

## บทคัดย่อ

### วิชา บ.ธ. 851 : การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

ชื่อหัวเรื่อง	:	พฤษติกรรมและความพึงพอใจของผู้ใช้บริการสถานเริงรมย์ การโภโภ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
ผู้จัดทำ	:	นายสมศักดิ์ พิมูลย์
อาจารย์ที่ปรึกษา	:	ดร.ทวีวรรณ พรหมกันชา
หลักสูตร	:	หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยพะเยา
วันที่้อมุมติผลงาน	:	กุมภาพันธ์ 2544
จำนวนหน้า	:	63 หน้า

การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองครั้งนี้ ศึกษาพฤษติกรรมและความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ  
สถานเริงรมย์การโภโภ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำผลการวิจัยไปใช้เป็นประโยชน์  
แก่ผู้ประกอบการในการปรับปรุงแก้ไขและวางแผนทางการตลาดให้สอดคล้องกับพฤษติกรรมและ  
ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ ซึ่งเป็นกุญแจสำคัญในการนำไปสู่ความสำเร็จในธุรกิจที่ทำอยู่

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือของการสุ่มตัวอย่าง  
จำนวน 200 ตัวอย่าง ข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุระหว่าง 26-35 ปี อายุ  
พนักงานบริษัท มีรายได้ระหว่าง 5,001-10,000 บาท การศึกษาระดับปริญญาต่อ นิยมที่จะไปใช้  
บริการพับและกัดดาการเป็นสถานที่แรก ก่อนที่จะไปใช้สถานเริงรมย์อื่น เหตุผลของการใช้บริการ  
สถานเริงรมย์เพื่อผ่อนคลายความตึงเครียด

พฤษติกรรมการใช้บริการสถานเริงรมย์การโภโภ พบร่วมกับการส่วนใหญ่ใช้บริการ  
มากกว่า 2 ครั้งต่อเดือน มีสมาชิกที่ไปใช้บริการ 2-3 คน ค่าใช้จ่ายคนละไม่เกิน 500 บาท โดยนิยมที่  
จะซื้อสุราจากสถานบริการ มีการสั่งอาหารและเครื่องดื่มแบบหอยสั่งและชำระเงินด้วยเงินสด  
โดยวิธีเนลลี่กันเข้า ใช้บริการในวันศุกร์ วันเสาร์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ มีความพึงพอใจกับ  
การบริการ อุปกรณ์ รสชาติอาหาร ความเป็นส่วนตัว ราคา ระดับมาก ส่วนช่วงเวลาในการบริการ  
ลิขิตพิเศษต่าง ๆ ระดับปานกลาง ควรจัดให้มีการรักษาความปลอดภัยทางด้านทรัพย์สินและความ  
ปลอดภัยส่วนบุคคล รวมไปถึงความสะอาดของสถานที่อย่างสม่ำเสมอ

ผลการวิจัยสามารถนำไปใช้ประโยชน์สำหรับผู้ประกอบการในการวางแผนปรับปรุงกิจการในหลาย ๆ ด้าน พนักงานบริการควรจะเป็นสุภาพสตรีที่จะให้ความพึงพอใจมากกว่า เพราะผู้ใช้บริการส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จัดให้มีรายการพิเศษสำหรับผู้ใช้บริการ โดยการประชาสัมพันธ์ให้ผู้ใช้บริการทราบอย่างทั่วถึง การจัดรายการพิเศษจะเป็นการส่งเสริมการตลาดให้มีกลุ่มลูกค้าที่แน่นอน และสามารถเพิ่มกลุ่มผู้ใช้บริการให้เพิ่มขึ้น จัดทำสถิติการสั่งอาหารและเครื่องดื่มแต่ละประเภท เพื่อจะได้วางแผนเกี่ยวกับสต็อกสินค้าที่เหมาะสมในแต่ละวัน