

## ภาคผนวก

## แบบสอบถาม

### การจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี จึงใคร่ขอความร่วมมือจากทุกท่านในการตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อตามความจริง เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป ข้อมูลที่ท่านตอบจะถูกเก็บไว้เป็นความลับ จะนำเสนอผลงานวิจัยในภาพรวม

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 การจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย  ลงในช่อง  ที่ท่านเลือก

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

##### 1. เพศ

1.  ชาย

2.  หญิง

สำหรับผู้วิจัย

##### 2. อายุ

1.  น้อยกว่า 20 ปี

2.  20 – 30 ปี

3.  31 – 40 ปี

4.  มากกว่า 40 ปี

##### 3. สถานภาพสมรส

1.  โสด

2.  สมรส

3.  หม้าย/หย่าร้าง/แยกกันอยู่

##### 4. ความเกี่ยวข้องกับกิจการ

1.  ผู้จัดการ/ผู้ดูแล

2.  เจ้าของ/หุ้นส่วน

5. ประเภทของกิจการร้านอาหาร

- |   |   |
|---|---|
| 1. <input type="checkbox"/> บุคคลธรรมดา       | 2. <input type="checkbox"/> ห้างหุ้นส่วนสามัญ |
| 3. <input type="checkbox"/> ห้างหุ้นส่วนจำกัด | 4. <input type="checkbox"/> บริษัทจำกัด       |

สำหรับผู้วิจัย

6. ระยะเวลาในการเปิดกิจการ

- |   |   |
|---|---|
| 1. <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 1 ปี | 2. <input type="checkbox"/> 1-5 ปี        |
| 3. <input type="checkbox"/> 6-10 ปี       | 4. <input type="checkbox"/> มากกว่า 10 ปี |

7. จำนวนพนักงาน

- |   |   |
|---|---|
| 1. <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 5 คน | 2. <input type="checkbox"/> 5-10 คน       |
| 3. <input type="checkbox"/> 10-15 คน      | 4. <input type="checkbox"/> มากกว่า 15 คน |



ส่วนที่ 2. การจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา

รายการ	ระดับความคิดเห็น					สำหรับผู้วิจัย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
<b>ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)</b>						<input type="checkbox"/>
1. รสชาติอาหาร						<input type="checkbox"/>
2. ความสด ความสะอาด การจัดวางอาหารที่สวยงาม						<input type="checkbox"/>
3. ความหลากหลายของอาหาร						<input type="checkbox"/>
4. ความหลากหลายของเครื่องดื่ม						<input type="checkbox"/>
<b>ด้านราคา (Price)</b>						<input type="checkbox"/>
5. อัตราค่าอาหารและบริการสมเหตุสมผล						<input type="checkbox"/>
6. อัตราค่าอาหารและบริการใกล้เคียง หรือเท่ากับร้านอื่นๆ						<input type="checkbox"/>
7. มีป้ายแสดงค่าอาหารและบริการอย่างชัดเจน						<input type="checkbox"/>
<b>ด้านการจัดจำหน่าย (Place)</b>						<input type="checkbox"/>
8. มีที่จอดรถกว้างขวาง						<input type="checkbox"/>
9. ท่ารถที่ตั้งสะดวกต่อการเดินทาง						<input type="checkbox"/>
10. อยู่ใกล้แหล่งชุมชน ที่พักอาศัย หรือสถานที่ทำงาน						<input type="checkbox"/>
11. บรรยากาศดี เช่น อยู่ริมทะเล						<input type="checkbox"/>
12. มีความสะอาดเรียบร้อยภายในร้าน						<input type="checkbox"/>
<b>ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)</b>						<input type="checkbox"/>
13. มีป้ายร้านแสดงการให้บริการอย่างชัดเจน						<input type="checkbox"/>
14. มีการลดราคาอาหารเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง						<input type="checkbox"/>
15. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ						<input type="checkbox"/>
16. มีการจ่ายค่าคอมมิชชั่นให้กับบุคคลที่แนะนำลูกค้า						<input type="checkbox"/>
17. มีการเสนอเมนูอาหารใหม่ๆ						<input type="checkbox"/>
18. มีการรับชำระเงินด้วยบัตรเครดิต						<input type="checkbox"/>

ส่วนที่ 2 การจัดการธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม SMEs บริเวณชายหาดเขาหลัก จังหวัดพังงา (ต่อ)

รายการ	ระดับความคิดเห็น					สำหรับผู้วิจัย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
<b>ด้านกระบวนการ (Process)</b>						
19. การแบ่งหน้าที่ของบุคลากรอย่างชัดเจน						<input type="checkbox"/>
20. การประสานงานภายในอย่างเป็นระบบ						<input type="checkbox"/>
21. ควบคุมการทำงานอย่างทั่วถึง ทุกขั้นตอน						<input type="checkbox"/>
22. การให้ความสำคัญกับการวางแผนกิจการ						<input type="checkbox"/>
<b>ด้านกายภาพ (Physical evidence)</b>						
23. การตกแต่งภายนอกและภายในสวยงามดูดี						<input type="checkbox"/>
24. มีที่นั่งเพียงพอ และนั่งสบาย						<input type="checkbox"/>
25. มีระบบถ่ายเทอากาศที่ดี						<input type="checkbox"/>
26. มีห้องน้ำสะอาด						<input type="checkbox"/>
<b>ด้านบุคลากร (People)</b>						
27. การมีจำนวนพนักงานที่เพียงพอ						<input type="checkbox"/>
28. การมีฝ่ายปรุงอาหารที่มีความชำนาญ และมีจำนวนเพียงพอ						<input type="checkbox"/>
29. การมีคนจัดหาซื้อวัตถุดิบหรือของใช้เข้าร้านอย่างมีประสิทธิภาพ						<input type="checkbox"/>
30. มีการให้บริการแก่ลูกค้าทุกคนอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค						<input type="checkbox"/>
31. ให้บริการด้วยความถูกต้องและรวดเร็ว						<input type="checkbox"/>
32. พนักงานมีความสุข ยิ้มแย้มแจ่มใส กระฉือหรือร่า และมีความซื่อสัตย์						<input type="checkbox"/>
33. พนักงานบริการมีความรู้ความสามารถในการทำงานเป็นอย่างดี						<input type="checkbox"/>
34. พนักงานบริการสามารถแนะนำอาหารและเครื่องดื่มได้เป็นอย่างดี						<input type="checkbox"/>
35. พนักงานแต่งกายสะอาดและเรียบร้อย						<input type="checkbox"/>

ขอขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม



## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	นายไกรภพ ผิวขำ
วัน เดือน ปี เกิด	2 พฤษภาคม 2516
ที่อยู่ปัจจุบัน	17 หมู่ 2 ตำบลลำแก่น อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา 82210
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2538	อนุปริญญา สาขาการบริหารธุรกิจ อาชีวศึกษาภูเก็ต
พ.ศ. 2549	ปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
พ.ศ. 2554	ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ (การจัดการทั่วไป) มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
ประวัติการทำงาน	
พ.ศ. 2548 - ปัจจุบัน	บริษัท ไทยประกันชีวิต จำกัด