

ภาคผนวก

หมายเลขแบบสอบถาม **แบบสอบถามประกอบการวิจัย****เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจและความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจศูนย์อาหาร  
ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา**

แบบสอบถามนี้เป็นการศึกษาวิจัยประกอบการทำวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรบริหารธุรกิจ  
มหาบัณฑิต สาขาการจัดการทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เพื่อสอบถามความ  
คิดเห็นของท่านต่อธุรกิจศูนย์อาหาร ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งจะนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการ  
ประกอบการตัดสินใจในการลงทุนทำธุรกิจศูนย์อาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาต่อไป

**คำชี้แจง :** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน ( ) ที่ต้องการและโปรดเติมค่าลงในช่องว่างที่เว้นไว้

**ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล**

## 1. เพศ

( ) 1. ชาย

( ) 2 หญิง

## 2. อายุ.....ปี

## 3. ระดับการศึกษาสูงสุด

( ) 1. ประถมศึกษา

( ) 2. มัธยมศึกษาตอนต้น

( ) 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.

( ) 4. อนุปริญญา/ปวส.

( ) 5. ปริญญาตรี

( ) 6. สูงกว่าปริญญาตรี

## 4. สถานภาพสมรส

( ) 1. โสด

( ) 2. สมรส

( ) 3. หม้าย หย่า และแยกกันอยู่

## 5. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน

## 6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

( ) 1. ต่ำกว่า 5,000 บาท

( ) 2. 5,001 – 10,000 บาท

( ) 3. 10,001 – 15,000 บาท

( ) 4. 15,001 – 20,000 บาท.

( ) 5. 20,001 – 25,000 บาท

( ) 6. สูงกว่า 25,001 บาท

## 7. อาชีพ

( ) 1. นักเรียน/นักศึกษา

( ) 2. รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ

( ) 3. พนักงานบริษัท/ลูกจ้าง

( ) 4. ธุรกิจส่วนตัว/เจ้าของกิจการ

( ) 5. วิชาชีพอิสระ/รับจ้าง

( ) 6. อื่นๆ แม่บ้าน

## ตอนที่ 2 พฤติกรรมการใช้บริการศูนย์อาหาร

1. ปัจจุบันท่านรับประทานอาหารเช้า (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 

<input type="checkbox"/> 1. ทำรับประทานเองที่บ้าน	<input type="checkbox"/> 2. ร้านอาหารในที่ทำงาน
<input type="checkbox"/> 3. ศูนย์อาหารในห้างสรรพสินค้า	<input type="checkbox"/> 4. ร้านอาหารทั่วไป
<input type="checkbox"/> 5. ซื้อจากตลาดกลับมารับประทานที่บ้าน	
<input type="checkbox"/> 6. อื่นๆ (ระบุ) .....	
2. อาหารที่ท่านรับประทานเป็นอาหารประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 

<input type="checkbox"/> 1. ข้าวราดแกง	<input type="checkbox"/> 2. ก๋วยเตี๋ยว เช่น ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ
<input type="checkbox"/> 3. อาหารญี่ปุ่น	<input type="checkbox"/> 4. อาหารตามสั่ง
<input type="checkbox"/> 5. อาหารจานเดียว เช่น ราดหน้า ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง	
<input type="checkbox"/> 6. ขนมหวาน และอาหารว่าง	<input type="checkbox"/> 7. เครื่องดื่ม
<input type="checkbox"/> 8. อื่นๆ (ระบุ) .....	
3. เวลาที่ท่านรับประทานอาหารนอกบ้าน คือช่วงเวลาใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 

<input type="checkbox"/> 1. ช่วงเช้า	<input type="checkbox"/> 2. ช่วงกลางวัน
<input type="checkbox"/> 3. ช่วงบ่าย	<input type="checkbox"/> 4. ช่วงเย็น
<input type="checkbox"/> 5. อื่นๆ (ระบุ) .....	
4. โดยเฉลี่ยแล้วท่านจ่ายเงินเพื่อซื้ออาหารรับประทาน ครั้งละประมาณกี่บาท
 

<input type="checkbox"/> 1. 100 – 200 บาท	<input type="checkbox"/> 2. 201 – 300 บาท
<input type="checkbox"/> 3. 301 - 400 บาท	<input type="checkbox"/> 4. มากกว่า 401 บาท
5. โดยปกติท่านใช้บริการ “ศูนย์อาหาร” บ่อยครั้งเพียงใด
 

<input type="checkbox"/> 1. สัปดาห์ละครั้ง	<input type="checkbox"/> 2. มากกว่า 1 ครั้ง ต่อสัปดาห์
<input type="checkbox"/> 3. เดือนละครั้ง	<input type="checkbox"/> 4. นานกว่าเดือนละครั้ง
<input type="checkbox"/> 5. ไม่เคยใช้บริการ “ศูนย์อาหาร”	
6. ท่านคิดว่าจำนวนครั้งโดยรวมในการใช้บริการต่อเดือนของท่านจะเพิ่มขึ้นจากเดิมหรือไม่
 

<input type="checkbox"/> 1. ไม่เพิ่มขึ้น	<input type="checkbox"/> 2. เพิ่มขึ้น 1 ครั้ง
<input type="checkbox"/> 3. เพิ่มขึ้น 2 ครั้ง	<input type="checkbox"/> 4. เพิ่มขึ้น 3 ครั้ง
<input type="checkbox"/> 5. เพิ่มขึ้นมากกว่า 3 ครั้ง	

### ตอนที่ 3 การตัดสินใจบริโภคอาหารในศูนย์อาหาร

ท่านคิดว่าปัจจัยเหล่านี้มีความสำคัญมากน้อยเพียงใดในการตัดสินใจซื้ออาหาร

การตัดสินใจ	ระดับการตัดสินใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
<b>ด้านผลิตภัณฑ์และบริการ</b>					
1. ความสะอาดของอาหาร					
2. รสชาติของอาหาร					
3. ความหลากหลายของอาหาร					
4. วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร					
5. อุปกรณ์เครื่องครัว					
6. ความเร็วในการให้บริการ เช่น การทำอาหาร					
7. ความถูกต้องในการรับรายการอาหาร					
8. การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอาหาร					
9. พนักงานพูดจาสุภาพ เต็มใจให้บริการ					
10. จำนวนพนักงานมากพอในการให้บริการ					
11. การแต่งกายของพนักงานมีฝักกันเปื้อน หมวกคลุมผม					
<b>ด้านราคา</b>					
1. ราคาอาหารถูกกว่าร้านอื่น					
2. ราคาอาหารเท่ากับร้านอื่น					
3. สามารถใช้เงินสดซื้อได้					
4. ราคาอาหารมีให้เลือก					
5. ความรวดเร็วในการรับ - คืนคูปอง					
<b>ด้านการส่งเสริมการขาย</b>					
1. การโฆษณาประชาสัมพันธ์ตามสื่อต่าง ๆ					
2. การจัดอันดับร้านอาหารขายดี					
3. การจัดช่วงลดราคา					

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ	ระดับการตัดสินใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
4. การแจกของแถม					
5. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อสังคม เช่น นำอาหารไปแจกในงานกีฬา					
<b>ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย</b>					
1. การตกแต่งร้าน					
2. ความสะอาดของร้าน					
3. ความกว้างขวางของร้าน					
4. อากาศเย็นสบาย ปลอดโปร่ง ไม่อึดอัด					
5. สถานที่จอดรถกว้างขวาง สะดวก					
6. ท่าเลที่ตั้งสะดวกต่อการเดินทาง					
7. ท่าเลที่ตั้งใกล้กับแหล่งชุมชน ที่พักอาศัย					
8. ความสะอาดของห้องน้ำ					

#### ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

กรุณาระบุถึงปัญหา / ข้อเสนอแนะในการใช้บริการ “ศูนย์อาหาร” ที่ท่านต้องการ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามทุกข้อ

## แบบบันทึกการสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

เลขที่แบบบันทึกการสัมภาษณ์ □□□

### โครงการวิจัย

การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจศูนย์อาหาร ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

### คำชี้แจง

แบบบันทึกการสัมภาษณ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยตามหลักสูตรปริญญา  
มหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา จึงใคร่ขอความกรุณาจาก  
ท่านผู้ประกอบการธุรกิจศูนย์อาหาร โปรดให้ข้อมูลในแบบบันทึกการสัมภาษณ์นี้ ซึ่งจะนำไปใช้  
ประโยชน์ทางการศึกษาเท่านั้น ขอขอบพระคุณทุกท่านมา ณ โอกาสนี้ ข้อมูลที่ได้รับจากท่านจะ  
ไม่มีผลกระทบ หรือมีความเสียหายต่อการดำเนินงานของท่านทั้งสิ้น

ผู้ถูกสัมภาษณ์..... วัน/เวลาที่สัมภาษณ์.....

สถานที่สัมภาษณ์.....

ประเด็นที่สัมภาษณ์ เรื่อง ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการดำเนินธุรกิจศูนย์อาหาร

1. ประวัติโดยย่อของผู้ถูกสัมภาษณ์

---



---



---

2. แหล่งที่มาของเงินทุน

---



---



---

3. จำนวนเงินที่ลงทุนในการดำเนินงาน

---



---

## 4. การจัดหาอุปกรณ์

---

---

---

## 5. การจัดหาวัสดุคืบ

---

---

---

---

## 6. การประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

---

---

---

---

## 7. การกำหนดราคาค่าบริการ

---

---

---

---

## 8. การเลือกทำเลที่ตั้งของสถานประกอบการ

---

---

---

9. การจัดหาบุคลากร

---

---

---

10. การคัดสรรบุคลากร

---

---

---

11. กฎระเบียบต่าง ๆ ในการบริหารจัดการร้านค้า/ศูนย์อาหาร

---

---

---

12. สวัสดิการต่าง ๆ

---

---

---

13. สื่อที่ใช้ในการโฆษณา ประชาสัมพันธ์

---

---

---

14. ผลตอบแทนจากการประกอบการ (จุดคุ้มทุนในเวลาที่ปี)

---

---

---



15. อุปสรรค/ปัญหา

---

---

---

---

16. ข้อคิดเห็น หรือเสนอแนะอื่นๆ

---

---

---

---

ผู้สัมภาษณ์ ชื่อ/สกุล.....ลงชื่อ.....