

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลด้านต่างๆเพื่อศึกษาแนวทางการออกแบบร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัยสรุปได้ดังนี้

6.1 สรุปผลการศึกษาวิจัย

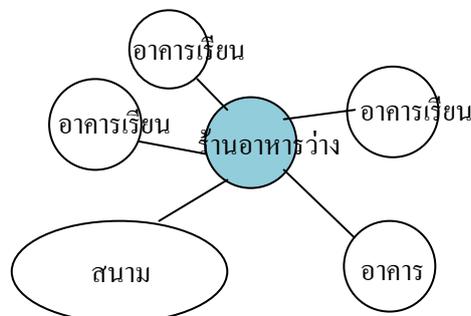
การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการออกแบบร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. เพื่อศึกษาทำเล ที่ตั้ง ของร้านอาหารว่างของนักศึกษาและบุคลากรภายในมหาวิทยาลัย
2. เพื่อศึกษากิจกรรมและพฤติกรรมผู้ใช้ร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย
3. เพื่อศึกษารูปแบบและลักษณะสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย
4. เพื่อศึกษาถึงทัศนคติและความต้องการของผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย
5. เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย

จากการศึกษาตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัยนั้นผู้วิจัยได้ทำการจำแนกผลสรุป ประเด็นดังนี้

6.1.1 ทำเล ที่ตั้ง ของร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย

จากแบบสอบถาม ในส่วนของทำเล ที่ตั้งร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ต้องการให้ร้านตั้งอยู่ใกล้กับอาคารเรียนมากที่สุด อาจเป็นเพราะสะดวกในการใช้บริการ ไม่ต้องเดินไกล ใช้เวลาไม่มาก



ภาพที่ 6.1 แสดงลักษณะทำเล ที่ตั้งร้าน

6.1.2 กิจกรรมและพฤติกรรมผู้ใช้ร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย

จากการสังเกต สัมภาษณ์ และแบบสอบถามชุดที่ 1 ซึ่งเป็นการสอบถามเพื่อหาลักษณะทั่วไปของกลุ่มผู้บริโภคในการใช้ร้านอาหารว่าง ผลที่ได้จากการทำแบบสอบถามสามารถสรุปพฤติกรรมและกิจกรรมของผู้ใช้ร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัยได้ ดังนี้

1. พฤติกรรมผู้ใช้บริการ

พฤติกรรมการซื้อและกิจกรรม พฤติกรรมและกิจกรรมทั่วไปภายในร้าน ซื้อไปรับประทานที่อื่น ส่วนพฤติกรรมภายในร้านพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ชอบที่จะนั่งพูดคุยพักผ่อน/นั่งเล่น รับประทานอาหารและรอเพื่อน ทำการบ้าน และอ่านหนังสือที่ร้าน (ดูภาพที่ 6.2, 6.3)

ตารางที่ 6.1 กิจกรรมของกลุ่มตัวอย่าง

ลำดับที่	กิจกรรมที่ทำภายในร้าน	ความถี่ในการเลือกตอบ	ร้อยละ
1	นั่งคุย/สนทนา	279	69.8%
2	พักผ่อน/นั่งเล่น	245	61.3%
3	ทานอาหาร	178	44.5%
4	รอเพื่อน	153	38.3%
5	ทำการบ้าน	136	34%
6	มูมนั่งหนังสือ	127	31.8%
7	อื่นๆ	9	2.3%
รวม		400	100%

การบริการ ผู้บริโภคกลุ่มนี้ชอบลักษณะการบริการแบบกึ่งบริการตนเอง คือ ชอบสั่งอาหาร/ขนมเอง คือ สามารถเดินเลือกดูสินค้าจนกว่าจะพอใจ จากนั้นจึงให้บริกรหยิบให้ หรือ หยิบเองไม่สำคัญนัก แต่สิ่งสำคัญคือ มีบริกรเดินมาเสิร์ฟให้ที่โต๊ะ

สรุปช่วงเวลาการเข้าใช้บริการ

จากการแจกแบบสอบถาม พบว่า ช่วงเวลาที่ใช้บริการของร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย จะเข้ามาในช่วง 12.00-15.00 น. มากที่สุด 45 % หรือ 180 คน ซึ่งจะเป็นช่วงเวลาที่พักกลางวันเที่ยงหรือหลังเลิกเรียน และช่วงเวลาที่เข้าใช้บริการน้อยสุดช่วง ก่อน 10.00 น. 5.5 % หรือ 22 คน ระยะเวลาที่อยู่ในร้านผู้บริโภคใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง และมีแนวโน้มที่จะนั่งนานถึง 1 ชั่วโมง มักจะมาใช้บริการกันเป็นกลุ่มครั้งละ 2-3 คน จะใช้บริการ 2-3 ครั้ง/วัน

ตารางที่ 6.2 แสดงพฤติกรรมและช่วงเวลาในการใช้บริการของกลุ่มตัวอย่าง

คุณลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง	การจำแนกกลุ่ม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ลักษณะการซื้อ	ซื้อไปนั่งทานที่อื่น	299	74.8%
	รับประทานที่ร้าน	99	24.8%
ช่วงเวลาที่เข้าใช้บริการ	12.00 – 15.00 น.	180	45%
	10.00 – 12.00 น.	102	25.5%
	15.00 – 18.00 น.	73	18.3%
	หลัง 18.00 น. เป็นต้นไป	23	5.8%
	ก่อน 10.00 น.	22	5.5%
ระยะเวลาในการใช้บริการ	น้อยกว่า ½ ชั่วโมง	211	52.8%
	½ - 1 ชั่วโมง	158	39.5%
	คนเดียว	38	9.5%
	1 – 2 ชั่วโมง	26	6.5%
	คนเดียว	38	9.5%
	1 – 2 ชั่วโมง	26	6.5%
มักจะมาจำนวนกี่คน	2 – 3 คน	219	54.8%
	4 – 5 คน	120	30%
	6 คนขึ้นไป	23	5.8%
	จำนวนครั้งที่ใช้บริการ/วัน	2 – 3 ครั้ง	223
จำนวนครั้งที่ใช้บริการ/วัน	1 ครั้ง	162	40.5%
	4 – 5 ครั้ง	7	1.8%
	6 ครั้งขึ้นไป	8	2%
รวม		400	100%

ประเภทสินค้า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการสินค้าประเภทเครื่องดื่ม ชา, กาแฟ, น้ำผลไม้ และประเภทอาหารทานง่าย ส่วนประเภทไอศกรีมและขนมขบเคี้ยวยังเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคอยู่ แต่มีบางส่วนให้ความเห็นว่าอยากให้มีส่วนประกอบขนมไทยๆ ดังนั้นควรให้ความสนใจในส่วนสินค้าเพิ่มขึ้น

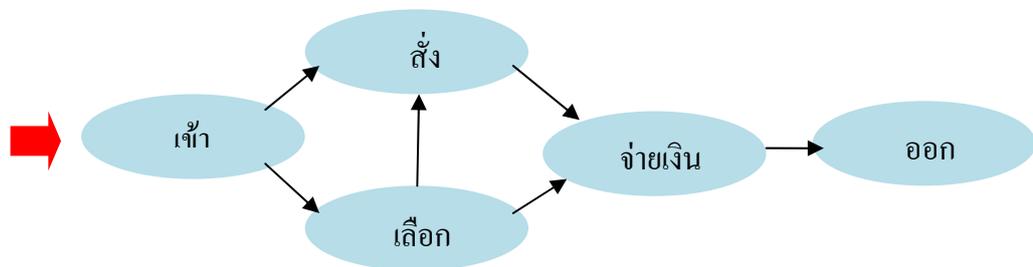
ตารางที่ 6.3 ประเภทสินค้าที่กลุ่มตัวอย่างต้องการ

ลำดับที่	ประเภทสินค้าที่มีในร้าน	ความถี่ในการเลือกตอบ	ร้อยละ
1	เครื่องดื่มประเภท ชา กาแฟ ฯลฯ	300	74.9%
2	ขนมขบเคี้ยว	224	32.4%
3	อาหารทานง่าย	300	24.8%
4	ไอศกรีม	231	21.0%
5	เครื่องดื่มประเภทกระป๋อง	177	14.3%
6	อื่นๆ	24	2.9%
รวม		400	100%

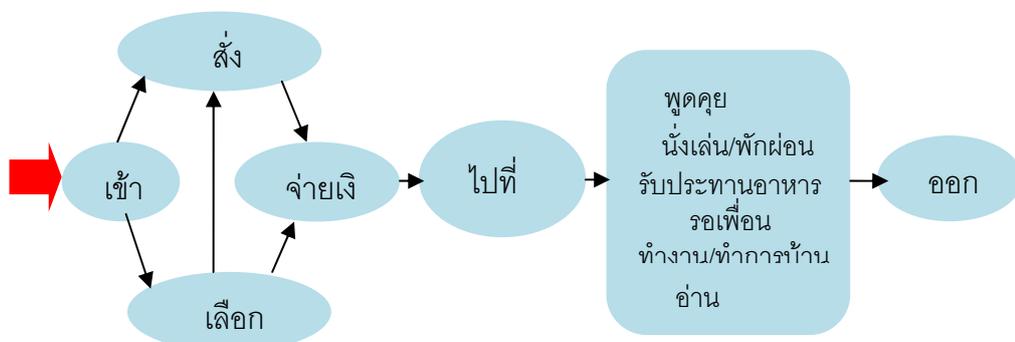
2. พฤติกรรมผู้บริโภค

จากการสังเกต และสัมภาษณ์ ที่พบ ได้แก่ เปิด-ปิดร้าน จัดเตรียมอุปกรณ์ รับรายการ คิดเงิน ชงกาแฟ ชงเครื่องดื่มประเภทน้ำปั่น จัดขนมใส่จาน ล้างเก็บอุปกรณ์ เก็บโต๊ะเก้าอี้ และเก็บขยะนำไปทิ้ง (ดูภาพที่ 6.4)

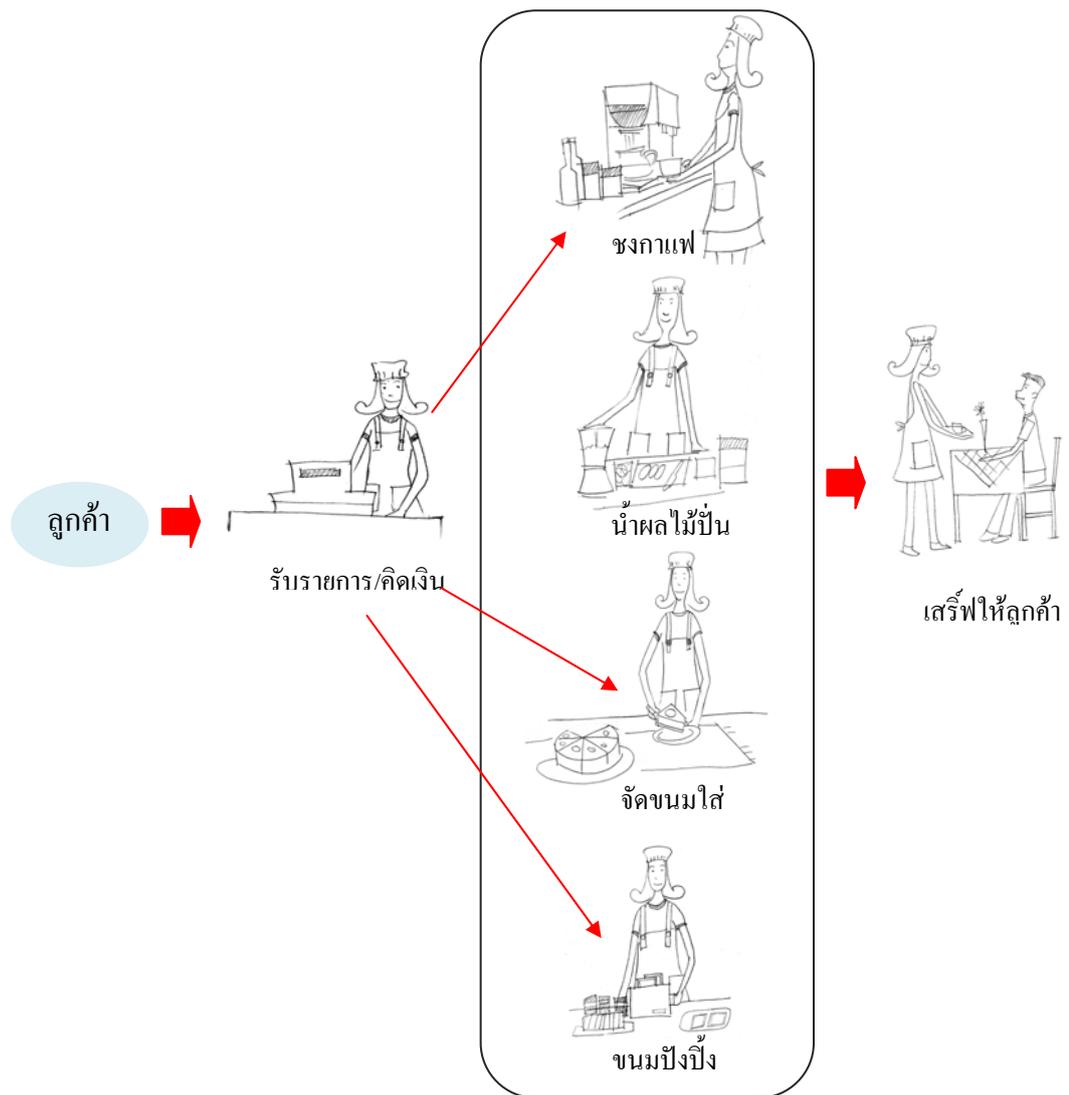
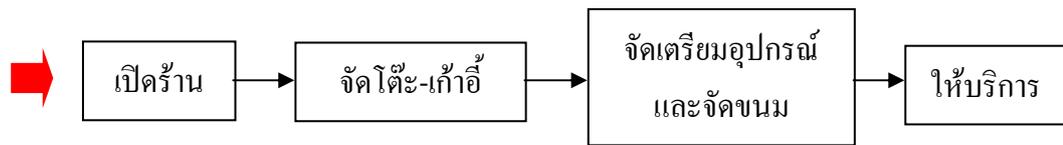
สรุป ลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภคส่วนใหญ่จะคอยรับรายการจากลูกค้าแล้วทำตามรายการที่ลูกค้าสั่ง จะใช้พื้นที่มากสุดในส่วนเคาน์เตอร์บริการ



ภาพที่ 6.2 แสดงพฤติกรรมผู้บริโภคซื้อไปทานที่อื่น



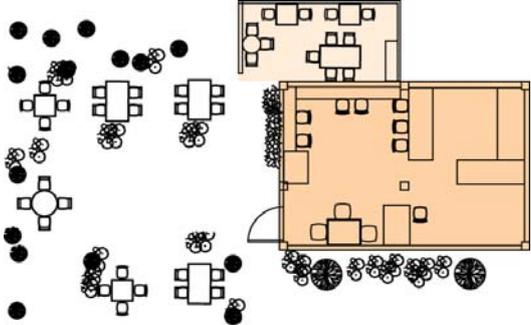
ภาพที่ 6.3 แสดงพฤติกรรมและกิจกรรมภายในร้าน



ภาพที่ 6.4 แสดงพฤติกรรมบริการภายในร้าน

6.1.3 รูปแบบและลักษณะสถาปัตยกรรมภายนอกของร้านอาหารว่าง ในมหาวิทยาลัย

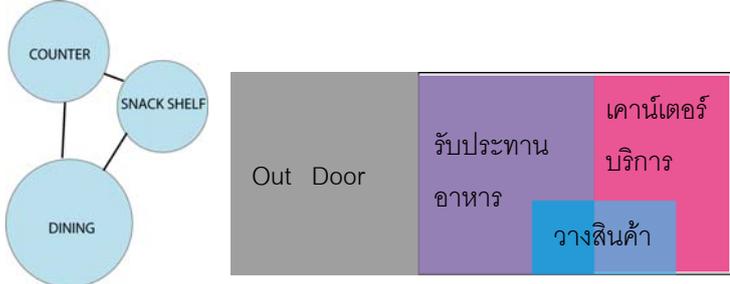
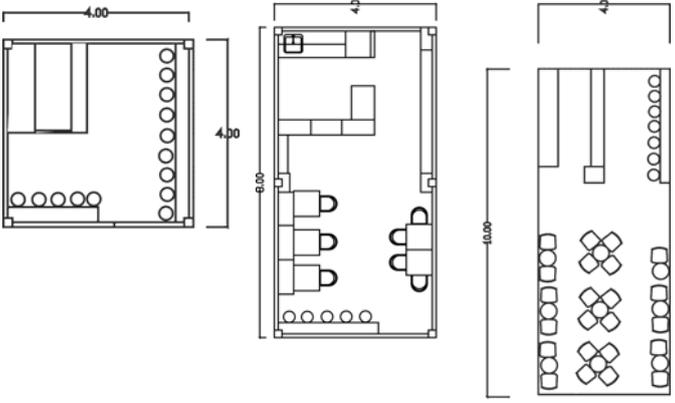
ตารางที่ 6.4 รูปแบบและลักษณะสถาปัตยกรรมภายนอก

องค์ประกอบ	รายละเอียด
การจัดวางผัง	 <p>การจัดวางผัง พบว่ากลุ่มตัวอย่างชอบการจัดพื้นที่ภายในร้าน แบ่งเป็น 2 ส่วนคือส่วน Out Door และ In Door ส่วนจำนวนที่นั่งทานทั้งภายใน-ภายนอก 15-30 ที่นั่งส่วนการจัดวางผังภายนอกร้านเป็นลักษณะแบบเรียงแถว</p>
<p>รูปแบบร้านอาหารว่าง</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลังคา - ลักษณะหน้าร้าน 	 <p>รูปแบบร้านที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการ คือลักษณะแบบร้านที่เป็นอาคาร รูปทรงอาคารคล้ายบ้าน อาจเป็นเพราะว่ากลุ่มตัวอย่างต้องการรู้สึกเหมือนอยู่บ้าน</p> <p>ลักษณะหลังคาเป็น จั่ว</p> <p>ลักษณะหน้าร้าน ควรเป็นผนังทึบด้านบน และติดกระจกใสแบบมีกรอบ จะทำให้ไม่ทึบจนเกินไปและสามารถรับแสงจากภายนอกร้านเข้ามาในร้านได้ แบ่งสัดส่วนหรือแบ่งกรอบกระจกขนาดเท่าๆกันหรือจะเป็นบานเดียว</p>

ตารางที่ 6.5 รูปแบบและลักษณะสภาพแวดล้อมภายนอก (ต่อ)

องค์ประกอบ	รายละเอียด
บรรยากาศภายนอก	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>ในเรื่องของบรรยากาศภายนอกร้านเป็นสิ่งสำคัญที่สุด ควรมีการจัดองค์ประกอบภายนอกหรือ Landscape ให้มีทั้งต้นไม้ใหญ่ ไม้ประดับ และจัดตกแต่งสวน</p>
ลักษณะเฟอร์นิเจอร์	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>ลักษณะโต๊ะเก้าอี้ วัสดุเป็นไม้เข้ากับธรรมชาติมากกว่าซึ่งลักษณะของที่นั่งควรเป็นกลุ่มแบบ 2-4 ที่นั่ง จำนวนที่นั่ง 15-30 ที่นั่ง หรือประมาณ 8 ชุด เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างมาใช้บริการมักจะมาเป็นกลุ่มตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป</p>

ตารางที่ 6.6 รูปแบบและลักษณะสภาพแวดล้อมภายใน

องค์ประกอบ	รายละเอียด
<p>สภาพแวดล้อมภายใน การจัด ZONING</p>	 <p>การจัด ZONING ควรแบ่งเป็น 3 ส่วนใหญ่ๆ คือ ส่วนต้อนรับ ส่วนเคาน์เตอร์หรือชั้นวางขนมสินค้า และส่วนเคาน์เตอร์บริการ โดยที่ส่วนเคาน์เตอร์หรือชั้นวางสินค้าควรมีพื้นที่สำหรับการเดินเลือกซื้อได้อย่างสะดวก อย่างไรก็ตามกลุ่มตัวอย่างขอการจัดวางพื้นที่ร้าน โดยให้เคาน์เตอร์บริการอยู่ด้านในของร้าน ส่วนบริเวณต้อนรับอาหารจะอยู่ด้านหน้าซึ่งจะสะดวกกว่า</p>
<p>ขนาดพื้นที่</p>	 <p>ขนาดของพื้นที่ไม่ควรมีขนาดใหญ่จนเกินไป และไม่ควรเน้นจำนวนที่นั่งมากๆ และขนาดของร้านที่เหมาะสมคือ ร้านสำหรับ 15-30 ที่นั่ง หรือพื้นที่ประมาณ 16 - 40 ตร.ม.</p>
<p>การจัดวางสินค้า</p>	<p>การจัดวางสินค้าควรจัดให้ง่ายต่อการเดินเลือกชมก่อนตัดสินใจซื้อ ซึ่งความต้องการในการจัดวางแบบกึ่งเปิด-กึ่งปิด ดังนั้นจึงทำได้ทั้งการจัดแบบเปิดโล่งเพื่อให้กลุ่มลูกค้าหยิบเอง หรือ ปิดกั้นด้วยกระจกใสโดยให้บริการหยิบให้ ซึ่งการจัดโดยมีการปิดกั้นจะทำให้รู้สึกสะอาด ไม่มีฝุ่นมากกว่าแบบเปิดโล่ง</p>

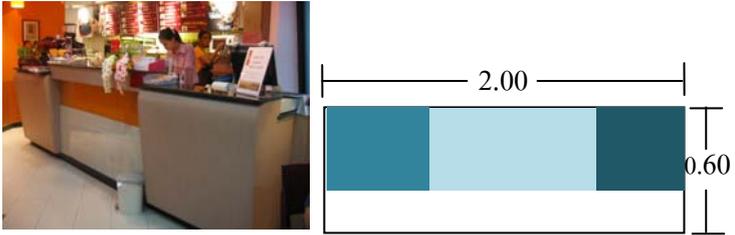
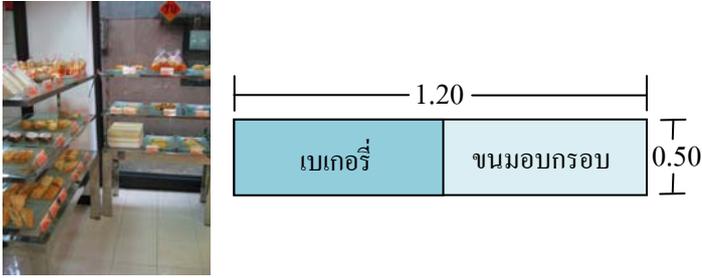
ตารางที่ 6.7 รูปแบบและลักษณะสภาพแวดล้อมภายใน (ต่อ)

องค์ประกอบ	รายละเอียด
ลักษณะบรรยากาศภายใน	 <p data-bbox="762 667 1248 703">บรรยากาศที่อบอุ่น สดใส และมีชีวิตชีวา</p>
ลักษณะแสง	 <p data-bbox="667 1070 1311 1169">แสงในร้าน มี 2 แบบ คือเป็นแสงประดิษฐ์และแสงธรรมชาติเข้ามาภายในร้าน</p>
สีส้ม	 <p data-bbox="660 1473 1407 1742">การเลือกสีมาใช้ภายในร้านควรเป็นสีที่ทำให้รู้สึกอบอุ่น สดใส และเป็นสีที่กลมกลืนกันทั้งร้าน โดยการใช้สีในโทนสี เช่น ส้ม น้ำตาลเข้ม-น้ำตาลอ่อน เหลืองครีม และขาว หากเลือกใช้สีไม่ก็สีอาจเล่นน้ำหนักสีให้ต่างกันเพื่อให้เกิดกลมกลืนทั้งร้าน</p>

ตารางที่ 6.8 รูปแบบและลักษณะสภาพแวดล้อมภายใน (ต่อ)

องค์ประกอบ	รายละเอียด
พื้น ผนัง เพดาน	 <p>พื้น จะต้องดูสะอาดเป็นหลัก ควรใช้วัสดุที่ทำให้ความสะอาดง่าย สีส่อน และเกิดความสกปรกได้ยาก ไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุราคาแพง และที่สำคัญ ต้องดูกลมกลืนกับร้าน</p> <p>ผนัง ควรออกแบบให้กลมกลืนกัน ไม่ต้องมีรายละเอียด โทนสีอบอุ่น ส้ม</p> <p>ฝ้าเพดาน ลักษณะฝ้าฉาบเรียบสีขาว เล่นระดับหรือการทำหลุมหรือในหลุมอาจจะทำสี ให้กลมกลืนกับร้าน</p>
ลักษณะเฟอร์นิเจอร์	 <p>เฟอร์นิเจอร์อาจเลือกใช้ชุดโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร หรือสตูลแบบติดตายกับผนัง ควบคู่กันไป สีส้นและวัสดุเป็นไม้ ออกโทนสีน้ำตาล เช่น เบาะหุ้มหนังสีครีม เป็นต้น</p>

ตารางที่ 6.9 รูปแบบและลักษณะสภาพแวดล้อมภายใน (ต่อ)

องค์ประกอบ	รายละเอียด
เคาน์เตอร์จ่ายเงิน	 <p>ส่วนเคาน์เตอร์จ่ายเงิน ในส่วนนี้จะมีพื้นที่ 2 ส่วน คือส่วนชงกาแฟสด และส่วนวางเครื่องคิดเงิน ในส่วนของขนาดเคาน์เตอร์ขึ้นอยู่กับกรอกแบบและพื้นที่ในร้าน</p>
เคาน์เตอร์บริการ Cooking	 <p>ส่วนเคาน์เตอร์บริการ Cooking ในส่วนนี้จะมีพื้นที่อ่างล้าง เครื่องปั่นน้ำผลไม้ เครื่องปิ้งขนมปัง ไมโครเวฟ และอุปกรณ์อื่นๆ เช่น จาน แก้ว หลอด ฯลฯ</p>
ส่วนชั้นวางสินค้า	 <p>ส่วนชั้นวางสินค้า ในส่วนนี้จะแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนวางสินค้าประเภทเบเกอร์รี่ และส่วนวางสินค้าประเภทขนมอบกรอบ ลูกก็ เป็นต้น</p>

6.1.4 การออกแบบเสนอแนะ

ข้อมูลทั่วไปและความต้องการของผู้ใช้

ข้อมูลและความต้องการของผู้ใช้ในการออกแบบเสนอแนะนั้น ได้จากการสรุบบรรยากาศทำเลที่ตั้ง พฤติกรรม กิจกรรม รูปแบบและสภาพแวดล้อมทางกายภาพของผู้ใช้บริการภายในร้านอาหารว่าง ในกลุ่มตัวอย่างนักศึกษาและบุคลากรในมหาวิทยาลัย จำนวน 400 คน สรุปรูปแบบความต้องการและทำเลที่ตั้ง พฤติกรรม กิจกรรม รูปแบบและสภาพแวดล้อมทางกายภาพของผู้ใช้ปัจจุบัน ได้ดังนี้

ข้อมูลผู้ใช้

ผลจากการสรุบบรรยากาศพบว่ามีอายุอยู่ในระหว่าง 21-23 ปี เป็นเพศหญิง และเป็นศึกษาในระดับปริญญาตรี

ทำเลที่ตั้ง

ผลจากการสรุบบรรยากาศพบว่าต้องการให้ร้านอาหารว่างตั้งใกล้กับอาคารเรียนบรรยากาศโดยรอบติดกับต้นไม้ใหญ่

พฤติกรรมและกิจกรรม

ผลจากการสรุบบรรยากาศพบว่าการซื้อสินค้าส่วนใหญ่ชอบซื้อไปทานที่อื่น ช่วงเวลาที่ใช้บริการมากที่สุด 12.00-15.00น. จำนวน 45180 คน น้อยสุดในช่วง ก่อน10.00น. จำนวน 22 คน ใช้เวลา ½ - 1 ชั่วโมง มักจะมาใช้บริการครั้งละ 2-3 คน ใช้บริการร้านอาหารว่าง 2-3 ครั้งต่อวัน ชอบทานบริการแบบกึ่งบริการตนเอง กิจกรรมและประเภทสินค้าที่พบภายในร้านมีดังนี้

- นั่งคุย/สนทนา
- ผักผ่อนนั่งเล่น
- ทานอาหาร
- รอเพื่อน
- อ่านหนังสือ

จากการสรุบบรรยากาศพบว่าประเภทสินค้าที่ต้องการมีดังนี้

- เครื่องดื่มประเภท ชา กาแฟ เป็นต้น
- ขนมขบเคี้ยว
- อาหารทานง่าย
- ไอศกรีม
- เครื่องดื่มประเภทกระป๋อง

รูปแบบ

ผลจากการสรุบบรรยากาศพบว่ารูปแบบร้านอาหารว่าง เป็นรูปแบบประเภทร้าน

สภาพแวดล้อมภายนอก

ผลจากการสรุปแบบสอบถามพบว่า เป็นร้าน ที่เป็นลักษณะอาคาร ลักษณะรูปทรงอาคาร หลังคาเป็นจั่ว

รูปแบบหน้าร้าน ลักษณะองค์ประกอบหน้าร้านควรเป็นผนังทึบด้านบน และติดกระจกใส แบบมีกรอบ

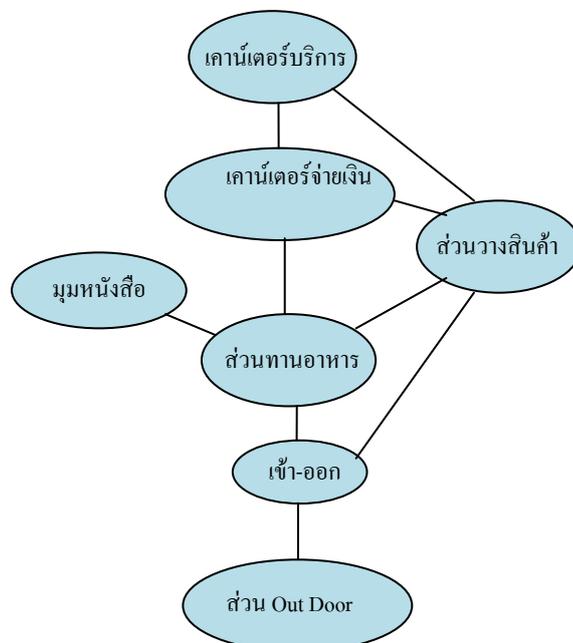
บรรยากาศ บรรยากาศภายนอกร้าน ควรมีการจัดองค์ประกอบภายนอกหรือ Landscape ให้มีทั้งต้นไม้ใหญ่ ไม้ประดับ และจัดตกแต่งสวน

เฟอร์นิเจอร์ เป็นชุดโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร หรือสตูลแบบติดตายกับผนัง

สภาพแวดล้อมภายใน

การจัด ZONING แบ่งออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ๆ คือ ส่วนรับประทานอาหาร ส่วนเคาน์เตอร์หรือชั้นวางขนมสินค้า และส่วนเคาน์เตอร์บริการ และมีรายละเอียดในส่วนต่างๆภายในร้านดังนี้

- ส่วนพื้นที่รับประทานอาหารภายนอกร้าน
- ส่วนพื้นที่รับประทานอาหารภายในร้าน
- ส่วนเคาน์เตอร์จ่ายเงิน/ส่งสินค้า
- ส่วนเคาน์เตอร์บริการ
- ส่วนชั้นวางสินค้า
- ส่วนมุมหนังสือ



ภาพที่ 6.5 แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่ใช้สอย (Bubble diagram) เพื่อใช้ในการออกแบบ เสนอแนะ

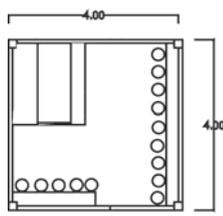
ขนาดพื้นที่

ขนาดของพื้นที่ไม่ควรมีขนาดใหญ่จนเกินไป และไม่ควรเน้นจำนวนที่นั่งมากๆ และขนาดของร้านที่เหมาะสมคือ ร้านสำหรับ 15-30 ที่นั่ง หรือพื้นที่ประมาณ 16 - 40 ตร.ม.

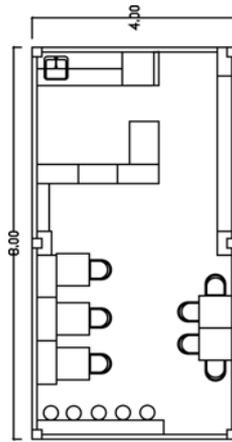
1คนใช้พื้นที่



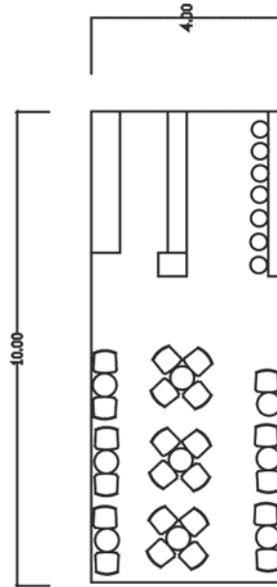
= 1-1.3 ตร.ม.



16 ตร.ม.



32 ตร.ม.

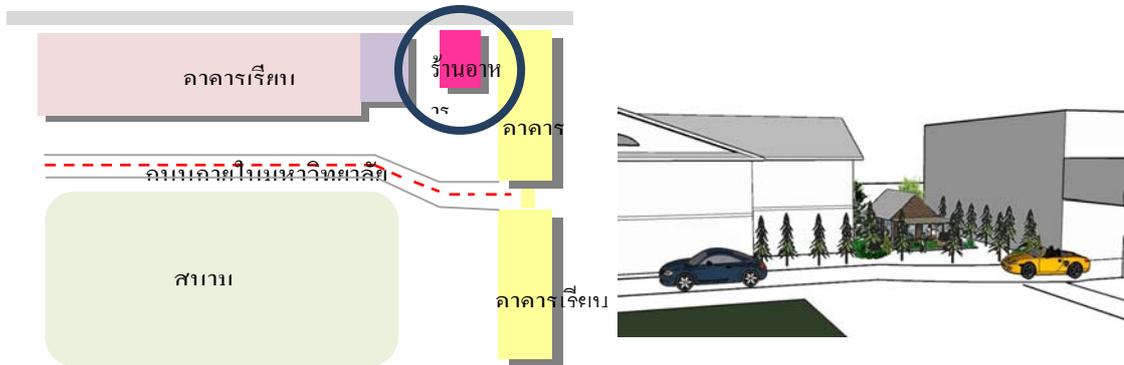


40 ตร.ม.

ภาพที่ 6.6 แสดงการจัดวางผังร้านในพื้นที่ขนาดต่างๆเพื่อใช้ในการออกแบบเสนอแนะ

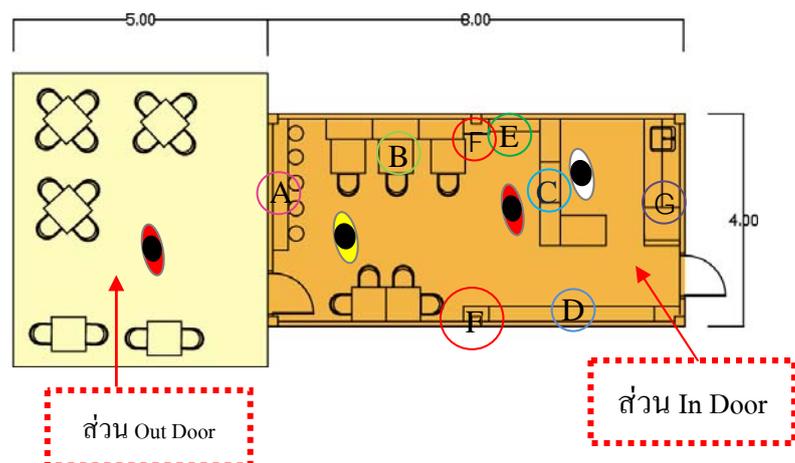
การออกแบบวางผังร้านอาหารว่างจะแบ่งพื้นที่หลัก 2 ส่วน คือ ส่วน Out Door กับ In Door ส่วนการจัดวางพื้นที่ภายในร้านแบ่งโซนหลักๆ ออกเป็น 3 ส่วนคือ ส่วนเคาน์เตอร์บริการอยู่ด้านหลังสุด ส่วนรับประทานอาหารอยู่ด้านหน้าสุด และส่วนวางสินค้า โดยพื้นที่ทุกส่วนภายในร้านจะเชื่อมติดกัน

