



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหาร
ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อศึกษาความพร้อมของธุรกิจโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ทั้งนี้ข้อมูลที่ได้จะนำเสนอในภาพรวมโดยไม่ระบุว่าเป็นข้อมูลของโรงแรมใด เพื่อเป็นประโยชน์แก่ธุรกิจโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่ ผู้ศึกษาจึงขอความกรุณาท่านสละเวลาตอบแบบสอบถามและขอขอบพระคุณท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถามมา ณ ที่นี้

โปรดทำเครื่องหมายถูก หน้าข้อความที่เป็นคำตอบของท่าน

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

1. ชาย

2. หญิง

2. อายุ

1. ต่ำกว่า 30 ปี

2. 30 – 40 ปี

3. 41 – 50 ปี

4. 51 – 60 ปี

5. มากกว่า 60 ปี

3. วุฒิการศึกษาสูงสุด

1. มัธยมศึกษาหรือต่ำกว่า

2. ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า

3. ปริญญาโท

4. สูงกว่าปริญญาโท

4. ตำแหน่งในการบริหารโรงแรม

1. เจ้าของกิจการ

2. ผู้จัดการ โรงแรม

3. ผู้จัดการแผนก (โปรดระบุ).....

5. ประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายงานโรงแรม

1. 1-5 ปี

2. 6-10 ปี

3. 11-15 ปี

4. มากกว่า 15 ปี

6. รูปแบบการบริหารจัดการของโรงแรม
1. ดำเนินการเอง (Owner Operated System)
 2. รับสิทธิ (Franchise System)
 3. ทำสัญญาหรือจัดการ (Management Contract)
 4. โรงแรมในเครือข่าย (Chain Hotel System)
7. จำนวนห้องพักในโรงแรม
1. น้อยกว่า 50 ห้อง
 2. 50-100 ห้อง
 3. 101-150 ห้อง
 4. มากกว่า 150 ห้อง
8. ระดับของโรงแรม
1. ระดับ 1 ดาว
 2. ระดับ 2 ดาว
 3. ระดับ 3 ดาว
 4. ระดับ 4 ดาว
 5. ระดับ 5 ดาว
9. จำนวนพนักงานในโรงแรม
1. น้อยกว่า 50 คน
 2. 50-100 คน
 3. 101-150 คน
 4. มากกว่า 150 คน
10. สัดส่วนนักท่องเที่ยวมุสลิม
1. น้อยกว่า 10%
 2. 10-20%
 3. 21-30%
 4. 31-40%
 5. 41-50%
 6. 51-60%
 7. 61-70%
 8. 71-80%
 8. มากกว่า 80%
11. โรงแรมท่านมีความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวหรือไม่
1. มีความต้องการ (ทำต่อส่วนที่ 2)
 2. ไม่มีความต้องการ เพราะ (โปรดระบุเหตุผล).....

..... (จบการทำแบบสอบถาม)

แบบสอบถาม

การวัดความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหาร
 ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

คำชี้แจง แบบสอบถามในส่วนนี้สำหรับวัดความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการบริการ
 อาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของผู้บริหารโรงแรม ทั้งนี้ข้อมูลที่ได้จะนำเสนอในภาพรวมโดยไม่ระบุว่าเป็น
 ข้อมูลของโรงแรมใด เพื่อเป็นประโยชน์แก่ธุรกิจโรงแรมในจังหวัดเชียงใหม่ ผู้ศึกษาจึงขอความกรุณาท่านสละ
 เวลาตอบแบบสอบถามและขอขอบพระคุณท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถามมา ณ ที่นี้

โปรดเขียนเครื่องหมาย ถูก หรือ ผิด ลงใน () หน้าข้อความที่ตรงกับความเข้าใจของท่าน

- () 1. มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวดำเนินการจัดทำโดยสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว
 กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
- () 2. สถานประกอบการอาหารฮาลาล หมายถึงสถานประกอบการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับความถูกต้องตาม
 หลักการของศาสนาอิสลามและฮินดู
- () 3. ในปัจจุบันยังไม่มีโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่แห่งใด ได้รับการรับรองมาตรฐานบริการอาหาร
 ฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว
- () 4. หากโรงแรมท่านได้ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวแล้ว จะไม่สามารถ
 ให้บริการอาหารอื่นๆที่นอกเหนือจากอาหารฮาลาลได้
- () 5. ลูกค้าที่ไม่มี ความจำเป็นที่จะต้องบริโภคอาหารฮาลาล ก็สามารถเข้ามาใช้บริการในส่วนห้องอาหารของ
 โรงแรมที่ผ่านการประเมินมาตรฐานบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวได้

ส่วนที่ 2 : ความพร้อมของโรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

กรณาวงกลม ล้อมรอบตัวเลขเพื่อแสดงระดับความพร้อมในแต่ละปัจจัยต่อไปนี้

◆ ท่านคิดว่าโรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการเตรียมตัวสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว โดยแบ่งตามเกณฑ์ดังต่อไปนี้

เกณฑ์	ระดับความพร้อม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
● ความสามารถ (Ability)					
1. ความสามารถของพนักงานของท่านสามารถปรับตัวเข้ากับการบริการอาหารศาลาได้อย่างเหมาะสมในระดับใด	5	4	3	2	1
2. พนักงานในโรงแรมของท่านมีความรู้เกี่ยวกับอาหารศาลา และหลักการปรุงอาหารศาลาในระดับใด	5	4	3	2	1
3. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการซื้ออุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารศาลาที่ต้องแยกจากอุปกรณ์และภาชนะของอาหารทั่วไป	5	4	3	2	1
4. โรงแรมของท่านมีความพร้อมในระดับใดในการจัดสถานที่รับประทานอาหารศาลาให้เป็นสัดส่วนแยกจากสถานที่สำหรับทานอาหารทั่วไป	5	4	3	2	1
5. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใดในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ต้องผ่านมาตรฐานศาลา และจัดเตรียมสถานที่เก็บอาหารศาลาแยกกับอาหารอื่นๆ	5	4	3	2	1
6. โรงแรมของท่านมีความพร้อมระดับใด ในการที่จะต้องมีพนักงานที่เป็นมุสลิมในการผลิต หรือปรุงหรือควบคุมระบบอาหารศาลา	5	4	3	2	1
● ค่านิยม (Values)					
1. การให้บริการอาหารศาลาในโรงแรมของท่าน มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคม และวัฒนธรรมของกลุ่มลูกค้าของโรงแรมท่านในระดับใด	5	4	3	2	1
2. การให้บริการอาหารศาลาในโรงแรมของท่าน มีความสอดคล้องกับค่านิยมทางสังคม และวัฒนธรรม	5	4	3	2	1

ของพนักงานในโรงแรมท่านในระดับใด					
เกณฑ์	ระดับความพร้อม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
● ค่านิยม (Values) (ต่อ)					
3. ท่านสนับสนุนให้โรงแรมของท่านทำการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1
4. ลักษณะการทำงานในโรงแรมของท่านช่วยในการทำให้การบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพในระดับใด	5	4	3	2	1
● มุมมอง (Idea)					
1. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวระดับใด	5	4	3	2	1
2. การขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว มีความสอดคล้องกับแนวทางในการพัฒนาตลาดโรงแรมของท่านในระดับใด	5	4	3	2	1
● สภาพแวดล้อม (Circumstances)					
1. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมท่านมีความเหมาะสมระดับใด ที่จะทำให้การขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	5	4	3	2	1
2. สภาพแวดล้อมปัจจุบันของโรงแรมท่าน มีความพร้อมระดับใด ในการยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว	5	4	3	2	1
● เวลา (Timing)					
1. ณ เวลาปัจจุบัน โรงแรมของท่านมีความเหมาะสมสำหรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1
● ความเป็นภาระหน้าที่ (Obligation)					
1. โรงแรมและตัวท่านเองมีความต้องการในการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1

เกณฑ์	ระดับความพร้อม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
● แรงต้าน (Resistance)					
1. ท่านดำเนินการจัดการเกี่ยวกับบุคลากรที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวแล้วในระดับใด	5	4	3	2	1
2. ท่านได้ดำเนินการจัดการเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆในโรงแรมที่จะส่งผลกระทบต่อท่านที่ไม่ยอมรับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวแล้วในระดับใด	5	4	3	2	1
● ผลที่ได้รับ (Yield)					
1. ท่านได้มีการประเมินผลที่จะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1
2. ท่านเข้าใจถึงประโยชน์ทั้งหมดที่โรงแรมจะได้รับจากการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยวในระดับใด	5	4	3	2	1

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการขอรับรองการบริการอาหารศาลาเพื่อการท่องเที่ยว

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นายวุฒิชัย วีระมาชา	
วัน เดือน ปี เกิด	23 มกราคม 2527	
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2545 - พ.ศ. 2548	ปริญญาตรี บริหารธุรกิจบัณฑิต (การตลาด) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2548 - พ.ศ. 2549	อาชีพอิสระ, เจ้าของร้านอาหารญี่ปุ่น TENSHO
	พ.ศ. 2550 - พ.ศ. 2553	ตำแหน่ง Sales and Marketing โรงแรมอรุณธารา ริเวอร์ไซด์ บูติก โฮเทล

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved