



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

แบบสอบถามเพื่อการศึกษาวิจัย

เรื่อง พฤติกรรมของนักศึกษาระดับอุดมศึกษาในเขตกรุงเทพมหานครในการบริโภคอาหารญี่ปุ่น

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการศึกษาหาข้อมูลการค้นคว้าแบบอิสระ ของหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (สำหรับผู้บริหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ข้อมูลที่ได้จะใช้เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาเท่านั้น ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณท่านผู้ตอบแบบสอบถามที่กรุณาสละเวลาในการตอบแบบสอบถามนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ให้ตรงความเป็นจริงของท่านมากที่สุด

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ

ต่ำกว่า 18 ปี

18-20 ปี

21-23 ปี

24 ปี ขึ้นไป

3. ระดับรายได้รวมต่อเดือน (ทั้งที่ได้รับจากผู้ปกครองและหาเอง)

ไม่เกินหรือเท่ากับ 10,000 บาท

10,000 – 15,000 บาท

15,001 -20,000 บาท

มากกว่า 20,000 บาท

4. ระดับปริญญาตรีชั้นปีที่กำลังศึกษา

ปี 1

ปี 2

ปี 3

ปี 4

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารญี่ปุ่น

1. ร้านอาหารญี่ปุ่นที่ท่านบริโภคเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ฟุจิ (FUJI RESTAURANT)
- เซน (ZEN)
- โออิชิ บุฟเฟต์ (OISHI BUFFET)
- โอโตยะ (OTOYA)
- ยาโยอิ (YAYOI)
- ซาบุชิ บุฟเฟต์ (SHABUSHI BUFFET)
- ฮะจิบัง ราเมน (HAJIBAN RAMEN)
- โออิชิ ราเมน (OISHI RAMEN)
- อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

2. จากข้อที่ 1 ท่านรู้จักร้านที่ท่านเลือกรับประทานอาหารญี่ปุ่นได้อย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- กลุ่มอ้างอิง เช่น เพื่อน คนรู้จัก
- การบอกแบบปากต่อปาก
- สื่อโทรทัศน์
- วิทยุ
- อินเทอร์เน็ต
- สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น นิตยสาร ใบปลิว แผ่นพับ
- ทำเลที่ตั้งเห็นได้ชัดเจน
- อื่น ๆ โปรดระบุ.....

3. เหตุผลที่สำคัญที่สุดของท่าน ในการเลือกรับประทานอาหารญี่ปุ่น (โปรดเลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> รสชาติอาหารถูกปาก | <input type="checkbox"/> มีรายการอาหารให้เลือกมากมาย |
| <input type="checkbox"/> อยากทดลองรับประทานอาหารญี่ปุ่น | <input type="checkbox"/> เพื่อสุขภาพ / เป็นที่นิยมในสังคม |
| <input type="checkbox"/> มีการส่งเสริมการขายที่ดี | <input type="checkbox"/> ตั้งอยู่ในศูนย์การค้า |
| <input type="checkbox"/> บริการดี / รวดเร็ว | <input type="checkbox"/> มีสาขามาก / สะดวกต่อการเดินทาง |
| <input type="checkbox"/> ราคาไม่แพง | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ (โปรดระบุ)..... |

4. บุคคลใดต่อไปนี้มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของท่านมากที่สุด ในการบริโภคอาหารญี่ปุ่น
- | | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> ตนเอง | <input type="checkbox"/> พ่อแม่ |
| <input type="checkbox"/> ญาติ | <input type="checkbox"/> เพื่อน |
| <input type="checkbox"/> คู่รัก / แฟน | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ (โปรดระบุ)..... |
5. ประเภทของอาหารญี่ปุ่นที่ท่านนิยมรับประทานเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ซาซิมิ (ปลาดิบ)
 - ซูชิ (ข้าวปั้นหน้าต่าง ๆ)
 - สลัดญี่ปุ่น
 - อาหารว่าง เช่นทาโกะยากิ ยำสาหร่ายเย็น
 - อาหารย่าง เช่นปลาแซลมอนย่างเกลือ หมู/เนื้อ อย่างซีอิ๊ว
 - อาหารทอด เช่น เทมปุระ หมูชุบเกล็ดขนมปังทอด
 - อาหารต้มและอาหารหม้อดิน หรือ ชาบูชิ (หม้อไฟ) เช่น สุกียากี้ญี่ปุ่น
 - อาหารซูด เช่น อาหารกล่อง(เบนโตะ) หมูทงคัตสึ
 - บะหมี่ญี่ปุ่น ร้อน/เย็น เช่น โชยุราเมน ซาธุโซบะ
 - เทป็นยากิ (อาหารประเภทสเต็ก) เช่น สเต็กเนื้อสันโกเบ สเต็กปลาแซลมอน
 - อื่น ๆ (โปรดระบุ)
6. ประเภทร้านอาหารญี่ปุ่นที่ท่านนิยมไปรับประทานบ่อยที่สุด
- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วไป (Stand alone) | <input type="checkbox"/> ร้านอาหารญี่ปุ่นในศูนย์การค้า |
| <input type="checkbox"/> ร้านอาหารญี่ปุ่นในโรงแรม | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ(โปรดระบุ)..... |
7. ความถี่โดยเฉลี่ยในการบริโภคอาหารญี่ปุ่น
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 ครั้งต่อเดือน | <input type="checkbox"/> 2 ครั้งต่อเดือน |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า 2 ครั้งต่อเดือน | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ (โปรดระบุ)..... |
8. ส่วนใหญ่ท่านนิยมไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นในช่วงวันใด
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> วันจันทร์ –ศุกร์ | <input type="checkbox"/> วันเสาร์ – อาทิตย์ |
| <input type="checkbox"/> วันหยุดนักขัตฤกษ์ | <input type="checkbox"/> ไม่แน่นอน |

9. ท่านไปรับประทานอาหารญี่ปุ่น ในช่วงเวลาใดบ่อยที่สุด

ช่วงเที่ยง เวลาประมาณ 11.00 – 13.00 น.

