



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม ผู้ประกอบการร้านอาหารต่างชาติ

เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารต่างชาติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารต่างชาติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่” ของนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยใครขอเรียนชี้แจงว่า ข้อมูลของท่านที่ปรากฏในแบบสอบถามนี้จะไม่มีผลกระทบต่อท่านแต่อย่างใด ซึ่งคำตอบของท่านจะได้รับการเก็บไว้ว่าเป็นความลับที่สุด และนำไปใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น โดยผู้ศึกษาขอขอบพระคุณท่านผู้ตอบแบบสอบถามที่ท่านกรุณาสละเวลาในการตอบแบบสอบถาม

มรกต เทพยศ

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย / ในช่อง () หรือเติมข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความจริงหรือตรงตามความคิดเห็นของท่าน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับกิจการ

1.1 ข้อมูลทั่วไป

- 1) ร้านอาหารของท่านให้บริการอาหารชาติใดเป็นหลัก
 จีน ญี่ปุ่น อินเดีย เวียดนาม อิตาลี
- 2) ความเกี่ยวข้องกับกิจการของผู้ตอบแบบสอบถาม
 ผู้จัดการ/ผู้ดูแล เจ้าของ / หุ้นส่วน อื่นๆ โปรดระบุ.....
- 3) ประเภทกิจการร้านอาหารของท่านเป็นรูปแบบไหน
 บุคคลธรรมดา ห้างหุ้นส่วนสามัญ ห้างหุ้นส่วนจำกัด
 บริษัทจำกัด
- 4) นอกจากการให้บริการอาหารหลักตามข้อ 3 แล้ว ร้านของท่านยังขายอาหารชาติอื่นอีกหรือไม่
 ไม่มี มี โปรดระบุ.....
- 5) เชื้อชาติของเจ้าของกิจการ.....
- 6) ร้านของท่านเริ่มเปิดกิจการเมื่อปี พ.ศ.....
- 7) วันและเวลาที่เปิดให้บริการ คือ.....
- 8) ขนาดของกิจการ มีจำนวนโต๊ะ..... โต๊ะ จำนวนที่นั่ง..... ที่นั่ง

9) เหตุผลสำคัญที่สุดของการเปิดกิจการ (ตอบเพียง 1 ข้อ)

- () เจ้าของกิจการเชื่อชาติเดียวกับประเภทอาหาร
- () สร้างความแปลกใหม่
- () ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารของเจ้าของกิจการ
- () ความชอบเป็นส่วนตัวของเจ้าของกิจการ
- () แรงจูงใจด้านเศรษฐกิจ
- () รับช่วงต่อจากบรรพบุรุษ
- () เคยประสบความสำเร็จด้านกิจการร้านอาหารมาก่อน
- () เห็นว่าตลาดยังมีความต้องการสูง
- () ขั้นตอนและการดำเนินกิจการไม่ยุ่งยาก
- () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

10) เหตุผลสำคัญที่สุดของการเลือกทำเลที่ตั้งของกิจการ (ตอบเพียง 1 ข้อ)

- () ที่ตั้งของร้านสามารถเข้าถึงได้ง่าย () เป็นที่อยู่อาศัยของเจ้าของร้าน
- () อยู่ใกล้ย่านการค้า () ค่าเช่าสถานที่หรือราคาที่ดินถูก
- () อยู่ใกล้แหล่งที่อยู่อาศัย/ชุมชน () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

1.2 ข้อมูลการดำเนินงาน

1) กรรมสิทธิ์ในสถานที่ที่ประกอบกิจการ รวมทั้งที่จอดรถ

- () เป็นของเจ้าของกิจการทั้งหมด () เช่าทั้งหมด
- () เป็นของเจ้าของกิจการบางส่วน เช่าบางส่วน () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

2) บุคคลที่ดูแลจัดการกิจการเป็นหลักคือใคร

- () ผู้จัดการที่จ้างมาเป็นผู้ดูแล () เจ้าของหรือหุ้นส่วนดูแลเอง
- () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

3) จำนวนพนักงานทั้งหมด (ทั้งแบบรายวันและรายเดือน) รวม.....คน

- แบ่งเป็น ชาย.....คน หญิง.....คน
- แบ่งเป็น ฝ่ายบริหาร.....คน ฝ่ายบริการ.....คน
- ฝ่ายครัว.....คน

4) กิจการของท่านมีการจัดการวัตถุดิบส่วนใหญ่อย่างไร

- () วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นการซื้อเอง แหล่งที่ซื้อคือ () ตลาดสด
- () ซุปเปอร์มาร์เก็ต () ตลาดขายส่ง () อื่นๆ.....

- () วัตถุดิบส่วนใหญ่รับจากผู้จัดส่ง กลุ่มที่จัดส่งคือ () กลุ่มผู้ค้าส่งในตลาดสด
 () กลุ่มผู้จัดส่งวัตถุดิบประเภทตัวกลาง () ซุปเปอร์มาร์เก็ต
 () อื่นๆ โปรดระบุ.....
- 5) กิจการของท่านมีการใช้วัตถุดิบที่นำเข้ามาจากต่างประเทศหรือไม่
 () มี () ไม่มี
 หากมี เป็นปริมาณกี่เปอร์เซ็นต์ ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมด.....%
- 6) กิจการของท่านมีการใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพและ/หรือปลอดสารพิษหรือไม่
 () มี () ไม่มี
 หากมี เป็นปริมาณกี่เปอร์เซ็นต์ ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมด.....%
 และซื้อจากที่ไหน.....
- 7) กิจการของท่านมีการจำหน่ายอาหารในรูปแบบใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 () จำหน่ายที่ร้านประมาณ....% () การรับจัดอาหารนอกสถานที่ประมาณ.....%
 () ทำส่งร้านอื่นๆ ประมาณ....% () การส่งอาหารลูกค้าถึงที่ ประมาณ.....%
 () อื่นๆ โปรดระบุ ประมาณ..... %

1.3 ข้อมูลด้านเงินทุน

- 1) ต้นทุนจดทะเบียน
 () ต่ำกว่า 100,000 บาท () 100,001-300,000 บาท
 () 300,001-500,000 บาท () มากกว่า 500,000 บาท
- 2) แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการก่อตั้งกิจการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 () เงินทุนส่วนตัว ประมาณ.....%
 () กู้ยืมจากแหล่งเงินทุนในระบบ ประมาณ.....%
 () กู้ยืมจากแหล่งเงินทุนนอกระบบ ประมาณ.....%
 () อื่น ๆ โปรดระบุ..... ประมาณ.....%
- 3) จำนวนเงินทุนที่ให้หมุนเวียนต่อเดือนประมาณ.....บาท
- 4) แหล่งเงินทุนที่ให้หมุนเวียน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 () กู้ยืมจากแหล่งเงินทุน () กำไรสะสมจากธุรกิจ
 () จากการเพิ่มทุนของเจ้าของกิจการ () อื่น ๆ โปรดระบุ.....
- 5) ค่าใช้จ่ายในแต่ละเดือนของกิจการ แยกเป็นค่าใช้จ่ายสำหรับ
 ด้านบุคคล ประมาณ.....% ด้านวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร ประมาณ.....%
 ค่าเช่า ประมาณ.....% ค่าใช้จ่ายอื่นๆ เช่นค่าน้ำ,ค่าไฟ ประมาณ.....%

1.4 ข้อมูลด้านลูกค้า

- 1) กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่ของร้าน
 - () ชาวไทย () ชาวต่างชาติ () ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติจำนวนใกล้เคียงกัน
- 2) ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ ส่วนใหญ่เป็นรูปแบบไหน
 - () เข้ามาใช้บริการเองโดยตรง () มากับบริษัททัวร์ () อื่น ๆ โปรดระบุ.....
- 3) จำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยต่อวัน ประมาณคน

1.5 ข้อมูลด้านรายได้

- 1) ยอดขายรวมต่อปีโดยประมาณ
 - () ต่ำกว่า 1 แสนบาท () 1 - 3 แสนบาท () 3 - 5 แสนบาท
 - () 5 แสน - 1 ล้านบาท () 1 - 2 ล้านบาท () 2 - 5 ล้านบาท
 - () 5 - 10 ล้านบาท () มากกว่า 10 ล้านบาท
- 2) ผลกำไรสุทธิต่อปีโดยประมาณ
 - () ต่ำกว่า 1 แสนบาท () 1 - 3 แสนบาท () 3 - 5 แสนบาท
 - () 5 แสน - 1 ล้านบาท () 1 - 2 ล้านบาท () 2 - 5 ล้านบาท
 - () 5 - 10 ล้านบาท () มากกว่า 10 ล้านบาท
- 3) ในช่วงระยะเวลา 3-5 ปีที่ผ่านมา ภาพรวมกิจการของท่านอยู่ในสถานะไหน
 - () ได้ผลกำไรดี () ได้ผลกำไรน้อย
 - () ประสบกับภาวะขาดทุน () อื่น ๆ โปรดระบุ.....
- 4) ต่อไปในอนาคต ท่านจะยังคงดำเนินกิจการต่อไปอีกหรือไม่
 - () ยังดำเนินกิจการต่อไป () ยังดำเนินกิจการต่อไปและขยายกิจการ
 - () ล้มเลิกกิจการ () ไม่แน่ใจ
- 5) ท่านคิดว่า แนวโน้มในอนาคตของธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ ในเมืองเชียงใหม่ เป็นอย่างไร
 - () ดีขึ้น/มีโอกาขยายตัว () ทรงตัว () แย่ลง/ตกต่ำ

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบการของธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย / ในช่องว่างที่ตรงกับความจริงหรือตรงตามความคิดเห็นของท่าน

1) การประกอบธุรกิจร้านอาหารต่างชาติของท่านให้ความสำคัญมากน้อยเพียงใด กับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านต่างๆ ต่อไปนี้

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	ระดับความสำคัญ			
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล
1. ปัจจัยด้านการบริหารงาน				
การแบ่งหน้าที่ของบุคลากรอย่างชัดเจน				
การควบคุมการทำงานอย่างทั่วถึง ทุกขั้นตอน				
การประสานงานภายในอย่างเป็นระบบ				
ผู้บริหารให้เวลาและความสำคัญกับการวางแผนการดำเนินงาน				
ผู้บริหารให้ความสำคัญกับการวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจของกิจการว่าอยู่ในระดับใด				
2. ปัจจัยด้านบุคลากร				
การมีจำนวนพนักงานเสิร์ฟ /ต้อนรับ /ทำความสะอาด อย่างเพียงพอ				
การมีฝ่ายปรุงอาหารที่มีความชำนาญ และมีจำนวนเพียงพอ				
การมีคนจัดหา /ซื้อวัตถุดิบหรือของใช้เข้าร้านอย่างมีประสิทธิภาพ				
3. ปัจจัยด้านการผลิต				
ประสิทธิภาพ และความทันสมัยของอุปกรณ์ที่ใช้ในกิจการ				
การคัดสรรวัตถุดิบอย่างดี มีเพียงพอต่อการที่จะใช้ประกอบการทำอาหาร ได้อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการใช้วัตถุดิบอย่างประหยัด				
การควบคุมกระบวนการปรุงอาหารให้คงที่ ถูกสุขลักษณะ และรวดเร็ว				
4. ปัจจัยด้านการเงิน				
ความสามารถในการจัดหาแหล่งเงินทุน				
ความสามารถในการรักษาสภาพคล่อง และมีเงินทุนหมุนเวียนเพียงพอ				
ความสามารถในการทำกำไรได้อย่างสม่ำเสมอ				
5. ปัจจัยด้านกฎระเบียบ				
การขอใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการร้านอาหาร				
มาตรฐานขั้นพื้นฐานร้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุข				
การปฏิบัติตามพ.ร.บ.สถานบริการ ,พ.ร.บ.แรงงาน,การเสียภาษี				

2) การประกอบธุรกิจร้านอาหารต่างชาติของท่านให้ความสำคัญมากน้อยเพียงใด กับปัจจัยทางการตลาดด้านต่างๆ ต่อไปนี้

ปัจจัยทางการตลาด	ระดับความสำคัญ			
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล
1. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์				
รสชาติของอาหาร				
ความสด ความสะอาด การจัดวางอาหารที่สวยงาม				
การมีอาหารเพื่อสุขภาพหรือปลอดสารพิษ				
ความหลากหลายของอาหาร				
มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์				
2. ปัจจัยด้านราคา				
อัตราค่าบริการสมเหตุสมผล				
อัตราค่าบริการใกล้เคียง หรือ เท่าๆกับร้านอื่น				
มีป้ายแสดงค่าบริการอย่างชัดเจน				
3. ปัจจัยด้านสถานที่				
การมีสถานที่จอดรถกว้างขวาง				
ทำเลอยู่ติดถนนไป-มาสะดวก เป็นที่สัญจรไปมาของลูกค้า กลุ่มเป้าหมาย ไม่พลุกพล่าน หรือแออัดจนเกินไป				
ทำเลอยู่ใกล้ชุมชน ที่พักอาศัย หรือสถานที่ทำงาน				
จัดสถานที่รับบริการอย่างเป็นสัดส่วน กว้างขวาง และเพียงพอ มีสิ่ง อำนวยความสะดวกครบถ้วน				
มีความสะอาดเรียบร้อยภายในร้าน				
การมีบรรยากาศ หรือการตกแต่งภายในร้านดี				
4. ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย				
มีป้ายร้านที่แสดงการให้บริการอย่างชัดเจน				
มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง				
มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ				
มีการขายบัตรลดราคาอาหาร				
มีการจ่ายค่าคอมมิชชั่นให้กับบุคคลที่แนะนำลูกค้า				
มีการรับรองโต๊ะล่วงหน้า				

5. ปัจจัยด้านการบริการ				
มีการให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน				
ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว				
พนักงานที่ให้บริการมีความสุภาพ อุ่มเอี่ยมแจ่มใส อธิษาศักดิ์ มีความซื่อสัตย์ และมีความชำนาญในการปฏิบัติงาน สามารถสื่อสาร หรืออธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย				
มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต				
มีการให้เครดิตสำหรับลูกค้าประจำ				

ส่วนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรคของธุรกิจ

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย / ในช่องว่างที่ตรงกับความจริงหรือตรงตามความคิดเห็นของท่าน
การประกอบธุรกิจร้านอาหารต่างชาติของท่าน ประสบกับปัญหาต่างๆ ต่อไปนี้ มากน้อยเพียงใด

ปัญหา	ความรุนแรงของปัญหา			
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
1. ปัญหาด้านการบริหาร				
การแบ่งหน้าที่ของบุคลากรในกิจการไม่ชัดเจน				
การควบคุมการทำงานไม่ทั่วถึง				
ขาดการประสานงานภายใน				
ไม่มีการวางแผนการดำเนินงาน				
ขาดการวิเคราะห์ข้อมูลการดำเนินงานของกิจการ				
2. ปัญหาด้านบุคลากร				
ขาดแคลนแรงงานด้านงานเสิร์ฟ งานทำความสะอาด ฯลฯ				
ขาดแคลนคู่มือที่มีฝีมือ และความชำนาญ				
ปัญหาการชักยอดเงินหรือวัตตุดิบของพนักงาน				
อุปสรรคด้านภาษาของบุคลากร-แรงงาน				
3. ปัญหาด้านการผลิต				
เครื่องมือ-อุปกรณ์ที่ใช้ชำรุดเสียหายบ่อย				
มีปัญหาการเปลี่ยนแปลงรสชาติและความอร่อยของอาหารในการปรุงแต่ละครั้ง				
พนักงานขาดความเข้มงวดในเรื่องความสะอาด				

4. ปัญหาด้านการเงิน				
รายได้ลดลง				
ต้นทุนสูงขึ้น				
ขาดเงินทุนหมุนเวียน				
มีความยากลำบากในการกู้เงินเพื่อกิจการ				
ระบบบัญชีไม่ดี				
5. ปัญหาด้านกฎระเบียบ				
ปัญหากฎระเบียบด้านสถานบริการ เช่น กำหนดเวลาปิด-เปิดบริการ เป็นต้น				
อุปสรรคด้านภาษีสูงเกินไป				
การปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานอย่างเข้มงวด				
6.ปัญหาด้านการแข่งขัน				
การแข่งขันสูงทั้งในด้านราคา รูปแบบ และชนิดของอาหาร				
มีการลอกเลียนรูปแบบอาหารมากขึ้น				
ไม่มีความหลากหลายในช่องทางการจัดจำหน่าย				

.....ขอขอบคุณที่ให้ความความร่วมมือ.....

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวมรกต เทพยศ
วัน เดือน ปี เกิด	31 ตุลาคม 2526
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนกาวีละวิทยาลัย ปีการศึกษา 2544 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาภูมิศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2548

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved