

บทที่ 2

ทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการให้บริการของร้านกาแฟและอาหารแบล็คแคนยอน ในจังหวัดเชียงใหม่ ได้นำแนวคิดด้านความพึงพอใจ แนวคิดส่วนประสมการตลาด บริการ แนวคิดด้านช่องว่างของการบริการ แนวคิดส่วนประกอบทางการบริการและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องมาเป็นแนวทางในการศึกษา เพื่อให้ทราบถึงความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการให้บริการของร้านกาแฟและอาหารแบล็คแคนยอน โดยมีรายละเอียดดังนี้

แนวคิดด้านความพึงพอใจ (Satisfaction)

ภิรมย์ สุทา (2541:23) ได้กล่าวถึงแนวคิด ของ Victor V. Room ที่ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจไว้ว่าเป็นผลจากการที่บุคคลนั้นๆ เข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมหรือเข้าไปรับรู้แล้วพึงพอใจ โดยความหมายรวมพึงพอใจสามารถแทนความหมายของทัศนคติได้ และสรุปองค์ประกอบของความพึงพอใจ ประกอบด้วย

- ลักษณะทางสังคม (Social Aspects) การมีสัมพันธ์ที่ดีที่ก่อให้เกิดความพึงพอใจในลักษณะของกิจกรรมที่ทำ
- ลักษณะของกิจกรรมที่ทำ (Intrinsic Aspects) การมีความสัมพันธ์ที่ดีที่ก่อให้เกิดความพึงพอใจในลักษณะกิจกรรมที่ตรงกับความรู้ความสามารถ ความมั่นคงปลอดภัย (Security) การติดต่อสื่อสาร (Communication)

พอสรุปได้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ทำที่หรือทัศนคติ หรือความคาดหวังที่คิดไว้เบื้องต้นที่บุคคลมีต่อกิจกรรมที่ทำ ซึ่งหากการได้รับรู้ตรงกับความคาดหวังที่คิดไว้จึงเกิดความพึงพอใจ หากการได้รับรู้ต่ำกว่าความคาดหวังที่คิดไว้จึงเกิดความไม่พึงพอใจ และหากการได้รับรู้สูงกว่าความคาดหวังที่คิดไว้จึงเกิดความประทับใจ

แนวคิดส่วนประสมการตลาดบริการ

อคุลย์ จาตุรงค์กุล (2542:26-28) ได้กล่าวถึงแนวคิด ของ Philip Kotler ที่กล่าวถึง ส่วนประสมทางการตลาดบริการ ประกอบด้วย

1. ผลิตภัณฑ์บริการ (Product) คือสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่น่าเสนอแก่ตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการ ของลูกค้า และต้องสร้างคุณค่าให้เกิดขึ้น ผลิตภัณฑ์บริการจะ ใช้กับธุรกิจทุกประเภทที่มีการให้บริการเช่น ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจท่องเที่ยว ธุรกิจร้านอาหาร เป็นต้น ธุรกิจเหล่านี้จะให้บริการตามความต้องการของ ลูกค้าที่มาขอรับบริการ ซึ่งจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับประเภทของธุรกิจ

2. ราคา (Price) คือ ต้นทุนทั้งหมดที่ลูกค้าต้องจ่ายในการแลกเปลี่ยนกับผลิตภัณฑ์ หรือ ผลิตภัณฑ์บริการ ซึ่งรวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการผลิตหรือให้บริการ ค่าจ้างแรงงาน การใช้ความคิดการ สร้างสรรค์ นวัตกรรม จำนวนการผลิต ความยากง่ายในการจัดหาวัตถุดิบ และผลตอบแทนที่ต้องการด้วย สิ่งต่างๆเหล่านี้จะนำมาคำนวณต้นทุน แล้วกำหนดเป็นราคาที่เป็นตัวเงิน ซึ่งลูกค้าจะต้องจ่ายเพื่อแลกกับ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ

3. ช่องทางการจัดจำหน่าย (Channels of Distribution) เป็นกระบวนการทำงานที่จะทำให้สินค้า หรือบริการ ไปสู่ตลาด เพื่อให้ผู้บริโภคสินค้าหรือบริการตามต้องการ ได้อย่างสะดวกรวดเร็ว และมีต้นทุน ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่ำ ช่องทางการจัดจำหน่าย มีหลายรูปแบบ เช่น การติดต่อทางโทรศัพท์ การติดต่อ ณ สถานที่ที่ผู้คนนิยม การติดต่อโดยไม่จำกัดเวลา เป็นต้น

4. การส่งเสริมการตลาด (Promotion) เป็นการสื่อสารการตลาด เพื่อให้แน่ใจว่าผู้บริโภคที่เป็น กลุ่มเป้าหมายเข้าใจและทราบถึงคุณค่าของสินค้าที่เสนอขาย เป็นความพยายามจงใจให้เกิดความชอบในสินค้า และเกิดพฤติกรรมอย่างถูกต้อง การส่งเสริมการตลาดควรประกอบไปด้วย การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ และการลด แลก แจก แถม

5. บุคคลผู้ให้บริการ (Personnel) เป็นบุคคลทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการให้บริการ ใน แต่ละธุรกิจ ตั้งแต่เริ่มต้นจนการให้บริการสิ้นสุด เป็นการเลือกสรรบุคคลที่ให้บริการแก่ลูกค้าตาม วัฒนธรรมและนโยบายขององค์กร เพื่อทำให้เกิดความแตกต่างในการบริการที่ก่อให้เกิดความพึงพอใจแก่ ลูกค้า

6. ลักษณะทางกายภาพ (Physical Evidence) เป็นการแสดงให้เห็นคุณค่าของบริการ โดย ผ่านการใช้หลักฐานที่มองเห็นได้ เพื่อให้ลูกค้าเห็นคุณค่าของการบริการ เช่น การมีสถานที่โอ่โถง สะอาด มีความร่มรื่น การจัดสถานที่ให้มีบรรยากาศที่เหมาะสม การจัดให้มีสถานที่นั่งพัก เป็นต้น

7. กระบวนการให้บริการ (Process) เป็นวิธีการดำเนินงานขององค์กร แต่ละองค์กรเพื่อให้เกิด การบริการที่ตอบสนองความคาดหวังของลูกค้า และทำให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจ

แนวคิดด้านช่องว่างของการบริการ (Service Quality Gap)

เลิฟล็อก และ ไรท์ (Lovelock & Wright, 1999:8-10) ได้กล่าวถึง การบริการว่า หมายถึงการบริการทั้งก่อนการขาย ระหว่างการขาย และภายหลังการขาย โดยผู้บริโภคจะทำการเปรียบเทียบระหว่างความคาดหวังที่จะได้รับการบริการที่แท้จริง ผู้บริโภคจะมีความพึงพอใจเมื่อได้รับการบริการในระดับที่คาดหมายไว้ (Adequate Service) แต่ในการให้บริการประกอบด้วย กระบวนการต่างๆ หลายขั้นตอน ทำให้โอกาสที่จะเกิดความผิดพลาดในการให้บริการที่มีคุณภาพอาจเกิดขึ้นได้โดยง่าย สาเหตุเนื่องมาจากความบกพร่องในขั้นตอนของกระบวนการให้บริการ (Service Quality Gap) ดังนั้น การที่จะสร้างความพึงพอใจต่อผู้รับบริการจำเป็นต้องลดความบกพร่องในกระบวนการให้บริการให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ ข้อบกพร่องต่างๆ สามารถสรุปได้ดังนี้

1. ช่องว่างของข้อมูล (The Knowledge Gap) หมายถึง ความแตกต่างระหว่างสิ่งที่ลูกค้าคาดหวังและมีความต้องการจริงที่จะได้รับการบริการกับข้อมูลที่องค์กรได้รับเกี่ยวกับความคาดหวังและความต้องการของลูกค้า
2. ช่องว่างของมาตรฐาน (The Standard Gap) หมายถึง ความแตกต่างระหว่างความคาดหวังของลูกค้าที่ต้องการได้รับการบริการ กับมาตรฐานการบริการที่องค์กรกำหนดขึ้น
3. ช่องว่างในการส่งมอบสินค้า (The Delivery Gap) หมายถึง ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานที่องค์กรกำหนดไว้กับมาตรฐานการบริการที่เกิดขึ้นจริง
4. ช่องว่างของการสื่อสารภายในองค์กร (The Internal Communications Gap) หมายถึง ประสิทธิภาพในการสื่อสารขององค์กรที่ก่อให้เกิดความแตกต่างระหว่างคุณภาพการบริการที่องค์กรคาดหวังกับการรับรู้ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
5. ช่องว่างของการรับรู้ (The Perception Gap) หมายถึง ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานการบริการที่องค์กรกำหนดกับการบริการที่ลูกค้าได้รับจริง
6. ช่องว่างในการแปลความหมาย (The Interpretation Gap) หมายถึง ความแตกต่างระหว่างสิ่งที่ผู้ให้บริการหรือเจ้าหน้าที่บอกกล่าวแก่ลูกค้าถึงการบริการที่จะได้รับ กับการตีความหรือการแปลความหมายของลูกค้า
7. ช่องว่างในการให้บริการ (The Service Gap) หมายถึง ความแตกต่างระหว่างการบริการที่ลูกค้าคาดหวัง และการบริการที่ลูกค้าได้รับจริง

ดังนั้น การบริการที่มีคุณภาพและสามารถสร้างความพึงพอใจให้เกิดขึ้นต่อผู้รับบริการได้ย่อมมีความจำเป็น และต้องลดช่องว่างดังกล่าวทั้ง 7 ประการให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้

แนวคิดด้านส่วนประกอบทางการบริการ (Services Mix)

วีรพงษ์ เกลิมจิระรัตน์ (2539:172-173) กล่าวถึงส่วนประกอบบริการ หมายถึง บรรดาปัจจัยต่างๆที่เป็นองค์ประกอบของการบริการ ที่มีผลต่อคุณภาพของการบริการนั้นๆ และอาจช่วยสร้างความพึงพอใจหรือก่อให้เกิดความไม่พอใจในสายตาของลูกค้าได้ โดยแบ่งปัจจัยองค์ประกอบด้านการบริการออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่

1. กลุ่มที่มีผลก่อนรับบริการ (Pre-service Factors) ได้แก่ ภาพพจน์ กิตติศัพท์ ชื่อเสียงของบริษัท ความน่าเชื่อถือไว้วางใจได้ของบริษัท ความแปลกใหม่ของการให้บริการ ค่าใช้จ่ายเพื่อขอรับบริการ
2. กลุ่มปัจจัยที่มีผลขณะรับบริการ (During-service Factors) ได้แก่ ความสะดวกสบายขณะใช้บริการ ความถูกต้องแม่นยำในรายละเอียดขั้นตอนในการให้บริการ กิริยา มารยาทของผู้ให้บริการ ความซับซ้อนยุ่งยากในขั้นตอนการบริการ ความปราณีศรัทธาในการให้บริการ ความเลินเล่อของผู้ให้บริการ และฝีมือ ภูมิปัญญา และความสามารถของการบริการหรือองค์กรผู้ให้บริการนั้น
3. กลุ่มปัจจัยที่มีผลหลังรับบริการแล้ว (Post-service Factors) ได้แก่ ความสอดคล้องกับความคาดหวังของลูกค้าก่อนมารับบริการ ความสมบูรณ์ครบถ้วนของบริการ ความคงเส้นคงวาด้านคุณภาพของบริการการปฏิบัติต่อคำร้องเรียนของลูกค้าและความคุ้มค่าต่อบริการที่ได้รับ

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

สุนีนาศ โนรี และเพ็ญจิตร กาพนณี (2540:บทคัดย่อ) ได้ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจานด่วนแบบไทยและแบบตะวันตกของนักเรียนในจังหวัดเชียงใหม่ พบว่าการซื้ออาหารจานด่วนจะนิยมซื้อในชุมชนละแวกบ้านใกล้ที่พัก ส่วนใหญ่จะไปรับประทานร่วมกับเพื่อนๆ และปัจจัยที่มีอิทธิพลในการเลือกบริโภคได้แก่ การมีอาหารให้เลือกหลายประเภท คุณค่าของอาหาร ราคาที่เหมาะสม รสชาติสีสันทนของอาหารนำรับประทาน สถานที่ตั้งสะดวกแก่การเดินทางและการนัดพบ

ชัยภัต จรุง (2542:บทคัดย่อ) ได้ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคที่มาใช้บริการร้านแฟรนไชส์ “ป๊อบอายส์” ที่ตั้งอยู่ในสถานบริการน้ำมันเชลล์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยกลุ่มตัวอย่างได้แก่ ผู้มาใช้บริการที่ร้าน “ป๊อบอายส์” จำนวน 200 คน จากสถานบริการน้ำมันเชลล์ 20 แห่ง ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างนอกจากจะเติมน้ำมันแล้ว ยังนิยมใช้บริการของร้านสะดวกซื้อภายในสถานบริการที่เติมน้ำมันด้วย ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารว่าง หรืออาหารจานด่วน ในการเข้าไปใช้บริการในร้านสะดวกซื้อ ที่นิยมมาก ได้แก่ไก่ทอด และพิซซ่า โดยไปร่วมกับครอบครัวหรือนัดหมายเพื่อน 2-3 คน โดยใช้จ่ายมากกว่าคนละ 200 บาทต่อครั้ง ในด้านส่วนประสมการตลาด กลุ่มตัวอย่างคาดหวังที่จะได้บริการที่รวดเร็ว ด้วยความสุภาพจากพนักงาน ในด้านสถานที่ ต้องการสถานที่ที่สะอาด โอโด่ง และมีสถานที่จอดรถยนต์ที่สะดวก ด้านผลิตภัณฑ์ ต้องการอาหารที่มีรสชาติและคุณภาพที่ดี ด้านราคาต้องการได้ราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับคุณภาพ ในด้านส่งเสริมการขาย ต้องการให้มีมีการลดราคา การแจกและแถม โดยใช้คูโปง รวมทั้งมีแผ่นพับ ใบปลิว เพื่อประชาสัมพันธ์

มุกดาชัย แสนเมือง (2543:45-47) ได้ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคต่อการเลือกซื้ออาหารของศูนย์อาหารตามศูนย์การค้าในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมและทราบปัญหาของผู้บริโภคต่อการเลือกซื้ออาหารของศูนย์อาหารตามศูนย์การค้าในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีกลุ่มตัวอย่างจำนวน 210 คน เป็นเพศชายและเพศหญิงในสัดส่วนที่เท่ากัน ใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูล คือแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ชอบไปรับประทานอาหารที่ศูนย์อาหารคาร์ฟูร์และโลตัส โดยนิยมไปในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ เฉลี่ยเดือนละ 2-3 ครั้ง ใช้เวลาในการรับประทานอาหารประมาณ 15-30 นาที และเสียค่าใช้จ่ายประมาณ 50-100 บาทต่อคนต่อครั้ง ในด้านส่วนประสมการตลาด พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้ความสนใจในเรื่องกระบวนการในการปรุงอาหาร ความคงที่ของรสชาติ และคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารเป็นอันดับแรก รองลงมาได้แก่พนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงอาหารหรือขายอาหารเครื่องดื่ม ให้ความสนใจเรื่องความสุภาพและความเป็นกันเอง ส่วนในด้านสถานที่ ให้ความสำคัญต่อจำนวนที่นั่งที่มีอย่างเพียงพอและความสะอาด สำหรับปัญหาที่ต้องการให้แก้ไข ที่คาร์ฟูร์ต้องการให้ปรับปรุงเรื่องอาหาร ที่โอชองต้องการให้ปรับปรุงเรื่องน้ำดื่มของลูกค้า และที่โลตัสต้องการที่จอดรถที่มีที่บังแดด