านต่างๆ ดังนี้ ด้านการตลาดจากการสอบถามข้อมูลด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เรียนทำอาหารไทยพบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเรียนทำอาหารไทยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ไม่เคยเรียนทำอาหารไทยมาก่อน เหตุผลหลักที่เลือกมาเรียนทำอาหารไทยเนื่องจากมีความชื่นชอบอาหารไทย ซึ่งนักท่องเที่ยวได้รับข้อมูลของข่าวสารของโรงเรียนทำอาหารไทยจาก หนังสือแนะนำเที่ยว, จากทางอินเตอร์เน็ต, แผ่นพับที่แจกตามเก็สท์เฮ้าส์ และจากการแนะนำของเพื่อน สำหรับค่าใช้จ่ายในการเรียนที่เหมาะสมอยู่ในช่วง ราคา 800-1,200 บาทซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ รุ่งกานต์ ชัยมงคล (2547) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีผลต่อนักท่องเที่ยว ในการเลือกใช้บริการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ผลจากการศึกษาพบว่า

ลักษณะโดยทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามที่เรียนการทำอาหารไทยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง รัับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยจากเพื่อนหรือญาติ มีความต้องการในการในการเรียนทำอาหารไทยเพื่อสามารถทำอาหารไทยรับประทานที่บ้านได้ และ การศึกษาของไทททธี เล็กกิจเจริญชัย (2545) ที่ได้ทำการศึกษาธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในจังหวัดเชียงใหม่ พบว่าโดยรูปแบบของการประกอบกิจการของโรงเรียนสอนทำอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในจังหวัดเชียงใหม่มีลักษณะการติดต่อลูกค้า ผ่านทางบริษัทนำเที่ยว นอกจากนี้มีการประชาสัมพันธ์โดยการแจกแผ่นพับและใบปลิว ค่าเรียนที่นักท่องเที่ยวต้องการจ่ายในการเรียนทำอาหารไทย อยู่ระหว่าง 700 บาท ถึง 1,200 บาท

ในด้านปัจจัยของการมีผลต่อการเลือกโรงเรียนสอนทำอาหารไทยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรมากที่สุด ซึ่งให้ความสำคัญกับทักษะในการสอนของครูและความสามารถในการถ่ายทอด รวมทั้งความรู้ ความสามารถของเจ้าหน้าที่ และคุณภาพในการให้บริการ สำหรับปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพผู้ตอบแบบสอบถามก็ให้ความสำคัญในระดับมาก โดยให้ความสำคัญกับความสะอาดของสถานที่เรียน และ อุปกรณ์ที่มีความสะอาดและมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ รวมถึงปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมาก โดยผู้ตอบแบบสอบถามจะมีความต้องการที่จะให้โรงเรียนมีการแถม หรือจำหน่ายตำราทำอาหารรวมถึงความหลากหลายของคอร์สถือเป็นส่วนสำคัญ ดังนั้นในการลงทุนโรงเรียนจึงมีการจัดคอร์สทำอาหารให้หลากหลาย รวมถึงมีหลายรูปแบบให้เลือกอีกทั้งยังมีการเรียนการสอนในภาษาอื่นให้เลือก ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ตำราญ โพธิ์จาค (2545) ได้ทำการศึกษาการเรียนการสอนวิธีทำอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยนักท่องเที่ยวเลือกโรงเรียนสอนอาหารไทยที่มีชื่อเสียง ใกล้เคียงที่พัก และ มีความสะอาด มีอุปกรณ์ครบเพียงพอกับจำนวนผู้เรียน นักท่องเที่ยวต่างชาติต้องการหลักสูตรที่เรียนหนึ่งวัน และมีวิธีการสอนแบบ บรรยายทฤษฎี ง่ายตลาด สาธิตปฏิบัติ ในส่วนบุคลากรในการวิธีทำอาหาร คุณสมบัติที่นักท่องเที่ยวต้องการมากที่สุดคือ มีความรู้ความชำนาญ ยิ้มแย้มแจ่มใส มีความสามารถพูดภาษาต่างประเทศได้ดี และบุคลิกภาพดี

ในด้านเทคนิค ทางโรงเรียนสอนทำอาหารไทยได้แบ่งการจัดตั้งของสถานที่เป็น 2 ส่วนคือ สำนักงานขายที่จะจัดตั้งอยู่ใจกลางเมืองเพื่อให้ใกล้กับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ส่วนสถานที่เป็นโรงเรียนสอนทำอาหารไทยจะได้จัดตั้งให้อยู่ห่างออกจากตัวเมืองแต่ไม่อยู่นอกเขตมากเกินไปเพื่อช่วยลดค่าใช้จ่ายในด้านต้นทุน และอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยว

ในด้านการจัดการ ทางโรงเรียนสอนทำอาหารไทยได้ทำการดำเนินงานในรูปแบบเจ้าของคนเดียว เพื่อให้ มีความสะดวกในการลงทุน และ มีการจัดโครงสร้างอย่างง่าย เพื่อความคล่องตัวในการบริหารงาน สอดคล้องกับการศึกษาของ ชัชชลัยย์ ทองสาริต (2548) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย ในกรุงเทพมหานคร ประเทศสหพันธรัฐรัสเซีย พบว่า โครงสร้างที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจร้านอาหารไทยคือรูปแบบเจ้าของคนเดียว ที่มีการกระจายหน้าที่การทำงานอย่างทั่วถึง

ด้านการเงินผลการศึกษาพบว่า โครงการลงทุนธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทย มีระยะเวลาคืนทุนของโครงการ 3 ปี 4 เดือน 26 วันโดยประมาณมูลค่าปัจจุบันของโครงการมีค่า 762,006 บาท ซึ่งมีค่าเป็นบวก นอกจากนี้ อัตราผลตอบแทนการลงทุนเท่ากับร้อยละ 20.29 ซึ่งมากกว่า อัตราผลตอบแทนการลงทุนที่คาดไว้ ทำให้เห็นว่าโครงการสามารถยอมรับได้

ข้อค้นพบ

ด้านการตลาด

- ถึงแม้ว่าในปัจจุบันจะมีธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยในจังหวัดเชียงใหม่เป็นจำนวนมาก แต่ยังคงขาดการร่วมมือกันระหว่างผู้ประกอบการ ทำให้ธุรกิจไม่มีการพัฒนาอย่างเต็มที่อีกทั้งทำให้อำนาจต่อรองของผู้ประกอบการลดลง
- ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการพบว่า การตลาดแบบปากต่อปากเป็นการประชาสัมพันธ์ที่มีความสำคัญและ ได้ผลดี เนื่องจากมีนักท่องเที่ยวจำนวนมากที่มาเข้าใช้บริการจากการแนะนำของคนรู้จัก
- ปัจจัยทางการทางตลาด 2 อันดับแรกที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมาก คือ ปัจจัยด้านบุคลากร และปัจจัยทางด้านกายภาพที่ถูกให้ความสำคัญรองลงมา โดยเฉพาะปัจจัยด้านบุคลากรที่ผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับการดำเนินการทางด้านธุรกิจประเภทบริการ โดยส่วนใหญ่ที่ บุคลากรนั้นถือปัจจัยสำคัญที่จะนำไปสู่ความสำเร็จ ส่วนปัจจัยทางด้านกายภาพจะถูกให้ความสำคัญในเรื่อง ความสะอาดของห้องเรียนและพื้นที่โรงเรียน รวมถึงให้ความสำคัญกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน

ด้านเทคนิค

- จากแบบสอบถามพบว่านักท่องเที่ยวต่างชาติส่วนใหญ่ต้องการให้ใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลักในการเรียนการสอน แต่มีนักท่องเที่ยวบางกลุ่มที่ไม่ได้ใช้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาหลักนั้น ยังคงมีความต้องการให้มีการสอนโดยใช้ภาษาอื่นในการเรียนการสอน

ด้านการจัดการ

- ธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยสำหรับชาวต่างชาติ ที่มีอยู่นั้นจะเป็นธุรกิจขนาดเล็ก แต่จะมีรูปแบบในการดำเนินการที่แตกต่างกัน ทั้งทำให้มีค่าใช้จ่ายในการลงทุนแรกและการดำเนินงานที่ต่างกันตามลักษณะและคุณภาพของการดำเนินงาน ซึ่งเกือบทั้งหมดเป็นการดำเนินการธุรกิจแบบเจ้าของคนเดียว

