

ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามการศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการ
ร้านค้าแฟรบบแฟรนไชส์ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร

แบบสอบถามการศึกษาปัจจัยทางการตลาด ที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการร้านกาแฟระบบ
แฟรนไชส์ของผู้บริโภค ในเขตกรุงเทพมหานคร

ตอนที่ 1. ข้อมูลส่วนตัว

1.1 เพศ

- ชาย หญิง

1.2 สถานภาพสมรส

- โสด สมรส อื่นๆ ระบุ.....

1.3 อายุ

- 16-20 ปี 21- 25ปี
 26-30 ปี 31-35 ปี
 36-40 ปี 41-45 ปี
 46-50 ปี มากกว่า 51 ปี

1.4 การศึกษา

- ต่ำกว่ามัธยมศึกษา มัธยมศึกษา
 อาชีววะ / อนุปริญญา ปริญญาตรี
 ปริญญาโท ปริญญาเอก

1.5 อาชีพ/ ตำแหน่งงานปัจจุบัน

- รับราชการ เจ้าของกิจการขนาดเล็ก
 พนักงานรัฐวิสาหกิจ เจ้าของกิจการขนาดกลาง หรือ ใหญ่
 พนักงานบริษัท นักศึกษา
 แม่บ้าน ว่างาน
 อื่นๆ (ระบุ).....

1.6 รายได้ต่อเดือน

- ต่ำกว่า 10,000 บาท 30,000-39,999 บาท
 10,000-19,999 บาท 40,000 บาทขึ้นไป
 20,000-29,999 บาท

ตอนที่ 2. พฤติกรรมการบริโภค

2.1 กรุณาระบุชื่อร้านที่ท่านกำลังใช้บริการอยู่

2.2 ท่านมาใช้บริการร้านกาแฟต่างๆ บ่อยเพียงใด

- 1 ครั้ง/เดือน 2 – 3 ครั้ง/เดือน
 4 ครั้งหรือมากกว่าต่อเดือน ไปรกระบุ.....

สถานที่ร้าน.....สาขา.....เวลา.....ผู้ดำเนินการสัมภาษณ์.....

แบบสอบถามการศึกษาปัจจัยทางการตลาด ที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการร้านกาแฟระบบ

แฟรนไชส์ของผู้บริโภค ในเขตกรุงเทพมหานคร

2.3 ท่านใช้จ่ายในการเข้าต่อครั้งประมาณเท่าใด

- น้อยกว่า 100 บาท 100 – 200 บาท
 200 – 300 บาท โปรรระบุ.....

2.4 ท่านมักเข้าร้านกาแฟครั้งละกี่คน

- คนเดียว 2 คน
 3 คน มากกว่า 3 คน

2.5 ท่านมักจะไปร้านกาแฟกับใคร

- เพื่อน ครอบครัว
 ลูกค้า อื่นๆ โปรรระบุ.....

2.6 ท่านไปร้านกาแฟเพื่ออะไร(เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- พบปะทักทายเพื่อนฝูง พุดคุยธุรกิจ เสริมภาพลักษณ์ความเป็นคนทันสมัย
 นั่งรอการซื้อปิ้ง พักผ่อนหย่อนใจ
 ดื่มกาแฟ หรือ ทานของว่าง อื่นๆ โปรรระบุ.....

2.7 ท่านเคยไปร้านกาแฟที่ไหนมาแล้วบ้าง

- โปรรระบุ 1)ร้าน.....สาขา.....
 2)ร้าน.....สาขา.....
 3)ร้าน.....สาขา.....

2.8 ท่านชอบร้านกาแฟที่ไหนมากที่สุด เพราะอะไร

ร้านสาขา.....

- (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) การตกแต่งร้าน รสชาติอาหาร รสชาติกาแฟ
 มีรายการอาหาร/เครื่องดื่มให้เลือกมาก ราคาถูก ไป - มาสะดวก
 พนักงานบริการดี อื่นๆ โปรรระบุ.....

ตอนที่ 3. ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการของท่าน (แต่ละข้อเลือกได้มากกว่า 1 ตัวเลือก)

3.1 ผลិតภัณฑ์

- มีกาแฟให้เลือกหลายแบบ รสชาติกาแฟ ชื่อเสียงของร้าน มีรายการอาหาร/เครื่องดื่มให้เลือกด้วย

3.2 ราคา

- ราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับร้านประเภทอื่น ราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับร้านกาแฟร้านอื่น
 ไม่มีผลต่อการเลือกใช้บริการ

3.3 สถานที่

- ไป-มาสะดวก ตกแต่งสวยงาม นั่งสบาย อยู่ในศูนย์การค้ามีไปซื้อของอยู่แล้ว

สถานที่ร้าน.....สาขา.....เวลา.....ผู้ดำเนินการสัมภาษณ์.....

แบบสอบถามการศึกษาปัจจัยทางการตลาด ที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการร้านกาแฟระบบ
แฟรนไชส์ของผู้บริโภค ในเขตกรุงเทพมหานคร

3.4 การส่งเสริมการตลาด

- ไปเพราะผลของโฆษณา ไปเพราะมีการลด แลก แจก แถม ไม่มีผลต่อการเลือกใช้บริการ

3.5 บุคลากร

- มีระเบียบเรียบร้อย บริการดี แนะนำสินค้าได้ดี มีความเป็นมิตรกับลูกค้า

3.6 กระบวนการ

- ความรวดเร็วในการให้บริการ ความรวดเร็วในการคิดเงิน ความถูกต้องในการส่งมอบสินค้าและบริการ

3.7 ภาพลักษณ์ของร้าน

- ดูเป็นคนรุ่นใหม่ ทันสมัย ดูสุขุม คลาสสิก อื่นๆ โปรดระบุ.....

3.8 ในภาพรวมปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการของท่านมากที่สุดตามลำดับ

กรุณาเรียงลำดับความสำคัญ (1 = มีผลมากที่สุด , 7 = มีผลน้อยที่สุด)

.....ผลิตภัณฑ์

.....ราคา

.....สถานที่

.....การส่งเสริมการตลาด

.....บุคลากร

.....กระบวนการให้บริการ

.....ภาพลักษณ์ของร้าน

ตอนที่4. ปัญหาที่พบในการใช้บริการ

- กาแฟรสชาติไม่คงที่ บริการไม่ดี
 ไม่มีกาแฟที่ต้องการ ราคาแพง
 คิดเงินผิดพลาด ลำช้า รอคิวนาน
 อื่นๆ โปรดระบุ.....

ภาคผนวก ข

ข้อมูลเกี่ยวกับร้านกาแฟระบบแฟรนไชส์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ข้อมูลเกี่ยวกับร้านกาแฟระบบแฟรนไชส์ในเขตกรุงเทพมหานคร

ร้าน สตาร์บัคส์ (STARBUCKS)

ร้าน สตาร์บัคส์ เป็นแฟรนไชส์ ถือกำเนิดจากประเทศสหรัฐอเมริกา เมืองซีแอตเทิล มลรัฐ โอเรกอน ก่อตั้งมาประมาณ 30 แล้ว โดยเริ่มจากธุรกิจร้านขายกาแฟถ้วยคั้นดี ซึ่งภายหลังได้ขยายรูปแบบการให้บริการเป็นแฟรนไชส์ร้านกาแฟสด โดยได้แบบอย่างมาจากร้านกาแฟในประเทศอิตาลี ภายหลังมีการพัฒนาปรับปรุงรูปแบบร้านให้เหมาะกับวัฒนธรรมของคนอเมริกัน มีสาขากว่า 2,000 แห่งทั่วโลกและได้รับความนิยมสูงสุดในสหรัฐอเมริกาและถือได้ว่าเป็นบริษัทที่เป็นผู้นำอันดับหนึ่งของโลกในเรื่องของธุรกิจกาแฟ สตาร์บัคส์เข้ามาเมืองไทยโดยร่วมมือกับกลุ่มห้างเซ็นทรัล เมื่อประมาณกลางปี พ.ศ. 2540 มีบริษัท คอฟฟี่พาร์ทเนอร์เป็นผู้ดูแลการทำตลาดในประเทศไทย

ปัจจุบันสตาร์บัคส์มี 10 สาขา ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยทำเลที่ตั้งมักอยู่ในห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เช่นสาขา เซ็นทรัลพระราม 3 เซ็นทรัลลาดพร้าว เซ็นทรัลชิดลม ห้างไอโก้ และตามถนนสายธุรกิจที่สำคัญในกรุงเทพเช่น สาขานนคอนแวนท์ สาขานนสุรวงศ์ สาขานนสุขุมวิท ปากซอยสุขุมวิท 33 หรือแม้กระทั่งในโรงพยาบาล เช่นที่โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์ แต่ละสาขามีขนาดไม่เท่ากันแล้วแต่สถานที่ จำนวนที่นั่งอยู่ระหว่าง 40-100 ที่นั่ง

จุดแข็งของสตาร์บัคส์ ในการทำตลาดก็คือ การควบคุมภาพลักษณ์ และคุณค่าของคราฟี่หื้อที่ถอดแบบจากบริษัทแม่จากซีแอตเทิล มาถึงเมืองไทย การตกแต่งร้านดูสุขุม อบอุ่น ดูทันสมัย มีสไตล์เฉพาะตัวของสตาร์บัคส์ รูปแบบการจัดร้านและคุณภาพของพนักงานที่สุภาพและเป็นกันเองกับลูกค้า เป็นลักษณะที่ถอดแบบมาจากบริษัทแม่ เช่นกัน

ร้านโอ บอง แปง (Au Bon Pain)

ร้านโอ บอง แปง (Au Bon Pain) เป็นร้านกาแฟ-เบเกอรี่แฟรนไชส์ มาจากเมืองบอสตัน มลรัฐเมสซาชูเซต ประเทศสหรัฐอเมริกา นำเข้าเมืองไทยโดยกลุ่มเจ้าของแฟรนไชส์ Dunkin Donut ปัจจุบันมี 12 สาขาในประเทศไทย ซึ่งตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครเกือบทั้งหมด ดำเนินงานโดย บริษัท Royal ABP Co.,Ltd. ซึ่งเป็นบริษัทลูกของ Royal Industry PLC. เริ่มดำเนินงานมาตั้งแต่เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2540 เปิดสาขาแรกที่อาคารสินธร ซึ่งเคยเป็นที่ตั้งของตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย จะเน้นที่ตั้งของร้านที่อยู่ในอาคารสำนักงานขนาดใหญ่เช่น อาคารสินธร ถนนวิบูลย์ อาคาร Lake Ratchada สุขุมวิท 16 SCB Plaza และห้างสรรพสินค้า เช่น Siam Discovery เซ็นทรัลปิ่นเกล้า เซ็นทรัลพระราม 3 Royal Garden พัทยา เป็นต้น ซึ่งจะมีขนาดของร้านตั้งแต่ 160-220 ตารางเมตร

กลุ่มลูกค้าเป้าหมายเบื้องต้น ได้แก่ 1. กลุ่มคนวัยทำงาน นักธุรกิจทั้งไทยและต่างชาติ 2. กลุ่มครอบครัว อายุ 20-35 ปี และกลุ่มวัยรุ่น อายุ 15-22 ปี ที่ชอบความทันสมัย มีสไตล์ 3. กลุ่มคนที่แสวงหาคุณภาพชีวิตที่ดี ชอบหาที่ทานอาหารที่มีบรรยากาศดีๆ ชอบความรวดเร็ว สะดวกสบาย

การส่งเสริมการขาย จะไม่เน้นการขายลดราคา แต่จะใช้การแจกของแถมเมื่อมียอดซื้อครบตามจำนวนเช่น ซื้อครบ 300 บาทแถมฟรี แก้วกาแฟ คอลเลกชันของร้านซึ่งจะเปลี่ยนไปเรื่อยๆ

จุดเด่นกว่าร้านอื่นคือ จะเน้นความสด ใหม่และคุณภาพของอาหารมี ขนมปัง เบเกอรี่ชนิดต่างๆ ที่ร้านทำเองอุ่น ๆ หอม ๆ มีรายการอาหารและเครื่องดื่มมากมาย เช่นมีสลัดผัก แซนด์วิชที่อยู่ในรายการอาหารอยู่แล้ว(Chef Creation) หรือสามารถเลือกเครื่องปรุงและทำแซนด์วิชเองก็ได้(Create your own Sandwich) มีบริการส่งถึงบ้านซึ่งแล้วแต่สาขา¹³

ร้าน ยู ซี ซี เอสเปรสโซ่ (UCC Espresso)

ดำเนินการโดยกลุ่มคนไทย ดำเนินธุรกิจร้านกาแฟมานานกว่า 15 ปีแล้ว จำหน่ายกาแฟในแบรนด์ ยู ซี ซี ประเทศญี่ปุ่น มีสาขาในกรุงเทพฯ กว่า 20 สาขา ภายหลังมีการปรับปรุงรูปแบบของร้านและมาตรฐานการให้บริการให้ทันสมัยเพื่อแข่งขันกับแฟรนไชส์ร้านกาแฟจากทั้งในและต่างประเทศ

จุดแข็งของร้านคือเป็นร้านกาแฟที่ดำเนินกิจการในประเทศไทยมานาน มีความเข้าใจในตลาดเป็นอย่างดี มีสาขากระจายอยู่มากมายตามห้างสรรพสินค้าชั้นนำและเป็นที่รู้จักคุ้นเคยกับกลุ่มลูกค้ามานาน ในร้านมีรายการอาหารประเภทของทานเล่น เช่น วาฟเฟิล แซนด์วิช และราคาไม่แพงนักเมื่อเทียบกับร้านกาแฟอื่นๆ¹⁴

ร้านคอฟฟี่ เวิลด์ (Coffee World)

ร้านคอฟฟี่ เวิลด์ ถือกำเนิดในเมืองไทย ตั้งแต่กลางปี 2540 ภายใต้วัตถุประสงค์ต้องการให้เป็นแฟรนไชส์ของไทย โดยไม่ต้องเสียค่าแฟรนไชส์ให้กับต่างประเทศ คอฟฟี่ เวิลด์เริ่มต้น 3 สาขาแรกในเมืองไทยโดยเน้นทำเลใจกลางกรุงเทพฯ ก่อนขยายเพิ่มอีก 7 สาขาและกำลังขยายเพิ่มอีก 35 สาขา

ในอนาคตบริษัทมีโครงการขายแฟรนไชส์ให้กับผู้ประกอบการที่สนใจ โดยผู้ซื้อจะต้องเสียค่าแฟรนไชส์ ลอยด์ตี้ฟี 3% และค่าการตลาด 2% ภายใต้อัตราสัญญา 5 ปี¹⁵

¹³ นุจรี ดวงแก้ว Marketing Executive บริษัท รช แอส เอบีพี จำกัด. สัมภาษณ์ 6 พฤษภาคม 2543

¹⁴ เจ้าหน้าที่การตลาด ร้านยูซีซี เอสเปรสโซ่. สัมภาษณ์ 8 พฤษภาคม 2543

¹⁵ "จตุรตราสารตีปดาร์" คอฟฟี่ เวิลด์ The New Comer : กรุงเทพฯ (ฉบับที่ 24-30 มกราคม 2543)

ภาคผนวก ค

ตัวอย่างสื่อสิ่งพิมพ์ที่ใช้ในการโฆษณาประชาสัมพันธ์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ประวัติของ Starbucks

เรื่องราวของ Starbucks เริ่มจากแหล่งเพาะปลูก
ที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกกาแฟในที่ต่าง ๆ ทั่วโลก
ไม่ว่าจะเป็นกัวเตมาลา นิวกินี เม็กซิโก หรือเอธิโอเปีย
เราจะไปคัดเลือกแต่เมล็ดกาแฟอาราบิก้าที่มีคุณภาพ
ดีที่สุดเท่านั้น ซึ่งแหล่งผลิตเหล่านี้จะเป็นที่ที่บริษัท
กาแฟชั้นนำทั้งหลายมาเลือกซื้อเมล็ดกาแฟ

แต่สำหรับเรา เราถือว่าเป็นเพียงการเริ่มต้นเท่านั้น
ภายในแหล่งผลิตแต่ละแห่งนั้นจะมีผู้ปลูกและเพาะ
พันธุ์กาแฟมากมายที่ปลูกกาแฟอาราบิก้า
การเลือกซื้อของเราไม่เพียงแค่มองว่า
เป็นกาแฟอาราบิก้าเท่านั้น แต่เรา
จะต้องนำมาทดลองคั่วก่อนว่าให้
รสชาติได้มาตรฐานของเราหรือไม่



และเมื่อผ่านขั้นตอนการเลือก
เมล็ดกาแฟแล้ว เราจะให้ความสำคัญกับการ
คั่วอย่างมาก ซึ่งบางคนอาจมีความเห็นว่าขั้นตอนการคั่ว
เมล็ดกาแฟของเรานั้นไม่ปลอดภัยและทำให้ต้นทุนสูง
แต่เรากลับเรียกมันว่าเป็น การคั่วแบบ Starbucks หรือ
“Starbucks Roast” ซึ่งการคั่วของเราจะทำให้รสชาติ
ที่ถูกซ่อนอยู่ในเมล็ดกาแฟปรากฏออกมา ซึ่งเราถือว่า
การคั่วกาแฟเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่มีความละเอียดอ่อน
ซึ่งน้อยคนที่จะทำได้

คุณภาพที่ดีของเมล็ดกาแฟสามารถทำให้คุณได้
ดื่มกาแฟที่มีรสชาติดีเยี่ยมทั้งที่ร้านของเราและที่บ้าน
ของคุณเอง

คำแนะนำ สำหรับ เครื่องดื่ม ของ Starbucks



Caffè Latte

(CAF-AY' LA'-TAY)

ฟองนมสด

มีปริมาณไม่เกินหนึ่งในสี่นิ้ว
เป็นรสชาติแรกที่สร้างความ
ประทับใจเมื่อได้ดื่ม

นมสดร้อน

มีนมสดเป็นส่วนประกอบ
สำคัญ นำมา
ต้มให้ร้อนที่
อุณหภูมิประมาณ
65 ถึง 75 องศา
เซลเซียส เดิมให้เติมแก้ว

กาแฟเอสเปรสโซ

กาแฟเอสเปรสโซ
เข้มข้น เป็นส่วน
ประกอบพื้นฐาน
ของกาแฟ Starbucks

Espresso

(ESS-PRESS'-O)

ระยะเวลา

กาแฟ Starbucks
แต่ละแก้วจะถูกทำ
ขึ้นใหม่ทุกครั้งที่ถูกคำสั่ง
ระยะเวลาที่กาแฟไหล
ออกจากเครื่องคือ 20 วินาที
ต่อแก้ว แล้วจึงเสิร์ฟ
แก้วต่อแก้ว

ส่วนผสม

กาแฟผสมเอสเปรสโซ
7 กรัม เพื่อให้กาแฟมี
รสชาติที่เข้มข้น
เหมาะกับปริมาณ
กาแฟ 1 ออนซ์ที่ได้

ผลที่ได้

กาแฟที่มีรสชาติ
กลมกล่อม เข้มข้น
พร้อมกลิ่นที่หอมหวาน

The Starbucks logo is your guarantee of the

Espresso Con Panna

(ESS-PRESS'-O CONE PA'-NA)

วิปครีม

ใส่วิปครีมบนกาแฟ
เอสเพรสโซ เป็นที่ชื่นชอบ
สำหรับผู้ที่ชอบความหวานมัน
ของวิปครีม



กาแฟเอสเพรสโซ

กาแฟเอสเพรสโซ
ที่มีมาตรฐาน
ของ Starbucks

Drip Coffee

รสชาติ

ความลับในการต้มกาแฟ
ให้รสชาติดีเยี่ยมหนึ่งคือการใช้ส่วนผสม
ที่ลงตัว : กาแฟ 10 กรัม ต่อน้ำ 6 ออนซ์
รสชาติกาแฟที่ดีที่สุดเมื่อใช้สูตรนี้
และกาแฟจะไม่ขม



น้ำร้อน

ใช้น้ำบริสุทธิ์
ถ้าไม่แน่ใจว่าน้ำ
บริสุทธิ์เพียงพอ
ควรนำน้ำไปกรอง
ก่อนนำมาต้มกาแฟ

เมล็ดกาแฟ

นำเมล็ดกาแฟที่เก็บไว้อย่างดี
มาบดเพื่อให้ได้รสชาติที่
ไม่เปลี่ยนแปลงและไม่ควร
บดทิ้งไว้นานเกินไป และใส่กาแฟ
บดในปริมาณที่เหมาะสม

อุณหภูมิ

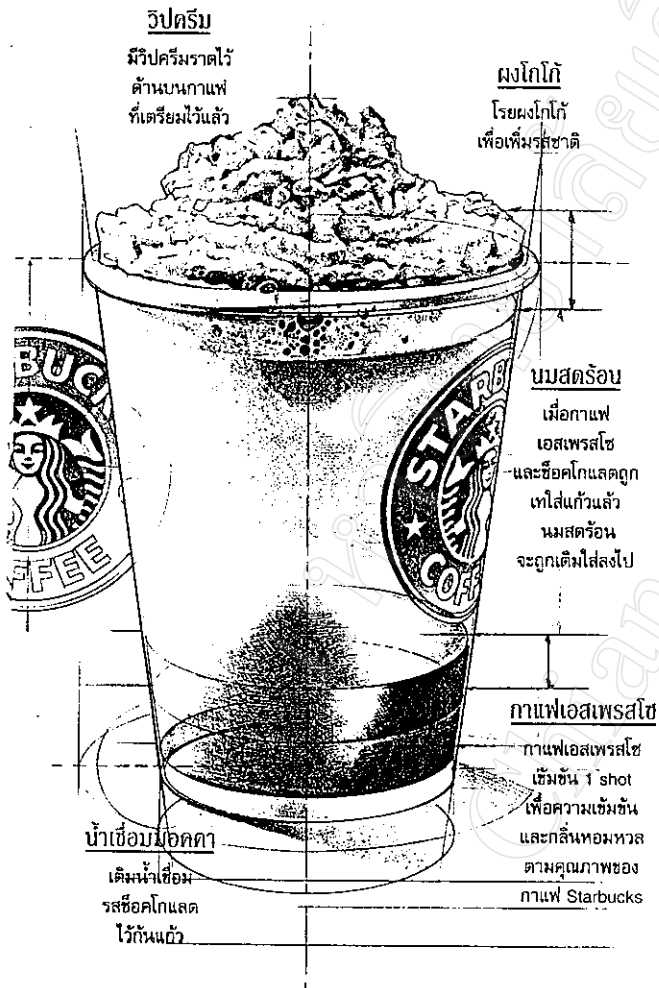
อุณหภูมิที่เหมาะสมคือ 90 องศา
เซลเซียส เพราะอุณหภูมิระดับนี้
จะทำให้กาแฟบดให้รสชาติที่ดี
ที่สุดเมื่อนำมาต้มและสามารถ
ให้รสชาติที่ได้มาตรฐานตั้งแต่
แก้วแรกจนถึงแก้วสุดท้าย

Caffè Mocha

(CAF-AY' MO'-KAH)

Caffè Americano

(CAF-AY' A-MER-I-CAH'-NO)



world's best beans, roasted to perfection, and prepared at peak freshness by our professional baristas.

