

แบบสอบถาม

สำหรับการวิจัย เพื่อสำรวจทัศนคติของนักท่องเที่ยวต่อการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดกา  ในช่อง  ตามความเป็นจริง

1. นักท่องเที่ยว  ชาวไทย  ชาวต่างชาติ
2. เพศ  ชาย  หญิง
3. อายุ  ต่ำกว่า 25 ปี  25-34 ปี  35-44 ปี  45-54 ปี  55-64 ปี  
 มากกว่า 64 ปี
4. การศึกษาสูงสุด  ต่ำกว่าปริญญาตรี  ปริญญาตรี  สูงกว่าปริญญาตรี
5. อาชีพ  ผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ/หมอ  ผู้บริหาร/ผู้จัดการ  ผู้ประกอบการ  
 พนักงาน/ข้าราชการ  พนักงานทางด้านการค้า  ผู้ใช้แรงงานในการผลิต  
 เกษตรกร  นักศึกษา/นักเรียน  แม่บ้าน/พ่อบ้าน  
 เกษียณ/ว่างงาน  อื่นๆ โปรดระบุ .....
6. ศาสนา  พุทธ  คริสต์  อิสลาม  อื่นๆ โปรดระบุ.....
7. จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพัทยา  ครั้งแรก  2 ครั้ง  3 ครั้ง  
 4 ครั้ง  มากกว่า 4 โปรดระบุ.....
8. ระยะเวลาในการท่องเที่ยวพัทยาครั้งนี้  1 วัน  2 วัน  3 วัน  
 มากกว่า 3 วัน โปรดระบุ.....วัน

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

คำชี้แจง โปรดกา  ในช่องระดับความคิดเห็น โดยกำหนด 1 มีค่าน้อยที่สุด ถึง 5 มีค่ามากที่สุด

1. ท่านเคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอาหารในพัทยาบ้างหรือไม่  
 ไม่เคย  เคย โปรดเลือกประเภทการประกอบอาหารที่ชอบมากที่สุด  
 ต้ม  ผัด  แกง  ตุ่น  ทอด  
 ผัดเผ็ด  ทอด  ปิ้ง/ย่าง/หมก  ยำ/ปล้ำ/ลาบ

เครื่องจิ้ม       อื่นๆ โปรดระบุ.....

**ส่วนที่ 3** ความคิดเห็นต่อแนวทางการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

คำชี้แจง โปรดกา  ในช่องระดับความคิดเห็น โดยกำหนด 1 มีค่าน้อยที่สุด ถึง 5 มีค่ามากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
<b>คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา</b>					
1. รสชาติดี และมีกลิ่นหอม					
2. มีคุณค่าทางโภชนาการ					
3. อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย					
4. วัตถุดิบ และเครื่องปรุงมีคุณภาพดี					
5. การตกแต่งอาหาร สวยงาม					
6. บริการดีและรวดเร็ว					
7. ราคาเหมาะสม					
8. ร้านอาหารมีบรรยากาศดี					
9. เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น					
10. ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร					
<b>แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์</b>					
1. คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ					
2. พัฒนาสูตรอาหารตามตำรับมาตรฐาน ที่มีการตรวจสอบตรวจสอบความคงที่ของรสชาติและคุณภาพอาหาร					
3. มีเทคนิค/กรรมวิธีในการประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น					
4. มีการจัดตกแต่ง ออกแบบสไตล์ท้องถิ่น					
5. อื่นๆโปรดระบุ.....					
<b>แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร</b>					
1. จัดทำแผนธุรกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะ					
2. พัฒนาบุคลากรให้มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา					
3. ส่งเสริมการตลาดเพื่อนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นเมนูพิเศษ					
4. ควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการให้ได้มาตรฐาน					
5. อื่นๆโปรดระบุ.....					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
<b>แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น</b>					
1. ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค					
2. คัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นพัทยา					
3. เพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นแปรรูปโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชน					
4. สร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยา					
5. อื่นๆโปรดระบุ.....					
<b>แนวทางในการพัฒนาการศักยภาพผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร</b>					
1. กำหนดวิสัยทัศน์ และเป้าหมายในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา					
2. สร้างทีมงานตามกลุ่มสนใจในระดับชุมชนเพื่อจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา					
3. สร้างกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารอย่างเป็นระบบ					
4 ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการเข้าถึงความรู้ได้อย่างทั่วถึง สะดวกและรวดเร็ว					
5. ติดตามประเมินผลการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง					
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....					
<b>แนวทางในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา</b>					
1. พัฒนาการผลิตอาหาร					
2. พัฒนาระบบการบริหารจัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร					
3. พัฒนาการบรรจุภัณฑ์ และการสร้างตราสินค้า					
4. พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการประกอบธุรกิจ					
5. อื่นๆโปรดระบุ.....					

ขอขอบพระคุณที่กรุณาให้ข้อมูลมา ณ โอกาสนี้  
คณะผู้วิจัย