



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

เรื่อง

ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อส่วนประสมทางการตลาด
ร้านมังกี้คลับ ผับแอนด์เรสทัวรนต์ อำเภอเมือง เชียงใหม่

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาหาข้อมูลในการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาปริญญาโท
หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สำหรับผู้บริหาร คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ โดยมี
วัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อส่วนประสมทางการตลาดร้านมังกี้คลับ ผับ
แอนด์เรสทัวรนต์ อำเภอเมือง เชียงใหม่ ผู้ศึกษาจึงขอขอบคุณทุกท่านที่เสียสละเวลาในการตอบ
แบบสอบถาม

นางสาวจิตติพร นิ่มสุวรรณ
นักศึกษาปริญญาโท

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้ประกอบด้วย 4 ตอน

- ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
- ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้บริการ
- ตอนที่ 3 ความพึงพอใจที่มีต่อส่วนประสมทางการตลาด
- ตอนที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หน้าข้อความและเขียนคำตอบลงในช่องว่าง

1. เพศ () 1. ชาย () 2. หญิง
2. อายุ () 1. 20-25 ปี
() 2. 26-30 ปี
() 3. 31-35 ปี
() 4. 36-40 ปี
() 5. 41-45 ปี
() 6. 46 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพ () 1. โสด
 () 2. สมรส
 () 3. หม้าย / หย่าร้าง / แยกกันอยู่
4. ระดับการศึกษาสูงสุด
 () 1. ต่ำกว่าหรือเท่ากับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.
 () 2. อนุปริญญา/ปวส. หรือเทียบเท่า
 () 3. ปริญญาตรี
 () 4. ปริญญาโท
 () 5. สูงกว่าปริญญาโท
5. อาชีพ () 1. นักศึกษา
 () 2. ข้าราชการ
 () 3. พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 () 4. ลูกจ้าง / พนักงานบริษัท
 () 5. ธุรกิจส่วนตัว
 () 6. อื่นๆ (โปรดระบุ).....
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน
 () 1. ต่ำกว่า 10,000 บาท
 () 2. 10,000 - 15,000 บาท
 () 3. 15,001 - 20,000 บาท
 () 4. 20,001 - 25,000 บาท
 () 5. มากกว่า 25,000 บาทขึ้นไป

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้บริการ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หน้าข้อความและเขียนคำตอบลงในช่องว่าง

1. เหตุผลที่ท่านเลือกใช้บริการร้านมังกี้คลับ ผับแอนด์เรสทอรองท์ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - () 1. อาหารอร่อย
 - () 2. คนตรีไพเราะและทันสมัย
 - () 3. บรรยากาศดีและการตกแต่งร้านสวยงาม ทันสมัย
 - () 4. อาหารและเครื่องดื่มราคาเหมาะสม ไม่แพงเกินไป
 - () 5. การบริการดี รวดเร็วและถูกต้อง
 - () 6. การจัดโปรโมชันพิเศษและการลดราคา
 - () 7. รู้จักเจ้าของร้าน / พนักงาน
 - () 8. กลุ่มคนที่มาเที่ยวน่าสนใจ
 - () 9. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้แหล่งชุมชนและสะดวกต่อการเดินทาง
 - () 10. พนักงานสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใสและกระตือรือร้น
 - () 11. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
2. ความถี่ในการใช้บริการ (เฉลี่ยต่อเดือน)

() 1. เดือนละครั้ง	() 2. 2 - 4 ครั้งต่อเดือน
() 3. 4 - 8 ครั้งต่อเดือน	() 4. มากกว่า 8 ครั้งต่อเดือน
3. ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการแต่ละครั้ง (เฉลี่ยต่อคน)

() 1. ต่ำกว่า 300 บาท	() 2. 300 - 500 บาท
() 3. 501 - 700 บาท	() 4. 701 - 900 บาท
() 5. 901 - 1,100 บาท	() 6. มากกว่า 1,100 บาทขึ้นไป
4. ท่านใช้บริการในวันใดบ่อยที่สุด

() 1. วันจันทร์	() 2. วันอังคาร
() 3. วันพุธ	() 4. วันพฤหัสบดี
() 5. วันศุกร์	() 6. วันเสาร์
() 7. วันอาทิตย์	() 7. วันหยุดเทศกาล
5. จำนวนบุคคลที่ใช้บริการร่วมกับท่านในแต่ละครั้ง

() 1. 1 - 2 คน	() 2. 3 - 4 คน
() 3. 5 - 6 คน	() 4. 7 คนขึ้นไป

6. ผู้ที่มีผลต่อการตัดสินใจของท่านในการใช้บริการมากที่สุด
- () 1. คนในครอบครัว () 2. ตัวเอง
- () 3. เพื่อนสนิท () 4. เพื่อนที่ทำงาน
7. ท่านใช้บริการร้านมังก็คลับ ผับแอนด์เรสทัวรองท์ในโอกาสใดบ้าง (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. เลี้ยงฉลองในโอกาสสำคัญ เช่น วันเกิด () 2. การพักผ่อนหย่อนใจ
- () 3. เลี้ยงรับรองลูกค้า / แขก / เพื่อนฝูง () 4. การพบปะสังสรรค์กับเพื่อนฝูง
- () 5. คอนเสิร์ตหรือเทศกาลต่าง ๆ () 6. อื่น ๆ.....
8. ท่านมักเลือกสั่งอาหารและเครื่องดื่มโดยวิธีใด (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. เลือกจากเมนู / รายการอาหาร () 2. เพื่อนร่วมโต๊ะสั่งให้ / เพื่อนแนะนำ
- () 3. สั่งตามที่พนักงานบริการแนะนำ () 4. สั่งตามป้ายแนะนำอาหารพิเศษ
- () 5. เลือกอาหารที่ราคาถูก () 6. อื่น ๆ.....
9. ท่านมักสั่งอาหารประเภทใดมารับประทานเป็นประจำ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. ประเภทยำ () 2. ประเภททอด
- () 3. ประเภทต้ม / แกง () 4. ประเภทผัด
- () 5. ประเภทย่าง / นึ่ง () 6. อาหารจานเดียว
- () 7. กับแก้ม / ของว่าง () 8. อื่น ๆ.....
10. ท่านมักสั่งเครื่องดื่มประเภทใดมาดื่มเป็นประจำ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. เหล้า / วิสกี้ () 2. เบียร์
- () 3. คอกเทล () 4. ไวน์
- () 5. น้ำอัดลม / น้ำเปล่า () 6. น้ำผลไม้
- () 7. ชา / กาแฟ () 8. อื่น ๆ.....
11. ท่านชื่นชอบแนวเพลงและดนตรีประเภทใด (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. เพลงป๊อป / ป๊อบแดนซ์ () 2. เพลงอินดี้
- () 3. เพลงร็อก () 4. เพลงเร้กเก้ / สกา
- () 5. เพลงอิเล็กทรอนิกส์แดนซ์ () 6. อื่น ๆ.....
12. พื้นที่บริเวณใดที่ท่านชอบนั่งมากที่สุดในบ้านมังก็คลับ ผับแอนด์เรสทัวรองท์
- () 1. บริเวณบาร์ติดประตูทางเข้า () 2. บริเวณด้านนอกริมทางเดิน
- () 3. บริเวณบาร์ติดโต๊ะพูล () 4. บริเวณในห้องแอร์
- () 5. อื่น ๆ.....

ตอนที่ 3 ความพึงพอใจที่มีต่อส่วนประสมทางการตลาดร้านมังก็คลับ ผับแอนด์เรสทัวรองท์
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจของปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการใช้บริการ

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	5	4	3	2	1
1. รายการอาหารมีความหลากหลาย					
2. อาหารมีความสด/ใหม่					
3. อาหารมีความสะอาด					
4. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม					
5. อาหารมีรสชาติอร่อย					
6. มีอาหารพิเศษ/แนะนำ					
7. รายการเครื่องดื่มมีความหลากหลาย					
8. มีเครื่องดื่มพิเศษ/แนะนำ					
9. แนวเพลงที่เล่น					
10. คุณภาพและความสามารถของวงดนตรี					
11. คุณภาพและความสามารถของนักร้อง					
12. ความสนุกสนานและทันสมัยของดนตรี					
ปัจจัยด้านราคา					
1. ความเหมาะสมของราคาอาหาร					
2. ความเหมาะสมของราคาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์					
3. ความเหมาะสมของราคามิกเซอร์ (น้ำแข็ง น้ำโซดา น้ำอัดลม)					
4. การคิดป้ายราคาชัดเจน					
5. มีหลายระดับราคาให้เลือก					
6. มีการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต					
ปัจจัยด้านสถานที่/ช่องทางการจำหน่าย					
1. ทำเลที่ตั้งสะดวกต่อการเดินทาง					
2. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้แหล่งชุมชน					

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
3. มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ					
4. มีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ตู้เอทีเอ็ม					
ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด					
1. ไปปลิว หนังสือพิมพ์					
2. การลดราคาอาหารและเครื่องดื่ม					
3. มีส่วนลดให้ลูกค้าที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้า VIP					
4. การจัดแพคเกจเหล้าและมิกเซอร์					
5. การมีพนักงานแนะนำอาหารและเครื่องดื่ม (P.G.)					
6. การจัดกิจกรรมพิเศษ เช่น มินิคอนเสิร์ต, Party					
7. การจัดกิจกรรมพิเศษช่วงเทศกาล เช่น เทศกาลสงกรานต์ เทศกาลปีใหม่					
8. การจัดกิจกรรมเพื่อชุมชน/สังคม เช่น การร่วมกันทำความสะอาดถนนนิมมานเหมินท์					
9. การแจ้งข้อมูลข่าวสารและติดต่อได้ทางเว็บไซต์					
ปัจจัยด้านบุคลากร					
1. พนักงานต้อนรับสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง					
2. พนักงานบริการด้วยความกระตือรือร้นเอาใจใส่					
3. พนักงานบริการพูดจาสุภาพ อ่อนน้อม					
4. พนักงานบริการอย่างถูกต้องและรวดเร็ว					
5. พนักงานมีความซื่อสัตย์ น่าเชื่อถือและไว้วางใจได้					
6. พนักงานมีความรู้ความชำนาญ ปฏิบัติงานได้อย่าง รวดเร็ว คล่องแคล่ว ว่องไว					

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
7. พนักงานสามารถแนะนำอาหารและเครื่องดื่มได้เป็นอย่างดี					
8. พนักงานมีความพร้อมที่จะให้บริการตลอดเวลา					
9. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ					
10. พนักงานดูแลห้องน้ำมีคุณภาพ กิจกรรมยาที่ดี และอำนวยความสะดวกเป็นอย่างดี					
11. พนักงานรับรถสภาพและดูแลรถของท่าน อย่างดี					
ปัจจัยทางด้านลักษณะทางกายภาพ					
1. การจัดพื้นที่บริการเป็นส่วน					
2. ความสะอาดของสถานที่					
3. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่					
4. การตกแต่งภายในร้านสวยงาม ทันสมัย					
5. การตกแต่งภายนอกร้านสวยงาม ทันสมัย					
6. การแต่งกายชุดยูนิฟอร์มของพนักงาน					
7. ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้					
8. ความครบถ้วนของอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหาร (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)					
9. สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าใช้บริการ (เช่น ป้ายบอกทางเข้า-ออก ทางไปห้องสุขา)					
10. สถานที่ที่กว้างขวาง ที่นั่งเพียงพอต่อจำนวนลูกค้า					
11. ระบบถ่ายเทอากาศภายใน					
12. ความมีชื่อเสียงของร้าน					
13. จำนวนห้องน้ำเพียงพอต่อจำนวนลูกค้า					