ช่วงบ่าย เวลาประมาณ 13.00 – 16.00 น.

ช่วงเย็น เวลาประมาณ 16.00 – 19.00 น.

ช่วงค่ำ เวลาประมาณ 19.00 – 22.00 น.

10. ส่วนใหญ่ท่านไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นกับผู้ใด

ครอบครัว /ญาติ

เพื่อน

คนเดียว

คู่รัก / แฟน

อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

11. ท่านนิยมไปรับประทานอาหารญี่ปุ่น ในโอกาสใด(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ตั้งใจไปรับประทานอาหาร

เพื่อพบปะสังสรรค์

รอเวลาทำธุระอย่างอื่น

เพื่อนชักชวน

เลี้ยงฉลองในโอกาสต่าง ๆ

อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

12. ในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นแต่ละครั้งท่านมีค่าใช้จ่ายต่อครั้งต่อคนประมาณเท่าใด

ไม่เกิน 100 บาท

101 – 200 บาท

201 – 300 บาท

มากกว่า 300 บาท

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการ ที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร

ญี่ปุ่น

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างตามระดับความคิดเห็นที่ท่านคิดว่าควรจะเป็น

ปัจจัยทางการตลาด	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
*ด้านผลิตภัณฑ์					
1. ชื่อเสียงของร้าน					
2. ความสดใหม่ของอาหาร					
3. คุณภาพของอาหาร					
4. ความหลากหลายของรายการอาหาร					
5. มีอาหารเป็นชุดไว้บริการ					
6. การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่น					
7. ในรายการอาหารมีรูปภาพประกอบ					
8. มีรายการอาหารใหม่ ๆ ไว้คอยบริการ					
9. การจัดให้มีบุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่น					
10. รสชาติอาหารเป็นแบบต้นตำรับของญี่ปุ่น					

ปัจจัยทางการตลาด	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
*ด้านราคา					
11. ราคาอาหารเหมาะสมกับคุณภาพ					
12. สามารถชำระเงินได้ทั้งบัตรเครดิตและเงินสด					
13. ความสะดวกรวดเร็วในการชำระเงิน					
14. แจ้งราคาไว้อย่างชัดเจน					
15. มีราคาใกล้เคียงกับร้านอาหารญี่ปุ่นร้านอื่น ๆ					
*ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย					
16. ทำเลที่ตั้งของร้านใกล้สถาบันการศึกษา					
17. ทำเลที่ตั้งของร้านอยู่ในศูนย์การค้า					
18. มีสถานที่จอดรถได้สะดวก					
19. มีบริการส่งตามบ้าน					
20. มีจำนวนสาขามาก					

*ด้านการส่งเสริมการตลาด					
21. มีตัวอย่างอาหารญี่ปุ่น โชว์หน้าร้าน					
ปัจจัยทางการตลาด	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
*ด้านการส่งเสริมการตลาด(ต่อ)					
22. มีการจัดรายการพิเศษในวันหยุดสำคัญ ๆ เช่น วันแม่ วันเด็ก					
23. มีบัตรสมาชิกสำหรับใช้เป็นส่วนลด					
24. การโฆษณาในสื่อต่าง ๆ เช่น แผ่นพับ นิตยสาร วิทยุ โทรทัศน์ และป้ายโฆษณาตามที่ต่าง ๆ					
25. มีการจัดชิงโชค ลุ้นรับรางวัล เช่น ตัวเครื่องบินไปเที่ยวต่างประเทศ					
*ด้านบุคลากร					
26. พนักงานมีความสุข เอาใจใส่ลูกค้า					
27. บุคลิกภาพของพนักงาน					
28. มีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ					
29. การแนะนำรายการอาหารของพนักงาน					

*ด้านสิ่งนำเสนอทางกายภาพ					
30. รูปแบบการจัดตกแต่งร้านบรรยากาศแบบญี่ปุ่น					
31. มีสถานที่นั่งพักและนั่งรอบริการอย่างเพียงพอ					
*ด้านสิ่งนำเสนอทางกายภาพ(ต่อ)					
32. สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย					
33. ความสะอาดของ แก้ว จาน ช้อน ส้อม					
*ด้านกระบวนการ					
34. การต้อนรับของพนักงาน					
35. การบริการจัดคิวรอที่มีความสะดวกสบาย					
36. การบริการที่รวดเร็วในการรับรายการอาหาร					
37. ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป					
38. ระยะเวลาในการรอคอย					
39. มีพนักงานคอยดูแลอย่างดีตลอดการรับประทานอาหาร เช่น คอยเติมน้ำ หรือเก็บจาน					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ.....

.....

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นางสาวสุพร สายจู
วัน เดือน ปี เกิด	10 พฤศจิกายน 2511
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการบัญชี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ปีการศึกษา 2537
ประวัติการทำงาน	ปี 2551 เลขานุการผู้จัดการ Dragon Cable Co.,Ltd. ปี 2537 ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อต่างประเทศ Thai Wonderful Wire Cable Co.,Ltd.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved