

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

#### ผลการศึกษา

การค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง ทักษะของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ ต่อผู้ถือหุ้น ได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามจำนวน 36 ชุด ซึ่งนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ และนำเสนอในรูปแบบความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามและข้อมูลเกี่ยวกับกิจการ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีต่อผู้ถือหุ้น

ส่วนที่ 3 ปัญหาของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีต่อผู้ถือหุ้น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามและข้อมูลกิจการ

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป		จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ	ชาย	16	44.40
	หญิง	20	55.60
	รวม	36	100.00
2. อายุ	21 – 30 ปี	9	25.00
	31 – 40 ปี	21	58.30
	41 – 50 ปี	5	13.90
	มากกว่า 50 ปี	1	2.80
	รวม	36	100.00
3. ระดับการศึกษา	มัธยมปลาย หรือปวช.	5	13.90
	อนุปริญญา หรือปวส.	6	16.70
	ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	23	63.90
	ปริญญาโทหรือสูงกว่า	2	5.60
	อื่นๆ	0	0.00
	รวม	36	100.00
4. ตำแหน่งงาน	เจ้าของกิจการ	2	5.60
	ผู้จัดการโรงแรม	13	36.10
	ฝ่ายจัดซื้อ	1	2.80
	พ่อครัว	6	16.70
	ผู้จัดการห้องอาหาร	14	38.90
	อื่นๆ	0	0.00
	รวม	36	100.00
5. ระยะเวลาที่ทำงาน	1 – 5 ปี	30	83.30
	6 – 10 ปี	5	13.90
	11 – 15 ปี	1	2.80
	รวม	36	100.00

## ตารางที่ 1 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป		จำนวน (คน)	ร้อยละ
6.เป็นผู้ก่อตั้ง	เป็นผู้ก่อตั้งกิจการ	1	2.80
	ไม่ใช่ผู้ก่อตั้งกิจการ	35	97.20
	รวม	36	100.00
7.ความสัมพันธ์	ลูก	3	8.30
	หลาน	0	0.00
	ญาติ	1	2.80
	พนักงานของกิจการ	32	88.90
	อื่นๆ	0	0.00
	รวม	36	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 36 คน เป็นเพศหญิง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 55.60 และเพศชาย จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 44.40

มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 58.30 อายุ 21 – 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 25.00 อายุ 41 – 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.90 และอายุมากกว่า 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 2.80 ตามลำดับ

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า คิดเป็นร้อยละ 63.90 อนุปริญญาหรือปวส. คิดเป็นร้อยละ 16.70 มัธยมปลายหรือปวช. คิดเป็นร้อยละ 13.90 และปริญญาโทหรือสูงกว่า คิดเป็นร้อยละ 5.60

ตำแหน่งงานปัจจุบันเป็นผู้จัดการห้องอาหาร คิดเป็นร้อยละ 38.90 ผู้จัดการโรงแรม คิดเป็นร้อยละ 36.10 พ่อครัว คิดเป็นร้อยละ 16.70 เจ้าของกิจการ คิดเป็นร้อยละ 5.60 และฝ่ายจัดซื้อ คิดเป็นร้อยละ 2.80

ระยะเวลาทำงานตั้งแต่ 1 – 5 ปี มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 83.30 ระยะเวลาทำงาน 6 – 10 ปี มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 13.90 และระยะเวลาทำงานมากกว่า 10 ปี มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.80

ผู้ตอบแบบสอบถามไม่ใช่ผู้ก่อตั้งกิจการ จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 97.20 และเป็นผู้ก่อตั้งกิจการ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.80

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความสัมพันธ์กับผู้ก่อตั้งกิจการ โดยเป็นพนักงานของกิจการ จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 88.90 เป็นลูก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 8.30 และเป็นญาติ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.80

ตารางที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกิจการ

ข้อมูลเกี่ยวกับกิจการ		จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1.ระยะเวลาที่เปิด	น้อยกว่า 1 ปี	0	0.00
ดำเนินการ	1 – 5 ปี	18	50.00
	6 – 10 ปี	16	44.40
	มากกว่า 10 ปี	2	5.60
	รวม	36	100.00
2.จำนวนห้องพัก	ไม่เกิน 20 ห้อง	15	41.70
	21 – 40 ห้อง	14	38.90
	41 – 60 ห้อง	5	13.90
	มากกว่า 60 ห้อง	2	5.60
	รวม	36	100.00
3.รองรับลูกค้า	1 – 50 คน	27	75.00
	51 – 100 คน	7	19.40
	101 – 150 คน	2	5.60
	มากกว่า 150 คน	0	0.00
	รวม	36	100.00
4.ลูกค้าที่เข้าพัก	ชาวไทยมากกว่าร้อยละ 50	5	13.90
	ชาวต่างประเทศมากกว่าร้อยละ 50	20	55.60
	ชาวไทยและชาวต่างประเทศในสัดส่วนที่เท่ากัน	11	30.60
	รวม	36	100.00
5.อาชีพของลูกค้า	นักศึกษา	0	0.00
	พนักงานบริษัทเอกชน	16	44.40
	ข้าราชการและรัฐวิสาหกิจ	3	8.30
	นักท่องเที่ยว	17	47.20
	อื่นๆ	0	0.00
	รวม	36	100.00

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อมูลเกี่ยวกับกิจการ		จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
6.บริการแบบรายเดือน	เปิดแบบรายเดือน	7	19.40
	ไม่เปิดแบบรายเดือน	29	80.60
	รวม	36	100.00
7.รองรับการจัดสัมมนา	รองรับ	16	44.40
	ไม่รองรับ	20	55.60
	รวม	36	100.00
8.ห้องอาหารรองรับลูกค้า	1 – 50 คน	14	38.90
	51 – 100 คน	14	38.90
	101 – 150 คน	4	11.10
	มากกว่า 150 คน	4	11.10
	รวม	36	100.00
9.ปลูกผักปลอดสารพิษ	มี	10	27.80
	ไม่มี	26	72.20
	รวม	36	100.00
10.ชนิดของผักที่ปลูก	ผักบุ้ง	6	16.70
	ผักคะน้า	4	11.20
	ผักกวางตุ้ง	4	11.20
	ผักกาดไตโตเกียว	1	2.80
	ผักปวยเล้ง	0	0.00
	ผักโขม	0	0.00
	กรีนโอ๊ค/เรดโอ๊ค	1	2.80
	สลัดคออส	0	0.00
	บัตเตอร์เฮด	0	0.00
	ฟิวเลย์ไอซ์เบิร์ก	0	0.00
	เรดโครอล	0	0.00
	มิซุน่า	0	0.00
	พาสเลย์	0	0.00

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อมูลเกี่ยวกับกิจการ		จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
10.ชนิดของผักที่ปลูก	ผักบร็อกโคลี่	1	2.80
	อื่นๆ (ผักกาดขาว, ผักชวยเต้, ตะไคร้หอม, มะกรูด, ใบเตย, พริกขี้หนู)	7	19.50
	รวม	36	100.00

จากตารางที่ 2 พบว่าโรงแรมมีทั้งหมด 36 แห่ง เปิดดำเนินการระหว่าง 1 – 5 ปี จำนวน 18 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 50.00 ดำเนินกิจการ 6 – 10 ปี จำนวน 16 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 44.40 และดำเนินการมากกว่า 10 ปี จำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.60

จำนวนห้องพักไม่เกิน 20 ห้อง มีจำนวน 15 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 41.70 จำนวนห้องพัก 20 – 40 ห้อง มีจำนวน 14 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 38.90 จำนวนห้องพัก 41 – 60 ห้อง มีจำนวน 5 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.90 และจำนวนห้องพักมากกว่า 60 ห้อง มีจำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.60

โรงแรมรองรับลูกค้าได้ 1 – 50 คน จำนวน 27 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 75.00 รองรับลูกค้าได้ 51 – 100 คน จำนวน 7 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 19.40 และรองรับลูกค้าได้ 101 – 150 คน จำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.60

ลูกค้าที่เข้าพักเป็นชาวต่างประเทศมากกว่าร้อยละ 50 มีจำนวน 20 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 55.60 ลูกค้าชาวไทยและชาวต่างประเทศในสัดส่วนที่เท่ากัน มีจำนวน 11 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 30.60 และลูกค้าชาวไทยมากกว่าร้อยละ 50 มีจำนวน 5 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.90

ลูกค้าที่เข้าพักส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยว มีจำนวน 17 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 47.20 เป็นพนักงานบริษัทเอกชน มีจำนวน 16 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 44.40 และเป็นข้าราชการและรัฐวิสาหกิจ จำนวน 3 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 8.30

โรงแรมไม่มีการให้บริการพักรายเดือน จำนวน 29 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 80.60 และมีการให้บริการพักรายเดือน จำนวน 7 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 19.40

โรงแรมสามารถรองรับการจัดสัมมนาได้มีจำนวน 16 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 44.40 และไม่สามารถรองรับการจัดสัมมนาได้มีจำนวน 20 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 55.60

โรงแรมมีห้องอาหารที่สามารถรองรับลูกค้าได้จำนวน 1 – 50 คน และ 51 – 100 คน มีจำนวน 14 แห่งเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 38.90 ห้องอาหารรองรับลูกค้าได้จำนวน 101 – 150 คน และมากกว่า 150 คน มีจำนวน 4 แห่งเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 11.10