ลักษณะที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมโดยรอบ บริเวณโดยรอบร้านร้านอาหารว่างติดกับอาคารเรียน



ภาพที่ 6.7 ทำเลที่ตั้งและสภาพแวดล้อมโดยรอบ (ออกแบบเสนอแนะ)

การจัดวางผังร้านอาหารว่าง โดยการแยกพื้นที่หลักๆ ออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วน Out Door กับ In Door



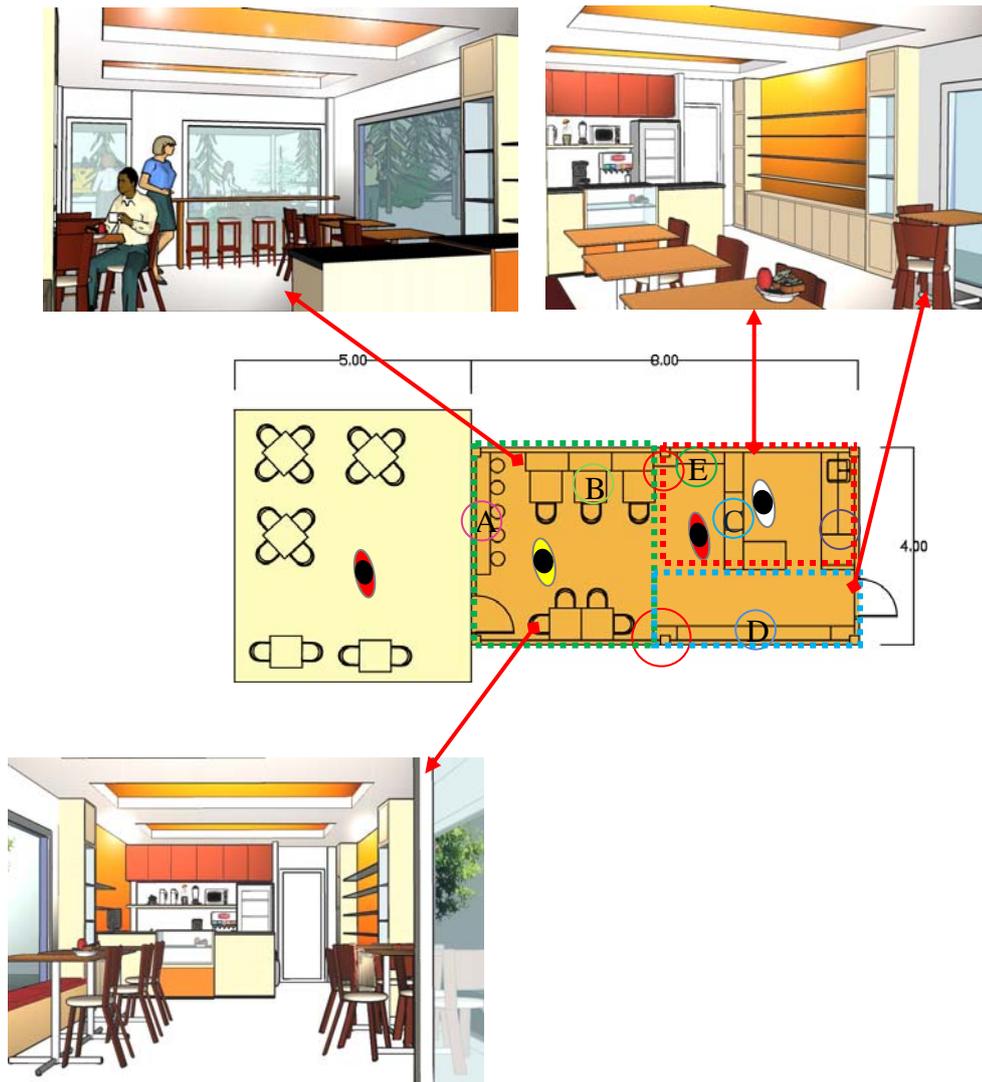
ภาพที่ 6.8 การจัดเฟอร์นิเจอร์ภายในร้านอาหารว่าง(ออกแบบเสนอแนะ)

- Ⓐ ที่นั่งสำหรับคนเดียว อาจจะมานั่งรอเพื่อน หรือนั่งแบบใช้เวลาไม่นาน
- Ⓑ ที่นั่งสำหรับมาเป็นกลุ่ม อาจจะนั่งคุย ทานอาหาร นั่งอ่านหนังสือ หรือทำรายงาน
- Ⓒ เคาน์เตอร์จ่ายเงิน
- Ⓓ ชั้นวางขนมอบกรอบ
- Ⓔ ชั้นวางขนมเบเกอรี่
- Ⓕ มุมหนังสือ
- Ⓖ ส่วนเคาน์เตอร์บริการ



ภาพที่ 6.9 บรรยากาศภายนอกร้าน(ออกแบบเสนอแนะ)

ส่วนพื้นที่ Out Door จะเชื่อมต่อกับพื้นที่ภายในร้าน จะมีชุด โต๊ะเก้าอี้คอยให้บริการสำหรับลูกค้าที่ต้องการบรรยากาศแบบธรรมชาติ โดยการจัดองค์ประกอบภายนอกร้านจัด Landscape ให้มีทั้งต้นไม้ใหญ่ ไม้ประดับ และจัดตกแต่งสวน เพิ่มบรรยากาศให้กลมกลืนกับธรรมชาติให้เหมือนอยู่ที่บ้าน



ภาพที่ 6.10 บรรยากาศภายใน (ออกแบบเสนอแนะ)

ส่วนพื้นที่ภายในร้านอาหารว่าง จะแยกออกเป็นหลักๆ 3 ส่วน คือส่วนทานอาหาร ส่วนเคาน์เตอร์บริการ และส่วนวางสินค้า โดยให้เคาน์เตอร์บริการอยู่ด้านในของร้าน ส่วนบริเวณรับประทานอาหารจะอยู่ด้านหน้าเพื่อความสะดวกและจะเชื่อมต่อจากส่วนภายนอกร้าน การจัดส่วนเคาน์เตอร์หรือชั้นวางสินค้าได้มีการออกแบบให้ชั้นวางสินค้าติดกับผนังของร้านเพื่อประหยัดพื้นที่สะดวกในการเลือกชมสินค้า ในส่วนของบรรยากาศของร้านอบอุ่น โดยใช้โทนสีส้ม เล่นระดับฝ้าเพดานให้เกิดความแตกต่างไม่เรียบจนเกินไป เพิ่มบรรยากาศด้วยการให้แสงเฉพาะจุด ออกแบบให้ผนังติดกระจกใสเพื่อรับแสงธรรมชาติเข้ามาช่วยในช่วงกลางวัน

สรุป การออกแบบร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย สำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มนักศึกษา จึงควรพิจารณาทั้งความต้องการและลักษณะองค์ประกอบทางกายภาพทั้งภายในและภายนอกที่ ผู้วิจัยได้นำเสนอไว้ด้วยกัน เพื่อให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคมากที่สุด อย่างไรก็ตาม การเสนอแนะแนวทางการออกแบบข้างต้นเป็นเพียงแนวทางในการออกแบบที่ได้จากการวิเคราะห์ ความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่มีต่อสภาพแวดล้อมทางกายภาพเท่านั้น หากจะนำไปใช้จริง ควรคำนึงถึงผู้บริโภค ลักษณะสินค้าและบริการ สถานที่ตั้ง และเป้าหมายของตน จึงจะนำไปสู่การ ออกแบบที่ประสบผลสำเร็จ

6.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การศึกษานี้เป็นการศึกษาที่เกี่ยวกับรูปแบบและสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านอาหารว่างในมหาวิทยาลัย ในการทำวิจัยเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมของร้านประเภทนี้ ปัญหาที่พบคือ ข้อจำกัดของช่วงเวลา ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดเวลาในการถ่ายภาพได้ทั้งหมด ทำให้ภาพถ่ายบางร้านถูกถ่ายในขณะที่มีลูกค้ามาก จึงทำให้ไม่ได้ภาพที่เห็นลักษณะการตกแต่ง และบรรยากาศของร้านได้ไม่ชัดเจน

เนื่องจากงานวิจัยนี้ต้องการถามในหลายองค์ประกอบ แบบสอบถามและต้องการใช้กลุ่มตัวอย่างเดียวกันในการตอบแบบสอบถามทุกร้านเพื่อให้ได้ข้อมูลที่เหมาะสมมาใช้ในการอ้างอิง จึงทำให้แบบสอบถามมีทั้งภาพถ่ายประกอบ โดยผู้ตอบต้องใช้เวลา 10-15 นาที ซึ่งเป็นเวลานาน อาจทำให้ผู้ตอบไม่อยากจะตอบ หรือคำตอบคลาดเคลื่อนได้ ผู้วิจัยเห็นว่าหากสามารถมุ่งประเด็นการวิจัยให้แคบลง อาจทำให้ได้แบบสอบถามที่มีขนาดสั้นลง และง่ายต่อการตอบ

6.4 ข้อเสนอแนะ

6.4.1 ข้อเสนอแนะแนวทางการศึกษาต่อ

จากผลสรุปการวิจัย มีประเด็นที่สามารถใช้เป็นแนวทางในการศึกษาต่อ ดังนี้

1. วิถีชีวิตของชาวล้านนามีลักษณะที่ต่อเนื่องหากทำการศึกษาใน 3 ลำดับ คือ อดีต ล้านนาเดิม ล้านนาประยุกต์ และจนถึงปัจจุบัน จะทำให้ทราบถึงพฤติกรรมและความต้องการที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้น
2. การนำเอกลักษณ์มาใช้เพื่อการออกแบบนั้นมีหลายลักษณะนอกจาก การออกแบบอาคารแบบสมัยใหม่และนำเอกลักษณ์ของเดิมมาปรับใช้ให้เหมาะสมแล้ว อาจศึกษาจากการนำเรือนเดิมที่มีเอกลักษณ์อยู่แล้วปรับเปลี่ยนพื้นที่ใช้สอยภายในให้เหมาะสมกับพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้ในปัจจุบันได้
3. วิธีการศึกษาวิจัยนี้ สามารถนำไปพัฒนาเพื่อทำการศึกษาเอกลักษณ์ของอาคาร เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการศึกษาในลักษณะอื่น เพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญา และเอกลักษณ์ของเรือนล้านนาเดิม

6.4.2 ปัญหาที่พึงระวังในการทำวิจัย

จากการสำรวจและเก็บข้อมูล มีข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

1. การเก็บข้อมูล อาคาร หรือเรือนล้านนาเดิม อาจมีปัญหาในเรื่องของ เรือนถูกทิ้งร้าง การรื้อเรือนเดิม ทำให้สิ้นเปลืองเวลา และค่าใช้จ่าย นอกจากนี้ควรระวังการนับเลขที่บ้านใหม่ของเทศบาล หรือองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น เพราะทำให้หาอาคารที่ใช้เป็นกรณีศึกษาไม่พบต้องเสียเวลา
2. การจัดทำแบบสอบถาม ควรทำการทดสอบเครื่องมือ (pre-test) ก่อน เนื่องจากอาจทำให้มี ปัญหาในการเก็บข้อมูลจากการไม่เข้าใจในคำถามอาจทำให้กลุ่มตัวอย่างตอบคำถามไม่ตรงกับประเด็นปัญหาที่ตั้งไว้
3. ระยะเวลาในการเก็บข้อมูล ควรมีการวางแผนช่วงระยะเวลาที่ใช้ในการเก็บข้อมูลภาคสนาม ให้แน่นอน และเมื่อเก็บข้อมูลเสร็จแล้วควรทำการวิเคราะห์ให้เสร็จในคราวเดียว เพราะจะทำให้ไม่เสียเวลาและช่วยให้สามารถวิเคราะห์ข้อมูลได้รวดเร็ว