ภายในเมล็ดกาแฟที่ยังดิบอยู่ รสชาติของกาแฟจะถูกซ่อนอยู่ภายใน

Green



เมล็ดกาแฟจะเริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียวสดเป็นสีเหลืองอมส้มเมื่อความชุ่มชื้นลดลง

Yellow



.....
ความชุ่มชื้นหายไป

เมล็ดกาแฟสีน้ำตาลอ่อนมักจะมาจากการคั่วแบบพื้นฐานทั่วไป ซึ่งมักพบได้ในกาแฟที่ขายตามท้องตลาด จะมีรสเปรี้ยว ซึ่งรสชาติอื่นและน้ำหนักของกาแฟยังไม่ถูกพัฒนาขึ้นในขั้นนี้

Cinnamon Roast



.....
เมล็ดกาแฟขยายตัว

เมล็ดกาแฟถูกคั่วจนได้ระดับมาตรฐาน มีสีน้ำตาลอ่อนให้รสชาติที่เข้มข้นมากขึ้นแต่ยังคงไม่ถึงขั้นที่ได้มาตรฐานที่สูงที่สุด ยังคงมีความเปรี้ยวซึ่งผู้คั่วกาแฟทั่วไปนิยมการคั่วในระดับนี้

City Roast



.....
เกิดความเปรี้ยว

เมล็ดกาแฟจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มปานกลาง การคั่วในระดับนี้จะให้รสชาติที่ลงตัวระหว่างความเปรี้ยวและความหวาน ทำให้มีรสชาติที่เข้มข้น

Starbucks Roast™



.....
คั่วจนได้มาตรฐาน

เมล็ดกาแฟเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้ม รสชาติที่เด่นชัดต่างๆจะอ่อนลงเล็กน้อย เป็นระดับการคั่วที่เหมาะสมกับการทำกาแฟเอสเปรสโซ

Espresso Roast



.....
มีความหวานกลมกล่อมลงตัว

เมล็ดกาแฟจะมีน้ำมันออกมาเคลือบอยู่ภายนอก ซึ่งความเปรี้ยวที่มีอยู่จะถูกนำออกมาและเปลี่ยนเป็นความหวานที่ลงตัวกลมกล่อมและมีความเข้มข้น

Italian Roast



.....
มีความหวานและกลิ่นหอมรมควัน

เมล็ดกาแฟมีสีเข้มมากจนเกือบเป็นสีดำ รสชาติที่ได้จะมีความเข้มข้นมากคล้ายกลิ่นควันที่เกิดจากการคั่ว ซึ่งจะ เป็นรสชาติที่กลบรสชาติอื่นไว้จนหมด

French Roast



.....
เข้มข้น ทอมกลิ่นคั่วและไม่มีความเปรี้ยว

Starbucks Lunch Location

Central Chidlom

Sun-Thur : 07.00 a.m. - 10.00 p.m.

Fri-Sat : 07.00 a.m. - 11.00 p.m.

Tel : 655-7851

Central Plaza Ladprao

Mon-Fri : 08.00 a.m. - 09.00 p.m.

Sat : 10.00 a.m. - 10.00 p.m.

Sun : 10.00 a.m. - 09.00 p.m.

Tel : 937-0581-2

Convent Rd., Silom

Mon-Thur : 07.00 a.m. - 11.00 p.m.

Fri-Sat : 07.00 a.m. - 12.00 p.m.

Sun : 09.00 a.m. - 11.00 p.m.

Tel : 266-7170

Bumrungrad Hospital

Daily : 07.00 a.m. - 09.00 p.m.

Tel : 667-1246

Montien Plaza

Sun-Thur : 10.00 a.m. - 01.00 a.m.

Fri-Sat : 10.00 a.m. - 02.00 a.m.

Tel : 637-0342

Amarin Plaza

Daily : 07.00 a.m. - 10.00 p.m.

Tel : 256-9903

Central Plaza Pinklao

Mon-Thur : 11.00 a.m. - 09.00 p.m.

Fri-Sat : 11.00 a.m. - 10.00 p.m.

Sat : 10.00 a.m. - 10.00 p.m.

Sun : 10.00 a.m. - 09.00 p.m.

Tel : 884-8339

Siam Center

Mon-Thur : 07.00 a.m. - 10.00 p.m.

Fri : 07.00 a.m. - 11.00 p.m.

Sat : 08.00 a.m. - 11.00 p.m.

Sun : 08.00 a.m. - 10.00 p.m.

Tel : 658-1181-2

Central City Bangna

Mon-Fri : 11.00 a.m. - 09.00 p.m.

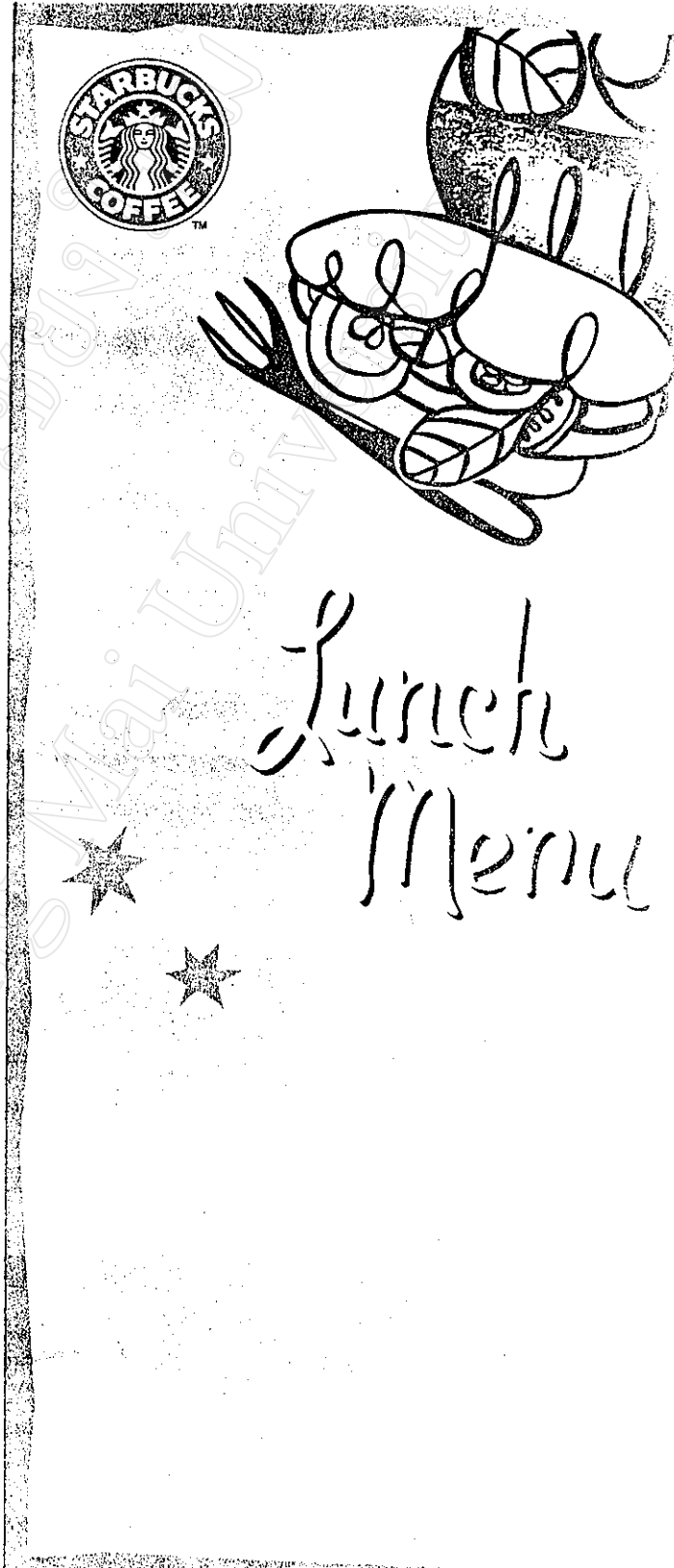
Sat-Sun : 10.00 a.m. - 09.00 p.m.

Tel : 361-0966

COFFEE PARTNERS CO., LTD.

10 th Floor, Central Plaza Ladprao, 1693 Phaholyothin Road, Ladprao, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand.

Tel : (662) 937-1734-7, 937-1740-2 Fax : (662) 937-1743 Hot Line : 937-1832



LUNCH AT STARBUCKS

GYPSY HAM SANDWICH	60.-	WAFFLE GALORE	
Gypsy ham in a light brioche bread, with a thin omelette, tomato and greens, sprinkled with an Italian dressing		• Breakfast waffle with butter and maple syrup	50.-
		• Vanilla waffle with fresh fruit salad, whipped cream and maple syrup	65.-
		• Bacon waffle with melted ham and cheese "croque monsieur"	65.-
		• Whole wheat waffle tuna and cheese melt	65.-
CHICKEN BBQ SANDWICH WITH "BABA GHANOUSH"	65.-	FRESH FRUIT SALAD	55.-
Barbecued breast of chicken in brown bread, with tomato and greens, crowned with a spicy middle eastern eggplant puree		• Add whipped cream	5.-
		• Add imported flavored syrup	9.-
HAM & CHEESE BAGUETTE PANINI	60.-	FRESH COCONUT JELLY	40.-
Ham and cheese melted in a traditional French "baguette", panini style		• With fresh fruit salad	
TUNA & SPINACH CROISSANT SANDWICH	60.-	FRUIT JUICE	
Tuna & Spinach combination in a fresh baked croissant		• Guava, Pineapple	25.-
		• Orange, Tomato	35.-
SPIRAL SALAMI SANDWICH	69.-		
A spiral shape bread filled with salami, tomato, mozzarella, greens and oregano herbs			

Au Bon Pain.
The Bakery Café



Au Bon Pain

Au Bon Pain is a truly international café. Born in Paris, raised in Boston, and rapidly coming of age in Asia. The fresh-baked pastries and breads of this world-famous bakery café are now available in Bangkok.

At Au Bon Pain we specialize in combination sandwiches featuring a choice of breads and generous fillings. With our commitment to quality ingredients and preparation, we can guarantee you of fresh and wholesome fare that not only tastes good but is also good for you. A wide array of choices is available with the flexibility to select the perfect combination to please individual tastes.

Au Bon Pain...

Always in good taste.

Always good for you.

Always serve you fresh.

At the end of the day, any remaining food is donated to the needy rather than discarded, and we begin each new day fresh.



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
Chiang Mai U.T.P.

เบเกอรี่

ครัวซอง

-ครัวซองช็อคโกแลต -ครัวซองอัลมอนด์ -ครัวซองเนอปีโอ -ครัวซองครีมชีส
-ครัวซองธรรมชาติ -ครัวซองแอม-ชีส -ครัวซองหักขนม-ชีส -ครัวซองไอศกรีมวานิลลา-ชีส

มัฟฟิน

-มัฟฟินบลูเบอร์รี่ -มัฟฟินช็อคโกแลตชิพ -มัฟฟินกล้วยหอม-อัลมอนด์

คิกี้

-คิกี้ช็อคโกแลตชิพ -คิกี้ข้าวโอ๊ต-อัลมอนด์

ขนมปัง

-ขนมปังสเวทครีมชีส -ขนมปังสเวทราสเบอร์รี่ -พีแคนโรล -ขนมปังมอลโดโร

-ออเรนจ์สโคน -ขนมปังมันิลึกิเกรน -ขนมปังหน้าชีส -ขนมปังฝรั่งเศส

-ขนมปังบักเกต -ขนมปังมอลโดโร

ขนมปังเบเกิล เสิร์ฟพร้อมครีมชีส หรือเนย+แอมสเตอร์ดัมเบอร์รี่

-ขนมปังเบเกิลธรรมชาติ -ขนมปังเบเกิลบ๊วย -ขนมปังเบเกิลลูกเกด



แซนวิช

ขนมปังสำหรับแซนวิช

ครัวซอง, ฮาร์ทโรล, ขนมปังฝรั่งเศส, ขนมปังหนาม้วน, ขนมปังมันิลึกิเกรน, ขนมปังโฮลวีท
เนื้อสำหรับแซนวิช

