

ปัจจัยการตลาดที่มีผลต่อลักษณะการจัดบริการอาหารสปาในรีสอร์ทและโรงแรม*

Marketing Factors Related to Characteristics of Spa Cuisine Services in Resort and Hotel Spas

รังสรรค์ จิระกรานนท์** อบเชย วงศ์ทอง*** มาริษา ภูภิญญากุล****

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ดำเนินกิจการร้านอาหารสปาที่มีต่อระดับความสำคัญของปัจจัยการตลาด และเพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของระดับความสำคัญของปัจจัยการตลาด โดยจำแนกตามลักษณะการจัดบริการอาหารสปา โดยใช้แบบสอบถาม เก็บรวบรวมข้อมูลจากประชากร 28 คน ค่าสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วย ค่าสถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า ร้านอาหารสปาส่วนใหญ่มีรูปแบบอาหารที่ให้บริการเป็นอาหารประยุกต์ คิดเป็นร้อยละ 64.3 จำนวนที่นั่งในร้านโดยเฉลี่ย 51 ที่นั่ง ราคาต่ำสุดของอาหารจานหลักโดยเฉลี่ยอยู่ที่ 394 บาท ราคาสูงสุดของอาหารจานหลักโดยเฉลี่ยอยู่ที่ 930 บาท จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการเฉลี่ยต่อวันคือ 40 คน ประมาณหนึ่งในสามของร้านอาหารสปา (ร้อยละ 32.1) มีการตกแต่งสถานที่แบบบรรยากาศธรรมชาติ ลูกค้าที่มาใช้บริการส่วนใหญ่เป็นลูกค้าชาวยุโรป คิดเป็นร้อยละ 67.9 ระยะเวลาที่ร้านอาหารเปิดดำเนินกิจการเฉลี่ย 2.34 ปี สำหรับปัจจัยการตลาดที่มีผลต่อการจัดบริการอาหารสปาพบว่า ปัจจัยที่มีระดับความสำคัญมากที่สุดคือ ปัจจัยด้านบุคลากร ปัจจัยที่ร้านอาหารสปาให้ความสำคัญน้อยที่สุดคือ ปัจจัยด้านราคา ในส่วนของปัจจัยย่อยในแต่ละด้านของส่วนประสมการตลาดที่กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญมากที่สุด ได้แก่ ความสะอาด เป็นระเบียบ และความสวยงามของสถานที่ และรองลงมาคือ อาหารที่มีรสชาติอร่อย และพ่อครัวมีความสามารถในการประกอบอาหาร การเปรียบเทียบความคิดเห็นของระดับความสำคัญของปัจจัยการตลาด โดยจำแนกตามลักษณะการจัดบริการอาหารสปาพบว่า ลักษณะการจัดบริการอาหารสปาในเรื่องรูปแบบของอาหารสปาที่แตกต่างกันนั้นส่งผลต่อปัจจัยการตลาดทั้ง 7 ด้าน และในภาพรวมไม่แตกต่างกันมากนัก โดยส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับปัจจัยทางการตลาดในระดับสูงทั้งสิ้น มีเพียงปัจจัยด้านราคาให้ความสำคัญในระดับปานกลาง

* วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**** อาจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งตะวันออก

Local Food of South Eastern Thailand

จันทร์จิรา ฉัตรวานิช* ออบเชย วงศ์ทอง** และนฤมล ศรราชพันธุ์***

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประเภทของอาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งตะวันออก ได้แก่ แหล่งผลิต ส่วนประกอบหลัก และกระบวนการผลิต ดำเนินการวิจัยโดยการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ผู้สูงอายุและผู้นำท้องถิ่นที่มีความรอบรู้ด้านอาหารพื้นบ้านจำนวน 144 คน ใน 5 จังหวัดภาคใต้ฝั่ง ตะวันออก ได้แก่ จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช พัทลุง และสงขลา กลุ่มตัวอย่างได้จากการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multistage Random Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วยแบบ สัมภาษณ์ และกล้องถ่ายรูป นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์โดยการหาค่าร้อยละ

ผลการวิจัยพบว่า อาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งตะวันออกมี 318 ชนิด ส่วนใหญ่เป็นอาหารคาว จำนวน 200 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 62.9 อาหารหวานจำนวน 85 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 26.7 อาหารถนอม และแปรรูปจำนวน 33 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 10.4 อาหารคาว ได้แก่ ประเภทแกง ผัด ยำและปล่า เครื่อง จิ้ม อาหารจานเดียว และเบ็ดเตล็ด อาหารหวาน ได้แก่ การประกอบด้วยวิธีต้ม นึ่ง ทอด กวน ย่างและจี่ และวิธีอื่น ๆ อาหารถนอมและแปรรูป ได้แก่ การถนอมโดยการใช้เกลือ ใช้น้ำตาล การทำแห้ง และการ รมควัน

*วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** อาจารย์ ดร. ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 51 ฉบับที่ 1 มกราคม-เมษายน 2551

การประเมินพัฒนาการเด็กปฐมวัยที่มีภาวะโภชนาการเกินในโรงเรียนระดับศึกษา
กรุงเทพมหานคร*

An Assessment of the Development of Over-Nutritional Preschool Children at
Rabeabsuksa School in Bangkok Matropolis

วลัยพรรณ พงษ์ศิริสุนทร** อบเชย วงศ์ทอง*** สุรัชชัย จิวเจริญสกุล****

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ประเมินและเปรียบเทียบพัฒนาการด้านร่างกาย อารมณ์-จิตใจ สังคม และสติปัญญาของเด็กปฐมวัยที่มีภาวะโภชนาการส่วนเกินกับเด็กปฐมวัยที่มีภาวะโภชนาการเกิน 2) ติดตามพัฒนาการด้านร่างกาย อารมณ์-จิตใจ สังคม และสติปัญญาของเด็กปฐมวัยที่มีภาวะโภชนาการเกิน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ เด็กปฐมวัยทั้งชายและหญิงที่มีอายุระหว่าง 4-5 ปี ของโรงเรียนระดับศึกษาที่มีภาวะโภชนาการส่วนเกินและเด็กปฐมวัยที่มีภาวะโภชนาการเกิน จำนวนกลุ่มละ 15 คน รวม 30 คน ทำการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เพื่อคัดเลือกเด็กปฐมวัยที่มีภาวะโภชนาการเกิน และทำการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย เพื่อคัดเลือกเด็กปฐมวัยที่มีภาวะโภชนาการส่วนเกิน เก็บข้อมูล 2 ครั้ง โดยครั้งที่ 2 ห่างจากครั้งแรก 6 เดือน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป สถิติที่ใช้คือ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และการทดสอบค่าที (t-test)

ผลการวิจัยในการประเมินพัฒนาการครั้งที่ 1 พบว่า กลุ่มเด็กที่มีภาวะโภชนาการส่วนเกินมีพัฒนาการด้านร่างกายและสติปัญญาสูงกว่าเด็กกลุ่มที่มีภาวะโภชนาการเกินอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แต่ไม่มีความแตกต่างกันในด้านอารมณ์-จิตใจ สังคมและในภาพรวมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 การประเมินพัฒนาการครั้งที่ 2 เด็กทั้งสองกลุ่มมีพัฒนาการทุกด้านไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

*วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 51 ฉบับที่ 1 มกราคม-เมษายน 2551

ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลในเขตกรุงเทพมหานคร

Knowledge, Attitudes and Thai Food Consumption Behaviors of Students at
Rajamangala University of Technology in Bangkok Metropolis

เลิศศิริ เตโชภวิวัฒน์กุล* ชีพสุมน รังสยาร**

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัยในครั้งนี้เพื่อศึกษา 1) ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย 2) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย และ 3) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลในเขตกรุงเทพมหานคร โดยใช้แบบสอบถามเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 480 คน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์และค่าไคสแควร์ ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษามากกว่าสองในสามเป็นเพศหญิง มีอายุเฉลี่ย 20 ปี บิดามารดาของนักศึกษาจบการศึกษาระดับปริญญาตรี ครอบครัวของนักศึกษามีรายได้เฉลี่ย 43,174 บาทต่อเดือน ผลการศึกษาความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย พบว่า นักศึกษาสามในสี่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยอยู่ในระดับดี นักศึกษามากกว่าครึ่งมีทัศนคติเป็นกลางต่ออาหารไทย และนักศึกษาส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยบ่อยครั้ง

ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย พบว่าทัศนคติเกี่ยวกับอาหารไทยมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยพบว่า ระดับการศึกษาของมารดามีความสัมพันธ์กับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับทัศนคติเกี่ยวกับอาหารไทยพบว่า ระดับการศึกษาของมารดาและจำนวนสมาชิกในครอบครัวมีความสัมพันธ์กับทัศนคติเกี่ยวกับอาหารไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย พบว่า 1) อายุมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 2) ระดับการศึกษาของบิดาและมารดาที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

*มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์