

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และ ข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ ที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ในการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ ที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ ซึ่งทำการเก็บตัวอย่างทั้งหมด 200 ตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูล คือแบบสอบถาม ซึ่งสามารถสรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะได้ดังนี้

สรุปผลการศึกษา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากผลการศึกษาค้นคว้า พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 52.0 และเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 48.0 มีอายุ ไม่เกิน 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 61.0 มีอายุ 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.5 และอายุ 35 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 15.5 ประกอบอาชีพนักเรียน-นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 54.0 รองลงมาเป็น คนทำงาน คิดเป็นร้อยละ 46.0 รายได้ประจำเฉลี่ยต่อเดือน 5,001 - 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.0 รองลงมารายได้ประจำเฉลี่ยต่อเดือนไม่เกิน 5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 32.5 และรายได้ประจำเฉลี่ยต่อเดือน 10,001 บาทขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 31.5 มีระดับการศึกษาสูงสุดมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 52.0 รองลงมา มีระดับการศึกษาสูงสุดระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 19.0 เคยใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านถนนนิมมานเหมินท์ ร้านนินจาราเม็ง คิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมาเคยใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านถนนนิมมานเหมินท์ ร้านเก็งกิราเม็ง คิดเป็นร้อยละ 22.0 และเคยใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านถนนนิมมานเหมินท์ ร้านวาซาบิ คิดเป็นร้อยละ 19.0

มีความถี่ในการไปใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านนิมมานเหมินท์ นานๆครั้ง คิดเป็นร้อยละ 49.5 รองลงมา มีความถี่ในการไปใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านนิมมานเหมินท์ 1 - 2 ครั้งต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 20.0 และมีความถี่ในการไปใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านนิมมานเหมินท์น้อยกว่า 1 ครั้งต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 14.5 มีวันที่นิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 65.0รองลงมา มีวันที่นิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่น วันเสาร์-อาทิตย์ คิดเป็นร้อยละ 21.0 และ

มีวันที่นิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่น วันจันทร์-ศุกร์ คิดเป็นร้อยละ 9.5 มีช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด หลัง 19.00 น. คิดเป็นร้อยละ 40.0 รองลงมา มีช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 16.01-19.00 น. คิดเป็นร้อยละ 38.5 และมีช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 13.01-16.00 น. คิดเป็นร้อยละ 16.0 มีระยะเวลาที่ใช้บริการต่อครั้ง 1 - 2 ชั่วโมง คิดเป็นร้อยละ 56.5 รองลงมา มีระยะเวลาที่ใช้บริการต่อครั้ง ไม่เกิน 1 ชั่วโมง คิดเป็นร้อยละ 28.0 และมีระยะเวลาที่ใช้บริการต่อครั้ง 2 ชั่วโมงขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 14.5 มีผู้ชักชวนให้ไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้งเป็นเพื่อนร่วมงาน/เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 56.5 รองลงมา มีผู้ชักชวนให้ไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้งเป็นตนเอง คิดเป็นร้อยละ 37.0 และมีผู้ชักชวนให้ไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้งเป็นสมาชิกในครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 26.0

และใช้ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นต่อครั้ง 201 - 400 บาท คิดเป็นร้อยละ 44.5 รองลงมา ใช้ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นต่อครั้ง ไม่เกิน 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 22.0 และใช้ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นต่อครั้ง มากกว่า 600 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.0 มีโอกาสที่นิยมไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นจาก อยากรไปบริโภคอาหารญี่ปุ่น คิดเป็นร้อยละ 61.5 รองลงมา มีโอกาสที่นิยมไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นจาก พบปะสังสรรค์เพื่อนฝูง คิดเป็นร้อยละ 26.0 และมีโอกาสที่นิยมไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นจากวันสำคัญของครอบครัว/คู่รัก คิดเป็นร้อยละ 20.3 มีจำนวนผู้ใช้บริการต่อครั้ง 2-3 คน คิดเป็นร้อยละ 51.0 รองลงมา มีจำนวนผู้ใช้บริการต่อครั้ง 4-6 คน คิดเป็นร้อยละ 23.5 และมีจำนวนผู้ใช้บริการต่อครั้งไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 19.5 มีกลุ่มรายการอาหารที่ท่านเป็นประจำเป็นข้าวห่อสาหร่าย คิดเป็นร้อยละ 42.5 รองลงมา มีกลุ่มรายการอาหารที่ท่านเป็นประจำเป็น ข้าวปั้นหน้าปลาดิบ คิดเป็นร้อยละ 40.2 และมีกลุ่มรายการอาหารที่ท่านเป็นประจำเป็นเส้นร้อน คิดเป็นร้อยละ 38.0 มีสื่อที่ทำให้รู้จักร้านอาหารจากเพื่อน/คนรู้จัก คิดเป็นร้อยละ 58.8 รองลงมา มีสื่อที่ทำให้รู้จักร้านอาหารจาก ป้ายหน้าร้าน คิดเป็นร้อยละ 41.2 และมีสื่อที่ทำให้รู้จักร้านอาหารจาก ใบปลิว/แผ่นพับ คิดเป็นร้อยละ 17.1 ชอบการส่งเสริมการขายแบบมีคู่มือส่วนลด คิดเป็นร้อยละ 37.0 รองลงมา ชอบการส่งเสริมการขายแบบ ชื้อ 2 แถม 1 คิดเป็นร้อยละ 23.0 และ ชอบการส่งเสริมการขายแบบมีบัตรสมาชิก คิดเป็นร้อยละ 16.5 มีความรู้สึกในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นแล้ว เฉยๆ คิดเป็นร้อยละ 32.0 รองลงมา มีความรู้สึกในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นแล้ว แพงเกินความเป็นจริง คิดเป็นร้อยละ 24.5 และมีความรู้สึกในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นแล้ว คู้มค่ากับเงินที่จ่ายไป คิดเป็นร้อยละ 22.5

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่

จากผลการศึกษาครั้งนี้ พบว่าปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ อยู่ในระดับมากทุกปัจจัย โดยเรียงตามระดับค่าเฉลี่ยที่มีผลและรายละเอียดของแต่ละปัจจัย ดังนี้

ปัจจัยด้านบุคคล พบว่า โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.02 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านบุคคล พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ที่มีผลอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับ คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า รongลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ และมีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ พบว่า โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.98 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านกระบวนการให้บริการ พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ที่มีผลอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับ คือ ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า รongลงมา ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป และมีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ และพนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.91 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ที่มีผลอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับ คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม รongลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม และความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่ม

ปัจจัยด้านราคา พบว่า โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.89 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านราคา พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับที่มีผลอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับ คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ รongลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ พบว่า โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.87 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านการสร้างและนำเสนอทางกายภาพ พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ที่มีผลอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับ คือ ความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม รongลงมาสถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และมีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย พบว่า โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.77 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับที่มีผลอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับ คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน รongลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ และร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน และร้านอยู่ใกล้ที่พักรถ / ใกล้ที่ทำงาน

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.70 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับที่มีผลอยู่ในระดับ

มาก เรียงลำดับ คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย รองลงมา มีการลดราคา
ค่าอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง และมีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด
แบบสอบถามให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง คือ มีบริการโทรศัพท์แจ้งรายการส่งเสริมการ
ขายประจำเดือนแก่ลูกค้า(ค่าเฉลี่ย 3.30)

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาครั้งนี้ พบว่าปัญหา ด้านต่างๆของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ
ที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอ
เมืองเชียงใหม่ สรุปผลการวิเคราะห์ได้ดังนี้

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหามากที่สุดคือ ไม่มีการจัดบุฟเฟ่ต์อาหาร
ญี่ปุ่น คิดเป็นร้อยละ 39.0 รองลงมาให้ความสำคัญกับปัญหาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มไม่ค่อย
สดใหม่ คิดเป็นร้อยละ 33.5 และ ปัญหาผลิตภัณฑ์รสชาติอาหารไม่ถูกปากไม่เป็นแบบดั้งเดิมสไตล์
ญี่ปุ่น คิดเป็นร้อยละ 30.0

ปัจจัยด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหามากที่สุดคือ อาหารและเครื่องดื่มไม่
เหมาะสมกับคุณภาพ คิดเป็นร้อยละ 51.0 รองลงมาให้ความสำคัญกับปัญหาด้านราคาแตกต่างกับ
ร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆมากเกินไป คิดเป็นร้อยละ 33.0 และให้ความสำคัญกับปัญหาด้านราคาอาหาร
และเครื่องดื่มไม่ค่อยคงที่ คิดเป็นร้อยละ 32.5

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหามากที่สุดคือ เรื่องร้านอยู่
ไกลที่พักอาศัย / ไกลที่ทำงาน คิดเป็นร้อยละ 38.5 รองลงมาให้ความสำคัญกับปัญหาด้านช่อง
ทางการจัดจำหน่ายเรื่องไม่มีการบริการส่งตามบ้าน คิดเป็นร้อยละ 36.5 และให้ความสำคัญกับ
ปัญหาด้านช่องทางการจัดจำหน่ายเรื่องการมีเวลาเปิด-ปิด ที่ไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 24.5

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหามากที่สุดคือ เรื่องไม่มี
โปรโมชั่นที่น่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 63.5 รองลงมาให้ความสำคัญกับปัญหาด้านการส่งเสริม
การตลาดเรื่องไม่มีการลดราคาค่าอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง คิดเป็นร้อยละ
38.0 และให้ความสำคัญกับปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาดเรื่องไม่สามารถนำคูปองมาแลกของ
สมนาคุณได้ คิดเป็นร้อยละ 25.5

ปัจจัยด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหามากที่สุดคือ เรื่องพนักงานให้บริการมีไม่
เพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 42.0 รองลงมา ให้ความสำคัญกับปัญหาด้านบุคคลเรื่องพนักงานไม่เอาใจ
ใส่ลูกค้า คิดเป็นร้อยละ 41.0 และให้ความสำคัญกับปัญหาด้านบุคคลเรื่องพนักงานมีบุคลิกภาพไม่
ดี ไม่สุภาพ คิดเป็นร้อยละ 31.0

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหามากที่สุดคือ เรื่องสถานที่จอดรถไม่ค่อยเพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 50.0 รองลงมาให้ความสำคัญกับปัญหาด้านการสร้างและนำเสนอลักษณะทางกายภาพเรื่องสถานที่ให้บริการไม่สะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศไม่ดี / ไม่มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย คิดเป็นร้อยละ 31.5 และให้ความสำคัญกับปัญหาด้านการสร้างและนำเสนอลักษณะทางกายภาพเรื่องงาน ซ่อม ไม่สะอาด คิดเป็นร้อยละ 30.0

