

แบบสอบถาม

เพื่อสำรวจทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พ่อครัว/แม่ครัว ต่อการพัฒนาแบบองค์รวม เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดกา ในช่อง ตามความเป็นจริง

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 21-30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี 51-60 ปี 61-70 ปี มากกว่า 70
3. การศึกษาสูงสุด ต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี
4. สถานภาพในการประกอบการ เจ้าของร้านอาหาร ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัว
 อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร 1-5 ปี 6-10 ปี
 11-15 ปี 15-20 ปี 21-25 ปี 26-30 ปี มากกว่า 30 ปี โปรดระบุ.....ปี
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท) น้อยกว่า 20,001 20,001 – 30,000
 30,001 – 40,000 40,001 – 50,000 50,001 – 60,000 มากกว่า 60,000

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นต่อแนวทางการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

คำชี้แจง โปรดกา ในช่องระดับความคิดเห็น โดยกำหนด 1 เป็นค่าน้อยที่สุด ถึง 5 เป็นค่ามากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา					
1. รสชาติดี และมีกลิ่นหอม					
2. มีคุณค่าทางโภชนาการ					
3. อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย					
4. วัตถุดิบ และเครื่องปรุงมีคุณภาพดี					
5. การตกแต่งอาหาร สวยงาม					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
6. บริการดีและรวดเร็ว					
7. ราคาเหมาะสม					
8. ร้านอาหารมีบรรยากาศดี					
9. เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น					
10. ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร					
แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์					
1. คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ					
2. พัฒนาสูตรอาหารตามตำรับมาตรฐาน ที่มีการตรวจสอบตรวจสอบความคงที่ของรสชาติและคุณภาพอาหาร					
3. มีเทคนิค/กรรมวิธีในการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น					
4. มีการจัดตกแต่ง ออกแบบสไตล์ท้องถิ่น					
5. อื่นๆโปรดระบุ.....					
แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร					
1. จัดทำแผนธุรกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะ					
2. พัฒนาบุคลากรให้มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพื้ญา					
3. ส่งเสริมการตลาดเพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นเมนูพิเศษ					
4. ควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการให้ได้มาตรฐาน					
5. อื่นๆโปรดระบุ.....					
แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น					
1. ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค					
2. คัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นพื้ญา					
3. เพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นแปรรูปโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชน					
4. สร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพื้ญา					
5. อื่นๆโปรดระบุ.....					
แนวทางในการพัฒนาการศักยภาพผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
1. กำหนดวิสัยทัศน์ และเป้าหมายในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพื้ญา					
2. สร้างทีมงานตามกลุ่มสนใจในระดับชุมชนเพื่อจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพื้ญา					
3. สร้างกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารอย่างเป็นระบบ					
4 ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการเข้าถึงความรู้ได้อย่างทั่วถึง สะดวกและรวดเร็ว					
5. ติดตามประเมินผลการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....					
แนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา					
1. พัฒนาการผลิตอาหาร					
2. พัฒนาระบบการบริหารจัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร					
3. พัฒนาการบรรจุภัณฑ์ และการสร้างตราสินค้า					
4. พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการประกอบธุรกิจฯ					
5. อื่นๆโปรดระบุ.....					

ขอขอบพระคุณที่กรุณาให้ข้อมูลมา ณ โอกาสนี้
คณะผู้วิจัย