ด้านการเงิน

- จากการศึกษาพบว่า ธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ หากเกิดเหตุการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงไปทางที่แยกลงมากกว่าที่ได้ประเมินไว้จะทำให้อัตราผลตอบแทนไม่เป็นไปตามที่คาดหวังได้ ดังนั้นผู้ลงทุนควรมีการระมัดระวังอย่างมากในการลงทุน

ข้อเสนอแนะ

ด้านการตลาด

- ควรมีการรวมกลุ่มกันระหว่างผู้ประกอบการเพื่อให้เกิดการพัฒนาของธุรกิจโรงเรียนทำอาหารไทยในจังหวัดเชียงใหม่ และสร้างอำนาจต่อรองทางธุรกิจให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ

- การตลาดแบบปากต่อปากถือเป็นช่องการประชาสัมพันธ์ที่มีความสำคัญ ดังนั้นนอกจากการให้บริการที่ดีมีคุณภาพ สร้างความประทับใจให้ลูกค้า ถือเป็นสิ่งที่จำเป็นในการกระตุ้นการประชาสัมพันธ์ แล้วทางโรงเรียนควรเน้นให้ความสำคัญในการทำ CRM กับลูกค้า และการสร้างเครือข่ายกันระหว่างลูกค้า

- ปัจจัยด้านบุคลากรเป็นปัจจัยที่ถูกให้ความสำคัญมากที่สุดในธุรกิจบริการ ดังนั้นผู้ประกอบการต้องให้ความสำคัญกับบุคลากรของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย ทั้งในด้านความรู้และการให้บริการ

- ปัจจัยทางด้านกายภาพเป็นปัจจัยรองลงมาที่ผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ความสำคัญ โดยเฉพาะความสะอาดของห้องเรียนและพื้นที่โรงเรียน รวมถึงการให้ความสำคัญกับอุปกรณ์ที่ใช้ใน

การเรียน ดังนั้นโรงเรียนสอนทำอาหารไทยควรมีการจัดวางโครงสร้างให้เหมาะสม แบ่งพื้นที่ ออกเป็นสัดส่วน รวมถึงการดูแลรักษาความสะอาดของพื้นที่การเรียนการสอนและบริเวณโดยรอบให้อยู่ในสภาพดี รวมถึงการบำรุงรักษาอุปกรณ์ให้สะอาดและอยู่ในสภาพดีน่าใช้งาน

ด้านเทคนิค

- ยังมีความต้องการของนักท่องเที่ยวต่างชาติบางกลุ่มที่ซึ่งไม่ได้ใช้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาหลัก มีความต้องการให้มีการสอนโดยใช้ภาษาอื่นในการเรียนการสอน ดังนั้นจึงเป็นโอกาสที่ดีสำหรับผู้ประกอบการที่มีศักยภาพที่จะจับตลาดกลุ่มนี้ไว้เนื่องจากในปัจจุบันยังไม่มีผู้ประกอบการรายใดที่เปิดสอนในภาษาอื่นที่ไม่ใช่ภาษาอังกฤษอย่างเต็มรูปแบบ

ด้านการจัดการ

- ในการลงทุนโครงการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทย สามารถทำการลงทุนได้โดยใช้งบประมาณที่แตกต่างกัน แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรูปแบบและคุณภาพของการบริการ ซึ่งผู้ประกอบการควรคำนึงถึงคุณภาพของการดำเนินงานเป็นหลัก เนื่องจากในปัจจุบันมีผู้ประกอบการรายเล็กหลายรายที่คำนึงถึงต้นทุนเป็นหลัก รวมทั้งราคาขายที่ต้องการลดให้ต่ำลงเพื่อความสามารถในการจัดจำหน่าย ที่ให้คุณภาพ และมาตรฐานที่ลูกค้าได้รับ ไม่เป็นไปตามที่ลูกค้าคาดหวัง

ด้านการเงิน

- ถึงแม้ว่าการศึกษาทางการเงินของโครงการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ หากสถานการณ์เป็นไปในทางที่แยกลงจากที่ได้ประเมินไว้ อาจทำให้การลงทุนได้รับผลกระทบ โดยอัตราผลตอบแทนจะได้น้อยกว่าที่คาดหวังไว้ ดังนั้นควรมีแผนรองรับ กรณีที่อาจเกิดเหตุการณ์เหล่านี้ได้