



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

## แบบสอบถาม

## เกี่ยวกับการบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ของร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่

## คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อทำการค้นคว้าอิสระ โดยนักศึกษาปริญญาโท สาขาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีจุดมุ่งหมายเพื่อสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินตลอดจนความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารที่ให้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ คำตอบของท่านจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนาคุณภาพของอาหารและการให้บริการของร้านอาหารบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ทางผู้ศึกษาขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างสูงในการให้ความร่วมมือกรอกแบบสอบถามฉบับนี้

## ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ  ชาย  หญิง
2. อายุ  ต่ำกว่า 26 ปี  26-35 ปี  
 36-45 ปี  46-55 ปี  
 มากกว่า 55 ปี
3. การศึกษา  ประถมศึกษา  มัธยมศึกษาตอนต้น  
 มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.  ปวส./อนุปริญญา  
 ปริญญาตรี  ปริญญาโทหรือสูงกว่า
4. อาชีพ  เจ้าของกิจการ/บริษัทเอกชน  พนักงานบริษัทเอกชน  
 รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ  
 อาชีพอิสระอื่นๆ(ระบุ).....

## ข้อมูลทั่วไปขององค์กร

5. ประเภทกิจการ  ธุรกิจการเงิน/ธนาคาร/ประกัน  บันเทิง/ท่องเที่ยว/โรงแรม  
 ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม  โรงพยาบาล  
 ส่วนราชการและรัฐวิสาหกิจ  ห้างสรรพสินค้า/ร้านค้าปลีก  
 อื่นๆ(ระบุ).....
6. จำนวนพนักงานในหน่วยงาน  ต่ำกว่า 50 คน  51-100 คน  
 101-150 คน  151-200 คน  
 มากกว่า 200 คน

## ตอนที่ 2 การใช้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่

1. ในรอบปีที่ผ่านมามองคักรของท่านเคยใช้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัด

เชียงใหม่บ่อยครั้งเพียงใด

1-3 ครั้ง

4-6 ครั้ง

7-9 ครั้ง

มากกว่า 10 ครั้ง

2. โอกาสที่ท่านใช้บริการในการจัดเลี้ยง ส่วนใหญ่เป็นโอกาสใด

งานจัดเลี้ยงของหน่วยงาน

งานจัดเลี้ยงรับรองลูกค้าหรือแขกของหน่วยงาน

งานฉลองพนักงาน

งานประชุม สัมมนาในสาขาอาชีพ

งานเปิดตัวสินค้า

อื่นๆ (ระบุ) .....

3. กรณีเป็นงานจัดเลี้ยงของหน่วยงาน/การประชุมสัมมนา ส่วนใหญ่ใช้บริการจัดเลี้ยงลักษณะใด

เฉพาะอาหารกลางวัน

เฉพาะอาหารว่าง

อาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง

อาหารเย็นพร้อมเครื่องดื่ม

อื่นๆ (ระบุ) .....

4. ท่านเลือกใช้บริการอาหารประเภทใดบ้างในการจัดเลี้ยง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

อาหารไทย

อาหารพื้นเมือง

อาหารจีน

อาหารญี่ปุ่น

อาหารฝรั่ง

อาหารเวียดนาม

อาหารประเภทอื่นๆ (ระบุ) .....

5. ท่านเลือกใช้บริการเครื่องดื่มประเภทใดในการจัดเลี้ยง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

น้ำเปล่า

ชา, กาแฟ

น้ำอัดลม

น้ำผลไม้

น้ำหวาน

เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

น้ำประเภทอื่นๆ (ระบุ) .....

6. รูปแบบการบริการจัดเลี้ยงที่ใช้บริการเป็นแบบใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

บุปเฟ่ต์

ชุดโต๊ะจีน

ปิ่นโต/อาหารกล่อง

อื่นๆ (ระบุ) .....

7. ท่านใช้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ในลักษณะใด

เฉพาะอาหารและเครื่องดื่ม

อาหาร อาหารว่าง เครื่องดื่ม ภาชนะและอุปกรณ์ใส่อาหาร

อาหาร อาหารว่าง เครื่องดื่ม ภาชนะและอุปกรณ์ใส่อาหาร โต๊ะ เก้าอี้

อาหาร อาหารว่าง เครื่องดื่ม ภาชนะและอุปกรณ์ใส่อาหาร โต๊ะ เก้าอี้ พร้อมตกแต่งสถานที่

8. ในการจัดเลี้ยงของท่าน ส่วนใหญ่มีผู้เข้าร่วมงานประมาณกี่คน

ต่ำกว่า 30 คน

31-50 คน

51-70 คน

71-90 คน

90-110 คน

มากกว่า 110 คน

9. ท่านรู้จักสถานที่ให้บริการจัดเลี้ยงจากแหล่งใด

- คนรู้จักแนะนำ  งานมหกรรมอาหาร  
 สื่อโฆษณา/สิ่งพิมพ์ต่างๆ  อื่นๆ (ระบุ) .....

10. ร้านอาหารที่ท่านใช้บริการจัดเลี้ยงประเภทใดที่ท่านใช้บริการเป็นประจำ

- ร้านอาหารประจำโรงแรม  ร้านอาหารแฟรนไชส์ เช่น S&P, Pizza Hut  
 ร้านอาหารปิ่นโต  ร้านอาหารทั่วไป เช่น เรือนแพ, แสนคำ  
 ร้านอาหารให้บริการจัดเลี้ยงโดยตรง  กัดตาคาร เช่น หุบลามราชวงศ์, เจียทั้งเฮง  
 กลุ่มทำอาหารจัดเลี้ยง เช่น กลุ่มสตรี  อื่นๆ (ระบุ) .....

11. เหตุใดท่านจึงเลือกใช้บริการจากร้านดังกล่าว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ราคามีความเหมาะสม  เป็นร้านมีชื่อเสียง  
 รสชาติและความอร่อยของอาหาร  มีความพอใจด้านบริการ  
 ความสะอาดของอาหารและอุปกรณ์  มีความสะดวกในการติดต่อ  
 ชอบในรายการส่งเสริมการขาย  
 ความพร้อมของอุปกรณ์จัดเลี้ยง เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เเวที เครื่องเสียง  
 อื่นๆ (ระบุ) .....

12. ผู้มีส่วนร่วมในการตัดสินใจเลือกร้านที่ท่านใช้บริการจัดเลี้ยง คือ

- ผู้บริหาร  หัวหน้าหน่วยงาน  แม่บ้าน  
 เลขานุการ  ฝ่ายบุคคล  อื่นๆ (ระบุ) .....

13. ท่านใช้บริการการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ โดยใช้บริการในช่วงเวลาใด

- เช้า  กลางวัน  อาหารว่าง  
 เย็น  อื่นๆ (ระบุ) .....

14. อาหารที่ท่านใช้ในบริการจัดเลี้ยง โดยส่วนใหญ่มีจำนวนกี่อย่าง

- อาหาร 3 อย่าง  อาหาร 4 อย่าง  
 อาหาร 5 อย่าง  อาหาร 6 อย่าง  อาหาร 7 อย่าง ขึ้นไป

15. การเลือกรายการอาหารในการจัดเลี้ยง ท่านเลือกอย่างไร

- เลือกตามเซตเมนูของทางร้าน  ท่านกำหนดประเภทอาหารให้ทางร้าน  
 ผู้ร่วมงานช่วยกำหนดประเภทอาหาร โดยการสำรวจล่วงหน้า  
 อื่นๆ (ระบุ) .....

16. การเลือกรายการเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยง ท่านเลือกอย่างไร

- เลือกตามเซตเมนูของทางร้าน  ท่านกำหนดประเภทเครื่องดื่มให้ทางร้าน  
 ผู้ร่วมงานช่วยกำหนดประเภทเครื่องดื่ม โดยการสำรวจล่วงหน้า  
 อื่นๆ (ระบุ) .....

