



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

เลขที่.....

สถานที่เก็บแบบสอบถาม.....

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ของผู้บริโภคใน
จังหวัดนครปฐม

คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าแบบอิสระ ตามหลักสูตรบริหารธุรกิจ
มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จึงใคร่ขอความกรุณาในการตอบแบบสอบถาม โดยข้อมูลที่
รับจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษา และถือเป็นความลับ ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณทุกท่านมา ณ
ที่นี้

โปรดกาเครื่องหมาย _ ลงใน () หน้าคำตอบที่เลือก หรือเติมข้อความในช่องว่างที่ถูกต้องหรือ
ตรงกับความเป็นจริงมากที่สุดเพียงแค่ว่าคำตอบเดียว

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้บริโภค**1. เพศ**

1. () ชาย

2. () หญิง

2. อายุ

1. () ไม่เกิน 20 ปี

4. () 41 – 50 ปี

2. () 21 – 30 ปี

5. () 51 – 60 ปี

3. () 31 – 40 ปี

6. () 61 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพ

1. () โสด

3. () อื่นๆ.....

2. () สมรส

4. ระดับการศึกษาสูงสุด

1. () ประถมศึกษา

4. () อนุปริญญาหรือเทียบเท่า

2. () มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

5. () ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า

3. () มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

6. () สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ

- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1. () นักเรียน/นักศึกษา | 4. () ธุรกิจส่วนตัว |
| 2. () พนักงานบริษัท/ลูกจ้างบริษัท | 5. () แม่บ้าน/พ่อบ้าน |
| 3. () ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ | 6. () อื่นๆ..... |

6. รายได้ต่อเดือน

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. () ต่ำกว่า 5,000 บาท | 4. () 15,001 – 20,000 บาท |
| 2. () 5,001 – 10,000 บาท | 5. () 20,001 – 25,000 บาท |
| 3. () 10,001 – 15,000 บาท | 6. () 25,001 บาทขึ้นไป |

7. จำนวนสมาชิกในครอบครัวที่พักอาศัยอยู่กับท่าน (รวมตัวท่านด้วย)

- | | |
|---------------|-------------------|
| 1. () 1 คน | 3. () 4–5 คน |
| 2. () 2–3 คน | 4. () 6 คนขึ้นไป |

8. ปกติท่านเลือกซื้อเนื้อไก่ ท่านจะซื้อจากที่ไหน

- | | |
|---|-------------------|
| 1. () ตลาดสด | 3. () อื่นๆ..... |
| 2. () ศูนย์การค้าแบบสะดวกซื้อ (เช่น โลตัส, บิ๊กซี เป็นต้น) | |

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจในเรื่องคุณภาพของเนื้อไก่ตามมาตรฐานของ Food Safety

9. ท่านคิดว่าเชื้อใช้หัวคนจะถูกทำลายด้วยความร้อน ที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 170 - 200 องศาเซลเซียสได้หรือไม่

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1. () สามารถทำลายได้ | 3. () ไม่แน่ใจ |
| 2. () ไม่สามารถทำลายได้ | 4. () ไม่ทราบข้อมูล |

10. การติดเชื้อใช้หัวคนเกิดจากการสัมผัสสารคัดหลั่ง เช่น น้ำมูก น้ำลาย อุจจาระ ของไก่ที่ติดเชื้อหรือไม่

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1. () ใช่ | 3. () ไม่แน่ใจ |
| 2. () ไม่ใช่ | 4. () ไม่ทราบข้อมูล |

11. เด็กมีโอกาสติดเชื้อใช้หัวคนมากกว่าผู้ใหญ่ใช่หรือไม่

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1. () ใช่ | 3. () ไม่แน่ใจ |
| 2. () ไม่ใช่ | 4. () ไม่ทราบข้อมูล |

12. ท่านคิดว่าผู้ที่อยู่ใกล้ชิดกับไก่ มีความเสี่ยงต่อการติดเชื้อมากกว่าบุคคลทั่วไปใช่หรือไม่

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1. () ใช่ | 3. () ไม่แน่ใจ |
| 2. () ไม่ใช่ | 4. () ไม่ทราบข้อมูล |

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ของผู้บริโภค

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	ระดับการให้ความสำคัญ				
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีผล
1. ด้านผลิตภัณฑ์					
1.1 ความสดใหม่ของสินค้า					
1.2 ลักษณะรูปร่าง/สี ของสินค้า					
1.3 ลักษณะหีบห่อที่บรรจุ					
1.4 มีตรารับรองความปลอดภัยที่สินค้า					
1.5 ขนาดบรรจุในแพ็ค/ถุง มีปริมาณพอเหมาะ					
1.6 การรับรองว่าปลอดภัยจากโรคระบาดจากหน่วยงานของรัฐ					
1.7 อื่นๆ โปรดระบุ.....					
2. ด้านราคา					
2.1 ราคาที่เหมาะสม					
2.2 มีป้ายระบุราคาที่ชัดเจน					
2.3 มีการต่อรองราคาได้					
2.4 มีราคาถูกกว่าที่อื่น					
2.5 อื่นๆ โปรดระบุ.....					
3. ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย					
3.1 สถานที่มีความสะดวกต่อการเลือกซื้อ					
3.2 มีสินค้าให้เลือกได้หลากหลาย					
3.3 สถานที่จำหน่ายสะอาด					
3.4 สถานที่จอดรถสะดวกสบาย					
3.5 ร้านที่จำหน่ายเป็นร้านที่มีชื่อเสียง					
3.6 ร้านที่จำหน่ายต้องมีความน่าเชื่อถือ					
3.7 มีการรับรองว่าปลอดภัยจากโรคระบาดของร้านที่จำหน่าย					
3.8 อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	ระดับการให้ความสำคัญ				
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีผล
4. ด้านการส่งเสริมการตลาด					
4.1 การโฆษณาขายสินค้าบนสื่อที่จุดขาย					
4.2 การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับสินค้าที่จุดขาย					
4.3 ผู้ขาย/พนักงานขายมีความรู้เกี่ยวกับสินค้า					
4.4 ผู้ขาย/พนักงานขายเอาใจใส่ต่อลูกค้า					
4.5 การส่งเสริมการขาย เช่น ลดราคา มีของแถม					
4.6 การรับประกันหากบริโภคไปแล้วเสียชีวิตจะมีเงินค่าชดเชย					
4.7 การส่งเสริมของภาครัฐ เช่น การจัดมหกรรมกรกินไก่					
4.8 อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ส่วนที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ปัญหาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	ระดับความสำคัญของปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
1. ด้านผลิตภัณฑ์					
1.1 คุณภาพของสินค้าไม่ได้มาตรฐาน					
1.2 ลักษณะรูปร่าง/สี ของสินค้าไม่น่าซื้อ					
1.3 ลักษณะหีบห่อที่บรรจุไม่เรียบร้อย					
1.4 ตรารับรองความปลอดภัยที่สินค้าไม่มี					
1.5 ขนาดบรรจุในแพ็ค/ถุง มีปริมาณ ไม่เหมาะสม					
1.6 ไม่การรับรองว่าปลอดภัยจากโรคระบาดจากหน่วยงานของรัฐ					
1.7 อื่นๆ โปรดระบุ.....					
2. ด้านราคา					
2.1 ราคาแพง					
2.2 ป้ายระบุราคาไม่ชัดเจน					
2.3 ไม่สามารถต่อรองราคาได้					
2.4 มีราคาแพงกว่าที่อื่น					

ปัญหาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	ระดับความสำคัญของปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
2.5 อื่นๆ โปรดระบุ.....					
3. ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย					
3.1 สถานที่ไม่สะดวกต่อการเลือกซื้อ					
3.2 มีสินค้าให้เลือกน้อย					
3.3 สถานที่จำหน่ายไม่สะอาด					
3.4 สถานที่จอดรถไม่สะดวกสบาย					
3.5 ร้านที่จำหน่ายเป็นร้านที่ไม่มีชื่อเสียง					
3.6 ร้านที่จำหน่ายไม่มีความน่าเชื่อถือ					
3.7 ไม่มีการรับรองว่าปลอดภัยจากโรคระบาดจากร้านที่จำหน่าย					
3.8 อื่นๆ โปรดระบุ.....					
4. ด้านการส่งเสริมการตลาด					
4.1 ไม่มีการโฆษณาขายสินค้าบนสื่อที่จุดขาย					
4.2 ไม่มีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับสินค้าที่จุดขาย					
4.3 ผู้ขาย/พนักงานขายไม่มีความรู้เกี่ยวกับสินค้า					
4.4 ผู้ขาย/พนักงานขายเอาใจใส่ต่อลูกค้าน้อย					
4.5 ไม่มีการส่งเสริมการขาย					
4.6 ไม่มีการรับประกันการบริโภคแล้วเสียชีวิตจากภาครัฐ					
4.7 ไม่มีการส่งเสริมของภาครัฐ เช่น การจัดมหกรรมกรกินไก่					
4.8 อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นอื่นๆ ที่เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ของผู้บริโภค

.....

ขอขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างยิ่งที่ได้สละเวลาในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

สุชานันท์ อนุกุล

(ผู้ทำการศึกษา)

ประวัติผู้เขียน

ชื่อสกุล	นางสาวสุชานันท์ อนุกุล
วัน เดือน ปี เกิด	28 มกราคม 2520
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสมุทรสาครบูรณะ จังหวัดสมุทรสาคร ปีการศึกษา 2538 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ ปีการศึกษา 2541
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2541-2543 หัวหน้าแผนกอบแห้ง บริษัท ไรต้าฟู้ดส์แพลททอรี่ (1989) จำกัด พ.ศ. 2543-2544 หัวหน้าแผนกโรงก๋วยเตี๋ยว บริษัท ไทยเบตเตอร์ฟู้ด จำกัด พ.ศ. 2544-2547 เจ้าหน้าที่ผลิตส่วนการผลิตที่ 4 บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด (เครือเบทาโกร) พ.ศ. 2547-ปัจจุบัน ผู้ช่วยหัวหน้าส่วนการผลิตที่ 4 บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด (เครือเบทาโกร)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved