



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved



แบบสอบถามเพื่อการค้นคว้าอิสระ

เรื่อง

**พฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น
ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่**

คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการค้นคว้าอิสระเพื่อการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นและปัญหาที่ผู้บริโภคได้พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ข้อมูลจากแบบสอบถามจะนำไปใช้เพื่อประโยชน์ในการศึกษาเท่านั้น จึงเรียนมาเพื่อขอความร่วมมือจากท่านในการสละเวลากรอกแบบสอบถาม และขอขอบพระคุณทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

นางสาวหทัยชนก โนชัย ผู้ศึกษา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าตัวเลือกที่เป็นคำตอบของท่าน

1. เพศ

- () 1. ชาย () 2. หญิง

2. อายุ

- () 1. ไม่เกิน 20 ปี () 4. 41-50 ปี
() 2. 21-30 ปี () 5. 51 ปีขึ้นไป
() 3. 31-40 ปี

3. อาชีพ

- () 1. นักเรียน / นักศึกษา () 4. ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย
() 2. รับราชการ () 5. พนักงานรัฐวิสาหกิจ
() 3. พนักงานบริษัทเอกชน () 6. อื่น ๆ (ระบุ).....

4. สถานภาพการสมรส

- () 1. โสด () 3. ม่าย / หย่าร้าง / แยกกันอยู่
() 2. สมรส / อยู่ด้วยกัน

5. จบการศึกษาสูงสุด

- () 1. ประถมศึกษา () 4. อนุปริญญา/เทียบเท่า
() 2. มัธยมศึกษาตอนต้น/เทียบเท่า () 5. ปริญญาตรี
() 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย/เทียบเท่า () 6. สูงกว่าปริญญาตรี

6. รายได้ส่วนตัวเฉลี่ยต่อเดือนของท่าน

- () 1. ไม่เกิน 5,000 บาท () 4. 35,001 – 50,000 บาท
() 2. 5,001 – 20,000 บาท () 5. 50,001 – 65,000 บาท
() 3. 20,001 – 35,000 บาท () 6. มากกว่า 65,000 บาท

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ในอำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าตัวเลือกที่เป็นคำตอบของท่าน

7. ท่านรู้จักภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นจากแหล่งใด(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. ป้ายโฆษณา () 6. โทรทัศน์
() 2. ใบปลิว / แผ่นพับ () 7. วิทยุ
() 3. แนะนำโดยหนังสือแนะนำเที่ยว () 8. อินเทอร์เน็ต
() 4. แนะนำโดยเพื่อนหรือคนรู้จัก () 9. พนักงานของร้าน
() 5. หนังสือพิมพ์ () 10. อื่น ๆ (ระบุ).....

8. ท่านเคยใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นมาแล้วจำนวน.....แห่ง

8-1. ท่านชื่นชอบภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นภัตตาคารใดบ้าง (กรุณาเขียนหมายเลขลงในช่องว่าง หน้าข้อความที่ท่านชอบมากที่สุดตามลำดับ 1-3)

-1. ฟุจิ5. ซามูไรบาร์
.....2. โออิชิ6. ซึนามิ ซูชิบา
.....3. วาซาบิ7. เซน
.....4. อีซากาญา8. อื่น ๆ (ระบุ).....

9. ปกติท่านมักจะใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันใด
- () 1. วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) () 3. วันหยุดเทศกาล
() 2. วันหยุด (เสาร์ – อาทิตย์)
10. เหตุผลที่ท่านเลือกภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นลำดับแรกในข้อ 8-1 คือ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. อยู่ใกล้บ้าน () 7. มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน
() 2. อาหารอร่อย () 8. มีบริการโทรจองโต๊ะ
() 3. บริการดี () 9. มีที่จอดรถสะดวก ปลอดภัย
() 4. อาหารสะอาด สีสันสวยงาม () 10. ร้านสะอาด
() 5. บรรยากาศดี () 11. การบริการของพนักงาน
() 6. ราคาไม่แพง () 12. อื่น ๆ (ระบุ).....
11. โดยเฉลี่ยต่อเดือนท่านใช้บริการภัตตาคารบ่อยแค่ไหน
- () 1. เดือนละครั้ง () 3. 2-3 เดือนต่อครั้ง
() 2. 2-3 ครั้งต่อเดือน () 4. อื่น ๆ (ระบุ).....
12. ส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารญี่ปุ่นในช่วงเวลาใด
- () 1. 8.00 น. – 10.30 น. () 3. 16.00 น. – 21.00 น.
() 2. 10.30 น. – 14.30 น. () 4. อื่น ๆ (ระบุ).....
13. ใครมีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของท่านมากที่สุด
- () 1. ตนเอง () 5.สามี/ภรรยา
() 2. พ่อ/แม่ () 6. บุตรหลาน
() 3. เพื่อน () 7. อื่นๆ(ระบุ)
() 4.ญาติ/พี่น้อง
14. ส่วนใหญ่ท่านมักสั่งอาหารเมนูใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. ซุสอาหารกล่อง () 7. ซุชิ
() 2. ราเมน () 8. ซุคปลาดิบ
() 3. ซุคข้าวปั้นสอดไส้ () 9. ยากิโซบะ
() 4. ซุคปลาแซลมอนย่างซีอิ้วหรือเกลือ () 10. เกี้ยวซ่า
() 5. ซุคปลาซาบะย่างซีอิ้วหรือเกลือ () 11. ตามรายการอาหารของภัตตาคาร
() 6. ซุคข้าวห่อสาหร่าย () 12. อื่น ๆ (ระบุ).....

15. ท่านชอบอาหารญี่ปุ่นที่มีการปรุงแบบใด (กรุณาเขียนหมายเลขลงในช่องว่างหน้าข้อความที่ท่านชอบมากที่สุดตามลำดับ)

-1. ทอด
-2. ต้ม
-3. ย่าง / ปิ้ง
-4. ผัด
-5. ตุ่น
-6. อบ
-7. ดิบ

16. ท่านชอบอาหารญี่ปุ่นที่มีรสชาติอย่างไร (กรุณาเขียนหมายเลขลงในช่องว่างหน้าข้อความที่ท่านชอบมากที่สุดตามลำดับ)

-1. หวาน
-2. มัน
-3. เฝื่อน
-4. จืด
-5. เค็ม
-6. เปรี้ยว

17. ท่านชอบการนั่งรับประทานอาหารญี่ปุ่นในรูปแบบใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. นั่งหย่อนขา
- () 2. นั่งกับพื้น
- () 3. อื่นๆ(ระบุ).....

18. เครื่องดื่มประเภทใดที่ท่านสั่งเป็นประจำในภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. ชาเขียวร้อน(แบบเดิมได้ตลอด)
- () 2. ชาเขียวเย็น(แบบเดิมได้ตลอด)
- () 3. น้ำอัดลม
- () 4. น้ำเปล่า
- () 5. เบียร์
- () 6. ชาเขียวใส่นม
- () 7. เครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์
- () 8. ชา หรือกาแฟ
- () 9. น้ำผลไม้
- () 10. อื่น ๆ (ระบุ).....

19. ท่านมักใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่ไหน(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. ในเซ็นทรัลแอร์พอร์ตพลาซ่า
- () 2. ในพื้นที่พลาซ่า
- () 3. ในเซ็นทรัลลาดสวนแก้ว
- () 4. บริเวณหน้ามหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- () 5. บริเวณหลังมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- () 6. ในโรงแรมต่างๆ
- () 7. ตามภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นทั่วไป
- () 8. อื่น ๆ (ระบุ).....

20. ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้งที่ท่านใช้บริการภัตตาคารเป็นจำนวนเงินเท่าใด

- () 1. ต่ำกว่า 500 บาท () 4. 1,501 – 2,000 บาท
 () 2. 501 – 1,000 บาท () 5. มากกว่า 2,000 บาท
 () 3. 1,001 – 1,500 บาท

21. รายการส่งเสริมการขายที่ท่านชอบเป็นแบบใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. ของแถมในช่วงเทศกาลต่างๆ () 4. การสะสมแต้มเพื่อแลกของรางวัล
 () 2. การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลด () 5. การสมัครเป็นสมาชิกเพื่อรับสิทธิพิเศษ
 () 3. การจับฉลาก () 6. อื่น ๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีผลต่อการบริโภคอาหารญี่ปุ่นใน
 อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ท่านคิดว่าปัจจัยต่อไปนี้ ในรายละเอียดของส่วนประสมการตลาดบริการในแต่ละด้านที่มี
 ผลทำให้ท่านเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
 มากน้อยเพียงใด กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่าน เห็นด้วยที่สุด (กรุณาตอบทุกข้อ)

1. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	มีผลต่อการเลือกใช้บริการของท่าน				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
1. อาหารมีรสชาติอร่อย					
2. ความสะอาดของอาหาร					
3. ความสดและคุณภาพของอาหาร					
4. มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ					
5. การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่าทาน)					
6. รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ)					
7. ความหลากหลายของเครื่องดื่ม					
8. มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล					
9. มีของหวานพิเศษ / ผลไม้					
10. มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด					
11. มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์					
12. ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก					
13. ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำง่าย					
14. เปิดบริการมานานแล้ว					
15. ภาพลักษณ์					

2. ปัจจัยด้านราคา	มีผลต่อการเลือกใช้บริการของท่าน				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ราคาอาหาร					
2. ราคาเครื่องดื่ม					
3. มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน					
4. มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต					
5. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม					
3. ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย					
1. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย					
2. ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน					
3. มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ					
4. เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ					
5. มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน					
6. มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร					
7. มีบริการรับจองโต๊ะ					
8. มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง					
9. มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า					
10. มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ					
4. ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด					
1. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ					
2. มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ					
3. มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ					
4. ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ					
5. การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล					
6. มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร					
7. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง					
8. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ					

5. ปัจจัยด้านพนักงาน	มีผลต่อการเลือกใช้บริการของท่าน				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส					
2. พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา					
3. พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม					
4. พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร					
5. พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน					
6. พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี					
7. พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี					
8. พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ					
9. พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า					
10. พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้					
11. พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย					
6. ปัจจัยด้านกระบวนการ					
1. ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง					
2. ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง					
3. พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง					
4. พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว					
5. มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ					
6. มีการทวนรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด					
7. มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง					

7. ปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะ	มีผลต่อการเลือกใช้บริการของท่าน				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ					
2. การตกแต่งภายในสวยงาม					
3. การตกแต่งภายนอกสวยงาม					
4. ภายในกว้างขวาง โล่ง – ไม่อึดอัด					
5. มีที่นั่งเพียงพอ					
6. เก้าอี้นั่งสบาย					
7. บรรยากาศของร้านดี					
8. มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี					
9. สถานที่สะอาด					
10. มีห้องน้ำสะอาด					
11. มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง					
12. มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู					
13. สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า – ออก , ทางไปห้องสุขา , ทางไปที่จอดรถ					
14. ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น					

ส่วนที่ 4 ข้อมูลปัญหาในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ปัญหาที่ท่านพบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ปัญหาด้านใดบ้างที่มีปัญหามากหรือน้อยอย่างไร กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านเห็นด้วยที่สุด (กรุณาตอบทุกข้อ)

1. ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์	มีปัญหาต่อท่าน				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. อาหารไม่อร่อย					
2. อาหารไม่สะอาด					
3. อาหารไม่สดใหม่และไม่มีคุณภาพ					
4. ไม่มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ					
5. อาหารตกแต่งไม่สวยงาม					
6. รสชาติของเครื่องดื่มไม่อร่อย					
7. รายการเครื่องดื่มมีน้อย					
8. รายการอาหารเหมือนเดิมตลอดไม่เปลี่ยนแปลง					
9. ไม่มีของหวานพิเศษ / ผลไม้					
10. ไม่มีการจัดจำหน่ายอาหารแบบชุด					
11. ไม่มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์					
12. ภัตตาคาร ไม่มีชื่อเสียงโด่งดัง					
13. ชื่อและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำยาก					
14. ภัตตาคารเพิ่งเปิดให้บริการไม่นาน					
15. ภาพลักษณ์ของภัตตาคารไม่ดี					
2. ปัญหาด้านราคา					
1. อาหารมีราคาแพง					
2. เครื่องดื่มมีราคาแพง					
3. ไม่มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่ม					
4. ไม่รับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต					
5. ไม่มีการให้ส่วนลดแก่สมาชิก					

3. ปัญหาด้านการจัดจำหน่าย	มีปัญหาต่อท่าน				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ทำเลที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากบ้าน / ที่พักอาศัย					
2. ทำเลที่ตั้งห่างไกลจากย่านชุมชน					
3. ที่จอดรถไม่เพียงพอ					
4. เวลาเปิด - ปิดของร้านไม่แน่นอน					
5. ไม่มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน					
6. ไม่มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร					
7. ไม่มีบริการโทรจองโต๊ะ					
8. เปิดบริการเพียงแห่งเดียว ไม่มีสาขา					
9. ไม่ได้ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า					
10. ไม่มีสถานที่ให้บริการเป็นของตนเอง					
4. ปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด					
1. ไม่มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ					
2. ไม่มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบ					
3. ไม่มีการรับสมัครเป็นสมาชิก เพื่อรับสิทธิพิเศษต่างๆ					
4. ไม่มีของแถมหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ					
5. ไม่มีการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล					
6. ไม่มีการส่งเสริมการขาย โดยการขายบัตรลดราคาอาหาร					
7. ไม่มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ ถึงแม้จะใช้บริการบ่อยครั้ง					
8. ไม่มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ					
5. ปัญหาด้านพนักงาน					
1. พนักงานไม่สุภาพ มีสีหน้าบึ้งตึง					
2. พนักงานไม่กระตือรือร้น					
3. พนักงานพุดจาไม่เพราะ					
4. พนักงานให้บริการท่าน โดยไม่ดูแลเรื่องความสะดวก เช่น นิ้วมือของพนักงานสัมผัสกับอาหารของท่าน					
5. พนักงานให้บริการแก่ลูกค้าไม่เสมอภาคกัน					
6. พนักงานขาดความรู้ความสามารถในการให้บริการ					

5. ปัญหาด้านพนักงาน	มีปัญหาต่อท่าน				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
7. พนักงานแต่งกายไม่เหมาะสม					
8. พนักงานไม่ดูแลเอาใจใส่ลูกค้า					
9. พนักงานไม่เข้าใจต่อความต้องการของลูกค้า					
10. พนักงานไม่สามารถแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้					
11. พนักงานไม่สามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย					
6. ปัญหาด้านกระบวนการ					
1. ได้รับอาหารและเครื่องดื่มช้า					
2. ได้รับอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ถูกต้อง					
3. พนักงานคิดเงินผิด					
4. พนักงานคิดเงินช้า					
5. ไม่แนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มให้ลูกค้าก่อนให้บริการ					
6. ไม่ทวนรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง					
7. ไม่มีการออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ลูกค้า					
7. ปัญหาด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ					
1. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารไม่สะอาดและไม่เพียงพอ					
2. การตกแต่งภายในไม่สวยงาม					
3. การตกแต่งภายนอกไม่สวยงาม					
4. ภายในร้านแคบ					
5. ที่นั่งไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า					
6. เก้าอี้แข็งนั่งไม่สบาย					
7. บรรยากาศของร้านไม่ดี					
8. ระบบถ่ายเทอากาศในร้านไม่ดี					
9. บริเวณร้านไม่สะอาด					
10. ห้องน้ำไม่สะอาด					
11. ไม่มีบริการเสียงเพลง					

7. ปัญหาด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ	มีปัญหาต่อท่าน				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
12. ไม่มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหาร เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู					
13. ไม่มีป้ายบอกทางเข้า-ออก ทางไปสุขาหรือทางไปที่ จอดรถ					

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงบริการของภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

.....

.....

.....

.....

****ขอขอบพระคุณท่านผู้ตอบแบบสอบถามที่สละเวลาในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้****

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

หทัยชนก โนนชัย

วัน เดือน ปีเกิด

16 กุมภาพันธ์ 2524

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษา โรงเรียนโกวิทธารง อ.เมือง
จ.เชียงใหม่

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนหอพระ
อ.เมือง จ.เชียงใหม่

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนยุพราช
วิทยาลัย อ.เมือง จ. เชียงใหม่

ปีการศึกษา 2539

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา
เกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปีการศึกษา 2546

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2546 – 2548 บริษัท ซีพีฟู๊ดส์โตร์ จำกัด (เครือเจริญโภค
ภัณฑ์) จ.เชียงใหม่