

กลยุทธ์การจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า ประเภทร้านอาหารคาวโภคะ^๑
ในเขตอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี

นิตินัย ปาลกะนิติเสนາ

งานนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการวิสาหกิจนาดกลางและขนาดย่อม^๒
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

พฤษภาคม 2550

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

อาจารย์ที่ปรึกษางานนิพนธ์และคณะกรรมการสอบปากเปล่างานนิพนธ์ ได้พิจารณา
งานนิพนธ์ของ นิตินัย ปานะนิติเสนา ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม
หลักสูตรปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
ของมหาวิทยาลัยบูรพา ได้

อาจารย์ที่ปรึกษางานนิพนธ์

.....
.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.วุฒิชาติ สุนทรสมัย)

คณะกรรมการสอบปากเปล่างานนิพนธ์

.....
.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.วุฒิชาติ สุนทรสมัย)

.....
.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณี เดียวอิศรค)

.....
.....
(ดร.สรัติ สุพิชญางกูร)

คณะกรรมการและสังคมศาสตร์อนุมัติให้รับงานนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการ
ศึกษาตามหลักสูตรปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการวิสาหกิจขนาดกลาง
และขนาดย่อม ของมหาวิทยาลัยบูรพา

.....
.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรัส ฉกรรจ์แดง)
วันที่ ๒๔ เดือน กันยายน พ.ศ.๒๕๕๐

ประกาศคุณภาพ

งานนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจาก รองศาสตราจารย์ ดร.วุฒิชาติ สุนทร สมัย ประธานกรรมการที่ปรึกษางานนิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.วรรษี เดียວอิศเรศ กรรมการที่ปรึกษา และ ดร.สุรัติ สุพิชญางูร กรรมการที่ปรึกษา ที่กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำแนวทางที่ถูกต้อง ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความละเอียดถี่ถ้วน และเอาใจใส่ด้วยดีเสมอมา ผู้วิจัย รู้สึกซาบซึ้งเป็นอย่างยิ่ง จึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ไว้ ณ โอกาสันนี้

ขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 5 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.วุฒิชาติ สุนทร สมัย ดร.สุรัติ สุพิชญางูร ว่าที่ รต. ธนาวดี ใจดี อาจารย์ฐาน อังคณรักษ์พันธ์ อาจารย์ชายเกียรติ ชูศักดิ์ ที่กรุณารับเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ และขอขอบพระคุณ นายโชคนิติ แสงลอด และนางสาวเกศริน อัมเล็ก ที่กรุณาให้ความช่วยเหลือให้กำปรึกษาเกี่ยวกับสถิติในการทำวิจัยเป็นอย่างดียิ่ง รวมทั้งเพื่อนกลุ่มเครือข่ายกลยุทธ์ CRM ในร้านอาหาร ได้แก่ นางสาวนันทันภัส พุกนาค นางสาวธิดารัตน์ ศิริราษ และนายทรงตระกูล โสมคำ

ท้ายสุดนี้ขอกราบขอบพระคุณ คุณแม่ที่ล่วงลับและคุณพ่อที่เคยให้ความรัก ความอบอุ่น และคอยเป็นกำลังใจให้ตลอดเวลาซึ่งเป็นแรงผลักดันให้การศึกษาและการทำงานนิพนธ์สำเร็จเรียบร้อยและขอขอบพระคุณ นางสาวศมนวรรณ ธนัคเมศร์นี อันเป็นแรงบันดาลใจในส่วนลึกของจิตใจ ที่ถึงแม้จะไม่มีตัวตนในรูปธรรม แต่ก็ปรากฏเป็นในภาพ ในการต่อสู้และไม่ยอมท้อถอย อุปสรรคและปัญหาต่างๆ ตลอดจนเพื่อนๆ นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม (SMEs) รุ่น 1 ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ รวมทั้งท่านอื่นๆ ที่มีใจเอื้ออำนวยในที่นี่ ที่มีส่วนช่วยให้กำลังใจและให้ความช่วยเหลือ ซึ่งมีส่วนทำให้การทำงานนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี

นิตินัย ปะละนิติเสนา

48926050: สาขาวิชา: การจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม; กจ.ม. (การจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม)

คำสำคัญ: การจัดการ/ความสัมพันธ์กับลูกค้า/ร้านอาหาร/การอาชญากรรม/ชลบุรี

นิติบัญญัติเสนา: กลยุทธ์การจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า ประเภทร้านอาหารカラオเกะ ในเขตอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี (CUSTOMER RELATIONSHIP MANAGEMENT STRATEGY IN THE KARAOKE RESTAURANT AT SRIRACHA, CHONBURI PROVINCE) อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์: วุฒิชาติ สุนทรสมัย, DBA. 122 หน้า. ปี พ.ศ. 2550.

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของผู้ประกอบการ ความรู้เกี่ยวกับ การจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า(Customer relationship management) ของผู้ประกอบการ ความสัมพันธ์ของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดและความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการ พฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภค ความรู้เกี่ยวกับ CRM ที่ผู้บริโภคต้องการ และความแตกต่างระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค กับความรู้เกี่ยวกับ CRM ที่ผู้บริโภคต้องการ ประเภทร้านอาหารカラオเกะ ในเขตอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารカラオเกะ และผู้บริโภค ในเขตอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี จำนวนผู้ประกอบการ 27 ร้าน และ ผู้บริโภค 270 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล สถิติที่ใช้เคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแตกต่าง โดยการทดสอบค่าที่ การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว และการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ใช้สถิติทางสัมพันธ์อย่างง่ายของเพียร์สัน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

ส่วนของผู้ประกอบการร้านอาหารカラオเกะ ผลการวิจัยพบว่าส่วนประสมทางการตลาด ด้านผลิตภัณฑ์ มีความสัมพันธ์กับแนวคิดด้านการตลาดที่ระดับปานกลาง และด้านการจัดจำหน่ายมีความสัมพันธ์กับแนวคิดด้านลูกค้าที่ระดับปานกลาง

ส่วนของผู้บริโภคของร้านอาหารカラオเกะ ผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค คือ เพศ อายุ การศึกษา รายได้ ที่แตกต่างกัน มีความรู้เกี่ยวกับ CRM ไม่แตกต่างกัน

ข้อเสนอแนะ สำหรับการวิจัยนี้ผู้ประกอบการที่ต้องการที่จะเปิดร้านต้องมีการศึกษาถึงกระบวนการทำงานของร้านอาหารカラオเกะ เพื่อเป็นการสร้างมาตรฐานการขายและการให้บริการ ควรมีการจัดอบรมให้กับพนักงานเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการลูกค้าสัมพันธ์อย่างเป็นระบบ รวมถึงการนำเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เข้ามาช่วยในการเก็บข้อมูลของผู้บริโภคเพื่อให้ทราบถึงพฤติกรรมการบริโภคของแต่ละกลุ่มผู้บริโภค เพื่อสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้าเพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจในการใช้บริการ

48926050: MAJOR: THE MANAGEMENT IN SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE; M.M.
(THE MANAGEMENT IN SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE)

KEYWORDS: CUSTOMER RELATIONSHIP MANAGEMENT/ KARAOKE RESTAURANT

NITINAI PALANITISENA: CUSTOMER RELATIONSHIP MANAGEMENT STRATEGY IN
THE KARAOKE RESTAURANT AT SRIRACHA, CHONBURI PROVINCE. ADVISER: VUTTICHA
SUNTHORNSAMAI, D.B.A. 122 P.2007.

The purposes of this research were to study the marketing mix factors about Customer Relationship Management (CRM) of Entrepreneur relate of marketing mix factors and CRM knowledge of behavior customers, the demand of customers about CRM knowledge and the different between the customer personality factor and the demand of customers about CRM knowledge category by karaoke restaurant in the Sriracha area, Chonburi province.

The population of this research consisted of 27 Japanese food Entrepreneur and the sample consisted of 270 customers at Sriracha, Chonburi Province. The research instrument constructing by the researcher for data collection was a questionnaire. The computer program were employed for data analysis by percentage, mean, standard deviation, t-test, One-way ANOVA and correlation coefficient at the significance 0.05.

The results of researching were as follows;

Part of Entrepreneurs; The product had a normal level relationship with CRM knowledge in sequence were marketing concept, and the place had a normal level relationship was customer concept.

Part of customers; the personality factors of customers were gender, age, education and income that differentiation had CRM knowledge is similar.

Suggestion from researcher; the new Entrepreneurs must deep learning about the process of karaoke food restaurant for continuous improvement the business and service standard. And promotion development to the customers such as the membership or special discount. In addition to provide training the customer relationship management and the language courses to employees. Use computer technology to collect the customer data for improves customer satisfaction by CRM to R&D strategy.

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๒
สารบัญ.....	๓
สารบัญตาราง.....	๔
สารบัญภาพ.....	๘
บทที่	
1 บทนำ.....	๑
ความเป็นมาและความสำคัญของการวิจัย.....	๑
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	๒
สมมติฐาน.....	๓
ประโยชน์ที่จะได้รับ.....	๖
ขอบเขตของการวิจัย.....	๖
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	๗
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	๘
2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	๑๐
ความสำคัญของการจัดการงานลูกค้าสัมพันธ์.....	๑๐
แนวความคิดการจัดการเชิงกลยุทธ์ของ CRM.....	๑๐
ความสำคัญของการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ต่อผู้ประกอบการ SMEs.....	๑๒
แนวคิดเกี่ยวกับส่วนประสมทางการตลาด.....	๑๖
แนวคิดเกี่ยวกับความเป็นผู้ประกอบการ.....	๑๘
แนวความคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค.....	๓๖
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	๓๘
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	๔๒
รูปแบบการวิจัย.....	๔๒
ประชากรและวิธีการเลือกตัวอย่าง.....	๔๒
เครื่องมือการวิจัย.....	๔๔

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ.....	45
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	47
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	50
สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	50
การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	50
ตอนที่ 1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามตามของผู้ประกอบการร้านอาหาร.....	51
ตอนที่ 1.2 ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาดของผู้ประกอบการในภาพรวมและรายด้าน.....	55
ตอนที่ 1.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยส่วนประสมการตลาดประเภทร้านอาหารカラ่า โอลิเกะและความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการ.....	65
ตอนที่ 2.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามตามของผู้บริโภค.....	66
ตอนที่ 2.2 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการ CRM ของผู้บริโภค.....	70
ตอนที่ 2.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยของผู้บริโภคของร้านอาหารカラ่า โอลิเกะ วิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง.....	76
5 สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ.....	84
สรุปผล.....	85
การอภิปรายผล.....	93
ข้อเสนอแนะ.....	95
บรรณานุกรม.....	96
ภาคผนวก.....	99
ภาคผนวก ก แบบสอบถามผู้ประกอบการ.....	100
ภาคผนวก ข แบบสอบถามผู้บริโภค.....	108
ภาคผนวก ค ร้านอาหารカラ่า โอลิเกะ.....	115
ภาคผนวก ง คำ IOC.....	117
ประวัติย่อของผู้วิจัย.....	122

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 จำนวนร้อยละของผู้ประกอบการ.....	51
2 จำนวนร้อยละของข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับร้านอาหารค่าอาหารโภคภัย.....	53
3 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปรความหมาย และการจัดลำดับของปัจจัย ส่วนประสมการตลาดของผู้ประกอบการ ในด้านผลิตภัณฑ์.....	55
4 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปรความหมาย และการจัดลำดับของปัจจัย ส่วนประสมการตลาดของผู้ประกอบการ ในด้านราคา.....	56
5 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปรความหมาย และการจัดลำดับของปัจจัย ส่วนประสมการตลาดของผู้ประกอบการ ในด้านการจัดหน่วย.....	57
6 แสดงค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปรความหมาย และการจัดลำดับของปัจจัย ส่วนประสมการตลาดของผู้ประกอบการ ในด้านการส่งเสริมการตลาด.....	58
7 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการในร้านอาหาร ค่าอาหารโภคภัย ในด้านแนวคิดด้านการตลาด.....	59
8 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการในร้านอาหาร ค่าอาหารโภคภัย ในด้านแนวคิดเกี่ยวกับความภักดี.....	60
9 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการในร้านอาหาร ค่าอาหารโภคภัย ในด้านแนวคิดด้านลูกค้า.....	61
10 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการในร้านอาหาร ค่าอาหารโภคภัย ในด้านแนวคิดด้านตัวสินค้าและบริการ.....	62
11 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการในร้านอาหาร ค่าอาหารโภคภัย ในด้านการนำ CRM ไปปฏิบัติ.....	63
12 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการในร้านอาหาร ค่าอาหารโภคภัย ในด้านโครงสร้างองค์กร.....	64
13 ความรับรู้ในรูปค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ ระหว่างปัจจัยส่วนประสมการตลาดกับ ความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้ประกอบการ.....	65
14 จำนวนร้อยละของผู้บริโภคในร้านอาหารค่าอาหารโภคภัย.....	66

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
15 จำนวนร้อยละของพฤติกรรมของผู้บริโภคคนในการเลือกใช้บริการ.....	68
16 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหาร ค่าาราโถก เดี๊ยว แนวคิดด้านการตลาด.....	70
17 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหาร ค่าาราโถก เดี๊ยว แนวคิดด้านการตลาด.....	71
18 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหาร ค่าาราโถก เดี๊ยว แนวคิดด้านลูกค้า.....	72
19 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหาร ค่าาราโถก เดี๊ยว แนวคิดด้านตัวสินค้าและบริการ.....	73
20 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหาร ค่าาราโถก เดี๊ยว การนำ CRM ไปปฏิบัติ.....	74
21 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ CRM ของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหาร ค่าาราโถก เดี๊ยว โครงสร้างองค์กร.....	75
22 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค ^{ด้านเพศ} กับแนวคิดด้าน CRM ของผู้บริโภค.....	76
23 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค ^{ด้านอายุ} กับแนวคิดด้าน CRM ของผู้บริโภค.....	78
24 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค ^{ด้านการศึกษา} กับแนวคิดด้าน CRM ของผู้บริโภค.....	80
25 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค ^{ด้านรายได้} กับแนวคิดด้าน CRM ของผู้บริโภค.....	82
 ชี้อัตรานอาหารค่าาราโถก.....	 116
IOC ผู้ประกอบการ ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาด.....	118
IOC ผู้ประกอบการ ความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้ CRM ของผู้ประกอบการ.....	119
IOC ความรู้เกี่ยวกับ CRM ที่ผู้บริโภคต้องการ.....	120

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	7
2 ส่วนประเมินการตลาด.....	16
3 ช่องทางการจัดจำหน่าย.....	17
4 โมเดลพฤติกรรมผู้บริโภค.....	37
5 รูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภค หรือ S-R Theory.....	38