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
14. ความสะอาดของห้องน้ำ					
ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ					
1. การทักทายและต้อนรับเมื่อลูกค้าเดินเข้ามาในร้าน					
2. บริการจัดหาโต๊ะให้ลูกค้าด้วยความรวดเร็ว					
3. การแนะนำส่วนลดและโปรโมชั่นก่อนให้บริการ					
4. ความสะดวกในการเรียกใช้บริการจากพนักงาน					
5. การให้บริการลูกค้าด้วยความเสมอภาค					
6. ความรวดเร็วในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม					
7. ความถูกต้องในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม					
8. ความรวดเร็วในการบริการภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้					
9. ความรวดเร็วและถูกต้องในการคิดเงิน					
10. การบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า					

ตอนที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. อาหารไม่มีความหลากหลาย
- () 2. อาหารไม่สด / ใหม่
- () 3. อาหารไม่สะอาด
- () 4. การจัดวางอาหารไม่สวยงาม
- () 5. รสชาติของอาหารไม่อร่อย
- () 6. ไม่มีอาหารพิเศษ / แนะนำ
- () 7. เครื่องดื่มไม่มีความหลากหลาย
- () 8. ไม่มีเครื่องดื่มพิเศษ / แนะนำ
- () 9. แนวเพลงที่เล่นไม่ทันสมัยและหลากหลาย

- () 10. วงดนตรีไม่มีคุณภาพและความสามารถ
- () 11. นักร้องไม่มีคุณภาพและความสามารถ
- () 12. แนวดนตรีล้ำสมัย ไม่สนุกสนาน
- () 13. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

ปัจจัยด้านราคา (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. ราคาอาหารแพง
- () 2. ราคาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แพง
- () 3. ราคา mìkเซอร์ (น้ำแข็ง น้ำ โซดา น้ำอัดลม) แพง
- () 4. การติดป้ายราคาไม่ชัดเจน
- () 5. ไม่มีหลายระดับราคาให้เลือก
- () 6. ไม่สามารถชำระด้วยบัตรเครดิตได้
- () 7. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

ปัจจัยด้านสถานที่ / ช่องทางการจัดจำหน่าย (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. ทำเลที่ตั้งไม่สะดวกต่อการเดินทาง
- () 2. อยู่ไกลแหล่งชุมชน
- () 3. สถานที่จอดรถไม่เพียงพอ
- () 4. ไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ตู้เอทีเอ็ม
- () 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. การลงโฆษณาในสื่อต่างๆ เช่น วิทยุ ทีวี หนังสือพิมพ์ น้อยเกินไป
- () 2. ไม่มีการลดราคาอาหารและเครื่องดื่ม
- () 3. ไม่มีบริการรับสมัครเป็นสมาชิกเพื่อรับสิทธิพิเศษต่าง ๆ
- () 4. ไม่มีแพคเกจเหล้าและมิkเซอร์
- () 5. ไม่มีพนักงานแนะนำอาหารและเครื่องดื่ม (P.G)
- () 6. ไม่มีการจัดกิจกรรมพิเศษ เช่น มินิคอนเสิร์ต, Party
- () 7. ไม่มีการจัดกิจกรรมพิเศษช่วงเทศกาล
- () 8. ไม่มีการจัดกิจกรรมเพื่อชุมชน/สังคม
- () 9. ไม่มีการแจ้งข้อมูลข่าวสารและติดต่อได้ทางเว็บไซต์
- () 10. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

ปัจจัยด้านบุคลากร (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. พนักงานต้อนรับไม่มีความสุขภาพ ไม่ยิ้มแย้มแจ่มใส ไม่มีความเป็นกันเองกับลูกค้า
- () 2. พนักงานไม่ดูแลเอาใจใส่ ขาดความกระตือรือร้นในการให้บริการ
- () 3. พนักงานพูดจาไม่สุภาพอ่อนน้อม
- () 4. พนักงานให้บริการไม่ถูกต้องและล่าช้า
- () 5. พนักงานไม่มีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ไม่น่าเชื่อถือ และไม่น่าไว้วางใจ
- () 6. พนักงานไม่มีความรู้ความชำนาญ ปฏิบัติงานล่าช้า ไม่คล่องแคล่วว่องไว
- () 7. พนักงานไม่สามารถแนะนำอาหารและเครื่องดื่มได้
- () 8. พนักงานไม่มีความพร้อมที่จะให้บริการลูกค้าได้ตลอดเวลา
- () 9. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนน้อย ไม่เพียงพอต่อจำนวนลูกค้า
- () 10. พนักงานดูแลห้องน้ำไม่สุภาพ กิริยามารยาทไม่ดี
- () 11. พนักงานรับรถไม่สุภาพและไม่ดูแลรถของท่าน
- () 12. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

ปัจจัยด้านการสร้างและนำเสนอลักษณะทางกายภาพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. การจัดพื้นที่บริการไม่แยกเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน
- () 2. สถานที่ไม่สะอาด
- () 3. สถานที่ไม่มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย
- () 4. การตกแต่งภายในร้านไม่สวยงาม ไม่ทันสมัย
- () 5. การตกแต่งภายนอกร้านไม่สวยงาม ไม่ทันสมัย
- () 6. ชุดฟอร์มของพนักงานไม่สวยงามและเหมาะสมกับสถานที่
- () 7. ภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ไม่สะอาด
- () 8. อุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหาร (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษ ทิชชู เครื่องปรุงรส) ไม่ครบถ้วน ไม่เพียงพอ
- () 9. สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าใช้บริการ (เช่น ป้ายบอกทางเข้า-ออก ทางไปห้องสุขา) ไม่ชัดเจน
- () 10. สถานที่คับแคบและที่นั่งไม่เพียงพอต่อจำนวนลูกค้า
- () 11. ไม่มีระบบถ่ายเทอากาศภายในที่ดี
- () 12. ร้านไม่มีชื่อเสียงและไม่เป็นที่รู้จัก
- () 13. จำนวนห้องน้ำไม่เพียงพอต่อจำนวนลูกค้า
- () 14. ห้องน้ำไม่สะอาด
- () 15. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. ไม่มีการทักทายและต้อนรับเมื่อลูกค้าเดินเข้ามาในร้าน
- () 2. การบริการจัดหาโต๊ะให้ลูกค้าล่าช้า
- () 3. ไม่มีการแนะนำส่วนลดและโปรโมชั่นก่อนให้บริการ
- () 4. ไม่มีความสะดวกในการเรียกใช้บริการจากพนักงาน
- () 5. ไม่บริการลูกค้าด้วยความเสมอภาค
- () 6. การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มล่าช้า
- () 7. ความผิดพลาดในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- () 8. ความผิดพลาดและล่าช้าในการคิดเงิน
- () 9. การบริการภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ล่าช้า
- () 10. ไม่มีการบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า
- () 11. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวจิตติพร นิ่มสุวรรณ
วัน เดือน ปีเกิด	12 ตุลาคม พ.ศ. 2518
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนพระหฤทัยเชียงใหม่ สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพและประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง สาขาการจัดการ คณะบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคพายัพ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี Bachelor of Science in Business Administration/ Major in Management University of Northern Philippines
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2540-2548 สายการบิน GULF AIR Cabin Crew / Cabin Senior / First Class Chef Assistance พ.ศ. 2549-2551 INDEED CREATION CO., LTD. Client Service Director พ.ศ. 2551-ปัจจุบัน ANOMA BOUTIQUE HOUSE Owner / Managing Director