

บทที่ 4
ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง พฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ สามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ได้ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ อายุ และอาชีพ

ส่วนที่ 4 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีความสำคัญในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 5 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีความสำคัญในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ อายุ และอาชีพ

ส่วนที่ 6 ปัญหาที่ผู้ตอบแบบสอบถามพบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งเป็นประชาชนที่อาศัยอยู่ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ได้ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานประกอบด้วย เพศ อายุ การศึกษา สถานะภาพ อาชีพ และรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถาม ดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	85	42.50
หญิง	115	57.50
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 57.50 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 42.50

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เกิน 20 ปี	40	20.00
21-30 ปี	122	61.00
31-40 ปี	23	11.50
41-50 ปี	10	5.00
51 ปีขึ้นไป	5	2.50
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 21-30 ปี ร้อยละ 61.00 รองลงมาคืออายุไม่เกิน 20 ปี ร้อยละ 20.00 และมีอายุ 31 – 40 ปี ร้อยละ 11.50

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	170	85.00
สมรส/อยู่ด้วยกัน	29	14.50
หม้าย/หย่าร้าง/แยกกันอยู่	1	0.50
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสถานภาพโสด ร้อยละ 85.0 รองลงมาคือสถานภาพสมรส / อยู่ด้วยกัน ร้อยละ 14.50 และสถานภาพอื่นๆ (หม้าย / หย่าร้าง / แยกกันอยู่) ร้อยละ 0.50

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการศึกษา

การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	5	2.50
มัธยมศึกษาตอนต้น/เทียบเท่า	4	2.00
มัธยมศึกษาตอนปลาย/เทียบเท่า	48	24.00
อนุปริญญา/เทียบเท่า	6	3.00
ปริญญาตรี	103	51.50
สูงกว่าปริญญาตรี	34	17.00
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 51.50 รองลงมาจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย / เทียบเท่า ร้อยละ 24.00 และจบการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 17.00

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการอาชีพ

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
นักเรียน / นักศึกษา	111	55.50
รับราชการ	15	7.50
พนักงานบริษัทเอกชน	28	14.00
ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย	30	15.00
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	7	3.50
อื่นๆ	9	4.50
รวม	200	100.00

หมายเหตุ : อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1) ว่างาน (1)

จากตารางที่ 5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นนักเรียน / นักศึกษา ร้อยละ 55.50 รองลงมาประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย ร้อยละ 15.00 และพนักงานบริษัทเอกชน ร้อยละ 14.00

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายได้

รายได้	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เกิน 5,000 บาท	64	32.00
5,001-20,000 บาท	104	52.00
20,001-35,000 บาท	17	8.50
35,001-50,000 บาท	8	4.00
50,001-65,000 บาท	1	0.50
มากกว่า 65,000 บาท	6	3.00
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้ 5,001 – 20,000 บาท ต่อเดือน ร้อยละ 52.00 รองลงมามีรายได้ไม่เกิน 5,000 บาท ต่อเดือน ร้อยละ 32.00 และมีรายได้ 20,001 – 35,000 บาท ต่อเดือน ร้อยละ 8.50

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม
 ตารางที่ 7 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามแหล่งที่มาที่ทำให้รู้จัก
 ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

แหล่งที่มาที่ทำให้รู้จักภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	จำนวน	ร้อยละ
ป้ายโฆษณา	111	55.50
ใบปลิว / แผ่นพับ	80	40.00
แนะนำโดยหนังสือแนะนำเที่ยว	32	16.00
แนะนำโดยเพื่อนหรือคนรู้จัก	127	63.50
หนังสือพิมพ์	42	21.00
โทรทัศน์	127	63.50
วิทยุ	14	7.00
อินเตอร์เน็ต	43	21.50
พนักงานของร้าน	14	7.00
อื่นๆ	14	7.00

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ , N = 200, n = 604

แหล่งที่มาอื่นๆ ได้แก่ พบเห็นเมื่อเดินทางกลับบ้าน (6) เดินผ่าน (4) พบเห็นโดยบังเอิญขณะเดินทางไปทำธุระ(4)

จากตารางที่ 7 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รู้จักภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นจากโทรทัศน์
 และแนะนำโดยเพื่อนหรือคนรู้จัก ร้อยละ 63.50 รองลงมารู้จักจากป้ายโฆษณา ร้อยละ 55.50
 และรู้จักจากใบปลิว / แผ่นพับ ร้อยละ 40.00

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจำนวนภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่เคยใช้บริการ

จำนวนภัตตาคารที่ใช้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
1	4	2.00
2	22	11.00
3	63	31.50
4	37	18.50
5	32	16.00
6	16	8.00
7	6	3.00
8	4	2.00
9	4	2.00
10	9	4.50
13	1	0.50
15	2	1.00
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 8 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเคยใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำนวน 3 ภัตตาคารมากที่สุด ร้อยละ 31.50 รองลงมาเคยใช้บริการจำนวน 4 ภัตตาคาร ร้อยละ 18.50 และเคยใช้บริการจำนวน 5 ภัตตาคาร ร้อยละ 16.00

ตารางที่ 9 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความชอบของผู้บริโภคโดยเรียงลำดับภัตตาคารที่ชอบมากที่สุด

ความชอบของผู้บริโภคโดยเรียงลำดับภัตตาคารที่ชอบมากที่สุด	จำนวน	ร้อยละ
ฟูจิ	124	62.00
โออิชิ	18	9.00
อิซากาญา	7	3.50
ซามูไรบาร์	1	0.50
ซูชิบาชิยามิ	16	8.00
เซน	24	12.00
อื่นๆ	10	5.00
รวม	200	100.00

หมายเหตุ: อื่นๆ ได้แก่ ซาคุระ(2) ฮาจิบัง (3) โกอังเทน (2) ซาคาเอะ (2) วาซาบิ (1)

จากตารางที่ 9 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ชอบภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นฟูจิมากที่สุด ร้อยละ 62.00 รองลงมาชอบภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นเซน ร้อยละ 12.00 และชอบภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโออิชิ ร้อยละ 9.00

ตารางที่ 10 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวันที่ใช้บริการ

วันที่ใช้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
วันธรรมดา (วันจันทร์-วันศุกร์)	85	42.50
วันหยุด (วันเสาร์-วันอาทิตย์)	101	50.50
วันหยุดเทศกาล	14	7.00
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 10 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันหยุด (วันเสาร์ - วันอาทิตย์) ร้อยละ 50.50 รองลงมาใช้บริการในวันธรรมดา (วันจันทร์ - วันศุกร์) ร้อยละ 42.50 และใช้บริการในวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 7.00

ตารางที่ 11 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเหตุผลที่เลือกใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

เหตุผลที่เลือกใช้บริการ ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	จำนวน	ร้อยละ
อยู่ใกล้บ้าน	33	16.50
อาหารอร่อย	174	87.00
บริการดี	83	41.50
อาหารสะอาด สีสันสวยงาม	115	57.50
บรรยากาศดี	98	49.00
ราคาไม่แพง	62	31.00
มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน	5	2.50
มีบริการจองโต๊ะ	7	3.50
มีที่จอดรถ สะดวก ปลอดภัย	31	15.50
ร้านสะอาด	101	50.50
การบริการของพนักงาน	51	25.5
อื่นๆ	13	6.50

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ , N = 200, n = 773

อื่นๆ ได้แก่ สะดวกเนื่องจากใกล้บ้าน (10) ถูกชอบทาน (1) อยากเปลี่ยนบรรยากาศการรับประทานอาหาร (2)

จากตารางที่ 11 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีเหตุผลในการเลือกใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นเนื่องจากอาหารอร่อย ร้อยละ 87.00 รองลงมาเนื่องจากอาหารสะอาด
สีสันสวยงาม ร้อยละ 57.50 และเนื่องจากร้านสะอาด ร้อยละ 50.50

ตารางที่ 12 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความถี่ในการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ความถี่ในการใช้บริการ ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	จำนวน	ร้อยละ
เดือนละครั้ง	61	30.50
2-3 ครั้งต่อเดือน	70	35.00
2-3 เดือนต่อครั้ง	48	24.00
อื่นๆ	21	10.50
รวม	200	100.00

หมายเหตุ : อื่นๆ ได้แก่ นานๆ ครั้ง (7) มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน (7) มากกว่า 10 ครั้งต่อเดือน (3) 1-2 ครั้งต่อปี (2) 5 วันต่อสัปดาห์ (2)

จากตารางที่ 12 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะใช้บริการ 2 – 3 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 35.00 รองลงมาจะใช้บริการเดือนละครั้ง ร้อยละ 30.50 และใช้บริการ 2-3 เดือนต่อครั้ง ร้อยละ 24.00

ตารางที่ 13 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงเวลาที่ใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ช่วงเวลาที่ให้บริการ ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	จำนวน	ร้อยละ
8.00 - 10.30 น.	2	1.00
10.30 - 14.30 น.	33	16.50
16.00 - 21.00 น.	161	80.50
อื่นๆ	4	2.00
รวม	200	100.00

หมายเหตุ : อื่นๆ ได้แก่ 17.00 – 22.00 น. (4)

จากตารางที่ 13 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะใช้บริการ ในช่วงเวลา 16.00-21.00 น. ร้อยละ 80.50 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30-14.30 น. ร้อยละ 16.50 และ ช่วงเวลาอื่นๆ (17.00 - 22.00 น.) ร้อยละ 2.00

ตารางที่ 14 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามผู้ที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ผู้ที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	จำนวน	ร้อยละ
ตนเอง	72	36.00
พ่อ / แม่	8	4.00
เพื่อน	74	37.00
ญาติ / พี่น้อง	7	3.50
สามี / ภรรยา	11	5.50
บุตรหลาน	24	12.00
อื่นๆ	4	2.00
รวม	200	100.00

หมายเหตุ : อื่นๆ ได้แก่ หัวหน้างาน (3) ผู้จัดการ (1)

จากตารางที่ 14 พบว่าผู้ที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด คือ เพื่อน ร้อยละ 37.00 รองลงมา คือ ตนเอง ร้อยละ 36.00 และบุตรหลาน ร้อยละ 12.00

ตารางที่ 15 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายการอาหารที่นิยมสั่ง

รายการอาหารที่นิยมสั่ง	จำนวน	ร้อยละ
ชุดอาหารกล่อง	52	26.00
ราเมน	79	39.50
ชุดข้าวปั้นสอดไส้	52	26.00
ชุดปลาแซลมอนย่างซีอิ้วหรือเกลือ	52	26.00
ชุดปลาซาบะย่างซีอิ้วหรือเกลือ	48	24.00
ชุดข้าวห่อสาหร่าย	81	40.50
ซูชิ	89	44.50
ชุดปลาคิบ	69	34.50
ยากิโซบะ	28	14.00
เกี้ยวซ่า	81	40.50
ตามรายการอาหารของภัตตาคาร	43	21.50
อื่นๆ	15	7.50

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ , N = 200, n = 689

อื่นๆ ได้แก่ ข้าวหมูทอด (1) ข้าวไก่ทอด (1) พิซซ่าญี่ปุ่น (2) สุกียากี้ญี่ปุ่น (1) อุด้ง (1) ไก่ย่างเทอริยากิ (2) ปลาหมึกย่าง (2) กุ้งต้มประ (2) ข้าวสาหร่ายเย็น (1) สลัด (1) ข้าวผัดผงกระหรี่ (1)

จากตารางที่ 15 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามนิยมสั่งซูชิมากที่สุด ร้อยละ 44.50 รองลงมาคือชุดข้าวห่อสาหร่ายและเกี้ยวซ่า ร้อยละ 40.50 เท่ากัน และราเมน ร้อยละ 39.50

ตารางที่ 16 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการปรุงอาหารแบบที่ชอบ

การปรุงอาหารแบบที่ชอบ	จำนวน	ร้อยละ
ทอด	41	20.50
ต้ม	14	7.00
ย่าง / ปิ้ง	62	31.00
ผัด	16	8.00
คั่ว	4	2.00
อบ	6	3.00
คิบ	57	28.50
รวม	200	100.0

จากตารางที่ 16 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามชอบการปรุงอาหาร แบบย่าง / ปิ้งมากที่สุด ร้อยละ 31.00 รองลงมาชอบอาหารแบบคิบ ร้อยละ 28.50 และชอบการปรุงอาหารแบบทอด ร้อยละ 20.50

ตารางที่ 17 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรสชาติอาหารแบบที่ชอบ

รสชาติอาหารแบบที่ชอบ	จำนวน	ร้อยละ
หวาน	66	33.00
มัน	20	10.00
เผ็ด	36	18.00
จืด	34	17.00
เค็ม	40	20.00
เปรี้ยว	4	2.00
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 17 พบว่าจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามชอบอาหารญี่ปุ่นที่มีรสชาติดหวานมากที่สุด ร้อยละ 33.00 รองลงมาคือรสเค็ม ร้อยละ 20.00 และรสเผ็ด ร้อยละ 18.00

ตารางที่ 18 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามลักษณะการนั่งรับประทานอาหารที่ชอบ

ลักษณะการนั่งรับประทานอาหารที่ชอบ	จำนวน	ร้อยละ
นั่งหย่อนขา	168	84.00
นั่งกับพื้น	48	24.00
อื่นๆ	12	6.00

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ , N=200, n = 228

อื่นๆ ได้แก่ ได้ทั้งหย่อนขาและนั่งกับพื้น (3) นั่งกับบาร์ (7) นั่งกับพื้นบนเสื่อ (1) นั่งกับพื้นบนพรม (1)

จากตารางที่ 18 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ชอบการนั่งรับประทานอาหารแบบหย่อนขา ร้อยละ 84.00 รองลงมาเป็นการนั่งกับพื้น ร้อยละ 24.00 และอื่นๆ (ได้ทั้งหย่อนขาและนั่งกับพื้น นั่งกับบาร์ นั่งกับพื้นบนเสื่อ นั่งกับพื้นบนพรม) ร้อยละ 6.00

ตารางที่ 19 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภทเครื่องดื่มที่สั่งเป็นประจำ

ประเภทเครื่องดื่มที่สั่งเป็นประจำ	จำนวน	ร้อยละ
ชาเขียวร้อน (แบบเติมได้ตลอด)	68	34.00
ชาเขียวเย็น (แบบเติมได้ตลอด)	104	52.00
น้ำอัดลม	29	14.50
น้ำเปล่า	123	61.50
เบียร์	11	5.50
ชาเขียวใส่นม	12	6.00
เครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์	5	2.50
ชาหรือกาแฟ	18	9.00
น้ำผลไม้	53	26.50

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ , N=200, n = 423

จากตารางที่ 19 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะสั่งเครื่องดื่ม คือ น้ำเปล่าเป็นประจำ ร้อยละ 61.00 รองลงมาจะสั่งชาเขียวเย็น (แบบเติมได้ตลอด) ร้อยละ 52.00 ชาเขียวแบบร้อน (แบบเติมได้ตลอด) ร้อยละ 34.00

ตารางที่ 20 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามทำเลที่ตั้งของภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่นิยมใช้บริการ

ทำเลที่ตั้งของภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่นิยมใช้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
ในเซ็นทรัลแอร์พอร์ตพลาซ่า	171	85.50
ในพื้นที่พื้พลาซ่า	17	8.50
ในเซ็นทรัลกาสดวนแก้ว	24	12.00
บริเวณหน้ามหาวิทยาลัยเชียงใหม่	77	38.50
บริเวณหลังมหาวิทยาลัยเชียงใหม่	52	26.00
ในโรงแรมต่างๆ	16	8.00
ตามภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นทั่วไป	63	31.50
อื่นๆ	10	5.00

หมายเหตุ: ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ, N=200, n= 430

อื่นๆ ได้แก่ บริเวณคูเมืองด้านใน (2) ถนนห้วยแก้ว (2) หน้าสุริวงค์บู๊คเซนเตอร์ (1) ถนนท่าแพ (2) ถนนนิมมานเหมินทร์ (2) ซ้างซอยสยามทีวี (1)

จากตารางที่ 20 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในเซ็นทรัลแอร์พอร์ต ร้อยละ 85.50 รองลงมาคือบริเวณหน้ามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร้อยละ 38.50 และตามภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นทั่วไป ร้อยละ 31.50

ตารางที่ 21 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้งในการใช้บริการ

ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้ง ในการใช้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 500 บาท	98	49.00
501 - 1,000 บาท	85	42.50
1,001 - 1,500 บาท	8	4.00
1,501 - 2,000 บาท	7	3.50
มากกว่า 2,000 บาท	2	1.00
รวม	200	100.00

จากตารางที่ 21 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้งในการใช้บริการต่ำกว่า 500 บาทมากที่สุด ร้อยละ 49.00 รองลงมาคือค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้งที่ 501 - 1,000 บาท ร้อยละ 42.50 และมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้งที่ 1,001 - 2,000 บาท ร้อยละ 4.00

ตารางที่ 22 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายการส่งเสริมการขายที่ชอบ

รายการส่งเสริมการขายที่ชอบ	จำนวน	ร้อยละ
ของแถมในช่วงเทศกาลต่างๆ	106	53.00
การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลด	73	36.50
การจับฉลาก	30	15.00
การสะสมแต้มเพื่อแลกของรางวัล	29	14.50
การสมัครเป็นสมาชิกเพื่อรับสิทธิพิเศษ	94	47.00
อื่นๆ	12	6.00

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ , N=200 , n = 344

อื่นๆ ได้แก่ ไม่สนใจเพราะใช้บริการอยู่แล้ว (11) รายการพิเศษ เช่น เมื่อสั่งอาหารชุด จะได้อาหารเพิ่มอีก 1 รายการฟรี(1)

จากตารางที่ 22 พบว่าจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ชอบรายการส่งเสริมการขายที่เป็นของแถมในช่วงเทศกาลต่างๆ ร้อยละ 53.00 รองลงมาชอบการสมัครเป็นสมาชิกเพื่อรับสิทธิพิเศษ ร้อยละ 47.00 และชอบการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลด ร้อยละ 36.50

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม เพศ อายุ และอาชีพ

ตารางที่ 23 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับวันที่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

วันที่ใช้บริการภัตตาคาร อาหารญี่ปุ่น	เพศ				จำนวนรวม	ร้อยละ
	ชาย		หญิง			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
วันธรรมดา (วันจันทร์-วันศุกร์)	29	34.10	56	48.70	85	42.50
วันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์)	47	55.30	54	47.00	101	50.50
วันหยุดเทศกาล	9	10.60	5	4.30	14	7.00
รวม	85	100.00	115	100.00	200	100.00

จากตารางที่ 23 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 55.30 รองลงมา คือ วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 34.10 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 10.60

ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) มากที่สุด ร้อยละ 48.70 รองลงมา คือ วันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 47.00 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 4.30

ตารางที่ 24 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความถี่ในการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ความถี่ในการใช้บริการ ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	เพศ				จำนวนรวม	ร้อยละ
	ชาย		หญิง			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
เดือนละครั้ง	24	28.20	37	32.20	61	30.50
2-3 ครั้งต่อเดือน	27	31.80	43	37.40	70	35.00
2-3 เดือนต่อครั้ง	25	29.40	23	20.00	48	24.00
อื่นๆ	9	10.60	12	10.40	21	10.50
รวม	85	100.00	115	100.00	200	100.00

หมายเหตุ : อื่นๆ ได้แก่ นานๆ ครั้ง (7) มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน (7) มากกว่า 10 ครั้งต่อเดือน (3) 1-2 ครั้งต่อปี (2)
5 วันต่อสัปดาห์ (2)

จากตารางที่ 24 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายมีความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้งต่อเดือน มากที่สุด ร้อยละ 31.80 รองลงมา คือ 2-3 เดือนต่อครั้ง ร้อยละ 29.40 และเดือนละครั้ง ร้อยละ 28.20

ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมีความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้งต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ 37.40 รองลงมา คือ เดือนละครั้ง ร้อยละ 32.20 และ 2-3 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 20.00

ตารางที่ 25 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับช่วงเวลาที่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ช่วงเวลาที่ให้บริการ ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	เพศ				จำนวนรวม	ร้อยละ
	ชาย		หญิง			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
8.00 - 10.30 น.	2	2.40	-	-	2	1.00
10.30 - 14.30 น.	13	15.30	20	17.40	33	16.50
16.00 - 21.00 น.	68	80.00	93	80.90	161	80.50
อื่นๆ	2	2.40	2	1.70	4	2.00
รวม	85	100.00	115	100.00	200	100.00

หมายเหตุ: อื่นๆ ได้แก่ 17.00 - 22.00 น. (4)

จากตารางที่ 25 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นช่วงเวลา 16.00 - 21.00 น. ร้อยละ 80.00 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 - 14.30 น. ร้อยละ 14.30 และช่วงเวลา 8.00 - 10.30 น. และอื่นๆ (17.00 - 22.00 น.) ร้อยละ 2.40

ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นช่วงเวลา 16.00 - 21.00 น. ร้อยละ 80.90 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 - 14.30 น. ร้อยละ 17.40 และช่วงเวลาอื่นๆ (17.00 - 22.00 น.) ร้อยละ 1.70

ตารางที่ 26 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง
จำแนกตามเพศ

ค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง	เพศ				จำนวนรวม	ร้อยละ
	ชาย		หญิง			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ต่ำกว่า 500 บาท	35	41.20	63	54.80	98	49.00
501 - 1,000 บาท	42	49.40	43	37.40	85	42.50
1,001 - 1,500 บาท	3	3.50	5	4.30	8	4.00
1,501 - 2,000 บาท	3	3.50	4	3.50	7	3.50
มากกว่า 2,000 บาท	2	2.40	-	-	2	1.00
รวม	85	100.00	115	100.00	200	100.00

จากตารางที่ 26 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายมีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้งที่ 501-1,000 บาท มากที่สุด ร้อยละ 49.40 รองลงมาคือ ต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 41.20 และ 1,001-1,500 บาท และ 1,501-2,000 บาท ร้อยละ 3.50 เท่ากัน

ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้งต่ำกว่า 500 บาท มากที่สุด ร้อยละ 54.80 รองลงมา คือ 501-1,000 บาท ร้อยละ 37.40 และ 1,001-1,500 บาท ร้อยละ 4.30

ตารางที่ 27 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับวันใช้บริการภัตตาคาร
อาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ

วันให้บริการ	อายุ					จำนวน รวม (ร้อยละ)
	ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์)	14 (35.00)	53 (43.40)	12 (52.20)	3 (30.00)	3 (60.00)	85 (42.50)
วันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์)	23 (57.50)	61 (50.00)	8 (34.80)	7 (70.00)	2 (40.00)	101 (50.50)
วันหยุดเทศกาล	3 (7.50)	8 (6.60)	3 (13.00)	-	-	14 (7.00)
จำนวนรวม (ร้อยละ)	40 (100.00)	122 (100.00)	23 (100.00)	10 (100.00)	5 (100.00)	200 (100.00)

จากตารางที่ 27 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุไม่เกิน 20 ปี ส่วนใหญ่ใช้บริการในวันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 57.50 รองลงมา คือ วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 35.00 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 7.50

อายุ 21-30 ปี ส่วนใหญ่ใช้บริการในวันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 50.00 รองลงมา คือ วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 43.40 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 6.60

อายุ 31-40 ปี ส่วนใหญ่ใช้บริการในวันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 52.20 รองลงมา คือ วันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 34.80 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 13.00

อายุ 41-50 ปี ส่วนใหญ่ใช้บริการในวันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 70.00 รองลงมา คือ วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 30.00

อายุ 51 ปีขึ้นไป ส่วนใหญ่ใช้บริการในวันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 60.00 รองลงมา คือ วันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 40.00

ตารางที่ 28 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความถี่ในการใช้บริการ
กักตักอาหารญี่ปุ่นต่อเดือน จำแนกตามอายุ

ความถี่ในการใช้บริการ ต่อเดือน	อายุ					จำนวน รวม (ร้อยละ)
	ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
เดือนละครั้ง	10 (25.00)	46 (37.70)	4 (17.40)	1 (10.00)	-	61 (30.50)
2-3 ครั้งต่อเดือน	17 (42.50)	38 (31.10)	8 (34.80)	5 (50.00)	2 (40.00)	70 (35.00)
2-3 เดือนต่อครั้ง	12 (30.00)	23 (18.90)	9 (39.10)	2 (20.00)	2 (40.00)	48 (24.00)
อื่นๆ	1 (2.50)	15 (12.30)	2 (8.70)	2 (20.00)	1 (20.00)	21 (10.50)
จำนวนรวม (ร้อยละ)	40 (100.00)	122 (100.00)	23 (100.00)	10 (100.00)	5 (100.00)	200 (100.00)

หมายเหตุ: อื่นๆ ได้แก่ นานๆ ครั้ง (7) มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน (7) มากกว่า 10 ครั้งต่อเดือน (3) 1-2 ครั้งต่อปี (2)
5 วันต่อสัปดาห์ (2)

จากตารางที่ 28 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุไม่เกิน 20 ปี มีความถี่ในการใช้บริการ
กักตักอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้งต่อเดือน มากที่สุด ร้อยละ 42.50 รองลงมา คือ 2-3 เดือนต่อ
ครั้ง ร้อยละ 30.00 และเดือนละครั้ง ร้อยละ 25.00

อายุ 21-30 ปี มีความถี่ในการใช้บริการกักตักอาหารญี่ปุ่น เดือนละครั้ง มากที่สุด
ร้อยละ 37.70 รองลงมา คือ 2-3 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 31.10 และ 2-3 เดือนต่อครั้ง ร้อยละ
18.90

อายุ 31-40 ปี มีความถี่ในการใช้บริการกักตักอาหารญี่ปุ่น 2-3 เดือนต่อครั้งมากที่สุด
ร้อยละ 39.10 รองลงมาคือ 2-3 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 34.80 และเดือนละครั้ง ร้อยละ 17.40

อายุ 41-50 ปี ส่วนใหญ่มีความถี่ในการใช้บริการกักตักอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้งต่อเดือน
ร้อยละ 50.00 รองลงมา ได้แก่ 2-3 เดือนต่อครั้ง อื่นๆ ได้แก่ นานๆ ครั้ง, มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน
มากกว่า 10 ครั้งต่อเดือน 1-2 ครั้งต่อปี 5 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 20.00 เท่ากัน และเดือนละครั้ง
ร้อยละ 10.00

อายุ 51 ปีขึ้นไป มีความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้งต่อเดือนและ 2-3 เดือนต่อครั้งมากที่สุด ร้อยละ 40.00 เท่ากัน รองลงมา คือ อื่นๆ ได้แก่ นานๆ ครั้ง มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน มากกว่า 10 ครั้งต่อเดือน 1-2 ครั้งต่อปี 5 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 20.00



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 29 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับช่วงเวลาที่ใช้บริการ จำแนกตามอายุ

ช่วงเวลาที่ ใช้บริการ	อายุ					จำนวน รวม (ร้อยละ)
	ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
8.00 - 10.30 น.	1 (2.50)	-	1 (4.30)	-	-	2 (1.00)
10.30 - 14.30 น.	6 (15.00)	22 (18.00)	3 (13.00)	2 (20.00)	-	33 (16.50)
16.00 - 21.00 น.	32 (80.00)	99 (81.10)	17 (73.90)	8 (80.00)	5 (100.00)	161 (80.500)
อื่นๆ	1 (2.50)	1 (0.80)	2 (8.70)	-	-	4 (2.00)
จำนวนรวม (ร้อยละ)	40 (100.00)	122 (100.00)	23 (100.00)	10 (100.00)	5 (100.00)	200 (100.00)

หมายเหตุ : อื่นๆ ได้แก่ 17.00 - 22.00 น. (4)

จากตารางที่ 29 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่อายุไม่เกิน 20 ปี ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในช่วงเวลา 16.00 - 21.00 น. ร้อยละ 80.00 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 - 14.30 น. ร้อยละ 15.00 และช่วงเวลา 8.00 - 10.30 น. และช่วงเวลาอื่นๆ ได้แก่ 17.00 - 22.00 น. ร้อยละ 2.50 เท่ากัน

อายุ 21-30 ปี ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในช่วงเวลา 16.00 - 21.00 น. ร้อยละ 81.10 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 - 14.30 น. ร้อยละ 18.00 และช่วงเวลาอื่นๆ ได้แก่ 17.00 - 22.00 น. ร้อยละ 0.80

อายุ 31-40 ปี ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในช่วงเวลา 16.00 - 21.00 น. ร้อยละ 73.90 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 - 14.30 น. ร้อยละ 13.00 และช่วงเวลาอื่นๆ ได้แก่ 17.00 - 22.00 น. ร้อยละ 8.70

อายุ 41-50 ปี ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในช่วงเวลา 16.00 - 21.00 น. ร้อยละ 80.00 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 - 14.30 น. ร้อยละ 20.00

อายุ 51 ปีขึ้นไป ส่วนใหญ่จะใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นช่วง 16.00 น. - 21.00 น.
ร้อยละ 100.00

ตารางที่ 30 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง
จำแนกตามอายุ

ค่าอาหาร เฉลี่ยต่อครั้ง	อายุ					จำนวน รวม (ร้อยละ)
	ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
ต่ำกว่า 500 บาท	21 (52.50)	63 (51.60)	8 (34.80)	4 (40.00)	2 (40.00)	98 (49.00)
501 – 1,000 บาท	17 (42.50)	52 (42.60)	12 (52.20)	3 (30.00)	1 (20.00)	85 (42.50)
1,001 – 1,500 บาท	-	3 (2.50)	2 (8.70)	1 (10.00)	2 (40.00)	8 (4.00)
1,501 – 2,000 บาท	1 (2.50)	4 (3.30)	1 (4.30)	1 (10.00)	-	7 (3.50)
มากกว่า 2,000 บาท	1 (2.50)	-	-	1 (10.00)	-	2 (1.00)
จำนวนรวม (ร้อยละ)	40 (100.00)	122 (100.00)	23 (100.00)	10 (100.00)	5 (100.00)	200 (100.00)

จากตารางที่ 30 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มี อายุไม่เกิน 20 ปี ส่วนใหญ่มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้งต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 52.50 รองลงมา คือ 501 – 1,000 บาท ร้อยละ 42.50 และ 1,501 – 2,000 บาท , มากกว่า 2,000 บาท ร้อยละ 2.50 เท่ากัน

อายุ 21- 30 ปี ส่วนใหญ่มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้งต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 51.60 รองลงมา คือ 501 – 1,000 บาท ร้อยละ 42.60 และ 1,501 – 2,000 บาท ร้อยละ 3.30

อายุ 31- 40 ปี ส่วนใหญ่มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง 501 – 1,000 บาท ร้อยละ 52.20 รองลงมา คือ ต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 34.80 และ 1,001 – 1,500 บาท ร้อยละ 8.70

อายุ 41- 50 ปี มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้งต่ำกว่า 500 บาทมากที่สุด ร้อยละ 40.00
รองลงมา คือ 501 – 1,000 บาท ร้อยละ 30.00 และ 1,001 – 1,500 บาท , 1,501 – 2,000 บาท ,
มากกว่า 2,000 บาท ร้อยละ 10.00

อายุ 51 ปีขึ้นไป มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้งต่ำกว่า 500 บาทและ 1,001 – 1,500 บาท
มากที่สุด ร้อยละ 40.00 เท่ากัน รองลงมา คือ 501 – 1,000 บาท ร้อยละ 20.00



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 31 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับวันใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ

วันใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	อาชีพ						จำนวนรวม (ร้อยละ)
	นักเรียน/นักศึกษา	รับราชการ	พนักงานบริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย	พนักงานรัฐวิสาหกิจ	อื่นๆ	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์)	45 (40.50)	4 (26.70)	17 (60.70)	13 (43.30)	4 (57.10)	2 (22.20)	85 (42.50)
วันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์)	60 (54.10)	9 (60.00)	9 (32.10)	15 (50.00)	3 (42.90)	5 (55.60)	101 (50.50)
วันหยุดเทศกาล	6 (5.40)	2 (13.30)	2 (7.10)	2 (6.70)	-	2 (22.20)	14 (7.00)
จำนวนรวม (ร้อยละ)	111 (100.00)	15 (100.00)	28 (100.00)	30 (100.00)	7 (100.00)	9 (100.00)	200 (100.00)

หมายเหตุ : อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1) ว่างาน (1)

จากตารางที่ 31 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นนักเรียน / นักศึกษา ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 54.10 รองลงมา คือ วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 40.50 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 5.40

อาชีพรับราชการ ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 60.00 รองลงมา คือ วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 26.70 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 13.30

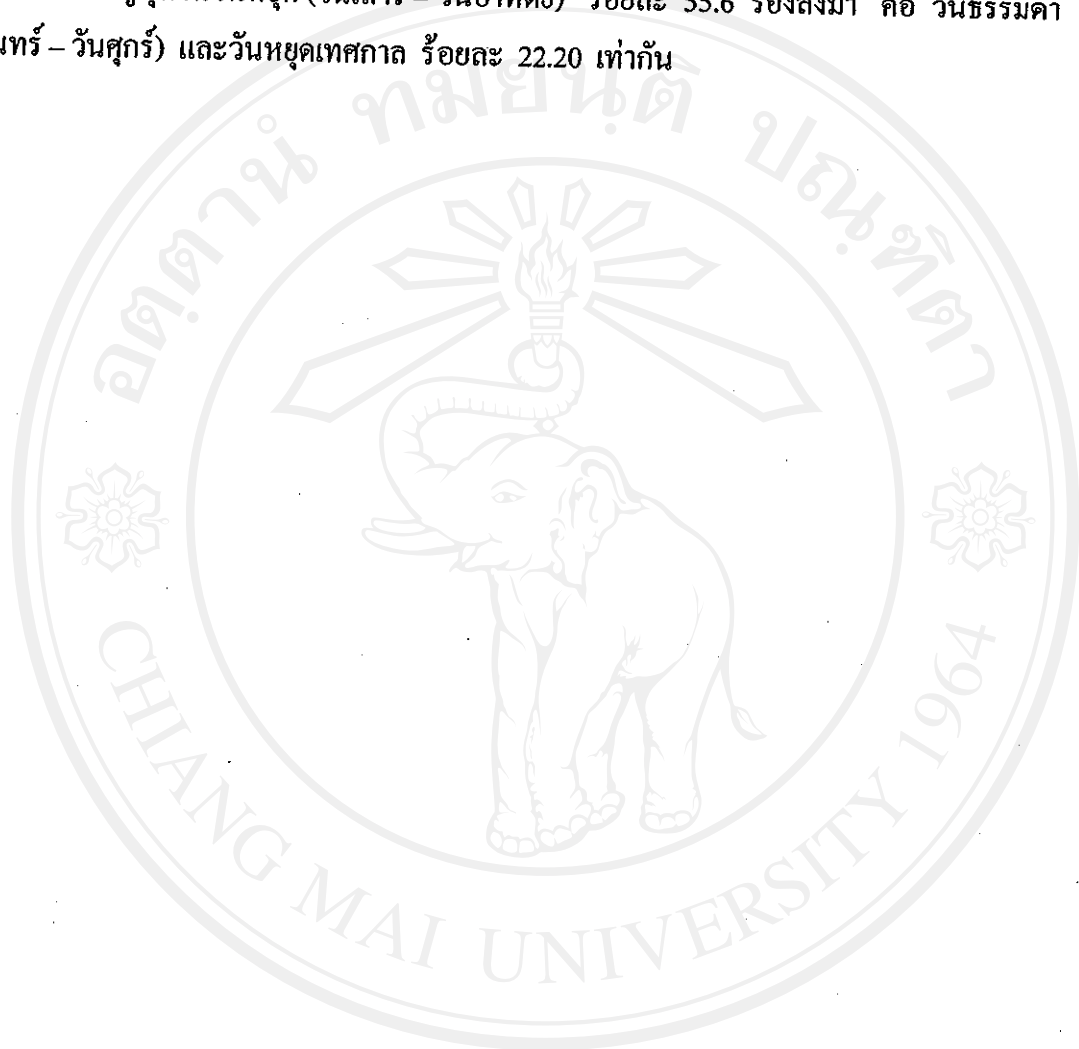
อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 60.70 รองลงมา คือ วันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 32.10 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 7.10

อาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 50.00 รองลงมา คือ วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 43.30 และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 6.70

อาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันธรรมดา

(วันจันทร์ – วันศุกร์) ร้อยละ 57.10 รองลงมา คือ วันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 42.90

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างงาน ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในวันหยุด (วันเสาร์ – วันอาทิตย์) ร้อยละ 55.6 รองลงมา คือ วันธรรมดา (วันจันทร์ – วันศุกร์) และวันหยุดเทศกาล ร้อยละ 22.20 เท่ากัน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 32 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความถี่ในการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นต่อเดือน จำแนกตามอาชีพ

ความถี่ในการใช้ บริการต่อเดือน	อาชีพ						จำนวน รวม (ร้อยละ)
	นักเรียน/ นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว/ค้าขาย	พนักงานรัฐ- วิสาหกิจ	อื่นๆ	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
เดือนละครั้ง	35 (31.50)	4 (26.70)	11 (39.30)	7 (23.30)	3 (42.90)	1 (11.10)	61 (30.50)
2-3 ครั้งต่อเดือน	37 (33.30)	4 (26.70)	12 (42.90)	11 (26.70)	3 (42.90)	3 (33.30)	70 (35.00)
2-3 เดือนต่อครั้ง	26 (23.40)	6 (40.00)	5 (17.90)	8 (26.70)	1 (14.30)	2 (22.20)	48 (24.00)
อื่นๆ	13 (11.70)	1 (6.70)	-	4 (13.30)	-	3 (33.30)	21 (10.50)
จำนวนรวม (ร้อยละ)	111 (100.00)	15 (100.00)	28 (100.00)	30 (100.00)	7 (100.00)	9 (100.00)	200 (100.00)

หมายเหตุ : อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ(1) รับจ้าง (1) วางงาน (1)

ความถี่อื่นๆ ได้แก่ นานๆ ครั้ง (7) มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน (7) มากกว่า 10 ครั้งต่อเดือน (3) 1-2 ครั้งต่อปี (2) 5 วันต่อสัปดาห์ (2)

จากตารางที่ 32 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นนักเรียน / นักศึกษา มีความถี่ในการใช้
บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้งต่อเดือนมากที่สุด ร้อยละ 33.30 รองลงมา คือ เดือนละ
ครั้ง ร้อยละ 31.50 และ 2-3 เดือนต่อครั้ง ร้อยละ 23.40

อาชีพรับราชการ มีความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น 2-3 เดือนต่อครั้งมาก
ที่สุด ร้อยละ 40.00 รองลงมา คือ เดือนละครั้ง และ 2-3 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 26.70 เท่ากัน
และอื่นๆ ได้แก่ นานๆ ครั้ง มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน มากกว่า 10 ครั้งต่อเดือน 1-2 ครั้งต่อปี
5 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 6.70

อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน มีความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้ง
ต่อเดือนมากที่สุด ร้อยละ 42.90 รองลงมา คือ เดือนละครั้ง ร้อยละ 39.30 และ 2-3 เดือน
ต่อครั้ง ร้อยละ 17.90

อาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย มีความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้งต่อเดือนมากที่สุด ร้อยละ 33.30 รองลงมา คือ เดือนละครั้ง 31.50 และ 2-3 เดือนต่อครั้ง ร้อยละ 23.40

อาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ มีความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น เดือนละครั้ง และ 2-3 ครั้งต่อเดือนมากที่สุด ร้อยละ 42.90 รองลงมา คือ 2-3 เดือนต่อครั้ง ร้อยละ 14.30

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน มีความถี่ในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น 2-3 ครั้งต่อเดือนและอื่นๆ (2-3 ครั้งต่อสัปดาห์, ทุกวัน) มากที่สุด ร้อยละ 33.30 รองลงมา คือ 2-3 เดือนต่อครั้ง ร้อยละ 22.20 และเดือนละครั้ง ร้อยละ 11.10

ตารางที่ 33 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับช่วงเวลาให้บริการ จำแนกตามอาชีพ

ช่วงเวลา ให้บริการ	อาชีพ						จำนวน รวม (ร้อยละ)
	นักเรียน/ นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว / ค้าขาย	พนักงานรัฐ- วิสาหกิจ	อื่นๆ	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
8.00 – 10.30 น.	1 (0.90)	1 (6.70)	-	-	-	-	2 (1.00)
10.30 – 14.30 น.	19 (17.10)	2 (13.30)	4 (14.03)	5 (16.70)	2 (28.60)	1 (11.10)	33 (16.50)
16.00 - 21.00 น.	90 (81.10)	12 (80.00)	22 (78.06)	25 (83.30)	4 (57.10)	8 (88.90)	161 (80.50)
อื่นๆ	1 (0.90)	-	2 (7.10)	-	1 (14.30)	-	4 (2.00)
จำนวนรวม (ร้อยละ)	111 (100.00)	15 (100.00)	28 (100.00)	30 (100.00)	7 (100.00)	9 (100.00)	200 (100.00)

หมายเหตุ : อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ(1) รับจ้าง (1) ว่างาน (1)

ช่วงเวลาอื่นๆ ได้แก่ 17.00 – 22.00 น. (4)

จากตารางที่ 33 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นนักเรียน / นักศึกษา ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นช่วงเวลา 16.00–21.00 น. ร้อยละ 81.10 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30–14.30 น. ร้อยละ 17.10 และช่วงเวลา 8.00 – 10.30 น. , อื่นๆ ร้อยละ 0.90 เท่ากัน

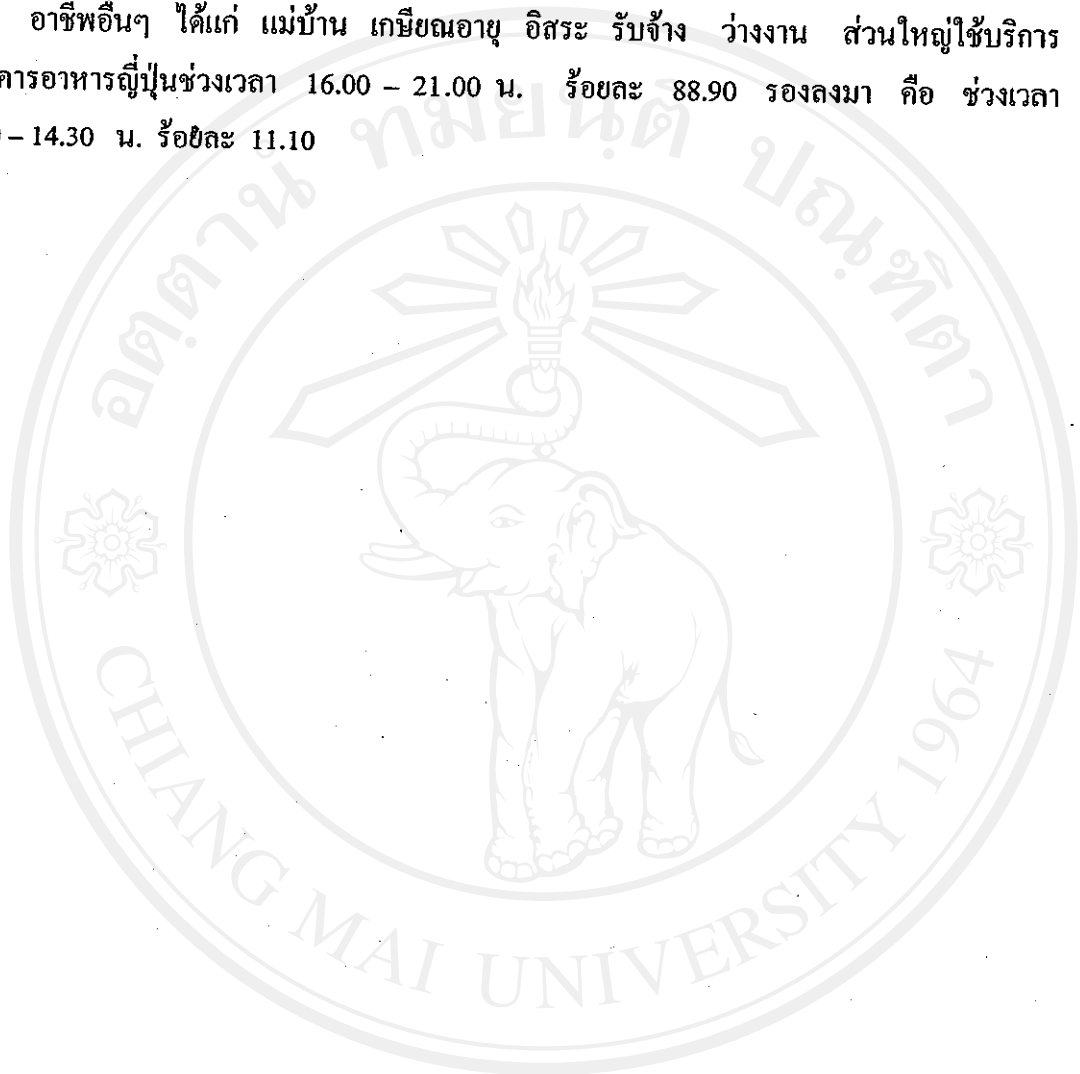
อาชีพรับราชการ ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นช่วงเวลา 16.00 – 21.00 น. ร้อยละ 80.00 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 – 14.30 น. ร้อยละ 13.30 และช่วงเวลา 8.00 – 10.30 น. ร้อยละ 6.70

อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ช่วงเวลา 16.00 – 21.00 น. ร้อยละ 78.06 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 – 14.30 น. ร้อยละ 14.03 และช่วงเวลาอื่น ร้อยละ 7.10

อาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ช่วงเวลา 16.00 – 21.00 น. ร้อยละ 83.30 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 – 14.30 น. ร้อยละ 16.70

อาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ช่วงเวลา 16.00 – 21.00 น. ร้อยละ 57.10 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 – 14.30 น. ร้อยละ 28.60 และ ช่วงเวลาอื่นๆ ร้อยละ 14.30

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างงาน ส่วนใหญ่ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นช่วงเวลา 16.00 – 21.00 น. ร้อยละ 88.90 รองลงมา คือ ช่วงเวลา 10.30 – 14.30 น. ร้อยละ 11.10



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 34 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง จำแนกตามอาชีพ

ค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง	อาชีพ						จำนวนรวม (ร้อยละ)
	นักเรียน/นักศึกษา	รับราชการ	พนักงานบริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย	พนักงานรัฐ-วิสาหกิจ	อื่นๆ	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
ต่ำกว่า 500 บาท	65 (58.60)	7 (46.70)	9 (32.10)	10 (33.30)	1 (14.30)	6 (66.70)	98 (49.00)
501 - 1,000 บาท	40 (36.00)	8 (53.50)	18 (64.30)	13 (43.30)	4 (57.10)	2 (22.20)	85 (42.50)
1,001 - 1,500 บาท	2 (1.80)	-	-	4 (13.30)	1 (14.30)	1 (11.10)	8 (4.00)
1,501 - 2,000 บาท	3 (2.70)	-	1 (3.60)	2 (6.70)	1 (14.70)	-	7 (3.50)
มากกว่า 2,000 บาท	1 (0.90)	-	-	1 (3.30)	-	-	2 (1.00)
จำนวนรวม (ร้อยละ)	111 (100.00)	15 (100.00)	28 (100.00)	30 (100.00)	7 (100.00)	9 (100.00)	200 (100.00)

หมายเหตุ : อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1) ว่างาน (1)

จากตารางที่ 34 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นนักเรียน / นักศึกษา ส่วนใหญ่มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง ต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 58.60 รองลงมา คือ 501 - 1,000 บาท ร้อยละ 36.00 และ 1,501 - 2,000 บาท ร้อยละ 2.70

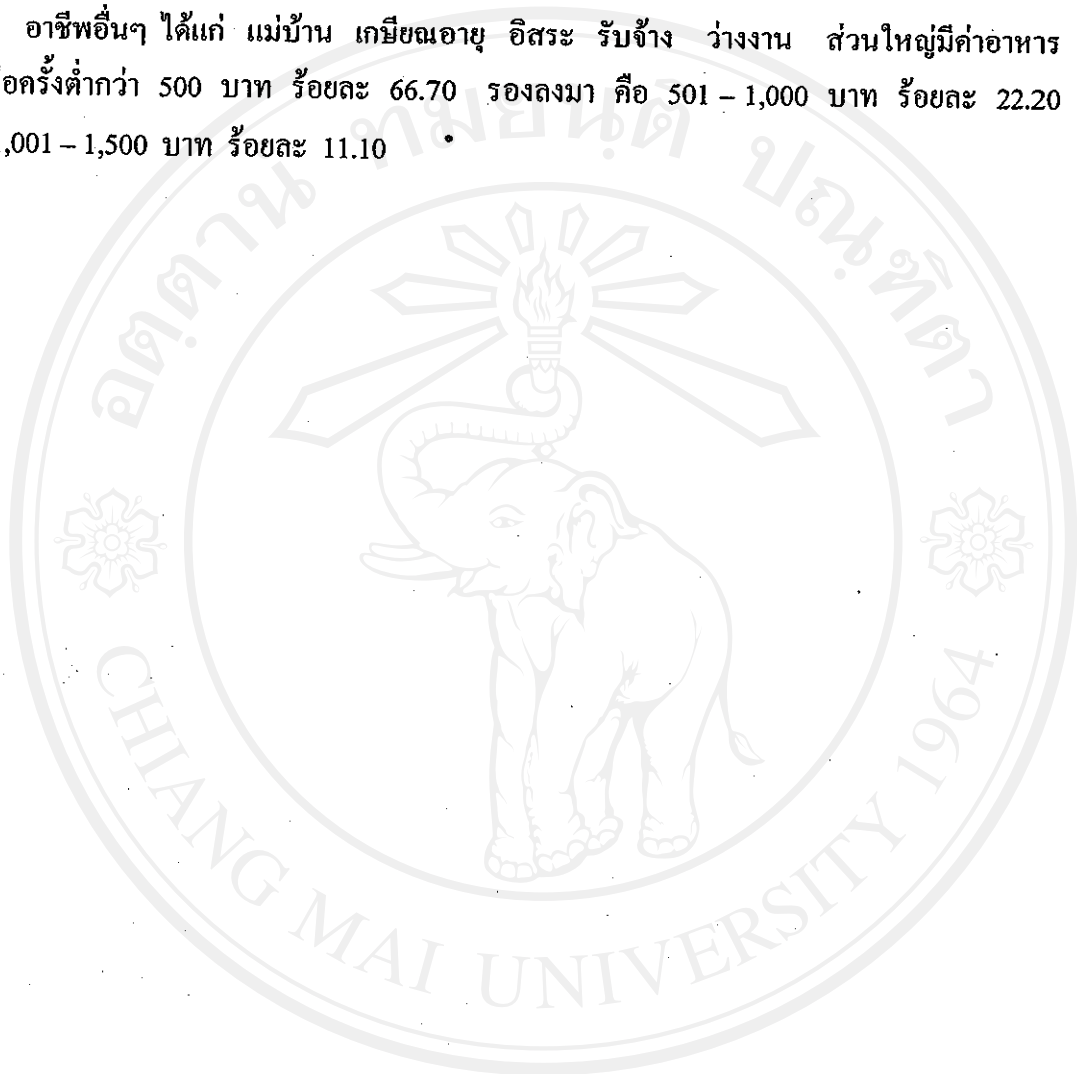
อาชีพรับราชการ ส่วนใหญ่มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง 501 - 1,000 บาท ร้อยละ 53.50 รองลงมา คือ ต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 46.70

อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน ส่วนใหญ่มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง 501 - 1,000 บาท ร้อยละ 64.30 รองลงมา คือ ต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 32.10 และ 1,501 - 2,000 บาท ร้อยละ 3.60

อาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง 501 - 1,000 บาท มากที่สุด ร้อยละ 43.30 รองลงมา คือ ต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 33.30 และ 1,001 - 1,500 บาท ร้อยละ 13.30

อาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ ส่วนใหญ่มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้ง 501 – 1,000 บาท ร้อยละ 57.10 รองลงมา คือ 1,501 – 2,000 บาท ร้อยละ 14.70 และต่ำกว่า 500 บาท , 1,001 – 1,500 บาท ร้อยละ 14.30 เท่ากัน

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างงาน ส่วนใหญ่มีค่าอาหารเฉลี่ยต่อครั้งต่ำกว่า 500 บาท ร้อยละ 66.70 รองลงมา คือ 501 – 1,000 บาท ร้อยละ 22.20 และ 1,001 – 1,500 บาท ร้อยละ 11.10



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 4 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น
ของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 35 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	อาหารมีรสชาติอร่อย	4.68	มาก
2	ความสดและคุณภาพของอาหาร	4.64	มาก
3	ความสะอาดของอาหาร	4.52	มาก
4	มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์	3.77	มาก
5	มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด	3.75	มาก
6	การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน)	3.73	มาก
7	ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก	3.72	มาก
8	มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ	3.71	มาก
9	รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ)	3.43	ปานกลาง
10	มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล	3.42	ปานกลาง
11	ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย	3.41	ปานกลาง
12	เปิดบริการมานานแล้ว	3.33	ปานกลาง
13	มีของหวานพิเศษ / ผลไม้	3.12	ปานกลาง
14	ความหลากหลายของเครื่องดื่ม	2.97	ปานกลาง
	รวม	3.73	มาก

จากตารางที่ 35 พบว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหาร
ญี่ปุ่นโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.73

โดยปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับมาก
ได้แก่ อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.68 ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.64 ความ
สะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.52 มีการจัดรายการอาหาร บุฟเฟต์ มีค่าเฉลี่ย 3.77 เท่ากัน มีการจัด
จำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.75 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.73
ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.72 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.71
ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับ

ปานกลาง ได้แก่ รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.43 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.42 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของร้านจำง่าย ค่าเฉลี่ย 3.41 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.33 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.12 ความหลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.97 ตามลำดับ

ตารางที่ 36 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยด้านราคา	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม	4.33	มาก
2	ราคาอาหาร	4.21	มาก
3	มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน	4.19	มาก
4	ราคาเครื่องดื่ม	3.86	มาก
5	มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	3.39	ปานกลาง
	รวม	3.99	มาก

จากตารางที่ 36 พบว่าปัจจัยด้านราคามีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.99

โดยปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.33 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.21 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.19 ราคาเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.86 และปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.39 ตามลำดับ

ตารางที่ 37 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ	4.03	มาก
2	เวลาเปิด - ปิดของภัตตาคารสะดวกในการใช้บริการ	3.95	มาก
3	มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า	3.63	มาก
4	ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน	3.61	มาก
5	ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย	3.59	มาก
6	มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ	3.42	ปานกลาง
7	มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง	3.35	ปานกลาง
8	มีบริการรับจองโต๊ะ	3.00	ปานกลาง
9	มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร	2.88	ปานกลาง
10	มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน	2.87	ปานกลาง
	รวม	3.12	ปานกลาง

จากตารางที่ 37 พบว่าปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายมีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.12

โดยปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.03 เวลาเปิด - ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.95 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.63 ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.61 และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.59 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับปานกลาง ได้แก่ มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.42 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.35 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.00 มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.88 และมีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.87 ตามลำดับ

All rights reserved

ตารางที่ 38 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง	3.73	• มาก
2	มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.55	มาก
3	มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ	3.50	มาก
4	มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร	3.49	ปานกลาง
5	ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ	3.43	ปานกลาง
6	การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล	3.43	ปานกลาง
7	มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ	3.38	ปานกลาง
8	มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.35	ปานกลาง
	รวม	3.48	ปานกลาง

จากตารางที่ 38 พบว่าปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดมีความสำคัญในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.48

โดยปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับมากที่สุด ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.73 มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.55 และมีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.50 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการเลือกใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.49 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ และการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.43 เท่ากัน และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.35 ตามลำดับ

ตารางที่ 39 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของ ปัจจัยด้านพนักงานที่มีผลต่อการใช้บริการ ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยด้านบุคลากร	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา	4.37	มาก
2	พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม	4.36	มาก
3	พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร	4.32	มาก
4	พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.31	มาก
5	พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส	4.29	มาก
6	พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ	4.21	มาก
7	พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี	4.16	มาก
8	พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย	4.15	มาก
9	พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี	4.12	มาก
10	พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า	4.08	มาก
11	พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	4.02	มาก
	รวม	4.22	มาก

จากตารางที่ 39 พบว่าปัจจัยด้านบุคลากรมีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.22

โดยปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับมาก ได้แก่ พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.37 พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.36 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.32 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.31 พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.29 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.21 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.16 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.15 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.12 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.08 และพนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 4.02 ตามลำดับ

ตารางที่ 40 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยด้านกระบวนการ	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง	4.48	มาก
2	พนักงานคิดเงิน ได้อย่างถูกต้อง	4.40	มาก
3	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง	4.39	มาก
4	มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	4.22	มาก
5	มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ	4.11	มาก
6	มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	4.02	มาก
7	พนักงานคิดเงิน ได้อย่างรวดเร็ว	4.02	มาก
	รวม	4.23	มาก

จากตารางที่ 40 พบว่าปัจจัยด้านกระบวนการมีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.23

โดยปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการอาหารญี่ปุ่นในระดับมาก ได้แก่ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.48 พนักงานคิดเงิน ได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.40 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.39 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.22 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.11 พนักงานคิดเงิน ได้อย่างรวดเร็วและมีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.02 เท่ากัน ตามลำดับ

ตารางที่ 41 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและนำเสนอลักษณะที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	สถานที่สะอาด	4.35	มาก
2	ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น	4.26	มาก
3	อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ	4.22	มาก
4	มีที่นั่งเพียงพอ	4.19	มาก
5	มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี	4.18	มาก
6	มีห้องน้ำสะอาด	4.17	มาก
7	ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่อึดอัด	4.12	มาก
8	บรรยากาศของร้านดี	4.10	มาก
9	มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู	4.08	มาก
10	เก้าอี้นั่งสบาย	4.06	มาก
11	การตกแต่งภายในสวยงาม	3.92	มาก
12	สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า-ออก, ทางไปห้องสุขา, ทางไปที่จอดรถ	3.87	มาก
13	การตกแต่งภายนอกสวยงาม	3.80	มาก
14	มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง	3.63	มาก
	รวม	4.07	มาก

จากตารางที่ 41 พบว่าปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น โดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.07

โดยปัจจัยย่อยที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับมาก ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.35 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.26 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.22 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.19 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี 4.18 มีห้องน้ำสะอาด 4.17 ภายในกว้างขวาง โล่ง-ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.12 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.10 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.08 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.06 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.92 สิ่งอำนวยความสะดวก

สะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า - ออก ทางไปห้องสุขา ทางไปที่
จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.87 การตกแต่งภายนอกสวยงาม 3.80 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลง
ให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.6 ตามลำดับ

ตารางที่ 42 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยหลักทุกด้านที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยหลัก	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	ปัจจัยด้านกระบวนการ	4.23	มาก
2	ปัจจัยด้านบุคลากร	4.22	มาก
3	ปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ	4.07	มาก
4	ปัจจัยด้านราคา	3.99	มาก
5	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	3.73	มาก
6	ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	3.48	ปานกลาง
7	ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	3.12	ปานกลาง

จากตารางที่ 42 พบว่าปัจจัยหลักที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นใน
ระดับมาก คือ ปัจจัยด้านกระบวนการ ค่าเฉลี่ย 4.23 ปัจจัยด้านบุคลากร ค่าเฉลี่ย 4.22
ปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ ค่าเฉลี่ย 4.07 ปัจจัยด้านราคา ค่าเฉลี่ย
3.99 และปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ค่าเฉลี่ย 3.73 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยหลักที่มีความสำคัญในการ
ใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมในระดับปานกลาง ได้แก่ ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด
ค่าเฉลี่ย 3.48 และปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย ค่าเฉลี่ย 3.12

ตารางที่ 43 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยย่อย 10 ลำดับแรกที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัจจัยย่อย	ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ปัจจัยหลัก
1	อาหารมีรสชาติอร่อย	4.68	มาก	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์
2	ความสดและคุณภาพของอาหาร	4.64	มาก	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์
3	ความสะอาดของอาหาร	4.52	มาก	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์
4	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง	4.48	มาก	ปัจจัยด้านกระบวนการ
5	พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง	4.40	มาก	ปัจจัยด้านกระบวนการ
6	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง	4.39	มาก	ปัจจัยด้านกระบวนการ
7	พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา	4.37	มาก	ปัจจัยด้านบุคลากร
8	พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม	4.36	มาก	ปัจจัยด้านบุคลากร
9	สถานที่สะอาด	4.35	มาก	ปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ
10	ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม	4.33	มาก	ปัจจัยด้านราคา

จากตารางที่ 43 พบว่าปัจจัยย่อย 10 ลำดับแรก ที่มีผลต่อการใช้บริการอาหารญี่ปุ่น คือ อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.68 รองลงมา คือ ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.64 ความสะอาดของอาหาร 4.52 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.48 พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.40 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.39 พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.37 พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.36 สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.35 และราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.33 ตามลำดับ

ส่วนที่ 5 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีความสำคัญต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น
ของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ อายุ และอาชีพ

ตารางที่ 44 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย	หญิง	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	อาหารมีรสชาติอร่อย	4.62 (มากที่สุด)	4.72 (มากที่สุด)	4.67 (มากที่สุด)
2	ความสดและคุณภาพของอาหาร	4.55 (มากที่สุด)	4.70 (มากที่สุด)	4.63 (มากที่สุด)
3	ความสะอาดของอาหาร	4.47 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.52 (มากที่สุด)
4	ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร	3.86 (มาก)	3.70 (มาก)	3.78 (มาก)
5	มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์	3.72 (มาก)	3.80 (มาก)	3.76 (มาก)
6	มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด	3.62 (มาก)	3.84 (มาก)	3.73 (มาก)
7	การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน)	3.72 (มาก)	3.73 (มาก)	3.73 (มาก)
8	ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก	3.66 (มาก)	3.76 (มาก)	3.71 (มาก)
9	มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ	3.62 (มาก)	3.77 (มาก)	3.70 (มาก)
10	รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ)	3.29 (ปานกลาง)	3.53 (มาก)	3.41 (ปานกลาง)
11	ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย	3.43 (ปานกลาง)	3.38 (ปานกลาง)	3.41 (ปานกลาง)

ตารางที่ 44 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ (ต่อ)

ลำดับที่	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย	หญิง	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
12	มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล	3.32 (ปานกลาง)	3.49 (ปานกลาง)	3.41 (ปานกลาง)
13	เปิดบริการมานานแล้ว	3.32 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)
14	มีของหวานพิเศษ / ผลไม้	2.89 (ปานกลาง)	3.29 (ปานกลาง)	3.09 (ปานกลาง)
15	ความหลากหลายของเครื่องดื่ม	2.96 (ปานกลาง)	2.97 (ปานกลาง)	2.97 (ปานกลาง)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.67 (มาก)	3.77 (มาก)	3.72 (มาก)

จากตารางที่ 44 พบว่าทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์
โดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.72

เพศชายให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.67 และ
มีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญมากที่สุด ได้แก่ อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.62 และความสด
และคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.55 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ความ
สะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.47 ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.86 การตกแต่งอาหาร
(สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.72 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.72 ภัตตาคาร
มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.66 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.62 มีการจัด
จำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.62 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในระดับปานกลาง
ได้แก่ รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.29 ชื่อภัตตาคารและ
สัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.43 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย
3.32 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.32 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 2.89 ความ
หลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.96 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.77 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญมากที่สุด ได้แก่ อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.72 ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.70 และความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.84 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ 3.80 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.77 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.76 ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.70 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.73 และรสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.53 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.38 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.49 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.33 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.29 ความหลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.97 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์เกือบทุกปัจจัยย่อยมากกว่าเพศชาย ยกเว้น 2 ปัจจัยย่อย ได้แก่ ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย และภาพลักษณ์ของภัตตาคารที่เพศชายให้ความสำคัญมากกว่าเพศหญิง

ตารางที่ 45 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านราคา	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย	หญิง	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม	4.14 (มาก)	4.47 (มาก)	4.31 (มาก)
2	ราคาอาหาร	4.09 (มาก)	4.30 (มาก)	4.20 (มาก)
3	มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน	4.01 (มาก)	4.33 (มาก)	4.17 (มาก)
4	ราคาเครื่องดื่ม	3.58 (มาก)	4.07 (มาก)	3.83 (มาก)
5	มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	3.45 (ปานกลาง)	3.36 (ปานกลาง)	3.41 (ปานกลาง)
	ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)	3.85 (มาก)	4.11 (มาก)	3.98 (มาก)

จากตารางที่ 45 พบว่าทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.98

เพศชายให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.85 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.14 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.09 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.01 และราคาเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.58 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.45 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.11 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.47 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.33 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.30 ราคาเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.07 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.36 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยย่อยด้านราคาเกือบทุกปัจจัยย่อยมากกว่าเพศชาย ยกเว้น ปัจจัยย่อยด้านมีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ที่เพศชายให้ความสำคัญมากกว่าเพศหญิง

ตารางที่ 46 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย	หญิง	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ	3.89 (มาก)	4.12 (มาก)	4.01 (มาก)
2	เวลาเปิด - ปิดของภัตตาคารสะดวกในการใช้ บริการ	3.87 (มาก)	4.00 (มาก)	3.94 (มาก)
3	มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า	3.55 (มาก)	3.69 (มาก)	3.62 (มาก)
4	ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน	3.49 (ปานกลาง)	3.69 (มาก)	3.59 (มาก)
5	ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย	3.39 (ปานกลาง)	3.74 (มาก)	3.57 (มาก)
6	มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ	3.47 (ปานกลาง)	3.38 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)
7	มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง	3.25 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)	3.34 (ปานกลาง)
8	มีบริการรับจองโต๊ะ	2.94 (ปานกลาง)	3.04 (ปานกลาง)	2.99 (ปานกลาง)
9	มีบริการรับสั่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อน ไปถึง ภัตตาคาร	2.87 (ปานกลาง)	2.89 (ปานกลาง)	2.88 (ปานกลาง)
10	มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน	2.87 (ปานกลาง)	2.87 (ปานกลาง)	2.87 (ปานกลาง)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.36 (ปานกลาง)	3.49 (ปานกลาง)	3.42 (ปานกลาง)

จากตารางที่ 46 พบว่าทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.42

เพศชายให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.36 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 3.89 เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.87 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.55 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.49 ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.39 มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.47 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.25 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 2.94 มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.87 มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.87 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.49 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ท่าเลที่ตั้งอยู่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.12 เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.00 ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.74 ท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.69 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.69 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.38 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.43 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.04 มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.89 มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.87 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายเกือบทุกปัจจัยย่อยมากกว่าเพศชาย ยกเว้นปัจจัยย่อยด้านมีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ และปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญเท่ากัน คือ มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน

ตารางที่ 47 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย	หญิง	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง	3.58 (มาก)	3.83 (มาก)	3.71 (มาก)
2	มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.48 (ปานกลาง)	3.59 (มาก)	3.53 (มาก)
3	มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ	3.45 (ปานกลาง)	3.53 (มาก)	3.49 (ปานกลาง)
4	มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร	3.40 (ปานกลาง)	3.56 (มาก)	3.48 (ปานกลาง)
5	การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล	3.36 (ปานกลาง)	3.47 (ปานกลาง)	3.42 (ปานกลาง)
6	ของแถมหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ	3.26 (ปานกลาง)	3.55 (มาก)	3.41 (ปานกลาง)
7	มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ	3.27 (ปานกลาง)	3.46 (ปานกลาง)	3.37 (ปานกลาง)
8	มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.25 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)	3.34 (ปานกลาง)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.38 (ปานกลาง)	3.55 (มาก)	3.47 (ปานกลาง)

จากตารางที่ 47 พบว่าทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.47

เพศชายให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.38 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษเมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.58 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับ

ปานกลาง ได้แก่ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.48 มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.45 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลด ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.40 การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.36 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.26 มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.27 มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.25 ตามลำดับ

• เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.55 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.83 มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.59 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.56 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.55 มีการสมัครเป็นสมาชิกเพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.53 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.47 มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.46 มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.43 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดทุกปัจจัยมากกว่าเพศชาย

ตารางที่ 48 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านบุคลากร	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	หญิง ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวัง เน้น ความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็ จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร	4.19 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)
2	พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอ ภาคเท่าเทียมกัน	4.20 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)
3	พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม	4.29 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.65 (มากที่สุด)
4	พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ	4.15 (มาก)	5.00 (มากที่สุด)	4.58 (มากที่สุด)
5	พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะ ให้บริการ แก่ลูกค้าตลอดเวลา	4.26 (มาก)	4.44 (มาก)	4.35 (มาก)
6	พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้ม แจ่มใส	4.15 (มาก)	4.38 (มาก)	4.27 (มาก)
7	พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้ บริการเป็นอย่างดี	4.14 (มาก)	4.17 (มาก)	4.16 (มาก)
8	พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบาย รายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย	4.04 (มาก)	4.23 (มาก)	4.14 (มาก)
9	พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิก ดี	4.12 (มาก)	4.12 (มาก)	4.12 (มาก)
10	พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของ ลูกค้า	4.04 (มาก)	4.11 (มาก)	4.08 (มาก)
11	พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	3.87 (มาก)	4.13 (มาก)	4.00 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		4.13 (มาก)	4.51 (มากที่สุด)	4.32 (มาก)

จากตารางที่ 48 พบว่าทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.32

เพศชายให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.13 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานพุดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.29 พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.26 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.19 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.15 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.15 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.14 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.12 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.04 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.04 พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 3.87 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ย 4.51 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ พนักงานพุดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 5.00 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 5.00 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 5.00 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 5.00 และปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.44 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.38 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.23 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.17 พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 4.13 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.12 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.11 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยย่อยด้านบุคลากรเกือบทุกปัจจัยย่อยมากกว่าเพศชาย ยกเว้นปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญเท่ากัน คือ พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี

ตารางที่ 49 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการให้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านกระบวนการ	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย	หญิง	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง	4.33 (มาก)	4.59 (มากที่สุด)	4.46 (มาก)
2	พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง	4.32 (มาก)	4.46 (มาก)	4.39 (มาก)
3	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง	4.16 (มาก)	4.55 (มากที่สุด)	4.36 (มาก)
4	มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	4.06 (มาก)	4.34 (มาก)	4.20 (มาก)
5	มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ	3.93 (มาก)	4.24 (มาก)	4.09 (มาก)
6	มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	3.85 (มาก)	4.15 (มาก)	4.00 (มาก)
7	พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว	3.84 (มาก)	4.14 (มาก)	3.99 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		4.07 (มาก)	4.35 (มาก)	4.21 (มาก)

จากตารางที่ 49 พบว่าทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.21

เพศชายให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.07 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.33 พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.32 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.16 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.06 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ

ค่าเฉลี่ย 3.93 มีการออกไปเสร็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.85 พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว
ค่าเฉลี่ย 3.84 ตามลำดับ

เหตุผลซึ่งให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.35
ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้อง
ตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.59 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.55
ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย
4.32 มีการทวนรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.06 มีการ
แนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.93 มีการออกไปเสร็จรับเงินทุก
ครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.85 พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 3.84 ตามลำดับ

เหตุผลซึ่งให้ความสำคัญกับปัจจัยย่อยด้านกระบวนการทุกปัจจัยมากกว่าเพศชาย

ตารางที่ 50 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	หญิง ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	สถานที่สะอาด	4.31 (มาก)	4.37 (มาก)	4.34 (มาก)
2	ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น	4.15 (มาก)	4.33 (มาก)	4.24 (มาก)
3	อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ	4.11 (มาก)	4.30 (มาก)	4.21 (มาก)
4	มีที่นั่งเพียงพอ	4.13 (มาก)	4.23 (มาก)	4.18 (มาก)
5	มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี	4.16 (มาก)	4.19 (มาก)	4.18 (มาก)
6	มีห้องน้ำสะอาด	4.12 (มาก)	4.21 (มาก)	4.17 (มาก)
7	ภายในกว้างขวาง โต๊ะ - ไม้ยึดอัด	4.05 (มาก)	4.17 (มาก)	4.11 (มาก)
8	บรรยากาศของร้านดี	4.04 (มาก)	4.14 (มาก)	4.09 (มาก)
9	มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปิ้งรส กระดาษทิชชู	3.94 (มาก)	4.18 (มาก)	4.06 (มาก)
10	เก้าอี้นั่งสบาย	4.05 (มาก)	4.06 (มาก)	4.06 (มาก)
11	การตกแต่งภายในสวยงาม	3.84 (มาก)	3.97 (มาก)	3.91 (มาก)

ตารางที่ 50 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามเพศ (ต่อ)

ลำดับที่	ปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ	เพศ		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ชาย ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	หญิง ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
12	สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า-ออก, ทางไป ห้องสุขา, ทางไปที่จอดรถ	3.72 (มาก)	3.97 (มาก)	3.85 (มาก)
13	การตกแต่งภายนอกสวยงาม	3.74 (มาก)	3.84 (มาก)	3.79 (มาก)
14	มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง	3.52 (มาก)	3.70 (มาก)	3.61 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.99 (มาก)	4.12 (มาก)	4.06 (มาก)

จากตารางที่ 50 พบว่าทั้งเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.06

เพศชายให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.99 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.31 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.16 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพ ประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.15 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.13 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.12 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอค่าเฉลี่ย 4.11 ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.05 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.05 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.04 มีอุปกรณ์/ สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 3.94 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.84 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.74 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า-ออก, ทางไปห้องสุขา, ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.72 มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.52 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.12 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.37 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพ ประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.33 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.30 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.23 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.21 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.19 มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.18 ภายในกว้างขวาง โล่ง – ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.17 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.14 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.06 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า – ออก, ทางไปห้องสุขา, ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.97 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.97 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.84 มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.70 ตามลำดับ

เพศหญิงให้ความสำคัญกับปัจจัยย่อยด้านกระบวนการทุกปัจจัยมากกว่าเพศชาย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางที่ 51 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	ความสดและคุณภาพของ อาหาร	4.33 (มาก)	4.68 (มากที่สุด)	4.74 (มากที่สุด)	4.90 (มากที่สุด)	5.00 (มากที่สุด)	4.73 (มากที่สุด)
2	ความสะอาดของอาหาร	4.33 (มาก)	4.52 (มากที่สุด)	4.70 (มากที่สุด)	4.80 (มากที่สุด)	4.80 (มากที่สุด)	4.63 (มากที่สุด)
3	อาหารมีรสชาติอร่อย	4.60 (มากที่สุด)	4.70 (มากที่สุด)	3.74 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.80 (มากที่สุด)	4.49 (มากที่สุด)
4	มีอาหารจานเล็ก / อาหาร แนะนำ	3.83 (มาก)	3.65 (มาก)	3.57 (มาก)	4.10 (มาก)	4.00 (มาก)	3.83 (มาก)
5	การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน)	3.80 (มาก)	3.73 (มาก)	3.57 (มาก)	3.90 (มาก)	3.90 (มาก)	3.78 (มาก)
6	มีการจัดรายการอาหาร บุฟเฟต์	3.55 (มาก)	3.84 (มาก)	3.83 (มาก)	3.70 (มาก)	3.60 (มาก)	3.70 (มาก)
7	ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่ รู้จัก	3.68 (มาก)	3.75 (มาก)	3.52 (มาก)	3.90 (มาก)	3.60 (มาก)	3.69 (มาก)
8	มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด	3.78 (มาก)	3.72 (มาก)	4.04 (มาก)	3.60 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	3.67 (มาก)
9	ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร	3.80 (มาก)	3.89 (มาก)	3.34 (ปานกลาง)	3.90 (มาก)	2.80 (ปานกลาง)	3.55 (มาก)
10	รสชาติของเครื่องดื่ม (ชา เขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ)	3.60 (มาก)	3.42 (ปานกลาง)	3.22 (ปานกลาง)	3.70 (มาก)	2.80 (ปานกลาง)	3.35 (ปานกลาง)
11	มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอด ทุกช่วงเทศกาล	3.80 (มาก)	3.39 (ปานกลาง)	2.96 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)	3.20 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)
12	ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ ของภัตตาคารจำได้ง่าย	3.58 (มาก)	3.43 (ปานกลาง)	3.17 (ปานกลาง)	3.20 (ปานกลาง)	2.80 (ปานกลาง)	3.24 (ปานกลาง)

ตารางที่ 51 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
13	เปิดบริการมานานแล้ว	3.58 (มาก)	3.30 (ปานกลาง)	3.04 (ปานกลาง)	3.60 (มาก)	2.60 (ปานกลาง)	3.22 (ปานกลาง)
14	มีของหวานพิเศษ / ผลไม้	3.40 (ปานกลาง)	3.07 (ปานกลาง)	2.91 (ปานกลาง)	3.10 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.10 (ปานกลาง)
15	ความหลากหลายของ เครื่องดื่ม	3.28 (ปานกลาง)	2.97 (ปานกลาง)	2.57 (ปานกลาง)	2.90 (ปานกลาง)	2.40 (ปานกลาง)	2.82 (ปานกลาง)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.80 (มาก)	3.74 (มาก)	3.53 (มาก)	3.81 (มาก)	3.50 (มาก)	3.67 (มาก)

จากตารางที่ 51 พบว่าทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับ
มาก ค่าเฉลี่ย 3.67

อายุไม่เกิน 20 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย
3.80 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย
4.60 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.33
ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.33 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ 3.83 การตกแต่ง
อาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.80 ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.80 มีเมนู
ใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.80 มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.78
ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.68 รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ)
ค่าเฉลี่ย 3.60 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.58 เปิดบริการมา
นานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.58 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.55 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อย
ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.40 และความ
หลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.28 ตามลำดับ

อายุ 21 - 30 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมากมีค่าเฉลี่ย
3.74 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย

4.70 ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.68 ความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.52 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.89 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.84 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.75 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.73 มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.72 และมีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.65 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.42 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.39 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.43 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.30 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.07 ความหลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.97 ตามลำดับ

อายุ 31 – 40 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.53 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.74 ความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.70 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 4.04 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.83 อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 3.74 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.57 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.57 และภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.52 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.34 รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.22 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 2.96 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.17 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.04 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 2.91 ความหลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.57 ตามลำดับ

อายุ 41 – 50 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.81 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.90 ความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.80 อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.60 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 4.10 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.90 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.90 ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.90 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.70 รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.70 มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.60 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับ

ปานกลาง ได้แก่ มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.30 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.20 มีของหวานพิเศษ/ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.10 ความหลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.90 ตามลำดับ

อายุ 51 ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.50 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 5.00 อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.80 ความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.80 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 4.00 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.90 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟ่ต์ ค่าเฉลี่ย 3.60 และภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.20 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.20 มีของหวานพิเศษ/ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.00 ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร 2.80รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 2.80 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 2.80 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 2.60 ความหลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.40 ตามลำดับ

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับอาหารมีรสชาติอร่อยในระดับมากที่สุด ยกเว้น อายุ 31-40 ปีที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับความสะอาดของอาหาร ความสดและคุณภาพของอาหารในระดับมากที่สุด ยกเว้น อายุไม่เกิน 20 ปีที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับความสำคัญกับรสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ในระดับปานกลาง ยกเว้นช่วงอายุไม่เกิน 20 ปีและ 41-50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีเมนูใหม่ๆเกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาลในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุไม่เกิน 20 ปีที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับให้มีการจัดจำหน่ายอาหารชุดในระดับมาก ยกเว้นอายุ 51 ปีขึ้นไปที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่ายในระดับปานกลาง ยกเว้นอายุไม่เกิน 20 ปีที่ให้ความสำคัญกับในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการเปิดบริการมานานในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุไม่เกิน 20 ปีและ 41-50 ปีที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับภาพลักษณ์ของภัตตาคารในระดับมาก ยกเว้น อายุ 31-40 ปี และอายุ 51 ปีขึ้นไปให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ตารางที่ 52 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านราคา	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม	4.03 (มาก)	4.39 (มาก)	4.43 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.40 (มาก)	4.37 (มาก)
2	ราคาอาหาร	3.98 (มาก)	4.28 (มาก)	4.57 (มากที่สุด)	4.10 (มาก)	3.60 (มาก)	4.11 (มาก)
3	มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน	3.93 (มาก)	4.32 (มาก)	4.04 (มาก)	4.40 (มาก)	3.60 (มาก)	4.06 (มาก)
4	ราคาเครื่องดื่ม	3.68 (มาก)	3.95 (มาก)	3.78 (มาก)	3.90 (มาก)	3.40 (ปานกลาง)	3.74 (มาก)
5	มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	3.25 (ปานกลาง)	3.31 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)	3.60 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.32 (ปานกลาง)
	ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)	3.77 (มาก)	4.05 (มาก)	4.05 (มาก)	4.12 (มาก)	3.60 (มาก)	3.92 (มาก)

จากตารางที่ 52 พบว่าทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.92

อายุไม่เกิน 20 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.77 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.03 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.98 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 3.93 และราคาเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.68 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.25

อายุ 21 – 30 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.05 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.39 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.32 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.28 และราคาเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.95 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.31

อายุ 31 – 40 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.05 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด คือ ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.57 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.43 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.04 และราคาเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.78 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.43

อายุ 41 – 50 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.12 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.60 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.40 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.10 ราคาเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.90 และมีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ

อายุ 51 ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.60 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.40 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.60 และมีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 3.60 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ราคาเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.40 และมีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.00

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับราคาอาหารในระดับมาก ยกเว้น อายุ 31 – 40 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับราคาเครื่องดื่มในระดับมาก ยกเว้น อายุ 51 ปีขึ้นไป ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิตในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุ 41 - 50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มในระดับมาก ยกเว้น อายุ 41 – 50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ตารางที่ 53 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวาง เพียงพอ	3.90 (มาก)	4.06 (มาก)	3.83 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.20 (มาก)	4.10 (มาก)
2	เวลาเปิด - ปิดของภัตตาคาร สะดวกในการใช้บริการ	3.90 (มาก)	3.96 (มาก)	3.83 (มาก)	4.33 (มาก)	3.60 (มาก)	3.92 (มาก)
3	ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พัก อาศัย	3.65 (มาก)	3.57 (มาก)	3.43 (ปานกลาง)	4.00 (มาก)	3.60 (มาก)	3.65 (มาก)
4	ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน	3.83 (มาก)	3.59 (มาก)	3.61 (มาก)	3.50 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	3.55 (มาก)
5	มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า	3.73 (มาก)	3.58 (มาก)	3.91 (มาก)	3.60 (มาก)	2.80 (ปานกลาง)	3.52 (มาก)
6	มีสถานที่ให้บริการของ ตนเอง เป็นเอกเทศ	3.55 (มาก)	3.35 (ปานกลาง)	3.35 (ปานกลาง)	4.00 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	3.49 (ปานกลาง)
7	มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง	3.43 (ปานกลาง)	3.34 (ปานกลาง)	3.26 (ปานกลาง)	3.70 (มาก)	2.80 (ปานกลาง)	3.31 (ปานกลาง)
8	มีบริการรับจองโต๊ะ	3.00 (ปานกลาง)	2.99 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.20 (ปานกลาง)	2.80 (ปานกลาง)	2.99 (ปานกลาง)
9	มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน	3.10 (ปานกลาง)	2.83 (ปานกลาง)	2.65 (ปานกลาง)	2.90 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	2.90 (ปานกลาง)
10	มีบริการรับสั่งอาหารทาง โทรศัพท์ก่อน ไปถึง ภัตตาคาร	3.15 (ปานกลาง)	2.83 (ปานกลาง)	2.65 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	2.80 (ปานกลาง)	2.89 (ปานกลาง)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.52 (มาก)	3.41 (ปานกลาง)	3.35 (ปานกลาง)	3.67 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)

จากตารางที่ 53 พบว่าทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.43

อายุไม่เกิน 20 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.52 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 3.90 เวลาเปิด – ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.90 ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.83 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.73 ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.65 และมีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.55 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.43 มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.15 มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 3.10 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.00 ตามลำดับ

อายุ 21 – 30 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.41 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.06 กว้างขวางเพียงพอ เวลาเปิด – ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.96 ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.59 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.58 ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.57 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีสถานที่ให้บริการของตนเอง เป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.35 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.34 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 2.99 มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.83 มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.83 ตามลำดับ

อายุ 31 – 40 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลางมีค่าเฉลี่ย 3.35 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.91 มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 3.83 เวลาเปิด – ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.83 ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.61 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.43 มีสถานที่ให้บริการของตนเอง เป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.35 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.26 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.00 มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.65 มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.65 ตามลำดับ

อายุ 41 – 50 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.67 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.50 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ เวลาเปิด – ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.33 ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 4.00 มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 4.00 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.70 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.60 และทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.50

ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.20 มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ที่ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.00 มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.90 ตามลำดับ

อายุ 51 ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.20 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.20 เวลาเปิด-ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.60 ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.20 มีสถานที่ให้บริการของตนเอง เป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.20 มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 3.00 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 2.80 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 2.80 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 2.80 มีบริการรับส่งอาหารทางโทรศัพท์ที่ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.80 ตามลำดับ

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัยในระดับมาก ยกเว้น อายุ 31 - 40 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนในระดับมาก ยกเว้น อายุ 51 ปีขึ้นไป ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีที่จอดรถที่สะดวก กว้างขวางเพียงพอในระดับมาก ยกเว้น อายุ 41 - 50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีสาขาเปิดบริการหลายแห่งในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุ 41 - 50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้าในระดับมาก ยกเว้น อายุ 51 ปีขึ้นไป ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุไม่เกิน 20 ปีและ 41 - 50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ตารางที่ 54 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ

ลำดับที่	ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง	3.63 (มาก)	3.75 (มาก)	3.70 (มาก)	4.20 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.66 (มาก)
2	มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ	3.63 (มาก)	3.48 (ปานกลาง)	3.09 (ปานกลาง)	3.90 (มาก)	3.80 (มาก)	3.58 (มาก)
3	มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร	3.58 (มาก)	3.53 (มาก)	3.09 (ปานกลาง)	3.80 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.40 (ปานกลาง)
4	มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.58 (มาก)	3.61 (มาก)	3.39 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)	2.80 (ปานกลาง)	3.34 (ปานกลาง)
5	การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล	3.48 (ปานกลาง)	3.46 (ปานกลาง)	3.22 (ปานกลาง)	3.50 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)
6	มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ	3.43 (ปานกลาง)	3.41 (ปานกลาง)	3.13 (ปานกลาง)	3.60 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.31 (ปานกลาง)
7	ของแถมหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ	3.35 (ปานกลาง)	3.49 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)	3.50 (มาก)	2.80 (ปานกลาง)	3.29 (ปานกลาง)
8	มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.65 (มาก)	3.30 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.20 (ปานกลาง)	3.29 (ปานกลาง)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.54 (มาก)	3.50 (มาก)	3.28 (ปานกลาง)	3.60 (มาก)	3.08 (ปานกลาง)	3.40 (ปานกลาง)

จากตารางที่ 54 พบว่าทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.40

อายุไม่เกิน 20 ปีให้ความสำคัญปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.54 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.65 มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.63 มีการสมัครเป็นสมาชิกเพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.63 มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.58 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.58 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.48 มีการแจ้งข่าวสารของทาง ภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.43 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.35 ตามลำดับ

อายุ 21 - 30 ปี ให้ความสำคัญปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.50 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.75 มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.61 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.53 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.49 มีการสมัครเป็นสมาชิกเพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.48 การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.46 มีการแจ้งข่าวสารของทาง ภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.41 มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.30 ตามลำดับ

อายุ 31 - 40 ปี ให้ความสำคัญปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.28 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.70 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.39 มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.30 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.30 การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.22 มีการแจ้งข่าวสารของทาง ภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.13 มีการสมัครเป็นสมาชิกเพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.09 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.09 ตามลำดับ

อายุ 41 - 50 ปี ให้ความสำคัญปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.60 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.20 มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.90 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.80 มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.60 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.50 การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.50 ตามลำดับ

ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.30 และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.00 ตามลำดับ

อายุ 51ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.08 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.80 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.20 มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.00 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.00 การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.00 มีการแจ้งข่าวสารของทาง ภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.00 มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 2.80 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 2.80 ตามลำดับ

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีโฆษณาทางสื่อต่างๆในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุไม่เกิน 20 ปีและ 21 – 30 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุ 41 – 50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆในระดับมาก ยกเว้น อายุ 21 – 30 ปี และ 31 – 40 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ และการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุ 41 – 50 ปีที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหารในระดับมาก ยกเว้น อายุ 31 – 40 ปี และ 51 ปีขึ้นไป ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้งในระดับมาก ยกเว้น อายุ 51 ปีขึ้นไป ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการในระดับปานกลาง ยกเว้น อายุไม่เกิน 20 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ตารางที่ 55 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านบุคลากร	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	พนักงานให้บริการด้วยความ ระมัดระวัง เน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหาร ก็จะระวังไม่ให้ นิ้วไปสัมผัสอาหาร	4.33 (มาก)	4.30 (มาก)	4.22 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.60 (มากที่สุด)	4.41 (มาก)
2	พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่ จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา	4.23 (มาก)	4.41 (มาก)	4.30 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.20 (มาก)	4.35 (มาก)
3	พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม	4.30 (มาก)	4.39 (มาก)	4.26 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.20 (มาก)	4.33 (มาก)
4	พนักงานให้บริการลูกค้าทุกราย อย่าง เสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.33 (มาก)	4.33 (มาก)	4.09 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.20 (มาก)	4.31 (มาก)
5	พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้ม แย้ม แจ่มใส	4.28 (มาก)	4.29 (มาก)	4.22 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.20 (มาก)	4.30 (มาก)
6	พนักงานให้บริการลูกค้าอย่าง สม่ำเสมอ	4.08 (มาก)	4.27 (มาก)	4.04 (มาก)	4.40 (มาก)	4.00 (มาก)	4.16 (มาก)
7	พนักงานมีความรู้ความสามารถใน การให้บริการเป็นอย่างดี	4.15 (มาก)	4.18 (มาก)	4.00 (มาก)	4.30 (มาก)	4.00 (มาก)	4.13 (มาก)
8	พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี	4.13 (มาก)	4.12 (มาก)	4.04 (มาก)	4.30 (มาก)	4.00 (มาก)	4.12 (มาก)
9	พนักงานมีความเข้าใจถึงความ ต้องการ ของลูกค้า	4.03 (มาก)	4.09 (มาก)	4.04 (มาก)	4.20 (มาก)	4.20 (มาก)	4.11 (มาก)
10	พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบาย รายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ ง่าย	4.03 (มาก)	4.20 (มาก)	4.13 (มาก)	4.10 (มาก)	3.80 (มาก)	4.05 (มาก)
11	พนักงานมีความสามารถการ แก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	3.95 (มาก)	4.08 (มาก)	3.87 (มาก)	3.90 (มาก)	4.00 (มาก)	3.96 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		4.17 (มาก)	4.24 (มาก)	4.11 (มาก)	4.36 (มาก)	4.13 (มาก)	4.20 (มาก)

จากตารางที่ 55 พบว่าทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.20

อายุไม่เกิน 20 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.17 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวัง เน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.33 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.33 พนักงานพูดจาสุภาพ อ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.30 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.28 พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.23 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.15 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.13 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ 4.08 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.03 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.03 และพนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 3.95 ตามลำดับ

อายุ 21 – 30 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.24 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.41 พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.39 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.33 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวัง เน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.30 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.29 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ 4.27 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.18 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.12 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.09 และพนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 4.08 ตามลำดับ

อายุ 31 – 40 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.11 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.30 พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.26 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวัง เน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.22 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.22 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.13 พนักงาน

ให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.09 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.04 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.04 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.04 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.00 และพนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 3.87 ตามลำดับ

อายุ 41 – 50 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.36 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวัง เน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.60 พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.60 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.60 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.50 พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.50 ปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.40 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.30 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.30 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.10 และพนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 3.90

อายุ 51 ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.13 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวัง เน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.60 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.00 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.00 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.00 พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 4.00 และพนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.80 ตามลำดับ

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับปัจจัยย่อยได้แก่ พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา พนักงานพูดจาสุภาพ

อ่อนนุ่ม พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกันในระดับมาก ยกเว้น อายุ 41 – 50 ปีที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการที่พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ในระดับมาก ยกเว้น อายุ 41 – 50 ปี และอายุ 51 ปีขึ้นไป ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 56 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการให้บริการ ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านกระบวนการ	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่าง ถูกต้อง ตามรายการที่สั่ง	4.50 (มากที่สุด)	4.53 (มากที่สุด)	4.30 (มาก)	4.40 (มาก)	4.00 (มาก)	4.35 (มาก)
2	พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง	4.45 (มาก)	4.43 (มาก)	4.26 (มาก)	4.40 (มาก)	4.00 (มาก)	4.31 (มาก)
3	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่าง รวดเร็ว หลังจากสั่ง	4.15 (มาก)	4.48 (มาก)	4.30 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.00 (มาก)	4.29 (มาก)
4	มีการทวนรายการอาหารที่ถูกค้า สั่ง ทุกครั้งเพื่อป้องกันความ ผิดพลาด	4.25 (มาก)	4.23 (มาก)	4.13 (มาก)	4.30 (มาก)	4.00 (มาก)	4.18 (มาก)
5	มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือ เครื่องดื่มก่อนให้บริการ	4.05 (มาก)	4.12 (มาก)	4.17 (มาก)	4.10 (มาก)	4.00 (มาก)	4.09 (มาก)
6	พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว	4.15 (มาก)	3.97 (มาก)	4.04 (มาก)	3.90 (มาก)	4.20 (มาก)	4.05 (มาก)
7	มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	4.15 (มาก)	4.01 (มาก)	4.04 (มาก)	3.90 (มาก)	3.40 (ปานกลาง)	3.90 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		4.24 (มาก)	4.25 (มาก)	4.18 (มาก)	4.21 (มาก)	3.94 (มาก)	4.17 (มาก)

จากตารางที่ 56 พบว่าทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.17

อายุไม่เกิน 20 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.24 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.50 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.45 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกค้าสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.25 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง

ค่าเฉลี่ย 4.15 พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 4.15 มีการออกไปเสิร์ฟรับเงินทุกครั้ง
 ค่าเฉลี่ย 4.15 และมีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.05
 ตามลำดับ

อายุ 21 – 30 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มี
 ค่าเฉลี่ย 4.25 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ได้รับอาหารและ
 เครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.53 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับ
 มาก ได้แก่ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.48 พนักงานคิดเงินได้
 อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.43 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด
 ค่าเฉลี่ย 4.23 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.12 มีการออก
 ไปเสิร์ฟรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.01 และพนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 3.97 ตามลำดับ

อายุ 31 – 40 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย
 4.18 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็ว
 หลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.30 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.30
 พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.26 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อน
 ให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.17 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด
 ค่าเฉลี่ย 4.13 พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 4.04 และมีการออกไปเสิร์ฟรับเงินทุกครั้ง
 ค่าเฉลี่ย 4.04 ตามลำดับ

อายุ 41 – 50 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย
 4.21 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่าง
 รวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.50 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ได้รับ
 อาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.40 พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง
 ค่าเฉลี่ย 4.40 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.30
 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.10 พนักงานคิดเงินได้อย่าง
 รวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 3.90 และมีการออกไปเสิร์ฟรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.90 ตามลำดับ

อายุ 51 ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย
 3.94 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว
 ค่าเฉลี่ย 4.20 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.00 ได้รับอาหาร
 และเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.00 พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง
 ค่าเฉลี่ย 4.00 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.00 และมีการ
 ทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.00 ตามลำดับ

ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการออกไปเสด็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.40

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่งในระดับมาก ยกเว้น อายุ 41 – 50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่งในระดับมาก ยกเว้น อายุไม่เกิน 20 ปี และ 21 – 30 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับการออกไปเสด็จรับเงินทุกครั้งในระดับมาก ยกเว้น อายุ 51 ปีขึ้นไป ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 57 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านการสร้างและ การนำเสนอลักษณะ ทางกายภาพ	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	สถานที่สะอาด	4.08 (มาก)	4.43 (มาก)	4.30 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.20 (มาก)	4.32 (มาก)
2	อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะ อาหารสะอาด และมีให้บริการ อย่างเพียงพอ	4.28 (มาก)	4.20 (มาก)	4.17 (มาก)	4.40 (มาก)	4.00 (มาก)	4.21 (มาก)
3	มีห้องน้ำสะอาด	3.98 (มาก)	4.21 (มาก)	4.13 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.00 (มาก)	4.18 (มาก)
4	มีที่นั่งเพียงพอ	4.00 (มาก)	4.23 (มาก)	4.30 (มาก)	4.30 (มาก)	4.00 (มาก)	4.17 (มาก)
5	มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี	4.03 (มาก)	4.21 (มาก)	4.26 (มาก)	4.40 (มาก)	3.80 (มาก)	4.14 (มาก)
6	ในเมนูอาหารและเครื่องคัมมี ภาพ ประกอบทำให้ตัดสินใจ ได้ง่ายขึ้น	4.13 (มาก)	4.31 (มาก)	4.35 (มาก)	4.10 (มาก)	3.80 (มาก)	4.14 (มาก)
7	ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่ อึดอัด	3.95 (มาก)	4.18 (มาก)	4.00 (มาก)	4.30 (มาก)	4.00 (มาก)	4.09 (มาก)
8	เก้าอี้นั่งสบาย	3.85 (มาก)	4.09 (มาก)	4.13 (มาก)	4.20 (มาก)	4.20 (มาก)	4.09 (มาก)
9	บรรยากาศของร้านดี	3.90 (มาก)	4.17 (มาก)	4.00 (มาก)	4.20 (มาก)	4.00 (มาก)	4.05 (มาก)
10	มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบ ครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่อง ปรุงรส กระดาษทิชชู	3.98 (มาก)	4.13 (มาก)	4.04 (มาก)	4.20 (มาก)	3.60 (มาก)	3.99 (มาก)
11	การตกแต่งภายในสวยงาม	3.95 (มาก)	3.95 (มาก)	3.74 (มาก)	3.90 (มาก)	3.60 (มาก)	3.83 (มาก)

ตารางที่ 57 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอายุ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านการสร้างและ การนำเสนอลักษณะ ทางกายภาพ	อายุ					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		ไม่เกิน 20 ปี	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51 ปีขึ้นไป	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
12	การตกแต่งภายนอกสวยงาม	3.83 (มาก)	3.82 (มาก)	3.65 (มาก)	3.80 (มาก)	3.80 (มาก)	3.78 (มาก)
13	สิ่งอำนวยความสะดวกในการ เข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า-ออก, ทาง ไปห้องสุขา, ทางไปที่จอดรถ	3.98 (มาก)	3.92 (มาก)	3.57 (มาก)	3.60 (มาก)	3.60 (มาก)	3.73 (มาก)
14	มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิด เพลง ให้ฟัง	3.65 (มาก)	3.67 (มาก)	3.48 (มาก)	3.30 (มาก)	3.60 (มาก)	3.54 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.97 (มาก)	4.11 (มาก)	4.01 (มาก)	4.14 (มาก)	3.87 (มาก)	4.02 (มาก)

จากตารางที่ 57 พบว่าทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.02

อายุไม่เกิน 20 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.97 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากได้แก่ อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.28 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.13 สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.08 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.03 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.00 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 3.98 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า - ออก, ทางไปห้องสุขา, ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.98 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 3.98 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.95 ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 3.95 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 3.90 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 3.85 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.83 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.65 ตามลำดับ

อายุ 21 - 30 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.11 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.43 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.31 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.23 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.21 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.21 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.20 ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.18 บรรยากาศของร้านค้า ค่าเฉลี่ย 4.17 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.13 แก้วน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.09 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.95 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า - ออก , ทางไปห้องสุขา , ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.92 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.82 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.67 ตามลำดับ

อายุ 31 - 40 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.01 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.35 สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.30 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.30 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.26 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.17 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.13 แก้วน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.13 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.04 ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.00 บรรยากาศของร้านค้า ค่าเฉลี่ย 4.00 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.74 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.65 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า - ออก , ทางไปห้องสุขา , ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.57 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.48 ตามลำดับ

อายุ 41 - 50 ปี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.14 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.60 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.60 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.40 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.40 ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.30 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.30 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.20 บรรยากาศของร้านค้า ค่าเฉลี่ย 4.20 แก้วน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.20 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้

ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.10 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.90 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.80 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า-ออก ,ทางไปห้องสุขา , ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.60 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.30 ตามลำดับ

อายุ 51 ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.87 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.20 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.20 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.00 ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.00 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.00 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.00 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.00 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 3.80 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.80 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 3.80 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.60 มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.60 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 3.60 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า-ออก ทางไปห้องสุขา ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ

ทุกช่วงอายุให้ความสำคัญกับสถานที่สะอาดและมีห้องน้ำสะอาดในระดับมาก ยกเว้น อายุ 41-50 ปี ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ตารางที่ 58 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้าน ผลิตภัณฑ์	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน / นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว /ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่น ๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	ความสดและ คุณภาพของ อาหาร	4.50 (มากที่สุด)	4.80 (มากที่สุด)	4.71 (มากที่สุด)	4.87 (มากที่สุด)	4.86 (มากที่สุด)	4.89 (มากที่สุด)	4.77 (มากที่สุด)
2	อาหารมีรสชาติ อร่อย	4.63 (มากที่สุด)	4.73 (มากที่สุด)	4.79 (มากที่สุด)	4.77 (มากที่สุด)	4.57 (มากที่สุด)	4.67 (มากที่สุด)	4.69 (มากที่สุด)
3	ความสะอาด ของอาหาร	4.41 (มาก)	4.80 (มากที่สุด)	4.54 (มากที่สุด)	4.67 (มากที่สุด)	4.71 (มากที่สุด)	4.78 (มากที่สุด)	4.65 (มากที่สุด)
4	มีการจัดรายการ อาหารบุฟเฟต์	3.72 (มาก)	3.73 (มาก)	3.64 (มาก)	3.93 (มาก)	3.57 (มาก)	4.33 (มาก)	3.82 (มาก)
5	มีการจัดจำหน่าย อาหารชุด	3.77 (มาก)	4.13 (มาก)	3.75 (มาก)	3.40 (ปานกลาง)	3.71 (มาก)	4.00 (มาก)	3.79 (มาก)
6	การตกแต่ง อาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน)	3.72 (มาก)	3.80 (มาก)	3.64 (มาก)	3.70 (มาก)	3.57 (มาก)	4.22 (มาก)	3.78 (มาก)
7	ภัตตาคารมี ชื่อเสียงเป็นที่ รู้จัก	3.67 (มาก)	3.93 (มาก)	3.79 (มาก)	3.77 (มาก)	3.14 (ปานกลาง)	4.00 (มาก)	3.72 (มาก)
8	มีอาหารจานเด็ด /อาหารแนะนำ	3.76 (มาก)	3.60 (มาก)	3.50 (มาก)	3.73 (มาก)	3.71 (มาก)	3.78 (มาก)	3.68 (มาก)
9	ภาพลักษณ์ของ ภัตตาคาร	3.86 (มาก)	3.73 (มาก)	3.82 (มาก)	3.47 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)	3.78 (มาก)	3.68 (มาก)
10	มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอด ทุกช่วงเทศกาล	3.57 (มาก)	3.47 (ปานกลาง)	3.11 (ปานกลาง)	3.03 (ปานกลาง)	3.71 (มาก)	3.44 (ปานกลาง)	3.39 (ปานกลาง)

ตารางที่ 58 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้าน ผลิตภัณฑ์	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน / นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว /ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่น ๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
11	รสชาติของ เครื่องคิม (ซาเซียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ)	3.54 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	3.29 (ปานกลาง)	3.27 (ปานกลาง)	3.57 (มาก)	3.33 (ปานกลาง)	3.37 (ปานกลาง)
12	ชื่อ ภัตตาคาร และ สัญลักษณ์ ของ ภัตตาคาร จำได้ง่าย	3.47 (ปานกลาง)	3.47 (ปานกลาง)	3.32 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.28 (ปานกลาง)
13	เปิดบริการ มานาน แล้ว	3.40 (ปานกลาง)	3.60 (มาก)	3.32 (ปานกลาง)	3.10 (ปานกลาง)	2.86 (ปานกลาง)	3.11 (ปานกลาง)	3.23 (ปานกลาง)
14	มีของหวาน พิเศษ / ผลไม้	3.16 (ปานกลาง)	3.27 (ปานกลาง)	3.18 (ปานกลาง)	2.70 (ปานกลาง)	3.29 (ปานกลาง)	3.44 (ปานกลาง)	3.17 (ปานกลาง)
15	ความหลากหลาย ของ เครื่องคิม	3.11 (ปานกลาง)	3.07 (ปานกลาง)	2.71 (ปานกลาง)	2.67 (ปานกลาง)	2.71 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	2.88 (ปานกลาง)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.75 (มาก)	3.82 (มาก)	3.63 (มาก)	3.63 (มาก)	3.63 (มาก)	3.85 (มาก)	3.73 (มาก)

หมายเหตุ: อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1)ว่างงาน (1)

จากตารางที่ 58 พบว่าทุกอาชีพให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.73

นักเรียน / นักศึกษา ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.75 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.63 ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.50 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.41 ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.86 มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.77 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.76 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.72 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.72 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.67 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.57 และรสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.54 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.47 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.40 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.16 ความหลากหลาย ของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.11 ตามลำดับ

รับราชการให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.82 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.80 ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.80 อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.73 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 4.13 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.93 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.80 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.73 ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.73 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.60 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.47 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.47 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.27 รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.20 ความหลากหลาย ของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.07 ตามลำดับ

พนักงานบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.63 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.79 ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.71 และความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.54 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.82 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.79 มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.75 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.64 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์

ค่าเฉลี่ย 3.64 และมีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.50 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.11 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.32 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.32 รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.29 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.18 ความหลากหลาย ของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.71 ตามลำดับ

ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ก้าขาย ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.63 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.87 อาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.77 และความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.67 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.93 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.77 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.73 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.70 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.47 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.43 มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.40 รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.27 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.10 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.03 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 2.70 ความหลากหลาย ของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.67 ตามลำดับ

พนักงานรัฐวิสาหกิจให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.63 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.86 ความสะอาดของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.71 และอาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.57 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.71 มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 3.71 มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดทุกช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.71 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 3.57 รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.57 มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 3.57 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ภาพลักษณ์ของภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.43 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.29 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 3.14 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.00 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 2.86 ความหลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 2.71 ตามลำดับ

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.85 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความสดและคุณภาพของอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.89 ความสะอาดของอาหาร

ค่าเฉลี่ย 4.78 และอาหารมีรสชาติอร่อย ค่าเฉลี่ย 4.67 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ ค่าเฉลี่ย 4.33 การตกแต่งอาหาร (สวยงาม น่ารับประทาน) ค่าเฉลี่ย 4.22 มีการจัดจำหน่ายอาหารชุด ค่าเฉลี่ย 4.00 ภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ค่าเฉลี่ย 4.00 มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.78 และภาพลักษณ์ของภัตตาคาร 3.78 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีเมนูใหม่ๆ เกิดขึ้นตลอดช่วงเทศกาล ค่าเฉลี่ย 3.44 มีของหวานพิเศษ / ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 3.44 รสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ) ค่าเฉลี่ย 3.33 เปิดบริการมานานแล้ว ค่าเฉลี่ย 3.11 ชื่อภัตตาคารและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.00 ความหลากหลายของเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 3.00 ตามลำดับ

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับความสะอาดของอาหารในระดับมากที่สุด ยกเว้น นักเรียน / นักศึกษาที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับรสชาติของเครื่องดื่ม (ชาเขียว, น้ำส้มคั้น, ชา, กาแฟ)ในระดับปานกลาง ยกเว้น นักเรียน / นักศึกษาและพนักงานรัฐวิสาหกิจที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับการมีเมนูใหม่ๆที่เกิดขึ้นตลอดเวลาในระดับปานกลาง ยกเว้น นักเรียน / นักศึกษาและพนักงานรัฐวิสาหกิจที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับการมีการจัดอาหารชุดในระดับมาก ยกเว้น อาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขายที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับภัตตาคารมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักในระดับมาก ยกเว้น พนักงานรัฐวิสาหกิจที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับภัตตาคารที่เปิดบริการมานานแล้วในระดับปานกลาง ยกเว้น อาชีพรับราชการที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับภาพลักษณ์ของภัตตาคารในระดับมาก ยกเว้น อาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขายและพนักงานรัฐวิสาหกิจที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง.

ตารางที่ 59 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านราคา	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน / นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว /ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่นๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	ราคาเหมาะสม กับคุณภาพของ อาหารและ เครื่องดื่ม	4.23 (มาก)	4.53 (มากที่สุด)	4.61 (มากที่สุด)	4.30 (มาก)	4.57 (มากที่สุด)	4.33 (มาก)	4.43 (มาก)
2	ราคาอาหาร	4.19 (มาก)	4.53 (มากที่สุด)	4.11 (มาก)	4.20 (มาก)	4.00 (มาก)	4.33 (มาก)	4.22 (มาก)
3	มีการแสดงราคา อาหาร และ เครื่องดื่มไว้ ชัดเจน	4.21 (มาก)	4.73 (มากที่สุด)	4.00 (มาก)	4.10 (มาก)	3.86 (มาก)	4.33 (มาก)	4.21 (มาก)
4	ราคาเครื่องดื่ม	3.93 (มาก)	4.20 (มาก)	3.57 (มาก)	3.70 (มาก)	3.57 (มาก)	4.11 (มาก)	3.85 (มาก)
5	มีบริการรับชำระ เงินด้วย บัตร เครดิต	3.32 (ปานกลาง)	3.80 (มาก)	3.61 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	4.14 (มาก)	3.11 (ปานกลาง)	3.53 (มาก)
	ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)	3.98 (มาก)	4.36 (มาก)	3.98 (มาก)	3.90 (มาก)	4.03 (มาก)	4.04 (มาก)	4.05 (มาก)

หมายเหตุ: อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1) ว่างาน (1)

จากตารางที่ 59 พบว่าทุกอาชีพให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 4.05

นักเรียน / นักศึกษา ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย
3.98 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหาร
และเครื่องดื่ม ค่าเฉลี่ย 4.23 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องดื่มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.21 ราคา

อาหาร ค่าเฉลี่ย 4.19 ราคาเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 3.93 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.32

รับราชการให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.36 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องคั้มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.73 ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 4.53 และราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.53 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 4.20 และมีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.80

พนักงานบริษัทเอกชนให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.61 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 4.61 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.11 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องคั้มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.00 มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.61 และราคาเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 3.57 ตามลำดับ

ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.90 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 4.30 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.20 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องคั้มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.10 และราคาเครื่องคั้ม ตามลำดับ ค่าเฉลี่ย 3.70 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.20

พนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.03 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 4.57 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 4.14 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.00 มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องคั้มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 3.86 และราคาเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 3.57 ตามลำดับ

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.04 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องคั้มไว้ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.33 ราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.33 ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 4.33 และราคาเครื่องคั้ม ค่าเฉลี่ย 4.11 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ย 3.11

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับราคาอาหารและการมีการแสดงราคาอาหารและเครื่องคั้มไว้ชัดเจนในระดับมาก ยกเว้น รับราชการที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับการมีบริการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิตในระดับมาก ยกเว้น
นักเรียน/นักศึกษา ประกอบธุรกิจส่วนตัว/ค้าขาย และอาชีพอื่นๆที่ให้ความสำคัญในระดับ
ปานกลาง

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มในระดับ
มาก ยกเว้น รับราชการ พนักงานบริษัทเอกชน และพนักงานรัฐวิสาหกิจที่ให้ความสำคัญใน
ระดับมากที่สุด



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 60 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีความสำคัญในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้าน การจัด จำหน่าย	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน/ นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว/ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่นๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	มีที่จอดรถ สะดวก กว้างขวาง เพียงพอ	4.00 (มาก)	3.77 (มาก)	4.00 (มาก)	4.10 (มาก)	4.29 (มาก)	4.11 (มาก)	4.05 (มาก)
2	เวลาเปิด- ปิดของ ภัตตาคาร สะดวกใน การใช้ บริการ	3.96 (มาก)	3.87 (มาก)	4.00 (มาก)	3.77 (มาก)	4.14 (มาก)	4.11 (มาก)	3.98 (มาก)
3	ทำเลที่ตั้งอยู่ ใกล้ บ้าน/ ที่พักอาศัย	3.60 (มาก)	3.87 (มาก)	3.50 (มาก)	3.33 (ปานกลาง)	4.00 (มาก)	3.78 (มาก)	3.68 (มาก)
4	มีที่ตั้งอยู่ใน ห้างสรรพ สินค้า	3.67 (มาก)	3.87 (มาก)	3.79 (มาก)	3.23 (ปานกลาง)	3.86 (มาก)	3.44 (ปานกลาง)	3.64 (มาก)
5	ทำเลที่ตั้งอยู่ ในย่าน ชุมชน	3.71 (มาก)	3.53 (มาก)	3.46 (มาก)	3.23 (ปานกลาง)	3.86 (มาก)	3.67 (มาก)	3.58 (มาก)
6	มีสถานที่ ให้บริการ ของตนเอง เป็นเอกเทศ	3.43 (ปานกลาง)	3.53 (มาก)	3.32 (ปานกลาง)	3.23 (ปานกลาง)	4.00 (มาก)	3.56 (มาก)	3.51 (มาก)

ตารางที่ 60 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีความสำคัญในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้าน การจัด จำหน่าย	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน / นักศึกษา	ข้าราชการ	พนักงาน บริษัทเอกชน	ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว /ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่น ๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
7	มีสาขาเปิด บริการหลาย แห่ง	3.37 (ปานกลาง)	3.47 (ปานกลาง)	3.39 (ปานกลาง)	3.13 (ปานกลาง)	3.13 (ปานกลาง)	3.44 (ปานกลาง)	3.32 (ปานกลาง)
8	มีบริการรับ จองโต๊ะ	3.15 (ปานกลาง)	3.07 (ปานกลาง)	2.75 (ปานกลาง)	2.90 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.44 (ปานกลาง)	3.05 (ปานกลาง)
9	มีบริการ รับสั่งอาหาร ทางโทรศัพท์ ก่อน ไปถึง ภัตตาคาร	2.99 (ปานกลาง)	2.93 (ปานกลาง)	2.46 (ปานกลาง)	2.77 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	2.86 (ปานกลาง)
10	มีบริการส่ง อาหารถึง บ้าน	2.97 (ปานกลาง)	2.87 (ปานกลาง)	2.64 (ปานกลาง)	2.70 (ปานกลาง)	3.29 (ปานกลาง)	2.56 (ปานกลาง)	2.84 (ปานกลาง)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		3.49 (ปานกลาง)	3.48 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)	3.24 (ปานกลาง)	3.66 (มาก)	3.51 (มาก)	3.45 (ปานกลาง)

หมายเหตุ: อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1) ว่างงาน (1)

จากตารางที่ 60 พบว่าทุกอาชีพให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.45

นักเรียน / นักศึกษา ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.49 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.00 เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.96 ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.71 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.67 และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีสถานที่ให้บริการ ของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.43 มีสาขาเปิดบริการหลาย

แห่ง ค่าเฉลี่ย 3.37 มีบริการรับ จองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.15 มีบริการรับสั่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อน ไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.99 และมีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.97 ตามลำดับ

รับราชการ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.48 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.87 เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.87 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.87 มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 3.77 มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.53 และท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.53 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.47 มีบริการรับ จองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.07 มีบริการรับสั่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อน ไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.93 และมีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.87 ตามลำดับ

พนักงานเอกชน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวม 3.33 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.00 เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.00 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.79 ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.50 และท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.46 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีสถานที่ให้บริการ ของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.32 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.39 มีบริการรับ จองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 2.75 มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.64 และมีบริการรับสั่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อน ไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.64 ตามลำดับ

ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.24 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.10 เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.77 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้ บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.33 มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.23 ท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.23 และมีสถานที่ให้บริการ ของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.23 ตามลำดับ

พนักงานรัฐวิสาหกิจให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.66 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.29 เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.14 มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 4.00 ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 4.00 ท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.86 และมีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.86 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน

ค่าเฉลี่ย 3.29 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.13 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.00 และมีบริการรับสั่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อน ไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.00 ตามลำดับ

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างงาน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.51 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.11 เวลาเปิด - ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.11 ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.78 ท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.67 และมีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศ ค่าเฉลี่ย 3.56 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.44 มีสาขาเปิดบริการหลายแห่ง ค่าเฉลี่ย 3.44 มีบริการรับจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 3.44 มีบริการรับสั่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อน ไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 3.00 และมีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.56 ตามลำดับ

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน / ที่พักอาศัยและ ท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนในระดับมาก ยกเว้น ผู้ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขายที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้าในระดับมาก ยกเว้น ผู้ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย และอาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างงาน ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นที่มีสถานที่ให้บริการของตนเองเป็นเอกเทศในระดับมาก ยกเว้น นักเรียน / นักศึกษา พนักงานรัฐวิสาหกิจ และประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขายที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ตารางที่ 61 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านการ ส่งเสริมการตลาด	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน/ นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัท เอกชน	ประกอบ ธุรกิจ ส่วนตัว/ ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่นๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	มีส่วนลดค่าบริการ เป็นพิเศษ เมื่อมา ใช้บริการ บ่อยครั้ง	3.75 (มาก)	3.73 (มาก)	3.86 (มาก)	3.60 (มาก)	4.00 (มาก)	3.56 (มาก)	3.75 (มาก)
2	มีการโฆษณาทาง สื่อต่างๆ	3.63 (มาก)	3.73 (มาก)	3.50 (มาก)	3.33 (ปานกลาง)	3.57 (มาก)	3.40 (ปานกลาง)	3.53 (มาก)
3	มีการสมัครเป็น สมาชิก เพื่อให้ ได้รับสิทธิพิเศษ ต่างๆ	3.61 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	3.46 (ปานกลาง)	3.13 (ปานกลาง)	3.71 (มาก)	3.67 (มาก)	3.46 (ปานกลาง)
4	ของแจกหรือของ แถมตามเทศกาล ต่างๆ	3.45 (ปานกลาง)	3.60 (มาก)	3.32 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)	3.56 (มาก)	3.44 (ปานกลาง)
5	มีการส่งเสริมการ ขายโดยการขาย บัตรลดราคาอาหาร	3.59 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	3.46 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)	3.57 (มาก)	3.44 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)
6	การสะสมแต้มเพื่อ รับส่วนลดหรือ แลกของรางวัล	3.51 (มาก)	3.47 (ปานกลาง)	3.36 (ปานกลาง)	3.27 (ปานกลาง)	3.29 (ปานกลาง)	3.11 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)
7	มีการแจ้งข่าวสาร ของทางภัตตาคาร ให้ลูกค้าทราบเสมอ	3.46 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)	3.39 (ปานกลาง)	3.13 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)	3.22 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)

ตารางที่ 61 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านการ ส่งเสริมการตลาด	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน/ นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัท เอกชน	ประกอบ ธุรกิจ ส่วนตัว/ ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่นๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
8	มีบุคคลอื่นแนะนำ นำมาใช้บริการ	3.46 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)	3.29 (ปานกลาง)	3.07 (ปานกลาง)	3.14 (ปานกลาง)	3.33 (ปานกลาง)	3.27 (ปานกลาง)
	ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)	3.56 (มาก)	3.45 (ปานกลาง)	3.46 (ปานกลาง)	3.27 (ปานกลาง)	3.52 (มาก)	3.41 (ปานกลาง)	3.44 (ปานกลาง)

หมายเหตุ : อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ(1) รับจ้าง (1) ว่างาน (1)

จากตารางที่ 61 พบว่าทุกอาชีพให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.44

นักเรียน / นักศึกษา ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.56 และปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.75 มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.63 มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.61 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.59 และการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.51 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.46 มีบุคคลอื่นแนะนำ นำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.46 และของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.45 ตามลำดับ

รับราชการ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.45 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.73 มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.73 และของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.47 มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.33 มีบุคคลอื่นแนะนำ นำมาใช้บริการ

ค่าเฉลี่ย 3.33 มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.20 และมีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.20 ตามลำดับ

พนักงานบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.46 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.73 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.60 และมีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.50 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.46 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.46 มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.39 การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.36 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.32 และมีบุคคลอื่นแนะนำนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.29 ตามลำดับ

ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.27 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.60 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.33 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.30 มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.30 การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.27 มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.13 มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.13 และมีบุคคลอื่นแนะนำนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.07 ตามลำดับ

พนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.52 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.00 มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.71 มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.57 และมีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหารค่าเฉลี่ย 3.57 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.43 มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.43 การสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.29 และมีบุคคลอื่นแนะนำนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.14 ตามลำดับ

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.41 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีการสมัครเป็นสมาชิก เพื่อให้ได้รับสิทธิพิเศษต่างๆ ค่าเฉลี่ย

3.67 ของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.56 และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.56 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง ได้แก่ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.44 มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 3.40 มีบุคคลอื่นแนะนำนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.33 มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอ ค่าเฉลี่ย 3.22 และการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 3.11 ตามลำดับ

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับการโฆษณาทางสื่อต่างๆในระดับมาก ยกเว้น ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย และอาชีพอื่น ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างงาน ที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบเสมอในระดับมาก ยกเว้น รับราชการ พนักงานบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขายที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆในระดับปานกลาง ยกเว้น รับราชการ และอาชีพอื่น ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างงาน ที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัลในระดับปานกลาง ยกเว้น นักเรียน / นักศึกษาที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหารในระดับปานกลาง ยกเว้น นักเรียน / นักศึกษาและพนักงานรัฐวิสาหกิจที่ให้ความสำคัญในระดับมาก

ตารางที่ 62 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านบุคลากร	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน/ นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัท เอกชน	ประกอบ ธุรกิจ ส่วนตัว/ ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่นๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	พนักงานพูดจาสุภาพอ่อน น้อม	4.34 (มาก)	4.47 (มาก)	4.32 (มาก)	4.33 (มาก)	4.29 (มาก)	4.67 (มากที่สุด)	4.40 (มาก)
2	พนักงานให้บริการความ สุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส	4.30 (มาก)	4.40 (มาก)	4.21 (มาก)	4.07 (มาก)	4.43 (มาก)	4.78 (มากที่สุด)	4.37 (มาก)
3	พนักงานให้บริการด้วย ความระมัดระวังเน้น ความสะอาด เช่น ขณะ เสิร์ฟอาหารก็จะระวัง ไม่ให้นิ้ว ไปสัมผัสอาหาร	4.31 (มาก)	4.27 (มาก)	4.32 (มาก)	4.23 (มาก)	4.42 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.35 (มาก)
4	พนักงานให้บริการลูกค้า ทุกรายอย่างเสมอภาคเท่า เทียมกัน	4.35 (มาก)	4.20 (มาก)	4.21 (มาก)	4.23 (มาก)	4.29 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.31 (มาก)
5	พนักงานให้บริการลูกค้า อย่าง สม่ำเสมอ	4.23 (มาก)	4.20 (มาก)	4.21 (มาก)	4.00 (มาก)	4.29 (มาก)	4.44 (มาก)	4.23 (มาก)
6	พนักงานมีความพร้อม และเต็มใจ ที่จะให้บริการ แก่ลูกค้าตลอดเวลา	4.36 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	4.21 (มาก)	4.27 (มาก)	4.57 (มาก)	4.67 (มากที่สุด)	4.21 (มาก)
7	พนักงานสามารถสื่อสาร/ อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย	4.14 (มาก)	4.33 (มาก)	4.18 (มาก)	3.96 (มาก)	4.00 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.20 (มาก)
8	พนักงานแต่งกาย เหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี	4.12 (มาก)	4.33 (มาก)	4.07 (มาก)	4.00 (มาก)	4.29 (มาก)	4.22 (มาก)	4.17 (มาก)

ตารางที่ 62 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านบุคลากร	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน / นักศึกษา	รับ ราชการ	พนักงาน บริษัท เอกชน	ประกอบ ธุรกิจ ส่วนตัว / ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่น ๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
9	พนักงานมีความเข้าใจถึง ความต้องการของลูกค้า	4.05 (มาก)	4.20 (มาก)	4.00 (มาก)	4.07 (มาก)	4.14 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.17 (มาก)
10	พนักงานมีความรู้ความ สามารถในการให้บริการ เป็นอย่างดี	4.20 (มาก)	4.33 (มาก)	3.93 (มาก)	4.10 (มาก)	4.14 (มาก)	4.22 (มาก)	4.15 (มาก)
11	พนักงานมีความสามารถ การแก้ปัญหา / คอบ คำถามแก่ลูกค้าได้	4.05 (มาก)	4.00 (มาก)	3.96 (มาก)	3.80 (มาก)	4.00 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.06 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		4.22 (มาก)	4.18 (มาก)	4.15 (มาก)	4.09 (มาก)	4.26 (มาก)	4.53 (มากที่สุด)	4.24 (มาก)

หมายเหตุ : อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1) ว่างาน (1)

จากตารางที่ 62 พบว่าทุกอาชีพให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับ
มาก ค่าเฉลี่ย 4.24

นักเรียน / นักศึกษา ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย
4.22 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะ
ให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.36 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างสมภาคเท่า
เทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.35 พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.34 พนักงานให้บริการด้วย
ความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร
ค่าเฉลี่ย 4.31 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.30 พนักงานให้บริการ
ลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.23 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี
ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย

4.14 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.12 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.05 และพนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 4.05 ตามลำดับ

รับราชการ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.18 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.47 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.40 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.33 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.33 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.33 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.27 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.20 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.20 และ พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 4.00 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลางได้แก่ พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 3.20

พนักงานบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.15 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.32 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.32 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.21 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.21 พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.21 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.21 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.18 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.07 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.00 พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 3.96 และพนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 3.93 ตามลำดับ

ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.09 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.33 พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.27 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.23 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียม

กัน ค่าเฉลี่ย 4.23 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.10 พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.07 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.07 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.00 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.00 พนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.96 และพนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 3.80 ตามลำดับ

พนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 4.26 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.57 พนักงานให้บริการความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.43 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.42 พนักงานพุดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.29 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.29 พนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.29 พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.29 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.14 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.14 พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 4.00 และพนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.00 ตามลำดับ

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.53 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ พนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ย 4.78 พนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้าตลอดเวลา ค่าเฉลี่ย 4.67 พนักงานพุดจาสุภาพอ่อนน้อม ค่าเฉลี่ย 4.67 พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.56 พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน ค่าเฉลี่ย 4.56 พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 4.56 พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 4.56 และพนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานให้บริการลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ค่าเฉลี่ย 4.44 พนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ค่าเฉลี่ย 4.22 และพนักงานแต่งกายเหมาะสม สุภาพ มีบุคลิกดี ค่าเฉลี่ย 4.22 ตามลำดับ

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับพนักงานให้บริการความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส พนักงานพูดจาสุภาพอ่อนน้อม พนักงานให้บริการด้วยความระมัดระวังเน้นความสะอาด เช่น ขณะเสิร์ฟอาหารก็จะระวังไม่ให้นิ้วไปสัมผัสอาหาร พนักงานให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน พนักงานมีความเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้า พนักงานมีความสามารถการแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ และพนักงานสามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่ายในระดับมาก ยกเว้น อาชีพอื่น ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับพนักงานมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการแก่ลูกค้า ตลอดเวลาในระดับมาก ยกเว้น รับราชการที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลาง และอาชีพอื่น ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ตารางที่ 63 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านกระบวนการ	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน / นักศึกษา	รับ ราชการ	พนักงาน บริษัท เอกชน	ประกอบ ธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่น ๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	ได้รับอาหารและเครื่องดื่ม อย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง	4.39 (มาก)	4.47 (มาก)	4.36 (มาก)	4.27 (มาก)	4.57 (มากที่สุด)	4.56 (มากที่สุด)	4.44 (มาก)
2	พนักงานคิดเงินได้อย่าง ถูกต้อง	4.46 (มาก)	4.47 (มาก)	4.32 (มาก)	4.20 (มาก)	4.43 (มาก)	4.44 (มาก)	4.39 (มาก)
3	ได้รับอาหารและเครื่องดื่ม อย่างถูกต้องตามรายการที่ สั่ง	4.54 (มากที่สุด)	4.40 (มาก)	4.43 (มาก)	4.27 (มาก)	4.57 (มากที่สุด)	4.00 (มาก)	4.37 (มาก)
4	มีการทวนรายการอาหารที่ ลูกค้าสั่งทุกครั้งเพื่อ ป้องกันความผิดพลาด	4.30 (มาก)	4.33 (มาก)	4.00 (มาก)	4.07 (มาก)	4.14 (มาก)	4.22 (มาก)	4.18 (มาก)
5	มีการแนะนำส่วนลด อาหารหรือเครื่องดื่มก่อน ให้บริการ	4.06 (มาก)	4.40 (มาก)	4.04 (มาก)	4.17 (มาก)	4.00 (มาก)	4.33 (มาก)	4.17 (มาก)
6	มีการออกไปเสิร์ฟรับเงิน ทุกครั้ง	4.05 (มาก)	4.33 (มาก)	4.07 (มาก)	3.60 (มาก)	4.14 (มาก)	4.33 (มาก)	4.09 (มาก)
7	พนักงานคิดเงินได้อย่าง รวดเร็ว	4.02 (มาก)	4.00 (มาก)	4.07 (มาก)	3.90 (มาก)	4.14 (มาก)	4.11 (มาก)	4.04 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)		4.26 (มาก)	4.34 (มาก)	4.18 (มาก)	4.07 (มาก)	4.28 (มาก)	4.28 (มาก)	4.24 (มาก)

หมายเหตุ: อาชีพอื่น ๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1) วางงาน (1)

จากตารางที่ 63 พบว่าทุกอาชีพให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับ
มาก ค่าเฉลี่ย 4.24

นักเรียน / นักศึกษา ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.26 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.54 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.46 รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.39 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.30 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.06 มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.05 และพนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 4.02 ตามลำดับ

รับราชการ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.34 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.47 พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.47 รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.40 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.40 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.33 มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.33 และพนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 4.00 ตามลำดับ

พนักงานเอกชน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.18 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.43 รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.36 พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.32 มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.07 พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 4.07 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.04 และ มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.00 ตามลำดับ

ประกอบธุรกิจส่วนตัว/ค้าขาย ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.07 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.27 รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.27 พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.20 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.17 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.07 พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 3.90 และการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 3.60 ตามลำดับ

พนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.28 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.57 รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.57 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.43 พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 4.14 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.14 มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.14 และมีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.00 ตามลำดับ

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.28 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่ง ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ พนักงานคิดเงินได้อย่างถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 4.44 มีการออกใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง ค่าเฉลี่ย 4.33 มีการแนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.33 มีการทวนรายการอาหารที่ถูกคำสั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ค่าเฉลี่ย 4.22 พนักงานคิดเงินได้อย่างรวดเร็ว ค่าเฉลี่ย 4.11 และ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง ค่าเฉลี่ย 4.00 ตามลำดับ

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างรวดเร็วหลังจากสั่งในระดับมาก ยกเว้น พนักงานรัฐวิสาหกิจและอาชีพอื่น ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับการ รับประทานอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่งในระดับมาก ยกเว้น นักเรียน / นักศึกษาและพนักงานรัฐวิสาหกิจที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ตารางที่ 64 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านการสร้าง และ การนำเสนอลักษณะ ทางกายภาพ	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน / นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัท เอกชน	ประกอบ ธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่น ๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1	สถานที่สะอาด	4.30 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.39 (มาก)	4.33 (มาก)	4.14 (มาก)	4.56 (มากที่สุด)	4.39 (มาก)
2	อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะ อาหารสะอาดและมี ให้บริการอย่างเพียงพอ	4.22 (มาก)	4.47 (มาก)	4.18 (มาก)	4.03 (มาก)	4.43 (มาก)	4.44 (มาก)	4.30 (มาก)
3	ในเมนูอาหารและ เครื่องดื่มมีภาพประกอบ ทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น	4.24 (มาก)	4.47 (มาก)	4.32 (มาก)	4.10 (มาก)	4.14 (มาก)	4.44 (มาก)	4.29 (มาก)
4	มีระบบถ่ายเทอากาศ ภายในที่ดี	4.12 (มาก)	4.40 (มาก)	4.29 (มาก)	4.13 (มาก)	4.43 (มาก)	4.22 (มาก)	4.27 (มาก)
5	มีที่นั่งเพียงพอ	4.13 (มาก)	4.47 (มาก)	4.29 (มาก)	4.17 (มาก)	4.29 (มาก)	4.22 (มาก)	4.26 (มาก)
6	มีห้องน้ำสะอาด	4.11 (มาก)	4.53 (มากที่สุด)	4.18 (มาก)	4.20 (มาก)	4.00 (มาก)	4.33 (มาก)	4.23 (มาก)
7	มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวก ความสะอาดบนโต๊ะ อาหารครบครัน เช่น ไม้ จิ้ม-ฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู	4.05 (มาก)	4.33 (มาก)	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)	4.29 (มาก)	4.44 (มาก)	4.19 (มาก)
8	ภายในกว้างขวาง โล่ง - ไม่อึดอัด	4.08 (มาก)	4.33 (มาก)	4.25 (มาก)	4.03 (มาก)	4.14 (มาก)	4.00 (มาก)	4.14 (มาก)
9	บรรยากาศของร้านดี	4.05 (มาก)	4.20 (มาก)	4.25 (มาก)	4.07 (มาก)	3.86 (มาก)	4.33 (มาก)	4.13 (มาก)

ตารางที่ 64 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับความสำคัญของปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จำแนกตามอาชีพ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ปัจจัยด้านการสร้าง และ การนำเสนอลักษณะ ทางกายภาพ	อาชีพ						ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
		นักเรียน/ นักศึกษา	รับราชการ	พนักงาน บริษัท เอกชน	ประกอบ ธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย	พนักงาน รัฐวิสาหกิจ	อื่นๆ	
		ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
10	เก้าอี้นั่งสบาย	3.98 (มาก)	4.13 (มาก)	4.25 (มาก)	4.10 (มาก)	4.00 (มาก)	4.11 (มาก)	4.10 (มาก)
11	การตกแต่งภายใน สวยงาม	3.89 (มาก)	4.00 (มาก)	4.11 (มาก)	3.77 (มาก)	3.86 (มาก)	4.00 (มาก)	3.94 (มาก)
12	สิ่งอำนวยความสะดวกใน การเข้ามาใช้บริการครบ ถ้วน เช่น มีป้ายบอกทาง เข้า-ออก, ทางไปห้อง สุขา, ทางไปที่จอดรถ	3.90 (มาก)	4.00 (มาก)	3.86 (มาก)	3.63 (มาก)	3.86 (มาก)	4.00 (มาก)	3.88 (มาก)
13	การตกแต่งภายนอก สวยงาม	3.77 (มาก)	3.87 (มาก)	3.93 (มาก)	3.80 (มาก)	3.86 (มาก)	3.67 (มาก)	3.82 (มาก)
14	มีบริการเสียงเพลงโดย การเปิดเพลงให้ฟัง	3.66 (มาก)	3.73 (มาก)	3.50 (มาก)	3.50 (มาก)	3.71 (มาก)	3.78 (มาก)	3.65 (มาก)
	ค่าเฉลี่ยรวม (แปลผล)	4.04 (มาก)	4.25 (มาก)	4.13 (มาก)	3.99 (มาก)	4.07 (มาก)	4.18 (มาก)	4.11 (มาก)

หมายเหตุ: อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน (2) เกษียณอายุ (4) อิสระ (1) รับจ้าง (1) ว่างาน (1)

จากตารางที่ 64 พบว่าทุกอาชีพให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.11

นักเรียน / นักศึกษา ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.04 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.30 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.24 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.22 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.13 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.12 มี

ห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.11 ภายในกว้างขวาง โถง – ไม้โอ๊ค ค่าเฉลี่ย 4.08 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.05 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.05 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 3.98 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า – ออก ทางไปห้องสุขา ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.90 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.89 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.77 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.66 ตามลำดับ

รับราชการ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.25 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.60 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.53 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.47 ในเมนูอาหารและเครื่องคั้มีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.47 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.47 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.40 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.33 ภายในกว้างขวาง โถง – ไม้โอ๊ค ค่าเฉลี่ย 4.33 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.20 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.13 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 4.00 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า – ออก ทางไปห้องสุขา ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 4.00 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.87 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.73 ตามลำดับ

พนักงานบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.13 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.39 ในเมนูอาหารและเครื่องคั้มีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.32 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.29 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.29 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.25 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.25 ภายในกว้างขวาง โถง – ไม้โอ๊ค ค่าเฉลี่ย 4.25 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.18 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.18 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 4.11 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.00 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.93 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า – ออก ทางไปห้องสุขา ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.86 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.50 ตามลำดับ

ประกอบธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอ ลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.99 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.33 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.20 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.17 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.13 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.10 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.10 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.07 ภายในกว้างขวาง โล่ง – ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.03 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.03 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.00 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.80 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.77 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า – ออก ทางไปห้องสุขา ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.63 และมีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.50

พนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอ ลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.07 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.43 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.43 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.29 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.29 ภายในกว้างขวาง โล่ง – ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.14 สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.14 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.14 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.00 เก้าอี้นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.00 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.86 การตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.86 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 3.86 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า – ออก ทางไปห้องสุขา ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 3.86 มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.71

อาชีพอื่นๆ ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างาน ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอ ลักษณะทางกายภาพโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.18 และมีปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ สถานที่สะอาด ค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนปัจจัยย่อยที่ให้ความสำคัญในระดับมาก ได้แก่ อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารสะอาดและมีให้บริการอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.44 ในเมนูอาหารและเครื่องดื่มมีภาพประกอบทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.44 มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 4.44 มีห้องน้ำสะอาด ค่าเฉลี่ย 4.33 บรรยากาศของร้านดี ค่าเฉลี่ย 4.33 มีที่นั่งเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.22 มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี ค่าเฉลี่ย 4.22 เก้าอี้

นั่งสบาย ค่าเฉลี่ย 4.11 สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน เช่น มีป้ายบอกทางเข้า – ออก ทางไปห้องสุขา ทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 4.00 การตกแต่งภายในสวยงาม ค่าเฉลี่ย 4.00 ภายในกว้างขวาง โล่ง – ไม่อึดอัด ค่าเฉลี่ย 4.00 มีบริการเสียงเพลงโดยการเปิดเพลงให้ฟัง ค่าเฉลี่ย 3.78 และการตกแต่งภายนอกสวยงาม ค่าเฉลี่ย 3.67 ตามลำดับ

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับสถานที่สะอาดในระดับมาก ยกเว้น รับราชการและอาชีพอื่น ได้แก่ แม่บ้าน เกษียณอายุ อิสระ รับจ้าง ว่างงาน ที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ทุกอาชีพให้ความสำคัญกับห้องน้ำสะอาดในระดับมาก ยกเว้น รับราชการที่ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 6 ปัญหาที่ผู้ตอบแบบสอบถามพบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น
 ตารางที่ 65 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ที่พบในการใช้บริการภัตตาคาร
 อาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	อาหารไม่สดใหม่และไม่มีคุณภาพ	3.63	มาก
2	อาหารไม่อร่อย	3.44	ปานกลาง
3	อาหารไม่สะอาด	3.40	ปานกลาง
4	รสชาติของเครื่องดื่มไม่อร่อย	3.16	ปานกลาง
5	รายการอาหารเหมือนเดิมตลอดไม่เปลี่ยนแปลง	3.16	ปานกลาง
6	ไม่มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์	3.11	ปานกลาง
7	ไม่มีอาหารจานเด็ด / อาหารแนะนำ	3.03	ปานกลาง
8	ไม่มีการจัดจำหน่ายอาหารแบบชุด	3.02	ปานกลาง
9	อาหารตกแต่งไม่สวยงาม	2.95	ปานกลาง
10	รายการเครื่องดื่มมีน้อย	2.95	ปานกลาง
11	ภาพลักษณ์ของภัตตาคารไม่ดี	2.91	ปานกลาง
12	ไม่มีของหวานพิเศษ / ผลไม้	2.89	ปานกลาง
13	ภัตตาคารไม่มีชื่อเสียงโด่งดัง	2.76	ปานกลาง
14	ภัตตาคารเพิ่งเปิดให้บริการไม่นาน	2.65	ปานกลาง
15	ชื่อและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำยาก	2.56	ปานกลาง
	รวม	3.04	ปานกลาง

จากตารางที่ 65 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ในการใช้บริการ
 ภัตตาคารอาหารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.04

ปัญหาที่พบในระดับมาก ได้แก่ อาหารไม่สดใหม่และไม่มีคุณภาพ ค่าเฉลี่ย 3.63
 ส่วนปัญหาที่พบในระดับปานกลาง ได้แก่ อาหารไม่อร่อย ค่าเฉลี่ย 3.44 อาหารไม่สะอาด
 ค่าเฉลี่ย 3.40 รสชาติของเครื่องดื่มไม่อร่อย ค่าเฉลี่ย 3.16 รายการอาหารเหมือนเดิมตลอดไม่
 เปลี่ยนแปลง ค่าเฉลี่ย 3.16 ไม่มีการจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ค่าเฉลี่ย 3.11 ไม่มีอาหารจานเด็ด/
 อาหารแนะนำ ค่าเฉลี่ย 3.03 ไม่มีการจัดจำหน่ายอาหารแบบชุด ค่าเฉลี่ย 3.02 อาหารตกแต่งไม่
 สวยงาม ค่าเฉลี่ย 2.95 รายการเครื่องดื่มมีน้อย ค่าเฉลี่ย 2.95ภาพลักษณ์ของภัตตาคารไม่ดี
 ค่าเฉลี่ย 2.91 ไม่มีของหวานพิเศษ/ผลไม้ ค่าเฉลี่ย 2.89 ภัตตาคารไม่มีชื่อเสียงโด่งดัง ค่าเฉลี่ย

2.76 ภัตตาคารเพิ่งเปิดให้บริการไม่นาน ค่าเฉลี่ย 2.65 ชื่อและสัญลักษณ์ของภัตตาคารจำยาก
ค่าเฉลี่ย 2.56 ตามลำดับ

ตารางที่ 66 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านราคาที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหาร
ญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาด้านราคา	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	อาหารมีราคาแพง	3.92	มาก
2	เครื่องคั้มีราคาแพง	3.79	มาก
3	ไม่มีการแสดงราคาอาหารและเครื่องคั้	3.48	ปานกลาง
4	ไม่มีการให้ส่วนลดแก่สมาชิก	3.22	ปานกลาง
5	ไม่รับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	2.93	ปานกลาง
	รวม	3.47	ปานกลาง

จากตารางที่ 66 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาด้านราคาในการใช้บริการภัตตาคาร
อาหารญี่ปุ่นโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.47

ปัญหาที่พบในระดับมาก ได้แก่ อาหารมีราคาแพง ค่าเฉลี่ย 3.92 และเครื่องคั้มีราคา
แพง ค่าเฉลี่ย 3.79 ส่วนปัญหาที่พบในระดับปานกลาง ได้แก่ ไม่มีการแสดงราคาอาหารและ
เครื่องคั้ ค่าเฉลี่ย 3.48 ไม่มีการให้ส่วนลดแก่สมาชิก ค่าเฉลี่ย 3.22 และไม่รับชำระด้วยบัตร
เครดิต ค่าเฉลี่ย 2.93 ตามลำดับ

ตารางที่ 67 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านการจัดจำหน่ายที่พบในการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาด้านการจัดจำหน่าย	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	ที่จอดรถไม่เพียงพอ	3.54	มาก
2	ทำเลที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากบ้าน / ที่พักอาศัย	3.19	ปานกลาง
3	เวลาเปิด - ปิดของภัตตาคารไม่แน่นอน	3.16	ปานกลาง
4	ทำเลที่ตั้งห่างไกลจากย่านชุมชน	3.06	ปานกลาง
5	ไม่มีสถานที่ให้บริการเป็นของตนเอง	2.79	ปานกลาง
6	ไม่ได้ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า	2.78	ปานกลาง
7	เปิดบริการเพียงแห่งเดียว ไม่มีสาขา	2.77	ปานกลาง
8	ไม่มีบริการโทรจองโต๊ะ	2.73	ปานกลาง
9	ไม่มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน	2.68	ปานกลาง
10	ไม่มีบริการรับสั่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร	2.67	ปานกลาง
	รวม	2.94	ปานกลาง

จากตารางที่ 67 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาด้านการจัดจำหน่ายในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 2.94

ปัญหาที่พบในระดับมาก ได้แก่ ที่จอดรถไม่เพียงพอ ค่าเฉลี่ย 3.54 ส่วนปัญหาที่พบในระดับปานกลาง ได้แก่ ทำเลที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากบ้าน / ที่พักอาศัย ค่าเฉลี่ย 3.19 เวลาเปิด - ปิดของภัตตาคารไม่แน่นอน ค่าเฉลี่ย 3.16 ทำเลที่ตั้งห่างไกลจากย่านชุมชน ค่าเฉลี่ย 3.06 ไม่มีสถานที่ให้บริการเป็นของตนเอง ค่าเฉลี่ย 2.79 ไม่ได้ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ค่าเฉลี่ย 2.78 เปิดบริการเพียงแห่งเดียว ไม่มีสาขา ค่าเฉลี่ย 2.77 ไม่มีบริการโทรจองโต๊ะ ค่าเฉลี่ย 2.73 ไม่มีบริการส่งอาหารถึงบ้าน ค่าเฉลี่ย 2.68 และไม่มีบริการรับสั่งอาหารทางโทรศัพท์ก่อนไปถึงภัตตาคาร ค่าเฉลี่ย 2.67 ตามลำดับ

ตารางที่ 68 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาดที่พบในการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	ไม่มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ ถึงแม้จะใช้บริการบ่อยครั้ง	3.16	ปานกลาง
2	ไม่มีของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ	2.92	ปานกลาง
3	ไม่มีการแจ้งข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบ	2.89	ปานกลาง
4	ไม่มีการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือแลกของรางวัล	2.88	ปานกลาง
5	ไม่มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร	2.86	ปานกลาง
6	ไม่มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	2.82	ปานกลาง
7	ไม่มีการรับสมัครเป็นสมาชิก เพื่อรับสิทธิพิเศษต่างๆ	2.81	ปานกลาง
8	ไม่มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	2.77	ปานกลาง
	รวม	2.89	ปานกลาง

จากตารางที่ 68 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาดในการใช้
บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 2.89

ปัญหาที่พบในระดับปานกลาง ได้แก่ ไม่มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ ถึงแม้จะใช้บริการ
บ่อยครั้งค่าเฉลี่ย 3.16 ไม่มีของแจกหรือของแถมตามเทศกาลต่างๆ ค่าเฉลี่ย 2.92 ไม่มีการแจ้ง
ข่าวสารของทางภัตตาคารให้ลูกค้าทราบ ค่าเฉลี่ย 2.89 ไม่มีการสะสมแต้มเพื่อรับส่วนลดหรือ
แลกของรางวัล ค่าเฉลี่ย 2.88 ไม่มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ย
2.86 ไม่มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ค่าเฉลี่ย 2.82 ไม่มีการรับสมัครเป็นสมาชิก เพื่อรับสิทธิพิเศษ
ต่างๆ ค่าเฉลี่ย 2.81 และไม่มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ย 2.77 ตามลำดับ

ตารางที่ 69 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านบุคลากรที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาด้านบุคลากร	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	พนักงานไม่กระตือรือร้น	3.71	มาก
2	พนักงานไม่สุภาพ มีสีหน้าบึ้งตึง	3.70	มาก
3	พนักงานพูดจาไม่เพราะ	3.64	มาก
4	พนักงานไม่ดูแลเอาใจใส่ลูกค้า	3.64	มาก
5	พนักงานให้บริการท่านโดยไม่ดูแลเรื่องความสะอาด เช่น นิ้วมือของพนักงานสัมผัสกับอาหารของท่าน	3.62	มาก
6	พนักงานให้บริการแก่ลูกค้าไม่เสมอภาคกัน	3.60	มาก
7	พนักงานไม่เข้าใจต่อความต้องการของลูกค้า	3.51	มาก
8	พนักงานไม่สามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย	3.46	ปานกลาง
9	พนักงานไม่สามารถแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	3.43	ปานกลาง
10	พนักงานขาดความรู้ความสามารถในการให้บริการ	3.41	ปานกลาง
11	พนักงานแต่งกายไม่เหมาะสม	3.25	ปานกลาง
	รวม	3.54	มาก

จากตารางที่ 69 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาด้านบุคลากรในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.54

ปัญหาที่พบในระดับมาก ได้แก่ พนักงานไม่กระตือรือร้น ค่าเฉลี่ย 3.71 พนักงานไม่สุภาพ มีสีหน้าบึ้งตึง ค่าเฉลี่ย 3.70 พนักงานพูดจาไม่เพราะและพนักงานไม่ดูแลเอาใจใส่ลูกค้า ค่าเฉลี่ย 3.64 เท่ากัน พนักงานให้บริการท่านโดยไม่ดูแลเรื่องความสะอาด เช่น นิ้วมือของพนักงานสัมผัสกับอาหารของท่าน ค่าเฉลี่ย 3.62 พนักงานให้บริการแก่ลูกค้าไม่เสมอภาคกัน 3.60 พนักงานไม่เข้าใจต่อความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 3.51 ส่วนปัญหาที่พบในระดับปานกลาง ได้แก่ พนักงานไม่สามารถสื่อสาร / อธิบายรายละเอียดต่างๆ ให้ลูกค้าเข้าใจได้ง่าย ค่าเฉลี่ย 3.46 พนักงานไม่สามารถแก้ปัญหา / ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ ค่าเฉลี่ย 3.43 พนักงานขาดความรู้ความสามารถในการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.41 และพนักงานแต่งกายไม่เหมาะสม ค่าเฉลี่ย 3.25 ตามลำดับ

ตารางที่ 70 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านกระบวนการที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาด้านกระบวนการ	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มช้า	3.83	มาก
2	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ถูกต้อง	3.50	มาก
3	พนักงานคิดเงินผิด	3.48	ปานกลาง
4	พนักงานคิดเงินช้า	3.36	ปานกลาง
5	ไม่แนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มให้ลูกค้าก่อนให้บริการ	3.34	ปานกลาง
6	ไม่ทวนรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง	3.11	ปานกลาง
7	ไม่มีการออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ลูกค้า	3.07	ปานกลาง
	รวม	3.38	ปานกลาง

จากตารางที่ 70 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาด้านกระบวนการในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.38

ปัญหาที่พบในระดับมาก ได้แก่ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มช้า ค่าเฉลี่ย 3.83 และได้รับอาหารและเครื่องดื่มไม่ถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 3.50 ส่วนปัญหาที่พบในระดับปานกลาง ได้แก่ พนักงานคิดเงินผิด ค่าเฉลี่ย 3.48 พนักงานคิดเงินช้า ค่าเฉลี่ย 3.36 ไม่แนะนำส่วนลดอาหารหรือเครื่องดื่มให้ลูกค้าก่อนให้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.34 ไม่ทวนรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง ค่าเฉลี่ย 3.11 และไม่มีการออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ลูกค้า ค่าเฉลี่ย 3.07 ตามลำดับ

ตารางที่ 71 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	ที่นั่งไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า	3.60	มาก
2	ห้องน้ำไม่สะอาด	3.53	มาก
3	ระบบถ่ายเทอากาศในร้านไม่ดี	3.45	ปานกลาง
4	บริเวณร้านไม่สะอาด	3.45	ปานกลาง
5	ภายในร้านแคบ	3.42	ปานกลาง
6	อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารไม่สะอาดและไม่เพียงพอ	3.39	ปานกลาง
7	เก้าอี้นั่งแข็งนั่งไม่สบาย	3.34	ปานกลาง
8	บรรยากาศของร้านไม่ดี	3.28	ปานกลาง
9	ไม่มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหาร เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู	3.23	ปานกลาง
10	การตกแต่งภายนอกไม่สวยงาม	2.98	ปานกลาง
11	การตกแต่งภายในไม่สวยงาม	2.97	ปานกลาง
12	ไม่มีป้ายบอกทางเข้า-ออก ทางไปสุขาหรือทางไปที่จอดรถ	2.90	ปานกลาง
13	ไม่มีบริการเสียงเพลง	2.68	ปานกลาง
	รวม	3.25	ปานกลาง

จากตารางที่ 71 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาด้านการสร้างและการนำเสนอ ลักษณะทางกายภาพในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.25

ปัญหาที่พบในระดับมาก ได้แก่ ที่นั่งไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 3.60 ห้องน้ำไม่สะอาด ค่าเฉลี่ย 3.53 ส่วนปัญหาที่พบในระดับปานกลาง ได้แก่ ระบบถ่ายเทอากาศในร้านไม่ดี ค่าเฉลี่ย 3.45 บริเวณร้านไม่สะอาด ค่าเฉลี่ย 3.45 ภายในร้านแคบ ค่าเฉลี่ย 3.42 อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารไม่สะอาดและไม่เพียงพอ ค่าเฉลี่ย 3.39 เก้าอี้นั่งแข็งนั่งไม่สบาย ค่าเฉลี่ย 3.34 บรรยากาศของร้านไม่ดี ค่าเฉลี่ย 3.28 ไม่มีอุปกรณ์ / สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหาร เช่น ไม้จิ้มฟัน เครื่องปรุงรส กระดาษทิชชู ค่าเฉลี่ย 3.23 การตกแต่งภายนอกไม่สวยงาม ค่าเฉลี่ย 2.98 การตกแต่งภายในไม่สวยงาม ค่าเฉลี่ย 2.97 ไม่มีป้ายบอกทางเข้า-ออก ทางไปสุขาหรือทางไปที่จอดรถ ค่าเฉลี่ย 2.90 ไม่มีบริการเสียงเพลง ค่าเฉลี่ย 2.68

ตารางที่ 72 แสดงค่าเฉลี่ยและระดับของปัญหาหลักทุกด้านที่พบในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาหลัก	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1	ปัญหาด้านบุคลากร	3.54	มาก
2	ปัญหาด้านราคา	3.47	ปานกลาง
3	ปัญหาด้านกระบวนการ	3.38	ปานกลาง
4	ปัญหาด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ	3.25	ปานกลาง
5	ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์	3.04	ปานกลาง
6	ปัญหาด้านการจัดจำหน่าย	2.94	ปานกลาง
7	ปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด	2.89	ปานกลาง

จากตารางที่ 72 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาในการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในระดับมาก คือ ปัญหาด้านบุคลากร ค่าเฉลี่ย 3.54 ส่วนปัญหาที่พบในระดับปานกลาง คือ ปัญหาด้านราคา ค่าเฉลี่ย 3.47 ปัญหาด้านกระบวนการ ค่าเฉลี่ย 3.38 ปัญหาด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ ค่าเฉลี่ย 3.25 ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ค่าเฉลี่ย 3.04 ปัญหาด้านการจัดจำหน่าย ค่าเฉลี่ย 2.94 และปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด ค่าเฉลี่ย 2.89 แสดงให้เห็นว่าปัจจัยด้านบุคลากรมีอิทธิพลมากต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 73 แสดงค่าเฉลี่ยและการแปลผลของปัญหาย่อย 10 ลำดับแรก ที่พบในการใช้บริการ
ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ลำดับที่	ปัญหาที่พบในการใช้บริการ ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น	ค่าเฉลี่ย	แปลผล	ปัญหาด้าน
1	อาหารมีราคาแพง	3.92	มาก	ราคา
2	ได้รับอาหารและเครื่องดื่มช้า	3.83	มาก	กระบวนการ
3	เครื่องดื่มมีราคาแพง	3.79	มาก	ราคา
4	พนักงานไม่กระตือรือร้น	3.71	มาก	บุคลากร
5	พนักงานไม่สุภาพ มีสีหน้าบึ้งตึง	3.70	มาก	บุคลากร
6	พนักงานพูดจาไม่เพราะ	3.64	มาก	บุคลากร
7	อาหารไม่สดใหม่และไม่มีคุณภาพ	3.63	มาก	ผลิตภัณฑ์
8	ที่นั่งไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า	3.60	มาก	การสร้างและการนำเสนอ ลักษณะทางกายภาพ
9	ที่จอดรถไม่เพียงพอ	3.54	มาก	การจัดจำหน่าย
10	ห้องน้ำไม่สะอาด	3.53	มาก	การสร้างและการนำเสนอ ลักษณะทางกายภาพ

จากตารางที่ 73 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหาย่อย 10 ลำดับแรก ที่มีผลต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ อาหารมีราคาแพง ค่าเฉลี่ย 3.92 ได้รับอาหารและเครื่องดื่มช้า ค่าเฉลี่ย 3.83 เครื่องดื่มมีราคาแพง ค่าเฉลี่ย 3.79 พนักงานไม่กระตือรือร้น ค่าเฉลี่ย 3.71 พนักงานไม่สุภาพ มีสีหน้าบึ้งตึง ค่าเฉลี่ย 3.70 พนักงานพูดจาไม่เพราะ ค่าเฉลี่ย 3.64 อาหารไม่สดใหม่และไม่มีคุณภาพ 3.63 ที่นั่งไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ค่าเฉลี่ย 3.60 ที่จอดรถไม่เพียงพอ ค่าเฉลี่ย 3.54 และห้องน้ำไม่สะอาด ค่าเฉลี่ย 3.53

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงบริการของภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น

ด้านราคา จำนวน 6 คน

- ราคาแพง ควรปรับราคาลงให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม ไม่แพงจนเกินไป ราคาควรมีความเหมาะสมกับอาหาร ราคาควรจะถูกกว่าที่เป็นอยู่เพื่อที่คนทุกระดับสามารถเข้ามาใช้บริการได้ ไม่จำกัดเฉพาะคนที่มีฐานะดี เพราะคนทุกระดับต่างคาดหวังถึงการมานั่งทานอาหารญี่ปุ่น ราคาควรมีความเหมาะสมต่อกำลังซื้อของผู้บริโภค

ด้านผลิตภัณฑ์ จำนวน 5 คน

- อาหารญี่ปุ่นควรเน้นความสด สะอาด มีรสชาติอร่อย ปลาดิบควรสด เพราะหากไม่สดจะทำให้เสียรสชาติในการรับประทาน น่าจะมีบุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่นที่มีราคาไม่แพง เวลาสั่งอาหารที่เกี่ยวข้องกับปลาดิบมักจะได้ปลาน้อย ข้าวเยอะ ควรจะมีสัดส่วนที่เหมาะสมกับราคาเหมือนอาหารในประเทศญี่ปุ่น ควรเพิ่มเมนูอาหารให้เยอะและน่าสนใจ

ด้านการส่งเสริมการตลาด จำนวน 4 คน

- ควรมีโปรโมชั่นพิเศษสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ ควรทำการประชาสัมพันธ์ให้ทั่วถึง ควรจัดให้มีโปรโมชั่นบ่อยๆ เพื่อเพิ่มความต้องการใช้บริการจากลูกค้าที่มีกำลังซื้อน้อย มีบัตรสมนาคุณ และโปรโมชั่นพิเศษเฉพาะช่วง

ด้านบุคลากร จำนวน 3 คน

- พนักงานไม่ควรเร่งลูกค้าที่กำลังทานอาหาร หากมีลูกค้ารอใช้บริการมาก พนักงานควรให้บริการด้วยความสุภาพ ต้องอบรมพนักงานให้รู้จักคำว่าอดทน และมีความเต็มใจที่จะให้บริการ (Service Mind)

ด้านการจัดจำหน่าย จำนวน 2 คน

- ควรเป็นภัตตาคารที่ตั้งเป็นเอกเทศ จำเป็นต้องมีที่จอดรถ

ด้านกระบวนการ จำนวน 1 คน

- ควรมีการจัดระเบียบเรื่องคิวอาหารให้ดีกว่านี้

ด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ จำนวน 1 คน

- ที่นั่งควรจัดให้เพียงพอ ควรจัดร้านที่แสดงถึงเอกลักษณ์ที่ผสมผสานระหว่างไทย – ญี่ปุ่น ควรจัดปริมาณเครื่องปรุงให้เพียงพอ เช่น วาซาบิ ควรดูแลความสะอาดของห้องครัว และดูแลร้านให้สะอาดน่านั่งอยู่เสมอ