

# การจัดการธุรกิจอาหาร

## ขนาดกลางและขนาดย่อม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติเวช



201021153

พิทวัส เอื้อสังคมเศรษฐ์

## กิตติกรรมประกาศ

ผู้เขียนขอขอบพระคุณคุณครูและอาจารย์ทุกท่านที่ได้อบรมสั่งสอนและมอบความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อการเขียนหนังสือเล่มนี้ ขอขอบพระคุณคณะกรรมการบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ได้ให้โอกาสผู้เขียนในการพัฒนาผลงานทางวิชาการ ขอขอบพระคุณสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) และสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KURDI) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ได้สนับสนุนทุนวิจัยให้กับผู้เขียนและสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้จากการทำวิจัยมาใช้ในการเรียบเรียงประกอบการเขียนหนังสือเล่มนี้ ขอขอบพระคุณสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม สถาบันอาหาร สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ สถาบันสิ่งแวดล้อมอุตสาหกรรม และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์และสนับสนุนข้อมูลต่อการวิจัยและการพัฒนาองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ นอกจากนี้ผู้เขียนขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ได้กรุณาสละเวลาในการให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงและแก้ไขหนังสือเล่มนี้ให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และสุดท้ายนี้ผู้เขียนขอขอบพระคุณบิดา มารดา และครอบครัวที่ได้สนับสนุนและส่งเสริมการเขียนหนังสือเล่มนี้ด้วยดีตลอดมา

พิทวัส เอื้อสังคมเศรษฐ์

คณะบริหารธุรกิจ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตุลาคม 2563

## คำนำ

ธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมมีส่วนสำคัญต่อการขับเคลื่อนและการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารที่ถูกมองว่าเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพในการเติบโต เนื่องด้วยเพราะการมีปัจจัยพื้นฐานที่ดีทั้งเรื่องของความอุดมสมบูรณ์ในทรัพยากรธรรมชาติ และวัตถุดิบทางการเกษตร เทคโนโลยีและกระบวนการแปรรูปอาหาร รวมถึงความรู้ ความสามารถ และภูมิปัญญาของคนไทยที่มีต่อการผลิตและการจัดจำหน่ายอาหารมาอย่างยาวนาน ขณะที่หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนก็เล็งเห็นถึงความสำคัญต่อการพัฒนาความสามารถของผู้ประกอบการและบุคลากรในธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมทั้งในส่วนของการผลิตและการจัดจำหน่าย ให้มีศักยภาพและความสามารถในการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมควบคู่ไปกับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้เขียนจึงได้จัดทำหนังสือการจัดการธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมขึ้นสำหรับผู้ประกอบการ นิสิต นักศึกษาทั้งในระดับปริญญาตรีและปริญญาโท หรือผู้ที่สนใจในการประกอบธุรกิจอาหาร โดยผู้เขียนได้มีการบูรณาการองค์ความรู้ แนวคิด และกรณีศึกษาจากผลงานทางวิชาการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการเรียบเรียงองค์ความรู้ที่ได้จากผลงานทางวิชาการของตนเองเข้าไปในหนังสือเล่มนี้ด้วย เพื่อให้ผู้อ่านได้รับทราบแนวทางในการจัดการธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมอย่างสร้างสรรค์ ซึ่งผู้เขียนหวังว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่านในการนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป

พิทวัส เอื้อสังคมเศรษฐ์

คณะบริหารธุรกิจ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

# สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ

คำนำ

สารบัญ

สารบัญภาพ

สารบัญตาราง

<b>บทที่ 1</b>	<b>การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม</b>	<b>1</b>
	บทนำ	1
	เนื้อหา	1
	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
	ความหมายของการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	3
	การจัดการธุรกิจ	3
	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	6
	แนวทางการจัดการของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	7
	กรณีศึกษา: การจัดการผลการดำเนินงานของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	10
	บทบาทของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมไทยในระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์	12
	ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	13
	บทสรุป	15
	กรณีศึกษา: โอกาสและภัยคุกคามของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	15
	กรณีศึกษา: การมุ่งสู่การบริการของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	16
	คำถามท้ายบท	17
	บรรณานุกรม	18
<b>บทที่ 2</b>	<b>ธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม</b>	<b>21</b>
	บทนำ	21
	เนื้อหา	21
	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	22

ความหมายของธุรกิจอาหาร ธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม และการจัดการ ธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	23
ความสำคัญและประโยชน์ของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	25
แผนการพัฒนากิจการอาหาร	27
แผนแม่บทการพัฒนากิจการอาหาร (พ.ศ. 2557-2576)	27
แผนยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564)	30
ยุทธศาสตร์การพัฒนากิจการอาหารไทย 4.0 ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579)	30
นโยบายและแผนวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2555-2564) สู่แนวทางการขับเคลื่อนสำหรับธุรกิจเกษตรและอาหารไทย	33
ความเป็นผู้ประกอบการ ลักษณะของผู้ประกอบการ และผู้ประกอบการอาหาร	35
ความเป็นผู้ประกอบการ	35
ลักษณะของผู้ประกอบการ	36
กรณีศึกษา: ความตั้งใจในการประกอบการและการเติบโตของธุรกิจขนาดย่อมใน กิจการการแปรรูปอาหาร	39
ผู้ประกอบการอาหาร	39
การมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	41
การพัฒนาความเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	42
ลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่ประสบความสำเร็จ อย่างยั่งยืนในประเทศไทย	44
บทสรุป	45
กรณีศึกษา: การมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ผลิตภัณฑ์ และผลการดำเนินงาน	46
กรณีศึกษา: บทบาทของภาวะผู้นำของผู้ประกอบการผ่านทุนทางสังคมในการแข่งขัน ของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม	47
คำถามท้ายบท	47
บรรณานุกรม	48

	หน้า
<b>บทที่ 3 การจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม</b>	<b>53</b>
บทนำ	53
เนื้อหา	53
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	54
การจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	55
กลยุทธ์สำหรับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	57
กรณีศึกษา: กลยุทธ์สามารถปรับปรุงผลการดำเนินงานของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมได้หรือไม่?	58
กรอบแนวคิดเชิงกลยุทธ์สำหรับการจัดการธุรกิจอาหารในประเทศไทย	61
การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	63
การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก	63
การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในการแข่งขันทางธุรกิจ	64
กรณีศึกษา: การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม กลยุทธ์ด้านเทคโนโลยีของกิจการ และความผันผวนทางด้านเทคโนโลยี และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	67
โมเดลธุรกิจอาหารของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	67
Business Model Canvas	69
นวัตกรรมโมเดลธุรกิจ	72
กรณีศึกษา: นวัตกรรมโมเดลธุรกิจอาหารที่มีความยั่งยืนของร้านพิซซ่า	73
ความได้เปรียบทางการแข่งขัน	75
บทสรุป	77
กรณีศึกษา: การบริหารการผลิตเชิงกลยุทธ์ที่มีต่อความได้เปรียบทางการแข่งขันของธุรกิจอาหาร	77
กรณีศึกษา: ผลกระทบของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจภายนอกที่มีอิทธิพลต่อผลการดำเนินงานของธุรกิจแปรรูปอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	78
คำถามท้ายบท	79
บรรณานุกรม	80

บทที่ 4	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	83
	บทนำ	83
	เนื้อหา	83
	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	84
	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	85
	ความสำคัญของการจัดการทรัพยากรมนุษย์	86
	ความพร้อมของการจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจในภาคอุตสาหกรรม	88
	ทุนทางมนุษย์และทุนทางสังคมในอุตสาหกรรมอาหาร	90
	กรณีศึกษา: ทุนทางมนุษย์ของผู้ประกอบการและความอยู่รอดของกิจการอาหาร แปรรูป	90
	กรณีศึกษา: ทุนทางมนุษย์และผลิตภาพแรงงานในอุตสาหกรรมอาหาร	91
	การวางแผนและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	94
	การวางแผนทรัพยากรมนุษย์	94
	การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์	95
	กรณีศึกษา: การพัฒนาทักษะการจัดการผ่านรูปแบบการเรียนรู้สำหรับธุรกิจขนาด กลางและขนาดย่อมในกลุ่มอาหารไทย	97
	การบริหารจัดการคนเก่ง	98
	วิธีการดึงดูดคนเก่งที่มีความสามารถของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	99
	การจัดการความรู้สำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	100
	การจัดการความรู้	100
	กรณีศึกษา: การถ่ายโอนความรู้จากงานวิจัยไปสู่ธุรกิจอาหารขนาดกลางและ ขนาดย่อม	101
	อุปสรรคต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	104
	ความรู้ของผู้ประกอบการ	105
	ผลของการจัดการความรู้ที่มีต่อผลการดำเนินงานและความได้เปรียบทางการแข่งขัน	106
	บทสรุป	107
	กรณีศึกษา: การจัดการความรู้สำหรับการบูรณาการห่วงโซ่อุปทานอาหารและความ ยั่งยืน	107

	หน้า
กรณีศึกษา: ทักษะที่ต้องการในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป	108
คำถามท้ายบท	109
บรรณานุกรม	110
<b>บทที่ 5 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม</b>	<b>115</b>
บทนำ	115
เนื้อหา	115
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	116
แนวคิดทางการตลาดสำหรับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	117
ความสัมพันธ์ระหว่างความสามารถด้านการตลาดและนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร ขนาดกลางและขนาดย่อม	118
กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	119
การแบ่งส่วนแบ่งทางการตลาด	120
กรณีศึกษา: การแบ่งส่วนแบ่งทางการตลาดของนมพาสเจอร์ไรซ์ ซีพี-เมจิ	120
ความเข้าใจประสบการณ์ของลูกค้า	122
การประมาณการยอดขาย	124
กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค	124
กรณีศึกษา: ทศนคติ ความตั้งใจ และพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคต่ออาหารเกษตร อินทรีย์	126
ส่วนผสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	126
ผลิตภัณฑ์	127
กรณีศึกษา: ปันแบรอนด์เพื่อรุกตลาดคนเมือง	130
ราคา	130
สถานที่/ช่องทางการจัดจำหน่าย	131
การส่งเสริมการตลาด	133
กรณีศึกษา: การใช้สื่อสังคมออนไลน์ในอุตสาหกรรมอาหาร	134
การวิจัยทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	137
กรณีศึกษา: การวิจัยความสามารถในการบริหารด้านการตลาดของธุรกิจอาหาร ขนาดกลางและขนาดย่อม	139



	หน้า
บทสรุป	139
กรณีศึกษา: อาหารพื้นบ้านกับการพัฒนาโอกาสทางการตลาด	140
กรณีศึกษา: การทำการตลาดออนไลน์ในรูปแบบอีเมล	141
คำถามท้ายบท	141
บรรณานุกรม	142
<b>บทที่ 6</b> การดำเนินธุรกิจเพื่อการส่งออกสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	<b>147</b>
บทนำ	147
เนื้อหา	147
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	148
การส่งออกอาหารสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	149
การเตรียมความพร้อมสำหรับการส่งออกอาหาร	151
แนวทางการเพิ่มขีดความสามารถ ปัญหาและอุปสรรคที่เกี่ยวกับการส่งออกของ ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	153
กรณีศึกษา: ปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปไทยไปตลาด อาเซียน	154
ความเสี่ยงในการส่งออกอาหาร	156
กรณีศึกษา: อินเดียบกับจุดหมายปลายทางในการส่งออกอาหารของผู้ประกอบการ อาหารไทย	157
วิธีการเข้าสู่ตลาดต่างประเทศสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	157
กรณีศึกษา: ความสำคัญของคนกลางในการส่งออกอาหาร	160
กรณีศึกษา: ปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อการส่งออกของธุรกิจอาหารขนาดกลางและ ขนาดย่อม	161
ขั้นตอนการส่งออกและข้อตกลงการส่งมอบสินค้าระหว่างประเทศสำหรับธุรกิจอาหาร ขนาดกลางและขนาดย่อม	162
ขั้นตอนการส่งออกอาหาร	162
ข้อตกลงการส่งมอบสินค้าระหว่างประเทศ	164
การชำระเงินระหว่างประเทศสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	170
บทสรุป	174

	หน้า
กรณีศึกษา: กลยุทธ์การจัดการสิ่งแวดล้อมและการส่งออกของธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อมในอุตสาหกรรมอาหาร	175
กรณีศึกษา: ธุรกิจส่งออกกับการค้าโลกยุคใหม่ที่ไม่ได้จำกัดแค่ภาชนะนำเข้า	175
คำถามท้ายบท	176
บรรณานุกรม	177
<b>บทที่ 7 การเงินสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม</b>	<b>181</b>
บทนำ	181
เนื้อหา	181
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	182
แหล่งเงินทุนของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	183
แหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงิน	183
แหล่งเงินทุนทางเลือก	186
กรณีศึกษา: ปัญหาและอุปสรรคของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมต่อการเข้าถึง แหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงิน	189
แหล่งเงินทุนจากผู้ขายปัจจัยการผลิต	189
งบการเงินและการวิเคราะห์งบการเงินสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	190
งบการเงินของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	190
กรณีศึกษา: การบริหารเงินทุนหมุนเวียนเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อม	194
การวิเคราะห์งบการเงินของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	195
บทสรุป	202
กรณีศึกษา: ผู้ผลิตอาหารรายใหญ่กับการลงทุนในสตาร์ทอัพอาหาร	203
กรณีศึกษา: การระดมทุนแบบร่วมลงทุนของกองทุน สิงห์ เวินเจอร์สในธุรกิจอาหาร	204
คำถามท้ายบท	204
บรรณานุกรม	205
<b>บทที่ 8 การบริหารการผลิตและการดำเนินงานสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและ     ขนาดย่อม</b>	<b>207</b>
บทนำ	207

เนื้อหา	207
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	208
การบริหารการผลิตและการดำเนินงาน	209
กระบวนการดำเนินงานการผลิตและการแปรรูปอาหาร	210
การแปรรูปอาหารขั้นสูงด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่	213
การวางแผนและที่ตั้งโรงงาน	215
กรณีศึกษา: การวางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	217
ทฤษฎีฐานทรัพยากรและทฤษฎีฐานทรัพยากรธรรมชาติ	219
กรณีศึกษา: ความได้เปรียบทางการแข่งขันของการเกษตรอินทรีย์ผ่านทฤษฎีฐานทรัพยากรธรรมชาติ	220
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	221
ประเภทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	222
กรณีศึกษา: การประเมินปัจจัยความสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหารไทย	224
การจัดการความปลอดภัย มาตรฐาน และคุณภาพของอาหาร	225
ความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร	225
กรณีศึกษา: ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการใช้ระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารของโรงงานการผลิตอาหาร	232
ฉลากอาหาร	233
เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	233
กรณีศึกษา: ปัจจัยที่ส่งผลต่อผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในการเป็นผู้ประกอบการอาหารฮาลาล	235
บทสรุป	236
กรณีศึกษา: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ - อาหารและเครื่องดื่มเสริมสุขภาพ	236
กรณีศึกษา: After You - คุณภาพและมาตรฐาน	237
คำถามท้ายบท	238
บรรณานุกรม	239

<b>บทที่ 9</b>	<b>การจัดการห่วงโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม</b>	<b>245</b>
	บทนำ	245
	เนื้อหา	245
	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	246
	แนวคิดการจัดการห่วงโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	247
	ห่วงโซ่อุปทานอาหารสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	249
	กรณีศึกษา: ห่วงโซ่อุปทานอาหารพร้อมรับประทานประเภทแช่แข็ง	250
	ห่วงโซ่คุณค่าอาหาร	252
	กรณีศึกษา: ห่วงโซ่คุณค่าสินค้าการเกษตร โครงการสามพรานโมเดล	254
	พันธมิตรเชิงกลยุทธ์	255
	กรณีศึกษา: การพัฒนาผลการดำเนินงานของห่วงโซ่อุปทานร้านค้าปลีกอาหาร	256
	เทคโนโลยีสำหรับห่วงโซ่อุปทานอาหาร	258
	ความยั่งยืนสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	261
	ห่วงโซ่อุปทานอาหารอย่างยั่งยืน	261
	การจัดการห่วงโซ่อุปทานเชิงสิ่งแวดล้อมของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	265
	ความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหาร	267
	บทสรุป	269
	กรณีศึกษา: การพัฒนาการเป็นผู้ประกอบการอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมอาหาร	269
	กรณีศึกษา: เศรษฐกิจหมุนเวียนกับกากกาแฟ	270
	คำถามท้ายบท	271
	บรรณานุกรม	272
<b>บทที่ 10</b>	<b>นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม</b>	<b>277</b>
	บทนำ	277
	เนื้อหา	277
	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	278
	ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	279
	ความคิดสร้างสรรค์	279
	นวัตกรรม	280


	หน้า
ปัจจัยที่ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	283
การคิดเชิงออกแบบ	285
นวัตกรรมแบบเปิด	287
กรณีศึกษา: นวัตกรรมแบบเปิดในอุตสาหกรรมอาหาร	288
ทรัพย์สินทางปัญญา	289
แบบจำลองไตรภาคี	291
กรณีศึกษา: การยกระดับนวัตกรรมของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมใน อุตสาหกรรมการผลิตอาหารผ่านแบบจำลองไตรภาคี	292
เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	293
ประเทศไทย 4.0 และการปฏิวัติอุตสาหกรรมครั้งที่ 4	293
อุตสาหกรรมอาหาร 4.0	293
กรณีศึกษา: การนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้กับฟาร์มเกษตรขนาดเล็ก	294
กรณีศึกษา: นวัตกรรมและเทคโนโลยีของน้ำตาลมะพร้าวสำหรับธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม	296
กรณีศึกษา: แนวโน้มและทิศทางของฟาร์มอัจฉริยะ	299
ฟู้ดเทค	299
บทสรุป	300
กรณีศึกษา: กระบวนการนวัตกรรมในธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม	300
กรณีศึกษา: นวัตกรรมแบบเปิดของผู้ประกอบการ	301
คำถามท้ายบท	302
บรรณานุกรม	303
ดัชนีค้นคำ	307
ประวัติผู้เขียน	313

สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<https://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00106965>



การจัดการธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม / พัทวีส์ เอื้อสังคมเศรษฐ์.

Author	พัทวีส์ เอื้อสังคมเศรษฐ์
Published	กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2563
Detail	310 หน้า : ภาพประกอบ ; 26 ซม
Subject	อุตสาหกรรมอาหาร -- การจัดการ(+) อุตสาหกรรมอาหาร(+) ธุรกิจขนาดย่อม(+) ธุรกิจขนาดย่อม -- การจัดการ(+)
ISBN	9789740339861
ประเภทแหล่งที่มา	 Book