มีการปลูกผักปลอดสารพิษในบริเวณโรงแรมเพื่อรับประทานกันเอง แต่ไม่ได้นำมาประกอบอาหารในห้องอาหารของโรงแรม จำนวน 10 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 27.80 และไม่มีการปลูกผักปลอดสารพิษจำนวน 26 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 72.20 โดยปลูกผักนึ่งจำนวน 6 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 16.70 ผักคะน้าและผักกวางตุ้ง จำนวน 4 แห่งเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 11.20 กรีน โอ๊ค/เรด โอ๊คและผักบร็อกโคลี่ จำนวน 1 แห่งเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 2.80 และผักชนิดอื่นๆ ได้แก่ ผักกาดขาว, ผักชวยเต้, ตะไคร้หอม, มะกรูด, ใบเตย, พริกขี้หนู และกะเพรา จำนวน 7 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 19.50 โดยพบว่าโรงแรมที่ปลูกผักอินทรีย์เพื่อนำไปประกอบอาหารในห้องอาหารภายในโรงแรม คือ มาริษา รีสอร์ท แอนด์ สปา ตั้งอยู่ที่ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ มีการปลูกผักอินทรีย์ ได้แก่ ผักนึ่ง, ผักคะน้า, ผักกวางตุ้ง, กะเพรา และพริกขี้หนู

## ส่วนที่ 2 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการโรงแรมบูติคในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์

### ส่วนที่ 2.1 ความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการโรงแรมบูติคในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์

#### ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยรวมของผู้ประกอบการโรงแรมบูติคในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์

ความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1. ความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ	4.34	มาก
2. ความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย	4.40	มาก
3. ความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม	4.52	มากที่สุด
รวม	4.41	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,

3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ประกอบการโรงแรมบูติคในจังหวัดเชียงใหม่มีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.41) โดยมีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.34) มีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัยในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.40) และมีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อมในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยรวม 4.52)

ตารางที่ 4 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีความรู้  
ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ

ความรู้ความเข้าใจด้านสุขภาพ	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. การรับประทานผักอินทรีย์ทำให้สุขภาพดี	63.90	27.80	8.30	0.00	0.00	4.56	มากที่สุด
2. เพิ่มคุณค่าทางอาหารมากขึ้น	55.60	36.10	8.30	0.00	0.00	4.47	มาก
3. ไม่อ้วน ช่วยลดน้ำหนัก	38.90	38.90	22.20	0.00	0.00	4.16	มาก
4. ผักอินทรีย์มีคุณค่าทางโภชนาการครบทุกหมวดหมู่ เป็นแหล่งของแป้ง โปรตีน วิตามิน ไนมัน กรดไขมัน เส้นใย	47.20	36.10	16.70	0.00	0.00	4.30	มาก
5. ผักอินทรีย์ที่เป็นสมุนไพร มีประโยชน์ในการเป็นยารักษาโรค	52.80	30.60	16.70	0.00	0.00	4.36	มาก
6. ช่วยต้านอนุมูลอิสระ มีผลทำให้ผิวพรรณสวยงาม ชะลอความแก่	47.20	30.60	22.20	0.00	0.00	4.25	มาก
7. นำผักอินทรีย์มาปรุงอาหารให้ลูกค้า ทำให้ลูกค้ามีความสุข	47.20	38.90	13.90	0.00	0.00	4.33	มาก
8. การรับประทานผักอินทรีย์ถือเป็นการดูแลสุขภาพอย่างยั่งยืน	58.30	22.20	19.40	0.00	0.00	4.39	มาก
9. การรับประทานผักที่ปลูกแบบดั้งเดิมก่อให้เกิดโรคภัยไข้เจ็บร้ายแรง เช่น โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน โรคอ้วน และโรคหัวใจ เป็นต้น	44.40	38.90	16.70	0.00	0.00	4.28	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						4.34	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,  
3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 4 พบว่าผู้ประกอบการที่มีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.34) ทั้งนี้ เมื่อเรียงตามลำดับความสำคัญ พบว่าการรับประทานผัก



อินทรีทำให้สุขภาพดี (ค่าเฉลี่ย 4.56) เพิ่มคุณค่าทางอาหารมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.47) การรับประทานผักอินทรีย์ถือเป็นการดูแลสุขภาพอย่างยั่งยืน (ค่าเฉลี่ย 4.39) ผักอินทรีย์ที่เป็นสมุนไพร มีประโยชน์ในการเป็นยารักษาโรค (ค่าเฉลี่ย 4.36) การนำผักอินทรีย์มาปรุงอาหารให้ลูกค้า ทำให้ลูกค้ามีสุขภาพดี (ค่าเฉลี่ย 4.33) ผักอินทรีย์มีคุณค่าทางโภชนาการครบทุกหมวดหมู่ เป็นแหล่งของแป้ง โปรตีน วิตามิน ไขมัน เกลือแร่ เส้นใย (ค่าเฉลี่ย 4.30) การรับประทานผักที่ปลูกแบบดั้งเดิมก่อให้เกิดโรคร้ายไข้เจ็บร้ายแรง เช่น โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน โรคอ้วน และโรคหัวใจ เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.28) ช่วยด้านอนุมูลอิสระ มีผลทำให้ผิวพรรณสวยงาม ชะลอความแก่ (ค่าเฉลี่ย 4.25) และไม่อ้วน ช่วยลดน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 4.16)

**ตารางที่ 5 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของผู้ประกอบการโรงแรมบูติคในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย**

ความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัย	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. การปลูกผักอินทรีย์ไม่ใช่ปุ๋ยเคมี สารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช สารป้องกันกำจัดวัชพืช, โรคแมลง, สัตว์, ศัตรูพืช และฮอร์โมนต่างๆ จึงทำให้ผักมีความปลอดภัยสูง	41.70	50.00	5.60	2.80	0.00	4.30	มาก
2. การรับประทานผักอินทรีย์ทำให้ปลอดภัยจากสารพิษตกค้างมากกว่าผักที่ปลูกแบบดั้งเดิม	41.70	47.20	11.10	0.00	0.00	4.30	มาก
3. การเลือกรับประทานผักอินทรีย์ที่ซื้อจากแหล่งปลูกโดยตรงจะได้รับความสะอาด และปลอดภัย	33.30	58.30	8.30	0.00	0.00	4.25	มาก
4. กระบวนการในการปลูกผักอินทรีย์ไม่ใช่สารเคมีเหมือนการปลูกผักแบบดั้งเดิม จึงทำให้ป้องกันการเกิดโรคมากกว่า	38.90	41.70	19.40	0.00	0.00	4.19	มาก
5. การปลูกผักอินทรีย์ ทำให้ผู้ปลูกปลอดภัยจากสารพิษ เนื่องจากไม่มีสารเคมีในกระบวนการ	63.90	27.80	8.30	0.00	0.00	4.56	มากที่สุด

ตารางที่ 5 (ต่อ)

ความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัย	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
6. ฉลาดรับรองมาตรฐานผักอินทรีย์ทำให้ผู้บริโภคเลือกรับประทานผักอินทรีย์มากขึ้น เพราะแน่ใจในคุณภาพจากแหล่งปลูก	61.10	36.10	2.80	0.00	0.00	4.58	มากที่สุด
7. ปัจจุบันผู้คนนิยมรับประทานผักสดมากขึ้นในรูปแบบผักสลัด ผักใบเขียว ดังนั้นความปลอดภัยจากสารพิษ ยาฆ่าแมลง จึงมีความสำคัญมากที่สุด	69.40	25.00	5.60	0.00	0.00	4.64	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม						4.40	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง, 3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 5 พบว่าผู้ประกอบกรฯ มีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.40) ทั้งนี้ เมื่อเรียงตามลำดับความสำคัญ พบว่าปัจจุบันผู้คนนิยมรับประทานผักสดมากขึ้นในรูปแบบผักสลัด ผักใบเขียว ดังนั้นความปลอดภัยจากสารพิษ ยาฆ่าแมลง จึงมีความสำคัญมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.64) ฉลาดรับรองมาตรฐานผักอินทรีย์ทำให้ผู้บริโภคเลือกรับประทานผักอินทรีย์มากขึ้น เพราะแน่ใจในคุณภาพจากแหล่งปลูก (ค่าเฉลี่ย 4.58) การปลูกผักอินทรีย์ ทำให้ผู้ปลูกปลอดภัยจากสารพิษ เนื่องจากไม่มีสารเคมีในกระบวนการ (ค่าเฉลี่ย 4.56) การปลูกผักอินทรีย์ไม่ใช่ปุ๋ยเคมี สารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช สารป้องกันกำจัดวัชพืช, ไรคแมลง, สัตว์, ศัตรูพืช และฮอร์โมนต่างๆ จึงทำให้ผักมีความปลอดภัยสูง ซึ่งเท่ากับการรับประทานผักอินทรีย์ทำให้ปลอดภัยจากสารพิษตกค้างมากกว่าผักที่ปลูกแบบดั้งเดิม (ค่าเฉลี่ย 4.30) การเลือกรับประทานผักอินทรีย์ที่ซื้อจากแหล่งปลูกโดยตรงจะได้ความสด สะอาด และปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.25) และกระบวนการในการปลูกผักอินทรีย์ไม่ใช่สารเคมีเหมือนการปลูกผักแบบดั้งเดิม จึงทำให้ป้องกันการเกิดโรคมกกว่า (ค่าเฉลี่ย 4.19)

ตารางที่ 6 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม

ความรู้ความเข้าใจด้านสิ่งแวดล้อม	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. การปลูกผักแบบดั้งเดิมที่ใช้สารเคมีและสารเร่งการเจริญเติบโต ก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม และทำลายห่วงโซ่อาหารตามธรรมชาติ	52.80	36.10	11.10	0.00	0.00	4.42	มาก
2. การเลือกปลูกผักอินทรีย์ ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น	72.20	19.40	8.30	0.00	0.00	4.64	มากที่สุด
3. การเลือกรับประทานผักอินทรีย์ ถือเป็นทางเลือกหนึ่งในการช่วยสิ่งแวดล้อม	58.30	27.80	13.90	0.00	0.00	4.44	มาก
4. การเปลี่ยนจากการใช้สารเคมีมาใช้ปุ๋ยอินทรีย์ เป็นการรักษาสภาพสิ่งแวดล้อม	63.90	27.80	8.30	0.00	0.00	4.56	มากที่สุด
5. เมื่อผู้ปลูกสามารถขายผักอินทรีย์ได้มากขึ้น อีกทั้งราคาที่สูงกว่าการปลูกพืชแบบดั้งเดิม ทำให้ผู้ปลูกเปลี่ยนจากการปลูกแบบดั้งเดิมที่ทำลายสิ่งแวดล้อม หันมาปลูกผักอินทรีย์ที่ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น ดังนั้นลูกค้าที่เลือกรับประทานผักอินทรีย์ ถือเป็น การช่วยสิ่งแวดล้อมอีกทางหนึ่ง	50.00	44.40	5.60	0.00	0.00	4.44	มาก
6. การตัดสินใจรับประทานผักอินทรีย์ ก่อให้เกิดผลดีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมของผู้ที่เกี่ยวข้อง	58.30	30.60	11.10	0.00	0.00	4.72	มากที่สุด
7. การรับประทานผักอินทรีย์ ส่งเสริมด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม มากกว่าการรับประทานผักแบบดั้งเดิม	52.80	36.10	11.10	0.00	0.00	4.42	มาก
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						4.52	มากที่สุด

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,

3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 6 พบว่าผู้ประกอบการฯ มีความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยรวม 4.52) ทั้งนี้ เมื่อเรียงตามลำดับความสำคัญ พบว่าการตัดสินใจรับประทานผักอินทรีย์ก่อให้เกิดผลดีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมของผู้ที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.72) การเลือกปลูกผักอินทรีย์ ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.64) การเปลี่ยนจากการใช้สารเคมีมาใช้ปุ๋ยอินทรีย์ เป็นการรักษาสภาพสิ่งแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย 4.56) การเลือกรับประทานผักอินทรีย์ ถือเป็นทางเลือกหนึ่งในการช่วยสิ่งแวดล้อม ซึ่งเท่ากับ เมื่อผู้ปลูกสามารถขายผักอินทรีย์ได้มากขึ้น อีกทั้งราคาที่สูงกว่าการปลูกพืชแบบดั้งเดิม ทำให้ผู้ปลูกเปลี่ยนจากการปลูกแบบดั้งเดิมที่ทำลายสิ่งแวดล้อม หันมาปลูกผักอินทรีย์ที่ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น ดังนั้นลูกค้าที่เลือกรับประทานผักอินทรีย์ ถือเป็น การช่วยสิ่งแวดล้อมอีกทางหนึ่ง (ค่าเฉลี่ย 4.44) การปลูกผักแบบดั้งเดิมที่ใช้สารเคมีและสารเร่งการเจริญเติบโต ก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม และทำลายห่วงโซ่อาหารตามธรรมชาติ ซึ่งเท่ากับ การรับประทานผักอินทรีย์ ส่งเสริมด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม มากกว่าการรับประทานผักแบบดั้งเดิม (ค่าเฉลี่ย 4.42)

## ส่วนที่ 2.2 ความรู้สึกของผู้ประกอบการโรงแรมบูติคในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ยรวมของความรู้สึกของผู้ประกอบการโรงแรมบูติคในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์

ความรู้สึกต่อผักอินทรีย์	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1. ความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ	4.19	มาก
2. ความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย	4.56	มากที่สุด
3. ความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม	4.33	มาก
รวม	4.36	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง, 3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 7 พบว่าผู้ประกอบการฯ มีความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.36) โดยความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.19) ความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัยในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยรวม 4.56) และความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อมในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.33)

ตารางที่ 8 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีความรู้สึกต่อ  
ผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ

ความรู้สึกด้านสุขภาพ	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. การรับประทานผักอินทรีย์แล้วทำให้สุขภาพดีกว่าการรับประทานผักแบบดั้งเดิม	38.90	41.70	19.40	0.00	0.00	4.19	มาก
2. ท่านรู้สึกว่าผักอินทรีย์มีสารอาหารมากกว่าผักแบบดั้งเดิม	22.20	47.20	27.80	0.0	2.80	3.86	มาก
3. การรับประทานผักอินทรีย์ ทำให้รู้สึกว่าลดความเสี่ยงต่อการเป็น โรคมะเร็ง, เบาหวาน, โรคอ้วน	27.80	36.10	33.30	2.80	0.00	3.89	มาก
4. ท่านรู้สึกว่าผักอินทรีย์มีคุณค่าทางอาหารสูง มีความสด สะอาด ทำให้ลูกค้ายที่รับประทานรู้สึกว่าได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าอาหารสูงขึ้น	61.10	38.90	11.10	0.00	0.00	4.50	มากที่สุด
5. เมื่อนำผักอินทรีย์มาปรุงอาหารแทนผักแบบดั้งเดิมแล้ว ท่านรู้สึกว่า เป็นความภาคภูมิใจที่ได้ปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารสูงให้แก่ลูกค้า	61.10	30.60	8.30	0.00	0.00	4.53	มากที่สุด
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						4.19	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,  
3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 8 พบว่าผู้ประกอบการฯ มีความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.19) ทั้งนี้ เมื่อเรียงลำดับความรู้สึกในระดับจากมากไปหาน้อย จะได้ดังนี้ เมื่อนำผักอินทรีย์มาปรุงอาหารแทนผักแบบดั้งเดิมแล้ว รู้สึกว่าเป็นความภาคภูมิใจที่ได้ปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารสูงให้แก่ลูกค้า (ค่าเฉลี่ย 4.53) ผักอินทรีย์มีคุณค่าทางอาหารสูง มีความสด สะอาด ทำให้ลูกค้ายที่รับประทานรู้สึกว่าได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าอาหารสูงขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.50) การรับประทานทานผักอินทรีย์แล้วทำให้สุขภาพดีกว่าการรับประทานผักแบบดั้งเดิม (ค่าเฉลี่ย 4.19) การรับประทานผักอินทรีย์ ทำให้รู้สึกว่าลดความเสี่ยงต่อการเป็น โรคมะเร็ง, เบาหวาน, โรคอ้วน (ค่าเฉลี่ย 3.89) และผักอินทรีย์มีสารอาหารมากกว่าผักแบบดั้งเดิม (ค่าเฉลี่ย 3.86)

ตารางที่ 9 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีความรู้สึกต่อ  
ผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย

ความรู้สึกด้านความปลอดภัย	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. ท่านรู้สึกที่ผักอินทรีย์ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมี ทำให้เมื่อรับประทานผักอินทรีย์แล้ว มีความปลอดภัยกว่าผักแบบดั้งเดิม	69.40	25.00	5.60	0.00	0.00	4.64	มากที่สุด
2. ท่านรู้สึกที่ผักอินทรีย์ ทำให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปลอดภัยจากสารเคมี	63.90	30.60	5.60	0.00	0.00	4.58	มากที่สุด
3. ท่านรู้สึกที่เมื่อปรุงอาหารด้วยผักอินทรีย์ให้ลูก้ารับประทานแล้วลูก้าปลอดภัย	66.70	19.40	13.90	0.00	0.00	4.53	มากที่สุด
4. ท่านรู้สึกว่าการรับประทานผักอินทรีย์ปลอดภัยจากการที่ไม่เป็นโรคร้ายไข้เจ็บจากสารพิษ	63.90	22.20	13.90	0.00	0.00	4.50	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม						4.56	มากที่สุด

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,  
3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 9 พบว่าผู้ประกอบการฯ มีความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัยในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยรวม 4.56) ทั้งนี้ เมื่อเรียงลำดับความรู้สึกในระดับจากมากไปหาน้อยจะได้ดังนี้ ผักอินทรีย์ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมี ทำให้เมื่อรับประทานผักอินทรีย์แล้ว มีความปลอดภัยกว่าผักแบบดั้งเดิม (ค่าเฉลี่ย 4.64) ผักอินทรีย์ทำให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปลอดภัยจากสารเคมี (ค่าเฉลี่ย 4.58) เมื่อปรุงอาหารด้วยผักอินทรีย์ให้ลูก้ารับประทานแล้วลูก้าปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.53) และการรับประทานผักอินทรีย์ปลอดภัยจากการที่ไม่เป็นโรคร้ายไข้เจ็บจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.50)

ตารางที่ 10 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีความรู้สึกต่อ  
 ฝักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม

ความรู้สึกด้านสิ่งแวดล้อม	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. เมื่อท่านรับประทานฝักอินทรีย์แล้ว ท่านมีความรู้สึกว่าได้ช่วยให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น	61.10	30.60	8.30	0.00	0.00	4.53	มากที่สุด
2. ท่านรู้สึกว่าการปลูกผักแบบดั้งเดิม เป็นการทำลายสิ่งแวดล้อมอย่างรุนแรง	36.10	50.00	13.90	0.00	0.00	4.22	มาก
3. ท่านรู้สึกว่าการเพาะปลูกแบบอินทรีย์ ช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม	36.10	41.70	22.20	0.00	0.00	4.14	มาก
4. ท่านรู้สึกว่าปุ๋ยอินทรีย์ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น	36.10	50.00	13.90	0.00	0.00	4.22	มาก
5. ท่านรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้ดูแลสิ่งแวดล้อม เนื่องจากเป็นการสนับสนุนให้ผู้ปลูกฝักอินทรีย์ได้ดูแลสิ่งแวดล้อมอีกทางหนึ่ง	27.80	52.80	19.40	0.00	0.00	4.08	มาก
6. เมื่อท่านรับประทานฝักอินทรีย์แล้ว ท่านรู้สึกว่าได้รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ต่อตนเอง และต่อผู้อื่น	36.10	41.70	22.20	0.00	0.00	4.14	มาก
7. การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการนำฝักอินทรีย์มาประกอบอาหาร ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารที่โรงแรมมากขึ้น เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้รักษาสิ่งแวดล้อมอีกทางหนึ่ง	66.70	22.20	11.10	0.00	0.00	4.56	มากที่สุด
8. จากการที่มีผู้ป่วยโรคเกี่ยวกับทางด้านสุขภาพมากขึ้น เนื่องจากรับประทานฝักที่มีสารพิษตกค้าง ทำให้รัฐบาลต้องเสียค่าใช้จ่ายในการรักษา ดังนั้นรัฐบาลควรประกาศเป็นพระราชบัญญัติให้ลดการปลูกผักแบบดั้งเดิมที่ใช้สารเคมี ซึ่งก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพประชาชน และความเสียหายด้านสิ่งแวดล้อม	61.10	33.30	5.60	0.00	0.00	4.56	มากที่สุด

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ความรู้สึกด้านสิ่งแวดล้อม	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
9. ท่านคิดว่าหากได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ จะทำให้สามารถหาซื้อผักอินทรีย์ได้ง่ายขึ้น รัฐบาลควรสนับสนุนให้มีการปลูกผักอินทรีย์ในทุกพื้นที่แทนผักแบบดั้งเดิม เพื่อแก้ปัญหาสุขภาพและสิ่งแวดล้อม	63.90	25.00	11.10	0.00	0.00	4.53	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม						4.33	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง, 3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 10 พบว่าผู้ประกอบการฯ มีความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อมในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยรวม 4.33) ทั้งนี้ เมื่อเรียงลำดับความรู้สึกในระดับจากมากไปหาน้อย จะได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการนำผักอินทรีย์มาประกอบอาหาร ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารที่โรงแรมมากขึ้น เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้รักษาสิ่งแวดล้อมอีกทางหนึ่ง ซึ่งเท่ากับจากการที่มีผู้ป่วยโรคเกี่ยวกับทางด้านสุขภาพมากขึ้น เนื่องจากรับประทานผักที่มีสารพิษตกค้างทำให้รัฐบาลต้องเสียค่าใช้จ่ายในการรักษา ดังนั้นรัฐบาลควรประกาศเป็นพระราชบัญญัติให้ลดการปลูกผักแบบดั้งเดิมที่ใช้สารเคมี ซึ่งก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพประชาชน และความเสียหายด้านสิ่งแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย 4.56) เมื่อรับประทานผักอินทรีย์แล้ว มีความรู้สึกว่าได้ช่วยให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น ซึ่งเท่ากับ หากได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ จะทำให้สามารถหาซื้อผักอินทรีย์ได้ง่ายขึ้น รัฐบาลจึงควรสนับสนุนให้มีการปลูกผักอินทรีย์ในทุกพื้นที่แทนผักแบบดั้งเดิม เพื่อแก้ปัญหาสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย 4.53) การปลูกผักแบบดั้งเดิม เป็นการทำลายสิ่งแวดล้อมอย่างรุนแรง ซึ่งเท่ากับ ปุ๋ยอินทรีย์ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.22) การเพาะปลูกแบบอินทรีย์ช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม เท่ากับ เมื่อรับประทานผักอินทรีย์แล้ว รู้สึกว่าได้รับผิชอบต่อสิ่งแวดล้อมต่อตนเอง และต่อผู้อื่น (ค่าเฉลี่ย 4.14) และรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้ดูแลสิ่งแวดล้อม เนื่องจากการสนับสนุนให้ผู้ปลูกผักอินทรีย์ได้ดูแลสิ่งแวดล้อมอีกทางหนึ่ง (ค่าเฉลี่ย 4.08)



### ส่วนที่ 2.3 พฤติกรรมของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตามการรู้จักแหล่งเพาะปลูกผักอินทรีย์ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

รู้จักแหล่งเพาะปลูกผักอินทรีย์	จำนวน	ร้อยละ
1. บ้านห้วยลึก อ.เชียงดาว	11	30.60
2. สวนสมเด็จ อ.เชียงดาว	12	33.30
3. ต.แม่วิน อ.แม่วาง	11	30.60
4. บ้านป่าไผ่ อ.คอยสะเก็ด	10	27.80
5. อื่นๆ (โครงการหลวง, อ.แม่ริม)	10	27.80

จากตารางที่ 11 พบว่าแหล่งเพาะปลูกผักอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการรู้จักมากที่สุด คือ ที่สวนสมเด็จ อ.เชียงดาว จำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.30 รองลงมา คือ บ้านห้วยลึก อ.เชียงดาว และต.แม่วิน อ.แม่วาง ในจำนวนเท่ากันคือ 11 ราย คิดเป็นร้อยละ 30.60 บ้านป่าไผ่ อ.คอยสะเก็ด และอื่นๆ ได้แก่ โครงการหลวง, อ.แม่ริม ในจำนวนเท่ากันคือ 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.80

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตามแหล่งที่เลือกซื้อผักอินทรีย์ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

แหล่งที่เลือกซื้อผักอินทรีย์	จำนวน	ร้อยละ
1. จากแหล่งปลูกในชุมชน	13	36.10
2. แหล่งเพาะปลูกผักอินทรีย์โดยตรง	9	25.00
3. ตลาดนัดเกษตรอินทรีย์	8	22.20
4. ซื้อจากตลาดเมืองใหม่/ตลาดสดทั่วไป	17	47.20
5. ร้านค้าเพื่อสุขภาพ เช่น เอเดน, โครงการหลวง เป็นต้น	19	52.80
6. ซูเปอร์มาร์เก็ต เช่น ริมปิงซูเปอร์สโตร์, ท็อปส์ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น	21	58.30
7. ไฮเปอร์มาร์เก็ต เช่น แมคโคร, โลตัส, บิ๊กซี, คาร์ฟูร์ เป็นต้น	19	52.80
8. อื่นๆ (เพาะปลูกผักอินทรีย์เอง)	1	2.80

จากตารางที่ 12 พบว่าแหล่งที่ผู้ประกอบการฯ เลือกซื้อผักอินทรีย์มากที่สุด คือ ซุปเปอร์มาร์เก็ต เช่น ริมปิงซูเปอร์สโตร์, ท็อปส์ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น มีจำนวน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 58.30 รองลงมา คือ ร้านค้าเพื่อสุขภาพ เช่น เอเดน, โครงการหลวง เป็นต้น และไฮเปอร์มาร์เก็ต เช่น แมคโคร, โลตัส, บิ๊กซี, คาร์ฟูร์ เป็นต้น มีจำนวนเท่ากัน คือ 19 ราย คิดเป็นร้อยละ 52.80 ซื้อมาจากตลาดเมืองใหม่หรือตลาดสดทั่วไป มีจำนวน 17 ราย คิดเป็นร้อยละ 47.20 จากแหล่งปลูกในชุมชน มีจำนวน 13 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.10 ซื้อมาจากแหล่งเพาะปลูกผักอินทรีย์โดยตรง มีจำนวน 9 ราย คิดเป็นร้อยละ 25.00 ซื้อมาจากตลาดนัดเกษตรอินทรีย์ มีจำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 22.20 และอื่นๆ เนื่องจากเพาะปลูกผักอินทรีย์เอง มีจำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.80

**ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตามตราสินค้าของผักอินทรีย์ที่เลือกซื้อ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

ตราสินค้า	จำนวน	ร้อยละ
1. โครงการหลวง	36	100.00
2. Future Farm	1	2.80
3. ผักด็อกเตอร์	7	19.40
4. Uncle Tan	0	0.00
5. Earth&bound food	3	8.30
6. Natural&premium food	1	2.80
7. ดาราดาเล บ้านดินฟาร์ม	16	44.40
8. อื่นๆ (บ้านผักไฮโดรโปนิคส์)	5	13.90

จากตารางที่ 13 พบว่าตราสินค้าของผักอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการฯ เลือกซื้อมากที่สุด คือ โครงการหลวง มีจำนวน 36 ราย คิดเป็นร้อยละ 100.00 ดาราดาเล บ้านดินฟาร์ม มีจำนวน 16 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.40 ผักด็อกเตอร์ มีจำนวน 7 ราย คิดเป็นร้อยละ 19.40 Earth&bound food มีจำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.30 Future Farm และ Natural&premium food มีจำนวน 1 ราย เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 2.80