17. ก่อนจัดงานท่านหรือหน่วยงานของท่านใช้เวลาในการติดต่อร้านบริการจัดเลี้ยงล่วงหน้านานเท่าใด

- 1-3 วัน  4-6 วัน  
 7-10 วัน  มากกว่า 10 วัน

18. ท่านคิดว่าค่าบริการจัดเลี้ยงต่อหัวสำหรับอาหารว่าง 1 มื้อ ควรจะมีราคาเหมาะสมอยู่ที่เท่าใด

ไม่เกิน 20 บาท

21-30 บาท

31-40 บาท

41-50 บาท

51-60 บาท

มากกว่า 60 บาท

19. ท่านคิดว่าค่าบริการจัดเลี้ยงต่อหัวสำหรับอาหารกลางวัน 1 มื้อ ควรจะมีราคาเหมาะสมอยู่ที่เท่าใด

ไม่เกิน 50 บาท

71-90 บาท

111-130 บาท

51-70 บาท

91-110 บาท

มากกว่า 130 บาท

20. ท่านคิดว่าค่าบริการจัดเลี้ยงต่อหัวสำหรับอาหารเย็น 1 มื้อ ควรจะมีราคาเหมาะสมอยู่ที่เท่าใด

ไม่เกิน 70 บาท

101-130 บาท

161-190 บาท

71-100 บาท

131-160 บาท

มากกว่า 190 บาท

21. ท่านคิดว่าต้องการบริการใดในการจัดเลี้ยงเพิ่มเติม

การจัดสถานที่

พนักงานเสิร์ฟ

คนตรี

อุปกรณ์จัดเลี้ยงที่สวยงาม มีรสนิยม

ออกแบบการจัดงานให้เหมาะสม

อื่นๆ โปรดระบุ .....

ตอนที่ 3 ข้อมูลทัศนคติที่มีต่อการจัดงานเลี้ยงนอกสถานที่ ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
องค์ประกอบด้านความเข้าใจ

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องทางขวามือที่ตรงกับความรู้ความเข้าใจของท่านมากที่สุด

รายละเอียด	รู้	ไม่รู้	ไม่แน่ใจ
1. ปัจจุบันมีบริการจัดงานเลี้ยงอาหารทุกประเภท ทั้งอาหารไทย จีน ฝรั่งเศส			
2. มีการรับบริการรับจัดเลี้ยงหลายรูปแบบให้เลือก เช่น แบบมีการสาธิตการทำอาหาร แบบมีการให้บริการเต็มรูปแบบ			
3. การคิดราคาค่าบริการจัดเลี้ยงมีหลายแบบขึ้นกับรูปแบบการจัดงาน, เมนูอาหาร, จำนวนผู้ร่วมงาน			
4. การติดต่อบริการจัดงานเลี้ยงสามารถทำได้หลายช่องทางมากขึ้นเช่น ทางอินเทอร์เน็ต			
5. บริการจัดงานเลี้ยงมีรายการส่งเสริมการขาย เช่น การให้ส่วนลด หรือมีของแถมเมื่อใช้บริการจำนวนมาก			
6. บุคลากรด้านการจัดเลี้ยงมีความสามารถในการให้บริการ			
7. บริการจัดเลี้ยงมีขั้นตอนการให้บริการครบถ้วน ตั้งแต่เริ่มเตรียมงาน จนถึงการเก็บล้างทำความสะอาดสถานที่			
8. ปัจจุบันบริการจัดเลี้ยงมีอุปกรณ์ให้พร้อม มีรับตกแต่งสถานที่แบบครบวงจร			

องค์ประกอบด้านความรู้สึก

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องทางขวามือที่ตรงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด

รายละเอียด	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
<b>ผลิตภัณฑ์อาหาร</b>					
1. บริการนี้มีอาหารให้เลือกหลากหลายชนิด					
2. บริการนี้ให้ความเชื่อถือด้านคุณภาพอาหาร					
3. บริการนี้สามารถเชื่อถือได้ในรสชาติอาหาร					
<b>ราคา</b>					
1. บริการนี้มีหลายระดับราคาให้เลือก					
2. บริการนี้มีการคิดราคาค่าอาหารและบริการเหมาะสม					
3. มีการลดราคาเมื่อมีการใช้บริการด้วยจำนวนคนในงานเลี้ยงมากขึ้น					
<b>ช่องทางการจำหน่ายและบริการ</b>					
1. สามารถติดต่อร้านได้สะดวก					