-อกไก่อบพริกไทยดำ -ไก่ทอดกรอบ -หมูกรอบ -ไก่รมควัน -แฮม -เนื้อย่าง -ทูน่าสด

ชีสสำหรับแซนวิช

-สวิสชีส -บริชีส -มอสซาเรลล่าชีส -เชดดาร์ชีส

ผักสำหรับแซนวิช

-มะเขือเทศ -ผักกาดหอม -อังกาบญี่ปุ่น -หอมใหญ่ -ขอตเป็นเปอร์ -แตงกวาดอง

ซอสทาแซนวิช

-เบียร์เนสซอส -มายองเนส -ซอสน้ำมันมะพร้าว -มายองเนสรสเผ็ด -มายองเนสรสเปรี้ยว -มายองเนสรสเค็ม



แซนวิชร้อน

-แคลิฟอร์เนียซิคเคนแซนวิช -เอปี้ฟิสเต็ค -สวิสชีส แซนวิช

-ทูน่าแซดด้าชีส แซนวิช

สลัด

-สลัดไก่ทอดกรอบ -สลัดทูน่า -สลัดไก่อบพริกไทย -สลัดซีซ่า -การ์เด็นสลัด

น้ำสลัด

-ไรท์ครีมอิตาเลียน -เฟรนช์เซซามิ -ซีซ่าครีม -รัสเซีย -สลัดครีม

ซूप

-ซूपผักรวม -ซूपไก่ -ซूपมะเขือเทศ -ผักขม -ซूपครีมหอมขมิ้น

-ซूपครีมบลูคเคอร์รี่

เครื่องดื่มร้อน

-กาแฟร้อน -เอสเพรสโซ่ -คาปูชิโน -มอคคาลาเต

-คาเฟอีน -คาเฟอีน -ชาร้อน -โกโก้ร้อน

เครื่องดื่มเย็น

-คาปูชิโนเย็น -ชาเย็น -กาแฟเย็น -มอคคาลาเตเย็น -น้ำส้มคั้น -น้ำดื่ม

-ออเรนจ์น้ำ -ดิลก/สไปรท์ -น้ำผลไม้บรรจุขวด -น้ำแร่พรีเมียม -น้ำแร่มีเน

เบียร์

ไวน์

-เฮาส์ไวน์แดง/ขาว

อื่นๆ

-มันฝรั่งทอด -แอปเปิ้ล -ส้ม -ฟรุ๊ตสลัด



สัมผัสความอร่อยได้แล้ววันนี้...

- ชั้น 2 อาคารสินธร ถ.วิทย์ / Sindhorn Bldg.
- ชั้น 1 อาคารไทยพาณิชย์ พาร์คพลาซ่าเวสต์ / SCB Park Plaza West
- ชั้น 0 อาคาร เลครัชดา ถ. รัชดาภิเษกตัดใหม่ / Lake Ratchada Bldg
- ชั้น 0 ศูนย์การค้า รอยัล การ์เด้นท์ พัทยา / Royal Garden Pattaya

Delivery Menu

Salads (INCLUDE DRESSING)

- Caesar Salad 45.-
- Chicken Caesar Salad 55.-
- Chicken Tarragon Salad 55.-
- Tuna Salad 55.-
- Garden Salad 45.-



Extra Dressing 20.-

- Lite Cream Italian Dressing
- Caesar Dressing
- Russian Dressing
- Salad Cream Dressing



Chef's Creation Sandwiches

- 1 ABP Steak & Swiss Cheese 75.-
(Soft Roll+Russian+Roast Beef+Swiss Cheese+Red Onion+Hot Pepper)
- 2 California Chicken 75.-
(Multigrain+Beamaise+Cracked Pepper Chicken+Swiss Cheese+Tomato+Lettuce)
- 3 Smoked Chicken Club 85.-
(Multigrain+Beamaise+Smoked Chicken+Bacon+Cheddar Cheese+Tomato+Lettuce)
- 4 Tuna Cheddar Melt 75.-
(French Bread+Mayonnaise+Tuna+Cheddar+Tomato+Lettuce)

ABP Classic Sandwiches 60.-

All sandwiches are served with red onion, tomato & cos lettuce.

- ABP 1 Smoked Ham / Three Seeded Bread / Beamaise Sauce
- ABP 2 Smoked Chicken / Croissant / Honey Mustard
- ABP 3 Tuna Salad / Multigrain / Mayonnaise
- ABP 4 Chicken Tarragon / Braided Soft Roll / Beamaise Sauce
- ABP 5 Smoked Bacon / Multigrain / Thai Chilli Paste
- ABP 6 Roast Beef / French Bread / Dijon Mustard
- ABP 7 Cracked Pepper Chicken / Croissant / Honey Mustard
- *ABP 8 Mixed Vegetables / French Bread / Russian Dressing 45.-

(*Special)

Extra Cheese 20.-

Swiss Cheese, Cheddar Cheese, Mozzarella Cheese

RY MEN

อ บี พี คลาสสิก แซนด์วิช ... 60.-

เสิร์ฟพร้อม หัวหอม, มะเขือเทศ และผักกาดหอม

- เอบีพี 1 แฮมรวมควีน/ขนมปังทรีชีด/เบอร์เนตซอส
- เอบีพี 2 ไก่รมควัน/ครัวซอง/ฮันนี่มัสตาร์ด
- เอบีพี 3 ทูน่าสลัด/มัลติเกรน/มายองเนส
- เอบีพี 4 ไก่ทารากอน/ซอฟท์โรล/เบอร์เนตซอส
- เอบีพี 5 เบคอนรมควัน/มัลติเกรน/น้ำพริกเผา
- เอบีพี 6 เนื้ออบ/ขนมปังฝรั่งเศส/ติจองมัสตาร์ด
- เอบีพี 7 ไก่อบพริกไทย/ครัวซอง/ฮันนี่มัสตาร์ด



*เอบีพี 8 ผักรวม/ขนมปังฝรั่งเศส/รัสเซีย 45.-
(*พิเศษ)

ไอซ์บิส..... 20.-

สวิสชีส, เซดดำชีส, มอสซาเรลล่าชีส



เบเกอร์รี่

- ครัวซอง เฟลนครัวซอง 20.- ซ็อกโกแลต 35.- สวิทชีส 35.- แอปเปิ้ล 35.- อัลมอนต์ 35.-
- ครัวซองร้อน แฮมและชีส 40.- ผักขมและชีส 35.- ไก่และชีส 35.-
- มัฟฟิน บลูเบอร์รี่ 29.- บานานานัท 29.- ซ็อกโกแลตชิพ 29.-
- คูกี้ ซ็อกโกแลตชิพ 29.- ไอ้ตมิล 25.- ฟินท์ บัตเตอร์ 25.- ซ็อคเบรด 20.-
- เบเกิล เฟลน 27.- เซซามี 27.- ซินนามอนเรซิน 27.- ทรีชีด 27.- (เสิร์ฟพร้อมครีมชีส หรือเนย+แฮม)
- สกอน ออเรนจ์สกอน 29.- ซินนามอนสกอน 29.-

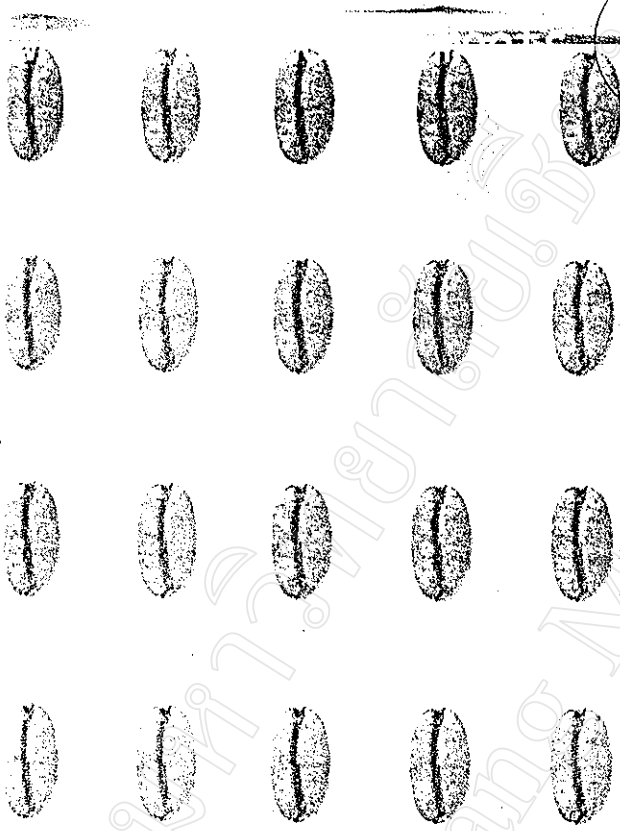
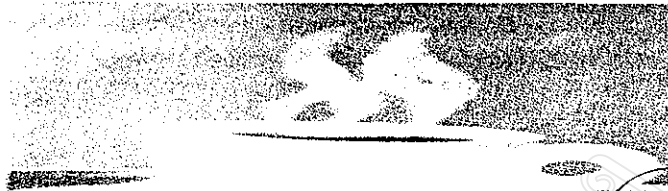
อาหารจานด่วน

มันฝรั่ง..... 6.-

เครื่องดื่ม

- กาแฟเย็น(16 ออนซ์) 25.- ชามะนาว(16 ออนซ์) 25.-
- โค้ก(16 ออนซ์) 20.- สไปรท์(16 ออนซ์) 20.-
- น้ำส้มคั้น 25.- น้ำมะนาว 22.-
- น้ำฝรั่ง 22.-





Coffee
World

join us
for the
complete espresso
experience
at
Coffee World-ABAC

Silom, Siam, Seacon



128/119 Soi Ramkambaeng 24
Ramkambaeng Rd., Huamark
Bangkapi, Bangkok 10240
Tel. 719-0662



Coffee World Frequent Drinkers Program

Get one stamp on your CW Frequent Drinker Card
for every coffee, tea, or Italian soda you purchase.
Collect 10 stamps and receive a gift of your choice for every ten.



Free with your Order, Flavored Teas From
Coffee World, Tea and Coffee Cup Set,



24, Ramkhamhaeng Rd.
Bangkok 10240 Tel. 719-0662

Registered trademarks of respective owners.
Thank you to Lee for their assistance with this brochure.

Chiang Mai University

Vertical text on the left side, possibly a list of items or prices, including the number '100'.

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายพิริยะ วิจักขณาพันธุ์	
วัน เดือน ปีเกิด	6 พฤษภาคม 2514	
ประวัติการศึกษา		
วุฒิทางการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ประกาศนียบัตรมัธยมศึกษาปีที่ 6	โรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย	2532
วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต (วิศวกรรมเครื่องกล)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2536
ประสบการณ์ทำงาน		
พ.ศ. 2542- ปัจจุบัน	ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ ประจำประเทศไทย บริษัท จอห์นสัน คอนโทรลส์ อินคอร์ปอเรชั่น (ออโตโมทีฟ ซิสเต็มส์ ดีวีชัน)	
พ.ศ. 2542-2542	Metallic Commodity Leader ฝ่ายจัดซื้อ บริษัทเจนเนอรัล มอเตอร์ส (ประเทศไทย) จำกัด	
พ.ศ. 2540-2542	ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้ออุปกรณ์ไฟฟ้ารถยนต์ บริษัทเคลฟาย ออโตโมทีฟ ซิสเต็มส์ (ประเทศไทย) จำกัด	
พ.ศ. 2538-2540	วิศวกรฝ่ายขาย บริษัทไทยเอสปา จำกัด	
พ.ศ. 2536-2538	วิศวกรซ่อมบำรุงเครื่องกล บริษัทอุตสาหกรรมบีโตรเคมีคัลไทย จำกัด(มหาชน)	