172299

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมอบร้านเบเกอรี่ พัฟฟ์แอนด์พาย ของบริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน)
นักศึกษา	อรอุมา กิจพันธ์
รหัสประจำตัว	46069421
ปริญญา	ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
พ.ศ.	2548
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิรัช สุดสังข์
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ร่วม	รองศาสตราจารย์สถาพร ดีบุญมี ณ ชุมแพ

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมอบร้านเบเกอรี่พัฟฟ์แอนด์พาย ของบริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) และเปรียบเทียบความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ขนมอบ รูปแบบเดิมและรูปแบบใหม่

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยคือ ลูกค้าของร้านเบเกอรี่พัฟฟ์แอนด์พาย จำนวน 333 คน โดยจะทำการเก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่างจากสาขาของร้านพัฟฟ์แอนด์พายที่มียอดขายมากที่สุด ในเขตกรุงเทพมหานครจำนวน 3 สาขา ซึ่งได้แก่ สาขาที่ 2 อาคารรักคุณเท่าฟ้า, สาขาที่ 26 มหาวิทยาลัยเกษรศาสตร์ และสาขาที่ 9 ห้องอาหารฝ่ายช่างบริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) จากนั้นจะใช้วิธีการสุ่มลือก โดยบังเอิญ (Accidental Sampling) สำหรับเลือกลูกค้าในแต่ละสาขา

โดยผู้วิจัยได้ทำการศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุขนมอบในกลุ่มพาย และกลุ่มเค้ก รวมจำนวนทั้งสิ้น 20 ชนิด โดยผู้วิจัยได้ทำการวัดขนาดขนมอบแต่ละชนิด และศึกษาข้อมูลในเรื่องของปริมาณเฉลี่ยในการซื้อขนมอบแต่ละครั้งของลูกค้า โดยข้อมูลนี้ได้จากการสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายร้านเบเกอรี่พัฟฟ์แอนด์พาย พบว่าปริมาณเฉลี่ยในการซื้อขนมอบแต่ละครั้งจะมีจำนวน 1-2 ชิ้น, 4-6 ชิ้น และ 8-10 ชิ้น ขึ้นไป ดังนั้นข้อมูลนี้จึงเป็นข้อมูลที่ใช้กำหนดขนาดบรรจุของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งผู้วิจัยสรุปได้ว่าจะทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 3 ขนาด คือ ขนาดเล็ก สำหรับบรรจุขนมอบ จำนวน 2-3 ชิ้น, ขนาดกลาง สำหรับบรรจุขนมอบ จำนวน 4-6 ชิ้น และขนาดใหญ่ สำหรับบรรจุขนมอบ จำนวน 7-10 ชิ้น

ผลการวิจัยสรุปว่า ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบเดิมและรูปแบบใหม่ พบว่าความพึงพอใจในส่วนประกอบบนบรรจุภัณฑ์ และโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่สูงกว่ารูปแบบเดิมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

172299

Thesis	Study and Development of Bakery Package for Puff&Pie Bakery of Thai Airways International Public Co.,Ltd.
Student	Miss Onouma Kijphan
Student ID	46069421
Degree	Master of Science in Industrial Education
Programme	Industrial Design Technology
Year	2005
Thesis Advisor	Assistant Professor Dr.Nirat Soodsang
Thesis Co-Advisor	Associate Professor Sataporn D.Na-Chumpae

ABSTRACT

The objective of this research is to study and develop of bakery package for Puff&Pie bakery of Thai Airways International Public Co.,Ltd. and compare customer satisfaction between the old and the new package.

The sample of this research is 333 customers of Puff&Pie bakery from 3 branches that have the most grand sale total in Bangkok area, the 2nd branch : Rak khun tao fah, the 26 th branch Kasetsart University and the 9 th branch DT Department. And accidental sampling for customer each branches.

This research is study and develop package for bakery in Pie and Cake totally 20 types. Measure 20 types of Pie and Cake and study quantity average for bakery that customer buy per time and this information receive from Puff&Pie representative by interview. And the quantity average is 1-2 pieces, 4-6 pieces and 8-10 pieces this information can be conclude the size of package in 3 size are small size for contain 2-3 pieces, medium size for contain 4-6 pieces and large size for contain 7-10 pieces

The research can be concluded as there is the level of 0.05 of statistically significant correlation when compare the customer satisfaction in graphic on package and package structure of the new package to high from the old package.