

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก  
แนวทางการสัมภาษณ์

## แนวทางการสัมภาษณ์

**แผนธุรกิจ (แผนหลัก)** เรื่อง แผนธุรกิจเพื่อสร้างนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน : กรณีศึกษา วัดฤทธิชัยท้องถิ่นจากจังหวัดเชียงราย นอนงคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี ประกอบด้วย ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร เชฟ พ่อครัว/แม่ครัว ผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 ภาค ในภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี)

1. แนวทางการสร้างสรรค์คุณค่าให้กับรายการอาหารใหม่และร้านอาหารของท่านมีอะไรบ้าง มีการปรับเปลี่ยนเมนูให้เกิดคุณค่าได้อย่างไร
2. โปรดระบุว่าธุรกิจร้านอาหารของท่านมีจุดแข็ง (ข้อดี) คือ  
จุดอ่อน (ข้อด้อย) คือ .....  
โอกาส คือ .....  
และอุปสรรค คือ .....
3. วัตถุประสงค์ทางธุรกิจของร้านในการแนะนำรายการอาหารใหม่มีอะไรบ้าง.....
4. กลยุทธ์ที่ใช้ในการทำให้เมนูอาหารใหม่ประสบความสำเร็จมีอะไรบ้าง (กลยุทธ์ที่มุ่งเน้นคุณภาพของอาหาร กลยุทธ์ที่มุ่งเน้นราคา กลยุทธ์ที่มุ่งเน้นความคุ้มค่า เป็นต้น) .....
5. ปัจจัยสู่ความสำเร็จ (Key success factor) ของรายการอาหารใหม่และร้านอาหารของท่านมีอะไรบ้าง
6. แผนการพัฒนาและวางแผนรายการอาหารใหม่ มีหรือไม่ อย่างไร .....
7. การสร้างคุณค่าให้กับรายการอาหารใหม่ มีการทำอะไรบ้าง อย่างไร การบริหารต้นทุน ผลประโยชน์มากขึ้น มูลค่าก็เพิ่มขึ้น มีเหตุจูงใจอะไรบ้างที่จะเลือกทดลองรายการอาหารใหม่ๆ.....
8. กลยุทธ์ที่ทำให้ลูกค้าทดลองบริโภครายการอาหารใหม่ การตลาดตามเป้าหมาย (การกำหนดลูกค้า การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตำแหน่งที่มีคุณค่าในจิตใจของลูกค้า) เป็นอย่างไร .....
9. หลักในการตั้งราคารายการอาหารใหม่ ใหม่เป็นอย่างไร .....
10. การพัฒนาสภาพแวดล้อมของภัตตาคารร้านอาหารขนาดเล็กเป็นอย่างไร .....
11. มีการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ (IMC) อะไรบ้าง เช่น การโฆษณาหน้าร้าน โปสเตอร์หน้าร้าน ข้างฝา การใช้พนักงานต้อนรับ รวมทั้งการใช้สื่ออื่นๆ ในการประชาสัมพันธ์กับผู้บริโภคอย่างไรบ้าง.....
12. เครื่องมือสื่อสารการตลาด (IMC) ที่สามารถหาลูกค้าได้ดีมากและประสบความสำเร็จมาก คือใช้สื่อใดบ้าง เพราะเหตุใด.....
13. แผนบริหารจัดการ (Management plan) มีแผนอย่างไร.....
14. แผนองค์กร: แผนบริหารจัดการ/แผนบริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างไร (โดยเฉพาะอย่างยิ่งพ่อครัวแม่ครัว)
15. แผนการจัดการครัว : การจัดซื้อวัตถุดิบ การจัดการครัวให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ.....
16. แผนการพัฒนาการปรุงอาหาร แผนการปฏิบัติการปรุงอาหาร อย่างไร.....
17. แผนการเงิน มีการบริหารจัดการต้นทุน การพยากรณ์อุปสงค์ การตั้งราคาอย่างไร .....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการสัมภาษณ์

ภาคผนวก ข  
กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

## กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

### จังหวัดเชียงราย

คุณสุกัญญา แสงสุรีย์  
คุณแม่ทองใบ ปิ่นมั่นคง (ร้านเลอเมือง)  
คุณนীরนาถ ปิ่นมั่น (คุณก็) (ร้านเลอเมือง)  
คุณสมบุรณ์ สัมพันธ์สิทธิ์ (ร้านสินไทย)

### จังหวัดเพชรบุรี

คุณครุณี สุขสำราญ  
คุณพยอม ปานน้อย  
คุณสุมาลี กะเปราะน้อย  
คุณชลธิชา ม่วงไหมทอง  
คุณเรียวตะ ไคณู (ครีวริมเลปูเป็น)  
คุณอำพร สังข์นิมิต (ครีวริมเลปูเป็น)

คุณสา เกศเมือง  
คุณอรพิน มุขรัตน์ (ผึ้ง)  
คุณกมลรัตน์ คงวงศ์  
คุณฉลิม แก้วคันทนา (เจ้าของร้าน)  
คุณอารีย์ เปรมปรี (ครีวริมเลปูเป็น)

### จังหวัดสุราษฎร์ธานี

คุณวิลาวัลย์ เดชเดโช  
คุณวรลักษณ์ ดาทูปมา  
คุณสุจิน โฮเต็ลล์ (เจ้าของร้านลำพู)  
คุณบุญครอง ครสิทธิ์ (เจ้าของร้านตาปีซีฟู้ด)

คุณจันจิรา วรสิทธิกร (หุ้นส่วนบ้านเคียงเล)  
คุณปริญญาริสา เสนลิ้ม (ร้านตาปี) แม่ครีว  
ร้านลัคกี้ (เจ้าของร้าน)  
คุณบงกช บัวจันทร์ (ผู้จัดการ) ร้านลัคกี้

### จังหวัดหนองคาย

ร้านอาหารข้าวปั้น  
ร้านทานตะวัน  
คุณวารีย์ ฐวานนท์

ร้าน กาแฟดอยช้าง  
คุณพจมาลย์ เลิศไพรวิน  
คุณประเดิม คำภักดี

**ภาคผนวก ค**  
ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน

ภาพกิจกรรมการดำเนินงานเชิงคุณภาพ



ภาพกิจกรรมการดำเนินงานเชิงคุณภาพ