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตามชนิดของผักอินทรีย์ที่เลือกซื้อ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ชนิดของผักอินทรีย์	จำนวน	ร้อยละ
1. ผักบุ้ง	20	55.60
2. ผักคะน้า	21	58.30
3. ผักกวางตุ้ง	14	38.90
4. ผักกาดไตโตเกียว	9	25.00
5. ผักปวยเล้ง	6	16.70
6. ผักโขม	8	22.20
7. กรีนโอ๊ค/เรดโอ๊ค	22	61.10
8. สลัดคอส	27	75.00
9. บัตเตอร์เฮด	5	13.90
10. ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก	10	27.80
11. เรดโครอล	9	25.00
12. มิซึน่า	4	11.10
13. พาสเลย์	11	30.60
14. ผักบร็อกโคลี่	24	66.70
15. อื่นๆ (กระเจต, ซาโยเต้, แครอท)	1	2.80
<b>รวม</b>	<b>36</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 14 พบว่าชนิดของผักอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการฯ เลือกซื้อมากที่สุด คือ สลัดคอส คิดเป็นร้อยละ 75.00 รองลงมาคือ ผักบร็อกโคลี่ คิดเป็นร้อยละ 66.70 กรีนโอ๊ค/เรดโอ๊ค คิดเป็นร้อยละ 61.10 ผักคะน้า คิดเป็นร้อยละ 58.30 และผักบุ้ง คิดเป็นร้อยละ 55.60

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตาม  
ปริมาณผักอินทรีย์ต่อสัปดาห์ที่เลือกซื้อ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ชนิดของผัก	1-5 กิโลกรัม		6-10 กิโลกรัม		11-15 กิโลกรัม		มากกว่า 15 กิโลกรัม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ผักบุ้ง	16	44.40	3	8.30	0	0.00	1	2.80
2. ผักคะน้า	15	41.70	3	8.30	1	2.80	2	5.60
3. ผักกวางตุ้ง	13	36.10	0	0.00	1	2.80	0	0.00
4. ผักกาดไตโตเกียว	6	16.70	2	5.60	1	2.80	0	0.00
5. ผักปวยเล้ง	5	13.90	1	2.80	0	0.00	0	0.00
6. ผักโขม	6	16.70	2	5.60	0	0.00	0	0.00
7. กรีนโอ๊ค/เรดโอ๊ค	16	44.40	4	11.10	2	5.60	0	0.00
8. สลัดคอส	21	58.30	3	8.30	3	8.30	0	0.00
9. บัตเตอร์เฮด	5	13.90	0	0.00	0	0.00	0	0.00
10. ฟิเลย์ไอซ์เบิร์ก	9	25.00	1	2.80	0	0.00	0	0.00
11. เรดโครอล	8	22.20	1	2.80	0	0.00	0	0.00
12. มิซุน่า	4	11.10	0	0.00	0	0.00	0	0.00
13. พาสเลย์	10	27.80	1	2.80	0	0.00	0	0.00
14. ผักบร็อกโคลี่	17	47.20	4	11.10	3	8.30	0	0.00
15. อื่นๆ (กระเจต, ซาโยเต้, แครอท)	1	2.80	0	0.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 15 พบว่าปริมาณผักอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการฯ เลือกซื้อต่อสัปดาห์ 1-5 กิโลกรัม แยกตามชนิดผักอินทรีย์ที่เลือกซื้อมากที่สุด คือ สลัดคอส คิดเป็นร้อยละ 58.30 รองลงมาคือ ผักบร็อกโคลี่ คิดเป็นร้อยละ 47.20 ผักบุ้งและกรีน โอ๊ค/เรดโอ๊ค จำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 44.40 ผักคะน้า คิดเป็นร้อยละ 41.70 และผักกวางตุ้ง คิดเป็นร้อยละ 36.10

ปริมาณผักอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการฯ เลือกซื้อต่อสัปดาห์ 6-10 กิโลกรัม แยกตามชนิดผักอินทรีย์ที่เลือกซื้อมากที่สุด คือ กรีนโอ๊ค/เรดโอ๊คและผักบร็อกโคลี่ จำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 11.10 รองลงมา คือ ผักบุ้ง ผักคะน้า และสลัดคอส จำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 8.30

ปริมาณผักอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการฯ เลือกซื้อต่อสัปดาห์ 11-15 กิโลกรัม แยกตามชนิดผักอินทรีย์ที่เลือกซื้อมากที่สุด คือ สลัดคอสและผักบร็อกโคลี่ จำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 8.30

ปริมาณผักอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการฯ เลือกซื้อต่อสัปดาห์มากกว่า 15 กิโลกรัม แยกตามชนิดผักอินทรีย์ที่เลือกซื้อมากที่สุด คือ ผักคะน้า คิดเป็นร้อยละ 5.60

**ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตามมูลค่าเฉลี่ยในการซื้อผักอินทรีย์ต่อสัปดาห์**

มูลค่าเฉลี่ย	จำนวน	ร้อยละ
1. ต่ำกว่า 1,000 บาท	16	44.40
2. 1,001-2,000 บาท	11	30.60
3. 2,001-3,000 บาท	6	16.70
4. มากกว่า 3,000 บาท	3	8.30
<b>รวม</b>	<b>36</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 16 พบว่ามูลค่าเฉลี่ยในการซื้อผักอินทรีย์ต่อสัปดาห์ของผู้ประกอบการฯ จำนวน 16 ราย ต่ำกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 44.40 จำนวน 11 ราย 1,001-2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 30.60 จำนวน 6 ราย 2,001-3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.70 และจำนวน 3 ราย มากกว่า 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 8.30

**ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตามช่วงเวลาที่นิยมไปซื้อผักอินทรีย์**

ช่วงเวลา	จำนวน	ร้อยละ
1. เช้า (5.00 – 8.00 น)	29	80.60
2. สาย (8.01 – 11.00 น)	0	0.00
3. เที่ยง (11.01 – 14.00 น)	0	0.00
4. บ่าย (14.01 – 17.00 น)	0	0.00
5. เย็น (17.01 – 20.00 น)	7	19.40
<b>รวม</b>	<b>36</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 17 พบว่าช่วงเวลาที่ผู้ประกอบการฯ จำนวน 29 ราย นิยมซื้อผักอินทรีย์ คือ ช่วงเช้า (5.00-8.00 น.) คิดเป็นร้อยละ 80.60 และผู้ประกอบการฯ จำนวน 7 ราย นิยมซื้อในช่วงเย็น (17.01-20.00น.) คิดเป็นร้อยละ 19.40

ตารางที่ 18 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตาม  
ความถี่ในการซื้อผักอินทรีย์

ความถี่ในการซื้อผักอินทรีย์	จำนวน	ร้อยละ
1. ทุกวัน	14	38.90
2. ซื้อ 2 ครั้งต่อสัปดาห์	12	33.30
3. ซื้อ 3 ครั้งต่อสัปดาห์	10	27.80
4. อื่นๆ	0	0.00
<b>รวม</b>	<b>36</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 18 พบว่าความถี่ในการซื้อผักอินทรีย์ ที่มากที่สุด คือ ทุกวัน โดยมีจำนวน 14 ราย คิดเป็นร้อยละ 38.90 รองลงมาคือ ซื้อ 2 ครั้งต่อสัปดาห์ มีจำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.30 และซื้อ 3 ครั้งต่อสัปดาห์ มีจำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.80

ตารางที่ 19 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตาม  
วิธีการจัดซื้อผักอินทรีย์

วิธีการจัดซื้อ	จำนวน	ร้อยละ
1. ผู้ปลูกนำมาส่งให้	5	13.90
2. ซื้อเองจากผู้ปลูกหรือตัวแทน	31	86.10
3. อื่นๆ	0	0.00
<b>รวม</b>	<b>36</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 19 พบว่าวิธีการจัดซื้อผักอินทรีย์ ที่มากที่สุด คือ ซื้อเองจากผู้ปลูกหรือตัวแทน โดยมีจำนวน 31 ราย คิดเป็นร้อยละ 86.10 และผู้ปลูกนำมาส่งให้ มีจำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.90

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตาม  
วิธีการชำระเงิน

วิธีการชำระเงิน	จำนวน	ร้อยละ
1. ชำระด้วยเงินสด	25	69.40
2. ส่งของก่อน แล้วเก็บเงินภายหลัง	11	30.60
3. อื่นๆ	0	0.00
<b>รวม</b>	<b>36</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 20 พบว่าผู้ประกอบการฯ มีวิธีการชำระเงินเป็นเงินสดมากที่สุด จำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 69.40 และส่งของก่อน แล้วเก็บเงินภายหลัง มีจำนวน 11 ราย คิดเป็นร้อยละ 30.60

ตารางที่ 21 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตาม  
บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผ้ากันثرีย์ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

บุคคลที่มีอิทธิพล	จำนวน	ร้อยละ
1. เจ้าของกิจการ	13	36.10
2. ผู้จัดการโรงแรม	12	33.30
3. ฝ่ายจัดซื้อ	14	38.90
4. พ่อครัว	16	44.40
5. ผู้จัดการห้องอาหาร	14	38.90
6. อื่นๆ	0	0.00

จากตารางที่ 21 พบว่าบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผ้ากันثرีย์มากที่สุด คือ พ่อครัว โดยมีจำนวน 16 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.40 รองลงมาคือ ฝ่ายจัดซื้อและผู้จัดการห้องอาหาร มีจำนวน เท่ากัน คือ 14 ราย คิดเป็นร้อยละ 38.90 เจ้าของกิจการ มีจำนวน 13 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.10 และผู้จัดการโรงแรม มีจำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.30

ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตาม  
ปัจจัยสำคัญในการเลือกซื้อผ้าอินทรีย์ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ปัจจัยสำคัญในการเลือกซื้อ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีความรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการดูแลลูกค้าด้านสุขภาพ	29	80.60
2. มีความรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการดูแลลูกค้าด้านความปลอดภัย	30	83.30
3. มีความรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการดูแลสิ่งแวดล้อม	26	72.20
4. ผักมีความสด สะอาด	30	83.30
5. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ	16	44.40
6. สามารถหาซื้อได้ง่าย	6	16.70
7. ให้ราคาพิเศษเมื่อซื้อปริมาณมาก	3	8.30
8. ผู้ขายมีอัธยาศัยที่ดี มีการแนะนำคุณประโยชน์ของผัก	5	13.90
9. กระบวนการตั้งแต่การปลูกจนถึงมือผู้บริโภคมีคุณภาพ	12	33.30
10. สภาพแวดล้อมของแหล่งปลูกได้มาตรฐาน	10	27.80
11. อื่นๆ	0	0.00

จากตารางที่ 22 พบว่า ปัจจัยสำคัญในการเลือกซื้อผ้าอินทรีย์มากที่สุด คือ มีความรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการดูแลลูกค้าด้านความปลอดภัย และผักมีความสด สะอาด มีจำนวนเท่ากัน คือ 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 83.30 รองลงมาคือ มีความรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการดูแลลูกค้าด้านสุขภาพ มีจำนวน 29 ราย คิดเป็นร้อยละ 80.60 มีความรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการดูแลสิ่งแวดล้อม มีจำนวน 26 ราย คิดเป็นร้อยละ 72.20 ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ มีจำนวน 16 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.40 กระบวนการตั้งแต่การปลูกจนถึงมือผู้บริโภคมีคุณภาพ มีจำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.30 สภาพแวดล้อมของแหล่งปลูกได้มาตรฐาน มีจำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.80 สามารถหาซื้อได้ง่าย มีจำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.70 ผู้ขายมีอัธยาศัยที่ดี มีการแนะนำคุณประโยชน์ของผัก มีจำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.90 และให้ราคาพิเศษเมื่อซื้อปริมาณมาก มีจำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.30



ตารางที่ 23 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่จำแนกตาม  
ผลต่อการเลือกซื้อผ้ากันทรีรี่เนื่องจากแนวโน้มการห่วงใยสุขภาพ อาหารปลอดภัย  
และสิ่งแวดล้อมที่เพิ่มขึ้น (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ผลต่อการเลือกซื้อผ้ากันทรีรี่	จำนวน	ร้อยละ
1. ซื้อผ้าทั่วไปเหมือนเดิม ไม่เปลี่ยนแปลง	0	0.00
2. ลดการใช้ผ้าที่ปลูกแบบดั้งเดิม และหันมาใช้ผ้ากันทรีรี่มากขึ้น	12	33.30
3. ปรับเปลี่ยน ให้มีการจัดซื้อผ้าที่จัดอยู่ในระดับปลอดภัยจากสารพิษ	16	44.40
4. ติดต่อผู้จำหน่ายผ้ากันทรีรี่	3	8.30
5. พิจารณาเงื่อนไขการซื้อมากขึ้น เช่น กระบวนการผลิตผ้าใช้ปุ๋ย ชีวภาพ ไม่ใช้สารเคมี	15	41.70
6. อื่นๆ (special event)	1	2.80

จากตารางที่ 23 พบว่าจากแนวโน้มการห่วงใยสุขภาพ อาหารปลอดภัย และสิ่งแวดล้อมที่เพิ่มมากขึ้น ส่งผลต่อการเลือกซื้อผ้ากันทรีรี่ของผู้ประกอบการฯ คือ ปรับเปลี่ยน ให้มีการจัดซื้อผ้าที่จัดอยู่ในระดับปลอดภัยจากสารพิษ มีจำนวน 16 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.40 พิจารณาเงื่อนไขการซื้อมากขึ้น เช่น กระบวนการผลิตผ้าใช้ปุ๋ยชีวภาพ ไม่ใช้สารเคมี มีจำนวน 15 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.70 ลดการใช้ผ้าที่ปลูกแบบดั้งเดิม และหันมาใช้ผ้ากันทรีรี่มากขึ้น มีจำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.30 ติดต่อผู้จำหน่ายผ้ากันทรีรี่ มีจำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.30 และอื่นๆ กรณีที่มีการจัด special event มีจำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.80

ส่วนที่ 3 ปัญหาของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผ้ากันทรีรี่

ตารางที่ 24 ค่าเฉลี่ยรวมของปัญหาด้านทัศนคติของผู้ประกอบการโรงแรมบูติกต่อผ้ากันทรีรี่

ปัญหาด้านทัศนคติต่อผ้ากันทรีรี่	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1. ปัญหาด้านความรู้ความเข้าใจต่อผ้ากันทรีรี่	2.14	น้อย
2. ปัญหาด้านความรู้สึกต่อผ้ากันทรีรี่	2.27	น้อย
3. ปัญหาด้านพฤติกรรมต่อผ้ากันทรีรี่	2.80	ปานกลาง
รวม	2.40	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,

3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 24 พบว่าปัญหาด้านทัศนคติของผู้ประกอบการฯ ต่อผักอินทรีย์ มีค่าเฉลี่ย โดยรวมอยู่ในระดับน้อย (2.40) โดยปัญหาด้านความรู้ความเข้าใจต่อผักอินทรีย์ มีค่าเฉลี่ยรวม ในระดับน้อย (2.14) ปัญหาด้านความรู้สึกต่อผักอินทรีย์ มีค่าเฉลี่ยรวมในระดับน้อย (2.27) และ ปัญหาด้านพฤติกรรมต่อผักอินทรีย์ มีค่าเฉลี่ยรวมในระดับปานกลาง (2.80)

**ตารางที่ 25 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของปัญหาเรื่องความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการโรงแรมบูติก ในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ**

ปัญหาด้านสุขภาพ	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. การรับประทานผักอินทรีย์ไม่ได้ ก่อให้เกิดผลดีต่อสุขภาพ	2.80	0.00	11.10	47.20	38.90	1.80	น้อย
2. ผักอินทรีย์ไม่มีผลต่อการเพิ่ม คุณค่าทางโภชนาการ	2.80	2.80	13.90	41.70	38.90	1.89	น้อย
3. ผักอินทรีย์ไม่ได้มีผลต่อการลด น้ำหนัก	0.00	0.00	19.40	50.00	30.60	1.89	น้อย
4. ผักอินทรีย์ไม่ได้มีคุณค่าทาง โภชนาการครบถ้วนทั้งหมด	0.00	0.00	16.70	47.20	36.10	1.80	น้อย
5. ผักอินทรีย์ที่เป็นสมุนไพร ไม่มี คุณสมบัติที่จะเป็นยารักษาโรคได้	0.00	5.60	13.90	41.70	38.90	1.92	น้อย
6. ไม่มีคุณสมบัติในการต่อต้าน อนุมูลอิสระ มีผลทำให้ผิวพรรณ สวยงาม ชะลอความแก่	0.00	0.00	2.80	41.70	55.60	1.47	น้อย ที่สุด
7. ไม่ว่าจะนำผักอินทรีย์หรือผักแบบ ดั้งเดิมมาปรุงอาหารให้ลูกค้า ลูกค้าก็ จะได้รับความปลอดภัยทางสุขภาพไม่ แตกต่างกัน	0.00	0.00	33.30	38.90	27.80	2.06	น้อย
8. ผักอินทรีย์ไม่ได้ช่วยเรื่องการดูแล สุขภาพอย่างยั่งยืน	2.80	2.80	25.00	41.70	27.80	2.11	น้อย

## ตารางที่ 25 (ต่อ)

ปัญหาด้านสุขภาพ	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
9. การรับประทานผักอินทรีย์และผักแบบดั้งเดิม ก่อให้เกิดโรคมะเร็งไข้อื่น เช่นเดียวกัน	0.00	2.80	30.60	38.90	27.80	2.08	น้อย
ค่าเฉลี่ยรวม						1.89	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง, 3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 25 พบว่าปัญหาเรื่องความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการฯ ต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ มีค่าเฉลี่ยโดยรวมในระดับน้อย (1.89) เรียงตามลำดับได้ดังนี้ ผักอินทรีย์ไม่ได้ช่วยเรื่องการดูแลสุขภาพอย่างยั่งยืน (ค่าเฉลี่ย 2.11) การรับประทานผักอินทรีย์และผักแบบดั้งเดิม ก่อให้เกิดโรคมะเร็งไข้อื่น เช่นเดียวกัน (ค่าเฉลี่ย 2.08) ไม่ว่าจะนำผักอินทรีย์หรือผักแบบดั้งเดิมมาปรุงอาหารให้ลูกค้า ลูกค้าก็จะได้รับประโยชน์ทางสุขภาพไม่แตกต่างกัน (ค่าเฉลี่ย 2.06) ผักอินทรีย์ที่เป็นสมุนไพร ไม่มีคุณสมบัติที่จะเป็นยารักษาโรคได้ (ค่าเฉลี่ย 1.92) ผักอินทรีย์ไม่มีผลต่อการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งเท่ากับผักอินทรีย์ไม่ได้มีผลต่อการลดน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 1.89) การรับประทานผักอินทรีย์ไม่ได้ก่อให้เกิดผลดีต่อสุขภาพ เท่ากับผักอินทรีย์ไม่ได้มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนทั้งหมด (ค่าเฉลี่ย 1.80) และไม่มีคุณสมบัติในการต่อต้านอนุมูลอิสระ มีผลทำให้ผิวพรรณสวยงาม ชะลอความแก่ (ค่าเฉลี่ย 1.47)

ตารางที่ 26 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของปัญหาเรื่องความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการโรงแรมบูติก  
ในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย

ปัญหาด้านความปลอดภัย	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. การปลูกผักอินทรีย์โดยที่ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี ไม่ได้รับประกันว่าผักมีความปลอดภัยสูง	2.80	8.30	47.20	22.20	19.40	2.53	ปานกลาง
2. ไม่ว่าจะรับประทานผักชนิดใดก็มีสารพิษตกค้างไม่แตกต่างกัน	0.00	5.60	55.60	30.60	8.30	2.58	ปานกลาง

ตารางที่ 26 (ต่อ)

ปัญหาด้านความปลอดภัย	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
3. ไม่ว่าจะซื้อผักอินทรีย์จากแหล่งปลูกใด ก็จะได้รับความสะดวก สะอาด และปลอดภัยไม่ต่างกัน	0.00	8.30	44.40	36.10	11.10	2.50	ปานกลาง
4. กระบวนการในการปลูกผักอินทรีย์ ไม่มีผลในการป้องกันการเกิดโรค	0.00	8.30	50.00	25.00	16.70	2.50	ปานกลาง
5. การปลูกผักอินทรีย์ไม่ได้มีผลต่อความปลอดภัยจากสารพิษของผู้ปลูก	0.00	2.80	33.30	44.40	19.40	2.19	น้อย
6. ผลการรับรองมาตรฐานผักอินทรีย์ ไม่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค	0.00	0.00	36.10	41.70	19.40	2.22	น้อย
7. ผู้คนเลือกรับประทานผักสด ผักใบเขียว โดยไม่คำนึงถึงความปลอดภัยจากสารพิษ และยาฆ่าแมลงเท่าที่ควร	2.80	16.70	27.80	30.60	22.20	2.47	น้อย
ค่าเฉลี่ยรวม						2.43	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,  
3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 26 พบว่าปัญหาเรื่องความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการฯ ต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย มีค่าเฉลี่ยโดยรวมในระดับน้อย (2.43) เรียงตามลำดับได้ดังนี้ ไม่ว่าจะรับประทานผักชนิดใดก็มีสารพิษตกค้างไม่แตกต่างกัน (ค่าเฉลี่ย 2.58) การปลูกผักอินทรีย์โดยที่ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี ไม่ได้รับประกันว่าผักมีความปลอดภัยสูง (ค่าเฉลี่ย 2.53) ไม่ว่าจะซื้อผักอินทรีย์จากแหล่งปลูกใด ก็จะได้รับความสะดวก สะอาด และปลอดภัยไม่ต่างกัน ซึ่งเท่ากับ กระบวนการในการปลูกผักอินทรีย์ ไม่มีผลในการป้องกันการเกิดโรค (ค่าเฉลี่ย 2.50) ผู้คนเลือกรับประทานผักสด ผักใบเขียว โดยไม่คำนึงถึงความปลอดภัยจากสารพิษ และยาฆ่าแมลงเท่าที่ควร (ค่าเฉลี่ย 2.47) ผลการรับรองมาตรฐานผักอินทรีย์ไม่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค (ค่าเฉลี่ย 2.22) และการปลูกผักอินทรีย์ไม่ได้มีผลต่อความปลอดภัยจากสารพิษของผู้ปลูก (ค่าเฉลี่ย 2.19)

ตารางที่ 27 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของปัญหาเรื่องความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการโรงแรมบูติก  
ในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม

ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. การปลูกผักแบบดั้งเดิมไม่ก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม	0.00	2.80	33.30	36.10	27.80	2.11	น้อย
2. การเลือกปลูกผักอินทรีย์ไม่ได้ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น	0.00	2.80	19.40	47.20	30.60	1.94	น้อย
3. การเลือกรับประทานผักที่ปลูกแบบใด ก็สามารถช่วยสิ่งแวดล้อมได้เหมือนกัน	0.00	8.30	27.80	33.30	30.60	2.14	น้อย
4. การเปลี่ยนจากการใช้สารเคมีมาใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ไม่ช่วยเรื่องการรักษาสิ่งแวดล้อม	0.00	0.00	25.00	41.70	33.30	1.92	น้อย
5. การเปลี่ยนรูปแบบการปลูกผักแบบดั้งเดิมมาปลูกผักอินทรีย์ไม่ส่งผลต่อการช่วยเหลือสิ่งแวดล้อม	0.00	8.30	27.80	36.10	27.80	2.17	น้อย
6. การรับประทานผักอินทรีย์ไม่ส่งผลดีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมของผู้ที่เกี่ยวข้องเท่าที่ควร	0.00	11.10	25.00	41.70	22.20	2.25	น้อย
7. การเลือกรับประทานผักอินทรีย์หรือเลือกผักแบบดั้งเดิมช่วยส่งเสริมด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน	2.80	5.60	27.80	38.90	25.00	2.22	น้อย
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						2.11	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,  
3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 27 พบว่าปัญหาเรื่องความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการฯ ต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม มีค่าเฉลี่ยโดยรวมในระดับน้อย (2.11) เรียงตามลำดับได้ดังนี้ การรับประทานผักอินทรีย์ไม่ส่งผลดีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมของผู้ที่เกี่ยวข้องเท่าที่ควร (ค่าเฉลี่ย 2.25) การเลือกรับประทานผักอินทรีย์หรือเลือกผักแบบดั้งเดิมช่วยส่งเสริมด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่าง

กัน (ค่าเฉลี่ย 2.22) การเปลี่ยนรูปแบบการปลูกผักแบบดั้งเดิมมาปลูกผักอินทรีย์ไม่ส่งผลต่อการช่วยเหลือสิ่งแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย 2.17) การเลือกรับประทานผักที่ปลูกแบบใด ก็สามารถช่วยเหลือสิ่งแวดล้อมได้เหมือนกัน (ค่าเฉลี่ย 2.14) การเลือกปลูกผักอินทรีย์ไม่ได้ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น (ค่าเฉลี่ย 1.94) และการเปลี่ยนจากการใช้สารเคมีมาใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ไม่ช่วยเรื่องการรักษาสิ่งแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย 1.92)

ตารางที่ 28 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของปัญหาเรื่องความรู้สึกของผู้ประกอบการโรงแรมบูติก  
ในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ

ปัญหาด้านสุขภาพ	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. ท่านรู้สึกไม่แตกต่างด้านสุขภาพเมื่อรับประทานทานผักอินทรีย์และผักแบบดั้งเดิม	2.80	5.60	30.60	44.40	16.70	2.33	น้อย
2. ท่านรู้สึกว่าผักอินทรีย์และผักแบบดั้งเดิมมีสารอาหารในปริมาณที่เท่ากัน	2.80	2.80	33.30	44.40	16.70	2.30	น้อย
3. การรับประทานผักอินทรีย์ไม่ทำให้ท่านรู้สึกว่าการลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง, เบาหวาน และโรคอ้วน	0.00	11.10	25.00	52.80	11.10	2.36	น้อย
4. ท่านคิดว่าหากลูกค้าต้องการคุณค่าอาหารสูงขึ้น ไม่จำเป็นต้องปรุงอาหารด้วยผักอินทรีย์	0.00	5.60	25.00	52.80	11.10	2.19	น้อย
5. เมื่อนำผักอินทรีย์มาปรุงอาหารแทนผักแบบดั้งเดิมแล้ว ท่านไม่รู้สึกว่าภูมิอากาศได้ปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารสูงให้แก่ลูกค้า	2.80	2.80	22.20	55.60	16.70	2.19	น้อย
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						2.27	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,  
3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 28 พบว่าปัญหาเรื่องความรู้สึกของผู้ประกอบการฯ ต่อผักอินทรีย์ด้านสุขภาพ มีค่าเฉลี่ยโดยรวมในระดับน้อย (2.27) เรียงตามลำดับได้ดังนี้ ไม่รู้สึกว่าการลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง, เบาหวาน และโรคอ้วน (ค่าเฉลี่ย 2.36) รู้สึกไม่แตกต่างด้านสุขภาพเมื่อรับประทานผักอินทรีย์และผักแบบดั้งเดิม (ค่าเฉลี่ย 2.33) รู้สึกว่าผักอินทรีย์และผักแบบดั้งเดิมมีสารอาหารในปริมาณที่เท่ากัน (ค่าเฉลี่ย 2.30) หากลูกค้าต้องการคุณค่าอาหารสูงขึ้นไม่จำเป็นต้องปรุงอาหารด้วยผักอินทรีย์ ซึ่งเท่ากับ เมื่อนำผักอินทรีย์มาปรุงอาหารแทนผักแบบดั้งเดิมแล้ว ไม่รู้สึกภาคภูมิใจที่ได้ปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารสูงให้แก่ลูกค้า (ค่าเฉลี่ย 2.19)

**ตารางที่ 29 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของปัญหาเรื่องความรู้สึกของผู้ประกอบการโรงแรมบูติคในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย**

ปัญหาด้านความปลอดภัย	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. ท่านรู้สึกว่าผักอินทรีย์และผักแบบดั้งเดิม มีความปลอดภัยเหมือนกัน	2.80	8.30	27.80	41.70	19.40	2.33	น้อย
2. ท่านรู้สึกว่าผักอินทรีย์ ไม่ช่วยให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการปลอดภัยจากสารเคมี	0.00	8.30	22.20	50.00	19.40	2.19	น้อย
3. หากต้องการให้ลูกค้ารับประทานอาหารแล้วปลอดภัย ท่านรู้สึกว่าไม่จำเป็นต้องปรุงอาหารด้วยผักอินทรีย์	0.00	8.30	22.20	55.60	13.90	2.25	น้อย
4. ท่านรู้สึกว่าโรคภัยไข้เจ็บจากสารพิษ ไม่ได้เกิดจากการรับประทานผักแบบดั้งเดิม	0.00	2.80	25.00	55.60	16.70	2.14	น้อย
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						2.23	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง, 3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 29 พบว่าปัญหาเรื่องความรู้สึกของผู้ประกอบการฯ ต่อผักอินทรีย์ด้านความปลอดภัย มีค่าเฉลี่ยโดยรวมในระดับน้อย (2.23) เรียงตามลำดับได้ดังนี้ ผักอินทรีย์และผักแบบ

