



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถามการวิจัย

เรื่อง ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่นย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย/ในช่อง [] หน้าคำตอบที่ท่านเลือก

1. เพศ
 (1) ชาย (2) หญิง
2. อายุ
 (1) ไม่เกิน 15 ปี (2) 16-25 ปี (3) 26-35 ปี
 (4) 36-45 ปี (5) 46-55 ปี (6) 56-65 ปี
 (7) 66ปี ขึ้นไป
3. อาชีพ
 (1) ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ (2) นักเรียน-นักศึกษา
 (3) พนักงานบริษัท (4) ธุรกิจส่วนตัว/ค้าขาย
 (5) แม่บ้าน/พ่อบ้าน (6) รับจ้างทั่วไป
 (7) ว่างาน (8) อื่นๆ(ระบุ).....
4. รายได้ประจำเฉลี่ยต่อเดือน
 (1) ต่ำกว่า 5,000 บาท (2) 5,000-10,000 บาท
 (3) 10,001-15,000 บาท (4) 15,001-20,000 บาท
 (5) 20,001-25,000 บาท (6) 25,001-30,000 บาท
 (7) 30,001 บาท ขึ้นไป
5. ระดับการศึกษาสูงสุด
 (1) ต่ำกว่าหรือเท่ากับระดับประถมศึกษา (2) ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
 (3) ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าปวช. (4) ระดับอนุปริญญา/ปวส.
 (5)ปริญญาตรี (6) สูงกว่าปริญญาตรี
 (7) อื่นๆ(โปรดระบุ).....

6. ท่านเคยใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นย่านถนนนิมมานเหมินท์ ร้านใดบ้าง

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> (1) ร้าน Rico de Rica | <input type="checkbox"/> (2) ร้านวาซาบิ |
| <input type="checkbox"/> (3) ร้านฮาเทหน้า | <input type="checkbox"/> (4) ร้าน@Kix Shabu Shabu |
| <input type="checkbox"/> (5) ร้านแก๊งกิ ราเม็ง | <input type="checkbox"/> (6) ร้านนินจา ราเม็ง |
| <input type="checkbox"/> (7) ร้านโมโม ยากิ พอร์คช้อป | <input type="checkbox"/> (8) ร้านเมชิยะ |
| <input type="checkbox"/> (9) อื่นๆ โปรดระบุ..... | |

7. ความถี่ในการไปใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านนิมมานเหมินท์(ตอบเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> (1) มากกว่า 4 ครั้งต่อเดือน | <input type="checkbox"/> (2) 3-4 ครั้งต่อเดือน |
| <input type="checkbox"/> (3) 1-2 ครั้งต่อเดือน | <input type="checkbox"/> (4) น้อยกว่า 1 ครั้งต่อเดือน |
| <input type="checkbox"/> (5) นานๆครั้ง | |

8. ท่านนิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นในวันใดมากที่สุด(ตอบเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> (1) วันจันทร์-ศุกร์ | <input type="checkbox"/> (2) วันเสาร์- วันอาทิตย์ |
| <input type="checkbox"/> (3) วันหยุดนักขัตฤกษ์ | <input type="checkbox"/> (4) ไม่แน่นอน |

9. ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด(ตอบเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> (1) 10.00-13.00 น. | <input type="checkbox"/> (2) 13.01-16.00 น. |
| <input type="checkbox"/> (3) 16.01-19.00 น. | <input type="checkbox"/> (4) หลังเวลา 19.00 น. |

10. ระยะเวลาที่มาใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นต่อครั้ง(ตอบเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> (1) ไม่เกิน 1 ชั่วโมง | <input type="checkbox"/> (2) 1-2 ชั่วโมง |
| <input type="checkbox"/> (3) 2 ชั่วโมงขึ้นไป | <input type="checkbox"/> (4) อื่นๆ(โปรดระบุ)..... |

11. ใครเป็นผู้ชักชวนให้ท่านไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้ง(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> (1) ตนเอง | <input type="checkbox"/> (2) เพื่อนร่วมงาน/เพื่อน |
| <input type="checkbox"/> (3) สมาชิกในครอบครัว | <input type="checkbox"/> (4) ลูกค้า |
| <input type="checkbox"/> (5) หัวหน้างาน/ผู้บังคับบัญชา | <input type="checkbox"/> (6) อื่น ๆ โปรดระบุ |

12. ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นต่อครั้ง(ตอบเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> (1) ต่ำกว่า 200 บาท | <input type="checkbox"/> (2) 200-400 บาท |
| <input type="checkbox"/> (3) 401-600 บาท | <input type="checkbox"/> (4) มากกว่า 600 บาท |

13. ท่านนิยมไปใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในโอกาสใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] (1) วันสำคัญของครอบครัว/คู่รัก [] (2) วันเสาร์-อาทิตย์ หรือวันหยุดนักขัตฤกษ์
- [] (3) พบปะสังสรรค์เพื่อนฝูง [] (4) เทศกาลต่างๆ เช่น วันวาเลนไทน์
- [] (5) เพื่อติดต่อธุรกิจ [] (6) ได้เงินจากการทำงานพิเศษหรือได้โบนัส
- [] (7) โอกาสพิเศษต่างๆ [] (8) อยากไปบริโภคอาหารญี่ปุ่น
- [] (9) อื่น ๆ โปรดระบุ

14. ปกติท่านจะไปใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นแต่ละครั้งกี่คน (นับรวมตัวท่านด้วย)

- [] (1) คนเดียว [] (2) 2-3 คน
- [] (3) 4-6 คน [] (4) ไม่นแน่นอน

15. กลุ่มรายการอาหารที่ท่านทานเป็นประจำคือข้อใด(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] (1) เส้นร้อน เช่น ราเมน [] (2) ทอด เช่น หมูทอด เทมปุระ
- [] (3) เส้นเย็น เช่น ซาซึมิชิ อูด้ง [] (4) ยำ เช่น ยำสาหร่าย
- [] (5) ข้าวห่อสาหร่าย [] (6) ต้ม เช่น หัวปลาต้มซีอิ้ว
- [] (7) ข้าวปั้นหน้าปลาดิบ [] (8) นึ่ง เช่น ไข่ตุ๋น
- [] (9) ปลาดิบ (ซาซิมิ) [] (10) ย่าง เช่น ปลาย่างซีอิ้ว ปลาย่างเกลือ
- [] (11) ผัด เช่น หมูผัดซีอิ้วญี่ปุ่น [] (12) สลัด
- [] (13) อื่นๆ โปรดระบุ.....

16. ท่านรู้จักร้านอาหารญี่ปุ่นย่านถนนนิมมานเหมินท์จากสื่อประเภทใด(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] (1) วิทยุเชียงใหม่ [] (2) โฆษณาทางหนังสือแจกฟรีของ
- [] (3) เพื่อน/คนรู้จัก [] (4) ป้ายหน้าร้าน
- [] (5) ใบปลิว/แผ่นพับ [] (6) ไปสเตอร์ที่ติดตามสถานที่ต่างๆ
- [] (7) ป้ายโฆษณา [] (8) อื่นๆ โปรดระบุ.....

17. การส่งเสริมการขายที่ท่านชอบ (ตอบเพียง 1 ข้อ)

- [] (1) มีคูปองส่วนลด [] (2) มีบัตรสมาชิก
- [] (3) ซื้อ 2 แกรม 1 [] (4) การสะสมแต้มปี
- [] (5) มีของแถม [] (6) ชิงโชค
- [] (7) อื่นๆ โปรดระบุ.....

18. ในการรับประทานอาหารเช้าผู้ป่วนส่วนใหญ่ท่านรู้สึกอย่างไร (ตอบเพียง 1 ข้อ)

- [] (1) คู้มค่ากับเงินที่จ่ายไป [] (2) แพงเกินความเป็นจริง
 [] (3) ประทับใจทุกครั้งที่ได้รับประทาน [] (4) เฉย ๆ
 [] (5) อื่น ๆ โปรดระบุ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ

ปัจจัยต่อไปนี้มีผลมากน้อยเพียงใดต่อการตัดสินใจ เลือกลงใช้บริการร้านอาหารเช้าผู้ป่วนย่านถนน

นิมมานเหมินท์ กรุณาทำเครื่องหมาย ในช่องว่างตามระดับความคิดเห็นที่ท่านคิดว่าควรจะเป็น

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด บริการ	ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจ				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
*ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์					
1. ชื่อเสียงของร้าน					
2. ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม					
3. คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม					
4. ความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่ม					
5. การมีอาหารเป็นชุดให้บริการ					
6. การมีรายการอาหารและเครื่องดื่มใหม่ๆไว้คอยบริการ					
7. ในรายการอาหารและเครื่องดื่มมีรูปภาพประกอบ					
8. การจัดให้มีบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าผู้ป่วน					
9. รสชาติอาหารถูกปากเป็นแบบดั้งเดิมสไตล์ผู้ป่วน					
10. ความสวยงามของการจัดเรียงอาหารและเครื่องดื่ม					

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ	ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
*ปัจจัยด้านราคา (ต่อ)					
11. ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ					
12. สามารถชำระได้ทั้งเงินสดและบัตรเครดิต					
13. มีราคาใกล้เคียงกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ					
14. ราคาอาหารและเครื่องดื่ม ไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย					
*ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย					
15. ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงาน					
16. การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน					
17. ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน					
18. มีบริการส่งตามบ้าน					
19. มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ					
*ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด					
20. การโฆษณาเช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น					
21. สั่งอาหาร 1 ชุดแถมรายการอาหารอื่น 1 จาน					
22. มีการลดราคาอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการใน จำนวนที่สูง					
23. การนำคูโปงมาแลกของสมนาคุณ					
24. มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด					
25. มีบริการโทรศัพท์แจ้งรายการส่งเสริมการขาย ประจำเดือนแก่ลูกค้า					
26. การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย					

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ	ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจ				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
*ปัจจัยด้านบุคคล					
27.พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ					
28.พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า					
29.พนักงานมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี					
30.มีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ					
31.พนักงานสามารถให้คำแนะนำเมนูใหม่ๆ ได้					
*ปัจจัยด้านการสร้างและนำเสนอทางกายภาพ					
32.มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี					
33.มีการกำหนดให้พนักงานแต่งกายให้เข้ากับบรรยากาศของร้าน					
34.ความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม					
35.สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย					
36.มีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ					
37.สถานที่ให้บริการมีการติดเครื่องปรับอากาศ					
38.มีสนามเด็กเล่นหรือพื้นที่ให้เด็กเล่น					
39.มีการจัดพื้นที่ในร้านให้สามารถสูบบุหรี่ได้					
40.ป้ายชื่อร้านมองเห็นชัดเจนและมีเอกลักษณ์					
*ปัจจัยด้านการสร้างและนำเสนอทางกายภาพ(ต่อ)					
41.มีส่วนบริการลูกค้า ที่อยู่กลางแจ้งอากาศถ่ายเทสะดวก					
42.มีสถานที่จอดรถกว้างขวาง					

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ	ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจ				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
*ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ					
43.พนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง					
44.ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า					
45.กระบวนการในการจองคิวเพื่อรับบริการมีความสะดวกรวดเร็ว					
46. ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป					
47.ระยะเวลาในการรอคอยอาหาร					
48. มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอโต๊ะ					
49. มีพนักงานคอยดูแลอย่างดีตลอดการรับประทานอาหารเช่น คอยเก็บจาน เต็มน้ำ					
50. ความสะดวกรวดเร็วในการชำระเงิน					
51. มีการออกไปกำกับภาษีให้อย่างถูกต้อง					

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและข้อเสนอแนะ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย/ในช่อง [] หน้าคำตอบที่ท่านเลือก

1. ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ (Product) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] (1) ร้านไม่ค่อยมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก
- [] (2) อาหารและเครื่องดื่มไม่ค่อยสดใหม่
- [] (3) อาหารและเครื่องดื่มไม่ค่อยมีคุณภาพ
- [] (4) ไม่ค่อยมีความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่ม
- [] (5) ไม่มีรายการอาหารเป็นชุดให้บริการ
- [] (6) ไม่มีรายการอาหารและเครื่องดื่มใหม่ๆ ไว้คอยบริการ
- [] (7) ในรายการอาหารและเครื่องดื่มไม่มีรูปภาพประกอบ
- [] (8) ไม่มีการจัดบุฟเฟต์อาหารญี่ปุ่น
- [] (9) รสชาติอาหารไม่ถูกปากไม่เป็นแบบดั้งเดิมสไตล์ญี่ปุ่น
- [] (10) การจัดเรียงอาหารและเครื่องดื่มไม่สวยงาม

2. ปัญหาด้านราคา (Price) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] (1) ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เหมาะสมกับคุณภาพ
- [] (2) ไม่สามารถจ่ายชำระด้วยบัตรเครดิต
- [] (3) ราคาแตกต่างกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ มากเกินไป
- [] (4) ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่ค่อยคงที่

3. ปัญหาด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] (1) ร้านอยู่ไกลที่พักอาศัย / ไกลที่ทำงาน
- [] (2) การมีเวลาเปิด-ปิด ที่ไม่แน่นอน
- [] (3) ร้านอยู่ไกลแหล่งชุมชน
- [] (4) ไม่มีการบริการส่งตามบ้าน

4. ปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] (1) ไม่มีการโฆษณา เช่น แผ่นพับ ใบปลิว หนังสือพิมพ์ เป็นต้น
- [] (2) ไม่มีโปรโมชั่นที่น่าสนใจ
- [] (3) ไม่มีการลดราคาอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง
- [] (4) ไม่สามารถนำคูปองมาแลกของสมนาคุณได้
- [] (5) ไม่มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด
- [] (6) ไม่มีบริการโทรศัพท์แจ้งรายการส่งเสริมการขายประจำเดือนแก่ลูกค้า

5. ปัญหาด้านบุคคล (People) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- (1) พนักงานมีบุคลิกภาพไม่ดี ไม่สุภาพ (2) พนักงานไม่เอาใจใส่ลูกค้า
- (3) พนักงานไม่ค่อยมีความรู้เกี่ยวกับอาหาร (4) พนักงานให้บริการมีไม่เพียงพอ
- (5) พนักงานไม่สามารถให้คำแนะนำเกี่ยวกับเมนูใหม่ๆ ได้

6. ปัญหาด้านการสร้าและนำเสนอลักษณะทางกายภาพ (Physical Evidence)

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- (1) การตกแต่งร้านไม่สวยงามบรรยากาศไม่ดี
- (2) การที่พนักงานแต่งกายไม่เข้ากับบรรยากาศของร้าน
- (3) งาน ซ้อน สื่อม ไม่สะอาด
- (4) สถานที่ให้บริการไม่สะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศไม่ดี / ไม่มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย
- (5) สถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการไม่เพียงพอ
- (6) สถานที่ให้บริการไม่ติดเครื่องปรับอากาศ
- (7) ไม่มีสนามเด็กเล่นหรือพื้นที่ให้เด็กเล่น
- (8) ไม่มีการจัดพื้นที่ในร้านให้สามารถสูบบุหรี่ได้
- (9) ป้ายชื่อร้านมองเห็นไม่ชัดเจนและไม่มีเอกลักษณ์
- (10) ไม่มีส่วนบริการลูกค้า ที่อยู่กลางแจ้งอากาศถ่ายเทสะดวก
- (11) สถานที่จอดรถไม่ค่อเพียงพอ

7. ปัญหาด้านกระบวนการให้บริการ (Process) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- (1) การต้อนรับของพนักงานหน้าร้านไม่ค่อยประทับใจ
- (2) ในการรับรายการอาหารจากลูกค้าไม่ค่อยรวดเร็ว
- (3) กระบวนการในการจองคิวเพื่อรับบริการล่าช้าไม่ค่อยสะดวกรวดเร็ว
- (4) การเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไปไม่ค่อยถูกต้อง
- (5) ระยะเวลาในการรอคอยอาหารล่าช้ามาก
- (6) โต๊ะบริการไม่ค่อเพียงพอ ต้องจอง ต้องนั่งรอโต๊ะ
- (7) ไม่ค่อมีพนักงานคอยดูแล ในช่วงการรับประทานอาหาร
- (8) การรับชำระเงินล่าช้า
- (9) การออกไปกำกับภาษีไม่ค่อถูกต้อง

8. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

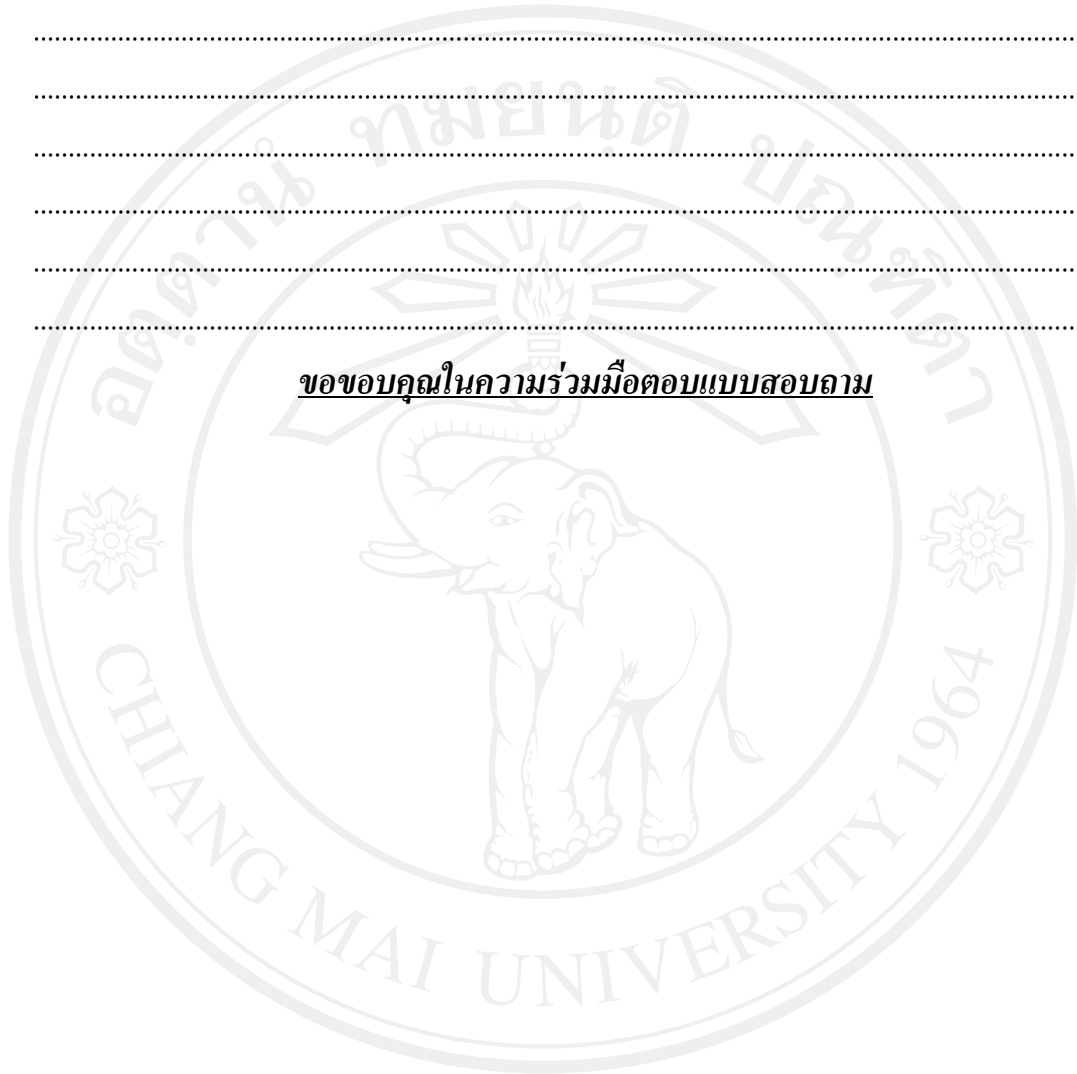
.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือตอบแบบสอบถาม



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาพแสดงที่ตั้งร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์



รายงานระยะเวลาเปิดทำการของร้านญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. ร้าน Rico de Rica | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2551 ถึง ปัจจุบัน |
| 2. ร้านวาซาบิ | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2549 ถึง ปัจจุบัน |
| 3. ร้านซาเทหน้า | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2546 ถึง ปัจจุบัน |
| 4. ร้าน@Kix Shabu Shabu | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2551 ถึง พ.ศ. 2552 |
| 5. ร้านเก็งกิ ราเม็ง | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2549 ถึง ปัจจุบัน |
| 6. ร้านนินจา ราเม็ง | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2549 ถึง ปัจจุบัน |
| 7. ร้านโมโม ยากิ พอร์คช็อป | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2551 ถึง พ.ศ. 2552 |
| 8. ร้านเมชิยะ | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2546 ถึง พ.ศ. 2552 |
| 9. ร้านชามูโร บาร์ | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2550 ถึง พ.ศ. 2552 |
| 10. ร้านทาเบรุ | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2552 ถึง ปัจจุบัน |
| 11. ร้านโออิชิราเม็ง | เปิดกิจการ เมื่อ พ.ศ. 2550 ถึง ปัจจุบัน |

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นายณัฐพงษ์ โชติปริษารัตน์
วัน เดือน ปีเกิด	23 พฤษภาคม พ.ศ. 2526
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียน ปรีณสร้อยแยลล์วิทยาลัย ปีการศึกษา 2540 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียน ยูพราซวิทวิทยาลัย ปีการศึกษา 2543 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2548
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2548-2549 บริษัท โซนิคเคมี จำกัด กาญจนบุรี ฝ่ายการตลาดภาคเหนือ พ.ศ. 2548-2552 ร้านอ.เกษตรภัณฑ์ เชียงราย ผู้จัดการ ฝ่ายการตลาด พ.ศ. 2549-2550 ร้านสหการเกษตร ลำปาง กรรมการผู้จัดการ พ.ศ. 2548-ปัจจุบัน โรงงานอบข้าวโพด ป.เกษตรภัณฑ์ เชียงราย กรรมการผู้จัดการ พ.ศ. 2549-ปัจจุบัน บริษัท เอเคพีกรุ๊ป(2006) จำกัด เชียงใหม่ กรรมการผู้จัดการ พ.ศ. 2552-ปัจจุบัน ร้าน อ.ทรัพย์กิจเกษตร เชียงราย กรรมการผู้จัดการ