



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University.  
All rights reserved

## ภาคผนวก ก ประวัติของกาแฟ

### ประวัติความเป็นมาของกาแฟโดยย่อ

ปัจจุบันยังไม่มีหลักฐานชัดเจนว่ากาแฟปลูกที่ใดเป็นที่แรก แต่มีความเชื่อกันว่าต้นกำเนิดน่าจะเป็นประเทศเอธิโอเปีย โดยคนเลี้ยงแพะได้สังเกตว่าแพะจะมีกริยาอาการเปลี่ยนแปลงไป โดยจะกระตือรือร้นมากขึ้น หลังจากกินผลไม้จากต้นไม้ต้นหนึ่ง ซึ่งก็คือต้นกาแฟนั่นเอง คนดูแลฝูงแพะจึงลองชิมดูบ้าง ทำให้เขารู้สึกกระตือรือร้นเพิ่มขึ้นเช่นกัน จึงนำข่าวไปบอกคนในหมู่บ้าน ต่อมาพ่อค้าอาหรับได้เข้ามาค้าขายที่เอธิโอเปีย จึงได้นำพันธุ์กาแฟไปทดลองปลูกในคาบสมุทรอาราเบียหรือบริเวณประเทศเยเมนในปัจจุบัน ต่อมาวัฒนธรรมการดื่มกาแฟได้แพร่กระจายไปยังอาณาจักรออตโตมาน หรือประเทศตุรกีในปัจจุบัน โดยเริ่มมีการตั้งร้านกาแฟขึ้นที่อาณาจักรออตโตมาน เมื่อปี พ.ศ.1996 ทำให้ร้านกาแฟกลายเป็นที่พบปะสังสรรค์ทั้งในหมู่ญาติมิตร และบรรดานักปราชญ์

จากนั้นวัฒนธรรมการดื่มกาแฟแพร่กระจายไปยังอิตาลี แม้ว่าจะมีผู้ต่อต้านว่า กาแฟเป็นเครื่องดื่มของพวกมุสลิม ชาวคริสเตียนไม่ควรดื่ม ต่อมาองค์พระสันตปาปาได้ทดลองชิมดูและทรงประทับใจในรสชาติ จึงทรงวินิจฉัยว่า เครื่องดื่มรสอร่อยเช่นนี้ไม่ควรจำกัดให้เฉพาะชาวมุสลิมเท่านั้น นับตั้งแต่นั้นก็ไม่มีใครคัดค้านการดื่มกาแฟอีก ทำให้กาแฟกลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของชาวคริสเตียนในยุโรปในเวลาต่อมา โดยเริ่มมีการตั้งร้านกาแฟแห่งแรกขึ้นในนครเวนิส เมื่อปี พ.ศ. 2183

ต่อมากาแฟได้กระจายกว้างไปเรื่อย ๆ โดยในปีพ.ศ.2211 นาย Edward Lloyd ได้เปิดร้านกาแฟในอังกฤษและในเวลาต่อมากรุงลอนดอนก็มีร้านกาแฟมากถึง 3,000 แห่ง ร้านกาแฟกลายเป็นแหล่งสังคมสำหรับสุภาพบุรุษมาพบปะสนทนา แลกเปลี่ยนความรู้เปรียบเสมือนเป็นสภากาแฟ

ต่อมาในปี พ.ศ.2218 กองทัพอาณาจักรออตโตมานได้ล้อมกรุงเวียนนา แต่บุกยึดไม่สำเร็จต้องถอนทัพกลับไป แต่ได้ทิ้งเสบียงอาหารไว้เป็นจำนวนมากรวมทั้งกาแฟด้วย ต่อมานาย Franz Georg Kolschitzky จึงได้นำกาแฟนั้นไปเป็นวัตถุดิบในการชงกาแฟสำหรับร้านกาแฟที่เขาเปิดขึ้นเป็นครั้งแรกในยุโรปตะวันออก

ขณะเดียวกัน ในช่วงที่สหรัฐอเมริกาเป็นอาณานิคมของอังกฤษ อังกฤษเก็บภาษีชาในอัตราที่สูงมาก ชาวอาณานิคมจึงได้รณรงค์ให้เลิกการดื่มชา และประกาศให้กาแฟเป็นเครื่องดื่มแห่งความรักชาติของชาวอาณานิคม เพื่อต่อต้านการเก็บภาษีชาของอังกฤษ กาแฟจึงเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของสหรัฐอเมริกาในเวลาต่อมา

กาแฟเริ่มเข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา แต่มาแพร่หลายในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ราวสมัยรัชกาลที่ 3 แต่ในขณะนั้นกาแฟเป็นเพียงพืชเศรษฐกิจที่ปลูกเพื่อการส่งออกเท่านั้น คนดื่มก็จำกัดอยู่เฉพาะในรั้วในวัง ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 4 มีชาวต่างชาติเข้ามา

ค้าขายและเผยแพร่ศาสนามากขึ้น วัฒนธรรมการดื่มกาแฟกับอาหารเช้าอย่างฝรั่งค่อย ๆ แทรกซึมเข้าสู่สังคมไทย ต่อมามีการตั้งร้านกาแฟชื่อ Red Cross Tea Room ขึ้นในแถบสี่กั๊กพระยาศรี เป็นร้านของชาวสหรัฐอเมริกา นับเป็นร้านกาแฟแห่งแรกของคนไทยที่มีการบันทึกไว้ นอกจากนี้ยังเป็นสถานที่ดื่มกาแฟแล้ว ร้านกาแฟได้กลายเป็นศูนย์รวมคหบดีชาว มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ไม่ว่าจะข่าวสารราชการ ความลับ หรือซุบซิบนิทา เป็นที่มาของคำว่า “สภากาแฟ” (อาภรณ์ วาฤทธิ, 2542)

### แนวคิดเกี่ยวกับกาแฟ

กาแฟ (Coffee) เป็นไม้พุ่มขนาดกลางสูงประมาณ 3 ถึง 5 เมตร ลำต้นตั้งตรง ในระยะแรกของการเจริญเติบโตจะไม่แตกกิ่ง ต่อมาเมื่อเติบโตขึ้นเรื่อย กิ่งที่แตกออกมาใหม่จะมีใบแตกออกมาเป็นคู่ กิ่งจะขนานไปกับระดับพื้นดินหรือห้อยต่ำลงดิน เป็นที่เกิดของดอกและผล ดอกมีสีขาวกลิ่นหอมคล้ายมะลิป่า มีรูปคล้ายดาว ก้านสั้น ส่วนใหญ่เกิดจากข้อของกิ่ง เป็นดอกสมบูรณ์เพศ เวลาการออกดอกขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำ เมื่อกลิบดอกร่วงแล้วกาแฟจะติดเป็นผลมีลักษณะคล้ายลูกหว้า ภายในแบ่งออกเป็นสองซีก ซีกหนึ่งจะมีเมล็ดหนึ่งเมล็ด เมล็ดที่สุกจะมีสีน้ำตาลปนแดง โดยเมล็ดกาแฟ เป็นส่วนที่อยู่ในกะลามือเชื่อมบาง ๆ ห่อหุ้มอีกชั้น ส่วนเนื้อกาแฟเมื่อสุกเต็มที่ มีรสหวานเล็กน้อย

เมล็ดกาแฟที่มีความสำคัญทางการค้าของประเทศไทยมีสองชนิดคือ กาแฟอาราบิก้า และกาแฟโรบัสต้า

#### กาแฟอาราบิก้า

เติบโตได้ดีที่ระดับความสูง 3,000 ฟุต ให้ผลผลิตที่มีคุณภาพที่ดี มีคุณลักษณะของกลิ่นและรสชาติที่ดี โดยทั่วไปมีปริมาณคาเฟอีนประมาณครึ่งหนึ่งของโรบัสต้า ประเทศไทยปลูกได้ทางภาคเหนือ โดยเฉพาะปัจจุบันจังหวัดเชียงใหม่ได้ส่งเสริมให้เกษตรกรชาวไทยภูเขาปลูกเพื่อทดแทนการปลูกฝิ่น กาแฟอาราบิก้าที่ผ่านการคัดเลือกโดยกรมวิชาการเกษตร คือ สายพันธุ์ คาติมอร์ C1FC 7963 มีลักษณะต้นเตี้ย ข้อสั้น ผลผลิตสูงสม่ำเสมอ ส่วนใหญ่ขายในประเทศ ส่งออกเพียงเล็กน้อย

#### กาแฟโรบัสต้า

มักปลูกในบริเวณที่ต่ำกว่าอาราบิก้า ประเทศไทยนิยมปลูกทางภาคใต้ ปลูกง่าย ให้ผลผลิตสูงกว่า และต้านทานต่อโรคได้มากกว่าอาราบิก้า กาแฟโรบัสต้า มักมีรสฝาด และถูกใช้เมื่อมีความต้องการในราคาที่ต่ำกว่าหรือต้องการปริมาณคาเฟอีนที่เพิ่มขึ้น มีการผสมเพิ่มในเอสเปรสโซเล็กน้อย เพื่อเพิ่มความมัน และกลิ่นรสที่หลากหลาย ในประเทศไทย กาแฟโรบัสต้าส่วนใหญ่ผ่านการแปรรูปเป็นเครื่องดื่มกาแฟกระป๋องหรือกาแฟสำเร็จรูปชนิดผง

ผลกาแฟที่เก็บได้จะต้องนำไปเข้าขั้นตอนการกระเทาะเมล็ดออก ซึ่งทำได้ 2 วิธี วิธีแรก คือ การตากแห้ง ซึ่งอาจตากให้แห้งตามธรรมชาติโดยแสงอาทิตย์หรือเข้าเครื่องอบก็ได้ จากนั้นนำเข้าเครื่องกระเทาะเปลือกเพื่อแยกเอาเมล็ดออกมา หรือวิธีที่ 2 คือ การแช่ผลกาแฟในน้ำแล้วจึงกระเทาะเปลือก จากนั้นนำสารเมล็ดกาแฟสีเขียวที่ได้ ไปอบแห้ง คัดขนาด คัดเกรด เพื่อจัดส่ง ไปคั่วต่อไป

การคั่วเมล็ดกาแฟแบ่งออกได้หลายรูปแบบ และรสชาติตามความนิยมที่แตกต่างกันดังนี้

การคั่วแบบซินเนมอน เป็นการคั่วแบบอ่อนที่สุด หมายถึง สีของเปลือกอบเขยและไม่มีน้ำมันบนผิว ผู้ผลิตรายใหญ่มักจะเติมกาแฟที่คั่วแบบอ่อนมาก ๆ ลงไปผสม เพราะการคั่วในช่วงเวลาสั้น ๆ จะประหยัดและให้ปริมาณมากขึ้น การคั่วแบบซินนามอนไม่ค่อยพบในร้านกาแฟเฉพาะ เพราะมีความเป็นกรดสูงและมีความเข้มข้นน้อย

การคั่วแบบซิตี และฟูลซิตี ซิตี มักจะหมายถึง สีเข้ม แต่ในขณะที่เวลาเปลี่ยนไปการคั่วก็จะได้สีเข้มขึ้น และปัจจุบันซิตีไม่ค่อยเข้มไปกว่าซินนามอนซักเท่าไร และฟูลซิตีถูกใช้สำหรับการคั่วที่มีสีเข้มซินนามอนขนาดกลางซึ่งไม่มีน้ำมันบนผิว

การคั่วแบบเวียนนา เมื่อน้ำมันเริ่มปรากฏออกมาและสีเริ่มออกเข้ม มองเห็นลายจุดสีน้ำตาลเข้ม จะถูกเรียกว่าเวียนนา โดยจะนำไปผสมกับกาแฟคั่วในขั้นอื่น ๆ ที่ต่างกันออกไป การคั่วในระดับนี้เองที่เข้าไปแทนที่การคั่วขนาดกลางไม่มีน้ำมันที่ครั้งหนึ่งเคยเป็นมาตรฐาน

การคั่วแบบอิตาเลียน เป็นการคั่วแบบที่รองจากเข้มที่สุด เมล็ดมีหยดน้ำมันเคลือบอยู่ครึ่งหนึ่ง มีสีน้ำตาลแบบชอคโกแลตนม เป็นที่นิยมในสหรัฐอเมริกา

การคั่วแบบฝรั่งเศส เป็นระดับเข้มที่สุด มีสีช็อคโกแลต และมีน้ำมันเคลือบจนทั่วเมล็ด รสชาติหวาน ๆ ขม ๆ มักเรียกอีกอย่างว่า เฟรนช์ นิวออลีนส์ หรือเอสเปรสโซ

ด้วยพื้นที่ปลูกกาแฟที่มีมากกว่า 100 แห่งในโลก แต่ละที่ต่างผลิตกาแฟที่มีลักษณะโดดเด่นเฉพาะตัว เมล็ดกาแฟชนิดเดียวโดยทั่วไปจะไม่ได้ให้คุณลักษณะซับซ้อนที่จำเป็นในเอสเปรสโซที่ดีเยี่ยม เอสเปรสโซผสมหลายชนิดมักประกอบไปด้วยเมล็ดกาแฟที่แตกต่างกันราวสามถึงเจ็ดชนิด การผสมที่ดีจึงเป็นส่วนสำคัญของความสมดุลของรสชาติที่น่าพอใจ

ข้อโต้แย้งยังคงมีอยู่มากกว่าอะไรควรมาเป็นอันดับแรก ระหว่างการคั่วและการผสม ในปัจจุบันการคั่วกาแฟแต่ละชนิดแยกกันจะทำให้ได้คุณลักษณะกลิ่นรสที่โดดเด่นแล้วค่อยผสมจะได้ผลที่ดีที่สุด (อรุณรัตน์ อนุภาโส, 2545)

เรื่อง พฤติกรรมกรรมของผู้ประกอบการร้านกาแฟสด ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ต่อการซื้อ  
เมล็ดกาแฟคั่ว

**คำชี้แจงเกี่ยวกับแบบสอบถาม**

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าแบบอิสระ ของนักศึกษาระดับปริญญาโท  
สาขาบริหารธุรกิจ MBA มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ข้อมูลจากแบบสอบถามนี้ จะนำไปใช้ประโยชน์  
ทางการศึกษาเท่านั้น ข้อมูลที่ท่านตอบจะถือเป็นความลับ ขอขอบคุณในความร่วมมือของท่านเป็น  
อย่างสูง

แบบสอบถามนี้ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม และร้านกาแฟ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการซื้อเมล็ดกาแฟคั่ว

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาที่พบจากการซื้อเมล็ดกาแฟคั่วของผู้ตอบแบบสอบถาม

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย / ในช่อง ( ) หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงของท่าน หรือ เติม  
ข้อความ

1. เพศ

( ) 1. ชาย

( ) 2. หญิง

2. อายุ

( ) 1. ไม่เกิน 24 ปี

( ) 2. 25 - 34 ปี

( ) 3. 35 - 44 ปี

( ) 4. 45 - 54 ปี

( ) 5. 55 ปีขึ้นไป

3. การศึกษา

( ) 1. ประถมศึกษา หรือต่ำกว่า

( ) 2. มัธยมศึกษา หรือเทียบเท่า (ปวช. ,ปวส.)

( ) 3. อนุปริญญา หรือเทียบเท่า

( ) 4. ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า

( ) 5. ปริญญาโท หรือเทียบเท่า

( ) 6. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

4. ตำแหน่ง

( ) 1. เจ้าของกิจการ

( ) 2. ผู้จัดการร้าน

( ) 3. ฝ่ายจัดซื้อ

5. จำนวนพนักงานในร้านไม่นับรวมตัวท่าน
- ( ) 1. 1 - 3 คน ( ) 2. 4 - 6 คน  
( ) 3. 7 - 9 คน ( ) 4. 10 คนขึ้นไป
6. ร้านของท่านมีที่นั่งสำหรับรับประทานให้บริการหรือไม่หรือไม่
- ( ) 1. ไม่มี ( ) 2. มีจำนวนโต๊ะ.....  
( ) 3. มีที่นั่งแต่ไม่มีโต๊ะ จำนวนที่นั่ง.....
7. ร้านของท่านมีจำนวนรายการกาแฟที่ให้บริการเท่าใด
- ( ) 1. 1 - 5 รายการ ( ) 2. 6 - 10 รายการ  
( ) 3. 11 - 15 รายการ ( ) 4. 16 รายการขึ้นไป
8. ร้านของท่านมีเครื่องดื่มอื่นๆนอกจากกาแฟบริการหรือไม่
- ( ) 1. มี (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
( ) 1. ชา ( ) 2. น้ำอัดลม  
( ) 3. น้ำผัก ผลไม้ ( ) 4. เครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์  
( ) 5. นม โกโก้ ( ) 6. อื่นๆ (โปรดระบุ).....  
( ) 2. ไม่มี
9. ร้านของท่านมีสินค้าอื่นๆนอกจากเครื่องดื่มหรือไม่
- ( ) 1. มี (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
( ) 1. อาหาร ( ) 2. ไอศกรีม  
( ) 3. เบเกอรี่ ( ) 4. ผลไม้สด  
( ) 5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....  
( ) 2. ไม่มี
10. รูปแบบของร้าน
- ( ) 1. คอฟฟี่คอร์นเนอร์  
( ) 2. คอฟฟี่คอร์นเนอร์ แอนด์ แชนกบาร์  
( ) 3. คิวเวสเตอร์รอดด์  
( ) 4. ชุ้ม หรือร้านขนาดเล็ก

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมกรซื้อ เมล็ดกาแฟคั่ว

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย / ในช่อง ( ) หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านหรือเติมข้อความ

11. เหตุผลที่ท่านซื้อเมล็ดกาแฟคั่ว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. เพื่อชงเป็นกาแฟสด จำหน่ายแก่ลูกค้า
- ( ) 2. เพื่อจำหน่ายแก่ลูกค้าสำหรับชงทานเอง โดยอาจปรับบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม
- ( ) 3. เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่
- ( ) 4. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

12. ท่านหาข้อมูลประกอบการตัดสินใจซื้อเมล็ดกาแฟคั่วจากแหล่งใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. สอบถามจากผู้ค้าเมล็ดกาแฟคั่ว หรือพนักงานขาย
- ( ) 2. มีพนักงานขายมาเสนอขาย
- ( ) 3. สอบถามบุคคลที่รู้จักอื่นๆ
- ( ) 4. สืบค้นทางสื่อสิ่งพิมพ์ และเอกสารต่างๆ
- ( ) 5. สืบค้นทางอินเทอร์เน็ต
- ( ) 6. การทดลองบริโภคจริง
- ( ) 7. ผู้ประกอบการร้านกาแฟอื่นๆ
- ( ) 8. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

13. ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจซื้อเมล็ดกาแฟคั่วของท่านคือ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ตัดสินใจด้วยตนเอง
- ( ) 2. เพื่อนร่วมงาน
- ( ) 3. ผู้ขาย
- ( ) 4. ลูกค้ำ
- ( ) 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

14. ท่านซื้อเมล็ดกาแฟคั่วจากช่องทางใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ร้านค้าปลีก คำส่ง สมัยใหม่ (Modern Trade) (โปรดระบุ).....
- ( ) 2. ทางอินเทอร์เน็ต
- ( ) 3. พนักงานขายหรือตัวแทนจำหน่าย
- ( ) 4. บริษัทหรือโรงงานคั่วเมล็ดกาแฟ (โปรดระบุ).....
- ( ) 5. รับซื้อจากเกษตรกรหรือสหกรณ์ที่มีการคั่วเมล็ดแล้ว
- ( ) 6. ร้านกาแฟอื่นๆ
- ( ) 7. ช่องทางอื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

15. ช่องทางใดในข้อ 14 ที่ท่านเลือกซื้อเมล็ดกาแฟคั่วบดที่สุด  
ข้อ.....

16. เหตุผลที่ท่านเลือกซื้อเมล็ดกาแฟคั่วจากช่องทางในข้อ 15 คืออะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. สะดวกในการติดต่อสั่งซื้อ
- ( ) 2. สะดวกในการชำระเงิน
- ( ) 3. สินค้ามีคุณภาพเหมาะสม
- ( ) 4. มีเมล็ดกาแฟให้เลือกหลากหลาย
- ( ) 5. มีสินค้าอื่นๆนอกจากเมล็ดกาแฟ
- ( ) 6. ราคาเหมาะสม
- ( ) 7. มีบริการเสริมอื่นๆนอกจากสินค้า
- ( ) 8. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

17. ท่านมีวิธีการชำระเงินอย่างไรในการสั่งซื้อจากช่องทางในข้อ 15 (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. โอนเงินผ่านสถาบันการเงิน หรือระบบอิเล็กทรอนิกส์
- ( ) 2. ชำระโดยเงินสด
- ( ) 3. ชำระโดยบัตรเครดิต หรือบัตรเดบิต
- ( ) 4. ชำระโดยเช็คส่งจ่าย
- ( ) 5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....



18. โดยปกติท่านซื้อเมล็ดกาแฟคั่วบดเพียงใดใน 1 เดือน

- ( ) 1. น้อยกว่า 1 ครั้ง ( ) 2. 1-2 ครั้ง  
( ) 3. 3-4 ครั้ง ( ) 4. มากกว่า 4 ครั้ง

19. ปริมาณเมล็ดกาแฟคั่วที่ท่านซื้อแต่ละครั้งโดยเฉลี่ย

- ( ) 1. น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ( ) 2. 1-2 กิโลกรัม  
( ) 3. 2.1-3 กิโลกรัม ( ) 4. มากกว่า 3 กิโลกรัม

20. ท่านเลือกใช้เมล็ดกาแฟชนิดใดบ้าง

- ( ) 1. อาราบิก้า ( ) 2. โรบัสต้า  
( ) 3. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

21. ท่านจะจงเลือกหรือไม่ว่าเมล็ดกาแฟที่ใช้ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกใด

- ( ) 1. เลือกแหล่งเพาะปลูก  
( ) 1. เมล็ดกาแฟจากแหล่งเพาะปลูกในประเทศ  
(โปรดระบุ).....  
( ) 2. เมล็ดกาแฟนำเข้าจากแหล่งเพาะปลูกต่างประเทศ  
(โปรดระบุ).....  
( ) 2. ไม่เลือกแหล่งเพาะปลูก

22. นอกจากเมล็ดกาแฟคั่วแล้วท่านยังซื้อสินค้าอื่นๆจากผู้ค้าเมล็ดกาแฟคั่วหรือไม่

- ( ) 1. ใช่ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
( ) 1. คริมหรือผลิตภัณฑ์นม  
( ) 2. น้ำเชื่อมรสต่างๆ  
( ) 3. บรรจุภัณฑ์สำหรับกาแฟสด  
( ) 4. โปชา หรือชากิ่งสำเร็จรูป  
( ) 5. เครื่องคั่วชนิดอื่นๆ  
( ) 6. เครื่องเทศ หรือ วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส  
( ) 7. เครื่องบด เครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์อื่นๆ  
( ) 8. อื่นๆ(โปรดระบุ).....  
( ) 2. ไม่ใช่

23. ปัจจัยในข้อใดที่สำคัญที่สุดในการตัดสินใจซื้อเมล็ดกาแฟคั่วของท่าน

- ( ) 1. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์
- ( ) 2. ปัจจัยด้านราคา
- ( ) 3. ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย
- ( ) 4. ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย
- ( ) 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

24. ในการเลือกซื้อเมล็ดกาแฟคั่ว ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ข้อใดบ้าง

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. สายพันธุ์ของกาแฟ
- ( ) 2. แหล่งที่มาของเมล็ดกาแฟ
- ( ) 3. ความหลากหลายของระดับการคั่วเมล็ดกาแฟ
- ( ) 4. การผสม (blend) เมล็ดกาแฟคั่ว
- ( ) 5. ความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟคั่ว
- ( ) 6. บรรจุภัณฑ์ที่ใช้
- ( ) 7. รสชาติของกาแฟ
- ( ) 8. ความสม่ำเสมอของคุณภาพเมล็ดกาแฟคั่ว
- ( ) 9. ตราริโนค้า หรือชื่อเสียงของผู้ประกอบการ
- ( ) 10. อื่นๆ โปรดระบุ.....
- ( ) 11. ไม่มีผลต่อการเลือกซื้อ

25. ในการเลือกซื้อเมล็ดกาแฟคั่ว ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาข้อใดบ้าง

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของเมล็ดกาแฟ
- ( ) 2. ราคาถูกกว่าแหล่งอื่นๆ
- ( ) 3. มีส่วนลดทางการค้า
- ( ) 4. มีข้อเสนอเครดิตการค้า
- ( ) 5. อื่นๆ โปรดระบุ.....
- ( ) 6. ไม่มีผลต่อการเลือกซื้อ

26. ในการเลือกซื้อเมล็ดกาแฟคั่ว ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย  
ข้อใดบ้าง(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. มีพนักงานเสนอขายสินค้า
- ( ) 2. มีสถานที่ติดต่อหรือศูนย์แสดงสินค้า
- ( ) 3. สามารถติดต่อได้หลายช่องทาง เช่น โทรศัพท์ เว็บไซต์ เป็นต้น
- ( ) 4. มีบริการจัดส่งสินค้า
- ( ) 5. อื่นๆ โปรดระบุ.....
- ( ) 6. ไม่มีผลต่อการเลือกซื้อ

27. ในการเลือกซื้อเมล็ดกาแฟคั่ว ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย  
ข้อใดบ้าง(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. มีการให้ข่าวสารต่างๆกับลูกค้าอยู่เสมอ
- ( ) 2. มีการจัดกิจกรรมต่างๆอยู่เสมอ เช่น การฝึกอบรม การแนะนำสินค้าใหม่
- ( ) 3. มีการจัดโปร โมชั่น (ลด แลก แจก แถม) เมื่อซื้อสินค้าครบตามกำหนด  
หรือในช่วงเทศกาลพิเศษ
- ( ) 4. มีบริการเสริมอื่นๆ เช่น การฝึกอบรมพนักงาน ซ่อมบำรุงเครื่องชงกาแฟ
- ( ) 5. มีบริการให้คำปรึกษาในการดำเนินธุรกิจ
- ( ) 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....
- ( ) 7. ไม่มีผลต่อการเลือกซื้อ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาที่พบจากการซื้อเมล็ดกาแฟคั่วของผู้ตอบแบบสอบถาม

23. ท่านพบปัญหาในการซื้อเมล็ดกาแฟคั่วหรือไม่

- ( ) 1. ไม่พบปัญหา(จบแบบสอบถาม)
- ( ) 2. พบปัญหา (ตอบข้อ 24)

## 24. ปัญหาที่ท่านพบได้แก่ข้อใดต่อไปนี้

| ปัญหาในการซื้อเมล็ดกาแฟคั่ว   | ไม่พบ | ระดับของปัญหาที่พบ |     |         |      |            |
|---|-------|--------------------|-----|---------|------|------------|
|   |       | มากที่สุด          | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
| 1. สินค้ามีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ  |       |                    |     |         |      |            |
| 2. สินค้าไม่มีความหลากหลาย<br>(เช่น ประเภทกาแฟ ขนาดบรรจุ เป็นต้น)               |       |                    |     |         |      |            |
| 3. ไม่มีตัวอย่างสินค้า สำหรับทดสอบ  |       |                    |     |         |      |            |
| 4. สินค้าที่มีไม่ตรงตามความต้องการ  |       |                    |     |         |      |            |
| 5. คุณภาพสินค้าที่ส่งมอบไม่ตรงตามที่ตกลง  |       |                    |     |         |      |            |
| 6. จัดส่งสินค้าไม่ตรงเวลา   |       |                    |     |         |      |            |
| 7. ราคาสูงไม่เหมาะสมกับคุณภาพสินค้า   |       |                    |     |         |      |            |
| 8. ราคาสินค้าไม่สามารถต่อรองได้   |       |                    |     |         |      |            |
| 9. ไม่มีการให้เครดิต หรือส่วนลดพิเศษ  |       |                    |     |         |      |            |
| 10. ช่องทางชำระเงินไม่สะดวก   |       |                    |     |         |      |            |
| 11. ช่องทางการติดต่อสั่งซื้อหรือขอข้อมูล<br>ไม่สะดวก                            |       |                    |     |         |      |            |
| 12. ไม่มีสินค้าที่เกี่ยวข้องอื่นๆ   |       |                    |     |         |      |            |
| 13. พนักงานขายไม่มีความเชี่ยวชาญในสินค้า  |       |                    |     |         |      |            |
| 14. ไม่มีการส่งข้อมูล เอกสารให้<br>เพื่อแนะนำ สินค้าและบริการ                   |       |                    |     |         |      |            |
| 15. ไม่มีการจัดโปรโมชั่นเมื่อซื้อสินค้า<br>ครบตามกำหนดหรือในช่วงเทศกาล<br>พิเศษ |       |                    |     |         |      |            |

16. ปัญหาอื่น ๆ ที่พบ(โปรดระบุ)

.....

All rights reserved

## ประวัติผู้เขียน

|                   |  |
|-------------------|--|
| ชื่อ - สกุล       | นายพงศ์พันธุ์ อุดมชนภัทร   |
| วัน เดือน ปี เกิด | 28 ธันวาคม 2520  |
| ประวัติการศึกษา   | สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย<br>จ.เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2534<br>สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย<br>จ.เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2537<br>สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะอุตสาหกรรมเกษตร<br>สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปีการศึกษา 2542 |
| ประวัติการทำงาน   | ปี 2543 – ปัจจุบัน กิจการส่วนตัว ร้านเสรีเชียงใหม่ (ค้าพืชไร่)   |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved