

พฤติกรรมและความพึงพอใจของชาวต่างชาติ ต่อเครื่องดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทย¹

วิทวัส รุ่งเรืองผล²

บทคัดย่อ

ธุรกิจร้านจำหน่ายกาแฟ เป็นหนึ่งธุรกิจที่มีอัตราการขยายตัวสูง มีผู้ประกอบการทั้งรายเก่าและรายใหม่เป็นจำนวนมาก มีผู้ประกอบการส่วนหนึ่งที่มีลูกค้าเป็นชาวต่างชาติ หรือมีแผนจะขยายสาขาออกไปต่างประเทศ แต่ยังไม่ค่อยเข้าใจพฤติกรรมในการดื่มกาแฟของลูกค้าต่างชาติ ทำให้ยังไม่สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้เต็มที่เท่าที่ควร

จากผลการศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจของชาวต่างชาติที่มีต่อกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทย สามารถสรุปประเด็นสำคัญที่ค้นพบจากการศึกษาได้ดังนี้

1. ชาวต่างชาติที่เข้ามาในประเทศไทย เคยดื่มกาแฟในประเทศไทยสูงถึง 72.21% โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเชื้อชาติทางอเมริกาเหนือจะมีเปอร์เซ็นต์ผู้เคยดื่มมากที่สุด คือ 88.24% นักท่องเที่ยวญี่ปุ่นจะดื่มกาแฟต่ำกว่าชาติอื่นๆ คือ เพียง 57.41% ขณะที่ชาติอื่นๆ เช่น ยุโรป 69.84% จีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง 63.08% และอื่นๆที่เหลือ 67.74% ในกลุ่มที่เคยดื่มกาแฟ ส่วนใหญ่ คือ 43.6% ชอบดื่มแต่ไม่ค่อยให้ความสำคัญกับกาแฟมากนัก ส่วนที่เห็นว่ากาแฟมีความสำคัญจนถึงสำคัญมากขาดไม่ได้มีรวมกันสูงถึง 46.3%

2. ชาวต่างชาติเกินกว่าครึ่งคือ 56.2% ดื่มกาแฟโดยไม่สนใจว่ากาแฟที่ดื่มเป็นพันธุ์อะไร แต่สำหรับผู้ที่สนใจจะชอบพันธุ์ราบิก็มากกว่าพันธุ์อื่น ทุกรายเห็นได้ชัด คือ สูงถึง 18.2%

3. เมื่อให้กลุ่มชาวต่างชาติเลือกกาแฟตามชนิดและระดับราคาตามที่มีจำหน่ายอยู่ทั่วไปในประเทศไทยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะเลือกกาแฟที่ซึ่งเป็นแก้วตามสั่งราคา 35-50 บาท ต่อแก้วสูงถึง 41.6% รองลงมาคือกาแฟที่ซึ่งเป็นเหยือกราคา 25-30 บาท ต่อแก้ว และกาแฟสำเร็จรูปราคา 10-20 บาท ต่อแก้วคิดเป็น 33.7% และ 24.7% ตามลำดับในด้านรสนิยมในการดื่มกาแฟ ชาวต่างชาติเกือบครึ่งหนึ่งคือ 47.9% จะชอบกาแฟใส่นมและน้ำตาล รองลงมาคือ กาแฟดำ 24.1% และกาแฟเย็น 14.4%

4. ความพึงพอใจโดยรวมของชาวต่างชาติที่มีต่อกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทยจะอยู่ในระดับปานกลางด้วยคะแนนเฉลี่ย 3.43 จากคะแนนเต็ม 5 โดยปัจจัยที่พอใจสูงสุดคือ ระดับราคา รองลงมาคือ บรรยากาศภายในร้านและความสะดวกในการหาซื้อ ส่วนปัจจัยที่พอใจต่ำสุด 2 อันดับ คือ ความสามารถในการให้ข้อมูลเรื่องกาแฟของผู้ขายและเครื่องเคียงกาแฟ ตามลำดับ

เมื่อแยกกลุ่มตัวอย่างตามเชื้อชาติ พบว่า กลุ่มอเมริกาเหนือจะพอใจกาแฟที่จำหน่ายในเมืองไทยสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ รองลงมาคือ ยุโรป จีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ส่วนสัญชาติอื่นๆจะพอใจต่ำที่สุด

¹ งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนด้านเงินทุนวิจัยจากสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

² รองศาสตราจารย์ประจำภาควิชาการตลาด คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

บทนำ

“กาแฟ” เป็นเครื่องดื่มที่มีกลิ่นและรสเป็นเอกลักษณ์และเป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วโลกจำนวนมากมาช้านาน ถึงแม้ว่ากาแฟจะไม่ได้เป็นเครื่องดื่มที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย แต่ก็เป็นที่รู้จักกันมาไม่ต่ำกว่า 150 ปี โดยในประเทศไทยมีการปลูกกาแฟหลายพันธุ์ มีพัฒนาการของการนำกาแฟมาผลิตเป็นเครื่องดื่มในลักษณะต่างๆ และมีรสนิยมการบริโภคกาแฟที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่น โอเลี้ยง กาแฟเย็นหรือกาแฟโบราณที่ใช้ถุงกาแฟซึ่งแตกต่างไปจากรสนิยมของชาติที่บริโภคกาแฟอย่างแพร่หลายอย่างสหรัฐอเมริกาหรือยุโรป

ธุรกิจกาแฟในประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นกิจการขนาดย่อมที่ในภาพรวมแล้ว อาจแบ่งผู้มีส่วนเกี่ยวข้องออกเป็น 4 กลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่ 1. เกษตรกรผู้ผลิตกาแฟ 2. ผู้แปรรูปกาแฟ 3. ผู้จำหน่าย/บริการกาแฟ 4. ผู้ผลิต/ขายวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในการชงกาแฟและบริการกาแฟ หากมีการพัฒนาเครื่องดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทยให้เป็นที่พอใจของนักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทย อาจสามารถส่งเสริมกลุ่มกาแฟไทยให้เติบโตอย่างถูกต้องทิศทาง สร้างประโยชน์ให้แก่ผู้ประกอบการทั้ง 4 กลุ่มในข้างต้นได้เป็นอย่างดี ที่สำคัญความพอใจจากการดื่มกาแฟในประเทศไทยอาจเป็นจุดประทับใจเพิ่มเติมแก่ชาวต่างชาติ

ปัจจุบันธุรกิจร้านจำหน่ายกาแฟ เป็นธุรกิจที่มีอัตราการขยายตัวสูง ผู้ประกอบการขนาดย่อมมีการปรับปรุงธุรกิจของตน รวมทั้งเกิดผู้ประกอบการรายใหม่เป็นจำนวนมาก ถึงแม้กาแฟจะเป็นสินค้าที่มีจำหน่ายและเป็นที่รู้จักในประเทศไทยมาเป็นเวลานาน แต่ลักษณะความนิยม และพฤติกรรมในการบริโภคกาแฟของคนไทย มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจาก ชาวต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศในแถบ ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ที่มีการบริโภคกาแฟมาเป็นเวลานานมีมาตรฐานการบริโภคกาแฟแตกต่างจากคนไทย การศึกษาเกี่ยวกับระดับและลักษณะความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทยของชาวต่างชาติ ซึ่งเป็นตลาดใหญ่ตลาดหนึ่งและเป็นกลุ่มที่มีอิทธิพลในการที่จะช่วยเผยแพร่ธุรกิจกาแฟของไทยออกไปสู่สากล

ทางสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งมีความสนใจจะสนับสนุนผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟไทยสู่มาตรฐานสากลและต้องการให้เครื่องดื่มกาแฟของไทยสร้างความพึงพอใจให้ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยซึ่งจะช่วยเพิ่มความพึงพอใจในการเข้ามาท่องเที่ยวและพำนักในประเทศไทย ทางสถาบันจึงสนับสนุนงบประมาณให้แก่ผู้เขียนในการทำการศึกษาวิจัยเพื่อศึกษา “ความพึงพอใจของชาวต่างชาติต่อเครื่องดื่มกาแฟในประเทศไทย”

1. ความเป็นมาของเครื่องดื่มกาแฟ

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีหลักฐานแน่ชัดทางประวัติศาสตร์แน่นอนว่ามีแหล่งกำเนิดจากที่ใดแต่สันนิษฐานกันว่าต้นกาแฟมีแหล่งกำเนิดในจังหวัดคาฟฟา (Kaffa) ซึ่งในปัจจุบันคือ ประเทศเอธิโอเปีย โดยเชื่อกันว่ามนุษย์รู้จักกาแฟจากการที่คนเลี้ยงแพะสังเกตเห็นว่าแพะของตนคึกคัก กระปรี้กระเปร่ากว่าปกติหลังจากกินลูกไม้ชนิดนี้เข้าไป จึงได้ทดลองนำมาเคี้ยวดูบ้าง ต่อมาพืชชนิดนี้ได้รับความนิยมในหมู่นักบวชเพื่อช่วยให้เกิดความสดชื่นระหว่างการทำพิธีกรรมทางศาสนาในช่วงกลางคืน (อินทฤกษ์, 2547)

ในอดีตก่อนที่กาแฟจะถูกชงเป็นเครื่องดื่ม ชาวเอธิโอเปียได้ใช้ผลกาแฟผสมกับไขมันสัตว์ป็นเป็นก้อนเล็ก ๆ เก็บไว้รับประทานระหว่างการเดินทาง ต่อมาได้มีการนำผลกาแฟตีสไล้เป็นส่วนผสมของการทำไวน์ก่อนจะถูกนำมาใช้คั่วใส่น้ำร้อนเพื่อปรุงเป็นเครื่องดื่มกาแฟโดยชาวอาหรับในศตวรรษที่ 14

จากบันทึกข้อมูลในศตวรรษที่ 15 ระบุถึงร้านกาแฟแห่งแรก (Coffee House) ในเมืองเมคคา (Mecca) ในประเทศแถบอาหรับ (นพวรรณ, 2546) จากนั้นร้านกาแฟก็แพร่กระจายเป็นที่นิยมไปทั่วโลก โดยมีการพัฒนาที่หลากหลายไปสู่ร้านในบรรยากาศหฺรุม มีการเต้่นร่า เล่นหมากรุก เป็นสถานที่เจรจาทุรกิจ เป็นที่ซุ้บซึบนิทนทาของประชาชนและเป็นแหล่งวิพากษ์วิจารณ์ผู้บริหารประเทศและเผยแพร่แนวคิดทางการเมือง จนในบางประเทศในช่วงเวลาหนึ่งร้านกาแฟถูกสั่งปิดและถูกประนามว่ากาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ชั่วร้าย

จากอาหรับ กาแฟถูกนำออกมาปลูกที่อินเดียและชาว (ประเทศอินโดนีเซีย) ซึ่งในช่วงนั้นเป็นเมืองขึ้นของดัตช์ (ประเทศเนเธอร์แลนด์) และชาวดัตช์เป็นผู้จำหน่ายกาแฟรายใหญ่สุดลาตยุโรปโดยมีเมืองอัมสเตอร์ดัมส์เป็นศูนย์กลาง แต่หากจะกล่าวถึงร้านกาแฟที่เป็นจุดเริ่มต้นของร้านกาแฟสมัยใหม่ที่เห็นกันในปัจจุบันนั้น เริ่มต้นจากพ่อค้าชาวเวนิส (Venetian) ซึ่งนำเข้ามาสู่ยุโรปเป็นรายแรกในปี ค.ศ. 1615 และเริ่มเปิดร้านกาแฟสมัยใหม่ (Café) ที่เมืองเวนิสในปี ค.ศ. 1645 และได้เผยแพร่แนวคิดร้านกาแฟสมัยใหม่ไปสู่ประเทศอื่น ๆ ในยุโรป เช่น ฝรั่งเศส อังกฤษ ออสเตรียและถูกนำเข้าสู่สหรัฐอเมริกาที่เมืองเวอร์จิเนียในเวลาต่อมา

ในประเทศไทย กาแฟได้เข้ามาในประเทศตั้งแต่สมัยอยุธยา (อินทกานต์, 2547) และได้มีการทดลองปลูกกาแฟในฐานะพืชเศรษฐกิจช่วงปี พ.ศ. 2393 ที่จังหวัดจันทบุรี ต่อมาชาวไทยชื่อนายตีหมุนได้เป็นคนไปคนแรกที่นำกาแฟมาปลูกที่อำเภอสะบาย้อย จังหวัดสงขลา เมื่อปี พ.ศ. 2447 และมีการแพร่หลายในฐานะพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศ โดยมีแหล่งปลูกสำคัญร้อยละ 90 อยู่ทางภาคใต้ที่จังหวัดชุมพร นครศรีธรรมราชและสุราษฎร์ธานี เป็นต้น โดยพันธุ์ที่ปลูกทางภาคใต้จะเป็นพันธุ์โรบัสต้า ในขณะที่ทางภาคเหนือแหล่งปลูกสำคัญจะอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ เชียงรายและแม่ฮ่องสอน โดยนิยมปลูกพันธุ์อาราบิก้า (ยูดีและคณะ, 2546)

2. กรอบการทำการศึกษาวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “พฤติกรรมและความพึงพอใจของชาวต่างชาติที่มีต่อกาแฟที่มีจำหน่ายในประเทศไทย” นี้มีกรอบการทำการศึกษาดังนี้

2.1 วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อทราบระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่างชาติและชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทยที่มีต่อเครื่องดื่มกาแฟที่มีจำหน่ายหรือให้บริการโดยธุรกิจประเภทต่าง ๆ ในประเทศไทยในด้าน
 - ความพึงพอใจในรสชาติ
 - ความพึงพอใจในวิธีการปรุง และความชำนาญของผู้ปรุง ไปจนถึงการเสิร์ฟ และสภาพแวดล้อมในการดื่มกาแฟ
 - ความถูกต้อง ครบถ้วนของลักษณะกาแฟ เครื่องเคียงกาแฟ และการบริการตามมาตรฐานของกาแฟแต่ละชนิด
2. เพื่อทราบสนิยมและลักษณะในการบริโภคกาแฟ ได้แก่ ตัวเครื่องดื่มและปัจจัยประกอบอื่น ๆ ของนักท่องเที่ยวต่างชาติและชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทย ในด้าน
 - รสชาติที่เป็นที่ชื่นชอบของกลุ่มตัวอย่าง
 - สายพันธุ์และการคั่วบดที่เป็นที่ชื่นชอบของกลุ่มตัวอย่าง
 - วิธีการชง เสิร์ฟและบริการ

- เครื่องปรุงรสกาแฟที่นิยม (น้ำตาล ครีม นม สุรา ฯลฯ)
- ภาชนะบรรจุกาแฟ
- ระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟ
- เวลา / โอกาสในการบริโภค
- ขนาดการบริโภคต่อวัน และต่อครั้ง

2.2 วิธีการศึกษา

การศึกษาวิจัยเรื่องนี้ ใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยการสัมภาษณ์แบบตัวต่อตัว โดยแบ่งการสำรวจกลุ่มเป้าหมาย ออกเป็น 2 ระดับ คือ

ระดับที่หนึ่ง ทำการสำรวจกลุ่มชาวต่างชาติ เพื่อหาสัดส่วนผู้ดื่มและไม่ดื่มกาแฟไม่น้อยกว่า 421 ตัวอย่าง (แบ่งเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติร้อยละ 80 และชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทยร้อยละ 20)

ระดับที่สอง ทำการสำรวจกลุ่มชาวต่างชาติที่เคยดื่มเครื่องดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทยจากผู้ตอบแบบสำรวจในระดับที่หนึ่ง เพื่อทำการศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจในเครื่องดื่มกาแฟที่มีจำหน่ายในประเทศไทย โดยทำการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างในระดับนี้ จำนวน 257 ตัวอย่าง

วิธีการสุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบ Quota Sampling โดยมีการกระจายกลุ่มตัวอย่างตามเชื้อชาติดังนี้

1. ยุโรป
2. อเมริกาน
3. เอเชีย (จีนแผ่นดินใหญ่ ฮองกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น)
4. ตะวันออกกลาง

นอกจากนี้ยังทำการ เก็บข้อมูลส่วนตัว เช่น อายุ เพศ ระยะเวลาพำนัก ระดับชั้นของสถานที่พำนัก ประเภทการมา (ล่ำฟั่ง/ทัวร์กลุ่ม ฯลฯ) และ Lifestyle ฯลฯ ที่ผู้วิจัยเห็นว่าน่าจะมีอิทธิพลต่อความพึงพอใจและพฤติกรรมการ บริโภคกาแฟของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์เพิ่มเติม

2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

ใช้แบบสอบถามที่มีโครงสร้างแน่นอน (Structured Questionnaire) และใช้ภาษาอังกฤษ เป็นมาตรฐานในการเก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง โดยส่วนใหญ่เป็นคำถามปลายปิด เพื่อเป็นการประเมินความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างต่อกาแฟที่มีจำหน่ายในประเทศไทย และรสนิยมในการบริโภคกาแฟของกลุ่มตัวอย่าง

คำถามบางส่วนเป็นคำถามปลายเปิด เป็นคำถามที่ต้องการให้กลุ่มตัวอย่างแสดงความคิดเห็นอย่างอิสระ เพื่อขยายความบางคำตอบจากคำถามปลายปิดโดยเฉพาะคำถามเกี่ยวกับรสนิยมในการบริโภค

2.4 วิธีการเก็บข้อมูล

การเก็บข้อมูลใช้วิธีสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างโดยพนักงานเก็บข้อมูลภาคสนามโดยมีรายละเอียดพื้นที่ทำการเก็บข้อมูลแยกตามประเภทกลุ่มตัวอย่างดังนี้

1. นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ร้อยละ 80
เก็บข้อมูลจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในกรุงเทพมหานครและจังหวัดใกล้เคียง ได้แก่
 - 1.1 ถนนข้าวสาร กรุงเทพมหานคร
 - 1.2 อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
 - 1.3 เมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี
 - 1.4 ถนนสุขุมวิท กรุงเทพมหานคร และละแวกใกล้เคียง
 - 1.5 ถนนนานา
2. ชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทย ร้อยละ 20
เก็บข้อมูลเฉพาะในกรุงเทพมหานคร ตามย่านธุรกิจต่างๆ ได้แก่
 - 2.1 ถนนสีลม และละแวกใกล้เคียง
 - 2.2 ถนนสุขุมวิท และละแวกใกล้เคียง

3. ผลการศึกษาวิจัยพฤติกรรมการดื่มกาแฟของชาวต่างชาติในประเทศไทย

3.1 สัดส่วนของผู้ที่ดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทย

จากการสำรวจ พบว่า ชาวต่างชาติเคยดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทยมีสัดส่วน 72.21% สำหรับผู้ไม่เคยดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทยมี 27.79% เมื่อแยกพิจารณา พบว่า กลุ่มนักท่องเที่ยวมีส่วนการดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทย 68.0% ขณะที่ชาวต่างชาติที่ทำงานในประเทศไทยมีส่วนการดื่มกาแฟ 72.0% ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สัดส่วนของชาวต่างชาติที่เคยดื่มกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทย
จำแนกตามเชื้อชาติ และสถานภาพ

สถานภาพ	เชื้อชาติ	รวม	เคย		ไม่เคย	
			จำนวน	เปอร์เซ็นต์	จำนวน	เปอร์เซ็นต์
นักท่องเที่ยว	1. ยุโรป	126	88	69.84	38	30.16
	2. อเมริกาเหนือ	34	30	88.24	4	11.76
	3. ญี่ปุ่น	54	31	57.41	23	42.59
	4. จีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง	65	41	63.08	24	36.92
	5. อื่นๆ	62	42	67.74	20	32.26
	รวม	341	232	68.04	109	31.96
ทำงานในไทย	1. ชาวตะวันตก	45	41	91.11	4	8.89
	2. ชาวตะวันออก	35	31	88.57	4	11.43
	รวม	80	72	90.00	8	10.00
	รวมทั้งหมด	421	304	72.21	117	27.79

3.2 พฤติกรรมในการบริโภคกาแฟของชาวต่างประเทศ

จากกลุ่มตัวอย่างที่เคยดื่มกาแฟ 304 ตัวอย่าง ผู้วิจัยได้ทำการคัดกลุ่มตัวอย่างตามสัดส่วนโควต้าตามเชื้อชาติที่กำหนดตามแผน และตัดกลุ่มตัวอย่างบางเชื้อชาติที่เกินโควต้าออกจนเหลือจำนวน 257 ตัวอย่างเพื่อทำการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกต่อ ซึ่งถือเป็นการสัมภาษณ์ในระดับที่สองนั้น พบว่า 43.6% เป็นกลุ่มที่ชอบดื่มกาแฟถึงแม้ว่าจะไม่ได้ให้ความสำคัญเป็นพิเศษต่อกาแฟก็ตาม อีก 32.3% เป็นกลุ่มที่ให้ความสำคัญต่อกาแฟ ขณะที่อีก

14.0% เป็นกลุ่มที่ให้ความสำคัญต่อกาแฟอย่างมากชนิดขาดไม่ได้เลย ในขณะที่เดียวกันก็ พบว่า มีถึง 10.1% ที่ตอบว่ากาแฟไม่มีความสำคัญแต่อย่างใดเลย ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ระดับความสำคัญของกาแฟ

ระดับความสำคัญของกาแฟ	จำนวน	ร้อยละ
สำคัญมากขาดไม่ได้	36	14.0
สำคัญ	83	32.3
ไม่ค่อยสำคัญแต่ชอบดื่ม	112	43.6
ไม่สำคัญเลย	26	10.1
รวม	257	100

ในด้านความถี่ในการดื่มกาแฟ พบว่า กลุ่มตัวอย่างดื่มกาแฟวันละ 1 ครั้ง มากที่สุด 47.1% รองลงมาดื่มมากกว่าวันละ 1 ครั้ง 30.4% และดื่มสัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง 17.1% ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ความถี่ในการดื่มกาแฟ

ความถี่ในการดื่มกาแฟ	จำนวน	ร้อยละ
มากกว่าวันละ 1 ครั้ง	78	30.4
วันละ 1 ครั้ง	121	47.1
สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	8	3.1
สัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง	44	17.1
เดือนละ 1 ครั้ง	3	1.2
เดือนละ 2-3 ครั้ง	2	0.2
อื่นๆ	1	0.4
รวม	257	100

สำหรับเหตุผลที่ดื่มกาแฟมีหลากหลายกันไปหากดูจากเหตุผลสามประการแรก พบว่า 25.0% ของคำตอบพบว่า ต้องการปลุกตนเองให้สดชื่น อีก 23.9% ดื่มเพราะชอบรสชาติ และ 14.3% เพื่อแก้ง่วงระหว่างวัน

3.3 รสนิยมในการบริโภคกาแฟของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทย

1. สายพันธุ์กาแฟที่ชอบ

นักท่องเที่ยวไม่ว่าจะเป็นชาวยุโรป อเมริกาเหนือ ญี่ปุ่น จีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง หรือชาวต่างชาติที่ทำงานในประเทศไทย ส่วนใหญ่ไม่สนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นพันธุ์อะไร 56.0 % แต่ก็มีบางกลุ่มที่ระบุว่าชอบบราบีก็ 18.3% บางกลุ่มก็ชอบสายพันธุ์ที่ผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชชนิดอื่นๆ 9.3% และบางกลุ่มก็ชอบโรบัสต้า 5.1% ที่เหลือตอบอื่นๆ 11.3% ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 สายพันธุ์กาแฟที่กลุ่มตัวอย่างชอบ

สายพันธุ์กาแฟที่ชอบ	จำนวน	ร้อยละ
อราบิก้า	47	18.3
โรบัสต้า	13	5.1
ผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชชนิดอื่น ๆ	24	9.3
ไม่สนใจว่ากาแฟเป็นพันธุ์อะไร	144	56.0
อื่น ๆ	29	11.3
รวม	257	100

2. กาแฟที่ชื่นชอบ

ส่วนใหญ่ชาวต่างชาติจะชอบกาแฟคั่วมากกว่ากาแฟสำเร็จรูป โดยในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่วมี 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว 21.5% และกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่วมากกว่ากาแฟสำเร็จรูป 34.4% ขณะที่กลุ่มที่ชอบกาแฟสำเร็จรูปก็มี 2 กลุ่มเช่นกันคือ กลุ่มที่ชอบกาแฟสำเร็จรูปอย่างเดียว 6.3% และกลุ่มที่ชอบกาแฟสำเร็จรูปมากกว่ากาแฟคั่ว 12.1% อย่างไรก็ตามก็พบว่า มีผู้ไม่สนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นกาแฟชนิดใด ซึ่งในกลุ่มหลังสุดนี้มีถึง 25.8% ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 กาแฟที่ชื่นชอบ

กาแฟที่ชื่นชอบ	จำนวน	ร้อยละ
ชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว	55	21.5
ชอบกาแฟสำเร็จรูปอย่างเดียว	16	6.3
ชอบกาแฟคั่วมากกว่ากาแฟสำเร็จรูป	88	34.4
ชอบกาแฟสำเร็จรูปมากกว่ากาแฟคั่ว	31	12.1
ไม่สนใจว่าเป็นกาแฟประเภทใด	66	25.8
รวม	256	100

ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่ว พบว่า ส่วนใหญ่ชอบรสชาติแบบอราบิก้ามากที่สุด 77.1% รองลงมาชอบแบบโรบัสต้า 13.9% ที่เหลือ ไม่ระบุ 9.0% ดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 รสชาติกาแฟที่ชอบ กรณีเป็นกาแฟคั่ว

รสชาติที่ชื่นชอบ (ในกรณีเป็นกาแฟคั่ว)	จำนวน	ร้อยละ
อราบิก้า	111	77.1
โรบัสต้า	20	13.9
ไม่ระบุ	13	9.0
รวม	144	100

ในกลุ่มที่ชอบรสชาติแบบอราบิก้า พบว่า ชอบชนิด Brazilian ในสัดส่วนที่สูงกว่าชนิดอื่น 37.1% รองลงมา ชอบแบบ Blue Mountain 25.7% และ Kirimanjaro 6.7% ขณะที่อีก 30.5 %ตอบว่าชอบแบบอื่นๆ ดังแสดงใน ตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ชนิดของอราบิก้าที่ชอบ

ชนิดของอราบิก้าที่ชอบ	จำนวน	ร้อยละ
Blue Mountain	27	25.7
Kirimanjaro	7	6.7
Brazilian	39	37.1
Other	32	30.5
รวม	105	100

3. ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ

ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ พบว่า ชาวต่างประเทศชอบเอสเพรสโซ่ถึง 28.5% สำหรับผู้ที่ชื่นชอบคาปูชิโน มีสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชื่นชอบคาเฟลาเต้ 22.2% ซึ่งทั้งสองชนิดนี้มีผู้ชื่นชอบรองลงมาจากเอสเพรสโซ่ ขณะเดียวกันก็มี ผู้ที่ชอบคาเฟมอคค่า 13.9% และก็มีบางกลุ่มเช่นกันที่ไม่สนใจว่าจะเป็นกาแฟชนิดใด ขอให้เป็นกาแฟอะไรก็ได้ชื่นชอบ อยู่กับอารมณ์ 6.3% ที่เหลือตอบอื่นๆ และไม่ทราบ ระบุไม่ได้ 3.5% และ 3.5% ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ

ชนิดของการกาแฟที่ชื่นชอบ	จำนวน	ร้อยละ
เอสเพรสโซ่	41	28.5
คาปูชิโน	32	22.2
คาเฟมอคค่า	20	13.5
คาเฟลาเต้	32	22.2
ไม่ทราบ ระบุไม่ได้	5	3.5
อื่นๆ	5	3.5
อะไรก็ได้ชื่นชอบอยู่กับอารมณ์	9	6.3
รวม	144	100

4. วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ

ในกระบวนการคั่วกาแฟหลายๆแบบ พบว่า วิธีการคั่วกาแฟแบบที่ชาวต่างประเทศชอบมีสัดส่วนใกล้เคียง กันโดยกลุ่มที่ชอบแบบ Medium Roast มี 31.3% ชอบแบบ Dark Roast มี 28.5% ชอบแบบใดก็ได้มี 27.1% ยกเว้นแบบ Cinnamon Roast และแบบ Full city Roast ซึ่งมีเพียง 8.3% และ 4.9% ตามลำดับ ดังแสดงในตาราง ที่ 9

ตารางที่ 9 วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ

วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ	จำนวน	ร้อยละ
Cinnamon Roast/Light American Roast	12	8.3
Full City Roast	7	4.9
Dark Roast	41	28.5
Medium Roast	45	31.3
แบบใดก็ได้	39	27.1
รวม	144	100

5. วิธีชงกาแฟที่ชอบมากที่สุด

วิธีชงกาแฟที่ได้รับการนิยมจากชาวต่างประเทศในสัดส่วนที่มากที่สุดคือ วิธีการชงแบบไอน้ำ 37.8% และวิธีชงแบบหยด 33.6% นอกนั้นชอบวิธีการชงแบบ Precolating 11.9% และอื่นๆ 16.8% ดังแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 วิธีชงกาแฟที่ชอบที่สุด

วิธีการชงกาแฟที่ชื่นชอบที่สุด	จำนวน	ร้อยละ
ชงแบบไอน้ำ	54	37.8
ชงแบบหยด	48	33.6
แบบ Precolating	17	11.9
อื่นๆ	24	16.8
รวม	143	100

6. เครื่องชงกาแฟแบบที่ชอบ

สำหรับเครื่องชงกาแฟที่ชอบนั้น พบว่า ส่วนใหญ่ 88.8% ชอบให้ใช้เครื่องชงอัตโนมัติชงกาแฟ ที่เหลือชอบให้ใช้ถุง 3.5% และอื่นๆ 7.7% ดังแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 เครื่องชงกาแฟที่ชอบ

เครื่องชงกาแฟที่ชื่นชอบมากที่สุด	จำนวน	ร้อยละ
เครื่องชงอัตโนมัติ	127	88.2
ถุง	5	3.5
อื่นๆ	11	7.7
รวม	143	100

ในกลุ่มที่ชอบให้ใช้เครื่องชงอัตโนมัตินั้น พบว่า เกินครึ่งของผู้ตอบต้องการให้ใช้เครื่องชงอัตโนมัติแบบ Stream & Pressure 54.3% รองลงมาชอบแบบ Drip & Filter 33.3% และแบบ Percolating 12.4% ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 12

ตารางที่ 12 แบบของเครื่องชงอัตโนมัติแบบที่ชอบ

แบบของเครื่องชงอัตโนมัติที่ชอบ	จำนวน	ร้อยละ
Stream & Pressure	70	54.3
Drip & Filter	43	33.3
Percolating	16	12.4
รวม	129	100

7. วิธีการชงกับราคาที่ชอบ

เมื่อสอบถามถึงวิธีการชงกับราคาในกลุ่มตัวอย่างพอใจ พบว่า ชาวต่างประเทศให้ความสนใจในการเลือกดังนี้ 41.6% ของผู้ตอบสนใจจะเลือกกาแฟที่ชงเป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท ต่อแก้ว 33.7% ของผู้ตอบสนใจจะเลือกกาแฟที่ชงเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อแก้ว และ 24.7% ของผู้ตอบสนใจจะเลือกกาแฟสำเร็จรูป ราคา 10-20 บาท ต่อแก้ว ดังแสดงในตารางที่ 13

ตารางที่ 13 วิธีการชงกับราคาที่ชอบ

หากมีกาแฟ 3 แบบในราคาต่างกันให้เลือก ท่านจะดื่มแบบใด	จำนวน	ร้อยละ
กาแฟสำเร็จรูปราคา 10-20 บาท ต่อแก้ว	63	24.7
กาแฟที่ชงเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อเหยือก	86	33.7
กาแฟที่ชงเป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท ต่อแก้ว	106	41.6
รวม	255	100

8. สถานที่ไปดื่มกาแฟบ่อยที่สุด และชอบมากที่สุด

จากการให้กลุ่มตัวอย่างเรียงลำดับสถานที่ที่ชอบไปดื่มกาแฟบ่อยที่สุดและชอบมากที่สุด โดยให้เรียงลำดับ 3 อันดับแรก นั้นพบว่า ชาวต่างประเทศชอบไปดื่มบ่อยที่สุดคือที่ร้านที่ขายกาแฟเป็นหลัก เป็นอันดับแรก รองลงมาชอบไปภัตตาคารหรือ Coffee Shop ของโรงแรม เป็นอันดับสอง และร้านอาหารทั่วไปเป็นอันดับสาม ขณะที่สถานที่ชอบมากที่สุดคือ ภัตตาคารหรือ Coffee Shop ของโรงแรมเป็นอันดับแรก รองลงมาชอบร้านที่ขายกาแฟเป็นหลักเป็นอันดับสอง และร้านที่ขายเครื่องดื่มหลายชนิด เป็นอันดับสาม ดังแสดงในตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ค่าเฉลี่ยแสดงสถานที่ที่ชาวต่างประเทศไปดื่มกาแฟบ่อยที่สุด และชอบมากที่สุด

(อันดับ 1 เท่ากับ 3 คะแนน อันดับ 2 เท่ากับ 2 คะแนน และอันดับ 3 เท่ากับ 1 คะแนน)

สถานที่	ไปดื่มบ่อยที่สุด	ชอบมากที่สุด
1. ร้านที่ขายกาแฟเป็นหลัก	2.497	2.235
2. ร้านที่ขายเครื่องดื่มหลายชนิด	1.908	2.013
3. ภัตตาคาร หรือ Coffee Shop ตามโรงแรม	2.331	2.245
4. ร้านอาหารทั่วไป	1.925	1.858
5. ร้าน Fast Food หรือ ร้านสะดวกซื้อ	1.632	1.378
6. ร้านเบเกอรี่	1.634	1.642
7. ร้านขายกาแฟริมถนนทั่วไป	1.833	1.714

9. ลักษณะการชงกาแฟที่ชอบดื่ม

ชาวต่างประเทศกลุ่มที่ชอบให้ชงแบบกาแฟร้อนใส่นมใส่น้ำตาลมีสัดส่วนมากที่สุด 47.9% รองลงมาเป็นกลุ่มที่ชอบให้ชงแบบกาแฟดำร้อนใส่นมใส่น้ำตาล 24.1% บางกลุ่มชอบให้ชงแบบกาแฟเย็น 14.4% บางกลุ่มชอบให้ชงแบบกาแฟร้อนใส่นม แต่ใส่น้ำตาล 7.8% และบางกลุ่มก็ชอบแบบโอเลี้ยง 1.6% และกาแฟเย็นแบบไทย 0.8% ที่เหลือตอบอื่น ๆ 3.5% ดังแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 17 ลักษณะการชงกาแฟที่ชอบดื่ม

ลักษณะการชงกาแฟที่ชอบดื่มมากที่สุด	จำนวน	ร้อยละ
ชงแบบกาแฟร้อน ใส่นม ใส่น้ำตาล	62	24.1
ชงแบบกาแฟร้อน ใส่นม ใส่น้ำตาล	20	7.8
ชงแบบกาแฟร้อน ใส่นม ใส่น้ำตาล	123	47.9
โอเลี้ยง	4	1.6
ชงแบบกาแฟเย็น	37	14.4
กาแฟเย็นแบบไทย	2	0.8
อื่น ๆ	9	3.5
รวม	257	100

10. ระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟ

เมื่อถามว่าระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟนั้นชอบแบบร้อนจัด หรือแค่ร้อน ๆ หรืออุ่น ๆ หรือแบบใส่น้ำแข็ง พบว่า ชาวต่างประเทศส่วนใหญ่ ชอบแบบแค่ร้อน ๆ 63.7% รองลงมาชอบแบบใส่น้ำแข็ง 15.2% สำหรับกลุ่มที่ชอบแบบร้อนจัดมีสัดส่วนเดียวกับพวกที่ชอบแบบอุ่น ๆ คือ 10.5 % ดังแสดงในตารางที่ 16

ตารางที่ 16 ระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟ

ระดับความร้อนของกาแฟ	จำนวน	ร้อยละ
ร้อนจัด	27	10.5
ร้อน	163	63.7
อุ่น ๆ	27	10.5
ใส่น้ำแข็ง	39	15.2
รวม	256	100

11. เครื่องปรุงรสกาแฟที่นิยม

จากคำตอบหลาย ๆ คำตอบ พบว่า ชาวต่างประเทศชอบใส่น้ำตาล 29.7% ชอบใส่นมร้อน 21.6% และชอบใส่ครีมหรือวิปครีม 18.4% ดังแสดงในตารางที่ 17

ตารางที่ 17 เครื่องปรุงรสกาแฟที่ชาวต่างประเทศชอบ

เครื่องปรุงรสกาแฟ	จำนวน	ร้อยละ
1.นมร้อน	94	21.6
2.ครีมหรือวิปครีม	80	18.4
3.นมที่เป่าเป็นฟองหรือโฟมมิลค์	61	14.0
4.ซีอิ้วโกแลต/cinnamon/nutmag	47	10.8
5.น้ำตาล	129	29.7
6.สุรา	5	1.1
7.น้ำตาลิม	19	4.4
รวม	435	100

12. ภาพขณะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบ

จากการให้ชาวต่างประเทศระบุภาพขณะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบนั้น พบว่า ชาวต่างประเทศชื่นชอบอันดับ 1 คือ Mug 49.0% แก้วกาแฟปกติและจานรอง 39.3% อันดับ 2 คือ แก้วกาแฟปกติและจานรอง 28.8% แก้วใส 22.5% และ Mug 21.2% อันดับ 3 คือ แก้วกระดาษ 29.0% แก้วใส 28.0% และแก้วดินเผา 16.9%

3.4 รสนิยมในการบริโภคกาแฟแยกตามสัญชาติ

หากพิจารณาจากรายละเอียดโดยการแยกสัญชาติ พบว่า แต่ละกลุ่มมีรสนิยมแตกต่างกันไปดังรายละเอียดที่จะอธิบายต่อไป แต่เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างในบางเชื้อชาติมีจำนวนน้อย เนื่องจากการศึกษาครั้งนี้เป็นเพียงงานวิจัยขั้นต้น ดังนั้น ผู้ที่จะนำผลการวิเคราะห์ไปใช้ต้องพึงระวังในข้อนี้

1. ชาวยุโรป

สายพันธุ์กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวยุโรปถึง 52% ไม่สนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นสายพันธุ์อะไร สำหรับผู้ที่ชอบอราบิก้ามี 20.0% ชอบกาแฟที่ผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชอื่น ๆ มี 5.3% ชอบโรบัสต้ามี 2.7% ที่เหลือตอบอื่นๆ

กาแฟที่ชื่นชอบ จากกลุ่มตัวอย่าง 75 คน พบว่า ชอบกาแฟคั่วมากกว่า 37.3% รองลงมาชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว 32.0% ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่วไม่ว่าจะชอบกาแฟคั่วอย่างเดียวหรือชอบกาแฟคั่วมากกว่า จำนวน 52 คน พบว่า ชาวยุโรปชื่นชอบรสชาติแบบอราบิก้า 76.5% มากที่สุด รองลงมาคือ Brazilian 46.2%

รสชาติที่ชอบของกาแฟที่ชื่นชอบ พบว่า ชอบแบบเอสเพรสโซ่ (Espresso) 30.8% คาปูชิโน่ (Cappuccino) 23.1% และคาเฟแลเต้ 19.2% ตามลำดับ

วิธีการคั่วกาแฟ ชาวยุโรปชื่นชอบวิธีการคั่วกาแฟแบบ Medium Roast 32.7% รองลงมาชอบแบบ Dark Roast 28.8% และแบบใดก็ได้ 26.9%

วิธีการชงกาแฟ ชาวยุโรปชอบวิธีการชงกาแฟแบบไอน้ำพอกๆกับชงแบบหยด 29.4% โดยส่วนใหญ่ชอบให้ชงด้วยเครื่องชงอัตโนมัติ 86.5% ซึ่งในกลุ่มผู้ที่ชอบเครื่องชงอัตโนมัตินั้น พบว่า ชอบเครื่องชงแบบ Stream & Pressure มากที่สุด รองลงมาคือ แบบ Drip & Filter 34.0%

ประเภทกาแฟและระดับราคา สำหรับกรณีที่ดื่มกาแฟสามแบบในราคาต่างกันให้เลือกดื่ม พบว่า ชาวยุโรปประมาณครึ่งหนึ่งของผู้ตอบ 50.0% ชอบกาแฟที่ซึ่งเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อแก้ว ที่เหลือชอบกาแฟที่ชง

เป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท ต่อแก้ว 30.6% และกาแฟสำเร็จรูป ราคา 10-20 บาท ต่อแก้ว 19.4% ตามลำดับ

ลักษณะการชงกาแฟ ชาวยุโรปชอบชงแบบกาแฟร้อนใส่นมใส่น้ำตาล 48.6% รองลงมาชอบแบบชงแบบกาแฟดำร้อน ไม่นม ไม่น้ำตาล 31.1%

ระดับความร้อนของกาแฟเสิร์ฟ ชาวยุโรปชอบแบบร้อน 64.9% มากที่สุด รองลงมาชอบแบบร้อนจัด 16.2% ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบระดับอุ่น ๆ 16.2%

เครื่องปรุงกาแฟที่นิยม ชาวยุโรปชอบใส่น้ำตาล 42.4% รองลงมาชอบใส่นมร้อน 37.9% และนมที่เป่าจนเป็นฟองหรือโฟมมิลค์ (Foamed Milk) ตามลำดับ

ภาชนะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบ พบว่า ชาวยุโรปชื่นชอบภาชนะบรรจุกาแฟ

อันดับ 1 คือ Mug 60.0% แก้วกาแฟปกติและจานรอง 37.3%

อันดับ 2 คือ แก้วใส 34.5% แก้วกาแฟปกติและจานรอง 31.0% และ Mug 19.0%

อันดับ 3 คือ แก้วใส 28.0% แก้วกระดาษ 24.0% และแก้วดินเผา 16.0%

2. ชาวอเมริกาเหนือ

สายพันธุ์กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวอเมริกาเหนือก็เช่นเดียวกับชาวยุโรปที่ไม่ค่อยสนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นพันธุ์อะไร 42.9% อย่างไรก็ตาม ชาวอเมริกาเหนือที่ชอบสายพันธุ์ราบิกามี 28.6% โรบัสต้า 14.3% ผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชชนิดอื่น ๆ 4.8% ที่เหลือตอบอื่น ๆ

กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวอเมริกาเหนือชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว 42.9% ชอบกาแฟคั่วมากกว่า 33.3% หากรวมทั้งสองกลุ่มเข้าด้วยกัน พบว่า ชาวอเมริกาเหนือชอบกาแฟคั่วถึง 76.2% ชอบกาแฟสำเร็จรูป 4.8% แต่ที่เหลือ 19.0% ไม่สนใจว่าเป็นกาแฟประเภทใด

รสชาติที่ชอบของกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวอเมริกาเหนือชอบรสชาติแบบราบิกามากที่สุด โดยในกลุ่มนี้ครึ่งหนึ่งชอบแบบ Brazillian ขณะที่เหลือชอบแบบ Blue Mountain และอื่น ๆ

ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวอเมริกาเหนือที่ชอบเอสเพรสโซ่มี 37.5% คาเฟแลตตีมี 25.0% คาปูชิโน 18.8% คาเฟมอคค่า 12.5% และอะไรก็ได้ขึ้นอยู่กับอารมณ์ 6.3%

วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวอเมริกาเหนือชอบวิธีการคั่วกาแฟแบบ Dark Roast ถึง 37.5% แบบ Cinnamon Roast หรือ Light American Roast 25% ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบแบบใดก็ได้ 25.0% ที่เหลือชอบ Medium Roast

วิธีชงกาแฟที่ชื่นชอบ ครึ่งหนึ่งของผู้ตอบชอบวิธีการชงแบบหยดมากที่สุด 50.0% ที่เหลือชอบวิธีชงกาแฟแบบไอน้ำและแบบ Percolating ในสัดส่วนที่เท่ากันคือ 25.0%

เครื่องชงกาแฟที่ชื่นชอบ ทั้งหมดของผู้ตอบเครื่องชงกาแฟแบบอัตโนมัติ โดย 43.8% ชอบเครื่องชงอัตโนมัติแบบ Drip & Filter 43.8% แบบ Stream & Pressure 37.5% และแบบ Percolating 18.8%

ประเภทกาแฟและระดับราคา ในกรณีที่ดื่มกาแฟสามแบบในราคาต่างกันให้เลือกดื่ม พบว่า ส่วนใหญ่ชอบกาแฟที่ชงเป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท ต่อแก้ว 57.1% ที่เหลืออีก 42.9% ชอบกาแฟที่ชงเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อแก้ว

ลักษณะการชงกาแฟ ชาวอเมริกาเหนือชอบชงแบบกาแฟร้อนใส่นมใส่น้ำตาล 61.9% รองลงมาชอบแบบชงแบบกาแฟดำร้อน ไม่นม ไม่น้ำตาล 28.6% และชอบชงแบบกาแฟเย็น 9.5%

ระดับความร้อนของกาแฟเสิร์ฟ ชาวอเมริกาเหนือชอบแบบร้อน 85.7% มากที่สุด รองลงมาชอบแบบร้อนจัด 4.8% ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบระดับอุ่น ๆ และผู้ที่ชอบใส่น้ำแข็ง 4.8%

เครื่องปรุงกาแฟที่นิยม ชาวอเมริกาเหนือชอบใส่น้ำตาล 28.57% รองลงมาชอบใส่ครีมหรือวิปครีม 29.19% นมร้อน 16.67% และนมที่เป่าจนเป็นฟองหรือโฟมมิลค์ (Foamed Milk) 11.90%

ภาชนะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบ

อันดับ 1 คือ Mug 76.2% แก้วกาแฟปกติและจานรอง 14.3% และแก้วใส 9.5%

อันดับ 2 คือ แก้วกาแฟปกติและจานรอง 50.0% Mug 22.2% และแก้วใส 16.7%

อันดับ 3 คือ แก้วกระดาษ 38.9% และแก้วใส 27.8%

3. ชาวญี่ปุ่น

สายพันธุ์กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวญี่ปุ่นถึง 70.4% ของผู้ตอบไม่สนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นพันธุ์อะไร มี 14.8% ที่ระบุว่าชอบกาแฟสายพันธุ์ราบิก้า 7.4% ชอบกาแฟที่ผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชชนิดอื่น ๆ อีก 3.7% ชอบสายพันธุ์โรบัสต้า ที่เหลือตอบอื่น ๆ

กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่ชอบกาแฟคั่ว โดยผู้ที่ตอบว่าชอบกาแฟคั่วมากกว่ามี 44.4% ชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว 11.1% สำหรับผู้ที่ตอบว่าชอบกาแฟสำเร็จรูปอย่างเดียวมี 7.4% ขณะที่อีก 37.0% ไม่สนใจว่าเป็นกาแฟประเภทใด

รสชาติที่ชื่นชอบ ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่ว พบว่า ส่วนใหญ่ชอบรสชาติแบบราบิก้า 86.7% มีเพียง 13.3% ชอบรสชาติแบบโรบัสต้า ในกลุ่มของผู้ที่ชอบราบิก้า นั้น พบว่า ครึ่งหนึ่งของผู้ตอบชอบแบบ Brazillian ขณะที่ผู้ที่ชอบแบบ Blue Mountain มี 33.3% อีก 16.7% ตอบอื่น ๆ

ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวญี่ปุ่นชอบกาแฟชนิดเอสเพรสโซซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบคาเฟลาเต้ 33.3% รองลงมาชอบคาปูชิโน่ ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบคาเฟมอคค่า 13.3% ที่เหลือ 6.7% ไม่ทราบไม่สามารถระบุได้

วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวญี่ปุ่น 46.7% ชอบวิธีการคั่วกาแฟแบบ Medium Roast ผู้ที่ชอบแบบ Dark Roast มี 26.7% อีก 13.3% ระบุว่าแบบใดก็ได้ ขณะที่อีก 6.7% ชอบแบบ Cinnamon Roast หรือ Light American Roast ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบวิธีการคั่วกาแฟแบบ Full City Roast

วิธีชงกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวญี่ปุ่นเกินกว่าครึ่งของผู้ตอบชอบวิธีชงกาแฟแบบหยด 60.0% อีก 33.3% ชอบวิธีชงกาแฟแบบไอน้ำ และที่เหลือตอบอื่น ๆ

เครื่องชงกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวญี่ปุ่นเกือบทั้งหมดของผู้ตอบ 93.3% ชอบเครื่องชงกาแฟแบบอัตโนมัติ โดย 57.1% ของผู้ตอบชอบเครื่องชงอัตโนมัติแบบ Drip & Filter อีก 35.7% ชอบเครื่องชงอัตโนมัติแบบ Stream & Pressure และที่เหลืออีก 7.13% ชอบแบบ Percolating

ประเภทกาแฟและระดับราคา ในกรณีที่ดื่มกาแฟสามแบบในราคาต่างกันให้เลือกดื่ม พบว่า ส่วนใหญ่ชอบกาแฟที่ชงเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อเหยือกถึง 48.1% รองลงมาชอบกาแฟที่ชงเป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท 29.6% และแบบกาแฟสำเร็จรูป ราคา 10-20 บาท ต่อแก้ว 22.2% ตามลำดับ

ลักษณะการชงกาแฟ ชาวญี่ปุ่นชอบชงแบบกาแฟร้อนไม่ใส่นม ไม่ใส่น้ำตาล 40.7% รองลงมาชอบแบบกาแฟเย็น 29.6% และชอบแบบกาแฟดำร้อน แบบใส่นม ใส่น้ำตาล 25.9%

ระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟ ชาวญี่ปุ่นชอบแบบร้อน 44.4% มากที่สุด รองลงมาชอบแบบใส่น้ำแข็ง 40.7% และชอบระดับอุ่น ๆ 14.8%

เครื่องปรุงกาแฟที่นิยม ชาวญี่ปุ่นชอบใส่น้ำตาล 26.7% รองลงมาชอบใส่นมที่เป่าจนเป็นฟองหรือโฟมมิลค์ (Foamed Milk) 20% และนมร้อน 17.78% ตามลำดับ

ภาชนะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบ

อันดับ 1 คือ Mug 63.0% แก้วกาแฟปกติและจานรอง 18.5%

อันดับ 2 คือ แก้วกาแฟปกติและจานรอง 50.0% และ Mug 22.2%

อันดับ 3 คือ แก้วกระดาษ 30.8% แก้วดินเผา 26.9% และแก้วใส 19.2%

4. ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง

สายพันธุ์กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ถึง 63.4% ก็เช่นเดียวกับกลุ่มอื่นๆข้างต้นที่ไม่สนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นพันธุ์อะไร อย่างไรก็ตาม ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ที่ชอบสายพันธุ์กาแฟแบบผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชชนิดอื่นๆ มี 14.6% แบบอราบิก้ามี 7.3% โรบัสต้า 4.9% ที่เหลือตอบอื่นๆ

กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง จะแตกต่างกับ 3 กลุ่มข้างต้นในเรื่องกาแฟที่ชื่นชอบ โดยชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ถึง 35% ไม่สนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นกาแฟประเภทใด มี 25.0% ที่ชอบกาแฟสำเร็จรูปมากกว่ากาแฟคั่ว และ 12.5% ที่ชอบกาแฟสำเร็จรูปอย่างเดียว หากรวมผู้ที่ชอบกาแฟสำเร็จรูปก็จะมีสัดส่วน 37.5% ขณะที่ผู้ชอบกาแฟคั่วมี 27.5% โดยกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่วจะเป็นผู้ที่ชอบกาแฟคั่วมากกว่า 22.5% และชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว 5.0%

รสชาติที่ชื่นชอบ ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่ว พบว่า ส่วนใหญ่ชอบรสชาติแบบอราบิก้ามากที่สุด 83.3% ที่เหลือชอบแบบโรบัสต้า 16.7% ในกลุ่มผู้ที่ชอบอราบิก้า พบว่า ชอบแบบ Blue Mountain 44.4% แบบ Kirimanjaro 22.2% แบบ Brazilian 11.1% ที่เหลือตอบอื่นๆ

ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ชอบกาแฟชนิดคาปูชิโน่ 41.7% ชนิดคาเฟ่มอคค่า 25.0% คาเฟแลเต้ 16.7% เอสเพรสโซ่ 8.3% ที่เหลืออีก 8.3% ไม่สามารถระบุได้

วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ถึง 66.7% ของผู้ตอบชอบวิธีการคั่วกาแฟแบบ Medium Roast รองลงมาชอบแบบ Cinnamon Roast หรือ Light American Roast ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบแบบ Dark Roast 8.3% และอีก 16.7% ไม่สนใจจะเป็นแบบใดก็ได้

วิธีชงกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกงถึง 83.3% ชอบวิธีชงกาแฟแบบไอน้ำ ที่เหลืออีก 16.7% ชอบวิธีชงแบบหยด

เครื่องชงกาแฟที่ชื่นชอบ เช่นเดียวกับกลุ่มอื่นๆข้างต้น ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ถึง 91.7% ชอบเครื่องชงกาแฟแบบอัตโนมัติ โดยชอบเครื่องชงแบบ Stream & Pressure มากที่สุด 72.7% รองลงมาชอบเครื่องชงอัตโนมัติแบบ Drip & Filter 27.3% สำหรับผู้ที่ไม่ได้ตอบว่าชอบเครื่องชงอัตโนมัติ พบว่า ชอบเครื่องชงกาแฟแบบถัก 8.3%

ประเภทกาแฟและระดับราคา ในกรณีที่มีกาแฟสามแบบในราคาต่างกันให้เลือกดื่ม พบว่า 41.5% ชอบกาแฟที่ชงเป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท ต่อแก้ว 36.6% ชอบกาแฟสำเร็จรูป ราคา 10-20 บาท ต่อแก้ว 22.0% ชอบกาแฟที่ชงเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อเหยือก

ลักษณะการชงกาแฟ ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ชอบชงแบบกาแฟร้อนแบบไม่ใส่นม ไม่ใส่น้ำตาล 40.7% รองลงมาชอบชงแบบกาแฟดำร้อน แบบใส่นม ใส่น้ำตาล 25.9% และชงแบบกาแฟเย็น 22.0%

ระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟ ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ชอบแบบร้อน 68.3% มากที่สุด รองลงมาชอบแบบใส่น้ำแข็ง 24.4% ชอบแบบอุ่นๆ 4.9% และชอบแบบร้อนจัด 2.4%

เครื่องปรุงกาแฟที่นิยม ชาวจีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง ชอบใส่น้ำตาล 34.1% รองลงมาชอบใส่นมร้อน ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบใส่ครีมหรือวิปครีม 21.2% และช็อคโกแล็ต 11.8% ตามลำดับ

ภาชนะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบ

อันดับ 1 คือ แก้วกาแฟปกติและจานรอง 70.7% Mug 14.6% แก้วใส 11.1%

อันดับ 2 คือ แก้วกระดาษ 29.7% Mug 21.6% และแก้วใส 18.9%

อันดับ 3 คือ แก้วใส 34.3% แก้วกระดาษ 25.7% และแก้วดินเผา 17.1%

5. กลุ่มนักท่องเที่ยวกลุ่มอื่น ๆ (ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และอื่น ๆ)

สายพันธุ์กาแฟที่ชื่นชอบ กลุ่มนี้ก็เช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวกลุ่มอื่นข้างต้นที่ไม่ค่อยสนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นพันธุ์อะไร 42.9% นอกนั้นชอบแบบอราบิก้า 22.9% ผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชชนิดอื่น ๆ 14.3% โรบัสต้า 11.4% และอื่น ๆ 8.6%

กาแฟที่ชื่นชอบ กลุ่มนี้ไม่สนใจว่าเป็นกาแฟประเภทใดมี 22.9% ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่ว 51.4% พบว่าชอบกาแฟคั่วมากกว่ามี 37.1% ชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว 14.3% สำหรับกลุ่มที่ชอบกาแฟสำเร็จรูป 25.7% พบว่าชอบกาแฟสำเร็จรูปมากกว่ากาแฟคั่วมี 14.3% และชอบกาแฟสำเร็จรูปอย่างเดียว 11.4%

รสชาติที่ชื่นชอบ ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่ว พบว่า ชอบรสชาติแบบอราบิก้ามากที่สุด 78.9% รองลงมาชอบแบบโรบัสต้า 15.8% ที่เหลือไม่สามารถระบุได้ ในกลุ่มผู้ที่ชอบรสชาติแบบอราบิก้า พบว่า ชอบแบบ Brazillian มากที่สุด 50.0% แบบ Blue Mountain และแบบ Kirimanjaro ชอบรองลงมาในสัดส่วนที่เท่ากัน 7.1% ที่เหลือตอบอื่น ๆ

ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ กลุ่มนี้ชอบกาแฟแบบเอสเพรสโซ่ในสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบคาปูชิโน 27.8% รองลงมาชอบคาเฟลาเต้ 22.2% ที่เหลือตอบชอบคาเฟมอคค่า อะโรกัไดซ์ขึ้นอยู่กับอารมณ์อื่น ๆ และไม่ทราบ ระบุไม่ได้ ในสัดส่วนเดียวกันคือ 5.6%

วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ ในกลุ่มนี้มีถึง 47.4% ของผู้ตอบที่ไม่สนใจว่าจะคั่วกาแฟแบบใด มี 21.1% ชอบให้คั่วกาแฟแบบ Medium Roast 15.8% ชอบแบบ Dark Roast 10.5% ชอบแบบ Cinnamon Roast หรือ Light American Roast และที่เหลืออีก 5.3% ชอบแบบ Full City Roast

วิธีชงกาแฟที่ชื่นชอบ กลุ่มนี้ชอบวิธีชงแบบไอน้ำ 47.4% แบบ Percolating 21.1% และชงแบบหยด 10.5% ที่เหลือตอบอื่น ๆ

เครื่องชงกาแฟที่ชื่นชอบ เช่นเดียวกับกลุ่มอื่น ๆ ข้างต้น กลุ่มนี้ชอบเครื่องชงกาแฟแบบอัตโนมัติ 83.3% รองลงมาชอบแบบถู 11.1% และอื่น ๆ 5.6% สำหรับกลุ่มที่ชอบเครื่องชงแบบอัตโนมัติ ส่วนใหญ่ชอบแบบ Stream & Pressure 78.6% รองลงมาชอบเครื่องชงอัตโนมัติแบบ Percolating 14.3% และแบบ Drip & Filter 7.1% ตามลำดับ

ประเภทกาแฟและระดับราคา ในกรณีที่มีกาแฟสามแบบในราคาต่างกันให้เลือกดื่ม พบว่า 40.0% ชอบกาแฟที่ชงเป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท ต่อแก้ว 34.3% ชอบกาแฟสำเร็จรูป ราคา 10-20 บาท ต่อแก้ว 25.7% ชอบกาแฟที่ชงเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อเหยือก

ลักษณะการชงกาแฟ นักท่องเที่ยวกลุ่มอื่น ๆ ชอบชงแบบกาแฟร้อนใส่นมใส่น้ำตาล 51.4% รองลงมาชงแบบกาแฟดำร้อน ไม่ใส่นม ไม่ใส่น้ำตาล 14.3% ชอบชงแบบกาแฟเย็น 17.1% และชอบกาแฟร้อน ไม่ใส่นม ใส่น้ำตาล 11.4% ที่เหลืออีก 2.9% ชอบโอเลี้ยง และอีก 2.9% ชอบกาแฟเย็นแบบไทย

ระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟ นักท่องเที่ยวกลุ่มอื่น ๆ ชอบแบบร้อน 54.3% มากที่สุด รองลงมาชอบแบบใส่น้ำแข็ง 22.9% ตามลำดับ

เครื่องปรุงกาแฟที่นิยม นักท่องเที่ยวกลุ่มอื่น ๆ ชอบใส่น้ำตาล 40.4% รองลงมาชอบใส่นมร้อน 17.5% และครีมหรือวิปครีม 15.8% ตามลำดับ

ภาชนะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบ

อันดับ 1 คือ Mug 50% แก้วกาแฟปกติและจานรอง 29.4% แก้วใส 11.8%

อันดับ 2 คือ แก้วกาแฟปกติและจานรอง ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับ Mug 26.7% และแก้วใส 16.7%

อันดับ 3 คือ แก้วใส 32.1% แก้วกาแฟปกติและจานรอง ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับที่ชอบแก้วกระดาษ 21.4%

6. ชาวต่างประเทศที่ทำงานในประเทศไทย

6.1 กลุ่มชาวตะวันตก

สายพันธุ์กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวตะวันตกถึง 51.7% ไม่สนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นสายพันธุ์อะไร มี 27.6% ที่ตอบว่า อราบิก้า สำหรับผู้ที่ชอบโรบัสต้า และชอบแบบผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชชนิดอื่น ๆ มีสัดส่วนเท่ากันคือ 3.4%

กาแฟที่ชื่นชอบ ชาวตะวันตกส่วนใหญ่ชอบกาแฟคั่ว 67.9% โดยชอบกาแฟคั่วมากกว่ากาแฟสำเร็จรูป 42.9% ชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว 25% สำหรับกลุ่มที่ชอบกาแฟสำเร็จรูป 21.4% พบว่า เป็นพวกที่ชอบกาแฟสำเร็จรูปอย่างเดียว และชอบกาแฟสำเร็จรูปมากกว่ากาแฟคั่วในสัดส่วนที่เท่ากันคือ 10.7% และที่เหลืออีก 10.7% ไม่สนใจว่าเป็นกาแฟประเภทใด

รสชาติที่ชื่นชอบ ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่ว พบว่า ส่วนใหญ่ชอบอราบิก้า 68.4% รองลงมาชอบโรบัสต้า 21.1% ที่เหลือตอบอื่น ๆ ในกลุ่มผู้ที่ชอบรสชาติแบบอราบิก้า พบว่า ชอบแบบ Brazillian 38.5% ชอบแบบ Blue Mountain และ Kirimanjaro ในสัดส่วนเดียวกันคือ 7.7% นอกนั้นตอบอื่น ๆ

ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ พบว่า ชอบหลากหลายกันไป โดยชอบเอสเพรสโซ่และคาปูชิโนในสัดส่วนที่เท่ากันคือ 26.3% รองลงมาชอบคาเฟลาเต้ 21.1% คาเฟมอคค่า 15.8% อะโรกัโต้ขึ้นอยู่กับอารมณ์ 5.3%

วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวตะวันตก 38.9% ชอบวิธีการคั่วกาแฟแบบ Dark Roast อีก 33.3% ชอบแบบใดก็ได้ 16.7% ชอบแบบ Medium Roast สำหรับที่เหลือชอบแบบ Cinnamon Roast หรือ Light American Roast และชอบแบบ Full City Roast ในสัดส่วนที่เท่ากันคือ 5.6%

วิธีชงกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวตะวันตก 38.9% ชอบวิธีการชงแบบโอ้น้ำ 27.8% ชอบวิธีการชงแบบหยด และ 11.1% ชอบวิธีการชงแบบ Percolating ที่เหลือตอบอื่น ๆ

เครื่องชงกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวตะวันตกถึง 89.5% ชอบเครื่องชงกาแฟแบบอัตโนมัติ 83.3% โดยชอบแบบ Stream & Pressure มากที่สุด 70.6% รองลงมาชอบแบบ Drip & Filter 17.6% และแบบ Percolating 11.8% ตามลำดับ

ประเภทกาแฟและระดับราคา ในกรณีที่ดื่มกาแฟสามแบบในราคาต่างกันให้เลือกดื่ม พบว่า 55.2% เลือกกาแฟที่ซึ่งเป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท ต่อแก้ว 24.1% เลือกกาแฟที่ซึ่งเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อแก้ว 20.7% เลือกกาแฟสำเร็จรูป ราคา 10-20 บาท ต่อแก้ว

ลักษณะการชงกาแฟ กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกชอบชงแบบกาแฟร้อนใส่นมใส่น้ำตาล 48.3% รองลงมาชอบชงแบบกาแฟดำร้อน ไม่ใส่นม ไม่ใส่น้ำตาล 27.6% และชอบกาแฟร้อน ไม่ใส่นม ไม่ใส่น้ำตาล 6.9% ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบซื้อแบบกาแฟเย็น และชอบโอเลี้ยง 3.4% ที่เหลืออีก 3.4% ชอบกาแฟเย็นแบบไทย

ระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟ กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกชอบแบบร้อน 62.1% มากที่สุด รองลงมาชอบแบบร้อนจัด 20.7% ชอบแบบใส่น้ำแข็ง 10.3% และชอบแบบอุ่น ๆ 6.9%

เครื่องปรุงกาแฟที่นิยม กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกชอบใส่น้ำตาล 29.5% รองลงมาชอบใส่นมร้อน ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับผู้ที่ชอบเติมครีมหรือวิปครีม 20.45% และนมที่เป่าจนเป็นฟองหรือโฟมมิลค์ (Foamed Milk) 18.2% ตามลำดับ

ภาชนะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบ

อันดับ 1 คือ Mug 58.6% แก้วกาแฟปกติและจานรอง 31.0%

อันดับ 2 คือ แก้วกาแฟปกติและจานรอง 30.4% แก้วใส 26.1% และ Mug 21.7%

อันดับ 3 คือ แก้วกระดาษ 27.3% ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับแก้วใส และแก้วดินเผา 18.2%

6.2 กลุ่มชาวตะวันออก

สายพันธุ์กาแฟที่ชื่นชอบ กลุ่มชาวตะวันออกก็เหมือนเช่นกลุ่มอื่นๆที่ไม่สนใจว่ากาแฟที่ตนดื่มเป็นสายพันธุ์อะไร 73.3% รองลงมาชอบกาแฟที่ผสมระหว่างกาแฟคั่วกับเมล็ดพืชชนิดอื่นๆ 16.7% และแบบอราบิก้า 10.0% ตามลำดับ

กาแฟที่ชื่นชอบ กลุ่มนี้มีสัดส่วนชอบกาแฟคั่วมากกว่ากาแฟสำเร็จรูปเล็กน้อย โดยกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่วมี 40% และกลุ่มที่ชอบกาแฟสำเร็จรูปมี 36.3% ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่ว พบว่า ชอบกาแฟคั่วมากกว่ากาแฟสำเร็จรูป 23.3% ชอบกาแฟคั่วอย่างเดียว 16.7% ในกลุ่มที่ชอบกาแฟสำเร็จรูป พบว่า ชอบกาแฟสำเร็จรูปมากกว่ามี 33.3% ชอบกาแฟสำเร็จรูปอย่างเดียว 3.3% ขณะที่อีก 23.3% ไม่สนใจว่าเป็นกาแฟประเภทใด

รสชาติที่ชื่นชอบ ในกลุ่มที่ชอบกาแฟคั่ว พบว่า ส่วนใหญ่ชอบอราบิก้า 75.0% ชอบโรบัสต้า 16.7% ที่เหลือไม่ทราบ สำหรับพวกที่ชอบอราบิก้าส่วนใหญ่ชอบ Blue Mountain 62.5% ที่เหลือชอบ Kirimariaro และ Brazillian ในสัดส่วนที่เท่ากันคือ 12.5%

ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบ ชนิดของกาแฟที่ชื่นชอบมีหลากหลายกันไป กล่าวคือ ชอบเอสเปรสโซ่ คาเฟอีนคั่ว คาเฟลาเต้ ในสัดส่วนที่เท่ากันคือ 25% ที่เหลือตอบว่า อะไรก็ได้ขึ้นอยู่กับอารมณ์ ไม่ทราบ ระบุไม่ได้ และอื่นๆ ในสัดส่วนที่เท่ากันคือ 8.3%

วิธีการคั่วกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวตะวันออกชอบวิธีการคั่วกาแฟแบบ Dark Roast 1.7% แบบ Medium Roast 33.3% แบบใดก็ได้ 16.7% และแบบ Full City Roast 8.3%

วิธีชงกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวตะวันออกส่วนใหญ่ชอบชงแบบหยด 58.3% รองลงมาชอบชงแบบไอน้ำ 33.3% และอื่นๆ 8.3%

เครื่องชงกาแฟที่ชื่นชอบ ชาวตะวันออกถึง 83.3% ชอบเครื่องชงกาแฟแบบอัตโนมัติ รองลงมาชอบให้ใช้ถุงชง 8.3% และอื่นๆ สำหรับกลุ่มที่ชอบเครื่องชงอัตโนมัติ พบว่า ครึ่งหนึ่งของกลุ่มนี้ชอบเครื่องชงอัตโนมัติแบบ Stream & Pressure 50.0% ในสัดส่วนเดียวกับที่ชอบแบบ Drip & Filter

ประเภทกาแฟและระดับราคา ในกรณีที่มีกาแฟสามแบบในราคาต่างกันให้เลือกดื่ม พบว่า 56.7% เลือกกาแฟที่ชงเป็นแก้วตามสั่ง ราคา 35-50 บาท ต่อแก้ว 33.3% เลือกกาแฟสำเร็จรูป ราคา 10-20 บาท ต่อแก้ว 10.0% เลือกกาแฟที่ชงเป็นเหยือก ราคา 25-30 บาท ต่อแก้ว

ลักษณะการชงกาแฟ กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวตะวันออกชอบชงแบบกาแฟร้อนใส่นมใส่น้ำตาล 40.0% รองลงมาชอบชงแบบกาแฟดำร้อน ไม่ใส่นม ไม่ใส่น้ำตาล 16.7% และชอบชงแบบกาแฟร้อน ไม่ใส่นม ใส่น้ำ 16.7% ชอบชงแบบกาแฟเย็น 6.9% แบบกาแฟเย็นแบบไทย 3.4%

ระดับความร้อนของกาแฟขณะเสิร์ฟ ชาวตะวันออกชอบแบบร้อน 69% มากที่สุด รองลงมาชอบแบบใส่น้ำแข็ง 13.8% ชอบแบบอุ่น 10.3% และชอบแบบร้อนจัด 6.9%

เครื่องปรุงกาแฟที่นิยม ชาวตะวันออกชอบใส่นมร้อน 32.0% รองลงมาชอบใส่น้ำตาล 24.0% ตามลำดับ

ภาชนะบรรจุกาแฟที่ชื่นชอบ

อันดับ 1 คือ แก้วกาแฟปกติและจานรอง 56.7% Mug 26.7%

อันดับ 2 คือ แก้วกาแฟปกติและจานรอง 24.1% แก้วดินเผา ซึ่งเป็นสัดส่วนเดียวกับแก้วใส 20.7%

อันดับ 3 คือ แก้วกระดาษ 42.9% แก้วใส 25.0% และแก้วดินเผา 14.3%

4. ความพึงพอใจของชาวต่างชาติต่อกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทย

จากการให้กลุ่มตัวอย่างระดับความพอใจที่มีต่อกาแฟที่มีจำหน่ายในประเทศไทย โดยให้คะแนน 1-5 โดย 5 = พอใจมากที่สุดและ 1 = พอใจน้อยที่สุด ผู้วิจัยได้ตั้งเกณฑ์การตีความหมายดังนี้

- 1.00 - 2.33 พอใจระดับน้อย
2.34 - 3.66 พอใจระดับปานกลาง
3.67 - 5.00 พอใจระดับมาก

ผลการประเมิน พบว่า

1. ชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่อกาแฟที่มีจำหน่ายในประเทศไทยโดยภาพรวมอยู่ในระดับปานกลางโดยมีค่าเฉลี่ย 3.43 แต่เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ชาวต่างชาติพอใจในเรื่องราคาในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ย 3.78 สำหรับเรื่องบรรยากาศภายในร้านและความสะดวกในการหาซื้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดรองลงมาจากราคาคือ มีค่าเฉลี่ย 3.62 และ 3.61 ตามลำดับ ในขณะที่ความพึงพอใจที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ความสามารถในการให้ข้อมูลเรื่องกาแฟของผู้ขาย ซึ่งมีค่าเฉลี่ย 2.89 ดังแสดงใน ตารางที่ 20

ตารางที่ 20 ระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อกาแฟที่จำหน่ายในประเทศไทย

ความพอใจ	N	Mean	Mode	SD	ระดับความพึงพอใจ
1. ความหลากหลายของประเภทกาแฟ	257	3.31	3	0.97	ปานกลาง
2. คุณภาพของกาแฟ	260	3.39	4	0.93	ปานกลาง
3. ราคา	259	3.78	5	1.08	มาก
4. ผู้ขายมีฝีมือในการชงกาแฟ	255	3.31	3	0.84	ปานกลาง
5. ความสามารถในการให้ข้อมูลเรื่องกาแฟของผู้ขาย	251	2.89	3	0.85	ปานกลาง
6. วิธีการเสิร์ฟ (ความครบครันถูกต้อง)	258	3.47	4	0.95	ปานกลาง
7. เครื่องเคียงกาแฟ	255	3.01	3	0.98	ปานกลาง
8. ความสะดวกในการหาซื้อ	257	3.61	4	0.97	ปานกลาง
9. ภาชนะที่ใช้บรรจุกาแฟ	258	3.45	4	0.89	ปานกลาง
10. บรรยากาศภายในร้าน	256	3.62	4	0.94	ปานกลาง
11. ความสะอาด	259	3.59	4	0.95	ปานกลาง

2. เมื่อแยกพิจารณาเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวและกลุ่มต่างชาติที่ทำงานในประเทศไทย พบว่า

- กลุ่มนักท่องเที่ยว
 1. ชาวยุโรปและชาวอเมริกาเหนือพอใจมากในเรื่องราคา วิธีการเสิร์ฟ (ความครบถ้วนถูกต้อง) และความสะดวกในการหาซื้อ
 2. ญี่ปุ่นพอใจมากในด้านราคาเช่นกัน
 3. จีน/ไต้หวัน/ฮ่องกง พอใจมากในเรื่องบรรยากาศภายในร้าน ซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงสุดเป็นลำดับ 1 และความสะอาดเป็นลำดับ 2
 4. สำหรับชาวต่างชาติอื่นๆพอใจมากเรื่องราคา ซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงสุด

- กลุ่มชาวต่างชาติที่ทำงานในประเทศไทย
 1. ชาวตะวันตกพอใจมากเรื่องความสะอาดซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงสุดลำดับ 1 และบรรยากาศภายในร้านซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงสุดเป็นลำดับ 2
 2. ชาวตะวันออกพอใจมากในเรื่องความสะดวกในการหาซื้อซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงสุดลำดับ 1 ความสะอาดเป็นลำดับ 2 และบรรยากาศภายในร้านเป็นลำดับ 3

บทสรุป

จากผลการศึกษาจะเห็นว่าชาวต่างประเทศแต่ละเชื้อชาติให้ความสำคัญกับเครื่องดื่มกาแฟที่แตกต่างกันไปและมีรสนิยมในการดื่มกาแฟแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด ถึงแม้ว่าคนส่วนใหญ่จะไม่ค่อยสนใจในรายละเอียดของชนิด สายพันธุ์ วิธีคั่วหรือลักษณะการชงมากนัก แต่ก็มีชาวต่างประเทศจำนวนไม่น้อยที่มีความรู้ ความเข้าใจในการดื่มกาแฟและให้ความสำคัญกับสุนทรียในการดื่มกาแฟเช่นเดียวกับกาแฟประเภทไวน์

จากการที่ผู้ประกอบการในประเทศไทยสนใจธุรกิจร้านกาแฟสดที่มีมาตรฐานแบบสากล มีการลงทุนซื้อเครื่องมือและเมล็ดกาแฟมาจากต่างประเทศประกอบกับกระแสการบริโภคกาแฟสดในลักษณะของร้านกาแฟที่มีบรรยากาศดี มีรสนิยม ถูกปลูกกระแสจากความสำเร็จของร้านกาแฟสตาร์บัคส์และเผยแพร่ไปทั่วโลก นอกจากนี้การที่ประเทศไทยเองเป็นประเทศที่มีรายได้หลักส่วนหนึ่งมาจากการท่องเที่ยวและมีชาวต่างประเทศเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวและพำนักในประเทศไทยจำนวนมาก ความเข้าใจในรสนิยมและความพึงพอใจต่อการดื่มเครื่องดื่มกาแฟของคนต่างประเทศซึ่งเครื่องดื่มดังกล่าวเป็นที่เครื่องดื่มยอดนิยมและมีแนวโน้มจะได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ทั่วโลก ย่อมทำให้ชาวต่างชาติเพิ่มความพึงพอใจและประทับใจต่อการเข้ามาท่องเที่ยวและพำนักในประเทศไทย ซึ่งในระยะยาวอาจทำให้เครือข่ายธุรกิจร้านกาแฟไทยมีโอกาสประสบความสำเร็จในการส่งออกหรือเปิดร้านกาแฟมาตรฐานสากลในต่างประเทศได้



บรรณานุกรม

นพวรรณ ตันเจริญ, ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการร้านกาแฟของผู้บริโภค (กรณีศึกษา ร้าน Coffeemia) , การศึกษาค้นคว้าอิสระ, หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิทยาลัยบริหารธุรกิจและรัฐกิจ มหาวิทยาลัยรังสิต, 2546.

ยุวดี ปิ่นแก้ว, ศิรุติ ชุนชำนาญ และ ไอต้า รุ่งเรืองผล, การศึกษาความภักดีต่อตราห้อยในตลาดร้านกาแฟพรีเมียม ในเขตกรุงเทพมหานคร, สารนิพนธ์, บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยนเรศวร, เมษายน 2546.

สายฟ้า พลวายุ, รินหัวใจใส่ธุรกิจ สตาร์บัคส์ กาแฟบันลือโลก, 2541.

อินทुकานต์ คชเสนี สิริสันต์, เส้นทางของเมล็ดกาแฟ, หนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์, 2 เมษายน 2547, หน้า D3.

<http://www.starbucks.com/aboutus/overview.asp>, June 2004

<http://www.boncafe.co.th/thai-coffee/4thq-2003-th.htm>, June 2004

<http://www.roytawan.com/topic/view.php?id=21>, June 2004

<http://www.roytawan.com/topic/view.php?id=29>, June 2004