

ภาคผนวก

แบบสอบถามที่ใช้ในการศึกษา

แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ของการเปิดร้านไอศกรีมโฮมเมดในอำเภอเมืองเชียงใหม่

วิธีการเก็บข้อมูล : โดยการใช้แบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้ เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง “การศึกษาความเป็นไปได้ของการเปิดร้านไอศกรีมโฮมเมดในอำเภอเมืองเชียงใหม่” ของ นาย อัครเดช วัฒตศักดิ์กานนท์ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในระดับปริญญาโท หลักสูตร การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยข้อมูลที่ได้จากท่านในครั้งนี้ ผู้วิจัยจะเก็บรักษาไว้เป็นความลับ โดยจะนำไปใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่ให้ความร่วมมือมา ณ โอกาสนี้

อัครเดช วัฒตศักดิ์กานนท์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ หน้าคำตอบที่ท่านเลือก

1.เพศ

☐ 1.ชาย (1)

☐ 2. หญิง (2)

2.อาชีพ

☐ 1. นักเรียน/นักศึกษา (1)

☐ 2. ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ (2)

☐ 3. พนักงานบริษัทเอกชน (3)

☐ 4. ผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัว (4)

☐ 5. รับจ้างทั่วไป (5)

☐ 6. อื่น ๆ (โปรดระบุ) (6).....

3.อายุ

☐ 1. ต่ำกว่า 20 ปี (1)

☐ 2. 20-30 ปี (2)

☐ 3. 31-40 ปี (3)

☐ 4. 41-51 ปี (4)

☐ 5. 51-60 ปี (5)

☐ 6. 61 ปีขึ้นไป (6)

4.ระดับการศึกษาสูงสุด

☐ 1. ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย (1)

☐ 2. มัธยมศึกษาตอนปลาย/หรือเทียบเท่า (2)

☐ 3. อนุปริญญา/ปวส. หรือเทียบเท่า (3)

☐ 4. ปริญญาตรี (4)

☐ 5. สูงกว่าปริญญาตรี (5)

☐ 6. อื่น ๆ (โปรดระบุ) (6).....

5. รายรับเฉลี่ยต่อเดือน

☐ 1. ต่ำกว่า 5,000 บาท (1)

☐ 2. 5,001-10,000 บาท (2)

☐ 3. 10,001-15,000 บาท (3)

☐ 4. 15,001-20,000 บาท บาท (4)

☐ 5. 20,001-25,000 บาท (5)

☐ 6. 25,001 บาทขึ้นไป

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมและสิ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจในการใช้บริการร้านไอศกรีมโฮมเมด

1. ท่านเคยบริโภคไอศกรีมโฮมเมดหรือไม่

☐ 1. เคย (1)

☐ 2. ไม่เคย (2)

2. ความถี่ในการบริโภคไอศกรีมโฮมเมด

☐ 1. เดือนละ 1 ครั้ง (1) ☐ 2. เดือนละ 2 ครั้ง (2) ☐ 3. เดือนละ 3 ครั้ง (3)

☐ 4. เดือนละ 4 ครั้ง (4) ☐ 5. มากกว่าเดือนละ 4 ครั้ง (5)

3. ท่านเคยบริโภคไอศกรีมโฮมเมดรสชาติใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ 1. วานิลลา (1)

☐ 2. ชอคโกแลต (2)

☐ 3. ชอคโกแลตชิพ (3)

☐ 4. เชอร์เบท ส้ม (4)

☐ 5. เชอร์เบท มะนาว (5)

☐ 6. กาแฟ (6)

☐ 7. ชาเขียว (7)

☐ 8. ชาเย็น (8)

☐ 9. สตอเบอร์รี่ (9)

☐ 10. รัมเรซัน (10)

☐ 11. ไวท์-ชอคโกแลต (11)

☐ 12. รวมมิตร (12)

☐ 13. กะทิ (13)

☐ 14. อื่น ๆ (14)

4. ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคไอศกรีมโฮมเมดต่อคน ต่อครั้ง อยู่ในช่วงราคาใด

☐ 1. ต่ำกว่า 30 บาท (1)

☐ 2. 31-50 บาท (2)

☐ 3. 51-80 บาท (3)

☐ 4. 81-100 บาท (4)

☐ 5. มากกว่า 100 บาท (5)

5. โดยปกติท่านนิยมบริโภคไอศกรีมโฮมเมดในช่วงเวลาใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ 1. 9.01-12.00 น. (1)

☐ 2. 12.01-15.00 น. (2)

☐ 3. 15.01-18.00 น. (3)

☐ 4. 18.01-21.00 น. (4)

6. ท่านให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านใดบ้าง ในการเลือกบริโภคไอศกรีมโฮมเมด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ 1. ด้านผลิตภัณฑ์ (รสชาติ ความสะอาด ผลิตภัณฑ์ให้เลือกหลากหลาย ฯลฯ) (1)

☐ 2. ด้านราคา (ราคาที่เหมาะสม ฯลฯ) (2)

☐ 3. ด้านสถานที่ (ทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม ที่จอดรถที่เพียงพอ ฯลฯ) (3)

☐ 4. ด้านการส่งเสริมการตลาด (มีส่วนลด การสะสมแต้ม บัตรสมาชิก ฯลฯ) (4)

☐ 5. ด้านบุคลากร (พนักงาน ความสามารถ อหยาสัย ฯลฯ) (5)

☐ 6. ด้านสภาพแวดล้อมและการตกแต่งร้าน (บรรยากาศภายในและภายนอกร้าน โต๊ะเก้าอี้เพียงพอเหมาะสม ฯลฯ) (6)

☐ 7. ด้านกระบวนการ (รวดเร็ว ถูกต้อง ฯลฯ) (7)

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภคในร้านไอศกรีมโฮมเมด อำเภอเมืองเชียงใหม่

1. หากมีการเปิดร้านไอศกรีมโฮมเมด(จำหน่ายไอศกรีม โฮมเมด โดยมีรสชาติไอศกรีมให้เลือกที่หลากหลาย ในรูปแบบ การตกแต่งร้านที่ทันสมัย) ในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ ท่านจะมาใช้บริการหรือไม่

☐ 1. ใช้บริการ (1)

☐ 2. ไม่แน่ใจ (2)

☐ 3. ไม่ใช้บริการ (3) เพราะ.....

2. ท่านคิดว่าค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคไอศกรีมโฮมเมดต่อคน ต่อครั้ง ควรอยู่ในช่วงราคาใด

☐ 1. ต่ำกว่า 30 บาท (1)

☐ 2. 31-50 บาท (2)

☐ 3. 51-80 บาท (3)

☐ 4. 81-100 บาท (4)

☐ 5. มากกว่า 100 บาท (5)

3. ท่านคิดว่าร้านไอศกรีมโฮมเมดควรเปิดให้บริการในช่วงเวลาใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ 1. 9.01-12.00 น. (1)

☐ 2. 12.01-15.00 น. (2)

☐ 3. 15.01-18.00 น. (3)

☐ 4. 18.01-21.00 น. (4)

4. ท่านคิดว่าร้านไอศกรีมโฮมเมด ควรมีบรรยากาศ รวมถึงองค์ประกอบต่าง ๆ ซึ่งเป็นปัจจัยสู่ความสำเร็จ อย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ 1. ด้านรูปแบบการตกแต่งร้านที่สวยงาม (1)

☐ 2. ด้านรสชาติไอศกรีมที่มีเอกลักษณ์ เฉพาะ ความอร่อยและสะอาด ที่แตกต่างจากร้านอื่น (2)

☐ 3. ด้านทำเลที่ตั้งของร้าน (3)

☐ 4. ด้านการให้บริการของพนักงานภายในร้าน (4)

☐ 5. อื่น ๆ

5.ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ส่วนที่ 4 คำถามเกี่ยวกับความคาดหวังของลูกค้าที่คาดว่าจะได้รับการให้บริการไอศกรีม
โฮมเมด

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคาดหวังต่อการบริการที่ท่าน
คาดว่าจะได้รับการให้บริการร้านไอศกรีมโฮมเมด

ปัจจัย	ระดับความคาดหวัง				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ด้านผลิตภัณฑ์					
1.รสชาติ อร่อย					
2.สะอาด ปลอดภัย					
3.มีมาตรฐาน รสชาติ สม่ำเสมอทุกวัน					
4.มีรสชาติให้เลือกหลากหลาย					
5.มีผลิตภัณฑ์ให้เลือกหลายขนาด					
6.ภาชนะบรรจุสวยงาม มีเอกลักษณ์					
7.อื่น ๆ.....					
ด้านราคา					
1.ราคาที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์					
2.ราคาที่เหมาะสมเมื่อเทียบกับรายอื่น					
3.มีป้ายราคาแสดงชัดเจน					
4.อื่น ๆ.....					
ด้านการจัดจำหน่าย					
1.สถานที่ตั้งมีความสะดวกเหมาะสมสม ต่อการเดินทาง					
2.มีที่จอดรถสะดวกและเพียงพอ					
3.อื่น ๆ.....					
ด้านการส่งเสริมการตลาด					
1.มีการสมัครสมาชิกและได้รับส่วนลด					
2.มีการจัดทำใบปลิวประชาสัมพันธ์ แนะนำร้าน					

ปัจจัย	ระดับความคาดหวัง				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ด้านการส่งเสริมการตลาด (ต่อ)					
3.จัดทำป้ายโฆษณาแนะนำ และส่วนลด					
ด้านการส่งเสริมการตลาด					
4.โฆษณาผ่านสื่อต่าง ๆ วิทยู โทรทัศน์					
5.อื่น ๆ.....					
ด้านบุคลากร					
1.พนักงานเป็นกันเอง สุภาพ เอาใจใส่ ลูกค้า					
2.พนักงานแต่งตัวได้เหมาะสม					
3.พนักงานให้บริการได้ถูกต้องและ รวดเร็ว					
4.อื่น ๆ.....					
ด้านกระบวนการ					
1.มีการกล่าวทักทายต้อนรับ					
2.มีการให้บริการที่ถูกต้อง รวดเร็ว					
3.มีการให้บริการที่ดีเหมือนกันทุกครั้ง					
4.อื่น ๆ.....					
ด้านลักษณะทางกายภาพ					
1.ความสะอาดของสถานที่ และอุปกรณ์ ที่ใช้					
2.โต๊ะ เก้าอี้ เข้ากับตกแต่งของร้าน					
3.บรรยากาศร้านเป็นกันเอง					
4.อื่น ๆ.....					

แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ของการเปิดร้านไอศกรีมโฮมเมดในอำเภอเมืองเชียงใหม่

วิธีการเก็บข้อมูล : โดยการทำการสอบถาม

แบบสอบถามนี้ เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง “การศึกษาความเป็นไปได้ของการเปิดร้านไอศกรีมโฮมเมดในอำเภอเมืองเชียงใหม่” ของ นาย อัครเดช วัฒตศักดิ์กานนท์ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในระดับปริญญาโท หลักสูตร การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยข้อมูลที่ได้จากท่านในครั้งนี้ ผู้วิจัยจะเก็บรักษาไว้เป็นความลับ โดยจะนำไปใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่ให้ความร่วมมือมา ณ โอกาสนี้

อัครเดช วัฒตศักดิ์กานนท์

1.ข้อมูลทั่วไป

- ชื่อร้าน

.....

- ชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม

.....

- ที่ตั้งของร้าน

.....

2.ด้านการตลาด

2.1 ด้านผลิตภัณฑ์

- กิจกรรมของท่านจำหน่ายสินค้าอะไรบ้าง

.....

- ลูกค้านของท่านชอบสั่งไอศกรีมรสชาติใดมากที่สุด ท่านคิดว่าเป็นเพราะเหตุใด

.....

.....

- ร้านของท่านได้คิดค้นสูตรไอศกรีมเองหรือไม่

.....

.....

- ร้านของท่านขายไอศกรีมได้ประมาณวันละกี่ถ้วย อะไรบ้าง

.....

- ท่านคิดว่าร้านของท่านมีจุดเด่น ในด้านใดบ้าง ที่ทำให้ลูกค้าชื่นชอบและเข้ามาใช้บริการ

.....

- ท่านคิดว่าร้านของท่านมีจุดด้อย ในด้านใดบ้าง

.....

2.2 ด้านราคา

- ท่านใช้วิธีการใดในการตั้งราคาไอศกรีมและสินค้าที่จำหน่ายในร้าน

.....

- ราคาไอศกรีมต่อการขาย 1 ครั้งเป็นอย่างไร ในรูปแบบใด

.....

- ท่านมียอดขายในแต่ละวันประมาณเท่าไร

.....

2.3 ด้านการจัดจำหน่าย

- ภายใน 1 สัปดาห์ วันใดที่ลูกค้าเข้ามาใช้บริการมากที่สุด และท่านคิดว่าเป็นเพราะเหตุใด

.....

- ภายใน 1 สัปดาห์ วันใดที่ลูกค้าเข้ามาใช้บริการน้อยที่สุด และท่านคิดว่าเป็นเพราะเหตุใด

.....

- ท่านคิดว่าช่วงเวลาใดที่ลูกค้ามาใช้บริการมากที่สุด และท่านคิดว่าเป็นเพราะเหตุใด

.....

- ท่านคิดว่าช่วงเวลาใดที่ลูกค้ามาใช้บริการน้อยที่สุด และท่านคิดว่าเป็นเพราะเหตุใด

.....

- ลูกค้าส่วนใหญ่ที่เข้ามาใช้บริการจะนิยมซื้อกลับบ้านหรือรับประทานที่ร้าน

.....

- นอกจากการขายหน้าร้านแล้ว ท่านมีวิธีการอื่นหรือไม่ เพื่อจำหน่ายสินค้า หากมีท่านมีวิธีการใดในการจัดจำหน่ายสินค้า

.....

2.4 ด้านการส่งเสริมการตลาด

- ทางร้านของท่านมีวิธีการส่งเสริมการขาย หรือกระตุ้นยอดขายแบบใดบ้าง

.....

- ทางร้านของท่านมีค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมการขาย หรือกระตุ้นยอดขายประมาณเท่าใด

.....

- ท่านจะทราบได้อย่างไรว่าวิธีการส่งเสริมการขาย หรือกระตุ้นยอดขาย ได้ผลหรือไม่

.....

- ร้านของท่านมีผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จำหน่ายควบคู่ไปด้วยหรือไม่

.....

2.5 ด้านบุคคล

- ท่านมีหลักการอย่างไร ในการคัดเลือกพนักงานเข้ามาทำงานภายในร้านของท่าน

.....

- ท่านมีการดูแล หรือฝึกอบรมพนักงานให้แก่พนักงานของท่านอย่างไรบ้าง

.....

- ท่านมีรูปแบบการว่าจ้างพนักงานในรูปแบบใด และมีสวัสดิการเป็นอย่างไรบ้าง

2.6 ด้านการสร้างและการนำเสนอด้านกายภาพ

- ท่านมีหลักการอย่างไรในการเลือกทำเลที่ตั้งของร้าน

- ท่านตกแต่งร้าน และสร้างบรรยากาศภายในร้านในรูปแบบใด เพราะเหตุใด

2.7 ด้านการให้บริการ

- ท่านมีขั้นตอนในการให้บริการลูกค้าอย่างไรบ้าง

3.ด้านการจัดการ

- รูปแบบในการดำเนินธุรกิจของท่านเป็นอย่างไร (บริษัท, ห้างหุ้นส่วน, ฯลฯ)

- ธุรกิจของท่านมีโครงสร้างองค์กรเป็นอย่างไร และมีพนักงานทั้งหมดกี่คน

- ร้านของท่านเปิดให้บริการวันไหนบ้าง และเปิด/ปิด กี่โมง

- ร้านของท่านสามารถรับบริการลูกค้าสูงสุดได้กี่ท่านในเวลาเดียวกัน

4.ด้านเทคนิค/การผลิต

- ร้านของท่านมีค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างและตกแต่งหรือไม่ ถ้ามีท่านมีค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างและตกแต่งเท่าไร

.....

.....

- ท่านมีค่าใช้จ่ายในการเช่าพื้นที่หรือไม่ ถ้ามีค่าใช้จ่ายในการเช่าพื้นที่เป็นเท่าไร

.....

.....

- ท่านมีค่าใช้จ่ายในการซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ภายในร้าน (เครื่องทำไอศกรีม, ถ้วย, แก้ว, โถ๊ะ, แก้ว ๑๗) ประมาณเท่าไร

.....

.....

- ท่านมีการซื้อวัตถุดิบหลัก ๆ ในการผลิตจากที่ไหน , มีหลักเกณฑ์อย่างไรในการคัดเลือก และมีการวางแผนการผลิตเป็นอย่างไร

.....

.....

5.ด้านการเงิน

- เงินลงทุนเริ่มต้นที่ใช้ในกิจการของท่านเป็นเท่าไร

.....

.....

- แหล่งที่มาของเงินทุนในการเริ่มต้นกิจการของท่านมาจากแหล่งใด (ทุนส่วนตัว, ญาติ, ๑๗)

.....

.....

- ค่าใช้จ่ายในการจ้างงานกับพนักงานในตำแหน่งต่าง ๆ เท่าไร

.....

.....

- ท่านมีค่าใช้จ่าย ค่าน้ำ-ค่าไฟ เดือนละเท่าไร

.....

.....

- ท่านมีค่าใช้จ่ายวัตถุดิบในแต่ละเดือนประมาณเท่าไร

.....

.....

- ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – นามสกุล

นาย อัครเดช วัฒาสักคานนท์

วัน เดือน ปีเกิด

6 กันยายน 2527

ประวัติการศึกษา

ปีการศึกษา 2544

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย

โรงเรียนมงฟอร์ต วิทยาลัย เชียงใหม่

ปีการศึกษา 2549

สำเร็จการศึกษาปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่