

แบบสอบถาม

สำหรับนักท่องเที่ยว ในการวิจัย เรื่อง การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี

คำชี้แจง โปรดกา ในช่อง หรือระบุข้อความตามความคิดเห็นของท่าน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ ต่ำกว่า 25 ปี 25-34 ปี 35-44 ปี 45-54 ปี 55-64 ปี มากกว่า 64 ปี
3. การศึกษาสูงสุด ต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี
4. อาชีพ ผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ/หมอ ผู้บริหาร/ผู้จัดการ ผู้ประกอบการ
 พนักงาน/ข้าราชการ พนักงานทางการค้า ผู้ใช้แรงงานในการผลิต
 เกษตรกร นักศึกษา/นักเรียน แม่บ้าน/พ่อบ้าน
 เกษียณ/ว่างงาน อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. ศาสนา พุทธ คริสต์ อิสลาม อื่นๆ โปรดระบุ.....
6. จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพัทยา ครั้งแรก 2 ครั้ง 3 ครั้ง 4 ครั้ง
 มากกว่า 4 โปรดระบุ.....
7. ระยะเวลาในการท่องเที่ยวพัทยาคครั้งนี้ 1 วัน 2 วัน 3 วัน
 มากกว่า 3 วัน โปรดระบุ.....วัน
8. ในการท่องเที่ยวครั้งนี้มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยต่อวัน
 น้อยกว่า 500 บาท 501-1,000 บาท 1,001-1,500 บาท
 มากกว่า 1,500 บาท โปรดระบุจำนวนเงิน.....บาท
9. ลักษณะการท่องเที่ยว
 มากคนเดียว มากับกลุ่มเพื่อน มากับครอบครัว
 มากับกลุ่มทัวร์ อื่นๆ โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

1. ท่านเคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอาหารในพัทยาบ้างหรือไม่
 ไม่เคย เคย โปรดเลือกประเภทอาหารที่ชอบมากที่สุด.....
 ต้ม ผัด แกง ตุ่น
 ทอด ผัดเผ็ด ยำ/ปล้ำ/ลาบ อื่นๆ โปรดระบุ.....
2. ท่านรู้จักอาหารท้องถิ่นพัทยบ้างหรือไม่ ไม่รู้จัก รู้จัก แต่ไม่เคยรับประทาน
 รู้จักและเคยรับประทาน โปรดระบุชื่ออาหาร..... (ตอบได้มากกว่า 1 ชื่อ)
 ต้มยำกุ้ง แกงส้มปลาเรียวเขียว ผัดฉ่าปลาฉลาม
 ต้มยำปลากระเบน แกงส้มผักหนามปลาทะเล ผัดฉ่าปลากระเบน
 ปลาอินทรีต้มชะมวง แกงส้มผักหวานปลาทะเล ผัดเผ็ดปลาฉลาม
 ต้มส้มปลากระบอก แกงป่าปลาเห็ดโคน ผัดเผ็ดปลากระเบน
 ต้มส้มปลาทู แกงส้มปลาเรียวเขียว/ปลาอื่นๆ ฉลามผัดขึ้นฉ่าย
 ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง ปลาหัวทอดกระเทียม ปลาหมึกทอดกระเทียม
 ห่อหมกปลาอินทรี ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง

- แฉงลอน ยาปลาถูแล ยาไซแมงดา
 น้ำพริกไข่ปู น้ำพริกปลาร้า อื่นๆ โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย

คำชี้แจง กำหนดระดับความคิดเห็น ให้ 1 เป็นค่าน้อยที่สุด ถึง 5 เป็นค่ามากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
1. ท่านชอบรับประทานอาหารไทยในแต่ละมื้อระดับใด					
มือเช้า					
มือกลางวัน					
มือเย็น					
อาหารว่าง					
2. ท่านชอบรสชาติอาหารไทยอย่างไร					
รสหวาน					
รสเค็ม					
รสเปรี้ยว					
รสมัน					
รสเผ็ดร้อน					
3. ประเภทอาหารที่ชอบ					
อาหารจานเดียว					
อาหารชุด/สำหรับ					
รายการอาหารพิเศษ					
อาหารบุฟเฟ่ต์					
รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด					
4. รูปแบบการบริการอาหารที่ชอบ					
บริการเต็มรูปแบบ					
บริการตัวเอง					
บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน					
ร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า					
5. ท่านให้ความสำคัญการเลือกรายการอาหารในเรื่องเหล่านี้อย่างไร					
ราคาต่อจาน					
รายการอาหารยอดนิยม					
รายการอาหารท้องถิ่น					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
รายการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์					
รายการอาหารสุขภาพ					
การตกแต่งจาน					

ส่วนที่ 4 ความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น อุตสาหกรรมของร้านอาหารท้องถิ่น และภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น

คำชี้แจง กำหนดระดับความคิดเห็น ให้ 1 หมายถึงไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ถึง 5 หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น					
1. ประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิด					
2. กรรมวิธีการปรุง/ประกอบแบบ ท้องถิ่น					
3. แหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้					
4. รูปแบบการรับประทาน เช่น อาหารใดรับประทานคู่กับอะไร					
5. แนวคิดในการจัดตกแต่งอาหาร					
6. เอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละรายการ					
7. ที่มาของภาชนะที่ใช้จัดเสิร์ฟ					
8. วิธีการจัดตกแต่งแบบไทย					
อุตสาหกรรมของร้านอาหารท้องถิ่น					
1. โลโก้ของร้าน					
2. สีและการออกแบบของร้าน					
3. การนำเสนอและการตกแต่งของร้าน					
4. ชื่อของร้าน					
5. เสียงดนตรีในร้าน					
6. การทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน					
7. วัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน					
8. รูปแบบ/สไตล์ของร้าน					
9. รูปลักษณ์ ความรู้สึกและลักษณะโครงสร้างการออกแบบของร้าน					
ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น					
1. รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม					
2. วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความสดใหม่ และคุณภาพดีมี					
3. มีสูตรและกรรมวิธีการปรุงเฉพาะ ท้องถิ่น					
4. มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
5. มีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน					
6. มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์					
7. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ					
8. มีความสะอาดและปลอดภัย					
9. มีความหลากหลายของเมนู					
10. บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย					

ส่วนที่ 5 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของอาหารท้องถิ่น และแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น
เชิงสร้างสรรค์

คำชี้แจง กำหนดระดับความคิดเห็น ให้ 1 หมายถึงไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ถึง 5 หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา					
1. รสชาติดี และมีกลิ่นหอม					
2. มีคุณค่าทางโภชนาการ					
3. อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย					
4. วัตถุดิบและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี					
5. การตกแต่งอาหาร สวยงาม					
6. บริการดีและรวดเร็ว					
7. ราคาเหมาะสม					
8. ร้านอาหารมีบรรยากาศดี					
9. เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น					
10. ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร					
แนวทางในการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์					
1. คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ					
2. ยกระดับตำรับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว					
3. เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น					
4. ออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น					

ส่วนที่ 6 ความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์

คำชี้แจง กำหนดระดับความคิดเห็น ให้ 1 หมายถึงไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ถึง 5 หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
วิธีดำเนินการพัฒนารายอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์					
คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ					
1. ใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย					
2. การเตรียมวัตถุดิบให้ง่าย สะดวก และไม่เป็นอันตรายต่อการรับประทาน					
3. ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้าง สีสันให้รับประทานได้อย่างเหมาะสม					
4. ใช้วัตถุดิบเฉพาะภายในท้องถิ่นมา เป็นส่วนประกอบหลักในแต่ละรายการอาหารตามความต้องการของนักท่องเที่ยว					
5. อื่นๆ โปรดระบุ.....					
ยกระดับมาตรฐานท้องถิ่นเพื่อสร้างความนิยม/การยอมรับของนักท่องเที่ยว					
1. ลักษณะอาหารแต่ละรายการ ต้องมีลักษณะปรากฏที่คงที่ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส รูปแบบการจัดเสิร์ฟที่คงที่สม่ำเสมอ					
2. รักษารสชาติดั้งเดิม และปรับความเผ็ด/ร้อนให้เหมาะสมกับผู้บริโภค					
3. อาหารแต่ละรายการจะต้องมีกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ					
4. เนื้อสัมผัสเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ					
5. สี เป็นสีที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นๆ					
เทคนิคประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น					
1. ใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ โดยมีเทคนิคเฉพาะเพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์นั้น					
2. ใช้เทคนิคในการเตรียมวัตถุดิบโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเตรียมเนื้อปลาฉลาม แมงกะพูน ฯลฯ					
3. ใช้วิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เช่น แจงรอน ห่อหมก ฯ					
4. ใช้เทคนิคในการรักษาเนื้อสัมผัสให้มีคุณภาพตามลักษณะ ของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภท เช่น การผัดผัวยังคงคุณค่าทางอาหารและความกรอบ					
5. ใช้เทคนิคดั้งเดิมในการบั้ง/ย่าง					
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ออกแบบจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟตามรูปแบบท้องถิ่น					
1. มีรูปแบบการจัดเสิร์ฟและปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการ ของนักท่องเที่ยว					
2. มีสีสันดึงดูดและดูน่ารับประทาน					
3. การตัดหน้าแต่งมีลักษณะและขนาดที่ สม่่าเสมอ สวยงามน่า รับประทาน					
4. การตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ของท้องถิ่น					
5. ใช้ภาชนะที่เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น					
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ขอขอบพระคุณที่กรุณาใช้เวลาตอบแบบสอบถาม