

คณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ผลการประเมิน IOC จากผู้เชี่ยวชาญ

คะแนนแบบประเมิน IOC จากผู้เชี่ยวชาญ

คำชี้แจง: ค่าดัชนีความสอดคล้องสามารถหาได้จากสมการ (IOC)

$$IOC = \Sigma R / N$$

ΣR คือ ผลรวมของคะแนนผู้เชี่ยวชาญแต่ละคน

N คือ จำนวนของผู้เชี่ยวชาญ

โดยมีหลักเกณฑ์การประเมินดังนี้

ข้อคำถามที่มีค่า IOC มากกว่า 0.5 สามารถนำมาใช้งานได้

ข้อคำถามที่มีค่า IOC น้อยกว่า 0.5 ต้องทำการปรับปรุงแก้ไข

รายการขอความคิดเห็น	ผู้เชี่ยวชาญ			ΣR	IOC	สรุป
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
แบบสอบถาม						
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป						
ข้อที่ 1 เพศ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 2 อายุ	+1	0	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 3 ระดับการศึกษา	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 4 อาชีพ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 5 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของท่าน (บาท)	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค						
ข้อที่ 1 ท่านมาใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นโดยเฉลี่ยกี่ครั้งต่อเดือน	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 2 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นต่อครั้งโดยเฉลี่ย (ราคาต่อ 1 ท่าน)	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 3 โดยปกติท่านใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในวันใด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 4 โดยปกติท่านใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นเวลาใด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 5 ท่านใช้เวลาในการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นนานเท่าใด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 6 ในการใช้บริการท่านนิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นประเภทใดบ้าง	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 7 โดยปกติท่านมาใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นร่วมกับใครบ้าง	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้

รายการขอความคิดเห็น	ผู้เชี่ยวชาญ			ΣR	IOC	สรุป
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
ข้อที่ 8 ในการมาใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่น ท่านมาใช้บริการจำนวนกี่คน	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 9 สิ่งจูงใจที่ทำให้ท่านเลือกใช้บริการที่ร้านอาหารญี่ปุ่น (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	-1	+1	+1	1	0.33	ปรับปรุง
ข้อที่ 10 สื่อหรือวิธีการใดบ้างที่มีส่วนช่วยท่านในการตัดสินใจซื้อสินค้า หรือเข้ามาใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่น	-1	+1	+1	1	0.33	ปรับปรุง
ส่วนที่ 3 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกร้านอาหารญี่ปุ่น						
ด้านผลิตภัณฑ์						
ข้อที่ 1 คุณภาพอาหาร ใหม่ สด สะอาด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 2 รสชาติอาหาร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 3 มีอาหารจานพิเศษ/จานแนะนำ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 4 มีรายการอาหารให้เลือกหลากหลาย	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 5 มีการจัดวางและตกแต่งที่สวยงาม	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ด้านราคา						
ข้อที่ 6 ราคาอาหารตรงตามป้ายราคา	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 7 อาหารมีราคาถูกกว่าร้านอื่น ๆ ทั่วไป	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 8 รายการอาหารมีการแสดงป้ายราคาที่ชัดเจน	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 9 ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหาร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 10 มีการชำระค่าอาหารโดยไม่ใช้เงินสด	-1	+1	+1	1	0.33	ปรับปรุง
ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย						
ข้อที่ 11 มีป้าย ชื่อร้าน เป็นจุดเด่นสังเกตได้ง่าย	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 12 ทำเลที่ตั้งสะดวกในการเดินทาง	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 13 มีที่จอดรถเพียงพอ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 14 สามารถติดต่อได้สะดวก เช่น เบอร์โทร ข้อความ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 15 ระยะเวลาการเปิด – ปิด ร้าน	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ด้านการส่งเสริมการตลาด						
ข้อที่ 16 จัดทำโปรโมชั่นลดราคา ตามเทศกาลหรือวันพิเศษ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 17 มีการ แจก แคม แลกของรางวัล	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้

รายการขอความคิดเห็น	ผู้เชี่ยวชาญ			ΣR	IOC	สรุป
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
ข้อที่ 18 จัดทำรีวิวอาหารตามสื่อต่าง ๆ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 19 มีการสมัครสมาชิก เพื่อสะสมยอดใช้บริการ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 20 มีบริการออกบูธแนะนำอาหารต่าง ๆ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ด้านบุคลากร						
ข้อที่ 21 พนักงานมีความกระตือรือร้น รวดเร็วในการบริการ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 22 พนักงานมีความรู้ในรายการอาหาร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 23 พนักงานบริการเป็นกันเอง	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 24 พนักงานมีกิริยา มารยาท สุภาพ เรียบร้อย	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 25 พนักงานมีจำนวนเพียงพอในการให้บริการ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ด้านกระบวนการให้บริการ						
ข้อที่ 26 มีแอปพลิเคชันสั่งอาหารล่วงหน้า ก่อนมาถึงร้าน	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 27 มีบริการรับรองโต๊ะล่วงหน้า	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 28 บริการรวดเร็ว คล่องแคล่วและถูกต้อง	-1	+1	+1	1	0.33	ปรับปรุง
ข้อที่ 29 บิลเก็บเงินมีการแสดงที่ชัดเจน	+1	0	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 30 มีระบบรักษาความปลอดภัยที่รัดกุม	+1	0	+1	2	0.67	ใช้ได้
ด้านลักษณะทางกายภาพ						
ข้อที่ 31 การจัดตกแต่งร้านสวยงามโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์เหมาะสมกับรูปแบบของร้าน	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 32 สถานที่มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 33 มีดนตรีฟังสบาย ๆ สร้างบรรยากาศที่ดี ในการรับประทานอาหาร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 34 ภาพลักษณ์และความมีชื่อเสียงของร้าน	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 35 ภายในร้าน กว้างขวาง มีที่นั่งเพียงพอ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้

รายการขอความคิดเห็น	ผู้เชี่ยวชาญ			ΣR	IOC	สรุป
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
แบบสัมภาษณ์ (ผู้ประกอบการ)						
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 1 ชื่อสถานประกอบการ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 2 ชื่อเจ้าของสถานประกอบการ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 3 ระยะเวลาในการเปิดดำเนินการของสถานประกอบการ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 4 ก่อนการดำเนินการมีการเตรียมความพร้อมอย่างไรบ้าง	+1	+1	0	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 5 ลักษณะทำเลที่ตั้งของสถานประกอบการ	+1	+1	0	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 6 ช่วงเวลาที่เปิดให้บริการ	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการตลาด						
ข้อที่ 1 ประเภทของอาหารญี่ปุ่นที่ลูกค้านิยมมีอะไรบ้าง	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 2 ลูกค้าหลักที่เข้ามาใช้บริการเป็นกลุ่มใด ตรงกับเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ เพราะเหตุใด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 3 การแข่งขันในปัจจุบันสถานการณ์เป็นอย่างไรและอนาคตมีแนวโน้มเป็นอย่างไร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 4 การให้บริการของกิจการมีความแตกต่างจากบริการของผู้แข่งขันรายอื่นอย่างไร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 5 การตั้งราคาค่าบริการใช้หลักเกณฑ์อย่างไร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 6 กิจการใช้การส่งเสริมการตลาดด้วยวิธีการใดบ้าง	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 7 ปัจจัยสำคัญของกิจการที่ท่านคิดว่าทำให้ลูกค้าเข้ามาใช้บริการคืออะไร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 8 แนวทางในการพยากรณ์ยอดขายของกิจการท่านใช้วิธีการใดในการประมาณการยอดขาย	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 9 ปัจจัยและความเสี่ยงที่มีผลกระทบต่อส่วนแบ่งทางการตลาด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้

รายการขอความคิดเห็น	ผู้เชี่ยวชาญ			ΣR	IOC	สรุป
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านเทคนิคและการจัดการ						
ข้อที่ 1 รูปแบบการดำเนินงานของกิจการเป็นแบบใด เพราะเหตุใด	+1	0	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 2 โครงสร้างองค์กรเป็นแบบใด มีพนักงานทั้งหมดกี่คน มีหน้าที่อะไรบ้าง และอัตราค่าจ้างเป็นเท่าใด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 3 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่กิจการจำเป็นต้องใช้ได้แก่อะไรบ้าง จำนวนเท่าใด ราคาเท่าใด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 4 ปัจจัยในการพิจารณาคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิต มีอะไรบ้างและรายละเอียดการสั่งซื้ออุปกรณ์ ประเภทผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ความถี่ในการสั่งซื้อ ระยะเวลาการจ่ายเงิน เป็นอย่างไร	+1	0	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 5 จำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการต่อวันหรือต่อเดือน	+1	0	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 6 กฎหมายและระเบียบต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อการดำเนินธุรกิจมีอะไรบ้าง	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการเงิน						
ข้อที่ 1 ใช้เงินลงทุนเริ่มแรกของกิจการจำนวนเท่าไร	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 2 แหล่งที่มาของเงินทุน และสัดส่วนการลงทุน เงินลงทุนจากเจ้าของคิดเป็นสัดส่วนกี่เปอร์เซ็นต์ของเงินลงทุนรวม รายละเอียดเงินลงทุนจากเจ้าของมีอะไรบ้าง เงินลงทุนจากเงินกู้คิดเป็นสัดส่วนกี่เปอร์เซ็นต์ของเงินลงทุนรวม รายละเอียดเงินลงทุนจากเงินกู้มีอะไรบ้าง	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 3 ระยะเวลาคืนทุน	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 4 เงินสดสำรองหมุนเวียนในกิจการเป็นเท่าใด	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
ข้อที่ 5 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนในปัจจุบัน - รายละเอียดรายได้มีอะไรบ้าง	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้

รายการขอความคิดเห็น	ผู้เชี่ยวชาญ			ΣR	IOC	สรุป
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
ข้อที่ 6 ค่าใช้จ่ายของกิจการต่อเดือน - รายละเอียดค่าใช้จ่ายมีอะไรบ้าง	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
ส่วนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะจากการดำเนินงาน						
ข้อที่ 1 ปัญหาและข้อเสนอแนะที่พบในการดำเนินงานของกิจการมีอะไรบ้าง	+1	+1	-1	1	0.33	ปรับปรุง
ข้อที่ 2 ในกรณีที่มีเหตุการณ์ไม่คาดคิดเกิดขึ้น เช่น รายได้ลดลง ท่านมีแผนฉุกเฉินเพื่อรองรับเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่ไม่คาดคิดได้อย่างไร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 3 ท่านมีโครงการจะขยายการลงทุนเพิ่มเติมในธุรกิจนี้หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องหรือไม่อย่างไร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 4 ท่านคิดว่าธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นยังเป็นธุรกิจที่น่าสนใจหรือไม่ เพราะเหตุใด	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 5 ปัจจัยที่ทำให้กิจการประสบความสำเร็จคืออะไร	+1	+1	+1	3	1	ใช้ได้
ข้อที่ 6 ท่านคิดว่าความเสี่ยงที่จะส่งผลกระทบต่อธุรกิจ คืออะไร มีวิธีการป้องกันอย่างไร	+1	+1	-1	1	0.33	ปรับปรุง

ภาคผนวก ข
แบบสอบถาม เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการลงทุนธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น
ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการลงทุนธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าอิสระ หลักสูตรปริญญา
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ข้อมูลใน
แบบสอบถามนี้จะนำไปใช้ประโยชน์ในการศึกษาเท่านั้น ผู้จัดทำการวิจัยจึงขอ
ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามอย่างเที่ยงตรง ข้อมูลที่ท่านตอบจะถือเป็น
ความลับ และในโอกาสนี้ ผู้วิจัยขอขอบคุณในความร่วมมือนของท่านในครั้งนี้เป็นอย่าง
สูง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 21 ปี ☐ 22-30 ปี ☐ 31-39 ปี
☐ 40-46 ปี ☐ 47-54 ปี ☐ สูงกว่า 55 ปี
3. ระดับการศึกษา ☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
☐ ปริญญาตรี ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ _____
4. อาชีพ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ข้าราชการ/พนักงานของรัฐ
☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ พนักงานเอกชน
☐ เกษียณอายุ
5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของท่าน (บาท)
☐ ต่ำกว่า 15,000 ☐ 15,001-25,000
☐ 25,001-35,000 ☐ 35,001-50,000
☐ มากกว่า 50,000

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

1. ท่านใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นโดยเฉลี่ยกี่ครั้งต่อเดือน
☐ 1-2 ครั้ง ☐ 3-4 ครั้ง ☐ 5-6 ครั้ง
☐ 7-8 ครั้ง ☐ 9-10 ครั้ง ☐ มากกว่า 10
2. ค่าใช้จ่ายในการบริโภคผลิตภัณฑ์ร้านอาหารญี่ปุ่นต่อครั้งโดยเฉลี่ย
(ราคาต่อ 1 ท่าน)
☐ น้อยกว่า 500 บาท ☐ 500 - 800 บาท ☐ 801 - 1,000 บาท
☐ 1,001 - 1,200 บาท ☐ 1,201 - 1,500 บาท ☐ มากกว่า 1,500 บาท
3. โดยปกติท่านใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในวันใด
☐ จันทร์ - ศุกร์ ☐ เสาร์ - อาทิตย์ ☐ วันหยุดนักขัตฤกษ์
☐ วันพิเศษ/วันสำคัญ ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ _____

4. โดยปกติท่านใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นเวลาใด
☐ 9.00 - 12.00 น. ☐ 12.01 - 14.00 น. ☐ 14.01 - 16.00 น.
☐ 16.01 - 18.00 น. ☐ 18.01 - 20.00 น. ☐ หลังเวลา 20.00 น.
5. ท่านใช้เวลาในการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นนานเท่าใด
☐ น้อยกว่า 1 ชั่วโมง ☐ 1-2 ชั่วโมง
☐ 2-3 ชั่วโมง ☐ 3-4 ชั่วโมง
6. ในการใช้บริการท่านนิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นประเภทใดบ้าง
☐ แบบบุฟเฟ่ต์ ☐ แบบเมนูพิเศษ (A la carte) ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ _____
7. โดยปกติท่านมาใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นร่วมกับใครบ้าง
☐ คนเดียว ☐ เพื่อน ☐ คนรัก/ครอบครัว
☐ กลุ่มธุรกิจ ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ _____
8. ในการมาใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นท่านมาใช้บริการจำนวนกี่คน
☐ มากคนเดียว ☐ 2 - 3 คน ☐ 4 - 5 คน
☐ 6 - 8 คน ☐ 8 - 10 คน ☐ 10 คนขึ้นไป
9. สิ่งจูงใจที่ทำให้ท่านเลือกใช้บริการที่ร้านอาหารญี่ปุ่น (เลือกตอบได้ 3 ข้อ)
☐ รสชาติของอาหารและเครื่องดื่ม ☐ ทำเลที่ตั้ง เดินทางสะดวก
☐ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ ☐ มีอาหารและเครื่องดื่มหลากหลาย
☐ บริการดี ☐ ส่วนลด โปรโมชันต่างๆ
☐ ความแปลกใหม่ของอาหาร ☐ สถานที่ตกแต่งสวยงาม
☐ การประชาสัมพันธ์ ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ _____
10. วิธีการหรือบุคคลใดบ้างที่มีส่วนช่วยท่านในการตัดสินใจซื้อสินค้าหรือเข้ามาใช้
บริการร้านอาหารญี่ปุ่น
☐ เพื่อน ☐ สื่อโฆษณาต่างๆ (ใบปลิว ป้ายประกาศ)
☐ ครอบครัว ☐ Social Network
(facebook instagram Twitter Line)
☐ คำแนะนำจากผู้ที่เคยใช้บริการ ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ _____

มีต่อ ด้านหลัง ค่ะ=>

ส่วนที่ 3 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกร้านอาหาร
ญี่ปุ่นของท่าน
โปรดทำเครื่องหมาย “✓” ลงในช่องว่างที่ตรงกับความสำเร็จที่ท่านพิจารณา ดังนี้

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่น	ระดับการตัดสินใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
5	4	3	2	1	
ด้านผลิตภัณฑ์					
1.คุณภาพอาหาร ใหม่ สด สะอาด					
2.รสชาติอาหาร					
3.มีอาหารจานพิเศษ/จานแนะนำ					
4.มีรายการอาหารให้เลือกหลากหลาย					
5.มีการจัดวางและตกแต่งที่สวยงาม					
ด้านราคา					
1.รายการอาหารมีการแสดงป้ายราคาที่ชัดเจน					
2.ราคาอาหารตรงกับป้ายราคา					
3.อาหารมีราคาถูกกว่าร้านอื่น ๆ ที่ทั่วไป					
4.ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหาร					
5.มีช่องทางการชำระที่หลากหลาย					
ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย					
1. มีป้าย ชื่อร้าน เป็นจุดเด่นสังเกตได้ง่าย					
2. ทำเลที่ตั้งสะดวกในการเดินทาง					
3. มีที่จอดรถเพียงพอ					
4. สามารถติดต่อได้สะดวก เช่น เบอร์โทร ข้อความ					
5.ระยะเวลาการเปิด - ปิด ร้าน					
ด้านการส่งเสริมการตลาด					
1.จัดทำโปรโมชั่นลดราคา ตามเทศกาลหรือวันพิเศษ					
2.มีการ แจก แคม แลกของรางวัล					
3.จัดทำวีรภาพตามสื่อต่าง ๆ					
4.มีการสมัครสมาชิก เพื่อสะสมยศใช้บริการ					
5.มีการบริการออกบูธแนะนำอาหารต่าง ๆ					
ด้านบุคลากร					
1.พนักงานมีความกระตือรือร้น รวดเร็วในการบริการ					
2.พนักงานมีความรู้ในรายการอาหาร					
3.พนักงานบริการเป็นกันเองและมีจิตบริการ					
4.พนักงานมีกิริยา มารยาท สุภาพ เรียบร้อย					
5.พนักงานมีจำนวนเพียงพอในการให้บริการ					
ด้านกระบวนการให้บริการ					
1.มีแอลกอฮอล์ขึ้นส่งอาหารล่วงหน้าก่อนมาถึงร้าน					
2.มีบริการรับรองโต๊ะล่วงหน้า					
3.บริการเสิร์ฟอาหารรวดเร็วและถูกต้อง					
4.บิลเก็บเงินมีการแสดงที่ชัดเจน					
5.มีระบบรักษาความปลอดภัยที่รัดกุม					

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่น	ระดับการตัดสินใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
5	4	3	2	1	
ด้านลักษณะทางกายภาพ					
1.การจัดตกแต่งร้านสวยงามโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว					
2.สถานที่มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ					
3.มีดนตรีฟังสบาย ๆ สร้างบรรยากาศที่ดีในการรับประทานอาหาร					
4.ภาพลักษณ์และความมีชื่อเสียงของร้าน					
5.ภายในร้าน กว้างขวาง มีที่นั่งเพียงพอ					
6.การแต่งกายที่เป็นเอกลักษณ์ เป็นที่น่าจดจำ					

ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณทุกท่าน
ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค

แบบสัมภาษณ์ (ผู้ประกอบการ) เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการลงทุนธุรกิจ
ร้านอาหารญี่ปุ่น ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

แบบสัมภาษณ์ (ผู้ประกอบการ)
เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการลงทุนธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น
ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อสถานประกอบการ

2. ชื่อเจ้าของสถานประกอบการ

3. ระยะเวลาในการเปิดดำเนินการของสถานประกอบการ

4. ก่อนการดำเนินการกิจการมีการเตรียมความพร้อม ด้านการจัดการ ด้านการเงิน อย่างไรบ้าง

5. วิธีการเลือกทำเลที่ตั้งของสถานประกอบการ

6. ช่วงเวลาที่เปิดให้บริการ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการตลาด

1. ประเภทของอาหารญี่ปุ่นที่ลูกค้านิยมมีอะไรบ้าง
2. ลูกค้าหลักที่เข้ามาใช้บริการเป็นกลุ่มใด ตรงกับเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ เพราะเหตุใด
3. การแข่งขันในปัจจุบันสถานการณ์เป็นอย่างไรและอนาคตมีแนวโน้มเป็นอย่างไร
4. การให้บริการของกิจการมีความแตกต่างจากการบริการของผู้แข่งขันรายอื่นอย่างไร
5. การตั้งราคาค่าบริการใช้หลักเกณฑ์อย่างไร
6. กิจการใช้การส่งเสริมการตลาดด้วยวิธีการใด
7. ปัจจัยสำคัญของกิจการที่ท่านคิดว่าทำให้ลูกค้าเข้ามาใช้บริการคืออะไร
8. แนวทางในการพยากรณ์ยอดขายของกิจการท่านใช้วิธีการใดในการประมาณการยอดขาย
9. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการแบ่งส่วนทางการตลาดของกิจการ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านเทคนิคและการจัดการ

1. รูปแบบการดำเนินงานของกิจการเป็นแบบใด เช่น บุคคลธรรมดา ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด เป็นต้น และเพราะเหตุใดจึงเลือกรูปแบบดังกล่าว
2. โครงสร้างองค์กรเป็นแบบใด มีพนักงานทั้งหมดกี่คน มีหน้าที่อะไรบ้าง และอัตราค่าจ้างเป็นเท่าใด
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่กิจการจำเป็นต้องมีได้แก่อะไรบ้าง จำนวนเท่าใด ราคาเท่าใด
4. ปัจจัยในการพิจารณาคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิต มีอะไรบ้าง เช่น คุณภาพวัตถุดิบ ความถี่ในการส่งของ ระยะเวลาการให้สินเชื่อ เป็นต้น
5. วิธีการเลือกคุณลักษณะของอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ของร้านอาหารญี่ปุ่นมีอะไรบ้าง
6. ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการต่อวัน หรือต่อเดือนมีจำนวนเท่าไร
7. กฎหมายและระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องต่อการดำเนินธุรกิจมีอะไรบ้าง

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการเงิน

1. ใช้เงินลงทุนเริ่มแรกของกิจการจำนวนเท่าไร
2. แหล่งที่มาของเงินทุน และสัดส่วนการลงทุน
 เงินลงทุนจากเจ้าของคิดเป็นสัดส่วนกี่เปอร์เซ็นต์ของเงินลงทุนรวม
 รายละเอียดเงินลงทุนจากเจ้าของมีอะไรบ้าง
 เงินลงทุนจากเงินกู้คิดเป็นสัดส่วนกี่เปอร์เซ็นต์ของเงินลงทุนรวม
 รายละเอียดเงินลงทุนจากเงินกู้มีอะไรบ้าง
3. ระยะเวลาคืนทุน
4. เงินสดสำรองหมุนเวียนในกิจการเป็นเท่าใด
5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือนในปัจจุบัน
 รายละเอียดรายได้
6. ค่าใช้จ่ายของกิจการต่อเดือน
 รายละเอียดค่าใช้จ่าย

ส่วนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะจากการดำเนินงาน

1. ปัญหากิจการมีข้อเสนอแนะอย่างไรที่พบในการดำเนินงานของกิจการมีอะไรบ้าง
2. ในกรณีที่มีเหตุการณ์ไม่คาดคิดเกิดขึ้น เช่น รายได้ลดลง ท่านมีแผนฉุกเฉินเพื่อรองรับเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่ไม่คาดคิดได้อย่างไร
3. ท่านมีโครงการจะขยายการลงทุนเพิ่มเติมในธุรกิจนี้หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องหรือไม่อย่างไร
4. ท่านคิดว่าธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นยังเป็นธุรกิจที่น่าสนใจหรือไม่ เพราะเหตุใด
5. ปัจจัยที่ทำให้กิจการประสบความสำเร็จคืออะไร
6. ท่านคิดว่าความเสี่ยงที่จะส่งผลกระทบต่อธุรกิจ คืออะไร มีวิธีการป้องกันอย่างไร