

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 แสดงขั้นตอนและวิธีการวิจัย.....	5
2.1 แสดงลักษณะทำเลที่ตั้งร้าน.....	8
2.2 ร้านประเภทที่ขายทั้งอาหารคาว หวาน และเครื่องดื่ม.....	9
2.3 ร้านประเภทที่มีชื่อแบรนด์หรือแฟรนไชส์.....	9
2.4 ร้านประเภทที่ขายอาหารเฉพาะอย่าง.....	9
2.5 ลักษณะร้านประเภทมูม.....	10
2.6 ลักษณะประเภทร้าน.....	11
2.7 แสดงประเด็นในการสำรวจ.....	11
2.8 แผนภูมิพฤติกรรมผู้บริโภค.....	13
2.9 การเชื่อมโยงตัวแปรด้านการออกแบบสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านอาหาร.....	37
2.10 แสดงตัวอย่างแบบชุ่ม.....	39
2.11 แสดงตัวอย่างแบบมูม.....	39
2.12 แสดงตัวอย่างแบบร้าน.....	40
2.13 การเชื่อมโยงปัจจัยในการออกแบบร้านอาหารว่าง.....	46
3.1 ประเภทชุ่มแบบขายสินค้าหลายประเภท.....	48
3.2 ประเภทชุ่มแบบขายสินค้าตามชื่อแบรนด์.....	48
3.3 ประเภทชุ่มแบบขายสินค้าเฉพาะอย่าง.....	48
3.4 ร้านประเภทมูม.....	48
3.5 ลักษณะร้านที่เป็นอาคาร.....	49
3.6 ลักษณะร้านที่อยู่ในอาคาร.....	49
3.7 แสดงการนำไปสู่(Approach) การตอบคำถามของการวิจัย.....	52
5.1 แสดงลักษณะที่ตั้งร้าน Gilve House.....	79
5.2 สภาพแวดล้อมโดยรอบ.....	80

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
5.3 การเข้าถึงร้าน.....	81
5.4 ทิศทางแดด ลม ฝน.....	82
5.5 การจัดวาง ZONING.....	82
5.6 การจัดวางผังร้านทั้งส่วน In Door และ Out Door.....	83
5.7 ลักษณะบรรยากาศภายนอกร้าน.....	83
5.8 ลักษณะหน้าร้าน.....	84
5.9 บรรยากาศภายในร้าน.....	84
5.10 ลักษณะชุดโต๊ะเก้าอี้ภายนอกร้าน.....	84
5.11 ลักษณะชุดโต๊ะเก้าอี้ภายในร้าน.....	85
5.12 ผังแสดงพฤติกรรมของผู้ใช้.....	85
5.13 ผังแสดงการใช้พื้นที่.....	86
5.14 ช่วงเวลาที่ใช้บริการ.....	86
5.15 แสดงเส้นทางสัญจรของผู้ให้บริการ.....	88
5.16 แสดงลักษณะที่ตั้งร้าน Black Canyon Coffee.....	90
5.17 สภาพแวดล้อมโดยรอบ.....	91
5.18 การเข้าถึงร้าน.....	91
5.19 ทิศทางแดด ลม ฝน.....	92
5.20 การจัดวาง ZONING.....	93
5.21 การจัดวางผังภายในร้าน.....	93
5.22 ลักษณะบรรยากาศภายนอกร้าน.....	93
5.23 ลักษณะบรรยากาศภายนอกร้าน (ต่อ).....	94
5.24 ลักษณะหน้าร้าน.....	94
5.25 บรรยากาศภายในร้าน.....	94
5.26 ลักษณะชุดโต๊ะเก้าอี้ภายนอกร้าน.....	95
5.27 ลักษณะชุดโต๊ะเก้าอี้ภายในร้าน.....	95
5.28 ผังแสดงพฤติกรรมของผู้ใช้.....	96
5.29 ผังแสดงการใช้พื้นที่.....	96

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
5.30 ช่วงเวลาการใช้บริการ.....	97
5.31 ผังแสดงการใช้พื้นที่วันเสาร์และวันอาทิตย์.....	97
5.32 แสดงเส้นทางสัญจรของผู้ให้บริการ.....	99
5.33 แสดงลักษณะที่ตั้งร้าน Bangkok Espresso.....	100
5.34 สภาพแวดล้อมโดยรอบ.....	101
5.35 การเข้าถึงร้าน.....	101
5.36 ทิศทางแดด ลม ฝน.....	102
5.37 การจัดวาง ZONING.....	103
5.38 การจัดวางผังร้านทั้งส่วน In Door และ Out Door.....	103
5.39 ลักษณะบรรยากาศภายนอกร้าน.....	104
5.40 ลักษณะหน้าร้าน.....	104
5.41 บรรยากาศภายในร้าน.....	105
5.42 ลักษณะรูปแบบโต๊ะเก้าอี้ภายนอกร้าน.....	105
5.43 ลักษณะรูปแบบโต๊ะเก้าอี้ภายในร้าน.....	105
5.44 ผังแสดงพฤติกรรม.....	106
5.45 ผังแสดงการใช้พื้นที่.....	106
5.46 ช่วงเวลาการใช้บริการ.....	107
5.47 ผังแสดงการใช้พื้นที่วันเสาร์และวันอาทิตย์.....	107
5.48 แสดงเส้นทางสัญจรของผู้ให้บริการ.....	109
6.1 แสดงลักษณะทำเลที่ตั้งร้าน.....	128
6.2 แสดงพฤติกรรมการซื้อไปทานที่อื่น.....	131
6.3 แสดงพฤติกรรมและกิจกรรมภายในร้าน.....	131
6.4 แสดงพฤติกรรมการให้บริการภายในร้าน.....	132
6.5 แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่ใช้สอย (Bubble diagram) ใช้ในการออกแบบเสนอแนะ.....	140
6.6 แสดงการจัดวางผังร้านในพื้นที่ขนาดต่างๆเพื่อใช้ในการออกแบบเสนอแนะ.....	141
6.7 ทำเลที่ตั้งและสภาพแวดล้อมโดยรอบ (ออกแบบเสนอแนะ).....	142

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
6.8 การจัดเฟอร์นิเจอร์ภายในร้านอาหารว่าง(ออกแบบเสนอแนะ).....	142
6.9 บรรยากาศภายนอกร้าน(ออกแบบเสนอแนะ).....	143
6.10 บรรยากาศภายใน (ออกแบบเสนอแนะ).....	144