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามพบปัญหามากที่สุดคือ เรื่องระยะเวลาในการรอคอยอาหารล่าช้ามาก คิดเป็นร้อยละ 45.5 รองลงมาให้ความสำคัญกับปัญหาด้านกระบวนการให้บริการเรื่องการรับรายการอาหารจากลูกค้าไม่ค่อยรวดเร็ว คิดเป็นร้อยละ 38.0 และให้ความสำคัญกับปัญหาด้านกระบวนการให้บริการเรื่องไม่ค่อยมีพนักงานคอยดูแล ในช่วงการรับประทานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 35.0

ส่วนที่ 4 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ระดับการศึกษาสูงสุด

จำแนกตามเพศ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม และ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก และมีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.22 รองลงมา ในรายการอาหารและเครื่องดื่มมีรูปภาพประกอบ และ รสชาติอาหารถูกปากเป็นแบบดั้งเดิมสไตล์ญี่ปุ่น อยู่ในระดับมาก และมีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ 3.99 และ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.20 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.16 และ ความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.95

ปัจจัยด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.07 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.88 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.77 และ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.23 รองลงมา ราคาอาหาร

และเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.92 และ มีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.91

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.95 รองลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.91 และ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.88 และ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.89 รองลงมา การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87 และ มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.86

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีบริการโทรศัพท์แจ้งรายการส่งเสริมการขาย ประจำเดือนแก่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.99 รองลงมา มีการลดราคาอาหารและบริการ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.80 และ เมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.65 และ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีบริการโทรศัพท์แจ้งรายการส่งเสริมการขาย ประจำเดือนแก่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.98 รองลงมา มีการลดราคาอาหารและบริการ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.91 และ เมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87

ปัจจัยด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.19 รองลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.05 และ มีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.99 และ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า และ พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.13 เท่ากัน รองลงมา พนักงานสามารถให้คำแนะนำเมนูใหม่ๆ ได้ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.98

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของจาน ช้อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.33 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.24 และ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.14 และ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของจาน ช้อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.33 รองลงมา

สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.30 และ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.17

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.11 รองลงมา ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.06 และ มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.05 และ ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.17 รองลงมา ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.12 และ มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.10

จำแนกตามอายุ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุไม่เกิน 25 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.29 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.25 และ รสชาติอาหารถูกปากเป็นแบบดั้งเดิมสไตล์ญี่ปุ่น อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.07 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 26 - 35 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.19 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.15 และ ความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 35 ปีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00 รองลงมา คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94 และ ชื่อเสียงของร้าน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.84

ปัจจัยด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุไม่เกิน 25 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.20 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.97 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.88 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 26 - 35 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.19 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.83 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 35 ปีขึ้นไป

ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90 รองลงมา มีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.74 และ ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อยอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.68

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุไม่เกิน 25 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.98 รองลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ และการมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.97 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 26 - 35 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.98 รองลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.81 และ ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.72 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 35 ปีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.84 รองลงมา ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.68 และ มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.65

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุไม่เกิน 25 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.08 รองลงมา มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด และ มีการลดราคาอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.84 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 26-35 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีการลดราคาอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.02 รองลงมา การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.91 และ การนำคู่มือมาแลกเปลี่ยนของสมนาคุณ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.79 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 35 ปีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การโฆษณาเช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์เป็นต้น อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87 รองลงมา มีการลดราคาอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง และการให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย โดยอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.71 เท่ากัน

ปัจจัยด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุไม่เกิน 25 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.18 รองลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.14 และ มีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.03 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 26-35 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความ

สุขภาพ และ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.21 เท่ากัน รองลงมา พนักงานมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.02 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 35 ปีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.97 รองลงมา พนักงานมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.84 และ พนักงานสามารถให้คำแนะนำเมนูใหม่ๆ ได้ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.81

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุไม่เกิน 25 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ็อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.37 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.32 และ คือ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.21 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 26-35 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ็อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.30 และ มีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.15 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 35 ปีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีการกำหนดให้พนักงานแต่งกายให้เข้ากับบรรยากาศของร้าน อยู่ในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ย 4.13 รองลงมา มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี และ สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.03 เท่ากัน

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุไม่เกิน 25 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.17 รองลงมา ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.14 และ ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.15 ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 26-35 ปี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.26 รองลงมา มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.19 และ ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป และ ระยะเวลาในการรอคอยอาหาร และ ความสะดวกรวดเร็วในการชำระเงิน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.11 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 35 ปีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีพนักงานคอยดูแลอย่างดีตลอดการรับประทาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87 รองลงมา ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.84 และ มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.81

จำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ นักเรียน-นักศึกษา ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.32 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.26 และความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่ม และ รสชาติอาหารถูกปากเป็นแบบดั้งเดิมสไตล์ญี่ปุ่น อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.05 ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ คนทำงาน ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.11 รองลงมา คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.08 และ ชื่อเสียงของร้าน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90

ปัจจัยด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ นักเรียน-นักศึกษา ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.23 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87 ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ คนทำงาน ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.07 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.82

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ นักเรียน-นักศึกษา ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00 รองลงมา ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.98 และการมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.96 ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ คนทำงาน ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.84 รองลงมา ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.78 และ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.77

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ นักเรียน-นักศึกษา ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.14 รองลงมา มีการลดราคาอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.92 และ มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.86 ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ คนทำงาน ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.80 รองลงมา มีการลดราคาอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวน

ที่สูง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.79 และ การโฆษณาเช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์เป็นต้น อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.71

ปัจจัยด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ นักเรียน-นักศึกษา ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.23 รองลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.16 และมีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.09 ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ คนทำงาน ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.07 รองลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.02 และ พนักงานมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ นักเรียน-นักศึกษา ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.39 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.36 และมีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.22 ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ คนทำงาน ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.26 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.16 และ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.10

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ นักเรียน-นักศึกษา ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง และ ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน รองลงมา ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.19 ผู้ตอบแบบสอบถามอาชีพ คนทำงาน ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.01 รองลงมา มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.98 และความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.96

จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ไม่เกิน 5,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.15 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมี

ค่าเฉลี่ย 4.14 และ ความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.03 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000-10,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.33 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.32 และ รสชาติอาหารถูกปากเป็นแบบดั้งเดิมสไตล์ญี่ปุ่น อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.04 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000บาทขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.13 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.10 และ ชื่อเสียงของร้าน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87

ปัจจัยด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ไม่เกิน 5,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.22 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.92 และสามารถชำระได้ทั้งเงินสดและบัตรเครดิต และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.82 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000-10,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.17 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.82 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 บาทขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.08 รองลงมา มีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90 และ ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ไม่เกิน 5,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00 รองลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.92 และ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.91 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000-10,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.11 รองลงมา การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94 และ ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงานอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.92 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 บาทขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับ

มากมีค่าเฉลี่ย 3.86 รองลงมา ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.76 และ ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.71

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ไม่เกิน 5,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.08 รองลงมา มีการลดราคาค่าอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.95 และ การนำคูปองมาแลกของสมนาคุณ และ มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.75 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000-10,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.08 รองลงมา มีการลดราคาค่าอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง และ มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.93 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 บาทขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.78 รองลงมา การโฆษณาเช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.75 และ มีการลดราคาค่าอาหาร และบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง โดยอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.68

ปัจจัยด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ไม่เกิน 5,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.22 รองลงมา พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.15 และพนักงานสามารถให้คำแนะนำเมนูใหม่ๆ ได้ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.03 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000-10,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.26 รองลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ และ มีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.08 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 บาทขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.03 รองลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.98 และพนักงานมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ไม่เกิน 5,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.28 รองลงมา ความสะอาดของจาน ช้อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.23 และสถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และมีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย

4.18 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000-10,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ็อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.46 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.42 และมีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.19 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 บาทขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ็อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.29 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.19 และ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ไม่เกิน 5,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ กระบวนการในการจองคิวเพื่อรับบริการมีความสะดวกรวดเร็ว อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.14 รองลงมา ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป และ พนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.11 เท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000-10,000 บาท ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.24 รองลงมา มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.22 และ ระยะเวลาในการรอคอยอาหาร อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.18 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 บาทขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.06 รองลงมา ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00 และมีพนักงานคอยดูแลอย่างดีตลอดการรับประทาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.97

จำแนกตามระดับการศึกษาสูงสุด

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ต่ำกว่า ปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ชื่อเสียงของร้าน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.02 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87 และ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.83 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 4 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.37 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.33 และ ความหลากหลายของ

รายการอาหารและเครื่องดื่ม และ รสชาติอาหารถูกปากเป็นแบบดั้งเดิมสไตล์ญี่ปุ่น อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.03 เท่ากัน

ปัจจัยด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ต่ำกว่าปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90 รองลงมา มีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.62 และ ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.58 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.26 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.04 และ มีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ต่ำกว่าปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน และ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.75 เท่ากัน รองลงมา ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.67 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรีและปริญญาตรีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.99 รองลงมา การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.97 และ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ต่ำกว่าปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การโฆษณาเช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์เป็นต้น อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.77 รองลงมา มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.73 และ มีการลดราคาอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.72 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรีและปริญญาตรีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.11 รองลงมา มีการลดราคาอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.92 และ ตั้งอาหาร 1 ชุดแถมรายการอาหารอื่น 1 จาน และ มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.77 เท่ากัน

ปัจจัยด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ต่ำกว่าปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ

อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.97 รองลงมา พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.95 และ พนักงานมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.80 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรีและปริญญาตรีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.24 รองลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.15 และมีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.12

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ต่ำกว่าปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.13 รองลงมา ความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00 และ สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.83 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรีและปริญญาตรีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.46 และมีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.24

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ต่ำกว่าปริญญาตรี ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.88 รองลงมา มีพนักงานคอยดูแลอย่างดีตลอดการรับประทาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.82 และ กระบวนการในการจองคิวเพื่อรับบริการมีความสะดวกรวดเร็ว อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.80 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงสุด ระดับปริญญาตรีและปริญญาตรีขึ้นไป ให้ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.29 รองลงมา ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.24 และมีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.20

จำแนกตามความถี่ในการใช้บริการ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ ตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไป ต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.13 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.06 และ ชื่อเสียงของร้าน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.81 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ ไม่เกิน 2 ครั้งต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด

3 อันดับแรก คือ ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่มน้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.30 รองลงมา คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มน้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.29 และ ชื่อเสียงของร้าน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.03 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ นานๆ ครั้ง ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มน้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.18 รองลงมา ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่มน้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.15 และความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่มน้อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.01

ปัจจัยด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ ตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไปต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก ราคาอาหารและเครื่องดื่มน้อย เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มน้อยเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.81 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ ไม่เกิน 2 ครั้งต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มน้อยเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.25 รองลงมา มีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00 และ ราคาอาหารและเครื่องดื่มน้อยไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.96 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ นานๆ ครั้ง ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มน้อยเหมาะสมกับคุณภาพ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.16 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มน้อยไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.85 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.75

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ ตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไปต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94 รองลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94 และ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.91 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ ไม่เกิน 2 ครั้งต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.96 รองลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.88 และ ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย ใกล้ที่ทำงาน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.87 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการ นานๆ ครั้ง ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.90 รองลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.86 และ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.86

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการตั้งแต่ 3

ครั้งขึ้นไปต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.06 รongลงมา มีการลดราคาอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.84 และ การโฆษณาเช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์เป็นต้นอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.63 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการไม่เกิน 2 ครั้งต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย มีค่าอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 3.96 รongลงมา มีการลดราคาอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 3.93 และ มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 3.77 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการนานๆครั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 3.98 รongลงมา มีการลดราคาอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก เฉลี่ย 3.82 และ มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลดมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 3.81

ปัจจัยด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไปต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.25 รongลงมา พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.16 และมีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.06 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการไม่เกิน 2 ครั้งต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.22 รongลงมา มีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.10 และ พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.03 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการนานๆครั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือพนักงานเอาใจใส่ลูกค้า มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.11 รongลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.09 และ พนักงานสามารถให้คำแนะนำใหม่ๆ ได้ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 3.95

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไปต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ็อน ส้อม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.38 รongลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อยมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.28 และ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.22 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการไม่เกิน 2 ครั้งต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3

อันดับแรก คือความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.43 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.38 และ มีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.38 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการนานๆครั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.24 รองลงมาสถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีค่าเฉลี่ย อยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.19 และ มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.16

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไปต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.16 รองลงมากระบวนการในการจองคิวเพื่อรับบริการมีความสะดวกรวดเร็ว มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.13 และมีพนักงานคอยดูแลอย่างดีตลอดการรับประทานมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.13 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการไม่เกิน 2 ครั้งต่อเดือน ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.20 รองลงมาความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.17 และ มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ มีค่าเฉลี่ย อยู่ในระดับมากค่าเฉลี่ย 4.17 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความถี่ในการใช้บริการนานๆครั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือพนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.11 รองลงมา ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.04 และ ระยะเวลาในการรอคอยอาหาร มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเฉลี่ย 4.04

จำแนกตามช่วงเวลาในการใช้บริการมากที่สุด

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด ตั้งแต่ 10.00-16.00 น ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความหลากหลายของรายการอาหารและเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากค่าเฉลี่ย 4.02 รองลงมา คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.00 และ ชื่อเสียงของร้าน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.93 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 16.01-19.00 น. ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.29 รองลงมา คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ยอยู่ใน

ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.27 และ รสชาติอาหารถูกปากเป็นแบบดั้งเดิมสไตล์ญี่ปุ่น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 3.94

ปัจจัยด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด ตั้งแต่ 10.00-16.00 น ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย มีค่าเฉลี่ย 3.91 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ มีค่าเฉลี่ย 3.84 และ สามารถชำระได้ทั้งเงินสดและบัตรเครดิต มีค่าเฉลี่ย 3.81 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 16.01-19.00 น. ให้ระดับการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ มีค่าเฉลี่ย 4.24 รองลงมา ราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย มีค่าเฉลี่ย 3.90 และมีราคาใกล้เคียงกันกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ มีค่าเฉลี่ย 3.86

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด ตั้งแต่ 10.00-16.00 น ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน มีค่าเฉลี่ย 3.93 รองลงมา มีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ มีค่าเฉลี่ย 3.88 และ ร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงาน มีค่าเฉลี่ย 3.88 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 16.01-19.00 น. ให้ระดับการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน มีค่าเฉลี่ย 3.90 รองลงมา ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน มีค่าเฉลี่ย 3.89 และมีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ มีค่าเฉลี่ย 3.88

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด ตั้งแต่ 10.00-16.00 น ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย มีค่าเฉลี่ย 3.88 รองลงมา มีการลดราคาอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง มีค่าเฉลี่ย 3.77 และการนำคูปองมาแลกของสมนาคุณ มีค่าเฉลี่ย 3.65 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 16.01-19.00 น. ให้ระดับการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย มีค่าเฉลี่ย 4.01 รองลงมา มีการลดราคาอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง ร้านอยู่ใกล้แหล่งชุมชน มีค่าเฉลี่ย 3.89 และ มีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด มีค่าเฉลี่ย 3.79

ปัจจัยด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด ตั้งแต่ 10.00-16.00 น ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ มีค่าเฉลี่ย 3.98 รองลงมา พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า มีค่าเฉลี่ย 3.88 และมีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ย 3.84 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 16.01-19.00 น. ให้ระดับการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า มีค่าเฉลี่ย 4.23 รองลงมา พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ มีค่าเฉลี่ย 4.13 และมีพนักงาน

ให้บริการอย่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ย 4.00

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด ตั้งแต่ 10.00-16.00 น ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม มีค่าเฉลี่ย 4.19 รองลงมา มีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ย 4.14 และสถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีค่าเฉลี่ย 4.07 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 16.01-19.00 น. ให้ระดับการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือความสะอาดของงาน ซ้อน ส้อม มีค่าเฉลี่ย 4.37 รองลงมา สถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีค่าเฉลี่ย 4.32 และมีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี มีค่าเฉลี่ย 4.18

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด ตั้งแต่ 10.00-16.00 น ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ มีโต๊ะบริการอย่างเพียงพอ ไม่ต้องจอง ไม่ต้องนั่งรอ มีค่าเฉลี่ย 4.07 รองลงมา ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป มีค่าเฉลี่ย 3.98 และ ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า มีค่าเฉลี่ย 3.93 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 16.01-19.00 น. ให้ระดับการตัดสินใจที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก คือ ความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า มีค่าเฉลี่ย 4.15 รองลงมา ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป มีค่าเฉลี่ย 4.12 และ พนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง มีค่าเฉลี่ย 4.11

อภิปรายผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ ที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ในการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนนต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับ คืออันดับแรก ได้แก่ ด้านบุคคล(ค่าเฉลี่ย 4.02) รองลงมา ด้านกระบวนการให้บริการ(ค่าเฉลี่ย 3.98) ด้านผลิตภัณฑ์(ค่าเฉลี่ย 3.91) ด้านราคา(ค่าเฉลี่ย 3.89) ด้านการสร้างและนำเสนอทางกายภาพ(ค่าเฉลี่ย 3.87) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย(ค่าเฉลี่ย 3.77) และด้านการส่งเสริมการตลาด(ค่าเฉลี่ย 3.70) ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับทรงกลด อัสวมงคลพันธ์ (2549) ที่ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ สอดคล้องกับ หทัยชนก โนชัย (2550) ที่ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ และ สอดคล้องกับพนพดล เจริญวิริยะธรรม (2551) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้

บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในศูนย์การค้าของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ที่ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจด้านกระบวนการให้บริการ ด้านบุคคล เป็นสองอันดับแรกเช่นกัน โดยมีด้านหลักฐานทางกายภาพ และด้านผลิตภัณฑ์ รองลงมาเป็นอันดับสาม

จากแนวคิดด้าน ส่วนประสมทางการตลาดบริการ ชีริกิติ นวรัตน์ ณ อรุณยา (2545) กล่าวว่า ธุรกิจบริการจะได้รับอิทธิพลจากปัจจัยต่างๆ ซึ่งถือว่าเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการให้บริการคือ ส่วนประสมการตลาด (Marketing Mix) หรือ 7P's ซึ่งประกอบด้วย ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ด้านราคา (Price) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) ด้านบุคคล (People) ด้านกระบวนการให้บริการ (Process) และ ด้านหลักฐานทางกายภาพ (Physical Evidence) ซึ่งสามารถนำผลการศึกษามาอภิปรายเชื่อมโยงกับแนวคิดดังกล่าวได้ดังนี้

ปัจจัยด้านบุคคล

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจของปัจจัยด้านบุคคล โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.02 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านบุคคล พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจอยู่ในระดับมาก คือ พนักงานเอาใจใส่ลูกค้า ซึ่งสอดคล้องกับทรงกลด อัสวมงคลพันธุ์ (2549) ที่ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยด้านบุคคลมีผลต่อพฤติกรรมในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นเพราะพนักงานมีความสุข และเอาใจใส่ลูกค้า มีค่าเฉลี่ยในระดับมากเท่ากับ 4.24

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจของปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.98 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านกระบวนการให้บริการ พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจอยู่ในระดับมาก คือ ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารตามรายการที่ได้สั่งไป ซึ่งสอดคล้องกับหทัยชนก โนชัย (2550) ที่ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ และ สอดคล้องกับนพดล เจริญวิริยะธรรม (2551) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในศูนย์การค้าของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยด้านกระบวนการมีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในเรื่องได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง โดยมีค่าเฉลี่ยในระดับมากเท่ากัน คือ 4.48 และ 4.25 ตามลำดับ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.91 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า ปัจจัยที่

ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจอยู่ในระดับมาก คือ คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งสอดคล้องกับทรงกลด อัสวมงคลพันธุ์ (2549) ที่ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารเช้าญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์มีผลต่อผู้บริโภคในการรับประทานอาหารเช้าญี่ปุ่น ในเรื่องคุณภาพของอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเท่ากับ 4.54

ปัจจัยด้านราคา

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจของปัจจัยด้านราคา โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.89 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านราคา พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับ คือ ราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ ซึ่งสอดคล้องกับทรงกลด อัสวมงคลพันธุ์ (2549) ที่ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารเช้าญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยด้านราคามีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารเช้าญี่ปุ่นในด้านราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ยในระดับมากเท่ากับ 4.40 และสอดคล้องกับหทัยชนก โนชัย (2550) ที่ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารเช้าญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยด้านราคามีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคในการใช้บริการภัตตาคารอาหารเช้าญี่ปุ่นเช่นกันในเรื่องราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากเท่ากับ 4.33

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจของการสร้างและนำเสนอทางกายภาพ โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.87 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านการสร้างและนำเสนอทางกายภาพ พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจอยู่ในระดับมาก คือ ความสะอาดของงาน ซ็อน ส้อม ซึ่งสอดคล้องกับทรงกลด อัสวมงคลพันธุ์ (2549) ที่ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารเช้าญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยด้านการสร้างและนำเสนอทางกายภาพมีผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคในเรื่องความสะอาดของงาน ซ็อน ส้อม โดยมีค่าเฉลี่ยในระดับมากเท่ากับ 4.55

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจของปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.77 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจอยู่ในระดับมาก คือ การมีเวลาเปิด-ปิด ที่แน่นอน ซึ่งสอดคล้องกับหทัยชนก โนชัย (2550) ที่ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารเช้าญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

พบว่า ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายมีผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในเรื่อง เวลาเปิด-ปิดของภัตตาคารสะดวกในการใช้บริการ โดยมีค่าเฉลี่ยในระดับมากเท่ากับ 3.95

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.70 ซึ่งในปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า ปัจจัยที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจอยู่ในระดับมากเรียงลำดับ คือ การให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย รองลงมา มีการลดราคาค่าอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง ซึ่งสอดคล้องกับหทัยชนก โนชัย (2550) ที่ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อการใช้บริการภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ และสอดคล้องกับทรงกลด อัสวมงคลพันธุ์ (2549) ที่ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดมีผลต่อผู้บริโภคในการใช้บริการอาหารญี่ปุ่นในเรื่องการลดราคาค่าอาหารและบริการ และมีส่วนลดพิเศษเมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง โดยมีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ในระดับ 3.73 และ 3.88 ตามลำดับ

ข้อค้นพบ

ข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษา เรื่องปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ ที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมือง เชียงใหม่ มีดังนี้

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ

จากการศึกษา พบว่า ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ ในด้านบุคคลมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด และ ด้านการส่งเสริมการตลาดมีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด อย่างไรก็ตาม ทุกปัจจัยมีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและตามปัจจัยด้านพฤติกรรม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสองกลุ่มให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มรวมทั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องความสดใหม่ของอาหารและเครื่องดื่ม เป็นอันดับแรกและอันดับสอง

ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญกับปัญหาด้านผลิตภัณฑ์เรื่องไม่มีการจัดบุฟเฟต์อาหารญี่ปุ่น คิดเป็นร้อยละ 39.0

ปัจจัยด้านราคา

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและตามปัจจัยด้านพฤติกรรม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสองกลุ่มให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องราคาอาหารและเครื่องดื่มเหมาะสมกับคุณภาพ รวมทั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่อง ราคาอาหารใกล้เคียงกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ และมีราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย เป็นสามอันดับแรกทั้งหมด

ปัญหาด้านราคา

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับปัญหาด้านราคาอาหารเรื่องเครื่องดื่มไม่เหมาะสมกับคุณภาพ คิดเป็นร้อยละ 51.0

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและตามปัจจัยด้านพฤติกรรม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสองกลุ่มส่วนใหญ่ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องการมีเวลาเปิด-ปิดที่แน่นอน รวมทั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องมีที่นั่งรองรับลูกค้าได้เพียงพอ เป็นอันดับแรกและอันดับสอง และให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย/ใกล้ที่ทำงาน และใกล้แหล่งชุมชน เป็นปัจจัยรองลงมา

ปัญหาด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับปัญหาด้านช่องทางการจัดจำหน่ายเรื่องร้านอยู่ใกล้ที่พักอาศัย / ใกล้ที่ทำงาน คิดเป็นร้อยละ 38.5

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและตามปัจจัยด้านพฤติกรรม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสองกลุ่มส่วนใหญ่ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องการให้บริการเครื่องดื่มชาญี่ปุ่นแบบไม่มีค่าใช้จ่าย รวมทั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องการลดราคาอาหารและบริการเมื่อใช้บริการในจำนวนที่สูง เป็นอันดับแรกและอันดับสอง และปัจจัยรองลงมาอื่นๆ เช่น เรื่องมีการจัดทำบัตรสมาชิกเพื่อรับส่วนลด เรื่องการนำคู่มือมาแลกของสมนาคุณ และการโฆษณาเช่นแผ่นพับ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น

ปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด เรื่องไม่มีโปรโมชั่นที่น่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 63.5

ปัจจัยด้านบุคคล

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและตามปัจจัยด้านพฤติกรรม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสองกลุ่มส่วนใหญ่ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องพนักงานเอาใจใส่ลูกค้า รวมทั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องพนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี มีความสุภาพ เป็นอันดับแรกและอันดับสอง และให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องมีพนักงานให้บริการอย่างเพียงพอ เป็นปัจจัยรองลงมา

ปัญหาด้านบุคคล

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับปัญหาด้านบุคคลเรื่องพนักงานให้บริการมีไม่เพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 42.0

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและตามปัจจัยด้านพฤติกรรม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสองกลุ่มส่วนใหญ่ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องความสะอาดของจาน ช้อน ส้อม รวมทั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องสถานที่ให้บริการสะอาด / ระบบถ่ายเทอากาศดี / มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เป็นอันดับแรกและอันดับสอง และปัจจัยรองลงมาอื่นๆ เช่น มีการตกแต่งร้านให้สวยงามบรรยากาศดี มีสถานที่นั่งพักและนั่งรอรับบริการอย่างเพียงพอ เป็นต้น

ปัญหาด้านหลักฐานทางกายภาพ

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับปัญหาด้านการสร้างและนำเสนอ ลักษณะทางกายภาพเรื่องสถานที่จอดรถไม่เพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 50.0

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและตามปัจจัยด้านพฤติกรรม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสองกลุ่มส่วนใหญ่ให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องความรวดเร็วในการรับรายการอาหารจากลูกค้า รวมทั้งให้ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องพนักงานหน้าร้านให้การต้อนรับที่อบอุ่นเป็นกันเอง เป็นอันดับแรกและอันดับสอง และปัจจัยรองลงมาอื่นๆ มีการกระจายคะแนนระดับการมีผลต่อการตัดสินใจค่อนข้างครอบคลุมทุกปัจจัย

ปัญหาด้านกระบวนการให้บริการ

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับปัญหาด้านกระบวนการให้บริการ เรื่องระยะเวลาในการรอคอยอาหารล่าช้ามาก คิดเป็นร้อยละ 45.5

จะเห็นได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการ ร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ ของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ ด้านการส่งเสริมการตลาดได้คะแนนระดับมาก และเมื่อเทียบกับปัจจัยด้านอื่นๆแล้วถือว่าอยู่ในลำดับสุดท้าย หรือกล่าวได้ว่าผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจใช้บริการน้อยที่สุด เมื่อเทียบกับทุกปัจจัยที่เหลือ แต่ปัญหาที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดเป็นปัญหาด้านส่งเสริมการตลาด เรื่องไม่มีโปรโมชั่นที่น่าสนใจ ซึ่งชี้ให้เห็นว่าร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านถนนนิมมานเหมินท์ในปัจจุบัน ยังไม่สามารถสื่อสารด้านส่งเสริมการตลาดให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคได้

ข้อเสนอแนะ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์

ร้านอาหารญี่ปุ่นต้องให้ความสำคัญต่อการรักษาคุณภาพและความสดใหม่ของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบและการเก็บรักษา เพื่อรักษาคุณภาพและมาตรฐานของอาหารนอกจากนี้ การจัดบุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่นยังเป็นทางเลือกในการบริโภคอาหารญี่ปุ่นสำหรับลูกค้า โดยเฉพาะในช่วงเวลาที่มีปริมาณลูกค้าหนาแน่นในช่วงหลัง 19.00 และช่วงเสาร์-อาทิตย์ ทำให้ลูกค้าไม่ต้องรอรออาหารที่ตนเองสั่งนาน และช่วยให้มีการนำวัตถุดิบที่สดใหม่มาใช้ในการประกอบอาหารอยู่เสมออีกด้วย

ปัจจัยด้านราคา

ร้านอาหารญี่ปุ่นต้องให้ความสำคัญกับราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อรักษาความพึงพอใจของลูกค้า และราคาอาหารและเครื่องดื่มของร้านอาหารญี่ปุ่นจะต้องไม่แตกต่างกับร้านอาหารญี่ปุ่นอื่นๆมากเกินไป หากต้องการปรับราคาขึ้นจากเดิมก็ควรทำอย่างสมเหตุสมผล ไม่ให้ลูกค้ารู้สึกว่าถูกเอาเปรียบ

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

ร้านอาหารญี่ปุ่นต้องให้ความสำคัญต่อการกำหนดเวลาเปิด-ปิดร้านที่แน่นอน เพื่อให้ลูกค้าจดจำเวลาเปิด-ปิดที่ถูกต้องและสะดวกในการนัดหมายและการใช้บริการเป็นกลุ่ม รวมทั้งควรมีที่นั่งรองรับลูกค้าได้อย่างเพียงพออีกด้วย และเนื่องจากผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมไปใช้บริการในวันเสาร์-อาทิตย์ และหลังเวลา 19.00

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด

ร้านอาหารญี่ปุ่นต้องให้ความสำคัญต่อการส่งเสริมการขาย เพื่อดึงดูดลูกค้าและสร้างความพึงพอใจ โดยการจัดโปรโมชั่นที่น่าสนใจ เช่น มีการลดราคาค่าอาหารในช่วงเวลาที่มีลูกค้าไม่หนาแน่น การจัดโปรโมชั่นดังกล่าวจะเป็นการดึงดูดลูกค้าให้หันมาเลือกใช้บริการดังกล่าว และเพื่อลดความหนาแน่นของลูกค้าในช่วงเวลาช่วงเวลาล่วง 19.00 น. และช่วงวันเสาร์-อาทิตย์ นอกจากนี้อาจจะจัดโปรโมชั่นลดราคาค่าอาหารเมื่อมีการใช้บริการในจำนวนที่สูง หรือมีการนำคู่มือมาแจกของเครื่องดื่มชาญี่ปุ่น

ปัจจัยด้านบุคคล

ร้านอาหารญี่ปุ่นต้องให้ความสำคัญต่อการคัดเลือกบุคลากรที่ทำงานบริการ มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม และมีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งจัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และมารยาทในการให้บริการเพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจและกลับมาใช้บริการซ้ำ รวมทั้งจ้างพนักงานPart-Time เพิ่ม ในช่วงเวลาที่มีปริมาณลูกค้าหนาแน่นในช่วงหลัง 19.00 และช่วงเสาร์-อาทิตย์

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ

ร้านอาหารญี่ปุ่นต้องให้ความสำคัญต่อความสะอาดของทั้งสถานที่และเครื่องใช้ภายในร้านเนื่องจากแสดงถึงสุขอนามัยที่ดี และทำให้ลูกค้ารู้สึกปลอดภัยในการมาใช้บริการ เนื่องจากลูกค้ามักมาใช้เวลาในบางวันและเวลาในปริมาณมาก ร้านอาหารญี่ปุ่นจึงควรมีเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกในการจัดที่จอดรถให้ลูกค้า นอกจากนี้ยังควรร่วมมือกับร้านค้าหรือสถานที่ในบริเวณใกล้เคียงในการใช้ที่จอดรถเพื่อให้ลูกค้าเกิดความสะดวกสบายในการหาที่จอดรถ

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ

ร้านอาหารญี่ปุ่นต้องให้ความสำคัญต่อกระบวนการให้บริการที่รวดเร็ว โดยทางร้านอาจจัดให้มีขั้นตอน หรือกระบวนการในการให้บริการ ที่มีระเบียบ เริ่มตั้งแต่พนักงานให้การต้อนรับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ การรับรายการอาหารจากลูกค้า การส่งอาหารตามรายการที่ลูกค้าสั่งอย่างครบถ้วน การดูแลลูกค้าระหว่างรับประทานอาหาร และการจัดเก็บค่าบริการจากลูกค้า นอกจากนี้ อาจมีการจัดฝึกอบรมความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับส่วนผสมอาหารญี่ปุ่นให้แก่พนักงาน เพื่อพนักงานจะได้อธิบายให้แก่ลูกค้าได้หากลูกค้าสอบถามถึงส่วนประกอบของอาหารชนิดนั้นๆ