

ภาคผนวก

ประวัติผู้ให้ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	หน่วยงาน / ตำแหน่ง
<p>ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในภาครัฐ ราชอาณาจักรกัมพูชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. คุณสุรพล มณีพงษ์ 2. คุณจีรนนท์ วงษ์มงคล 3. คุณพลศักดิ์ คุณอุดม 4. คุณเทวกุล ชะนะกุล 	<p>อัครราชทูต สถานเอกอัครราชทูต ณ พนมเปญ</p> <p>อัครราชทูตที่ปรึกษา (ฝ่ายพาณิชย์)</p> <p>สถานเอกอัครราชทูต ณ พนมเปญ</p> <p>ที่ปรึกษา (ฝ่ายการพาณิชย์)</p> <p>สถานเอกอัครราชทูต ณ พนมเปญ</p> <p>ผู้บริหารกิจการธนาคารต่างประเทศ ธนาคารกรุงเทพ</p> <p>สำนักงานใหญ่สีลม</p>
<p>สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. คุณวิวัฒน์ ศรีวิหค 2. คุณบัวลระพา ทองมาลาเพ็ด 3. คุณกนกพรรณ เกตุชัยมาศ 	<p>เอกอัครราชทูต สถานเอกอัครราชทูต ณ เวียงจันทน์</p> <p>รักษาการผู้อำนวยการกรมการค้าระหว่างประเทศ</p> <p>เลขาธิการเอก สถานเอกอัครราชทูต ณ เวียงจันทน์</p>
<p>ผู้ประกอบการการท่องเที่ยว ราชอาณาจักรกัมพูชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mr. Pheng Phira 2. Mr. Sok Seyha 3. Mrs. Koy Khanntey 4. Mr. Roen Chay 	<p>Executive Thai Market, Eurokhmer Voyages, Siem Reap –Phnom-Penh</p> <p>Mu. Thai Speaking Guide, Siem Reap</p> <p>Guide, Phnom-Penh-Siem Reap</p> <p>Mu. Tours Guide, Euro-Khmer Voyaes, Siem Reap</p>
<p>ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องภาคเอกชนและ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ราชอาณาจักรกัมพูชา <u>เสียมเรียบ : ร้านอาหาร</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. คุณรุ่งโรจน์ นุรพงศ์กานนท์ 	<p>เจ้าของร้าน Thai Thai Restaurant, Siem Reap</p>

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	หน่วยงาน / ตำแหน่ง
2. Ms. Huot Nary 3. คุณมารวย ศรีวรมย์ 4. คุณอนุวัติ นามพลแสน 5. คุณกฤษติพันธ์ ชั่งศิริ 6. คุณสันหทัย มณฑาทอง 7. คุณเอกลักษณ์ ปัญญาเดช	บุตรเจ้าของร้าน Sampheap Restaurant, Siem Reap Chef, ร้าน Beaches Reflections Room&Restaurant, Siem Reap เจ้าของร้าน Sawasdee Food Garden (Ataste of Authentie Thai Cuisine, Siem Reap เจ้าของร้าน Chang Mai Thai Food, Siem Reap ร้าน Chang Mai Thai Food, Siem Reap (F&B Manager) ร้าน Tonle Mekong Restaurant, Siem Reap
<u>พนมเปญ : ร้านอาหาร</u> 1. คุณวันศิริ ธารธาราทอง 2. คุณบุษกร โพธิมาศ 3. คุณรณิดา พฤตินีพัต 4. คุณอำไพพร อ่อนสี 5. Ms. Psch Somnang	ผู้ช่วยผู้จัดการ ร้าน The basil The Regent Park Hotel (The best Thai cusine in town), Phnom Penh เจ้าของร้าน Inthanoon Restaurant, Phnom Penh ร้าน Chan Sarun President (Paragon), Phnom Penh ร้านแจ่มจันทร์, Phnom Penh ร้าน Tonle Bassae (Purchasing), Phnom Penh
<u>สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว</u> <u>หลวงพระบาง : ร้านอาหาร</u> 1. ดร.อภิชาติ กุณฑร 2. Mr. Phetdavong Rattavong 3. คุณ Khanthaly Misaiphon 4. คุณคำพวง แสนทองคำ	เจ้าของร้าน Huen Luangprabang Theme Restaurant, Luangprabang Marketing, Huen Luangprabang Theme Restaurant, Luangprabang เจ้าของร้าน Park Houay Mixay Restaurant, Luangprabang ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน Park Houay Mixay Restaurant, Luangprabang

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	หน่วยงาน / ตำแหน่ง
5. คุณ Jintana 6. คุณบัวฝน จันเทรี 7. คุณจันทร์เพ็ญ บุญดาวงค์ 8. คุณวิฐณัย ทิซันพงค์ 9. คุณ Vilaisorn Thoneviengxag 10. คุณนันทนา อินทร์แก้ว	ร้าน GALANGA Café', Luangprabang เจ้าของร้าน Tamnak Lao Restaurant, Luangprabang ผู้ช่วยเจ้าของร้าน Tamnak Lao Restaurant, Luangprabang เจ้าของร้านบ้านโบราณ (บ้านนุราน) ร้าน Roots & Leaves Restaurant Manager, Luangphabang ผู้จัดการร้าน Tropical Garden Restaurant, Luangphabang
<u>วังเวียง : ร้านอาหาร</u> 1. คุณกรกนก มธธานินทร์ 2. คุณคำปุ่น อุ่นเจริญพร 3. คุณ Mok 4. คุณ JoJo 5. คุณ Amkha Heuang Paseth	ภัณฑาคารเจ้าของร้าน Champa Lao The Villa, Vang viong เจ้าของร้าน Chaleun Restaurant and Guest house, Vang viong Chef, ร้าน Chaleun Restaurant and Guest house, Vang viong Chef, ร้าน Chaleun Restaurant and Guest house, Vang viong เจ้าของร้าน Arena Restaurant Bar, Vang viong
<u>เวียงจันทน์ : ร้านอาหาร</u> 1. คุณบัว วิพิราวงค์ 2. คุณจตุพร อินชัย 3. คุณธนากร ภูวัตธนกิจ 4. คุณ Southa Khanguonesa	ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน Kualao Restaurant (LAO Food), Vientiane ผู้จัดการร้าน Kong View Bar & Restaurant, Vientiane เจ้าของร้าน Tonenam Restaurant, Vientiane Chef, ร้าน Pik Thai Bar & Restaurant, Vientiane

แบบสอบถามเชิงปริมาณ

แบบสอบถามโครงการวิจัย

รูปแบบการประกอบการธุรกิจอาหารไทยในตลาดอาเซียน:

กรณีศึกษา ประเทศไทย สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และราชอาณาจักรกัมพูชา

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้ใช้สำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการประกอบการธุรกิจอาหารไทยในตลาดอาเซียน: กรณีศึกษา ประเทศไทย สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และราชอาณาจักรกัมพูชา ซึ่งแบ่งเป็น 4 ส่วน คือ 1. ข้อมูลทั่วไปและพฤติกรรมผู้บริโภค 2. การเลือกเมนูและเครื่องปรุงอาหารไทย 3. ทักษะคิดต่ออาหารไทยและภาพลักษณ์ของอาหารไทย 4. ความพึงพอใจต่อร้านอาหารไทย

คณะผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือให้ข้อมูลตามความเป็นจริงจากท่าน ทั้งนี้ข้อมูลที่ได้อาจจะนำไปใช้ในการวิจัยรูปแบบการประกอบการธุรกิจอาหารไทยในตลาดอาเซียนซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างแผนกลยุทธ์ในการนำครัวไทยสู่ตลาดอาเซียน ในการนี้ผู้ให้ข้อมูลจะไม่ได้รับผลกระทบจากการให้ข้อมูลดังกล่าว คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือมา ณ โอกาสนี้

คำชี้แจง โปรดขีดเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง และเติมคำในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็น/ความเป็นจริงของท่านในส่วนต่างๆ ที่กำหนดต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมผู้บริโภค

1. เพศ 1. ชาย 2. หญิง
2. อายุ 1. ต่ำกว่า 25 ปี 2. 25 - 34 ปี 3. 35 - 44 ปี
 4. 45 - 54 ปี 5. 55 - 64 ปี 6. มากกว่า 64 ปี
3. สถานภาพ 1. โสด 2. สมรส/อยู่ด้วยกัน 3. ม้าย/หย่าร้าง/
แยกกันอยู่
4. ระดับการศึกษา 1. ต่ำกว่าปริญญาตรี 2. ปริญญาตรี
 3. สูงกว่าปริญญาตรี
5. อาชีพ 1. ผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ 2. ผู้บริหาร/ผู้จัดการ 3. ผู้ประกอบการ
 4. พนักงานทางด้านการค้า 5. ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 6. ผู้ใช้แรงงานในการผลิต 7. เกษตรกร 8. แม่บ้าน
 9. นักศึกษา/นักเรียน 10. เกษียณ/ว่างงาน
 11. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

6. รายได้ครัวเรือนต่อเดือน

- 1. ต่ำกว่า 13,500 บาท/US\$ 450/1,836,000 เรียล
- 2. 13,500-26,999 บาท/ US\$ 450 – 899/1,836,000-3,671,999 เรียล
- 3. 27,000-40,499 บาท/US\$ 900 – 1,349/3,672,000-5,507,999 เรียล
- 4. 40,500- 53,999 บาท/ US\$ 1,350 - 1,799/5,508,000-7,343,999 เรียล
- 5. 54,000-67,499 บาท/ US\$ 1,800 – 2,249/7,344,000-9,179,999 เรียล
- 6. 67,500-80,999 บาท/ US\$ 2,250 - 2,699/9,180,000-11,015,999 เรียล
- 7. 81,000- 94,499 บาท/ US\$ 2,700 – 3,149/11,016,000-12,851,999 เรียล
- 8. 94,500-107,999 บาท/ US\$ 3,150 - 3,599/12,852,000-14,687,999 เรียล
- 9. 108,000 บาท ขึ้นไป/ US\$ 3,600 and over/14,688,000 เรียล ขึ้นไป

7. ศาสนา

- 1. พุทธ/ Buddhism
- 2. คริสต์/Christ
- 3. อิสลาม/Islam
- 4. ฮินดู/Hinduism
- 5. ยิว/Jewish
- 6. อื่นๆ โปรดระบุ/Others, please specify.....

8. ลักษณะการเดินทาง

- 1. มากับครอบครัว
- 2. มากับกลุ่มทัวร์
- 3. ท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ
- 4. นักท่องเที่ยวแบกเป้
- 5. อื่นๆ โปรดระบุ/Others, please specify.....

9. ที่สัญชาติของท่าน

- 1. ไทย
- 2. กัมพูชา
- 3. ลาว
- 4. ฝรั่งเศส
- 5. เอเชีย โปรดระบุ.....
- 6. ยุโรป โปรดระบุ.....
- 7. อื่นๆ โปรดระบุ

10. ท่านเคยรับประทานอาหารไทยหรือไม่

- 1. เคย
- 2. ไม่เคย

11. ร้านอาหารไทยที่ท่านรับประทานเป็นร้านประเภทใด

- 1.ระดับหรู/คลาสสิกหรูหรา
- 2. ระดับปานกลาง/ไทยร่วมสมัย
- 3. ระดับธรรมดาทั่วไป/จานด่วน
- 4.ร้านริมบาทวิถี
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ.....)

12. ท่านชอบอาหารไทยภาคใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. ภาคกลาง
- 2. ภาคเหนือ
- 3. ภาคอีสาน
- 4. ภาคใต้
- 5. ไม่สามารถระบุอาหารประจำภาคได้
- 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....

3. ท่านเคยรับประทานขนมหวานไทยหรือไม่ และโปรดระบุระดับความคิดเห็นในมาตราวัด 1 – 10 โดยมี 1 แทนสนใจน้อยที่สุด และ 10 แทนสนใจมากที่สุด

รายการขนมหวานไทย	ระดับความสนใจ									
	สนใจน้อยที่สุด → สนใจมากที่สุด									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. ขนมชั้น <input type="checkbox"/> เคย <input type="checkbox"/> ไม่เคย										
2. ข้าวเหนียวมะม่วง <input type="checkbox"/> เคย <input type="checkbox"/> ไม่เคย										
3. ทองหยิบและทองหยด <input type="checkbox"/> เคย <input type="checkbox"/> ไม่เคย										
4. ลูกชุบ <input type="checkbox"/> เคย <input type="checkbox"/> ไม่เคย										
5. บัวลอยไข่หวาน <input type="checkbox"/> เคย <input type="checkbox"/> ไม่เคย										
6. ทับทิมกรอบ <input type="checkbox"/> เคย <input type="checkbox"/> ไม่เคย										

4. ท่านชอบรูปแบบอาหารต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด และโปรดระบุความคิดเห็นในมาตราวัด 1 – 7 โดยมี 1 แทนชอบน้อยที่สุด และ 7 แทนชอบมากที่สุด

รูปแบบอาหาร	ระดับความชอบ						
	ชอบน้อยที่สุด → ชอบมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. อาหารจานเดียว							
2. อาหารชุด (อาหารเรียกน้ำย่อย+อาหารจานหลัก+ของหวาน)							
3. รายการอาหารพิเศษ							
4. อาหารบุฟเฟต์							
5. รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด							
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

5. ท่านให้ระดับความสำคัญต่อบัณฑิตต่อไปนี้ของบัณฑิตในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและความต้องการรายการอาหารสุขภาพของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร และโปรดระบุความคิดเห็นในมาตราวัด 1 – 5 โดยมี 1 แทนสำคัญน้อย และ 5 แทนสำคัญมาก

บัณฑิตในการตัดสินใจเลือกรายการอาหาร	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. ราคาอาหารต่อจาน							
2. อาหารมีเอกลักษณ์							
3. เป็นอาหารท้องถิ่น							
4. เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง							
5. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ							
6. รูปลักษณ์ของอาหาร							
7. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

6. ท่านมีความชื่นชอบประเภทอาหารต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด และโปรดระบุความคิดเห็นในมาตราวัด 1 – 7 โดยมี 1 แทนชอบน้อยที่สุด และ 7 แทนชอบมากที่สุด

ประเภทวัตถุดิบ	ระดับความชอบ						
	ชอบน้อยที่สุด → ชอบมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. ข้าว 1.1 ข้าวหอมมะลิ							
1.2 ข้าวอื่นๆ โปรดระบุ.....							
1.3 ข้าวเหนียว							
2. เนื้อสัตว์ 2.1 เนื้อไก่							
2.2 เนื้อหมู							
2.3 เนื้อวัว							
2.4 อาหารทะเล							
3. ผัก 3.1 ผักพื้นบ้าน							
3.2 ผักที่นำเข้าอื่นๆ							

7. ท่านชอบวิธีการปรุงอาหารสำหรับเมนูอาหารไทยต่อไปนี้หรือไม่ และโปรดระบุความคิดเห็นในมาตราวัด 1-7 โดยมี 1 แทนชอบน้อยที่สุด และ 7 แทนชอบมากที่สุด

วิธีการปรุงอาหาร	ระดับความชอบ						
	ชอบน้อยที่สุด → ชอบมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. แกง							
2. ต้ม							
3. นึ่ง							
4. ตุ่น							
5. ย่าง							
6. ผัด							
7. ทอด							
8. ยำ							
9. น้ำพริก							
10. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

8. ท่านชื่นชอบรสชาติอาหารต่อไปนี้มากน้อยที่สุด และโปรดระบุความคิดเห็นในมาตราวัด 1-7 โดยมี 1 แทนชอบน้อยที่สุด และ 7 แทนชอบมากที่สุด

รสชาติอาหาร	ระดับความชอบ						
	ชอบน้อยที่สุด → ชอบมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. รสหวาน							
2. รสเค็ม							
3. รสเปรี้ยว							
4. ความเผ็ดร้อน							
5. ความมัน							

9. เครื่องปรุงรสเค็ม โปรดระบุความจำเป็น/ความต้องการของท่าน ในมาตราวัดจาก 1 – 7
โดยมี 1 แทนต้องการน้อยที่สุด และ 7 แทนต้องการมากที่สุด

เครื่องปรุงรสเค็ม	ระดับความต้องการ						
	ต้องการน้อยที่สุด → ต้องการมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. น้ำปลา							
2. เกลือสมุทร							
3. กะปิ							
4. ซอสถั่วเหลือง (ซีอิ๊ว)							
5. น้ำมันหอย							
6. ปลา ร้า							
7. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

10. เครื่องปรุงรสหวาน โปรดระบุความจำเป็น/ความต้องการของท่าน ในมาตราวัดจาก 1 - 7
โดยมี 1 แทนต้องการน้อยที่สุด และ 7 แทนต้องการมากที่สุด

เครื่องปรุงรสหวาน	ระดับความต้องการ						
	ต้องการน้อยที่สุด → ต้องการมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. น้ำตาลทรายขาว							
2. น้ำตาลแดง							
3. น้ำตาลปีก							
4. น้ำตาลสด							
5. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

11. เครื่องปรุงรสเปรี้ยว โปรดระบุความจำเป็น/ความต้องการของท่าน ในมาตราวัดจาก 1 – 7
โดยมี 1 แทนต้องการน้อยที่สุด และ 7 แทนต้องการมากที่สุด

เครื่องปรุงรสเปรี้ยว	ระดับความต้องการ						
	ต้องการน้อยที่สุด → ต้องการมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. มะนาว							
2. มะขามเปียก							
3. น้ำส้มสายชู							
4. มะกรูด							
5. มะเขือเทศ							
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

12. เครื่องปรุงรสเค็ม โปรดระบุความจำเป็น/ความต้องการของท่าน ในมาตราวัดจาก 1 - 7 โดยมี 1 แทนต้องการน้อยที่สุด และ 7 แทนต้องการมากที่สุด

เครื่องปรุงรสเค็ม	ระดับความต้องการ						
	ต้องการน้อยที่สุด → ต้องการมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. พริกสด							
2. พริกแห้ง							
3. พริกแกง							
4. พริกไทย							
5. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

13. เครื่องปรุงสมุนไพรไทยอบแห้ง (Dried) โปรดระบุความจำเป็น/ความต้องการของท่าน ในมาตราวัดจาก 1 - 7 โดยมี 1 แทนต้องการน้อยที่สุด และ 7 แทนต้องการมากที่สุด

เครื่องปรุงสมุนไพรไทยอบแห้ง	ระดับความต้องการ						
	ต้องการน้อยที่สุด → ต้องการมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. ผักชีอบแห้ง							
2. กระชายเส้นอบแห้ง							
3. กระเทียมอบแห้ง							
4. ผักชีฝรั่ง (ผักชีใบยาวย)							
5. หอมแดงซอยอบแห้ง							
6. ขมิ้นอบแห้ง							
7. สะระแหน่อบแห้ง							
8. ผักแพวอบแห้ง							
9. ใบมะกรูดอบแห้ง							
10. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

ส่วนที่ 3 ทักษะติดต่ออาหารไทยและภาพลักษณ์ของอาหารไทย

1. ภาพลักษณ์ของอาหารไทย และโปรตระดับความคิดเห็น ในมาตราวัดจาก 1 - 7 โดยมี 1 แทนเห็นด้วยน้อยที่สุด และ 7 แทนเห็นด้วยมากที่สุด

ภาพลักษณ์ของอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น						
	เห็นด้วยน้อยที่สุด → เห็นด้วยมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม							
2. มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา							
3. มีสูตรและกรรมวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์							
4. มีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน และสีส้มสวยงาม							
5. มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์							
6. มีความหลากหลายของเมนู							
7. มีความสดใหม่ของวัตถุดิบและเครื่องปรุง							
8. มีความสะอาดและปลอดภัย							
9. บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย							
10. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

2. ภาพลักษณ์ของร้านอาหารไทยด้านสุขอนามัยและสุขาภิบาล (ลักษณะทางกายภาพ) ในมาตราวัดจาก 1 - 7 โดยมี 1 แทนสำคัญน้อยที่สุด และ 7 แทนสำคัญมากที่สุด

ภาพลักษณ์ของร้านอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. สุขอนามัยของพนักงาน							
2. ภาชนะแก้วและผ้าสะอาด							
3. ช้อน/ส้อมสะอาดมันวาว							
4. ด้ามจับเครื่องใช้แข็งแรงยึดติดกับฐาน							
5. เถ่มเมนูอาหารที่สะอาด							
6. ผ้าเช็ดมือที่สะอาด							
7. ห้องน้ำสะอาดและมีกลิ่นหอม							
8. เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพการใช้งานดี							

3. รูปแบบร้านอาหารไทยแบบใดที่ท่านชอบมากที่สุด ในมาตราวัดจาก 1 - 7 โดยมี 1 แทนชอบน้อยที่สุด และ 7 แทนชอบมากที่สุด

รูปแบบร้านอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น ชอบน้อยที่สุด → ชอบมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. ระดับหูก/คลาสสิกหรูหรา							
2. ระดับปานกลาง/ไทยร่วมสมัย							
3. ระดับธรรมดาทั่วๆ ไป/จานด่วน							
4. ร้านริมบาทวิถี							
5. อื่น ๆ (โปรดระบุ.....)							

4. ท่านชอบรูปแบบการบริการเหล่านี้มากน้อยเพียงใด ในมาตราวัดจาก 1 - 7 โดยมี 1 แทนชอบน้อยที่สุด และ 7 แทนชอบมากที่สุด

รูปแบบการบริการ	ระดับความคิดเห็น ชอบน้อยที่สุด → ชอบมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. บริการเต็มรูปแบบ							
2. บริการตัวเอง							
3. บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน							
4. ร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า							
5. อื่นๆ โปรดระบุ.....							

ส่วนที่ 4 ความพึงพอใจต่อร้านอาหารไทย

โปรดระบุความพึงพอใจที่มีต่อร้านอาหารไทย ในมาตราวัดจาก 1 - 10 โดยมี 1 แทนพึงพอใจน้อยที่สุด และ 10 แทนพึงพอใจมากที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ									
	พึงพอใจน้อยที่สุด → พึงพอใจมากที่สุด									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. ความเป็นอาหารไทยแท้										
2. ภาพลักษณ์และบรรยากาศของความเป็นไทย										
3. คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม										
4. รสชาติของอาหารและเครื่องดื่ม										
5. ราคาของอาหารและเครื่องดื่ม										
6. ท่าเลที่ตั้ง/สถานที่										
7. แผนกบริการส่วนหน้า/ต้อนรับ										
8. การส่งเสริมการขาย										
9. การบริการของพนักงาน										
10. สุขอนามัยและสุขาภิบาล										
11. ความปลอดภัย										
12. ความพึงพอใจรวมที่มีต่อร้านอาหารไทย เมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารอื่นๆ										
13. เมื่อมีโอกาสไปท่องเที่ยวที่ใดก็ตาม ท่านอยากใช้บริการร้านอาหารไทยอีก										

ขอขอบพระคุณที่กรุณาใช้เวลาตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามเชิงคุณภาพ

แบบสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัว ไกด์ และผู้เชี่ยวชาญ/นักวิชาการ เพื่อการวิจัยเรื่อง รูปแบบการประกอบการธุรกิจอาหารไทยในตลาดอาเซียน: กรณีศึกษาประเทศไทย สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และราชอาณาจักรกัมพูชา

ผู้ให้สัมภาษณ์ ชื่อ.....ตำแหน่งปัจจุบัน.....
สถานที่ทำงาน/ร้านอาหาร/ภัตตาคาร/บริษัททัวร์.....ที่อยู่.....
เมือง.....ประเทศ..... โทรศัพท์-มือถือ.....อีเมล.....

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

- เพศ 1. ชาย 2. หญิง
- อายุ 1. ต่ำกว่า 25 ปี 2. 25-34 ปี 3. 35-44 ปี
 4. 45-54 ปี 5. 55-64 ปี 6. มากกว่า 64 ปี
- ระดับการศึกษา 1. ต่ำกว่าปริญญาตรี 2. ปริญญาตรี 3. สูงกว่าปริญญาตรี
- ศาสนา 1. พุทธ 2. คริสต์ 3. อิสลาม 4. อื่นๆ โปรดระบุ.....
- อาชีพ 1 ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร 2. ผู้บริหาร/ผู้จัดการร้านอาหาร 3. พ่อครัว/แม่ครัว
 4. พนักงานข้าราชการ 5. ไกด์ 6. อื่นๆ โปรดระบุ
- ระยะเวลาในการประสบการณ์
- รายได้โดยเฉลี่ยต่อปี 1. ต่ำกว่า \$15,000 2. \$15,000-24,999 3. \$25,000-34,999
 4. \$35,000-49,999 5. \$50,000-74,999 6. \$75,000-99,999 7. มากกว่า \$99,999

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยในตลาดอาเซียน (ไทย-ลาว-กัมพูชา)

- สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารไทยในตลาดอาเซียน เป็นอย่างไร
 - สภาพทั่วไป.....
 - แนวโน้มการลงทุน.....
 - จุดอ่อน/จุดแข็ง.....
 - ปัญหาอุปสรรค/ข้อจำกัด.....
 - โอกาส.....
- สำหรับเจ้าหน้าที่ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว และ ไกด์ในแนวคิดของท่าน การประกอบการธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหารไทยในตลาดอาเซียน ควรเป็นอย่างไร
 - ประเภทการลงทุน
 - กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย.....
 - รูปแบบภัตตาคาร/ร้านอาหารไทย.....

4. รูปแบบประเภทรายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมสำหรับคนท้องถิ่น และเมนูยอดนิยม
.....
 5. รูปแบบประเภทรายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมสำหรับสำหรับนักท่องเที่ยว และเมนูยอดนิยม
.....
 6. แหล่งวัตถุดิบการประกอบอาหารไทย
.....
 7. คุณสมบัติพ่อครัว/แม่ครัว
.....
 8. คุณสมบัติพนักงานบริการในร้านอาหารไทย
.....
 9. ระบบการบริหารจัดการรักษาระดับมาตรฐานอาหารไทย
.....
 10. เทคนิคการบริการที่สร้างความแตกต่างระหว่างร้านอาหารไทยกับร้านอาหารชาติอื่น ๆ
.....
 - 11.ทำเลที่ตั้ง/สถานที่-บรรยากาศ
.....
 12. สาเหตุหลัก ๆ อะไรบ้างที่ทำให้คนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวรู้จักอาหารไทยและใช้บริการร้านอาหารไทย.....
 13. ในฐานะที่ท่านเป็นตัวแทนจากองค์กรหรือหน่วยงานที่มีส่วนได้ส่วนเสียจากการประกอบธุรกิจอาหารไทยในประเทศดังกล่าว ท่านคิดว่าแนวทางการพัฒนาการประกอบธุรกิจอาหารไทยในประเทศนี้ควรจะมีปัจจัยสำคัญใดบ้างที่ต้องคำนึงถึง.....
3. สำหรับ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และพ่อครัว/แม่ครัวในแนวคิดของท่าน รูปแบบการประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยในประเทศ/เมืองนี้ ควรเป็นอย่างไร
1. แนวคิด / แรงบันดาลใจในการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
 2. ทำไมถึงเลือกเปิดร้านอาหารไทยในประเทศนั้น
 3. ร้านอาหารไทยที่เปิดอยู่เป็นสไตล์แบบไหน และเพราะเหตุใดถึงเลือกเปิดสไตล์นี้ และระยะเวลาที่ดำเนินกิจการจนถึงปัจจุบัน
 4. หลักของการบริหารจัดการร้านอาหารที่ทำให้ท่านประสบความสำเร็จ ปัจจัยหลักและปัจจัยรองที่ต้องคำนึงถึงมีอะไรบ้าง
 5. จุดแข็งและจุดอ่อนของอาหารไทยเมื่อเทียบกับอาหารท้องถิ่นหรืออาหารชาติอื่น ๆ
 6. อุปสรรคและข้อจำกัดในการเปิดร้านอาหารไทยในเมืองนี้มีอะไรบ้าง
 7. ท่านมีแนวคิดในการบริหารจัดการร้านอาหารไทยให้ประสบความสำเร็จในเมืองนี้ในประเด็นต่อไปนี้ อย่างเป็นอย่างไร

การหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
E2.1	510.6000	7734.8690	.3712	.9665
E2.2	511.2667	7718.6161	.3969	.9665
E2.3	510.9000	7651.4034	.6619	.9660
E2.4	511.1667	7671.7299	.5281	.9662
E2.5	510.5000	7758.3276	.2822	.9667
E3.1	510.1333	7811.7057	.1649	.9668
E3.2	510.7667	7691.4954	.6303	.9661
E3.3	509.6667	7773.0575	.3884	.9664
E3.4	510.4333	7745.5644	.4848	.9663
E3.5	510.0000	7721.5172	.4942	.9663
E3.6	510.4000	7700.5241	.5986	.9661
E4.1.1	509.5333	7717.0851	.4314	.9664
E4.1.2	510.3333	7694.0920	.4798	.9663
E4.1.3	509.7333	7669.2368	.4860	.9663
E4.2.1	509.1667	7807.1092	.1826	.9668
E4.2.2	509.7333	7770.8230	.2671	.9667
E4.2.3	510.6667	7705.1954	.4190	.9664
E4.2.4	510.0667	7692.6161	.4478	.9664
E4.3.1	508.7667	7820.0471	.2059	.9667
E4.3.2	510.8667	7794.3264	.1822	.9669
E5.1	511.0000	7734.6897	.4036	.9664
E5.2	510.7667	7719.8402	.4752	.9663
E5.3	510.5000	7721.0862	.5083	.9663
E5.4	510.0667	7757.4437	.2740	.9667
E5.5	510.6333	7769.4126	.3085	.9666
E6.1	509.3333	7841.6782	.0758	.9669
E6.2	510.2000	7775.7517	.2865	.9666
E6.3	509.6333	7826.4471	.1631	.9667
E6.4	510.0667	7787.0299	.3294	.9665
E6.5	509.4333	7812.2540	.2084	.9667
E6.6	509.0667	7822.8920	.1356	.9668
E6.7	509.8667	7833.1540	.0942	.9669
E6.8	509.2333	7743.0816	.5648	.9662
E6.9	509.5333	7810.5333	.1908	.9667
A5.1	508.8000	7791.2690	.3119	.9665
A5.2	509.1333	7767.9816	.4102	.9664

A5.3	509.9333	7837.3747	.0852	.9669
A5.4	509.8333	7782.2126	.3277	.9665
A5.5	509.3667	7802.8609	.2646	.9666
A5.6	511.3667	7694.3782	.4323	.9664
F1.1	511.3667	7649.2057	.5618	.9661

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
F1.2	510.9333	7622.1333	.7150	.9658
F1.3	511.5000	7608.6724	.6970	.9659
F1.4	509.9333	7666.6161	.6102	.9661
F1.5	510.3000	7637.5966	.6131	.9660
F1.6	511.6667	7599.3333	.6426	.9659
F2.1	511.4333	7700.8057	.5646	.9662
F2.2	510.9000	7707.1966	.5393	.9662
F2.3	511.2333	7686.7368	.5911	.9661
F2.4	510.6667	7744.4368	.4064	.9664
F3.1	510.8333	7763.9368	.3380	.9665
F3.2	511.1333	7660.8092	.6104	.9660
F3.3	511.0333	7719.5506	.4734	.9663
F3.4	510.1333	7725.1540	.5548	.9662
F3.5	510.0667	7663.1678	.6894	.9660
F4.1	509.9000	7747.8172	.3219	.9666
F4.2	510.2000	7692.0966	.5114	.9662
F4.3	510.1000	7692.0931	.5776	.9661
F4.4	510.6000	7686.1103	.5646	.9661
F5.1	510.5333	7663.0161	.6857	.9660
F5.2	510.6667	7689.6782	.6357	.9661
F5.3	510.3333	7727.8851	.3960	.9664
F5.4	510.6000	7670.8690	.5759	.9661
F5.5	510.7333	7681.9264	.5675	.9661
F5.6	510.6000	7693.2828	.5829	.9661
F5.7	510.4667	7645.0851	.6639	.9660
F5.8	510.9000	7710.0931	.4790	.9663
F5.9	510.4333	7693.9782	.5393	.9662
D1.1	509.0000	7808.5517	.2550	.9666
D1.2	510.2000	7760.2345	.4081	.9664
D1.3	509.5667	7739.9092	.4960	.9663
D1.4	509.8000	7768.3034	.4148	.9664
D1.5	510.3667	7734.7230	.5193	.9663
D1.6	509.9333	7666.4092	.7808	.9659
D1.7	509.3333	7727.7471	.5481	.9662
D1.8	510.1667	7689.7989	.6633	.9660

D1.9	510.3333	7652.2989	.7579	.9659
D2.1	509.8333	7710.7644	.4995	.9663
D2.2	510.6667	7639.1954	.6926	.9659
D2.3	511.2000	7678.2345	.6213	.9661
D2.4	510.7333	7635.0299	.7038	.9659
D2.5	510.8000	7665.6828	.5932	.9661

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
D2.6	511.8333	7629.7299	.6942	.9659
D2.7	510.5000	7628.6724	.6009	.9660
D2.8	510.7667	7659.9782	.6274	.9660
D3.1	511.3333	7700.0230	.4172	.9664
D3.2	509.5333	7765.9816	.3256	.9665
D3.3	510.7000	7718.9759	.4620	.9663
D3.4	509.9667	7738.2402	.4427	.9664
D4.1	509.9333	7801.9264	.1951	.9668
D4.2	510.5333	7734.7402	.4974	.9663
D4.3	510.8667	7720.7402	.4689	.9663
D4.4	511.1000	7677.1966	.4566	.9664
G2.1	507.2667	7694.3402	.4228	.9664
G2.2	507.6333	7751.3437	.2818	.9667
G2.3	507.3333	7721.9540	.4520	.9663
G2.4	507.3000	7677.7345	.4963	.9663
G2.5	507.0000	7764.8276	.2831	.9666
G2.6	506.9000	7746.9897	.3340	.9666
G2.7	508.0000	7575.2414	.6141	.9660
G2.8	508.5667	7543.9092	.6706	.9659
G2.9	507.6667	7712.7816	.4197	.9664
G2.10	507.5333	7653.6368	.5055	.9663
G2.11	507.5000	7660.3276	.4784	.9663
G2.12	507.4333	7755.5644	.3158	.9666
G2.13	506.7000	7741.3207	.3482	.9665

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items =106

Alpha = .9666

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
E2.1	302.7667	3057.1506	.4547	.9489
E2.2	303.4333	3046.7368	.4766	.9488
E2.3	303.0667	3036.2713	.5907	.9483
E2.4	303.3333	3055.3333	.4346	.9490
E2.5	302.6667	3105.3333	.2093	.9500
E3.1	302.3000	3145.0448	.0472	.9504
E3.2	302.9333	3052.1333	.6043	.9483
E3.3	301.8333	3106.2816	.3389	.9493
E3.4	302.6000	3078.2483	.5093	.9487
E3.5	302.1667	3085.6609	.3850	.9491
E3.6	302.5667	3043.9092	.6564	.9481
E4.1.1	301.7000	3047.5276	.5091	.9486
E4.1.2	302.5000	3032.2586	.5581	.9484
E4.1.3	301.9000	3017.6103	.5502	.9484
E4.2.1	301.3333	3117.6092	.1974	.9498
E4.2.2	301.9000	3101.6793	.2452	.9498
E4.2.3	302.8333	3063.7299	.3835	.9492
E4.2.4	302.2333	3053.4264	.4230	.9491
E4.3.1	300.9333	3147.1678	.0635	.9500
E4.3.2	303.0333	3109.7575	.1912	.9501
E5.1	303.1667	3058.6264	.4865	.9487
E5.2	302.9333	3051.5816	.5506	.9485
E5.3	302.6667	3059.1954	.5501	.9485
E5.4	302.2333	3100.6678	.2209	.9500
E5.5	302.8000	3074.7862	.4270	.9490
E6.1	301.5000	3131.9138	.1413	.9499
E6.2	302.3667	3089.6195	.3457	.9493
E6.3	301.8000	3129.7517	.1868	.9497
E6.4	302.2333	3102.3230	.3699	.9492
E6.5	301.6000	3121.7655	.2229	.9496
E6.6	301.2333	3120.1161	.1943	.9498
E6.7	302.0333	3134.0333	.1093	.9502
E6.8	301.4000	3074.5241	.6103	.9485
E6.9	301.7000	3100.2862	.3264	.9493
A5.1	300.9667	3109.9644	.3173	.9493
A5.2	301.3000	3087.1828	.4726	.9489
A5.3	302.1000	3147.4034	.0397	.9504
A5.4	302.0000	3108.0000	.3073	.9494
A5.5	301.5333	3133.4299	.1543	.9498
A5.6	303.5333	3058.8782	.3893	.9492
F1.1	303.5333	3018.1195	.5727	.9483

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
F1.2	303.1000	3009.2655	.6895	.9478
F1.3	303.6667	3000.5057	.6741	.9478
F1.4	302.1000	3045.4724	.5409	.9485
F1.5	302.4667	3014.1195	.6102	.9481
F1.6	303.8333	2991.1782	.6349	.9480
F2.1	303.6000	3038.5931	.6502	.9481
F2.2	303.0667	3047.1678	.5983	.9483
F2.3	303.4000	3026.3172	.6926	.9479
F2.4	302.8333	3060.6954	.5203	.9486
F3.1	303.0000	3079.2414	.4161	.9490
F3.2	303.3000	3016.7000	.6680	.9479
F3.3	303.2000	3056.0966	.5228	.9486
F3.4	302.3000	3085.1138	.4494	.9489
F3.5	302.2333	3037.7713	.6453	.9481
F4.1	302.0667	3090.2713	.2862	.9496
F4.2	302.3667	3050.5161	.4979	.9487
F4.3	302.2667	3040.3402	.6203	.9482
F4.4	302.7667	3034.5299	.6153	.9482
F5.1	302.7000	3034.7690	.6582	.9481
F5.2	302.8333	3038.4885	.6850	.9480
F5.3	302.5000	3042.6034	.5300	.9485
F5.4	302.7667	3031.7023	.5898	.9483
F5.5	302.9000	3037.0586	.5905	.9483
F5.6	302.7667	3046.9437	.5934	.9483
F5.7	302.6333	3007.8954	.7171	.9477
F5.8	303.0667	3028.9609	.6355	.9481
F5.9	302.6000	3032.8690	.6247	.9481

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0

N of Items = 68

Alpha = .9496

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
E2.1	156.0667	598.3402	.4375	.8664
E2.2	156.7333	580.4782	.6008	.8620
E2.3	156.3667	599.0678	.4595	.8659
E2.4	156.6333	602.3092	.3663	.8682
E2.5	155.9667	617.3437	.2122	.8722
E3.1	155.6000	629.3517	.1275	.8731
E3.2	156.2333	598.1851	.5645	.8641
E3.3	155.1333	614.7402	.4126	.8675
E3.4	155.9000	602.9207	.5715	.8645
E3.5	155.4667	621.1540	.2391	.8706
E3.6	155.8667	589.1540	.6932	.8615
E4.1.1	155.0000	592.3448	.5130	.8645
E4.1.2	155.8000	591.2690	.4997	.8648
E4.1.3	155.2000	584.8552	.4939	.8648
E4.2.1	154.6333	607.2747	.4038	.8672
E4.2.2	155.2000	601.2000	.4121	.8670
E4.2.3	156.1333	584.1195	.5386	.8636
E4.2.4	155.5333	591.8437	.4521	.8660
E4.3.1	154.2333	640.8057	.0114	.8735
E4.3.2	156.3333	620.9195	.1780	.8730
E5.1	156.4667	592.8782	.5448	.8639
E5.2	156.2333	606.9437	.3986	.8673
E5.3	155.9667	608.3092	.4159	.8670
E5.4	155.5333	624.8092	.1295	.8746
E5.5	156.1000	598.0931	.5131	.8648
E6.1	154.8000	627.0621	.1903	.8713
E6.2	155.6667	608.9195	.3766	.8678
E6.3	155.1000	626.9897	.2351	.8703
E6.4	155.5333	616.2575	.3921	.8678
E6.5	154.9000	619.7483	.3213	.8690
E6.6	154.5333	614.3954	.3332	.8687
E6.7	155.3333	629.5402	.1294	.8729
E6.8	154.7000	604.7690	.6240	.8643
E6.9	155.0000	621.5172	.2564	.8702

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items = 34

Alpha = .8711

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
E6.1	41.6333	54.9299	.3882	.8012
E6.2	42.5000	48.8793	.5800	.7763
E6.3	41.9333	55.0299	.4836	.7899
E6.4	42.3667	51.1368	.6813	.7665
E6.5	41.7333	52.0644	.5942	.7762
E6.6	41.3667	51.2057	.5147	.7855
E6.7	42.1667	53.5230	.3795	.8051
E6.8	41.5333	55.2920	.4801	.7904
E6.9	41.8333	52.9713	.4630	.7922

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items = 9

Alpha = .8064

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
F1.1	112.6667	948.1609	.6047	.9446
F1.2	112.2333	946.4609	.7006	.9435
F1.3	112.8000	947.9586	.6301	.9443
F1.4	111.2333	977.4264	.4539	.9461
F1.5	111.6000	957.0759	.5534	.9452
F1.6	112.9667	946.1713	.5675	.9453
F2.1	112.7333	971.3747	.5780	.9448
F2.2	112.2000	962.9931	.6612	.9440
F2.3	112.5333	952.8092	.7393	.9432
F2.4	111.9667	969.1368	.5968	.9446
F3.1	112.1333	978.2575	.5046	.9455
F3.2	112.4333	942.7368	.7512	.9429
F3.3	112.3333	966.9885	.5913	.9447
F3.4	111.4333	984.5299	.5205	.9454
F3.5	111.3667	961.9644	.6647	.9440
F4.1	111.2000	991.1310	.2991	.9480
F4.2	111.5000	968.6724	.5151	.9455
F4.3	111.4000	956.5931	.7076	.9435
F4.4	111.9000	957.8172	.6542	.9440
F5.1	111.8333	955.3161	.7282	.9433
F5.2	111.9667	957.1368	.7642	.9431
F5.3	111.6333	964.2402	.5470	.9452
F5.4	111.9000	951.4724	.6677	.9438
F5.5	112.0333	964.0333	.5832	.9447
F5.6	111.9000	965.4724	.6290	.9443
F5.7	111.7667	955.0816	.6436	.9441
F5.8	112.2000	959.6828	.6269	.9443
F5.9	111.7333	961.0299	.6242	.9443

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0

N of Items = 28

Alpha = .9464

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
D1.1	106.0000	606.4138	.2261	.9244
D1.2	107.2000	591.8897	.3966	.9225
D1.3	106.5667	586.5989	.4816	.9213
D1.4	106.8000	595.4759	.3833	.9226
D1.5	107.3667	574.8609	.6654	.9188
D1.6	106.9333	571.2368	.7005	.9182
D1.7	106.3333	579.6092	.5912	.9198
D1.8	107.1667	566.0057	.7540	.9173
D1.9	107.3333	556.5747	.8350	.9157
D2.1	106.8333	570.5575	.5836	.9196
D2.2	107.6667	545.2644	.8504	.9147
D2.3	108.2000	565.0621	.6678	.9182
D2.4	107.7333	549.3057	.7975	.9157
D2.5	107.8000	555.0621	.7093	.9173
D2.6	108.8333	555.1782	.6963	.9175
D2.7	107.5000	546.9483	.6763	.9179
D2.8	107.7667	559.4264	.6763	.9179
D3.1	108.3333	572.9885	.4179	.9234
D3.2	106.5333	590.6023	.3456	.9235
D3.3	107.7000	576.4241	.4972	.9211
D3.4	106.9667	590.9299	.3604	.9231
D4.1	106.9333	589.5126	.3480	.9235
D4.2	107.5333	579.8437	.5613	.9202
D4.3	107.8667	592.6023	.3089	.9242
D4.4	108.1000	582.9897	.3009	.9262

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0

N of Items = 25

Alpha = .9232

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
D1.1	38.9667	75.4816	.4345	.9008
D1.2	40.1667	70.9713	.5427	.8947
D1.3	39.5333	67.6368	.7091	.8819
D1.4	39.7667	72.3920	.5421	.8942
D1.5	40.3333	65.3333	.8277	.8724
D1.6	39.9000	66.3690	.7488	.8786
D1.7	39.3000	68.1483	.6869	.8836
D1.8	40.1333	65.9126	.7406	.8791
D1.9	40.3000	65.3897	.7047	.8823

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items = 9

Alpha = .8971

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
D2.1	27.3333	122.4368	.7636	.9323
D2.2	28.1667	117.4540	.8442	.9265
D2.3	28.7000	125.3897	.6924	.9368
D2.4	28.2333	116.3230	.8742	.9244
D2.5	28.3000	116.9759	.8333	.9272
D2.6	29.3333	123.5402	.6406	.9409
D2.7	28.0000	111.5862	.8166	.9292
D2.8	28.2667	118.3402	.8202	.9282

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0

N of Items = 8

Alpha = .9389

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
G2.1	80.3000	257.3207	.6931	.8795
G2.2	80.6667	267.2644	.5586	.8867
G2.3	80.3667	278.7920	.5083	.8891
G2.4	80.3333	270.1609	.5383	.8877
G2.5	80.0333	270.3092	.6000	.8848
G2.6	79.9333	264.8920	.6874	.8807
G2.7	81.0333	255.4126	.5832	.8865
G2.8	81.6000	257.6276	.5410	.8895
G2.9	80.7000	265.6655	.6446	.8825
G2.10	80.5667	257.9092	.6487	.8819
G2.11	80.5333	260.8782	.5902	.8853
G2.12	80.4667	263.1540	.7367	.8786

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0

N of Items = 12

Alpha = .8930

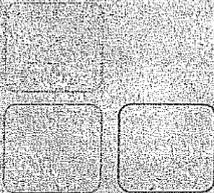
ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

Program & Abstracts



*Commission on Higher Education Congress IV
University Staff Development Consortium
(CHE - USDC Congress IV)*

*14-16 September 2011
The Zign Hotel Pataya*



กำหนดการประชุมวิชาการของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ครั้งที่ 4
 : เครือข่ายเชิงกลยุทธ์เพื่อการพัฒนาบุคลากรมหาวิทยาลัย
 ร่วมกับ โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ
 ระหว่างวันที่ 14 – 16 กันยายน 2554
 ณ โรงแรมเดอะชาयส์ พัทยา จังหวัดชลบุรี

วันพุธที่ 14 กันยายน 2554

05.00 น.		ลงทะเบียนและรับประทานอาหารว่าง
09.00 น.	Lobby B wing	-เดินทางถึงที่พัก และรับประทานอาหารว่าง -กลุ่มวิจัย RG 51 ดีเด่น จัดบูทและผู้รับทุนจัดโปสเตอร์เพื่อแสดงผลงาน - ชมพิธีทบทวนการเฉลิมพระเกียรติ พระราชอัจฉริยภาพพัฒนาองค์ความรู้ผ่านการวิจัยและนวัตกรรม เนื่องในวโรกาสที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ จะทรงมีพระชนมายุครบ 84 พรรษา
09.00 - 9.30 น.	Fidella Grand Ballroom	ลงทะเบียน
9.15 - 9.30 น.		พิธีเปิดการประชุมเสนอผลงานวิชาการประจำปี 2554 โดย เซนาธิการสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ดร.สุเมธ แย้มมนุญ กล่าวรายงานการจัดประชุมเสนอผลงานวิชาการ ประจำปี 2554 โดย ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะบุคลากร นายชจร จิตสุขุมมงคล
9.30 - 10.15 น.		การปาฐกถาพิเศษ เรื่อง พระราชอัจฉริยภาพด้านกาวิจัยและนวัตกรรม โดย องคมนตรี ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล
10.15 - 11.45 น.	Fidella Grand Ballroom	เสวนาเรื่อง การวิจัยเชิงบูรณาการเพื่อการใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศ โดย ประธานกลุ่มวิจัย (Supra Clusters) 6 กลุ่ม ดำเนินรายการโดย ศ.ดร.วิชัย บุญแสง
11.45 - 12.30 น.		บรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาฐานข้อมูลดัชนีการอ้างอิงวารสารสำหรับประเทศในกลุ่มอาเซียน (ASEAN Citation Index) โดย ศ.ดร.ณรงค์ฤทธิ์ สมบัติสมภพ
12.30 - 13.30 น.		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.30 - 14.30 น.		การนำเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ของผู้รับทุน ช่วงที่ 1 (Fauna Room)
14.30 - 15.30 น.	Fidella Grand Ballroom	การนำเสนอผลงานวิจัยเด่นของผู้รับทุนโครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา 6 โครงการ โดย ศ.ดร.เกตุ กฤตพันธ์
15.30 - 15.45 น.		พักรับประทานอาหารว่าง
15.45 - 16.45 น.	Fidella Grand Ballroom	ปาฐกถาพิเศษ เรื่อง มิติใหม่ของอุดมศึกษาไทยกับวิชาการเพื่อการรับใช้สังคม โดยประธานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ศ.พ.พ.วิจารณ์ พานิช
16.45 - 18.30 น.		การนำเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ของผู้รับทุน ช่วงที่ 2 (Fauna Room)
19.00 - 20.30 น.		พักรับประทานอาหารว่างและพักผ่อน

วันพฤหัสบดีที่ 15 กันยายน 2554

08.30 - 10.00 น.	กิจกรรมผู้แทน	การประชุมกลุ่มย่อย 5 ห้อง (5 พันธกิจ) เพื่อเสนอผลงานทางวจา (ห้อง Primary, Tempera, Flavo, Magenta, Vermillion)
		การประชุมของผู้บริหารมหาวิทยาลัย - นำเสนอผลการประเมินโครงการเครือข่ายเชิงกลยุทธ์ จากผู้ประเมินภายนอก โดย รศ.ดร.ดำรงศักดิ์ วัฒนา - นโยบายการพัฒนามหาวิทยาลัยในระบบอุดมศึกษาของประเทศ โดย เลขาธิการคณะกรรมการการอุดมศึกษา ดร.สุเมธ อัมมพันธ์ และรองเลขาธิการคณะกรรมการการอุดมศึกษา รศ.นพ. กำจร ดดีดิกดิ์ ดำเนินรายการ โดย รศ.ดร.วันชัย ตีเอกนามกุล (ห้อง Fineen Room)
10.00 - 10.30 น.		กิจกรรมประชุมผู้บริหาร
10.30 - 12.00 น.	กิจกรรมผู้แทน	การประชุมกลุ่มย่อย 5 ห้อง (5 พันธกิจ) เพื่อเสนอผลงานทางวจา (ต่อ) (ห้อง Primary, Tempera, Flavo, Magenta, Vermillion)
		การประชุมของผู้บริหารมหาวิทยาลัย (ต่อ) (ห้อง Fineen Room)
12.00 - 13.00 น.		กิจกรรมประชุมผู้บริหาร
13.00 - 14.30 น.		การนำเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ของผู้รับทุน ช่วงที่ 3 (Fauna Room)
14.30 - 15.00 น.		กิจกรรมประชุมผู้บริหาร
15.00 - 17.00 น.		การประชุมกลุ่มย่อย 5 ห้อง (5 พันธกิจ) เพื่อเสนอผลงานทางวจา (ต่อ) (ห้อง Primary, Tempera, Flavo, Magenta, Vermillion และห้อง Fineen Room)
17.00 - 18.30 น.		การนำเสนอผลงานวิจัยแบบโปสเตอร์ของผู้รับทุน ช่วงที่ 4 (Fauna Room)
18.30 - 20.30 น.		กิจกรรมประชุมผู้บริหาร
20.30 - 22.00 น.		ประชุมกรรมการประเมินผลการพิจารณารางวัล

วันศุกร์ที่ 16 กันยายน 2554

08.30 - 9.15 น.	Fidella Grand Ballroom	การนำเสนอผลงานตีพิมพ์ของ 2 กลุ่มวิจัย RG ปี 2551 โดย ศ.ดร.จิระพันธ์ กริ่งไกร
9.15 - 10.15 น.		การนำเสนอสถานภาพด้านขีดความสามารถการแข่งขันของมหาวิทยาลัยไทยในเวทีมหาวิทยาลัยโลก โดย รศ.ดร.วันชัย ตีเอกนามกุล
10.15 - 11.00 น.		กิจกรรมประชุมผู้บริหาร
11.00 - 11.30 น.	Fidella Grand Ballroom	กล่าวปัจฉิมโอวาท โดย เลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ดร.สุเมธ อัมมพันธ์
11.30 - 12.00 น.		พิธีมอบรางวัล โดย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ - กลุ่มวิจัยปี 2551 ที่มีผลงานตีพิมพ์ - การเสนอผลงานวิจัย
12.00 - 13.00 น.		กิจกรรมประชุมผู้บริหาร
13.00 น.		เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

การเสนอผลงานแบบโปสเตอร์ (Poster presentation)

วันพุธที่ 14 กันยายน 2554 ช่วงที่ 2: เวลา 16.30 – 18.00 น.

ห้อง FUANA

Name	Title	No.
Nuttaya lam-Khongf	A Development of an Online Sharing Dictionary for Hearing Impaired	SS-P-22
Donlakom Kwankham	Consumer Behavior and Need of Fresh longan Consumption	SS-P-24
Tatsirin Sawangboon	The comparison of item selection procedures at the early stages and item context on the quality of multidimensional computerized adaptive testing	SS-P-26
Pakomchai Supat	The study of research system leading to making decision in Sisaket	SS-P-28
Nittaya Taweecheep	A Prototype Model of Vocational Training Activity Management for Income Generation of Senior Citizens In the Northeastern Region of Thailand	SS-P-30
Noojaree Tudsas	Organic Farming to Improve the Quality of Life	SS-P-32
Pradit Egkatus	Training Curriculum Development for the Competency Improvement of Child Caretakers in Childhood Development Center under Local Government Organization	SS-P-34
Parisha Marie Cain	Decentralization Policy Implementation to Local Administrative Organization. The Case study; Good Governance in Management at Municipality, Kalasin Province.	SS-P-36
รศ. Renumas Gulasirima	Thai Food Business Model in ASEAN Markets: A Case Study of Thailand, Lao People's Democratic Republic and Socialist Kingdom of Cambodia	SS-P-38 P.176
Pornchai Maranet	When The Virtual World Become The Real World : The Construction of Social and Personal Identity of Thai Internet users.	SS-P-42
Pounglip Noojarearn	The Pattern for Role Promotion of the Elders in the Pomnsusity Development Chalnat Province,2010	SS-P-46
Pasiree Sungkaew	Policy Networks' s Outcomes and Decentralized Development in Decision Making the Large & Medium Scale-Dam Irrigation Projects:The cases study of Kaeng Sua Ten Dam Project and Mae Khan Dam Project,Nort	SS-P-50

Thai Food Business Model in ASEAN Markets: A Case Study of Thailand, Lao People's Democratic Republic and Socialist Kingdom of Cambodia**

Renumas Gulasirima^{1*} and Premruetai Yambunjong²

¹Faculty of Science and Technology, Suan Dusit Rajabhat University, Bangkok 10300 Thailand

²Faculty of Business Administration, Panyapiwat Institute of Management, Bangkok 11120, Thailand

Objectives

The objectives of this research are to study situation, market potential, consumer behavior and image of Thai food business and to find out a Thai restaurant business model for ASEAN focused particularly in Laos (Vientiane, Vangvieng, Luang Prabang) and Cambodia (Siem Reap, Phnom Penh).

Methods

This research employs mixed methodology, using both qualitative and quantitative methods. The survey research is adopted to explore the current situation, consumer behavior, and trends of the Thai restaurant business in Laos and Cambodia. These data will be gathered from the samples of 350 tourists by questionnaires with convenience sampling and stakeholders consisting of 30 key informants of each area selected by purposive sampling from the following 6 groups: Thai restaurant entrepreneurs, tourism enterprises, tourists, guides, Thai food professionals, and government officials by in-depth interview.

Results and Discussion

During the first period (May 19, 2011-August 15, 2011), the result according to the research plan was to prepare the survey questionnaires, the topics of in-depth interview, and the sampling frame, including a list of Thai restaurants in Laos (Vientiane, Vangvieng, Luang Prabang) and Cambodia (Siem Reap, Phnom Penh), a list of key informants and a field work plan for the data collecting.

The research finding now, briefed from the literature review of Thai restaurants in Laos and Cambodia, is an overview of the current situation of Thai restaurant business especially in 5 cities stated above. It's revealed the important factors influencing foreign investment in these two countries. Firstly, the governments' policies similarly have investment support and promotion privileges, particularly tourism and other business concerned. Beside free-market policies, both foreign and local investors and their business activities are accorded equal rights within their free-market system. Secondly, a number of tourist increases evidently whereas a number of quality restaurants (and other infrastructures) remains rather inadequate. Thirdly, the higher potential of Thai food investors is a competitive position in ASEAN countries. Finally, other factors affecting the overall business environment: laws and regulations, political uncertainties and government stability, communication and labor force, etc. are ongoing issues in the ASEAN community.

Conclusion -

Publication Outputs: -

2.
3.

Keywords:

Thai restaurant, Business model, ASEAN

*Corresponding/first author's e-mail: renumas99@yahoo.com

** First progress (19 May-15 August 2011, 3 months)

SSRP38

Abstracts



International Federation for Home Economics XXII World Congress Global Wellbeing

Global creativity and innovation:
Developing capacities for sustainable futures

Monday 16 July — Saturday 21 July 2012

Melbourne Australia www.ifhe2012.org

List of presenters

Last name	First name	Country	Doc ID	Presentation type	Session code	Page
Graham	Veronica	Australia	714	Symposium	SYMHEA 2	28
Gulasirima	Renumas	Thailand	604	Individual paper	CSD 3	87
Gunther* presenting with co-author April Honeyman	Louise	Australia	567	Individual paper	EDU 01	19
Guterres	Maria Imaculada	Timor-Leste (East Timor)	685	Individual paper	HEA 6	142
Ha-Brookshire	Jung	United States	168	Individual paper	CSD 5	136
Hane	Yuko	Japan	391	Poster	POST 4	220
Hara	Tomoko	Japan	539	Poster	POST 1	164
Harada	Kazuki	Japan	325	Poster	POST 3	197
Hashiba	Hiroko	Japan	288	Poster	POST 4	218
Heath	Glenis	Australia	537	Workshop	WS EDU 2	77
Heinila	Henna	Finland	364	Symposium	SYMFAM 5	95
Hernes	Sigrunn	Norway	264	Poster	POST 4	216
Hinds	Caitlin	Australia	710	Individual paper	EDU 04	54
Hira	Tahira	United States		Keynote plenary	WED 18	4
Hirashima	Madoka	Japan	199	Poster	POST 3	193
Hirashima	Madoka	Japan	260	Poster	POST 4	215
Hjalmeskog	Karin	Sweden	61	Individual paper	PHIL 1	15
Hodelin	Geraldene	Jamaica	666	Symposium	SYMMDG 1	9
Hodelin	Geraldene	Jamaica		Keynote plenary	TUES 17	1
Hofer	Susanne	Switzerland	297	Individual paper	IHM 1	124
Hoffman	Sarah	Canada	519	Individual paper	EDU 05	40
Holsman	Evelyn	Australia	277	Individual paper	HEA 2	26
Honegger	Franziska	Switzerland	422	International collaboration	WS INT	96
Hori	Mitsuyo	Japan	572	Poster	POST 2	187
Horiuchi	Kaoru	Japan	193	Poster	POST 3	192
Howarth	Karen	Australia	550	Individual paper	EDU 12	130
Hustvedt	Gwendolyn	United States	377	Individual paper	HTS 1	57
Hustvedt	Gwendolyn	United States	505	Individual paper	TEX 6	127
Hustvedt	Gwendolyn	United States	507	Exhibit (textiles)	EXHTEX	236
Hustvedt	Gwendolyn	United States		Keynote plenary	WED 18 (YPN)	3
Iijima	Kumiko	Japan	459	Poster	POST 4	224
Imai	Saeko	Japan	191	Poster	POST 4	213
Imai	Noriko	Japan	311	Poster	POST 3	197
Imamura	Ritsuko	Japan	400	Poster	POST 3	201
Imoto	Rie	Japan	212	Poster	POST 1	152
Inoue	Miki	Japan	324	Poster	POST 2	176
Ishikawa* presented by co-author Satomi Sugiyama	Yuka	Japan	451	Poster	POST 4	224
Ishizawa	Miyoko	Japan	492	Poster	POST 1	162
Ito	Tomomi	Japan	306	Poster	POST 1	155

Method

The data used are family expenditures for 85 commodities such as rice and beans in the Annual Report on the Family Income and Expenditure Survey by Statistics Bureau in Japan, consumer price indices, and CO₂ emission points in the Environmental Input Output Table. CO₂ emission for each commodity is calculated by multiplying the expenditure and the CO₂ emission point of a commodity. CO₂ emission for ten categories of consumption expenditures such as 'food', 'clothing and footwear' and 'fuel, lighting and water' are then ascertained.

Results

Though the consumption expenditure and CO₂ emission both decreased in 2008 compared to 1980, the decrease rate of the latter is smaller (5%) than the former (13%). This is due to the high contribution of the two consumption expenditures 'fuel, lighting and water' and 'transportation and communication', to the CO₂ emission in spite of the emission decrease for the expenditures of 'clothing and footwear', 'food', or 'education'. The consumptions of 'fuel, lighting and water' and 'transportation and communication' share the large rate in CO₂ emission in 2008. CO₂ emission by the consumption of electricity or gasoline increased with years and they shared the most (32.4%) in the whole CO₂ emission in 2008. Moreover, CO₂ emission by their consumption is larger with higher household income. As for age, the emissions from the households with a head aged in the fifties is the largest because of the family size.

Conclusion

The results show that our lifestyle has become a more energy-consuming one, resulting in the increase of CO₂ emission. We can indicate a means to reduce CO₂ emission in our daily life. Reducing the use of electricity and gasoline must be effective for the reduction of CO₂ emission and done by the revised use of electric appliances and automobiles. The success of the practices could be dependent on the people's consciousness which is now under our investigation.

604

Thai food business model in ASEAN markets: Focus on the Socialist Kingdom of Cambodia

Lead author	Renumas Gulasirima (Suan Dusit Rajabhat University)	Thailand
Co-author	Premruetai Yambunjong (Panyapiwat Institute of Management)	

Aim

'Thai food and Thai cuisine from the past to the present are distinctive in their charms and characters. The cuisine is a proud heritage of the Thai people that they believe is second to none, and it has been handed down through generations .. Today, Thai food and Thai cuisine stand ready to make Thailand a proud Kitchen of the World' (The Government Public Relations Department 2011). ASEAN has a large population and Thailand should hold this market and seek to expand it. The objectives of the research are to study situation, market potential, consumer behaviour and the image of Thai food business and to devise a Thai restaurant business model for ASEAN, focused particularly on Siem Reap and Phnom Penh in Cambodia.

Method

Mixed methodology, using both qualitative and quantitative methods, was employed. The current situation, consumer behaviour, and trends of the Thai restaurant business in Siem Reap and Phnom Penh were revealed from the samples of 350 tourists by questionnaires with convenience sampling and stakeholders consisting of in-depth interview with 30 key informants of each area selected by purposive sampling from the following six groups: Thai restaurant entrepreneurs, tourism enterprises, tourists, guides, Thai food professionals, and government officials.

Findings and discussion

As indicated in current ASEAN market policies, Thai food businesses in Siem Reap and Phnom Penh mainly depend on the consumer target groups at the level of both local people and tourists i.e. upper class, medium class and lower medium class respectively. The potential of Thai food business has a great chance to be outstanding with a high level of recognition by ASEAN countries. In focusing this business in Cambodia, Thailand's advantage is higher than the other countries. To bring Thai cuisine to the ASEAN market in the future, Thai businesses should be adapted to suit the changing times and lifestyles of ASEAN's community. The most important factor influencing foreign investment in this country, besides the government's policies of investment support, promotion of tourism and related business, and free markets, is the capacity to increase the number of quality restaurants (and other infrastructure) as the number of tourists increases. The greater the opportunity, therefore, for Thai food investors to be a competitive position in this country. Other factors influencing the overall business environment are ongoing issues throughout the ASEAN community, including laws and regulations, political uncertainties and government stability, communication and the labour force.

การสัมมนาเชิงลึกภาครัฐ
ประเทศกัมพูชา
ระหว่างวันที่ 9 - 13 ตุลาคม 2554 สถานทูตสถานเอกอัครราชทูต ณ พนมเปญ

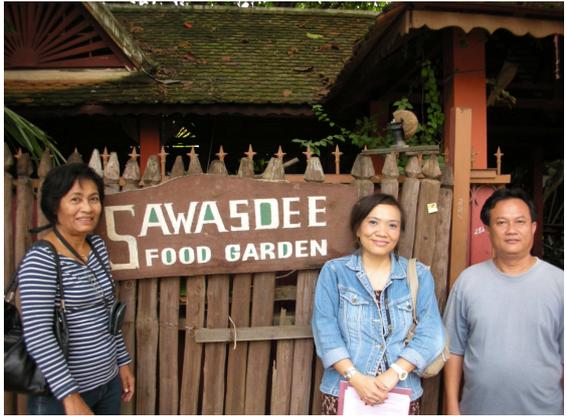


การสัมมนาเชิงลึก
ประเทศกัมพูชา
ระหว่างวันที่ 9 - 13 ตุลาคม 2554 ณ เมืองพนมเปญ-เสียมเรียบ











😊
Thai, thai 
amazing food 
amazing service 😊
Beautiful Smiles,
♥ Thank you
 So
much!
From Dan + Claire from 
New Zealand + Australia
😊









การสัมมนาเชิงลึก

ประเทศลาว

ระหว่างวันที่ 26 - 30 ตุลาคม 2554 ณ เมืองฉ เมืองเวียงจันทน์-วังเวียง-หลวงพระบาง

