



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามนักท่องเที่ยว

เรื่อง

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการภัตตาคารและร้านอาหาร
: กรณีศึกษา ภัตตาคารและร้านอาหาร อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการศึกษางานวิจัยค้นคว้าแบบอิสระในระดับปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บัณฑิตศึกษาสถาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม หรือ ผลการศึกษานี้ จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาของผู้ทำการศึกษาเท่านั้น จะไม่มีผลกระทบต่อท่านแต่ประการใด จึงขอความร่วมมือท่าน กรุณาให้ข้อมูลที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด แบบสอบถามนี้มี 3 ส่วน คือ

- | | |
|-----------|---|
| ส่วนที่ 1 | ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ส่วนที่ 2 | ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการภัตตาคารและร้านอาหาร |
| ส่วนที่ 3 | ข้อเสนอแนะอื่น ๆ |

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. เพศ

1. หญิง 2. ชาย

2. อายุ

1. 15 – 24 ปี 4. 45 – 54 ปี
2. 25 – 34 ปี 5. 55 -64 ปีขึ้นไป
3. 35 – 44 ปี 6. 65 ปี ขึ้นไป (ระบุอายุ) ปี

3. ระดับการศึกษา

1. ต่ำกว่าระดับประถมศึกษา 5. อนุปริญญา / ปวส
2. ประถมศึกษา 6. ปริญญาตรี
3. มัธยมศึกษาตอนต้น 7. ปริญญาโท
4. มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช 8. อื่น ๆ (ระบุ).....

4. อาชีพ

1. รับราชการ 4. เกษตร
2. ค้าขาย / ธุรกิจส่วนตัว 5. รัฐวิสาหกิจ
3. รับจ้าง 6. อื่น ๆ (ระบุ).....

5. รายได้ต่อเดือน

1. ต่ำกว่า 5000 บาท 6. 25001 - 30000 บาท
2. 5001 - 10000 บาท 7. 30001 – 35000 บาท
3. 10001 - 15000 บาท 8. 35001 - 40000 บาท
4. 15001 – 20000 บาท 9. 40001 บาทขึ้นไป
5. 20001 - 25000 บาท 10. ไม่มีรายได้

6. ภูมิฐานะเดิม (ระบุ).....

7. จุดประสงค์ในการใช้บริการภัตตาคารหรือ ร้านอาหาร

1. พาครอบครัวมาพักผ่อน 4. ใช้บริการของบริษัททัวร์
2. ติดต่อธุรกิจ 5. อื่น ๆ (ระบุ).....
3. ต้อนรับบุคคลและคณะ

ท่านมีความพึงพอใจต่อเรื่องเหล่านี้ในระดับใด

ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	1	2	3	4	5
1. ด้านผลิตภัณฑ์					
1. มีรายการอาหารอาหารให้เลือกหลายชนิด
2. ความสะอาดของอาหารและเครื่องปรุง
3. ความสะอาดของน้ำดื่ม
4. ความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร เช่น จาน ช้อน ส้อม ถ้วย ถาด
5. รสชาติของอาหาร
6. ความสวยงามในการจัดแต่งอาหาร
7. ความสด ใหม่ ของอาหาร
8. ความรวดเร็วของอาหาร
9. ความรวดเร็วของเครื่องคั้น
2. ด้านการบริการ					
1. การให้บริการของพนักงานต้อนรับหน้าร้าน
2. พนักงานบริการรวดเร็ว
3. พนักงานมีมารยาท อ่อนน้อม สุภาพ
4. พนักงานยิ้มแย้มแจ่มใส
5. พนักงานสื่อสารเข้าใจง่าย
6. พนักงานคอยดูแลและให้บริการอย่างสม่ำเสมอ
7. พนักงานมีประสิทธิภาพในการบริการ
8. ความถูกต้องของรายการอาหารที่สั่ง

ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	1	2	3	4	5
3. ด้านราคา					
1. ความถูกต้องในการคิดราคาอาหาร
2. ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร
3. ราคาเครื่องดื่มนั้นเหมาะสมกับปริมาณ
4. วิธีการชำระเงินค่าบริการหลากหลาย เช่น เงินสด บัตรเครดิต
5. ส่วนลดสำหรับสมาชิก หรือ รายการลด แลก แจก แถม อื่น ๆ
4. ด้านสถานที่					
1. มีที่จอดรถสะดวก และเพียงพอ
2. ท่าเลที่ตั้งของร้านอาหารสะดวกแก่การเดินทาง
3. บรรยากาศภายในร้านโดยรวม
4. บรรยากาศภายนอกร้านโดยรวม
5. สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน
6. ห้องน้ำ มีความสะอาด มีกระดาษชำระ และ อ่างล้างมือ
7. ความสะอาดของน้ำในห้องน้ำ และ อ่างล้างมือ
8. บริเวณที่จอดรถ มีเจ้าหน้าที่ดูแล และ ให้บริการ

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวปทุมพร แก้วคำ
วัน เดือน ปี เกิด	13 มีนาคม 2517
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สถาบันราชภัฏเชียงราย ปีการศึกษา 2539
ประวัติการทำงาน	พนักงานเสมียน บริษัทสมพร เทรคคิง จังหวัดสมุทรปราการ พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมคูสิตรายาวดี จังหวัดกระบี่ พ.ศ. 2539 – 2540 เลขานุการฯ Food and Beverage Operation Manager. โรงแรมคูสิตรายาวดี จังหวัดกระบี่ พ.ศ. 2540 – 2542 มัคคุเทศก์ทั่วไป (ต่างประเทศ) พ.ศ. 2539 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำโปรแกรมอุตสาหกรรมท่องเที่ยว – การโรงแรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย พ.ศ. 2542 – ปัจจุบัน