ดั้งเดิม มีความปลอดภัยเหมือนกัน (ค่าเฉลี่ย 2.33) หากต้องการให้ลูกค้ารับประทานอาหารเช้า ปลอดภัย ไม่จำเป็นต้องปรุงอาหารด้วยผักอินทรีย์ (ค่าเฉลี่ย 2.25) ผักอินทรีย์ ไม่ช่วยให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับ กระบวนการปลอดภัยจากสารเคมี (ค่าเฉลี่ย 2.19) และ โรคภัยไข้เจ็บจากสารพิษ ไม่ได้เกิดจาก การรับประทานผักแบบดั้งเดิม (ค่าเฉลี่ย) 2.14)

**ตารางที่ 30 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของปัญหาเรื่องความรู้สึกของผู้ประกอบการโรงแรมบูติก ในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม**

ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. ท่านคิดว่าเมื่อท่านรับประทาน ผักอินทรีย์แล้ว ไม่ส่งผลให้ สิ่งแวดล้อมดีขึ้น	0.00	11.10	19.40	58.30	11.10	2.30	น้อย
2. ท่านไม่รู้สึกรว่าการปลูกผักแบบ ดั้งเดิม เป็นการทำลายสิ่งแวดล้อม อย่างรุนแรง	0.00	2.80	36.10	47.20	13.90	2.78	ปาน กลาง
3. ท่านไม่รู้สึกรว่าการเพาะปลูกแบบ อินทรีย์ช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม	0.00	5.60	33.30	52.80	8.30	2.36	น้อย
4. ท่านไม่รู้สึกรว่าปุ๋ยอินทรีย์ทำให้ สิ่งแวดล้อมดีขึ้น	0.00	2.80	25.00	61.10	11.10	2.19	น้อย
5. การสนับสนุนผู้ปลูกผักอินทรีย์ ไม่ได้ทำให้ท่านรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้ ดูแลสิ่งแวดล้อม	2.80	5.60	19.40	61.10	11.10	2.28	น้อย
6. ท่านไม่รู้สึกรว่าได้รับผิดชอบต่อ สิ่งแวดล้อม เมื่อท่านเลือก รับประทานผักอินทรีย์	0.00	8.30	30.60	52.80	8.30	2.39	น้อย
7. การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการ นำผักอินทรีย์มาประกอบอาหาร ไม่ ส่งผลต่อลูกค้าในการเลือก รับประทานอาหารที่โรงแรม	0.00	2.80	27.80	58.30	11.10	2.22	น้อย



ตารางที่ 30 (ต่อ)

ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
8. รัฐบาลไม่จำเป็นต้องประกาศเป็นพระราชบัญญัติให้ลดการปลูกผักแบบดั้งเดิม	0.00	8.30	30.60	47.20	13.90	2.33	น้อย
9. รัฐบาลไม่ควรสนับสนุนให้มีการปลูกผักอินทรีย์ เนื่องจากไม่ได้ช่วยแก้ปัญหาสุขภาพและสิ่งแวดล้อม	0.00	0.00	27.80	52.80	19.40	2.08	น้อย
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						2.32	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง, 3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 30 พบว่าปัญหาเรื่องความรู้สึกของผู้ประกอบการฯ ต่อผักอินทรีย์ด้านสิ่งแวดล้อม มีค่าเฉลี่ยโดยรวมในระดับน้อย (2.32) เรียงตามลำดับดังนี้ ไม่รู้สึกรว่าการปลูกผักแบบดั้งเดิม เป็นการทำลายสิ่งแวดล้อมอย่างรุนแรง (ค่าเฉลี่ย 2.78) ไม่รู้สึกรว่าได้รับพิชชอบต่อสิ่งแวดล้อม เมื่อท่านเลือกรับประทานผักอินทรีย์ (ค่าเฉลี่ย 2.39) ไม่รู้สึกรว่าการเพาะปลูกแบบอินทรีย์ช่วยแก้ปัญหาลังแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย 2.36) รัฐบาลไม่จำเป็นต้องประกาศเป็นพระราชบัญญัติให้ลดการปลูกผักแบบดั้งเดิม (ค่าเฉลี่ย 2.33) เมื่อท่านรับประทานผักอินทรีย์แล้ว ไม่ส่งผลให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น (ค่าเฉลี่ย 2.30) การสนับสนุนผู้ปลูกผักอินทรีย์ ไม่ได้ทำให้ท่านรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้ดูแลสิ่งแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย 2.28) การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการนำผักอินทรีย์มาประกอบอาหาร ไม่ส่งผลต่อลูกค้าในการเลือกรับประทานอาหารที่โรงแรม (ค่าเฉลี่ย 2.22) ไม่รู้สึกรว่าปุ๋ยอินทรีย์ทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น (ค่าเฉลี่ย 2.19) รัฐบาลไม่ควรสนับสนุนให้มีการปลูกผักอินทรีย์ เนื่องจากไม่ได้ช่วยแก้ปัญหาลังสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (ค่าเฉลี่ย 2.08)

ตารางที่ 31 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของปัญหาเรื่องพฤติกรรมของผู้ประกอบการโรงแรมบูติก  
ในจังหวัดเชียงใหม่ต่อผักอินทรีย์

ปัญหาด้านพฤติกรรม	ระดับ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. ไม่รู้จักแหล่งเพาะปลูกผักอินทรีย์ ในเชียงใหม่	5.60	16.70	36.10	19.40	22.20	2.64	ปาน กลาง
2. ไม่ทราบแหล่งที่ซื้อผักอินทรีย์	5.60	13.90	16.70	36.10	27.80	2.33	น้อย
3. ไม่รู้จักตราชี้ห้อของผักอินทรีย์	2.80	11.10	30.60	36.10	19.40	2.42	น้อย
4. มีผักไม่ครบทุกประเภทที่จะ นำมาใช้สำหรับปรุงอาหาร	11.10	13.90	22.20	30.60	22.20	2.61	ปาน กลาง
5. รูปร่างผักไม่สวยงาม คุณภาพไม่ คงที่	0.00	19.40	25.00	30.60	22.20	2.42	น้อย
6. ไม่มีการรับรองมาตรฐานความ ปลอดภัยจากองค์กรหรือหน่วยงาน ที่น่าเชื่อถือ	2.80	11.10	33.30	25.00	27.80	2.36	น้อย
7. ราคาแพงเกินไป ไม่เหมาะสม กับคุณภาพ	5.60	16.70	33.30	25.00	19.40	2.64	ปาน กลาง
8. ไม่มีมาตรฐานราคาสินค้าที่ แน่นอน	5.60	5.60	33.30	38.90	16.70	2.44	น้อย
9. ความสะดวกในการซื้อ สถานที่ จัดจำหน่ายไม่เพียงพอ หาซื้อได้ ยาก	13.90	27.80	33.30	22.20	2.80	3.27	ปาน กลาง
10. ไม่สามารถแยกประเภทผัก อินทรีย์กับผักชนิดอื่นได้	8.30	13.90	38.90	30.60	8.30	2.83	ปาน กลาง
11. ไม่มีความสม่ำเสมอในการวาง จำหน่ายผักอินทรีย์	8.30	27.80	33.30	25.00	5.60	3.08	ปาน กลาง
12. ขาดการประชาสัมพันธ์	63.90	22.20	13.90	0.00	0.00	4.50	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม						2.80	ปาน กลาง

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 = น้อยที่สุด, 1.50 – 2.49 = น้อย, 2.50 – 3.49 = ปานกลาง,  
3.50 – 4.49 = มาก, 4.50 – 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 31 พบว่าปัญหาเรื่องพฤติกรรมของผู้ประกอบการฯ ต่อผักอินทรีย์ มีค่าเฉลี่ยโดยรวมในระดับปานกลาง (2.80) เรียงตามลำดับได้ดังนี้ ขาดการประชาสัมพันธ์ (ค่าเฉลี่ย 4.50) ความสะดวกในการซื้อ สถานที่จัดจำหน่ายไม่เพียงพอ หาซื้อได้ยาก (ค่าเฉลี่ย 3.27) ไม่มีความสม่ำเสมอในการวางจำหน่ายผักอินทรีย์ (ค่าเฉลี่ย 3.08) ไม่สามารถแยกประเภทผักอินทรีย์กับผักชนิดอื่นได้ (ค่าเฉลี่ย 2.83) ไม่รู้จักแหล่งเพาะปลูกผักอินทรีย์ในเชียงใหม่ ซึ่งเท่ากับ ราคาแพงเกินไป ไม่เหมาะสมกับคุณภาพ (ค่าเฉลี่ย 2.64) มีผักไม่ครบทุกประเภทที่จะนำมาใช้สำหรับปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 2.61) ไม่มีมาตรฐานราคาสินค้าที่แน่นอน (ค่าเฉลี่ย 2.44) ไม่รู้จักตราหือของผักอินทรีย์ ซึ่งเท่ากับ รูปร่างผักไม่สวยงาม คุณภาพไม่คงที่ (ค่าเฉลี่ย 2.42) ไม่มีการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยจากองค์กรหรือหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 2.36) ไม่ทราบว่าควรซื้อผักอินทรีย์จากที่ไหน (ค่าเฉลี่ย 2.33)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved