



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ภาคผนวก ก

การดำเนินงานของ ร้านเย็นตาโฟเครื่องทรง โดย อ.มัลลิการ์

บริษัท มัลลิการ์ อินเตอร์ฟู้ด จำกัด ก่อตั้งและดำเนินการ เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2544 โดยมีเป้าหมายที่ต้องการดำเนินกิจกรรมทางด้านการบริหารจัดการประสานงานธุรกิจร้านอาหารในเครือของ อาจารย์มัลลิการ์ หลีระพันธ์ ให้เป็นไปอย่างสอดคล้อง เชื่อมโยงภายใต้มาตรฐานเดียวกัน และเพื่อสร้างประสิทธิภาพให้เกิดขึ้นกับกระบวนการทำงาน อีกทั้งยังตรงตามเจตนารมณ์ของ อาจารย์มัลลิการ์ ที่ต้องการอนุรักษ์และคงไว้ซึ่งคุณประโยชน์ของอาหารไทย ให้ชาวไทย และชาวต่างชาติได้รู้จัก โดยหันมาบริโภคอาหารไทยให้แพร่หลายมากที่สุด อีกทั้งยังต้องการตอบสนองนโยบายของรัฐ ที่มุ่งส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นอาหารหลัก เพื่อประชากรชาวโลก หรือที่เรียกกันว่า “ครัวไทย สู่ครัวโลก”

ร้านเย็นตาโฟเครื่องทรง โดย อ.มัลลิการ์ ถือเป็นร้านอาหารในเครือของบริษัท มัลลิการ์ อินเตอร์ฟู้ด จำกัด โดยถือเป็นประกอบกิจการเจ้าของคนเดียว โดยมี คุณบุญชัย หลีระพันธ์ ดำรงตำแหน่งประธานกรรมการบริหาร และอาจารย์มัลลิการ์ หลีระพันธ์ ดำรงตำแหน่งกรรมการผู้จัดการ

วิสัยทัศน์องค์กร คือ ต้องมุ่งสู่การเป็นองค์กรคุณภาพ โดยเป็นผู้นำในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ในประเทศไทย ทั้งนี้บริษัทฯ ได้ทำการพัฒนาการจัดการเชิงกลยุทธ์ตามกระบวนการจัดทำแผนกลยุทธ์ เพื่อตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมที่เพิ่มขึ้นในอุตสาหกรรมอาหาร และการบริการ ทั้งนี้มีตัวอย่างมากมายที่แสดงให้เห็นว่า มีหลายองค์กรที่สามารถดำเนินงานและยืนหยัดต่อไปได้ ขณะที่หลาย ๆ องค์กรยุติการดำเนินงานหรือล้มละลายหรือถูกครอบงำกิจการไป ซึ่งล้วนสัมพันธ์กับความสามารถในการจัดการเชิงกลยุทธ์ทั้งสิ้น ประเด็นสำคัญอันเป็นลักษณะที่แตกต่างของการบริหารเชิงกลยุทธ์ คือ การเน้นหรือการให้ความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมทั่วทั้งองค์กร การจัดการเชิงกลยุทธ์ของบริษัทฯ จะเริ่มตั้งแต่ การวิเคราะห์สถานการณ์แวดล้อมทั้งภายในและภายนอก และทำการกำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย ขององค์กรในระยะสั้น ระยะยาว รวมถึงการกำหนดปรัชญา และวัฒนธรรมร่วม จากนั้นจึงวางแผนกำหนดกลยุทธ์ และโครงการต่าง ๆ ตามมา เพื่อให้องค์กรสามารถดำเนินงานตามพันธกิจ และบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้

นอกจากนี้เนื่องจากสภาพแวดล้อมทางธุรกิจมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาที่อาจก่อให้เกิดโอกาสหรืออุปสรรคแก่องค์กรได้ องค์กรจึงจำเป็นต้องพิจารณาสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกขององค์กร เพื่อหาจุดแข็งหรือจุดอ่อน ในการที่จะสามารถหลีกเลี่ยงจากอุปสรรคหรือใช้ประโยชน์จากโอกาสที่มีอยู่นั้นได้ ดังนั้นบริษัทฯ จึงวางกรอบการจัดทำแผนการจัดการเชิงกลยุทธ์ โดยต้องคำนึงถึง ลักษณะทั้ง 5 ประการ ดังนี้

1. ลักษณะธุรกิจที่ดำเนินการอยู่ (What business you are in?)
2. ลักษณะธุรกิจในอนาคต (Where do you want to go?)
3. สภาพแวดล้อม (Environment)
4. การจัดสรรทรัพยากร (Resources allocation)
5. การปฏิบัติงานให้บรรลุผลตามวัตถุประสงค์ (Achievement)

ฉะนั้นการจัดการเชิงกลยุทธ์จะเกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมต่าง ๆ การกำหนดภารกิจ และเป้าหมาย การเลือกกลยุทธ์ที่ดี และเหมาะสมที่สุดของบริษัทฯ การดำเนินกลยุทธ์จะต้องเกี่ยวข้องกับการกำหนดเป้าหมายของแต่ละส่วนงาน การกำหนดนโยบาย การวางแผนดำเนินการ การสร้างการมีส่วนร่วมจากบุคลากร และการจัดสรรทรัพยากร และที่สำคัญคือ การควบคุมกลยุทธ์ที่เกี่ยวข้องกับการประเมินผลการดำเนินงาน เพื่อการบรรลุเป้าหมายของบริษัทที่กำหนดไว้ในระยะสั้น และระยะยาว

ปัจจุบันร้านอาหารไทยภายใต้แนวคิดของ อาจารย์มัลลิการ์ และอยู่ภายใต้การบริหารจัดการของบริษัท มัลลิการ์ อินเตอร์ฟู้ด จำกัด ประกอบด้วย ร้าน อ.มัลลิการ์, ร้านเย็นตาโฟเครื่องทรง โดย อ.มัลลิการ์ เรือนมัลลิการ์ และร้านขนมปัง “ปังยิ้ม” ทั้งสิ้น 18 สาขา ภายใต้นโยบายที่มุ่งเน้นความสำคัญด้านคุณภาพ สร้างสรรค์ความแปลกใหม่ และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เปี่ยมด้วยการบริการที่ดีเลิศ ความเอาใจใส่เรื่องโภชนาการและความสะอาด เพื่อนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดให้แก่ผู้บริโภค เพราะเชื่อว่า “ความใส่ใจในทุกรายละเอียด ของอาหารทุกมื้อเป็นยิ่งกว่าความสำคัญที่เราจะมอบให้กับลูกค้า ผู้มีพระคุณสำหรับเรา”

นอกจากแนวทางข้างต้นแล้ว บริษัทฯ ได้ตระหนักถึง ภารกิจ และหน้าที่ ในการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ โดยนำระบบควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอนการผลิตมาใช้ เริ่มตั้งแต่การสรรหาทรัพยากรการผลิตที่ดีที่สุด จนได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด และที่สำคัญคือ ผลิตภัณฑ์นั้น คงเป็นที่ต้องการ และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างดีอยู่เสมอ ฉะนั้นแนวคิดทั้งหมดนี้ จึงเป็นสิ่งที่บริษัทยึดถือมาโดยตลอด ไม่ว่าจะเป็นการแข่งขันในตลาดอุตสาหกรรมอาหาร และการบริการ จะมีความรุนแรงขึ้นเป็นทวีคูณ แต่ด้วยปรัชญาของบริษัทที่ต้องการ “สร้างสรรค์ความอร่อยอย่างมีคุณภาพ” ที่เปรียบเสมือนแรงผลักดันให้บริษัทพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และไม่หยุดยั้ง ก็เพื่อตอบรับกับความต้องการ และความคาดหวัง ที่ลูกค้ามีให้กับบริษัทฯ อยู่เสมอนั่นเอง

เอกลักษณ์ของเย็นตาโฟ โดย อ.มัลลิการ์ ที่นอกเหนือจากการเสิร์ฟมาในชามตราไก่ใบโต ที่สั่งตรงมาจากโรงงานดินเผาจังหวัดลำปาง แล้วยังมีเรื่องของรสชาติของเย็นตาโฟที่เข้มข้น ถูกใจคนชอบรสจัด และมีเส้นใหญ่ บริการลูกค้าเพียงชนิดเดียว นั่นก็เพราะ อาจารย์มัลลิการ์ เล็งเห็นว่าเราจะเสียดุลการค้ามากไป เนื่องจากเส้นใหญ่เป็นเส้นที่ทำจากข้าวเจ้า ซึ่งเป็นข้าวที่ชาวนาไทยปลูกได้เอง ต่างจากเส้นบะหมี่ที่ต้องนำเข้าแข่งสาธิตจากต่างประเทศเพียงอย่างเดียวรวมทั้ง อาจารย์มัลลิการ์ ยังได้สำรวจความนิยมในการรับประทานเย็นตาโฟว่าเส้นใดที่มีคนนิยมสั่งมากที่สุด ซึ่งกว่าร้อยละ 80 จะเลือกสั่งเส้นใหญ่ และการที่มีเฉพาะเส้นใหญ่เพียงชนิดเดียว ยังช่วยลดขั้นตอนในการปรุงก๋วยเตี๋ยวให้เร็วขึ้น สามารถแข่งขันกับอาหารฟาสฟู๊ดของต่างชาติได้ นั่นจึงเป็นเหตุผล ที่ว่าทำไมถึงมีเฉพาะเส้นใหญ่

นอกจากนั้นบรรดาเครื่องปรุงประกอบในเย็นตาโฟ 1 ชามนั้น ก็เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่ทำให้เย็นตาโฟ โดย อ.มัลลิการ์ แตกต่างจากที่อื่น และเป็นที่ถูกอกถูกใจลูกค้า และเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้ได้คำว่า “เครื่องทรง” ต่อท้าย เพราะมีมากถึง 10 อย่าง ได้แก่ ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นกุ้ง ลูกชิ้นเต้าหู้ขาว ลูกชิ้นเต้าหู้เหลือง เกี้ยวปลา ซ้อก๊วย ปลาหมึกกรอบ เห็ดหูหนูขาว เลือดหมู และหนังปลากรายทอดกรอบ ซึ่งแต่ละอย่างคัดมาจากแหล่งผลิตที่อร่อย สะอาด ได้มาตรฐาน และคุณภาพดีต่อลูกค้า

เย็นตาโฟเครื่องทรง รูปแบบใหม่ของ อาจารย์มัลลิการ์ ซึ่งเป็นร้านต้นแบบเริ่มเปิดให้บริการเมื่อเดือน กรกฎาคม 2544 โดยร้านอยู่ภายในสนามโครฟกอล์ฟ T-Off สุขุมวิท 42/1 ติดกับโรงเรียนศรีวิกรม์ ซึ่งก็ได้รับการต้อนรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี อาจารย์จึงลงมือเปิดร้านเย็นตาโฟสาขาที่ 2 ในเมเจอร์ซีเนเพล็กซ์ รัชโยธิน ผลปรากฏว่า ร้านเย็นตาโฟ แห่งนี้ได้รับความนิยมอย่างมาก จากนั้นร้านเย็นตาโฟเครื่องทรงสาขาต่าง ๆ จึงมีปรากฏอยู่ในอาคารเมเจอร์ ซีเนเพล็กซ์ และห้างสรรพสินค้า ซึ่งปัจจุบันมีทั้งสิ้น 16 สาขา โดยจะใช้คำว่าชอยแทนสาขา

เมนูจานเด็ดของร้านคือ เย็นตาโฟ ยังมีอาหารจานเดียว อาทิ ข้าวซี่โครงหมูอบ ข้าวหอมกขนมด้วย ข้าวคั่วกลิ้งซี่โครงอ่อน หมี่กะทิก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมูอบ ผัดไทยโคเอ็ด ขนมนจีนแกงเขียวหวาน ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด ยังมีอาหารรับประทานเล่น ได้แก่ ข้าวไก่ทอด ลวกจิ้ม ส้มตำผลไม้รวมปอเปี๊ยะทอด ขนมหวาน ไว้ให้บริการ อาทิ ขนมนกล้วยโบราณ ไอศกรีมน้อยหน้า ไอศกรีมมะพร้าวน้ำหอม ก๋วยบวชชีโรยงา ข้าวเหนียวถั่วดำ ข้าวเหนียวทุเรียน

เย็นตาโฟเครื่องทรงทุกสาขา เปิดให้บริการทุกวัน นอกจากนั้นยังมีบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ และในปัจจุบันเย็นตาโฟเครื่องทรงมีทั้งหมด 16 สาขา คือ

1. เมเจอร์รัชโยธิน ชั้น 3
2. เมเจอร์รังสิต ชั้น G
3. มาบุญครอง ชั้น 7 (เอส เอฟ ซีเนม่าซิตี)

4. เมเจอร์ปิ่นเกล้า ชั้น G
5. เดอะมอลล์บางกะปิ ชั้น 4 (เอส เอฟ ซีเนม่าซิติ้)
6. ซีคอนสแควร์ ชั้น 4
7. ถนนห้วยแก้ว จังหวัดเชียงใหม่
8. แฟชั่น ไอส์แลนด์ ชั้น B
9. มอเตอร์เวย์ (ขาออก)
10. ปิยะมณีสปอร์ตคลับ สุขุมวิท 101/1
11. แปซิฟิก พาร์ค ชั้น 3 อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี
12. เซ็นทรัลรัตนาธิเบศร์ ชั้น 3 (เอส เอฟ ซีเนม่าซิติ้)
13. คิวเวนิว (แจ้งวัฒนะ)
14. กลุ่มสตางค์ ถนนสุขุมวิท
15. ดีเอสเพลานาค รัชดา ชั้น B
16. อินแพ็ค เมืองทองธานี (Sky Kitchen)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

งบดุล และงบกำไรขาดทุน ของบริษัทในเครือเอ็นตาไฟเครื่องทรง โดย อ.มัลลิการ์

ปี 2547 – 2549

บริษัทในเครือเอ็นตาไฟเครื่องทรง โดย อ.มัลลิการ์

งบดุล

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2549 และ 2548 และ 2547

	2549	%	2548	%	2547	%
สินทรัพย์						
สินทรัพย์หมุนเวียน						
เงินสดและเงินฝากสถาบันการเงิน	237,088	12	141,675	5	176,675	5
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>31,057</u>	2	<u>23,141</u>	1	<u>92,778</u>	3
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	<u>268,144</u>	14	<u>164,816</u>	6	<u>269,453</u>	8
สินทรัพย์ไม่หมุนเวียน						
ที่ดิน อาคารและอุปกรณ์ - สุทธิ	1,233,768	63	2,044,394	77	2,734,400	79
สินทรัพย์ไม่หมุนเวียนอื่น	<u>456,623</u>	23	<u>456,623</u>	17	<u>456,623</u>	13
รวมสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน	<u>1,690,390</u>	86	<u>2,501,017</u>	94	<u>3,191,023</u>	92
รวมสินทรัพย์	<u>1,958,535</u>	100	<u>2,665,833</u>	100	<u>3,460,476</u>	100

บริษัทในเครือเอนตาไฟเครื่องทรง โดย อ.มัลลิการ์

งบดุล (ต่อ)

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2549 และ 2548 และ 2547

	2549	%	2548	%	2547	%
หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น						
หนี้สินหมุนเวียน						
เจ้าหนี้การค้า - สุทธิ	165,610	8	122,634	5	235,572	7
เงินกู้ยืมระยะสั้นจากบุคคลหรือกิจการที่เกี่ยวข้องกัน	9,460,576	483	6,230,994	234	-	0
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	184,977	9	254,165	10	576,464	17
รวมหนี้สินหมุนเวียน	<u>9,811,163</u>	<u>501</u>	<u>6,607,793</u>	<u>248</u>	<u>812,036</u>	<u>23</u>
หนี้สินไม่หมุนเวียน						
เงินกู้ยืมระยะยาวอื่น	1,021,256	52	2,134,495	80	5,625,033	163
รวมหนี้สินไม่หมุนเวียน	<u>1,021,256</u>	<u>52</u>	<u>2,134,495</u>	<u>80</u>	<u>5,625,033</u>	<u>163</u>
รวมหนี้สิน	<u>10,832,419</u>	<u>553</u>	<u>8,742,288</u>	<u>328</u>	<u>6,437,069</u>	<u>186</u>
ส่วนของผู้ถือหุ้น						
ทุนเรือนหุ้น						
ทุนจดทะเบียน						
หุ้นสามัญ 20,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท	<u>2,000,000</u>	<u>102</u>	<u>2,000,000</u>	<u>75</u>	<u>2,000,000</u>	<u>58</u>
ทุนที่ออกและเรียกชำระแล้ว						
หุ้นสามัญ 20,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท	<u>2,000,000</u>	<u>102</u>	<u>2,000,000</u>	<u>75</u>	<u>2,000,000</u>	<u>58</u>
กำไร (ขาดทุน) สะสม	<u>(10,873,884)</u>	<u>-555</u>	<u>(8,076,455)</u>	<u>-303</u>	<u>(4,976,593)</u>	<u>-144</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>(8,873,884)</u>	<u>-453</u>	<u>(6,076,455)</u>	<u>-228</u>	<u>(2,976,593)</u>	<u>-86</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>1,958,535</u>	<u>100</u>	<u>2,665,833</u>	<u>100</u>	<u>3,460,476</u>	<u>100</u>

บริษัทในเครือเอ็นตาไฟเครื่องทรง โดย อ.มัลลิการ์

งบกำไรขาดทุน

สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2549, 2548, 2547 และ 2546

	2549	%	2548	%	2547	%	2546	%
รายได้								
รายได้จากการขาย	4,466,320	100	4,451,471	100	4,176,598	100	1,920,449	99.12
รายได้อื่น-ดอกเบี้ยรับ	179	0.00	558	0.01	222	0.01	17,015	0.88
รวมรายได้	4,466,499	100	4,452,029	100	4,176,820	100	1,937,464	100
ค่าใช้จ่าย								
ต้นทุนขาย	2,479,877	56	2,767,870	62	2,363,103	57	1,082,748	56
ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	4,690,607	105	4,633,384	104	4,691,802	112	2,649,080	137
ค่าใช้จ่ายอื่น	169	0	14,884	0	28,968	1	30,616	2
รวมค่าใช้จ่าย	7,170,653	161	7,416,138	167	7,083,873	170	3,762,444	194
กำไร (ขาดทุน) ก่อนภาษีเงินได้	(2,704,154)	-61	(2,964,109)	-67	(2,907,053)	-70	(1,824,980)	-94
ดอกเบี้ยจ่าย	88,327	2	127,230	3	206,885	5	37,676	2
กำไร (ขาดทุน) สุทธิ	(2,792,481)	-63	(3,091,339)	-69	(3,113,938)	-75	(1,862,656)	-96
กำไร (ขาดทุน) สุทธิต่อหุ้น	(140)		(155)		(156)		(93)	

ที่มา : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

ภาคผนวก ก
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

แบบสอบถามชุดที่ _____

แบบสอบถาม

ความเป็นไปได้ในการลงทุนประกอบกิจการร้านอาหารประเภทเฟรนไชส์
“ร้านเย็นตาโฟเครื่องทรง โดย อ.มัลลิการ์” ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ จังหวัดเชียงใหม่

การสำรวจนี้มีเพื่อทราบพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการรับประทานอาหารนอกบ้าน โดยเฉพาะร้านที่เปิดในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ เพื่อประโยชน์ต่อการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนเพื่อประกอบกิจการร้านอาหาร

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าแบบอิสระ ตามหลักสูตรปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาการบัญชี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผู้ศึกษาจึงใคร่ขอความกรุณาจากท่าน โปรดให้ข้อมูลในแบบสอบถามนี้ตามความเป็นจริง จักขอบพระคุณยิ่ง

นางสาวกนิษฐ เกตุทิม

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามประกอบด้วย 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อร้านอาหารในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทัศนคติและความพึงพอใจต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่

ส่วนที่ 4 ปัจจัยจูงใจเพื่อการใช้บริการในร้านอาหาร ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่

2. กรุณาตอบคำถามให้ครบทั้ง 4 ส่วน 7 หน้า

3. คำว่า ร้านอาหารในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ หมายถึง ร้านอาหารที่เข้ามาเช่าพื้นที่ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ เพื่อประกอบกิจการขายอาหาร มีบริเวณเฉพาะไม่นับรวมร้านที่อยู่ในศูนย์อาหารจวนด่วน

4. กรุณาทำเครื่องหมายกากบาท [X] ลงในช่องว่าง หน้าตัวเลือกที่ท่านต้องการเพียงข้อเดียว

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

1. ชาย 2. หญิง

2. ช่วงอายุ

1. น้อยกว่า 15 ปี 2. 15 - 24 ปี
 3. 25 - 34 ปี 4. 35 - 44 ปี
 5. 45 ปีขึ้นไป

3. การศึกษา

1. ต่ำกว่ามัธยมศึกษา
 2. มัธยมศึกษา เทียบเท่า ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
 3. ปริญญาตรี
 4. ปริญญาโท
 5. สูงกว่าปริญญาโท

4. อาชีพ

1. นักเรียน/นักศึกษา 2. ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 3. ลูกจ้างเอกชน/รัฐบาล 4. พนักงานบริษัท
 5. รับจ้างทั่วไป 6. เจ้าของกิจการ/ธุรกิจส่วนตัว
 7. พ่อบ้าน/แม่บ้าน 8. อื่น ๆ ระบุ _____

5. รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถามเฉลี่ยต่อเดือน

1. ต่ำกว่า 5,000 บาท 2. 5,001 – 15,000 บาท
 3. 15,001 – 25,000 บาท 4. 25,001 บาทขึ้นไป

6. รายได้ต่อครัวเรือนของผู้ตอบแบบสอบถามเฉลี่ยต่อเดือน

1. ต่ำกว่า 5,000 บาท 2. 5,001 – 15,000 บาท
 3. 15,001 – 25,000 บาท 4. 25,001 บาทขึ้นไป

ส่วนที่ 2 : พฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อร้านอาหารในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่

1. ท่านจะเข้าร่วมรับประทานอาหารในร้านอาหาร บนห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ หรือไม่
 - 1. มารับประทาน (ตอบคำถามข้อต่อไป)
 - 2. ไม่รับประทาน เพราะเหตุใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และจบคำถามเมื่อตอบเรียบร้อยแล้ว)
 - 2.1 คุณภาพของอาหารไม่เหมาะสม
 - 2.2 ราคาของอาหารภายในร้านไม่เหมาะสม
 - 2.3 มีประเภทของร้านอาหารให้เลือกไม่มาก บนพื้นที่ห้างฯ
 - 2.4 มีการส่งเสริมการตลาดที่น้อยในส่วนของคุณลด, ของแถม
 - 2.5 การบริการของพนักงานในร้านอาหาร บริการไม่ถูกใจ
 - 2.6 รูปแบบการตกแต่งของร้านอาหารบนห้าง ไม่จูงใจให้เข้าไปใช้บริการ
 - 2.7 ไม่พอใจกับรูปแบบการให้บริการของร้านอาหารบนห้าง
 - 2.8 อื่น ๆ โปรดระบุ _____

2. ท่านมารับประทานอาหารในร้านอาหาร บนห้างค้าปลีกขนาดใหญ่บ่อยแค่ไหน
 - 1. น้อยกว่า 2 ครั้งต่อเดือน
 - 2. 2-5 ครั้งต่อเดือน
 - 3. มากกว่า 5 ครั้งต่อเดือน
 - 4. ไม่แน่นอน

3. ส่วนใหญ่ท่านไปใช้บริการรับประทานอาหารในร้านอาหาร บนห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ในช่วงใด
 - 1. ช่วงเช้า (09.00-11.00 น.)
 - 2. ช่วงเที่ยง (11.01-13.00 น.)
 - 3. ช่วงบ่าย (13.01-16.00 น.)
 - 4. ช่วงเย็น (16.01-17.00 น.)
 - 5. ช่วงหัวค่ำ (17.01-20.00 น.)
 - 6. ช่วงดึก (20.01-23.00 น.)

4. ท่านใช้เวลาในการรับประทานอาหารในร้านอาหาร ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ประมาณเท่าไร
 - 1. ไม่เกิน 30 นาที
 - 2. 30 นาที – 1 ชั่วโมง
 - 3. 1- 1.5 ชั่วโมง
 - 4. มากกว่า 1.5 ชั่วโมงขึ้นไป

5. โดยปกติท่านจะเข้ามาใช้บริการรับประทานอาหารในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ห้างไหน บ่อยที่สุด
 - 1. ห้างคาร์ฟู
 - 2. ห้างบิ๊กซี
 - 3. ห้างโลตัส สาขาหางดง
 - 4. ห้างโลตัส สาขาคำเที่ยง

6. ท่านจะเข้าไปรับประทานอาหารในร้านอาหาร ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่กับใคร
1. คนเดียว 2. ครอบครัว
3. เพื่อน 4. ไม่แน่นอนแล้วแต่โอกาส
7. ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ท่านชื่นชอบและเลือกร้านอาหารประเภทใดมากที่สุด
1. ร้านอาหารฟาสฟู๊ด 2. ร้านอาหารประเภทถ้วยเดียว/เส้น
3. ร้านสุกี้ 4. ร้านอาหารไทย
5. ร้านอาหารญี่ปุ่น 6. ร้านอาหารฝรั่ง
8. สาเหตุที่ท่านไปรับประทานอาหารในร้านอาหาร ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่
1. ตั้งใจไปรับประทานอาหาร
2. ไปซื้อของและแวะรับประทานอาหาร
3. เป็นที่นัดหมายระหว่างเพื่อน/เจรจาทางธุรกิจ
4. สะดวกในการเดินทาง (ใกล้บ้าน/ที่ทำงาน)
5. อื่นๆ ระบุ _____
9. ราคาอาหารต่อมือต่อคนที่จ่ายโดยเฉลี่ย เมื่อไปรับประทานอาหาร ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่
1. ไม่เกิน 100 บาท 2. 100- 150 บาท
3. 151- 200 บาท 4. มากกว่า 200 บาทขึ้นไป
10. ราคาอาหารต่อมือต่อคนที่พึงพอใจที่จ่ายโดยเฉลี่ย เมื่อไปรับประทานอาหาร ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่
1. ไม่เกิน 100 บาท 2. 100- 150 บาท
3. 151- 200 บาท 4. มากกว่า 200 บาทขึ้นไป

ส่วนที่ 3 : ข้อมูลทัศนคติและความพึงพอใจต่อการเลือกใช้บริการ ร้านอาหารในห้างค้าปลีก
ขนาดใหญ่

1. เหตุผลที่ท่านเลือกเข้ามาใช้บริการร้านอาหาร ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ เพราะเหตุใด
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. คุณภาพของอาหาร 2. ราคาของอาหาร
 3. ความสะดวกในการซื้อหา 4. มีโปรโมชัน ลด แลก แจก แถม
 5. ชื่อเสียงของร้าน 6. การตกแต่งและบรรยากาศของร้าน
 7. ความรวดเร็วของการให้บริการ 8. เป็นที่นัดหมายระหว่างเพื่อน
 9. อื่นๆ ระบุ _____

2. หากมีร้านเปิดใหม่ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ขายอาหารประเภทเส้นและอาหารไทยจานเดียว โดยมีลักษณะตามข้อ 1. ที่ท่านเลือกไว้ ท่านจะมาใช้บริการ หรือไม่

1. ใช้บริการ 2. ไม่ใช้บริการ 3. ไม่แน่ใจ

3. หากมีร้านเปิดใหม่ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ขายอาหารประเภทเส้นและอาหารไทยจานเดียว โดยมีลักษณะตามข้อ 1. ที่ท่านเลือกไว้ แต่อาหารหนึ่งที่มีราคาเฉลี่ยเท่ากับ 60 บาทขึ้นไป ท่านจะมาใช้บริการ หรือไม่

1. ใช้บริการ 2. ไม่ใช้บริการ 3. ไม่แน่ใจ

4. หากมีร้านเปิดใหม่ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ขายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและอาหารไทยจานเดียว โดยมีลักษณะตามข้อ 1. ที่ท่านเลือกไว้ และมีราคาอาหารต่อจานดังต่อไปนี้ ท่านคิดว่าเหมาะสมหรือไม่

ชนิดของอาหาร*	ราคาต่อหน่วยประมาณ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม
ก๋วยเตี๋ยว	55-70 บาทต่อถ้วย		
ข้าว/ขนมจีน	60-95 บาทต่อจาน		
อาหารเรียกน้ำย่อย	55-90 บาทต่อจาน		
ขนมหวาน	30-60 บาทต่อถ้วย		
เครื่องดื่ม	25-50 บาทต่อแก้ว		

5. หากมีร้านเปิดใหม่ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ขายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและอาหารไทยจานเดียว โดยมีลักษณะตามข้อ 1. ที่ท่านเลือกไว้ ราคาอาหารที่ท่านพึงพอใจจะอยู่ที่ราคาประมาณเท่าไร

ชนิดของอาหาร*	ราคา 25-35 บาท	ราคา 36-45 บาท	ราคา 46-55 บาท	ราคา 56-65 บาท
ก๋วยเตี๋ยว				
ข้าว/ขนมจีน				
อาหารเรียกน้ำย่อย				
ขนมหวาน				
เครื่องดื่ม				

หมายเหตุ : *รายละเอียดชนิดและราคาของอาหารที่มีในร้านอาหาร

- ก๋วยเตี๋ยว - เส้นตาไฟ/ก๋วยเตี๋ยวเครื่องทรง 55 บาท ก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมอบ/
ผัดไทยไทเอ็ด 70 บาท เป็นต้น
- ข้าว/ขนมจีน - ข้าว/ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ข้าวหอมกขนมด้วย 60 บาท
ข้าวหมูตุ๋น 65 บาท โกรงหมอบ/ข้าวถั่วกลิ้งซี่โครง/
ข้าวผัดกะเพราป่าหมูสับไข่ต้ม 70 บาท ข้าวผัดน้ำพริกเรือ/
ข้าวเหนียว + ไก่กอบและ + น้ำตก/ลาบหมู 95 บาท เป็นต้น
- อาหารเรียกน้ำย่อย - ขนมจีบ 50 บาท ลูกชิ้นปลา/เกี้ยวปลา/ ซ้อก๋วย/ลูกชิ้นกุ้ง/หนังปลา
55 บาท ส้มตำไทย/ปู ส้มตำชมพู่มะละกอ/กุ้ง 60 บาท เมี่ยงค่น้ำ
60 บาท หมี่กะทิ 65 บาท ซ้อไก่ทอด 70 บาท กรอบซอส 5 สหาย
75 บาท ห่อหมกกรอบ 80 บาท แหนมกระดุกอ่อน/ลาวจิ้มเรียกน้ำย่อย
90 บาท หมูค่น้ำ 95 บาท เป็นต้น
- ขนมหวาน - ไอศกรีมมะพร้าว น้ำหอม/ข้าวเหนียวถั่วดำ/กล้วยบวชชีโรยงา/
ขนมด้วยโบราณ 30 บาท ไอศกรีมน้อยหน้า/ขนมปังน้ำแดง/
บัวลอยสามกษัตริย์ 40 บาท ลูกตาล/กระท้อนลอยแก้ว 50 บาท
ไอศกรีมข้าวเหนียวทุเรียน/ขนมปังโบราณ 60 บาท เป็นต้น
- เครื่องดื่ม - น้ำเปล่า/น้ำเต้าหู้ 15 บาท น้ำผลไม้ ผรั่ง/เก๊กฮวย/ลำไย/กระเจียบ/
มะตูม 25 บาท ชาดำเย็น/ชามะนาว/โอเลี้ยง 25 บาท ชาเย็น/กาแฟเย็น
35 บาท น้ำมะนาวปั่น/ไม่ปั่น/แดงไม่ปั่น 35 บาท นมเย็น 40 บาท
น้ำพันซ์ผลไม้ 50 บาท เป็นต้น

*** ค่าอาหารรวมเครื่องดื่ม เฉลี่ยต่อคนประมาณ 90 บาท

ส่วนที่ 4 : ปัจจัยจูงใจเพื่อการใช้บริการในร้านอาหารในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (อาหาร) อยู่ในระดับใด					
- รสชาติของอาหาร	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- ความสะอาดของอาหาร	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- ปริมาณอาหารต่อจาน	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- คุณค่าทางโภชนาการ	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- ความหลากหลายของอาหาร	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
2. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคา อยู่ในระดับใด					
- ราคาอาหารต่อหนึ่งที	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- ความคุ้มค่า เมื่อเปรียบเทียบกับราคาอาหาร	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
3. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านช่องทางจัดจำหน่าย อยู่ในระดับใด					
- สะดวกในการซื้อหา	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- มีสาขากระจายอยู่ในทุกพื้นที่	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- มีการจัดส่งอาหารถึงที่พักอาศัย	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
4. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับใด					
- อาหารชุดราคาประหยัด	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- บัตรส่วนลดรายการอาหาร	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- การสะสมคะแนนเพื่อรับสิทธิพิเศษ	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- การโฆษณาของร้านให้เป็นที่รู้จัก	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
5. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคคล อยู่ในระดับใด					
- ชื่อเสียงของพ่อครัว	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- ชื่อเสียงของเจ้าของร้าน	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)

ปัจจัย	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
- ทักษะ ความชำนาญในการบริการของพนักงาน	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
6. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ อยู่ในระดับใด					
- ความสะอาดของร้าน	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- การตกแต่งและบรรยากาศภายในร้าน	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- ความสวยงามของร้านภายนอก	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- ที่จอดรถ	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- ชื้อเสียงของร้าน	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
7. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการ อยู่ในระดับใด					
- ความรวดเร็วของการให้บริการ	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
- มาตรฐานการให้บริการ	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)

ขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาใช้เวลา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ภาคผนวก ง

หนังสือยินยอมให้ข้อมูลเพื่อการศึกษาและเผยแพร่ผลการศึกษา

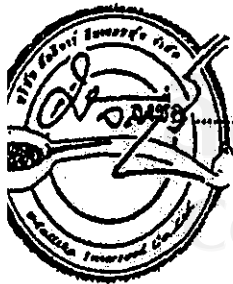
เขียนที่ บริษัท มัลติการอินเตอร์พรีด จำกัด

วันที่ 23 กรกฎาคม 2550

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า นางมัลติการ หลีระพันธ์ บริษัท มัลติการอินเตอร์พรีด จำกัด ตั้งอยู่ เลขที่ 674 รัชดาภิเษก แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ขอทำหนังสือฉบับนี้เพื่อเป็นหลักฐาน แสดงว่าข้าพเจ้าได้รับทราบและยินยอมให้ นางสาวกนิษฐ เกตุทิม รหัสนักศึกษา 4840258 สังกัด นักศึกษาระดับ บัณฑิตศึกษา สาขาการบัญชี คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ผู้ทำการค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง การศึกษา ความเป็นไปได้ในการลงทุนประกอบกิจการร้านอาหารประเภทแฟรนไชส์“ร้านเย็นตาไฟเครื่องทรงโดย อ.มัลติการ” ในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ จังหวัดเชียงใหม่ เข้ามาศึกษาและเก็บข้อมูล ณ หน่วยงานของข้าพเจ้าตามคำชี้แจงของผู้ ศึกษา และอนุญาตให้นำผลการศึกษาเผยแพร่สู่สาธารณะได้

ทั้งนี้หากผู้ศึกษาได้กระทำภายในขอบเขตอำนาจของหนังสือยินยอมฉบับนี้ให้มีผลสมบูรณ์และ ชอบด้วยกฎหมายทุกประการและหากมีผลกระทบหรือเกิดความเสียหายขึ้นจะไม่มี การเรียกร้องแต่อย่างใด เพื่อเป็นหลักฐานแห่งความยินยอมนี้ ข้าพเจ้าได้ลงลายมือชื่อและประทับตรา (ถ้ามี) ไว้ต่อ

หน้าทนาย



(Signature)
 (นางมัลติการ หลีระพันธ์)
 ประทับตราองค์กร

ลงชื่อ *(Signature)*
 (นางสาวกนิษฐ เกตุทิม)
 (ผู้ศึกษา)

ลงชื่อ *(Signature)*
 (ท.โพธิ์ พลันพิชญ์)
 (ทนาย)

ลงชื่อ *(Signature)*
 (HSB) มิ่งพูน.
 (ทนาย)

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล	นางสาวกนิษฐ์ เกตุทิม
วัน เดือน ปีเกิด	27 กรกฎาคม 2523
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนพระหฤทัย จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2536 สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2542 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี สาขาบัญชีบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พ.ศ. 2546
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2546 - 2547 เจ้าหน้าที่บัญชีการเงิน บริษัท ซีอี ยูเอส โฮลดิ้ง (2003) จำกัด พ.ศ. 2547 - 2548 เจ้าหน้าที่บัญชี บริษัท มหพันธ์ไฟเบอร์ซีเมนต์ จำกัด (มหาชน) พ.ศ. 2548 - ปัจจุบัน อาจารย์พิเศษภาควิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาวิทยาเขตภาคพายัพ จังหวัดเชียงใหม่