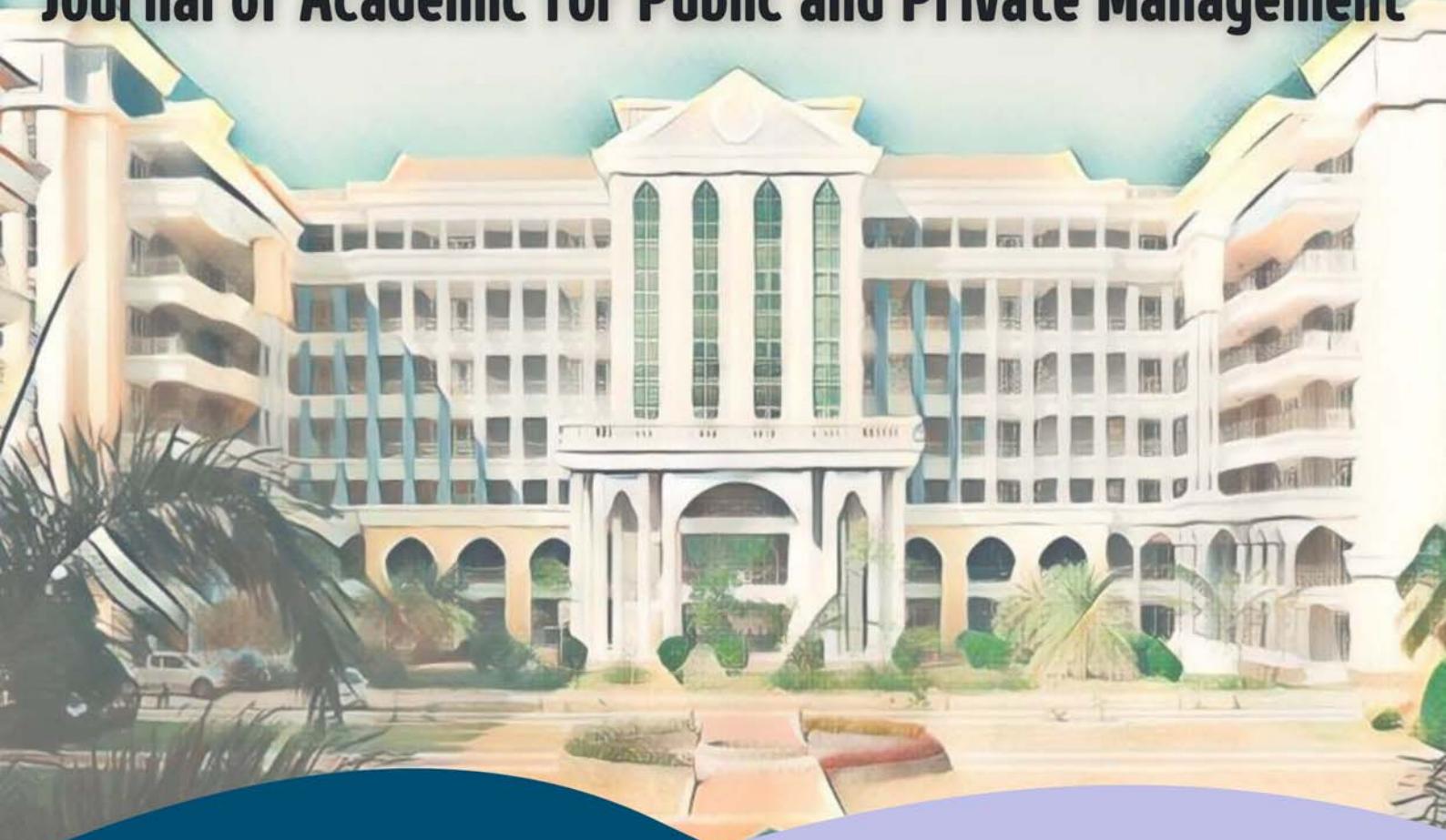


# วารสารวิชาการ การจัดการภาครัฐและเอกชน

## Journal of Academic for Public and Private Management



ปีที่ 5 ฉบับที่ 2

มกราคม-เมษายน 2566

VOL. 5 NO.2

January-April 2023

เจ้าของวารสาร

ขบวนวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์  
Rajamangala Rattanakosin College of Innovative Management (RCIM)



[www.rcim.in.the.com](http://www.rcim.in.the.com)



@rcim.rmutr



rcim@rmutr.ac.th



# การจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทาน

ในกรุงเทพมหานคร

Value Chain Management for Halal Ready-to-eat Boxed Food Business

in Bangkok

วิริยา บุญมาเลิศ<sup>1</sup>, บุณยaphร ภูทอง<sup>2</sup> และ ธนยชัย ชาตอร์<sup>3</sup>

Wiriya Boonmalert<sup>1</sup>, Bunyaporn Phoothong<sup>2</sup> and Thun Chaitorn<sup>3</sup>

วิทยาลัยโลจิสติกส์และซัพพลายเชน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา วิทยาเขตนครปฐม<sup>1,2,3</sup>

College of Logistics and Supply Chain, Suan Sunandha Rajabhat University Nakhon Pathom Campus, Thailand<sup>1,2,3</sup>

E-mail: <sup>1</sup>wiriya.bo@ssru.ac.th; <sup>2</sup>bunyaporn.po@ssru.ac.th; <sup>3</sup>thun.ch@ssru.ac.th

Retrieved January 11, 2023; Revised June 6, 2023; Accepted June 13, 2023

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาการจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทาน ในกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาลักษณะความติดต่อในการจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร 2) เพื่อศึกษาปัจจัยในการจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร 3) เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งงานวิจัยฉบับนี้ผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการ สัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง โดยมีแนวคำถามໄວ่ล่ำงหน้าเพื่อเป็นแนวทางในการเก็บข้อมูล และดำเนินการ สัมภาษณ์ไปตามลำดับ แต่สามารถปรับเปลี่ยนและเพิ่มเติมบางประเด็นเนื้อหาจากผู้ประกอบการหรือ เจ้าของ ผู้จัดการ และ/หรือรองผู้จัดการของร้านอาหารฮาลาลในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 10 คน

ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานครตามกิจกรรมหลัก ได้แก่ ด้านการขนส่งวัตถุดิบ ธุรกิจจำเป็นต้องมี ฐานผู้ค้าที่มีคุณภาพ การหมุนเวียนการใช้วัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ ด้านการผลิตสินค้าอย่างมี ประสิทธิภาพของปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลผลิต ให้เกิดความรวดเร็วและลดลงได้ตรงเวลา ด้านการบริหารสินค้าคงคลัง มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ วันหมดอายุ จำนวนวัตถุดิบ สำรวจปริมาณ วัตถุดิบที่ใช้ได้จริง การส่งมอบและการจัดส่งสินค้าที่มีการวางแผนดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพด้วยความ รวดเร็ว โดยใช้ต้นทุนที่คุ้มค่า ด้านการตลาดและการขายสินค้า สร้างลักษณะเด่นดีระหว่างลูกค้าเก่าและ สร้างการรับรู้ให้แก่ลูกค้าใหม่ ด้านการให้บริการหลังการขายรับฟังลูกค้า การให้ลูกค้าได้แสดงออกถึง ความไม่พอใจ การตอบกลับด้วยเหตุผล กิจกรรมสนับสนุน ได้แก่ ด้านการจัดซื้อ วัตถุดิบและวัสดุ

ขึ้น ๆ ในการผลิตอย่างเพียงพอ ด้านการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาองค์กร การใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมตามสถานการณ์ต่าง ๆ การสร้างนวัตกรรม ด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล วางแผนการใช้ทรัพยากรบุคคล การคัดเลือก การสร้างทรัพยากรบุคคลที่มีทักษะและมีประสิทธิภาพ การพัฒนาฝีมือแรงงาน ด้านโครงสร้างพื้นฐานขององค์กร ผู้ประกอบการจะต้องมีวิสัยทัศน์และนโยบายที่ชัดเจน สามารถปฏิบัติได้จริง

**คำสำคัญ:** การจัดการโซ่อุปทาน; ฮาลาล; อาหารกล่องพร้อมรับประทาน

## Abstract

This research studied the value chain management for Halal ready-to-eat Boxed food business. in Bangkok the objectives were 1) to study the opinions and opinions on the value chain management of ready-to-eat halal food business in Bangkok 2) to study the factors in the value chain management of the ready-to-eat halal food business in Bangkok. 3) to study the guidelines for the development of value chain management in the ready-to-eat halal food business in Bangkok. Qualitative research was used, which the researcher conducted a semi-structured interview. There is a line of questions in advance as a guideline for collecting information. and conducting interviews in sequence but can modify and add some content issues from entrepreneurs or owners, managers and/or deputy managers of halal restaurants in Bangkok Total 10 people

The results of the study found that the main activities are raw material transportation. Businesses need a quality merchant base. rotation of raw materials raw material storage in terms of efficient production of inputs, processes and outputs for speed and on-time delivery Inventory Management Raw material quality, expiration date, raw material quantity are inspected. Explore the number of raw materials that can actually be used. Planned deliveries and deliveries are carried out efficiently with speed. using cost effective Marketing and merchandising Build a good relationship between old customers. and create awareness for new customers After-sales service, listening to customers, allowing customers to express their dissatisfaction. Cause-and-effect response Supporting activities include purchasing Sufficient raw materials and other materials in production on the use of technology in the development of the organization Use of appropriate technology according to different situations innovation Human Resources Management Human resource planning, selection, and skilled and efficient human resource creation. Skill development Infrastructure of the organization Entrepreneurs must have a clear vision and policies. can be practical.

**Keywords:** Value Chain Management; Halal; Ready-to-eat Boxed Food

## บทนำ

จากการสำรวจของสำนักงานสถิติแห่งชาติ ด้านสภาระทางสังคม วัฒนธรรม และสุขภาพจิต ปี 2561 จากครัวเรือนตัวอย่าง 27,960 ครัวเรือน พบว่า ประชากรของประเทศไทยร้อยละ 93.5 เป็นผู้ที่นับถือศาสนาพุทธ รองลงมาเป็นศาสนาอิสลาม (ร้อยละ 5.4) และศาสนาคริสต์ (ร้อยละ 1.1) ที่เหลือเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอื่นๆ รวมทั้งผู้ที่ไม่มีศาสนา (น้อยกว่าร้อยละ 0.1) และจากการที่กรุงเทพมหานครเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีผู้นิยมเดินทางมาท่องเที่ยวจากทั่วทุกมุมโลก จะมีชาวไทยและนักท่องเที่ยวบางกลุ่มที่ต้องรับประทานอาหารให้สอดคล้องตามความเชื่อของศาสนา โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามที่จะต้องรับประทานอาหารยาลาล ซึ่งเป็นอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุமัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้ชาวมุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ เป็นอาหารที่ไม่มีสิ่งต้องห้ามเจือปน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อสัตว์นั้น จะต้องเป็นเนื้อยาลาล และไม่เจือปนสิ่งต้องห้าม หaram (Haram) หรือสิ่งต้องห้ามบริโภค เช่น เหล้า หรือไขมันหมู เป็นต้น เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ยาลาล จะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อสัตว์นั้นผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามแนวทางอิสลาม (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2564)

การผลิตอาหารยาลาลในระยะแรก ผู้ประกอบการมุสลิมจะผลิตเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมด้วยกัน ต่อมาเมื่อมีประชากรมุสลิมเพิ่มมากขึ้น ความต้องการอาหารยาลาลจึงมีปริมาณเพิ่มขึ้น ตามมา ผู้ประกอบการผลิตอาหารซึ่งมีชื่อมุสลิมจึงได้เลิ่งเห็นช่องทางการตลาดในหมู่ผู้บริโภค มุสลิม จึงทำให้การผลิตอาหารยาลาล เพื่อจำหน่ายแก่ผู้บริโภคชาวมุสลิมที่มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยตลาดยาลาลไม่ได้จำกัดอยู่เพียงแค่เนื้อสัตว์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร แต่ยังครอบคลุมในทุกๆ ด้านของกระบวนการชุรกิจอาหารรวมถึงอุตสาหกรรมอาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับชาวมุสลิมว่า อาหารที่พวกเขารับประทานเป็นอาหารยาลาลอย่างแท้จริง โดยชื่อผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีการรับรองเครื่องหมายยาลาล และมีโลโก้ตราเครื่องหมายยาลาล (Shafie & Othman, 2006)

แต่เนื่องจากในสภาระการณ์ปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงไปทำให้วัฒนธรรมการบริโภคได้เปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปนี้ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารโดยเฉพาะ อุตสาหกรรมอาหารพร้อมรับประทาน (สถาบันอาหาร, 2557) ที่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ ทำให้ผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมสามารถบริโภคอาหารได้สะดวกยิ่งขึ้น (Riaz, 1998) การจัดการโซ่อุปทาน เป็นกิจกรรมที่มีความสัมพันธ์และเชื่อมโยงกัน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับปัจจัยการผลิต โดยให้ความสำคัญในกิจกรรมหลักที่ช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับอุตสาหกรรม กิจกรรมหลัก 5 กิจกรรม เกี่ยวข้องกับการขนส่งวัสดุดิบ เป็นการจัดเก็บและการแยกจากวัสดุดิบ การผลิตเป็นการเปลี่ยนหรือปรับรูปวัสดุดิบให้ออกมาเป็นสินค้า การบริหารสินค้าคงคลังและการจัดส่งสินค้าไปยังผู้บริโภค การตลาดและการขายสินค้า เป็นการซักจูงให้ลูกค้าซื้อสินค้าและจัดจัดจำหน่ายสินค้าไปยังผู้บริโภค การให้บริการหลังการขายเพื่อช่วยส่งเสริมการลงมือบุญค่าให้กับลูกค้า ส่วนกิจกรรมสนับสนุนเป็นกิจกรรมที่ช่วยส่งเสริม และสนับสนุนให้กิจกรรมหลักสามารถดำเนินไปได้ ประกอบด้วย การจัดซื้อ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาองค์กร การบริหารทรัพยากรบุคคล โครงสร้างพื้นฐานขององค์กร ซึ่งกิจกรรมหลักข้างต้นจะทำงาน

ประสานงานกันได้ดีจนก่อให้เกิดคุณค่าได้นั่นจะต้องอาศัยกิจกรรมสนับสนุนทั้ง 4 กิจกรรมทำหน้าที่สนับสนุนกิจกรรมหลัก และยังต้องสนับสนุนกิจกรรมซึ่งกันและกันด้วยเป็นการสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันทางธุรกิจเป็นอย่างดี (เกียรติศักดิ์ เทพผ่องพร, 2563)

ผู้วิจัยได้ตระหนักรถีความสำคัญนี้จึงได้ศึกษาการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร มีด้วยภาพในการแข่งขัน และมีการเชื่อมโยงกับหน่วยธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยเริ่มตั้งแต่การผลิต การแปรรูป และการส่งออก ให้ตรงตามที่ลูกค้าต้องการอย่างมีคุณภาพ รวมทั้งส่งมอบโดยรวดเร็วภายในได้ราคาที่แข่งขันได้ เพื่อหาแนวทางที่จะพัฒนาการผลิตและให้บริการอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร มีการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบด้วยการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าหรือบริการที่มีการยึดถือแนวทางการปฏิบัติตามกฎหมายของศาสนาอิสลามและผู้ที่เกี่ยวข้องที่มุ่งเน้นเพื่อประโยชน์แก่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานได้นำไปศึกษาและปรับปรุงแก้ไขธุรกิจให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค มุ่งลิมได้

## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาลักษณะความคิดเห็นเรื่องการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาปัจจัยในการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร
3. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร

## สมมติฐานการวิจัย

สมมติฐานที่ 1 กิจกรรมหลักและกิจกรรมสนับสนุนมีผลต่อการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร

สมมติฐานข้อ 2 การพัฒนาการจัดการใช้คุณค่ามีผลต่อธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร

## การทบทวนวรรณกรรม

### แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการใช้คุณค่า

Kotler (1997) ได้ให้ความหมายของคุณค่า หมายถึง ความรู้สึกแตกต่างที่ผู้บริโภคได้รับจากการเป็นเจ้าของและการใช้ผลิตภัณฑ์ โดยเทียบกับต้นทุนที่ต้องจ่ายไปเพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

Porter (1985) ได้ให้ความหมายของโซ่อุปนคต้าไว้ในหนังสือ Competitive Advantage ว่า การดำเนินกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งที่มีผลกระทบต่อต้นทุนหรือประสิทธิผลของกิจกรรมอื่นด้วยความเชื่อมโยงของกิจกรรมต่างๆ ในการทำงานของแต่ละกิจกรรม เพื่อชุดมุ่งหมายให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการผลิตหรือการบริการให้แก่ผู้รับบริการทั้งภายในและภายนอกองค์กร โดยกิจกรรมหลัก (primary activities) หรือกิจกรรมการสร้างคุณค่า และกิจกรรมสนับสนุน (support activities) ที่ช่วยลดต้นทุนและสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ให้แก่องค์การ ภายใต้ขั้นตอน ระเบียบปฏิบัติ และข้อกำหนดที่เป็นลายลักษณ์อักษร การควบคุมการวัดและประเมินต่อเนื่องกันจนเป็น “โซ่อุปนคต้า”

1. กิจกรรมหลัก เป็นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดคุณค่าหรือรายได้และเกี่ยวข้องโดยตรงกับการแข่งขัน ประกอบด้วย 1) การนำส่งปัจจัยนำเข้า (inbound logistics) 2) การผลิต (operations) 3) การกระจายผลลัพธ์ไปยังลูกค้า (outbound logistics) 4) การตลาดและการขาย (marketing and sales) และ 5) การบริการ (service)

2. กิจกรรมสนับสนุน เป็นกิจกรรมที่อำนวยความสะดวกและให้การสนับสนุนการดำเนินงานของกิจกรรมหลัก ประกอบด้วย 1) การจัดหา/จัดซื้อ (procurement) 2) การพัฒนาเทคโนโลยี (technology development) 3) การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (human resources management) และ 4) โครงสร้างพื้นฐานขององค์การ (firm infrastructure) การบริหารงานทั่วไป การวางแผน การบัญชีและการเงิน การบริหารคุณภาพ ระบบข้อมูลสารสนเทศกฎหมาย และรัฐบาล

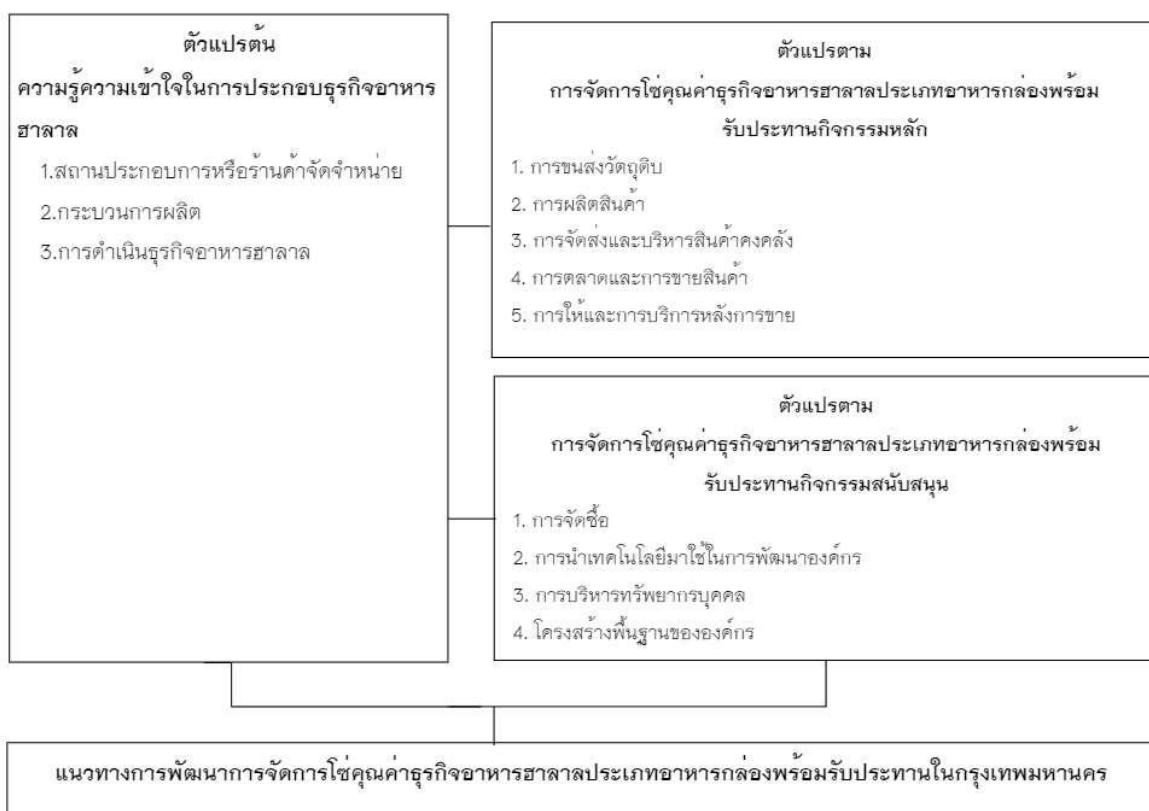
กิจกรรมหลักข้างต้นจะทำงานประสานงานกันได้ดี จะต้องอาศัยกิจกรรมสนับสนุนทั้ง 4 กิจกรรม และนอกจากกิจกรรมสนับสนุนจะทำหน้าที่สนับสนุนกิจกรรมหลักแล้วยังจะต้องทำหน้าที่สนับสนุนกิจกรรมซึ่งกันและกันด้วย ระบบสารสนเทศที่ทำหน้าที่สนับสนุนเชื่อมต่อทุกกิจกรรมในทุกๆ องค์ประกอบของโซ่อุปนคต้า



### การจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารยาสัลประเทอหารกล่องพร้อมรับประทาน

การจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารยาสัลประเทอหารกล่องพร้อมรับประทาน เป็นการจัดการชั้นตอน กระบวนการ และสถานที่ รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร จนถึงการขนส่งสินค้าถึงผู้บริโภคนั้นด้วย นอกจากราชสินค้ายาสัลยังควรคำนึงถึงในแต่ละกระบวนการผลิตอาหาร คือ ต้องมีการแยกผลิตภัณฑ์ยาสัลออกจากผลิตภัณฑ์ไม่ยาสัล เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน ตลอดสายโซ่อุปกรณ์การผลิต จะต้องยกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่เป็นมุสลิม ซึ่งหมายถึงการจัดเติบ การขนส่งและการจัดการผลิตภัณฑ์ยาสัลที่ดีและเหมาะสม รวมทั้งความซื่อสัตย์ของเจ้าของแบรนด์ที่ไม่นำสินค้ายาสัลมาปนเปื้อนกับสินค้าไม่ยาสัลซึ่งมีน้ำมัน (สิง สกปรก) ปนเปื้อนอยู่โดยครอบคลุมกับการจัดหาและการจัดจำหน่ายสินค้าที่เชื่อมโยงเข้าด้วยกัน มาตรฐานอาหารยาสัลทุกชั้นตอน รวมถึงการบรรจุหีบห่อบนฉลากที่มีความน่าเชื่อถือและมีเครื่องหมายรับรองยาสัลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (สูติมา วงศ์อินดา และคณะ, 2558)

### กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

## ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งงานวิจัยฉบับนี้ผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง โดยมีแนวคำถามໄ่าวลังหน้าเพื่อเป็นแนวทางในการเก็บข้อมูล และดำเนินการสัมภาษณ์ไปตามลำดับคำถามที่เตรียมไว้ แต่ทั้งนี้ในการสัมภาษณ์จริงก็สามารถที่จะปรับเปลี่ยนและเพิ่มเติมบางประเด็นเนื้อหา เพื่อให้เกิดความชัดเจนของคำตอบยิ่งขึ้น

### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ประกอบการหรือเจ้าของ ผู้จัดการ และ/หรือรองผู้จัดการ ผู้ซึ่งมีอำนาจในการตัดสินใจและสั่งการในงานด้านบริหารจัดการของร้านอาหารยาลาลในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 10 คน โดยมีเกณฑ์การตัดเลือกร้านอาหารยาลาลในการสัมภาษณ์เพื่อตอบวัตถุประสงค์งานวิจัย คือ เป็นร้านอาหารยาลาลที่ไม่มีลิ้งเจือปนที่ขัดต่อหลักการศาสนาอิสลามหรือมาตรฐานอาหารยาลาลขั้นพื้นฐาน ได้แก่ ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิดภายในร้าน ผู้ประกอบการจะต้องเป็นมุสลิม (วินัย ตะหัน, 2558)

### เครื่องมือวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่แบบสัมภาษณ์ โดยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 ข้อมูลลักษณะประชากรศาสตร์ของผู้ให้สัมภาษณ์ ส่วนที่ 2 แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความคิดเห็นอย่างไรในการจัดการโซ่คุณค่าธุรกิจอาหารยาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทาน ในกรุงเทพมหานครตามกิจกรรมหลักของการจัดการโซ่คุณค่า ส่วนที่ 3 แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความคิดเห็นอย่างไรในการจัดการโซ่คุณค่าธุรกิจอาหารยาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานครตามกิจกรรมสนับสนุนของโซ่คุณค่า และส่วนที่ 4 แบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะเพื่อการจัดการโซ่คุณค่าธุรกิจอาหารยาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจาก 2 ส่วนดังนี้

1) ข้อมูลการค้นคว้าจากเอกสาร บทความ ภานุนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ และรายงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข้อมูลจากสื่ออาลีเยกทรอนิกส์ต่าง ๆ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

2) ผู้วิจัยเป็นคนเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) รายบุคคล โดยใช้ลักษณะความแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-interview Structure) ควบคู่ไปกับการสังเกต กลุ่มตัวอย่าง

ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก มีดังนี้

- 1) การกำหนดกลุ่มตัวอย่างที่จะใช้สัมภาษณ์
- 2) ออกแบบคำถามที่จะใช้ในการสัมภาษณ์
- 3) ติดต่อขอสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง
- 4) เข้าสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง
- 5) นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาสรุป

## การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ประกอบการหรือเจ้าของ ผู้จัดการ และ/หรือรอง ผู้จัดการ ผู้ซึ่งมีอำนาจในการตัดสินใจและสั่งการในงานด้านบริหารจัดการของร้านอาหารชาลาล ในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 10 คน โดยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-interview Structure) marrow รวมโดยการเลือกข้อความที่มีนัยสำคัญมาทำการแปลความหมาย การจัดหมวดหมู่และการผูกเรื่องเป็นการอธิบายความคิดเห็น

การแรงบัน ผู้วิจัยทำให้ข้อมูลที่ได้อยู่ในรูปแบบเชิงปริมาณ โดยการบันจัดนวนครั้งของคำหรือแนวคิดที่อยู่ในข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ซึ่งขั้นตอนดังกล่าว ผู้วิจัยใช้ความระมัดระวังและตรวจสอบที่มาของตัวเลขดังกล่าว ยกตัวอย่างเช่น เมื่อคำ ๆ หนึ่งปรากฏหลายครั้งในข้อมูลจากการสัมภาษณ์ก็จะมีตัวอย่างทั้งหมด ที่มาของจำนวนดังกล่าวเกิดจากกลุ่มตัวอย่างใช้คำดังกล่าว หรือเป็นเพราะบุคคลนั้นเพียงคนเดียวใช้คำนั้นหลายครั้ง การตรวจสอบดังกล่าวสามารถทำให้ผู้วิจัยสามารถอ่านและตีความของข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์อย่างถูกต้อง (สุชาติ ประสิทธิรัฐสินธุ, 2547)

การหาความคล้ายคลึงข้อมูล ผู้วิจัยเปรียบเทียบข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์กับบุคคลหนึ่งกับอีกบุคคลหนึ่ง เพื่อหาลักษณะความคล้ายคลึงกันหรือลักษณะที่เหมือนกันของข้อมูลทั้งสองชุด จากรูปแบบข้อบ่งบอกของความคล้ายคลึงไปยังข้อมูลชุดต่อ ๆ ไป ทั้งนี้การโดยความคล้ายคลึงต่อไปเรื่อย ๆ นั้นช่วยให้ผู้วิจัยสามารถนาข้อมูลรูปอย่างหลายชุดมาบูรณาเป็นข้อมูลใหม่ และได้แบบแผนของข้อมูลที่มีความคล้ายคลึงกัน (สุกางค์ จันทวนิช, 2549)

## ผลการวิจัย

จากการสัมภาษณ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการเชิงคุณค่าธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่อง พร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานครตามกิจกรรมหลักพบว่า ได้แก่ ด้านการขนส่งวัตถุดิบ ธุรกิจจำเป็นต้องมีฐานผู้ค้าที่มีคุณภาพเพื่อประยุกต์เวลาในการจัดส่ง ราคาของวัตถุดิบที่เหมาะสมและคุณภาพของตัววัตถุดิบ กำหนดให้ผู้ใช้วัตถุดิบเป็นผู้คัดเลือกวัตถุดิบเอง มีการหมุนเวียนการใช้วัตถุดิบที่ต้องควบคุมอุณหภูมิจะไม่มีการเก็บค้างนาน การจัดเก็บวัตถุดิบจะต้องมีความมีดีไซด์โดยเบื้องไว้ในห้องทำความเย็นเพื่อป้องกันการเติบโตของแบคทีเรีย มีการระบุวันหมดอายุไว้ที่กล่องบรรจุวัตถุดิบ เพื่อให้ผู้ประกอบอาหารมั่นใจว่าวัตถุดิบที่ใช้ไม่ทำให้เสียด้วยการเสียจากวัตถุดิบที่หมดอายุ ด้านการผลิตสินค้า โดยการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพของปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลผลิต เพื่อให้ง่ายต่อการประกอบอาหารมีความรวดเร็วและส่งอาหารได้ตรงเวลา ปรับผังพื้นที่การทำงาน การวางแผนล่วงหน้าให้อยู่ในตำแหน่งที่สอดคล้องกับการนำเข้า หากเกิดความล่าช้าในช่วงที่มีปริมาณการสั่งซื้อสูง ทำการเก็บสต็อกการสั่งอาหารแต่ละประเภทไว้เพื่อเตรียมปฐมภูมิที่สามารถทำสต็อกไว้ล่วงหน้าได้ ด้านการบริหารสินค้าคงคลัง

มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ วันหมดอายุ จำนวนวัตถุดิบ สำรวจปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ได้จริง เพื่อควบคุมระบบหลังร้านให้ใกล้เคียงกับปริมาณการสั่งได้มากที่สุด และรักษาความสัมพันธ์ของจำนวน

หรือปริมาณและความหลากหลายของรายการสินค้า ป้องกันการสูญเสียสูงมาก เกินความจำเป็นหรือ  
น้อยเกินไป จนวัตถุดีบไม่เพียงพอ การหมุนเวียนของสินค้าแต่ละชนิด การส่งมอบและการจัดส่งสินค้า  
พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในการขนส่งจะต้องมีการวางแผนดำเนินการไปอย่างมีประสิทธิภาพด้วยความ  
รวดเร็ว โดยใช้ต้นทุนที่คุ้มค่า และระมัดระวังในการส่งเพื่อป้องกันการเสียหายตอกล่องบรรจุภัณฑ์ให้เกิด  
ของเสียข้อมูลที่สูด ด้านการตลาดและการขยายสินค้า สร้างสมพันธ์อันดีระหว่างลูกค้าเก่า และสร้างการรับรู้  
ให้แก่ลูกค้าใหม่ ด้านการให้บริการหลังการขาย รับฟังลูกค้า แม้ว่าความผิดพลาดจะไม่ได้เกิดจากความ  
บกพร่องของธุรกิจ การให้ลูกค้าได้แสดงออกถึงความไม่พอใจโดยที่ไม่ต้องบอกทันทีจะส่งผลให้เกิดความ  
ผ่อนคลายจากการณ์ไม่พอใจและลดโอกาสเสี่ยงในช่องทางออนไลน์อีกน้ำหนึ่ง ซึ่งความเสียหายที่  
เผยแพร่ออกไปอย่างไม่มีขอบเขต ซึ่งจะเป็นผลเสียต่อชื่อเสียงของธุรกิจ การตอบกลับด้วยเหตุผลของ  
ปัญหาที่เกิดขึ้น หลังจากได้ทำความเข้าใจระหว่างสถานประกอบการกับลูกค้าแล้ว สถานประกอบการจะ  
กล่าวขอโทษ และเร่งแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นและหาวิธีป้องกันไม่ให้เกิดซ้ำ จากนั้นเสนอทางออกที่ทำให้ลูกค้า  
พอใจ มอบส่วนลดสำหรับการสั่งซื้อครั้งต่อไป การลดราคาอาหารในครั้งนั้น หรือมีบริการเปลี่ยนสินค้า  
ให้แก่ลูกค้าอย่างสมเหตุสมผล และติดตามผลการแก้ปัญหา

ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการโซ่อุปกรณ์อาหารยาและผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยในประเทศไทย ได้แก่ ด้านการจัดซื้อ วัตถุดิบและวัสดุอื่น ๆ ในการผลิตอย่างเพียงพอ และสามารถดำเนินการผลิตอย่างต่อเนื่อง โดยรักษาคุณสมบัติของวัตถุดิบให้มีมาตรฐานเดียวกัน ด้านการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาองค์กร จะต้องให้ผู้ใช้เทคโนโลยีมีความรู้ มีการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ให้ลื่นและยืดหยุ่นไปตามสถานการณ์ต่างๆ ก่อให้เกิดนวัตกรรมขึ้นมา ด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล ควรการวางแผนการใช้ทรัพยากรบุคคล การคัดเลือก การสร้างทรัพยากรบุคคลที่มีทักษะและมีประสิทธิภาพ การพัฒนาฝีมือแรงงาน ด้านโครงสร้างพื้นฐานขององค์กร ผู้ประกอบการจะต้องมีวิสัยทัศน์และนโยบายที่ชัดเจน สามารถปฏิบัติได้จริง เพื่อให้พนักงานมีความรู้และเข้าใจถึงบทบาทหน้าที่ของตัวเอง

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการพัฒนาการจัดการเชิงคุณค่ามีผลต่อธุรกิจอาหารยำลลประเทกอาหารอย่างพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร โดยแก่ สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายจะต้องมีสะอาดตามสุขอนามัย มีที่กันหรือปกปิดเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไปปะปนกับสิ่งสกปรก (น้ำมัน) และสิ่งต้องห้าม (ยาหรือแมลง) และต้องแสดงเครื่องหมายยำลลที่ผ่านการอนุญาตใช้จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย กระบวนการผลิตอาหารต้องถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม เครื่องมือหรืออุปกรณ์เครื่องปรุงวัตถุดิบ และสารปัจจุบันแต่งอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับอาหารจะต้องไม่ผ่านการใช้งานจากการผลิตสิ่งต้องห้าม (ยาหรือแมลง) การดำเนินธุรกิจอาหารยำลลเพื่อความถูกต้อง จะต้องยืนยันโดยรับรองมาตรฐานอาหารยำลล และขอใช้เครื่องหมายยำลล ผ่านคณะกรรมการอิสลาม

## อภิปรายผลการวิจัย

จากการลัมภากษณ์เชิงลึก ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารยาลัลประเภทอาหาร กล่องพร้อมรับประทาน ในกรุงเทพมหานครตามกิจกรรมหลัก พบว่า ด้านการขนส่งวัตถุดิบ เพย์แพรชื่อมูล และอบรมความรู้ความเข้าใจมาตรฐานอาหารยาลัลให้ผู้ประกอบการบริษัทขนส่งวัตถุดิบ และผู้ที่เกี่ยวข้องรับทราบและตระหนักถึงความสำคัญของการขนส่งวัตถุดิบเพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารยาลัล ให้ดียิ่งขึ้น ด้านการจัดการห้องครัว ที่มีความเชี่ยวชาญในการจัดหา จัดทำให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีความสม่ำเสมอ วัตถุดิบที่เข้าสู่กระบวนการผลิตต้องได้รับองค์ประกอบที่ดี ต้องมีการตรวจสอบวัตถุดิบไว้เพื่อให้เพียงพอ กับการผลิตตลอดทั้งปี เลือกการจัดเก็บวัตถุดิบที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถเก็บได้ระยะยาว ด้านการผลิตสินค้า ขั้นตอนการผลิต สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีการปนเปื้อนตามมาตรฐานอาหารยาลัล การใช้ทรัพยากรากผลิตมีประสิทธิภาพ การควบคุมการผลิตในทุกขั้นตอนการผลิตให้ตรงตามมาตรฐาน การสูญเสียของอาหารลดลง ตรวจสอบให้มีคุณสมบัติตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ ก่อนส่งมอบไปยังขั้นตอนผลิตต่อไป การรายงาน เมื่อมีสิ่งผิดปกติ ด้านการจัดส่งและบริหารสินค้าคงคลัง การจัดส่งสินค้าไม่ให้มีการปนเปื้อนด้วยทันทุนที่เหมาะสมสมควร จัดการตรวจสอบทั้งกระบวนการจัดส่งและบริหารสินค้าคงคลัง (วัตถุดิบก่อนปูรุ่ง) เพิ่มการใช้ประโยชน์ (Utilization) ของยานพาหนะในการขนส่ง ด้านการตลาดและการขายสินค้า ศึกษาพฤติกรรม ความชอบของผู้บริโภค การทราบความต้องการของผู้บริโภคเก็บข้อมูลผู้บริโภค ศึกษาอุปสงค์เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาความต้องการ การสร้างความสัมพันธ์อันดีกับลูกค้า ทำให้ผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค การให้และการบริการหลังการขาย ธุรกิจจะต้องให้ความสำคัญกับการให้และการบริการหลังการขาย ซึ่งถือว่าเป็นกิจกรรมการสร้างคุณค่าของธุรกิจ จะต้องสามารถตอบสนองปัญหา ข้อขัดข้อง รวมถึงจัดการดำเนินงานและข้อร้องเรียนของลูกค้า ลดความเสี่ยงกับการศึกษาอิทธิพลของการสื่อสาร การตลาดแบบบูรณาการ ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้ายาลัลในมุมมองของผู้บริโภค Generation ต่าง ๆ ในเขตกรุงเทพมหานคร ของวราญา วิทูวนิตร (2563) และการศึกษาผลกระทบต่อสุขภาพ ที่เป็นที่รู้จักในกรุงเทพมหานคร ของชาาริณี อายุเสน (2563)

ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารยาลัลประเภทอาหาร กล่องพร้อมรับประทาน ในกรุงเทพมหานครตามกิจกรรมสนับสนุน พบว่า ด้านการจัดซื้อ จัดซื้อวัตถุดิบที่เป็นสินค้าทางการเกษตรเพื่อปรับรูป ความไม่สม่ำเสมอและเพียงพอของสินค้าเกษตรในช่วงนอกฤดูกาล ทำให้การจัดซื้อ จัดซื้อหัวแหล่งวัตถุดิบเพิ่มเติมจากแหล่งผลิตใกล้เคียงนอกพื้นที่ ที่มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดในราคาและคุณภาพที่ยอมรับได้ ด้านการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาองค์กร การวิจัย การนำเทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในธุรกิจอาหารยาลัลประเภทอาหาร กล่องพร้อมรับประทาน เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าในการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความต้องการเพิ่มมากขึ้น ด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล การสร้างคุณค่าและแก้ปัญหาการขาดแคลนทรัพยากรบุคคลที่มีทักษะในการ

ทำงาน ยอดคลังกับการศึกษาแนวทางการพัฒนาระบบโลจิสติกส์และชั้พผลย เช่นในการเพิ่มมูลค่าการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ประเภทสินค้าอาหารกล่องเพื่อสุขภาพพร้อมรับประทาน ของวัยรุ่นๆ แก้วเชือกหนัง (2561) ด้านโครงสร้างพื้นฐานขององค์กร ไม่ว่าจะเป็นการจัดการหัวไป ระบบการผลิต ระบบบัญชี และการเงิน ระบบการจัดการคลังสินค้า ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ระบบการติดตามและประเมินผล กิจกรรมเหล่านี้สนับสนุนในการสร้างคุณค่า และเป็นแนวทางในการเก็บข้อมูลของธุรกิจ ยอดคลังกับการศึกษาเรื่องกลยุทธ์การจัดการโซ่อุปทานอุดสาหรูอาหารฮาลาลของไทย ของปิยะพงศ์ เสนีย์รัตนประยูร และคณะ (2559)

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการพัฒนาการจัดการโซ่อุปทานค่ามีผลต่อธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่อง พร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายจะต้องมีสะอาดตามสุขอนามัย ต้องแสดงเครื่องหมายฮาลาลที่ผ่านการอนุญาตใช้จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย กระบวนการผลิตอาหารต้องถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล เพื่อความถูกต้อง จะต้องยืนยันโดยรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและขอใช้เครื่องหมายฮาลาล ผ่านคณะกรรมการอิสลาม ยอดคลังกับการศึกษาพัฒนาระบบทัศนคติของผู้บริโภคอาหารฮาลาลในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ของตั้นนีม อะซัน (2562) และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีตราฮาลาลของผู้บริโภค ในเขตพื้นที่หนองจอกกรุงเทพมหานคร ของคำไพวรรณ์ เปรมคำพล (2563)

### องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

การจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานครตามกิจกรรมหลักและกิจกรรมสนับสนุนเป็นการเชื่อมโยงกระบวนการสร้างคุณค่าเพิ่มให้กับธุรกิจผลิตอาหารถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนา ผู้ประกอบการบางรายยังขาดความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับอาหารฮาลาล เพราะคิดว่าการผลิตอาหารฮาลาลเป็นเรื่องง่ายมากและมีค่าใช้จ่ายผู้ประกอบการต้องดำเนินถึงความสะอาดและคุณค่าตามหลักโภชนาการเป็นสำคัญ มีการควบคุมการบันปีอนของสิ่งสกปรก เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จ การวางแผนจัดการและกิจกรรมต่างๆ ให้เกิดการเชื่อมโยงกิจกรรมภายในโซ่อุปทานค่าภายใต้เงื่อนไขที่ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนา สร้างความสามารถในการแข่งขันที่เกิดจากคุณค่าของแต่ละกิจกรรม เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาให้แก่สินค้าเกิดความแตกต่างจากคู่แข่งขัน

### สรุป

จากการศึกษาการจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานครตามกิจกรรมหลักและกิจกรรมสนับสนุน จากผู้ประกอบการพบว่าอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่สามารถปฏิโภคหั้งผู้บริโภคชาวมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม เนื่องจากอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องยังขาดความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮา

ลากให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และไม่ได้ตระหนักรถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้น มีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารชำรุดเป็นต้องให้ผู้มีความรู้เกี่ยวกับหลักการทางศาสนาอิสลามและหลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นผู้ตรวจสอบ ธุรกิจสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารชาลาลขาดแคลนวัตถุดิบและปัจจัยสนับสนุนบางประการ เนื่องจากความต้องการวัตถุดิบของอุตสาหกรรมอาหารที่เพิ่มขึ้น ทำให้ปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอต่อความต้องการและการผลิตอาหารขาดแคลนวัตถุดิบบางอย่าง ทำให้อุตสาหกรรมชาลาลต้องมีการพึงพาการนำเข้าวัตถุดิบดังกล่าวจากต่างประเทศเกิดต้นทุนทึ้งจากการขนส่งและภาษีนำเข้า การบริหารปริมาณและต้นทุนวัตถุดิบจึงยากขึ้น ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นปัจจัยที่เป็นอุปสรรคในการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานในกรุงเทพมหานคร ที่ให้มีขีดความสามารถในการผลิตอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานที่มีคุณภาพดีไป

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้

- ผู้ที่เกี่ยวข้องในการจัดการใช้คุณค่าธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานควรจะมีการการปรับตัวเพื่อให้สามารถสนองตอบต่อความต้องการของผู้บริโภคอาหารชาลาลที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาและมีความหลากหลาย เพื่อให้สามารถแข่งขันได้ โดยแนวทางในการปรับตัวของผู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ประกอบการอาหารชาลาลควรมีการรวมกลุ่มเพื่อเป็นพันธมิตรทางการค้า เพื่อให้มีความเข้มแข็งแล้วอยู่เป็นพี่เลี้ยงให้กับผู้ประกอบการรายอื่น มีการวิจัยและพัฒนาสินค้าของตนเองอย่างต่อเนื่อง ทั้งในเรื่องของคุณภาพของสินค้าและความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นการสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค ภาคธุรกิจสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มของธุรกิจอาหารชาลาล โดยอาจมีการเตรียมโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อรองรับผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการผลิตอาหารชาลาลที่มีคุณภาพ ที่มีข้อจำกัดในเรื่องสถานที่และความรู้ มีหน่วยงานให้คำปรึกษาด้านมาตรฐานอาหารชาลาล หน่วยงานที่รับผิดชอบในการให้ตรารับรองชาลาล ควรมีการนำวิทยาศาสตร์ชาลาลเข้าร่วมกับกระบวนการตรวจสอบและประเมินสถานประกอบการเพื่อขอรับรองตราชาลาล เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นในถ่ายทอดของผู้บริโภคมากขึ้น

- การประกอบธุรกิจอาหารชาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานควรให้ความสำคัญด้านกระบวนการ การจัดจำหน่าย ทรัพยากรบุคคล การส่งเสริมการตลาด และการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบอย่างสม่ำเสมอ เนื่องจากวัตถุดิบบางชนิดที่มีความสดใหม่ตลอดเวลาอาจมีการใช้สารบางชนิดที่ทำให้วัตถุดิบนั้นมีการปนเปื้อน เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นได้ว่าอาหารที่ได้เครื่องหมายรับรองชาลาลนั้นเป็นอาหารที่ชាមุสลิมสามารถรับประทานได้ ยกหลักโภชนาการ ปราศจากสิ่งปฏิกูลบัญญัติของศาสนาอิสลามในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร สร้างความเชื่อมั่นในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์

ตราษากาลได้ตัดสินใจเลือกใช้อุปกรณ์ที่ง่ายยิ่งขึ้น และผู้บริโภคต่างคาดหวังว่าสามารถผลิตสินค้าเพื่อคนที่นับถือศาสนาอิสลามได้ เช่น กัน

### ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพที่ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทาน ในกรุงเทพมหานครโดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการและผู้จัดการร้านอาหารฮาลาลที่เป็นที่รู้จักในกรุงเทพมหานคร ในงานวิจัยครั้งต่อไปจึงควรศึกษาในประเทศไทย ดังกล่าวจากมุมมองของผู้บริการร้านอาหารฮาลาลทั้งจากผู้ที่เป็นมุสลิมและผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมร่วมด้วย เพื่อนำไปสู่ความเข้าใจและการพัฒนาการจัดการโซ่อุปทานค่าธุรกิจอาหารฮาลาลประเภทอาหารกล่องพร้อมรับประทานที่ตอบโจทย์ผู้บริโภค

2. ศึกษาเปิดด้วยความสำเร็จของการจัดการโลจิสติกส์ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพการดำเนินงานของธุรกิจประเภทอื่น เพื่อนำข้อมูลและผลการศึกษาวิจัยมาใช้เป็นแนวทางในการบริหารจัดการโซ่อุปทานค่าได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากชาวมุสลิมเป็นกลุ่มชนที่มีความเคร่งครัดทางศาสนา การนำหลักความเชื่อ ความศรัทธาของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามมาศึกษาว่ามีความสอดคล้องในการดำเนินธุรกิจได้อย่างไรบ้าง โดยไม่จำกัดเพียงแค่ธุรกิจเดียวเท่านั้น

### เอกสารอ้างอิง

- เกียรติศักดิ์ เทพดุรงพร. (2563). กิจกรรมจัดทำองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจงานพัฒนา องค์ความรู้สำหรับ SME (Knowledge Center) ปีงบประมาณ 2561 : กรณีศึกษา “กะทิชาวເກາະ” เกษตรแปลงรูปเพื่อการส่งออก. กรุงเทพฯ : สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม.
- จำเริญ เชื่องแก้ว. (2560). การจัดการโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหารฮาลาล. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยฟาร์ซีสเทอร์น, 11(1), 9–19.
- ชาเรินี อาชุดเคน. (2563). กลยุทธ์การตลาดสำหรับร้านอาหารฮาลาล ที่เป็นที่รู้จักในกรุงเทพมหานคร (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ฐิตima วงศ์อินดา และคณะ. (2558). การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทานค่าอาหารฮาลาล. วารสารการขนส่งและโลจิสติกส์, 8(1), 1–11.
- ตั้สนีม อะชัน. (2562). พฤติกรรมและทัณฑ์คติของผู้บริโภคอาหารฮาลาลในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ (สารนิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปิยะพงศ์ เสนียร์ตันประยูร และคณะ. (2559) กลยุทธ์การจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทย: กรณีศึกษาอุตสาหกรรมอาหารทะเล. วารสารhardtai ใหญ่วิชาการ, 14(1), 27–42.
- วรญา วิทูวินิต. (2563). อิทธิพลของธุรกิจอาหารฮาลาลแบบบูรณาการ ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้า ฮาลาล ในมุมมองของผู้บริโภค Generation ต่าง ๆ ในเขตกรุงเทพมหานคร (วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร.

- วรรณา แก้วเชือกหนัง. (2561). แนวทางการพัฒนาระบบโลจิสติกส์และซัพพลายเชนในการเพิ่มมูลค่าการ  
จำหน่ายสินค้าออนไลน์ประเภทสินค้าอาหารกล่องเพื่อสุขภาพพร้อมรับประทาน (รายงานวิจัย).  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- วินัย ดะหลัน. (2558). ทำเนียบร้านอาหารฮาลาลและร้านอาหารมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานครและ  
ปริมณฑล 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ และเชียงใหม่. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2564). มาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งชาติ. สืบค้นเมื่อ  
26 มีนาคม 2565, จาก <https://www.acfs.go.th/halal/general.php>.
- สุชาติ ประลิทธีรุ่งสินธุ. (2547). วิชีวิทยาการวิจัยเชิงคุณภาพ: การวิจัยปัญหาปัจจุบันและการวิจัยอนาคต  
กาล. กรุงเทพฯ: สามลดา.
- สุภารัตน์ จันวนิช. (2549). การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ:  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อำนาจ ธรรมชัย. (2563). ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีตราฮาลาลของ  
ผู้บริโภค ในเขตพื้นที่หนองจอกกรุงเทพมหานคร (สารนิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต).  
มหาวิทยาลัยเกริก.
- Kaplinsky, R. & Morris, M. (2000). *A handbook for value chain research*. Canada: IDRC.
- Kotler, P. (1997). *Marketing management: Analysis, planning implementation and control*. (9<sup>th</sup>ed).  
New Jersey: Asimmon & Schuster.
- Porter, M. E. (1985). *Competitive Strategy: Techniques for Analyzing Industries and Competitors*.  
New York: Free Press.
- Shafie, S., & Othman, M. N. (2006). *Halal Certification: International Marketing Issues and Challenges*.  
Paper Presented At The Ifsa VII World Congress Berlin, Germany.

## กองบรรณาธิการ

### ที่ปรึกษาสาร

ดร.ดร.อุดมวิทย์ ไชยสกุลเกียรติ	อธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
ดร.ฟ้าใส สามารถ	รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
ดร.วัฒน์ กรณ์ดิษฐ์	ประธานกรรมการบริหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
อาจารย์พี ม่วงบนก์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

### บรรณาธิการบริหาร

ผศ.ดร.ชัยฤทธิ์ ทองรอด	มหาวิทยาลัยເອເຊຍອາຄແນຍ
-----------------------	------------------------

### หัวหน้ากองบรรณาธิการ

ผศ.ดร.ภูมิภาควัرج ภูมพงศ์คชศด	วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
-------------------------------	---

### กองบรรณาธิการ

รศ.ดร.สัญญา เดนาภูมิ	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
รศ.ดร.พิกพ วงศ์เงิน	วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
รศ.ดร.ลักษณ์ งามมีศรี	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
รศ.ดร.สุวิทย์ ภานุจารี	วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
ผศ.ดร.สาวрожนี เฝ่าวงศากุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
ผศ.ดร.สมชาย ดำเนิน	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย นโยบายการศึกษาองช้อมูลส่วนบุคคล

ผศ.ดร.กานุจนา พันธุ์ເອີຍມ

ວິທາລ້ຽນວັດກຣນກາຮົດກາງ/<https://www.nstda.or.th/en/nstda-privacy-policy.html>  
ຮັດນໂກສົບທົກ

ผศ.ดร.จิตา ໂຮ້ລໍາຍອງ

ວິທາລ້ຽນວັດກຣນກາຮົດກາງ ມາວິທາລ້ຽນເກດໂນໂລຢ່າຮັມຄລ  
ຮັດນໂກສົບທົກ

ผศ.ดร.สุเชาวົน ມື້ນອົງຫວ້າ

ວິທາລ້ຽນວັດກຣນກາຮົດກາງ ມາວິທາລ້ຽນເກດໂນໂລຢ່າຮັມຄລ  
ຮັດນໂກສົບທົກ

ผศ.ดร.ໂຍຕະ ຂໍຍວຽນນັບກຸລ

ມາວິທາລ້ຽນມາຈຸພາລົງກຣນຮາຊວິທາລ້ຽ

ผศ.ນັ້ງນັນກີ ກອງກຮັພຍ

ມາວິທາລ້ຽນເວສເກີຣົນ

ດຣ.ວິຕີເຈົ້ງ ຄຸກຮົງບຸນຍັຍ

ມາວິທາລ້ຽນຮາຊກັງຄຣປະເມ

Dr.Chai Ching Tan

Rajamangala University of Technology Rattanakosin,  
Thailand

Dr.Bilal Khalid

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang,  
Thailand

### ຝ່າຍປະສາບງານ/ດໍາເນີນການ

ອາກີຕຍາ ພັນຍິພົງສົ່ງອໍາໄພ

ມາວິທາລ້ຽນເກດໂນໂລຢ່າຮັມຄລຮັດນໂກສົບທົກ

ແພຣວພຣະນ ພຣະພາບະ

ມາວິທາລ້ຽນເກດໂນໂລຢ່າຮັມຄລຮັດນໂກສົບທົກ

ສນໂກຈ ບັນສົຮ

ສຖາບັນເກດໂນໂລຢ່າກາຄຕະວັນອອກແໜ່ງສຸວຣຣນກູມ

### Journal Information



Approved by TCI during 2022 - 2024

[/public/api/infoTier.php]

Indexed in TCI [<https://tci-thailand.org/?p=8166>]

บรรณาธิการ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูมิภาควงศ์ ภูมพงศ์ศักดิ์

Home ThaiJo

**THAIJO** [<https://www.tci-thaijo.org/>]

International Standard Serial Number

**ISSN: 2672-9067 [Print]** [<https://portal.issn.org/resource/ISSN/2672-9067>]

**ISSN: 2774-1036 [Online]** [<https://portal.issn.org/resource/ISSN/2774-1036>]

Template

Template\_Research Article

(<https://www.nstda.or.th/home/nstda-privacy-policy/>)

[[https://drive.google.com/drive/folders/1OnZrAg9sPAREtpCAP7QdlLmp\\_iSHhb0Z?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1OnZrAg9sPAREtpCAP7QdlLmp_iSHhb0Z?usp=sharing)]

Privacy policy (<https://www.nstda.or.th/en/nstda-privacy-policy.html>)

Template\_Article [<https://drive.google.com/drive/folders/19coihGUakpAruwWTe6W9N2kkHh7uGILA?usp=sharing>]

## Manual

For Author [<http://bit.ly/2tBvmCX>]

For Reviewer [<http://bit.ly/2Kn4SeL>]

## Visitors

### Visitors

TH 15,357	SG 19
US 622	IN 17
JP 510	GB 14
LA 58	ID 11
IE 27	MO 8

Pageviews: 34,494



[<https://info.flagcounter.com/TjVu>]

Counter Installed :December 9, 2021

ISSN: 2672-9067 [Print]

ISSN: 2774-1036 [Online]

กองบรรณาธิการวารสารวิชาการ การจัดการภาครัฐและเอกชน

ห้อง 604 ชั้น 6 อาคารอภิรักษ์พลังงานและปฏิบัติการนวัตกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

เลขที่ 96 หมู่ 3 ถนนพุทธมณฑลสาย 5 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนนทบุรี 73170

โทรศัพท์: 094-9615665, 090-962-5431, 061-023-5797

Email:rcim@rmutr.ac.th

[<https://so02.tci-thaijo.org/index.php/appm/about/aboutThisPublishingSystem>]