รายละเอียด	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
<b>การส่งเสริมการตลาด</b>					
1. บริการนี้มีการเผยแพร่ข่าวสารอย่างทั่วถึง					
2. มีรายการส่งเสริมการขายที่น่าสนใจ					
<b>พนักงานบริการ</b>					
1. พนักงานมีความชำนาญในการบริการ					
2. พนักงานมีความเอาใจใส่ในการบริการ					
3. พนักงานแต่งกายสะอาด มีระเบียบ					
<b>กระบวนการในการให้บริการ</b>					
1. มีการให้บริการที่มีมาตรฐานและรวดเร็ว					
2. การให้บริการที่สะดวกสบายแก่ผู้ร่วมงานเลี้ยง					
3. มีความพร้อมของอุปกรณ์จัดเลี้ยง					
4. บริการมีหลายรูปแบบให้ผู้ค้าได้เลือกตามความ พอใจและงบประมาณ					
<b>หลักฐานทางกายภาพ</b>					
1. การจัดโต๊ะอาหารมีความสวยงาม					
2. การจัดสถานที่ของงานเลี้ยงมีความสะอาด ถูก สุขลักษณะ					
3. ภาพยนตร์จออาหารในงานเลี้ยงมีความสวยงาม					
4. บริการให้สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆครบ					

### องค์ประกอบด้านพฤติกรรม

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องทางขวามือที่ตรงกับแนวโน้มพฤติกรรมของท่านมากที่สุด

รายละเอียด	จะใช้ ประจำ	จะใช้ มาก	จะใช้ปาน กลาง	จะใช้ นานๆครั้ง	จะไม่ใช้
1. หากอาหารมีให้เลือกหลากหลายชนิดมากขึ้น ท่านจะ ใช้บริการหรือไม่					
2. ถ้าหากอาหารมีรสชาติอร่อย บริการจัดเลี้ยงดี แต่ร้าน ไม่มีชื่อเสียง ท่านจะใช้บริการหรือไม่					
3. ถ้ามีการปรับราคาอาหารและบริการเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ท่านจะยังใช้บริการหรือไม่					
4. หากบริการจัดเลี้ยงสามารถติดต่อได้ทางอินเทอร์เน็ต ท่านจะใช้บริการหรือไม่					

รายละเอียด	จะใช้ ประจำ	จะใช้ มาก	จะใช้ปาน กลาง	จะใช้ นานๆครั้ง	จะไม่ใช้
5. หากมีการส่งข้อมูลข่าวสาร รายละเอียดเกี่ยวกับการส่งเสริมการขายถึงท่าน ท่านจะใช้บริการหรือไม่					
6. ถ้าพนักงานจัดเลี้ยงมีความสามารถในการให้บริการแบบมืออาชีพ ท่านจะใช้บริการหรือไม่					
7. ถ้าคิดถึงความสะดวกในการจัดเตรียมงานเลี้ยงแล้ว ท่านมีแนวโน้มที่จะใช้บริการจัดเลี้ยง					
8. หากคำนึงถึงการจัดเลี้ยงที่สวยงาม ประณีต มีความเป็นมืออาชีพ ท่านจะใช้บริการจัดเลี้ยง					

ปัญหาและอุปสรรคที่ท่านได้ประสบจากการใช้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ในช่วงเวลาที่ผ่านมา มีหรือไม่ ถ้ามี ปัญหาเหล่านั้นคืออะไร ( โปรดระบุ )

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือ



## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวพุทธชาด สัทธินันตกุล
วัน เดือน ปี เกิด	8 พฤษภาคม 2517
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนอุพระราชวิทยาลัย เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2535 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2539
ประสบการณ์การทำงาน	พ.ศ. 2540-2545 บริษัทแอ็บบอดแลบอราตอรีส ประเทศไทย จำกัด พ.ศ.2545-2548 บริษัททีเอ็มบีจำกัด พ.ศ.2548-2549 ไบโอแคร์ โปรดักส์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved