



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

การประมาณขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตาราง Krejcie และ Morgan

จำนวน ประชากร	จำนวน กลุ่มตัวอย่าง	จำนวน ประชากร	จำนวน กลุ่มตัวอย่าง	จำนวน ประชากร	จำนวน กลุ่มตัวอย่าง
10	10	220	140	1200	291
15	14	230	144	1300	297
20	19	240	148	1400	302
25	24	250	152	1500	306
30	28	260	155	1600	310
35	32	270	159	1700	313
40	36	280	162	1800	317
45	40	290	165	1900	320
50	44	300	169	2000	322
55	48	320	175	2200	327
60	52	340	181	2400	331
65	56	360	186	2600	335
70	59	380	191	2800	338
75	63	400	196	3000	341
80	66	420	201	3500	346
85	70	440	205	4000	351
90	73	460	210	4500	354
95	76	480	214	5000	357
100	80	500	217	6000	361
110	86	650	226	7000	364
120	92	600	234	8000	367
130	97	650	242	9000	368
140	103	700	248	10000	370
150	108	750	254	15000	375
160	113	800	260	20000	377
170	118	850	265	30000	379
180	123	900	269	40000	380
190	127	950	274	50000	381
200	132	1000	278	75000	382
210	136	1100	285	100000	384

การกำหนดช่วงอายุ

การกำหนดช่วงอายุ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2542 : 110) คำนวณดังนี้
 ความกว้างของอันตรภาคชั้น = $\frac{\text{ข้อมูลที่มีค่าสูงสุด}-\text{ข้อมูลที่มีค่าต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}}$

ข้อมูลรายงานผลการสำรวจภาวะการทำงานของประชากรของสำนักงานสถิติแห่งชาติได้ใช้เกณฑ์การสำรวจผู้มีงานทำอายุตั้งแต่ 15-65 ปี ดังนั้น การวิจัยครั้งนี้จึงได้ใช้ช่วงอายุดังกล่าวเป็นเกณฑ์ในการกำหนดช่วงอายุ โดยแบ่งออกเป็น 5 ช่วง ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงอายุ} &= \frac{65-15}{5} \\ &= 10 \end{aligned}$$

ดังนั้น ช่วงอายุของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในแบบสอบถาม คือ

- 1) 15-24 ปี
- 2) 25-34 ปี
- 3) 35-44 ปี
- 4) 45-54 ปี
- 5) 55 ปี ขึ้นไป

การกำหนดช่วงรายได้

การกำหนดช่วงรายได้ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2542 : 110) คำนวณดังนี้
 ความกว้างของอันตรภาคชั้น = $\frac{\text{ข้อมูลที่มีค่าสูงสุด}-\text{ข้อมูลที่มีค่าต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}}$

ข้อมูลรายงานผลการสำรวจภาวะการทำงานของประชากรของสำนักงานสถิติแห่งชาติได้สำรวจพบว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้มีงานทำอยู่ระหว่าง 6,500-33,000 บาท ดังนั้น การวิจัยครั้งนี้จึงได้ใช้ช่วงรายได้เฉลี่ยต่อเดือนดังกล่าวเป็นเกณฑ์ในการในการกำหนดช่วงรายได้ โดยแบ่งออกเป็น 5 ช่วง ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงรายได้} &= \frac{33,000-6,500}{5} \\ &= 5,300 \end{aligned}$$

ดังนั้น ช่วงรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในแบบสอบถาม คือ

- 1) ต่ำกว่า 11,800 บาท
- 2) 11,800-17,099 บาท
- 3) 17,100-22,399 บาท
- 4) 22,400-27,699 บาท
- 5) 27,700 บาท ขึ้นไป

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย มีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่เตรียมปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ดังนี้

1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และจำหน่ายต้องสะอาด เป็นระเบียบ ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 2. อาหารทุกชนิดไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส และต้องปรุงให้สุก โดยใช้ความร้อน ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ อาหารปรุงสำเร็จ และน้ำแข็งที่ใช้บริโภคเก็บในภาชนะที่สะอาด มีภาชนะปกปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 3. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารต้องล้างและเก็บให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร เชียง และมีด ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก
 4. ห้องส้วม ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือ และสบู่ใช้ตลอดเวลา เว้นแต่กรณีที่เป็นกรณีการจำหน่าย ในที่ หรือทางสาธารณะ มูลฝอย และน้ำเสียควรมีการจัดการด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล และถูกสุขลักษณะ
 5. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการทดสอบความรู้จากหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น หรือผ่านการอบรมจากหน่วยงานของภาครัฐ หรือภาคเอกชนที่ได้รับการยอมรับ หรือการรับรองจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร แบ่งตามประเภทของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ดังนี้

ข้อกำหนด	คำอธิบาย
1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียม - ปรุง - ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	สะอาด หมายถึง ไม่มีขยะ เศษอาหาร ไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน หรือหยักไข่ และไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ เป็นระเบียบ หมายถึง มีการจัดเครื่องเรือน และวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ไว้อย่างเป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของรกรุงรัง หรือวางเกะกะ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และทั่วถึง เป็นสัดส่วน หมายถึง มีการจัดบริเวณต่างๆ ในการปฏิบัติงานไว้เป็นสัดส่วน ตามลักษณะการปฏิบัติงาน จัดเป็นระบบ และไม่เป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารปนเปื้อน

ข้อกำหนด	คำอธิบาย
2. ต้องไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณ หน้า หรือใน ห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	ต้องไม่มีการเตรียม การล้าง การปรุง การเก็บ การวางอาหาร และภาชนะใส่อาหารทั้งอาหารก่อนปรุง และอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วบนพื้น ตลอดจนบริเวณหน้า หรือใน ห้องน้ำ ห้องส้วม หรือในบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)	ต้องไม่ใช้สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคมาปรุง ประกอบอาหาร และสำหรับอาหารที่มีฉลากควบคุม ควรพิจารณาความปลอดภัยจากการรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) หรือเป็นการผลิตอาหารที่ได้รับการส่งเสริมจากทางราชการที่สามารถตรวจสอบได้
4. อาหารต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิต่ำ ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	เนื้อสัตว์ทุกชนิด ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส ซึ่งอาจเป็นตู้เย็น ห้องเย็น หรือแช่น้ำแข็ง และการเก็บอาหารประเภทต่างๆ ทั้งใน และนอกตู้เย็นจะต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ให้ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยอย่างน้อยจะต้องมีการแยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ผักสด ก่อนล้างทำความสะอาด 2. ผักสด หลังล้างทำความสะอาดแล้ว 3. ผลไม้สด ก่อนล้างทำความสะอาด 4. ผลไม้สด หลังล้างทำความสะอาดแล้ว 5. เนื้อสัตว์สด ที่ไม่ใช่อาหารทะเล 6. เนื้อสัตว์สด ที่เป็นอาหารทะเล 7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว <p>ทั้งนี้ อาหารสดทุกชนิดต้องล้างด้วยน้ำให้สะอาดก่อนนำมาปรุง และประกอบอาหาร</p>

ข้อกำหนด	คำอธิบาย
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หมายถึง อาหารที่พร้อมจะรับประทานได้ทันที ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาภาชนะ ฝาซี หรืออุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหารที่สะอาด และปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลาที่ตักอาหารจำหน่าย และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้ อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับถือ หรือ ตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวมด้วย	น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยตรง ไม่มีตะกอน เมื่อละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด สามารถเก็บความเย็นได้ดี มีฝาปิด ต้องมีอุปกรณ์สำหรับถือ หรือตักที่มีด้ามยาวเพียงพอที่จะสามารถหยิบจับได้โดยมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็ง หรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และในภาชนะใส่น้ำแข็งต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมปนอยู่กับน้ำแข็ง ยกเว้นที่ตักน้ำแข็ง
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง (หรือน้ำไหล) โดยที่ภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	ภาชนะใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาด ด้วยการใช้น้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาด ขัดถู กำจัดเศษอาหาร และคราบไขมัน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง (หรือน้ำไหล) โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ ทั้งนี้ การล้างภาชนะต้องล้างบนที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
8. เขียง และมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้	เขียงที่ใช้ต้องไม่แตกร้าว เป็นร่อง ไม่ขึ้นรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น จนอาจเป็นเหตุให้อาหารรับการปนเปื้อนได้ เขียง และมีดจะต้องแยกใช้สำหรับ <ol style="list-style-type: none"> 1. เนื้อสัตว์สด 2. เนื้อสัตว์สุก 3. ผัก ผลไม้ อาหารประเภทดังกล่าวควรใช้ภาชนะอุปกรณ์แยกกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อน หรือต้องล้างภาชนะให้สะอาดก่อนที่จะเปลี่ยนใส่อาหารแต่ละประเภท

ข้อกำหนด	คำอธิบาย
<p>9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปรง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปรงสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้น อย่าง น้อย 60 เซนติเมตร</p>	<p>ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องวาง หรือเก็บไว้ใน 2 ลักษณะ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วางตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบน ในภาชนะที่ไม่กว้างเกินไป และภาชนะที่ใส่ต้องโปรงสะอาด โดยเฉพาะด้านใน และด้านล่างของภาชนะ 2. วางเรียงนอนเป็นระเบียบไปทางเดียวกัน และควรมีฝา หรือฝาภาชนะปิด
<p>10. มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องหลัก สุขาภิบาล</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. มุลฝอยมีการเก็บรวบรวมมิดชิด เรียบร้อย ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ ไม่เป็นแหล่งอาหาร และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลง และสัตว์นำโรค 2. น้ำเสียมีราง หรือท่อระบายน้ำเสียจากจุดต่างๆ ที่ใช้ได้ดี ไม่ชำรุด มีการดักกรองเศษอาหารเป็นระยะๆ ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ หรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง เช่น แม่น้ำ คลอง และทะเล
<p>11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค และผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา</p>	<p>ห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณร้านอาหาร ทั้งห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานของร้านอาหารจะต้องสะอาด พื้น ผนัง ไม่มีคราบสกปรกเป็นที่น่ารังเกียจ ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา</p>
<p>12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม</p>	<p>ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน สำหรับผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผมที่สามารถเก็บรวบรวมได้เรียบร้อย</p>

ข้อกำหนด	คำอธิบาย
<p>13. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมปรุงประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และในตู้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่สำเร็จแล้วทุกชนิด</p>	<p>ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมและจำหน่ายอาหารทุกครั้ง นอกจากนี้ยังควรล้างมือให้สะอาดทันทีหลังจากออกจากห้องส้วม หรือสกปรก สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จ ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัยสำหรับอาหาร เช่น คีม ทัพพี และถุงมือ</p>
<p>14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผล หรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรไปปฏิบัติหน้าที่อื่นๆ แทนจนกว่าจะหายดี จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้</p>	<p>ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผล หรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรไปปฏิบัติหน้าที่อื่นๆ แทนจนกว่าจะหายดี จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้</p>

หลีกเลี้ยง ก ำ ร ปฏิบัติงาน ที่มีโอกาส สัมผัส อาหาร	
15. ผู้ สัมผัส อาหารที่ เจ็บป่วย ด้วยโรคที่ สามารถ ติดต่อไป ยัง ผู้บริโภคร โดยมีน้ำ แล ะ อาหาร เป็นสื่อ ให้หยุด ปฏิบัติงาน จนกว่าจะ รักษาให้ หายขาด	ผู้สัมผัสอาหารที่มีอาการเจ็บป่วยโดยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ เช่น วัณโรค อหิวาห์ตกโรค บิด อุจจาระร่วง ไข้สวกไส ไข้หัด โรคคางทูม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ ตั และได้รับการรักษาจนกว่าจะหายขาด ไม่มีเชื้อโรคอยู่ในร่างกายแล้ว จึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติใ

เลขที่แบบสอบถาม.....

แบบสอบถาม**ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการจาก
ผู้ประกอบการโตะจีนในจังหวัดนครปฐม****คำชี้แจง**

การสำรวจครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทราบถึงปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการโตะจีนจากผู้ประกอบการโตะจีนในจังหวัดนครปฐม เพื่อประโยชน์ในการใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาส่วนประสมการตลาดบริการของผู้ประกอบการโตะจีนให้เหมาะสมตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และพัฒนาบริการอาหารโตะจีนจังหวัดนครปฐมให้มีมาตรฐานต่อไป

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามคำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่อง ที่ตรงกับสถานภาพของท่าน

1. เพศ

 ชาย หญิง

2. อายุ

 อายุ 15 – 24 ปี อายุ 25 – 34 ปี อายุ 35 – 44 ปี อายุ 45 – 54 ปี อายุ 55 ปี ขึ้นไป

3. สถานภาพสมรส

 โสด สมรส / อยู่ด้วยกัน หม้าย / หย่าร้าง / แยกกันอยู่

4. ระดับการศึกษา

 มัธยมศึกษา หรือต่ำกว่า ปวช. / ปวส. หรืออนุปริญญา

ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ

 แม่บ้าน / ดูแลครอบครัว พนักงานบริษัทเอกชน ข้าราชการ / พนักงานราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ประกอบธุรกิจส่วนตัว / เจ้าของกิจการ อื่นๆ โปรดระบุ

6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

 ต่ำกว่า 11,800 บาท 11,800 – 17,099 บาท 17,100 – 22,399 บาท 22,400 – 27,699 บาท 27,700 บาท ขึ้นไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการจากผู้ประกอบการโตะเงินในจังหวัดนครปฐม

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความเป็นจริงที่สุด

ระดับ 5 หมายความว่า มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการมากที่สุด

ระดับ 4 หมายความว่า มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการมาก

ระดับ 3 หมายความว่า มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการปานกลาง

ระดับ 2 หมายความว่า มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการน้อย

ระดับ 1 หมายความว่า มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการน้อยที่สุด

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความสำคัญที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านผลิตภัณฑ์	5	4	3	2	1
1. ชื่อเสียงผู้ประกอบการ โตะเงิน					

2. รสชาติอาหาร					
3. ความหลากหลายของอาหาร					
4. คุณภาพอาหาร					
5. ปริมาณอาหาร					
6. รูปแบบอาหารที่สวยงาม					
7. ความสะอาดถูกหลักอนามัย					
8. ภาชนะ และวัสดุอุปกรณ์					
9. พ่อครัว แม่ครัว และพนักงานบริการ					
10. ความพร้อมในการให้บริการ					
11. บริการที่เป็นกันเอง					

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความสำคัญที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
ด้านราคา					
12. ราคาที่เป็นมาตรฐาน					
13. ราคาที่เหมาะสมกับชนิดของอาหาร					
14. ราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพอาหาร					
15. ราคาที่เหมาะสมกับปริมาณอาหาร					
16. ราคาที่เหมาะสมกับบริการ					
ด้านการจัดจำหน่าย					
17. ความสะดวกในการติดต่อกับผู้ประกอบการโดยตรง					
18. ความสะดวกในการติดต่อผ่านช่องทางอื่น					
19. ความเหมาะสมในการขนส่งอุปกรณ์					
20. ความเหมาะสมในการขนส่งวัตถุดิบ					
21. ความเหมาะสมในการเก็บรักษาวัตถุดิบ					

ด้านการส่งเสริมการตลาด					
22. การโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางวิทยุกระจายเสียงท้องถิ่น					
23. การโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางอินเทอร์เน็ต					
24. การโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านทางนามบัตร แผ่นพับบนโต๊ะอาหาร					
25. การโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางอื่นๆ					
26. การจัดอาหารออกร้านในงานต่างๆ หรือตามเทศกาลในราคาประหยัด					
27. การให้การสนับสนุนในงานต่างๆ หรือตามเทศกาลต่างๆ					

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความสำคัญที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
28. การจัดอาหารให้ชิมก่อนตัดสินใจ					
29. การจัดโต๊ะพิเศษแถม					
30. การคิดราคาพิเศษ					
31. การให้เครดิตในการชำระเงิน					
ด้านผู้ประกอบการ					
32. ชื่อเสียงโดยรวมของผู้ประกอบการ					
33. ความน่าเชื่อถือของผู้ประกอบการ					
34. การให้บริการของพนักงานบริการ					
35. ความสะอาดถูกหลักอนามัยของพ่อครัว แม่ครัว และพนักงานบริการ					
36. กริยามารยาทในการให้บริการของพนักงานบริการ					
ด้านกระบวนการบริการ					

37. ความสะดวกในการติดต่อขอรับบริการ					
38. ความรวดเร็วในการให้บริการของพนักงานบริการ					
39. ลำดับการออกอาหารก่อนหลัง					
40. ความถูกต้องของอาหาร					
41. บริการยืดหยุ่นตามความต้องการของลูกค้า					
ด้านลักษณะทางกายภาพ					
42. บุคลิกลักษณะของผู้ประกอบการ					
43. ความเหมาะสมของภาชนะ ตลอดจนวัสดุอุปกรณ์					
44. ความสะอาดถูกสุขลักษณะของภาชนะ ตลอดจนวัสดุอุปกรณ์					

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความสำคัญที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
45. รูปแบบการจัดวางภาชนะ ตลอดจนวัสดุอุปกรณ์					
46. ความสวยงามของภาชนะ ตลอดจนวัสดุอุปกรณ์					

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อเสนอแนะที่มีต่อผู้ประกอบการโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม

47. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมควรมีการปรับปรุงเพิ่มเติมหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

48. ท่านคิดว่าราคาอาหารของผู้ประกอบการ โต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมควรมีการปรับเปลี่ยนหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

49. ท่านคิดว่าการจัดจำหน่ายของผู้ประกอบการ โต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมควรมีการปรับปรุงหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

50. ท่านคิดว่าการส่งเสริมการตลาดของผู้ประกอบการ โต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมควรมีการปรับปรุงหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

51. ท่านคิดว่าผู้ประกอบการ โต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมควรมีการปรับปรุงหรือไม่ อย่างไร

- ผู้ประกอบการ โต๊ะจีน

.....

.....

.....

.....

- พ่อครัว แม่ครัว

.....

.....

.....

- พนักงานบริการ

.....
.....
.....

52. ท่านคิดว่ากระบวนการบริการของผู้ประกอบการโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมควรมีการปรับปรุงหรือไม่ อย่างไร

.....
.....
.....

53. ท่านคิดว่าลักษณะทางกายภาพของผู้ประกอบการโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมควรมีการปรับปรุงหรือไม่ อย่างไร

.....
.....
.....
.....



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นางวานี หาญแก้ว

วัน เดือน ปีเกิด

24 เมษายน 2506

ประวัติการศึกษา

ปี 2530 ปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาจัดการทั่วไป
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ประสบการณ์ทำงาน

ปี 2530

บริษัท เคโมกราฟ จำกัด

เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี

ปี 2535

ธนาคารเอเชีย จำกัด (มหาชน)

ผู้ช่วยผู้จัดการสาขา

ปี 2549

ธนาคารไทยธนาคาร จำกัด (มหาชน)

ผู้จัดการสาขา