

รูปแบบการจัดร้านอาหารทาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช

ฤทัย สกุลโชคชัย

หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น)

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

สุวิษา โทวิรัชย์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

บทคัดย่อ

วิจัยนี้มุ่งศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านอาหารทาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช ช่วงตั้งแต่แยกทรงสวัสดิ์ ถึงแยกมหาจักร เพื่อทำความเข้าใจลักษณะทางวัฒนธรรม รูปแบบและพฤติกรรมการใช้งานการจัดสภาพแวดล้อม ร้านอาหารทาบเร่-แผงลอย โดยมีขอบเขตในการเลือกกลุ่มตัวอย่าง เป็นร้านอาหารทาบเร่-แผงลอยที่มีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร และไม่ได้ตั้งอยู่ในซอยหรือมีตัวร้านเชื่อมในถนนที่ตัดผ่านกับพื้นที่ศึกษา มีกลุ่มตัวอย่างจำนวนทั้งหมด 36 ร้านค้า โดยใช้วิธีการสำรวจ สัมภาษณ์ พร้อมทั้งสังเกตรูปแบบการจัดร้าน การวางผัง และบันทึกพฤติกรรมการใช้งาน นำผลที่ได้มาบันทึกข้อมูล ใส่ตารางแยกตามประเภทของพฤติกรรมการใช้พื้นที่และการประกอบอาหาร

จากการสำรวจสามารถจัดกลุ่มและแบ่งประเภทของร้านขายอาหารทาบเร่-แผงลอยบนพื้นที่ศึกษา โดยแบ่งออกเป็น 1) การใช้พื้นที่ทำอาหารแยกแต่ละร้าน 2) การใช้พื้นที่ทานอาหารร่วมกัน และจากลักษณะการใช้พื้นที่ดังกล่าว สามารถแบ่งออกได้เป็น ประเภทตามการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มได้เป็น 10 ประเภท ประเภทที่ 1 ขนมหวาน ประเภทที่ 2 น้ำดื่ม ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้ ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว ประเภทที่ 5 อาหารทะเล ประเภทที่ 6 ก๋วยจั๊บ ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่ ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน ประเภทที่ 9 อาหารอีสาน และ ประเภทที่ 10 ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน โดยการจัดแบ่งพื้นที่ภายในร้านอาหารทาบเร่-แผงลอย สามารถแบ่งพื้นที่ใช้งานออกเป็น 4 ส่วน คือ พื้นที่ปรุงอาหาร พื้นที่นั่งทานอาหาร พื้นที่บริการน้ำดื่ม และพื้นที่ล้าง

จากข้อมูลการศึกษา พบว่าความต้องการในการใช้งานและลักษณะพฤติกรรมทำร้านอาหารทาบเร่-แผงลอย ที่เป็นอาหารจีน มีอุปสรรคที่ความจำเป็นต่อขนาดของพื้นที่ใช้งานคือ รถเข็นแบบสำเร็จรูปและโต๊ะเก้าอี้ สำเร็จรูป โดยในส่วนของรถเข็นนั้น ร้านที่ทำอาหารแบบจีนมีข้อสังเกตที่น่าสนใจ คือกลุ่มร้านอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ใช้พื้นที่ปรุงอาหาร ร้านก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ มีขนาดพื้นที่ปรุงอาหาร ใกล้เคียงกับขนาดรถเข็นสำเร็จรูป (เนื่องจากออกแบบมาเพื่อการติดตั้งหม้อก๋วยเตี๋ยว) แต่เมื่อเป็นร้านอาหารจีน ประเภทผัด พื้นที่ในการปรุงอาหารมีขนาดใหญ่ เนื่องจากต้องการพื้นที่ที่มีลักษณะเฉพาะของการใช้อุปกรณ์ เช่น กระทะจีน มีความต้องการพื้นที่เพื่อการปรุงอาหารด้วยไฟแรง จึงต่อเติมพื้นที่จากรถเข็นพื้นฐาน จึงเกิดวิธีการในการแก้ปัญหาด้วยการเพิ่มอุปกรณ์ต่าง ๆ ขยายพื้นที่การใช้งานบนพื้บาทมากขึ้น เนื่องด้วยรถเข็นอาหารไม่สามารถตอบสนองพฤติกรรมทำอาหารแบบจีนได้อย่างครบถ้วน

คำสำคัญ: ย่านเยาวราช, ย่านคนจีนของเมือง, อาหารข้างทาง, ผู้ค้าขายริมถนน

Characteristics of Food Vendors on Yaowarat Road

Ruepen Skulchockchai

Master of Arts in Vernacular Architecture

Faculty of Architecture, Silpakorn University

Supitcha Tovivich

Faculty of Architecture, Silpakorn University

Abstract

This research study is intended to explore physical conditions of street food vendors on Yaowarat Road, specifically located between Songsawad and Mahajak junctions. It aims at investigating their cultural traits, patterns and behaviors toward environmental management. The sampling criteria for the stalls are that the samples must offer dine-in spaces, and that they are not located in any alley or on any interjunctions toward other roads. The samples consist of 36 vendors. The data were collected through the uses of observation and vendor sketches on each vendor management, plans and records of behaviors. The data obtained were classified based on the spatial use and cooking behaviors.

The food vendors located in the studied area can be divided as 1) the separate use of space for cooking and dining and 2) the combining use of space for cooking and dining. Based on the uses, the cooking characteristics on the spaces comprise 10 categories: 1) desserts, 2) beverage, 3) fruits, 4) noodles, 5) seafood, 6) Chinese pasta, 7) shark fin soup, fish maw soup, stir-fried noodles, stir-fried noodles with chicken, 8) fast food, 9) Esan-traditional food, and 10) the combining use of space for cooking and dining. The spatial management in these food stalls consists of the cooking space, dining space, drinking service area, and washing area.

According to the data, the needs for use and behavioral characteristics among Chinese vendors involve ready-made catering units, tables and chairs. Regarding the catering units, among the Chinese food vendors, noodle vendor subcategory uses the space within the units for cooking. The Yentafor noodle vendors use almost all space on their catering trolley equipped with boiling pots. However, among stir-fried Chinese food vendors, these vendors require more space for their specific cooking tools. For example, Chinese maws require extra heat for cooking. With the need for extra space, these vendors expand the area onto the pavements nearby.

Keywords: Yaowarat, Chinatown, Street food, Street vendors

1. บทนำ

เยาวราชเป็นย่านเศรษฐกิจ ธุรกิจการค้า การเงิน ร้านทอง ภัตตาคาร ร้านอาหาร รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญแห่งหนึ่งของกรุงเทพมหานครโดยได้รับการขนานนามว่าเป็น “ไชน่าทาวน์แห่งกรุงเทพมหานคร” จากนักท่องเที่ยวต่างชาติ มีผู้คนมากมายที่มาเยือนเยาวราช ตั้งแต่เช้าจรดเย็น ทั้งนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบอาชีพ จึงเป็นย่านหนึ่งของเมืองไทยที่ไม่เคยหลับไหล และยังเป็นแหล่งชุมนุมของชุมชนชาวจีนตลอดจนเป็นศูนย์กลางประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ประเพณีต่าง ๆ ของชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย จากการกำหนดในแนวทางเพื่อการอนุรักษ์แห่งมรดกโลกทางวัฒนธรรม ข้อมูลด้านสถาปัตยกรรมและความต่อเนื่องของกิจกรรมทางเศรษฐกิจในย่านสัมพันธวงศ์ เป็นส่วนสำคัญในการบันทึกข้อมูลวิถีชีวิตผู้คนด้วยการเดินลัดเลาะดูอาคารประวัติศาสตร์บริเวณชุมชนย่านเยาวราชนำพาความเข้าใจในความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่ประกอบด้วยคน อาคาร ธุรกิจและร้านค้าเล็ก ๆ หลายเชื้อชาติ อันเป็นรากฐานของสังคม เพื่อเป็นรายละเอียดทางวัฒนธรรมซึ่งประกอบไปด้วยศักยภาพของพื้นที่และกิจกรรมของคนในพื้นที่ของชุมชนชาวจีนที่ใหญ่ที่สุดในกรุงเทพมหานครเนื่องด้วยเยาวราชเป็นถนนพาณิชย์กรรมมีความเกี่ยวพันกับพระมหากษัตริย์เป็นส่วนหนึ่งของโครงสร้างเมืองสมัยใหม่เป็นศูนย์รวมของสถาปัตยกรรมหลายยุคและมีความต่อเนื่องของกิจกรรมทางเศรษฐกิจ (Pimonsathean, Y, 2009)

จากข้อมูลจำนวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติที่มาเยือนถนนเยาวราชทั้งในค่ำคืนและกลางวันมีความสนใจในร้านค้าแผงลอยบนถนนเยาวราช และในปี 2559 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 480,000 ล้านบาท สูงเป็นอันดับ 3 (อันดับ 1 ค่าที่พัก ร้อยละ 29, อันดับ 2 ค่าซื้อสินค้า/ของที่ระลึก ร้อยละ 24) ส่วนนักท่องเที่ยวที่สร้างรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับ 1. จีน 83,313 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 19 อันดับ 2. รัสเซีย 20,818 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 32 อันดับ 3. สหราชอาณาจักร 18,409 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 10 อันดับ ซึ่งพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะชื่นชอบอาหารไทย ในปัจจุบันมีแนวโน้มชื่นชอบอาหารริมทาง (Street Food) และอาหารท้องถิ่น (Local Food) มากขึ้น “นับเป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ที่ประเทศไทยได้รับรางวัลมากมายในเรื่องของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญ” อาทิ กรุงเทพฯ ได้รับการยกย่องให้เป็น “1 ในเมืองหลักของสวรรค์แห่งอาหารริมทาง” จัดอันดับโดย CNN และ Best Street Food in Bangkok โดยเว็บไซต์ Travel and Leisure ประกอบด้วย เยาวราช / อ.ต.ก. / ทองหล่อ นอกจากนี้ ยังมีนโยบายของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมกับกรุงเทพมหานคร ในการร่วมกันพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในรูปแบบ Street Food โดยให้เป็นไปในแนวทางเดียวกันคือ สะดวก สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน แต่ยังคงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยไว้ (The Ministry of Tourism invites you to taste street food, “Yaowarat is happy, delicious, safe, 2017)

อาหารหาบเร่-แผงลอย เป็นอาชีพหลักของคนกลุ่มหนึ่งซึ่งมีจำนวนมากตามเมืองใหญ่ ในอดีตหาบเร่-แผงลอยเป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านในสังคมเกษตร คือการนำผักและผลไม้มาขายในชุมชนและตลาด โดยจะใช้เวลาและระยะทางการเดินทางเป็นเวลาที่แน่นอนทำให้ลูกค้ารู้ว่าจะมาเมื่อไหร่ เมื่อเวลาผ่านไปบ้านเมืองเจริญก้าวหน้า มีถนน ตรอก ซอกซอยมากขึ้น หาบเร่จึงเปลี่ยนไปเป็นร้านค้าแผงลอยหลากหลาย

รูปแบบ ทั้งร้านค้าเล็ก ๆ รถเข็น และแผงลอย บนฟุตบาทและริมถนน สินค้ามีหลากหลายประเภทมากขึ้น โดยเฉพาะอาหาร ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยในกรุงเทพมหานครจึงมีอยู่เป็นจำนวนมาก แต่ไม่ได้มีอยู่ทั่วไป สม่าเสมอ จะอยู่ตามบริเวณศูนย์รวมกิจกรรมบริเวณที่มีประชากรหนาแน่น และบริเวณที่มีผู้คนสัญจรไปมา ทั้งตามทางแยก ป้ายรถประจำทาง ตลาดสด สถานีขนส่ง ร้านค้าหาบเร่ – แผงลอยจึงเป็นการกระจายรายได้สู่สังคม โดยเกิดการหมุนเวียนของเม็ดเงินของประชาชนรายได้น้อยจนถึงปานกลางและเป็นการสร้างอาชีพให้กับคนในสังคม (Nirathron, N, 2006)

จากการสำรวจเบื้องต้นร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอยบนถนนเยาวราช บริเวณที่ทำการศึกษในช่วงปี 2018-2019 (ก่อนเกิดโรคโควิด 2019) สามารถจำแนกแยกได้ตามประเภทของอาหาร **กลุ่มที่ 1:** อาหารหวาน เช่น รัญก **กลุ่มที่ 2:** เครื่องดื่ม **กลุ่มที่ 3:** ผลไม้ ขนม **กลุ่มที่ 4:** ก๋วยเตี๋ยว **กลุ่มที่ 5:** อาหารทานเล่น **กลุ่มที่ 6:** ก๋วยจั๊บ **กลุ่มที่ 7:** หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่ **กลุ่มที่ 8:** อาหารจานด่วน **กลุ่มที่ 9:** อาหารอีสาน และ**กลุ่มที่ 10:** ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน

2. วัตถุประสงค์ของบทความ

1. เพื่อเข้าใจลักษณะทางวัฒนธรรมหาบเร่-แผงลอยในย่านเยาวราชการกินอยู่และการใช้พื้นที่สาธารณะ
2. เพื่อจัดประเภท รูปแบบการครอบครองพื้นที่สาธารณะของร้านค้าหาบเร่ – แผงลอยบนถนนเยาวราช
3. เพื่อเข้าใจลักษณะเฉพาะของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยในบริเวณที่ทำการศึกษบนถนนเยาวราช

3. ขอบเขตของการศึกษา

ขอบเขตการเลือกร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยในการศึกษา

- 3.1 ศึกษาร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่ตั้งอยู่บนถนนเยาวราช ไม่มีร้านต่อเนื่องเข้าไปในซอย
- 3.2 ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช ต้องสามารถนั่งรับประทานอาหารที่ร้านได้
- 3.3 ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย จะต้องไม่มีส่วนใช้งานใดในตึกแถว

จากขอบเขตการเลือกร้านอาหารดังกล่าวข้างต้น มีร้านค้าที่ทำการศึกษจำนวน 36 ร้าน (เป็นร้านค้าที่ทำการเก็บข้อมูลในช่วงปี พ.ศ.2561–2562 ก่อนการเกิด โรคระบาดของไวรัสโคโรนา 2019)

ขอบเขตด้านการศึกษาเอกสาร วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องและการสำรวจ ได้แก่ สภาพแวดล้อมปัจจุบัน รูปแบบทางสัญจร การจัดกลุ่มและลักษณะการวางตำแหน่งของร้านค้าบนถนนเยาวราช การจัดพื้นที่สาธารณะเพื่อการสัญจรร่วมกัน

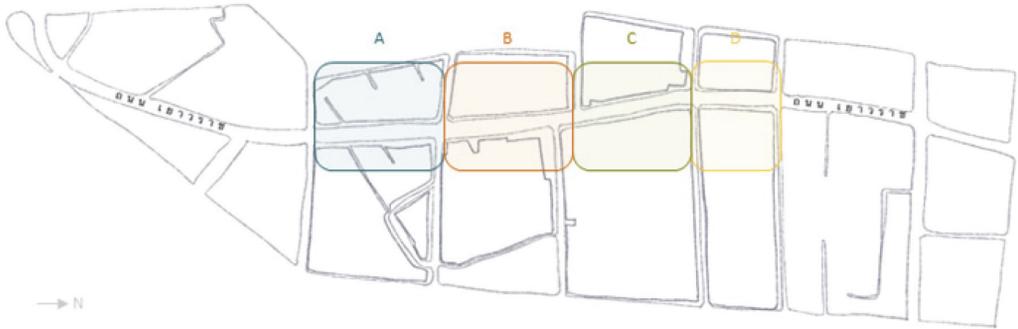
โดยงานวิจัยนี้เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช เพื่อทำความเข้าใจรูปแบบร้านอาหารหาบเร่แผงลอย และ ความสัมพันธ์ระหว่างร้านค้า กับการสัญจรของประชาชน รวมไปถึงการทำการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพ พฤติกรรมการใช้งานพื้นที่ภายในร้านและกิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในร้านอาหารหาบเร่ แผงลอย บนถนนเยาวราช โดยใช้วิธีการสำรวจ สังเกต การบันทึกข้อมูลด้วยการวาดภาพ ร้านค้า และผังบริเวณ จากนั้นนำทั้งหมดมาจำแนกประเภท ทำการวิเคราะห์ และสังเคราะห์

4. ผลการศึกษา

1. ลักษณะของร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอยบนถนนเยาวราช

หลักเกณฑ์ในการแยกประเภทและการสร้างรหัสของร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอยริมถนนเยาวราช แบ่งเป็น 2 ขั้นตอนดังนี้

- แบ่งประเภทโดยใช้บล็อกที่ตั้งบนช่วงถนนเยาวราช แบ่งช่วงของถนนเยาวราชตามแผนที่เป็นบล็อก A B C D แผนที่ เป็นบล็อกมีร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ริมถนนเยาวราช



ภาพที่ 1: ผังบริเวณถนนเยาวราชโดยรวม

รายชื่อร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย โดยเลือกร้านค้าจากเกณฑ์ของขอบเขตการเลือกร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอย บนถนนเยาวราชและแบ่งเป็นบล็อกตามแผนที่ด้านบน เพื่อสร้างรหัสในข้อ 4.2 ต่อไป

บล็อก A

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1. เป๊ะยิ้ม จับเลี้ยง | 2. นายอึ้ง หมี่เกี๊ยวกุ้ง | 3. รังนกอย่างดี |
| 4. กะเพาะปลา หูดลามน้ำแดงบรันดี | 5. เฮียอ้วน ต้มเลือดหมู | 6. ทูเรียน |
| 7. กระเพาะปลาอย่างดี | 8. ขนมก้วยซ่าย | 9. พรชัย ก้วยเตี๋ยวหลอด |
| 10. ข้าวเหนียวมะม่วง เยาวราช | 11. รังนกอย่างดี2 | |

บล็อก B

- | | | |
|------------------------|-------------------------------------|----------------------|
| 12. รังนกเยาวราช | 13. นวลพรรณมะม่วงน้ำปลาหวาน | 14. นายจួយาหมู |
| 15. เฮียบ่วงลูกชิ้นปลา | 16. เขี้ยหูดลาม | 17. รังนกแปะก๊วยนมสด |
| 18. นายลิ้มเป็ดย่าง | 19. Chinese dessert | 20. sweet time |
| 21. เฮียตือ หูดลาม | 22. เส็ง หูดลามกระเพาะปลา-เจ็กรังนก | |

บล็อก C

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| 23. นมสด ขนมปังสังขยา | 24. ทะเลโป๊ะแตก | 25. แอนรังนกแปะก๊วย |
| 26. คั่วไก่ | 27. แกงกะหรี่ นายโย่ง | 28. ก้วยจ๊ับนายเล็ก |
| 29. ต้มยำสูตรมะนาว | 30. เจ็ก่อย เยาวราช | 31. กลมเกลียว |
| 34. ตีเย็นตาไฟ | | |

บล็อก D

33. เจี๊หว่าเจี๊หยง เต้าทึงหน้าตลาดเก่า 34. บัวลอยน้ำขิง 35. แกงกะหรี่ป้ายโย่ง2 3 6 .

ส้มตำ

- การแบ่งแยกประเภทโดยใช้ประเภทของอาหารในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยเป็นตัวกำหนด จากจำนวนร้านอาหารและเกณฑ์การเลือกร้าน จะสามารถแบ่งประเภทอาหารในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยได้เป็น 10 ประเภทดังนี้ 1. ขนมหวาน 2. เครื่องดื่ม 3. ขนมผลไม้ 4. ก๋วยเตี๋ยว 5. อาหารทานเล่น 6. ก๋วยจั๊บ ต้มเลือดหมู 7. หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ ข้าวไก่ 8. อาหารจานด่วน 9. อาหารอีสาน 10. ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน นำร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอยริมถนนเยาวราชในหัวข้อ 4.1 มาใส่รหัสและแยกตามประเภทอาหารใน 4.2 จะได้ร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอยที่มีรหัสและตารางดังนี้

การกำหนดสัญลักษณ์ในแบบบันทึกข้อมูล

1. ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวแรก หมายถึงบล็อกที่ตั้งของร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอย จากภาพที่ 1
2. ตัวเลขหลังตัวอักษร หมายถึงประเภทของอาหาร
3. ตัวเลขหลังจุด หมายถึงลำดับของร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอยในแต่ละประเภท

ยกตัวอย่างเช่น A1.1 รังนกอย่างดี A หมายถึง ร้านอาหารอยู่ช่วงถนนบล็อกA, 1 หมายถึง ประเภทของอาหาร, และ .1 หมายถึง ลำดับร้านในหมวดหมู่อาหารประเภทเดียวกัน

ตารางแสดงประเภทอาหารและรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช

ตารางที่ 1: แสดงชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 1

บน	1. ขนมหวาน	
	A1.1	รังนกอย่างดี
	A1.2	รังนกอย่างดี 2
	B1.3	รังนกเยาวราช
	B1.4	Chinese dessert
	B1.5	Sweet time
	C1.6	นมสด ขนมปังสังขยา
	C1.7	แอนรังกแปะก๊วย
	C1.8	เจี๊ก้อย เยาวราช (เฉาก๊วย)
	C1.9	กลมเกลียว บัวลอย
	D1.10	เจี๊หว่า เจี๊หยง เต้าทึง
D1.11	บัวลอยน้ำขิง	

ตารางที่ 2: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 2

เบอร์อยู่	2. เครื่องดื่ม	
	A2.1	แปะยิ้มจับเลี้ยง

ตารางที่ 3: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 3

เบอร์อยู่	3.ขนมผลไม้	
	A3.1	ทุเรียน
	A3.2	ข้าวเหนียวมะม่วงเยาวราช
	B3.3	นวลพรรณมะม่วงน้ำปลาหวาน

ตารางที่ 4: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 4

เบอร์อยู่	4. ก๋วยเตี๋ยว	
	A4.1	นายอึ้ง บะหมี่เกี๊ยว
	B4.2	นายลิ้มเป็ดย่าง
	C4.3	ตี้เอ็นตาโพ
	D4.4	ต้มยำสุตรমনาว

ตารางที่ 5: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 5

เบอร์อยู่	5. อาหารทะเล	
	C5.1	ทะเลโป๊ะแตก

ตารางที่ 6: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 6

เบอร์อยู่	6. ก๋วยจั๊บ ต้มเลือดหมู	
	D6.1	ก๋วยจั๊บนายเล็ก

ตารางที่ 7: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 7

เบอร์อยู่	7. หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่	
	B7.1	เฮียต้อ หูฉลาม
	B7.2	เส็ง-เจ็ก หูฉลาม กระเพาะปลา รังนก
	C7.3	คั่วไก่

ตารางที่ 8: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 8

ประเภทที่	8. อาหารจานด่วน	
	C8.1	แกงกะหรือนายโย่ง
	D8.2	แกงกะหรือนายโย่ง 2

ตารางที่ 9: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 9

ประเภทที่	8. อาหารอีสาน	
	D9.1	ส้มตำ ไก่ย่าง

ตารางที่ 10: ชื่อร้านอาหารและรหัส ประเภทที่ 10

ประเภทที่	10. ร้านอาหารใช้พื้นที่ร่วมกัน	
	D10.1	กระเพาะปลา หูฉลามน้ำแดง บร๊นดี
		เฮี้ยอ้วนต้มเลือดหมู
	D10.2	พรชัย ก๋วยเตี๋ยวหลอด
		ขนมก๊วยซ่าย
		กระเพาะปลาอย่างดี
	B10.3	นายจู้ชาหมูแฉวราช
		เฮี้ยบ่วงก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา
	B10.4	เฮี้ยหูฉลาม
		รังนก

2. ร้านค้าหาบเร่ – แผงลอยมีทั้งหมด 10 แบบ แบ่งตามหมวดหมู่ประเภทอาหาร มีตัวอย่างร้านค้าหาบเร่ – แผงลอย แต่ละประเภทอาหารดังนี้

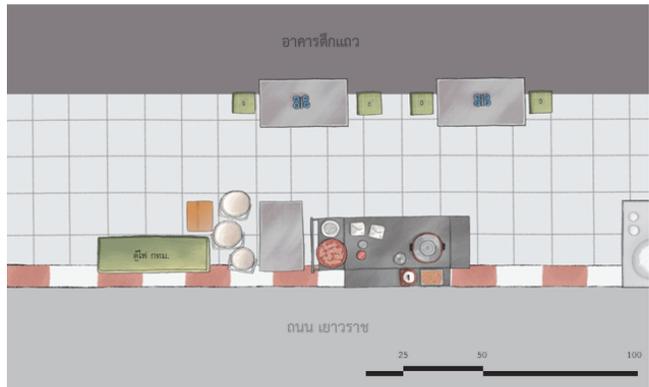
- ร้านอาหารประเภทที่ 1: ขนมหวาน

A1.1 รังนกอย่างดี รังนกร้อน-เย็น รังนก+แป๊ะก๊วย ตั้งอยู่ถนนเยาวราช (เป็นร้านที่ 3 จากร้านค้าทั้งหมด) บล็อก A ริมนถนนด้านทิศตะวันออก (ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา) ราคาอาหารไม่เกิน 100-299 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 2 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.4 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 1.44 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 4.32 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 5.07 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.75 ตรม. ร้านค้ามีตู้ไฟของกรุงเทพมหานครอยู่ในบริเวณร้านค้า ร้านค้าพื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออกและ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่



ภาพที่ 2: ภาพร้านรังกอย่างดี A1.1

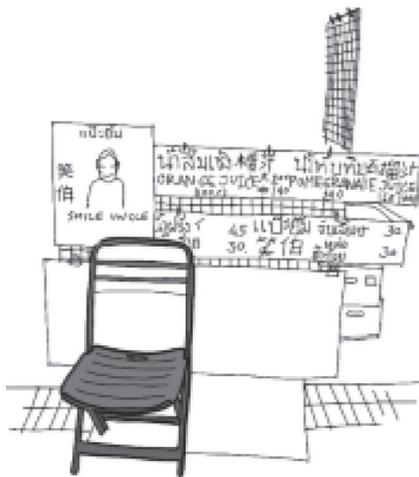


ภาพที่ 3: แผนผังร้านรังกอย่างดี A 1.1

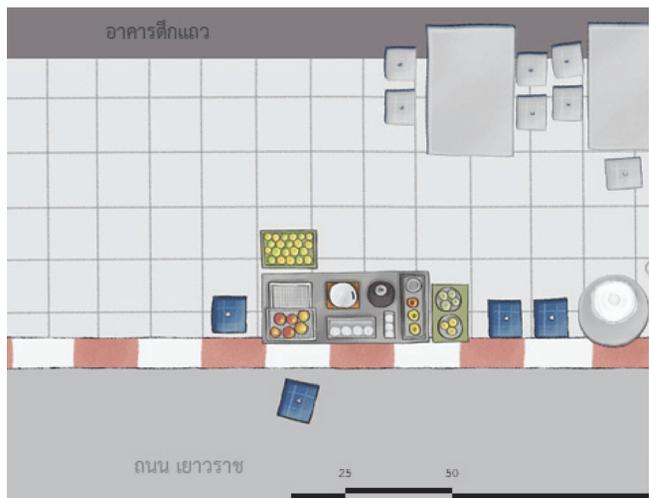
- ร้านอาหารประเภทที่ 2: เครื่องดื่ม

A2.1 แป๊ะยิ้มจับเลี้ยง ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อกA ริมนถนนด้านทิศตะวันออกฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา (เป็นร้านที่ 1 จากร้านค้าทั้งหมด) ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 1 คนซึ่งเป็นเจ้าของร้าน มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบไม่มีหลังคารถ เก้าอี้นั่ง จำนวน 2 ตัว แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 1.28 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 0.64 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.16 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 2.08 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 2.88 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.8 ตรม. ร้านค้าพื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออก และ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่



ภาพที่ 4: ภาพร้านแป๊ะยิ้มจับเลี้ยง A2.1

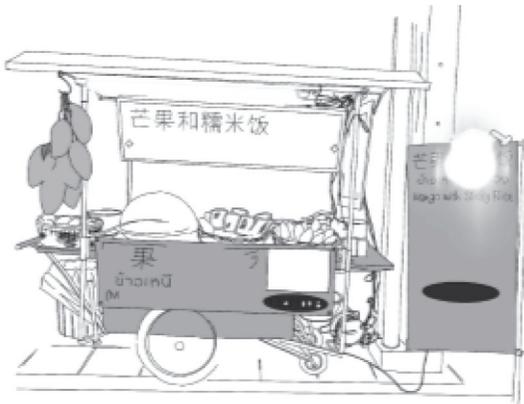


ภาพที่ 5: แผนผังร้านแป๊ะยิ้มจับเลี้ยง A2.1

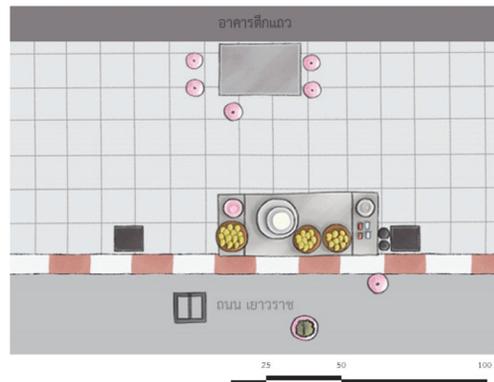
- ร้านอาหารประเภทที่ 3: ขนมผลไม้

A3.2 ข้าวเหนียวมะม่วงเยาวราช ตั้งอยู่บนถนนเยาวราช บล็อกA ฝั่งตลาดใหม่ ริมนถนนด้านทิศตะวันตก ราคาอาหารไม่เกิน 100–299 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 1 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 1.28 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 4.16 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 7.68 ตรม. และมีพื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 3.52 ตรม.



ภาพที่ 6: ภาพร้านข้าวเหนียวมะม่วง A3.2

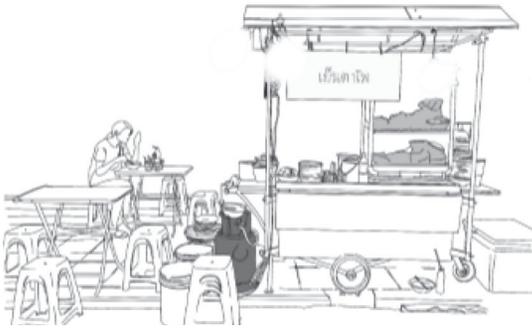


ภาพที่ 7: แผนผังร้านข้าวเหนียวมะม่วง A3.2

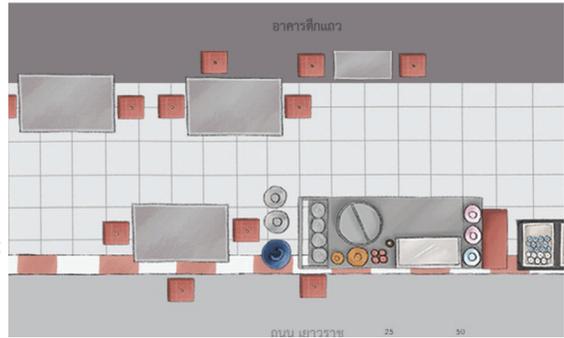
- ร้านอาหารประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว

C4.3 ตี๋เย็นตาโฟ ตั้งอยู่บนถนนเยาวราช บล็อก C ฝั่งตลาดใหม่ ริมนถนนด้านทิศตะวันตก ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท มีพนักงาน 2 คน คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์ และ คนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 3 ชุด ชุดโต๊ะแบบ 2 ที่นั่ง จำนวน 1 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.8 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 8.32 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.72 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.4 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 12.24 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 18.72 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 6.48 ตรม. ร้านค้าพื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า – ออก และไม่มี การปรับเปลี่ยนพื้นที่



ภาพที่ 8: ภาพร้านดีเอ็นตาไฟ C4.3



ภาพที่ 9: แผนผังร้านดีเอ็นตาไฟ C4.3

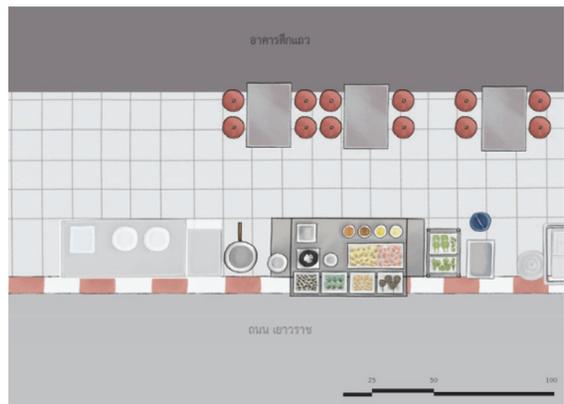
- ร้านอาหารประเภทที่ 5: อาหารทะเล

C5.1 ทะเลโป๊ะแตก ยำทะเล กุ้งอบวุ้นเส้น หอยแมลงภู่อบ ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ริมถนนด้านทิศ ตะวันออก (ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา) ราคาอาหารไม่เกิน 100–299 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 3 คน คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5. คัดเงิน 6. รับออเดอร์ คนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียม อุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์ และคนที่ 3 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้าง จาน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบไม่มีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร มีชุดโต๊ะแบบ4 ที่นั่ง จำนวน3 ชุด แบ่งพื้นที่ ปรงอาหาร 4.48 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 3.84 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.24 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.48 ตรม. พื้นที่ ใช้งานรวมกัน 9.04 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 12.32 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 3.28 ตรม.



ภาพที่ 10: ภาพร้านทะเลโป๊ะแตก C5.1

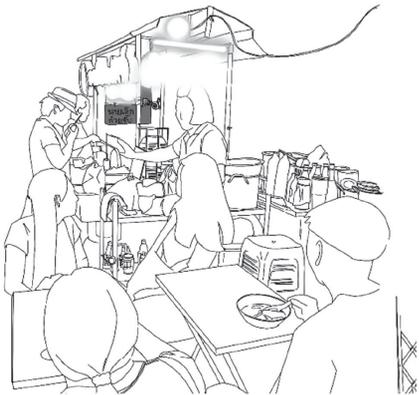


ภาพที่ 11: แผนผังร้านทะเลโป๊ะแตก C5.1

- ร้านอาหารประเภทที่ 6: ก๋วยจั๊บน้ำเย็น

D6.1 ก๋วยจั๊บน้ำเย็นเล็ก ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก D ริมนถนนด้านทิศตะวันออก (ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา) ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 6 คน คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 6. รับออเดอร์ คนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร คนที่ 3 มีหน้าที่ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์ คนที่ 4 มีหน้าที่ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์ คนที่ 5 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์ และคนที่ 6 มีหน้าที่ 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร มีชุดโต๊ะแบบ 2 ที่นั่ง จำนวน 8 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 4.48 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 9.44 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม - ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 14.56 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 16 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 1.44 ตรม. ร้านค้าพื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า - ออก และไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่



ภาพที่ 12: ภาพร้านก๋วยจั๊บน้ำเย็นเล็ก D6.1 ภาพที่ 13: แผนร้านก๋วยจั๊บน้ำเย็นเล็ก D6.1

- ร้านอาหารประเภทที่ 7: หูฉลาม ผัดหมี่ กระเพาะปลา คั่วไก่

C7.3 คั่วไก่ ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ริมนถนนด้านทิศตะวันออก (ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา) ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อจานมีพนักงาน 2 คน คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์ และคนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์ รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 4 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 5.2 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 7.4 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม - ตรม. พื้นที่ล้าง 1.2 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 13.8 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 14.96 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 1.16 ตรม. มีเส้าไฟฟ้าและป้ายบอกชื่อถนนอยู่หน้าร้าน



ภาพที่ 14: ภาพร้านคั่วไก่ C7.3

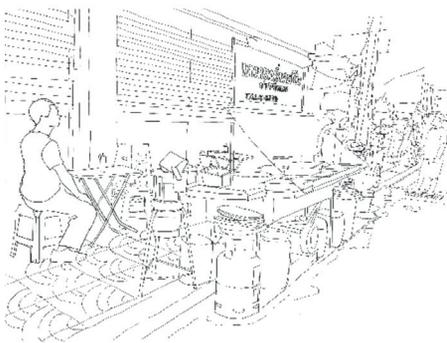


ภาพที่ 15: แผนผังร้านคั่วไก่ C7.3

- ร้านอาหารประเภทที่ 8: อาหารจานด่วน

D8.2 แกงกะหรี่นายโง่ 2 ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก D ฟังตลาดใหม่ ริมถนนด้านทิศตะวันตก ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 2 คน คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์ และ คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบไม่มีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 2 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 3.36 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 3.2 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 4 ตรม. พื้นที่ล้าง - ตรม.พื้นที่ใช้งานรวมกัน 15.2 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 14.56 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.64 ตรม.



ภาพที่ 16: ภาพร้านแกงกะหรี่นายโง่ 2 D8.2

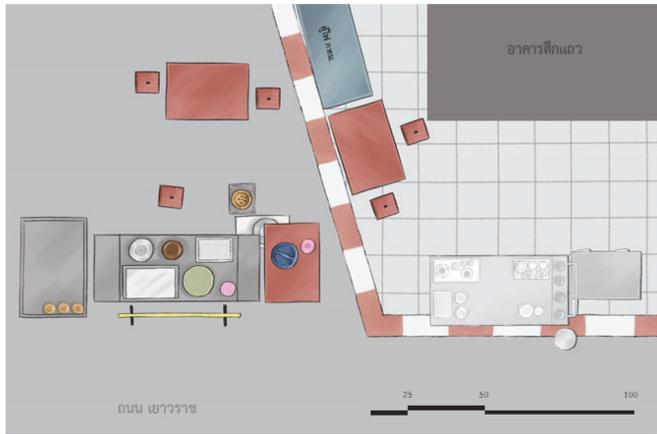


ภาพที่ 17: แผนผังร้านแกงกะหรี่นายโง่ 2 D8.2

- ร้านอาหารประเภทที่ 9: อาหารอีสาน

D9.1 ส้มตำไถ่ย่าง ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก D ฝั่งตลาดใหม่ ริมนถนนด้านทิศตะวันตก ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 2 คน คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์ และ คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 2 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 2.24 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม - ตรม. พื้นที่ล้าง 0.96 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 6.08 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 8.64 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 2.56 ตรม.



ภาพที่ 18: ภาพร้านส้มตำไถ่ย่าง D9.1 ภาพที่ 19: แพลนร้านส้มตำไถ่ย่าง D9.1

- ร้านอาหารประเภทที่ 10: ร้านอาหารใช้พื้นที่ร่วมกัน

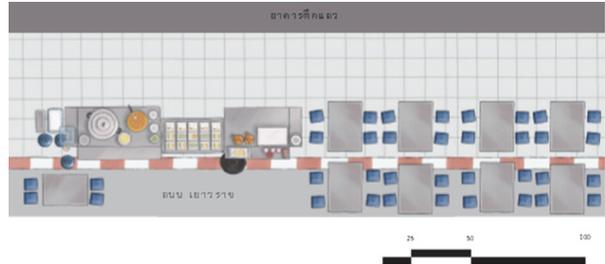
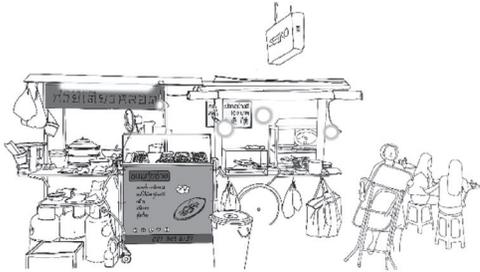
A10.2 พรชัยก้วยเตี๋ยวหloed ขนมก้วยช่าย กระเพาะปลาอย่างดี ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก A ฝั่งตลาดใหม่ ริมนถนนด้านทิศตะวันตก

พรชัยก้วยเตี๋ยวหloed ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์ รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา พื้นที่ปรุงอาหาร 2.56 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม.

ขนมก้วยช่าย ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์ รูปแบบของร้านค้าเป็นแผงลอยที่ใช้โต๊ะ พื้นที่ปรุงอาหาร 1.2 ตรม.

กระเพาะปลาอย่างดี ราคาอาหารไม่เกิน 100-299 บาท ต่อจาน มีพนักงาน 2 คน คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน คนที่ 2 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์ รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา พื้นที่ปรุงอาหาร 1.6 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม.

ทุกร้านมีพื้นที่ใช้งานร่วมกันดังนี้ มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 10 ชุด มีพื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 10.08 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 15.16 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 23.92 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 8.32 ตรม.



ภาพที่ 20: ภาพร้านพรชัยก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมก๋วยซ่าย กระเพาะปลาอย่างดี A10.2

ภาพที่ 21: แพลนร้านพรชัยก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมก๋วยซ่าย กระเพาะปลาอย่างดี A10.2

3. ผลการสำรวจร้านค้า

ประเภทที่ 1: ขนมหวาน มีร้านที่ทำการศึกษารวม 11 ร้าน มีพื้นที่เล็กที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 1.92 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 1.2 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.4 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 4.2 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 4.2 ตรม. มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 4.32 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 16.8 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.64 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.4 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 22.24 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 34.32 ตรม.

ประเภทที่ 2: น้ำดื่ม มีร้านที่ทำการศึกษารวม 1 ร้าน มีพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 1.28 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 0.64 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.16 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 2.08 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 2.88 ตรม.

ประเภทที่ 3: ขนม ผลไม้ มีร้านที่ทำการศึกษารวม 3 ร้าน มีพื้นที่เล็กที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 1.92 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 1.28 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 3.2 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 3.2 ตรม. มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 2.88 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 5.76 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 7.68 ตรม.

ประเภทที่ 4: ก๋วยเตี๋ยว มีร้านที่ทำการศึกษารวม 5 ร้าน มีพื้นที่เล็กที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 2.8 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.32 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.4 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 6.56 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 8.64 ตรม. มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 7.84 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 12.32 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.76 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 1.6 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 22.08 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 23.04 ตรม.

ประเภทที่ 5: อาหารทะเล มีร้านที่ทำการศึกษารวม 1 ร้าน มีพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 4.48 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 3.84 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.24 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.48 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 9.04 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 12.32 ตรม.

ประเภทที่ 6: กวยจั๊บ มีร้านที่ทำการศึกษทั้งหมด 1 ร้าน มีพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 4.8 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 9.44 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.32 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 14.56 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 16 ตรม.

ประเภทที่ 7: หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่ มีร้านที่ทำการศึกษทั้งหมด 3 ร้าน มีพื้นที่เล็กที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 5.2 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 7.4 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.32 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.16 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 13.8 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 14.96 ตรม. มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 10.88 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 17.76 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.8 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 1.2 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 27.92 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 34.4 ตรม.

ประเภทที่ 8: อาหารจานด่วน มีร้านที่ทำการศึกษทั้งหมด 2 ร้าน มีพื้นที่เล็กที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 3.36 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 3.2 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.24 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 13.2 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 14.56 ตรม. มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 5.76 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 11.2 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 4 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.64 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 15.2 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 18.48 ตรม.

ประเภทที่ 9: อาหารอีสาน มีร้านที่ทำการศึกษทั้งหมด 1 ร้าน มีพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 2.24 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.96 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 6.08 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 8.64 ตรม.

ประเภทที่ 10: ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน มีร้านที่ทำการศึกษทั้งหมด 4 กลุ่ม 9 ร้าน มีพื้นที่เล็กที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 1.2 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 2.56 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.13 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 8 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 12.48 ตรม. มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้ พื้นที่ปรุงอาหารอยู่ที่ 5.76 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหาร 12.24 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 3.2 ตรม. พื้นที่สำหรับล้าง 0.48 ตรม. รวมพื้นที่ใช้งาน 21.23 ตรม. และพื้นที่โดยรวมของร้าน 35.04 ตรม.

4. อุปกรณ์พื้นฐานในร้านอาหารพาเบร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช

- รถเข็นขนาดกลาง จากรูปที่ 22 รถเข็นขนาดเล็กไม่มีหลังคา มีทั้งแบบไม่มีหลังคาและมีหลังคา ขนาด 145x75 ซม.
- รถเข็นขนาดใหญ่ มีทั้งแบบไม่มีหลังคาและมีหลังคา จากรูปที่ 22 รถเข็นขนาดใหญ่แบบมีหลังคา ขนาด 230x80 ซม.
- โต๊ะพับหน้าเหล็ก จากรูปที่ 22 โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 4 ฟุต 71x116x76 ซม.
- เก้าอี้พลาสติกไม่มีพนักพิง จากรูปที่ 22 เก้าอี้รับประทานอาหาร ขนาด 45x34.5x34.5 ซม.



ภาพที่ 22: อุปกรณ์พื้นฐานในร้านอาหารพาเบร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช

5. สรุป

ตารางแสดงตัวอย่าง ค่าพื้นที่ (ตรม.) และ เปอร์เซ็นต์ของตัวอย่างร้านอาหารริมถนนเยาวราชแต่ละประเภท ตารางที่ 11: แสดงค่าพื้นที่ตรม.และ เปอร์เซ็นต์ของร้านอาหารแต่ละประเภท

พื้นที่ภายในร้านค้า/ตรม.	พื้นที่ปลูก	พื้นที่นั่ง	พื้นที่บริการ น้ำดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้งาน รวมกัน	พื้นที่ทั้งหมดของ ร้าน	พื้นที่ทางเดิน ในบริเวณ ร้าน	
A1.1	2.4 (47%)	1.44 (28%)	0.16 (3%)	0.32 (6%)	4.32	5.07 (100%)	0.75	
A2.1	1.28 (44%)	0.64 (22%)	-	0.16 (5%)	2.08	2.88 (100%)	0.8	
A3.2	2.88(37.5%)	1.28 (17%)	-	-	4.16	7.68 (100%)	3.52	
C4.3	2.8 (15%)	8.32 (44%)	0.72 (3.8%)	0.4 (2%)	12.24	18.72 (100%)	6.48	
C5.1	4.48 (36%)	3.84 (31%)	0.24 (2%)	0.48 (4%)	9.04	12.32 (100%)	3.28	
D6.1	4.8 (30%)	9.44 (59%)	-	0.32 (2%)	14.56	16 (100%)	1.44	
C7.3	5.2 (35%)	7.4 (49%)	-	1.2 (8%)	13.8	14.96 (100%)	1.16	
D8.2	3.36 (23%)	11.2 (77%)	-	0.64 (4%)	15.2	14.56 (100%)	0.64	
D9.1	2.88 (33%)	2.24 (26%)	-	0.96 (11%)	6.08	8.64 (100%)	2.56	
A10.2	1	2.56(10.7%)	10.08 (42%)	0.16 (0.7%)	0.32 (1.3%)	15.6	23.92 (100%)	8.32
	2	1.2 (5%)		-	-			
	3	1.6 (6.7%)		-	0.32 (1.3%)			

จากตารางที่ 11 เปรียบเทียบพื้นที่พบว่าสัดส่วนของพื้นที่ปลูกอาหารที่มีปริมาณจำนวนเปอร์เซ็นต์ของพื้นที่มากกว่า 37% ขึ้นไป เป็นกลุ่มประเภทอาหาร ขนมหวาน A1.1(47%) เครื่องดื่ม A2.1 (44%) ขนมผลไม้ A3.2 (37.5%) เป็นกลุ่มร้านค้าที่เน้นให้ลูกค้าซื้อกลับบ้าน จึงมีพื้นที่ทานอาหารน้อย ทำให้เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่ปลูกอาหารมีขนาดใหญ่ แต่ในสวนร้านอาหารคาวที่เหลือนั้น เน้นนั่งรับประทานอาหารที่ร้าน จึงทำให้ส่วนพื้นที่ปลูกอาหารเล็กกว่าส่วนพื้นที่นั่งรับประทานอาหารและมีจำนวนเปอร์เซ็นต์พื้นที่ใกล้เคียงกัน ดังนั้นจะเลือกจับกลุ่มร้านอาหารคาวมาพิจารณาเปรียบเทียบพื้นที่ด้วยกัน ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว (C4.3) อาหารทะเล (C5.1) ก๋วยจั๊บ ต้มเลือดหมู (D6.1) กระจ่างปลา หูฉลาม ผัดหมี่ คั่วไก่ (C7.3) อาหารจานด่วน (D8.2) อีสาน (D9.1) และร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน (A10.2)

ตารางที่ 12: แสดงพื้นที่ปรับปรุงเฉพาะอาหารคาวและพื้นที่โดยรวมของร้านอาหาร

ร้านอาหารคาว		พื้นที่ปรับปรุง/ตรม. และเปอร์เซ็นต์ของพื้นที่		พื้นที่ทั้งหมดของร้าน
A4.1	นายอึ้ง บะหมี่เกี๊ยว	4.96	22%	22.48
B4.2	นายลิ่มแป๊ะย่าง	7.84	34%	23.04
C4.3	ตี้เย็นตาโฟ	2.8	15%	18.72
D4.4	ต้มยำสุตรมะนาว	2.88	13%	8.64
C5.1	ทะเลโป๊ะแตก	4.48	31%	12.32
D6.1	ก๋วยจั๊บน้ำเย็น	4.8	59%	16
B7.1	เฮี้ยต้อ หูฉลาม	9.6	32%	29.52
B7.2	เส็ง-เง็ก หูฉลาม กระเพาะปลา รังนก	10.88	32%	34.4
C7.3	คั่วไก่	5.2	49%	14.96
C8.1	แกงกะหรือนายโย่ง	5.76	32%	18.48
D8.2	แกงกะหรือนายโย่ง 2	3.36	77%	14.56
D9.1	ส้มตำ ไก่ย่าง	2.88	29%	8.64

ตารางที่ 13: แสดงพื้นที่ปรุงอาหารและพื้นที่โดยรวมของประเภทที่ 10

ร้านอาหารประเภทที่ 10		พื้นที่ปรับปรุง/ตรม.		พื้นที่ทั้งหมดของร้าน
A10.1	กระเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันตี	2.8	8%	35.04
	เฮี้ยอ้วนต้มเลือดหมู	5.76	16%	
A10.2	พรชัย ก๋วยเตี่ยวหลอด	2.56	10.7%	23.92
	ขนมก๊วยซ่าย	1.2	5%	
	กระเพาะปลาอย่างดี	1.6	6.7%	
B10.3	นายจ๊วยขาหมูเยาวราช	1.92	24%	8
	เฮี้ยบ่วงก๋วยเตี่ยวลูกชิ้นปลา	2.88	36%	
B10.4	เฮี้ยหูฉลาม	3.36	23%	14.56
	รังนก	1.28	9%	

จากตารางที่ 12-13 พื้นที่ปรุงอาหารของอาหารคาวประเภทที่ 4-10 กว้างเดี่ยว C4.3 (15%) อาหารทะเล C5.1 (36%) กว้างจับ ต้มเลือดหมู D6.1 (30%) กระเพาะปลา หูฉลาม ผัดหมี่ คั่วไก่ C7.3 (35%) อาหารจานด่วน D8.2 (23%) อีสาน D9.1 (33%) และร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน A10.2 (22.4%) พื้นที่นั่งรับประทานอาหารของอาหารคาวประเภทที่ 4-10 กว้างเดี่ยว C4.3 (44%) อาหารทานเล่น C5.1 (31%) กว้างจับ ต้มเลือดหมู D6.1 (59%) กระเพาะปลา หูฉลาม ผัดหมี่ คั่วไก่ C7.3 (49%) อาหารจานด่วน D8.2 (77%) อีสาน D9.1 (26%) และร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน A10.2 (42%)

ในพื้นที่ปรุงอาหารที่น้อยที่สุดคือ ร้านอาหารประเภทกว้างเดี่ยว C4.3 (15%) คือ 2.8 ตรม. เมื่อศึกษาขนาดของรถเข็นดังภาพที่ 22 เมื่อคำนวณพื้นที่การใช้งานซึ่งเกิดจากขนาดของรถเข็นรวมกับขนาดพื้นที่ยืนการทำงานผลลัพธ์ได้ 2.66 ตรม. ซึ่งใกล้เคียงกับขนาดพื้นที่ร้านอาหารประเภทที่ 4 กว้างเดี่ยว จะพบว่าขนาดของอุปกรณ์ร้านหาบเร่แผงลอยเป็นตัวกำหนดขนาดพื้นที่ใช้งานได้อีกประการหนึ่ง ส่วนการจัดวางเกิดจากรูปแบบและขนาดของฟุตบอลที่ได้ครอบครองพื้นที่ขาย ดังภาพที่ 11 แพลนร้านตีเย็นตาไฟ C4.3

ส่วนขนาดของพื้นที่ที่มากขึ้นของพื้นที่ทำอาหารของแต่ละร้านเกิดจากการออกแบบพื้นที่ปรุงอาหารเพิ่มเติมเพื่อให้สอดคล้องต่อลักษณะของประเภทอาหารเช่น อาหารผัด ต้องการเตาแก๊สที่ใช้ไฟแรงไม่สามารถใช้พื้นที่ภายในรถเข็นได้ ทำให้ต้องเพิ่มพื้นที่ใช้งานมากขึ้นโดยมีการใช้งานพื้นฐานเริ่มจากรถเข็นขายอาหาร และในส่วนพื้นที่ทำอาหารขนาดของโต๊ะและเก้าอี้ เป็นตัวกำหนดขนาดของพื้นที่ในการทานอาหารโดยใช้ระยะห่างระหว่างบุคคลที่น้อยที่สุด



ภาพที่ 23: ร้านกว้างเดี่ยวเย็นตาไฟ C5.3



ภาพที่ 24: ร้านกระเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันตี A11.1



ภาพที่ 25: ร้านเฮี้ยอ้วนต้มเลือดหมู A11.1

ปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นนี้เป็นการพัฒนาเพื่อการแก้ปัญหาโดยใช้ภูมิปัญญาที่เกิดจากประสบการณ์การใช้งานเป็นลักษณะเฉพาะของวิธีการค้าขายอาหารจีนริมถนนเยาวราช ซึ่งพฤติกรรมการทำอาหารแบบจีนเป็นตัวกำหนดการออกแบบเพื่อแก้ปัญหาด้านข้อจำกัดของพื้นที่ในการค้าขายในส่วนที่เป็นร้านขายอาหารคาว วิธีการที่ใช้เครื่องมือการทำอาหารสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ 1. ประเภทที่ใช้หม้อต้ม แบบหม้อก๋วยเตี๋ยว 2 หลุม และ 2. ประเภทผัด ทอด ต้ม หนึ่ง ด้วยการใส่ กระทะจีน (wok) ซึ่งเครื่องมือ อุปกรณ์ และวิธีการทำอาหารเป็นผลจากภูมิปัญญาแบบจีน เช่น กระทะจีน มีประวัติความเป็นมาสืบเนื่องยาวนาน รวมไปถึงการใช้ไฟแรงในการปรุงอาหารจึงทำให้บรรยากาศที่เกิดขึ้นบนถนนเยาวราชมีเสน่ห์เฉพาะ

จากข้อมูลการศึกษา พบว่าความต้องการในการใช้งานและลักษณะพฤติกรรมการทำร้านอาหารหาบเร่แผงลอย อุปกรณ์ที่มีความจำเป็น คือรถเข็นแบบสำเร็จรูป โดยร้าน เครื่องต้ม ขนมหวาน ผลไม้นิยมใช้รถเข็นในรูปที่ 22 ขนาดของพื้นที่ จึงมีความสัมพันธ์กับขนาดของรถเข็นดังกล่าว แต่ในส่วนร้านที่ทำอาหารแบบจีนมีข้อสังเกตที่น่าสนใจ คือกลุ่มร้านอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ใช้พื้นที่ปรุงอาหารน้อยมาก ดังภาพที่ 23 ร้านก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ มีขนาดพื้นที่ปรุงอาหาร ใกล้เคียงกับขนาดรถเข็นสำเร็จรูป ดังภาพที่ 22 แต่เมื่อเป็นร้านอาหารจีนที่ต้องใช้กระทะจีนในการผัดหรือทำอาหาร ในภาพที่ 24-25 พื้นที่ในการปรุงอาหารมีขนาดใหญ่ เนื่องจากต้องการพื้นที่ที่มีลักษณะเฉพาะของการใช้อุปกรณ์ เช่น กระทะจีน มีความต้องการพื้นที่เพื่อการปรุงอาหารด้วยไฟแรง จึงต่อเติมพื้นที่จากระดับพื้นฐาน ในภาพที่ 22 เพื่อการใช้งานกระทะจีนในการทำอาหารแบบจีน จึงเกิดวิธีการในการแก้ปัญหาด้วยการเพิ่มอุปกรณ์ต่าง ๆ ขยายพื้นที่การใช้งานบนพื้นที่คับแคบมากขึ้น เนื่องด้วยรถเข็นอาหารไม่สามารถตอบสนองพฤติกรรมการทำอาหารแบบจีนได้อย่างครบถ้วน

ตารางที่ 14: แสดงประเภทและร้านอาหารในแต่ละบล็อกถนน

ประเภทอาหาร	บล็อก A	บล็อก B	บล็อก C	บล็อก D
ขนมหวาน (1)	A1.1 รังนกอย่างดี	B1.3 รังนกเยาวราช	C1.6 นมสด ขนมปังสังขยา	D1.10 เจี๊หว่า เจี๊หวง เต้าทึง
	A1.2 รังนกอย่างดี 2	B1.4 Chinese dessert	C1.7 แอนรังนกแปะก๊วย	D1.11 บัวลอยน้ำชিং
		B1.5 Sweet time	C1.8 เจี๊ก้อย เยาวราช	
			C1.9 กลมเกลียว บัวลอย	
เครื่องต้ม (2)	A2.1 แป๊ะยิ้มจับเลี้ยง			
ขนมผลไม้ (3)	A3.1 ทูเรียน	B3.3 นวลพรรณ มะม่วง น้ำปลาหวาน		
	A3.2 ข้าวเหนียวมะม่วงเยาวราช			
ก๋วยเตี๋ยว (4)	A5.1 นายอั้งบะหมี่เกี๊ยว	B4.2 นายลิ้มเปิดย่าง	C4.3 ตีเย็นตาโฟ	D4.4 ต้มยำสูตรมะนาว
อาหารทะเล (5)			C5.1 ทะเลโป๊ะแตก	
อาหารทะเล (5)			C5.1 ทะเลโป๊ะแตก	อาหารทะเล (5)
อาหารทะเล (5)		B7.1 เขียวทอดกลม	C7.3 คั่วไก่	
		B7.2 เขียว-เส็งทอดกลม รังนก		
อาหารจานด่วน (8)			C8.1 แกงกะหนึ่นายโย่ง	D9.1 แกงกะหนึ่นายโย่ง 2
อาหารอีสาน (9)				D4.4 ส้มตำไถ่ย่าง

ประเภทอาหาร	บล็อก A	บล็อก B	บล็อก C	บล็อก D
ร้านอาหารใช้พื้นที่ร่วมกัน (10)	A10.1 หูหลามน้ำแดงบรันตี, ต้มเลือดหมูเฮียอ้วน	B10.3 นายจ้อยชาห์มูเยวราช, เฮียบ่วงลูกชิ้นปลา		
	A10.2 พรชัย ก้วยเตี่ยวหลอด, ขนมหุ่ยซ่าย, กระจะเพาะปลาอย่างดี	B10.4 เฮียหูหลาม, รังนก		

จากตารางที่ 14 จะพบว่า บล็อก A มีร้านขนมหวาน 2 ร้าน ร้านน้ำดื่ม 1 ร้าน ขนมหุ่ยผลไม้ 2 ร้าน ก้วยเตี่ยว 1 ร้าน ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน 2 ร้าน บล็อก B มีร้านขนมหวาน 3 ร้าน ขนมหุ่ยผลไม้ 1 ร้าน ก้วยเตี่ยว 1 ร้าน หูหลาม กระจะเพาะ ปลาผัดหมี คั่วไก่ 2 ร้าน ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน 2 ร้าน บล็อก C มีร้านขนมหวาน 4 ร้าน ก้วยเตี่ยว 1 ร้าน อาหารทะเล 1 ร้าน หูหลาม กระจะเพาะ ปลาผัดหมี คั่วไก่ 1 ร้าน อาหารจานด่วน 1 ร้าน บล็อก D มีร้านขนมหวาน 2 ร้าน ก้วยเตี่ยว 1 ร้าน อาหารจานด่วน 1 ร้าน อาหารอีสาน 1 ร้าน จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นว่า ร้านอาหารประเภทเดียวกันที่ขายอาหารเหมือนกัน ส่วนใหญ่มีกระจุกตัวอยู่ในบล็อกเดียวกันหรือบริเวณใกล้เคียงกัน กลายเป็นคู่แข่งหรืออาศัยร้านอาหารที่มีลูกค้าปริมาณมากในการแบ่งมาร้านของตัวเอง ในทางกลับกันร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกันจะขายอาหารอาหารต่างประเภทกัน เพื่อสนับสนุนร้านค้าร่วม เช่น ร้านค้าที่ B10.4 ร้านเฮียหูหลาม ได้มีการขายอาหารควา ควบคู่กับร้านรังนกที่เป็นอาหารหวาน เมื่อลูกค้าทานหูหลามเสร็จแล้วสามารถสั่งขนมหวานจากร้านรังนกมาทานได้โดยไม่ต้องลุกออกจากโต๊ะ

จากประเด็นดังกล่าวมีข้อเสนอแนะที่เป็นแนวทางในการพัฒนาเพื่อ สุขอนามัยและความสะอาด อีกทั้งสะดวกต่อการเคลื่อนย้าย คือการจัดแบ่งพื้นที่ภายในร้านค้าเป็นผลจากขนาดของวัสดุอุปกรณ์ที่มีขายในท้องตลาด รถเข็น ส่งผลต่อขนาดของพื้นที่ปรุง ชุดโต๊ะ เก้าอี้ ส่งผลต่อขนาดของพื้นที่ทานอาหารซึ่งยังมีข้อจำกัด เกิดจากวิธีการทำอาหารที่รถเข็นเดิมไม่สามารถตอบสนองการเพิ่มเติมและการดัดแปลงเป็นการแก้ปัญหาเฉพาะ โดยการเพิ่มอุปกรณ์เตาไฟมาตั้งบนพุดบาทเพื่อให้สามารถใช้งานได้ จากลักษณะดังกล่าวนำไปสู่ข้อเสนอแนะในการพัฒนารูปแบบของรถเข็น ที่ต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม การทำอาหาร โดยการออกแบบรถเข็นที่มีพื้นที่ปรุง อาหารสำหรับ ผัด ที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมการทำอาหารแบบจีน และมีพื้นที่ล้างทำความสะอาดอยู่ด้วยในตัว

บรรณานุกรม

- Nirathron, N. (2003). **Gra-Buan Gaan Glaai Bpen Chaai Kop Lae Gaan Sa-Laai Kwaam Bpen Chaai Kop: Bot Seuk-Saa Jak Poo Kaa Aa-Haan Kang Tang Nai Grung Tayp Ma-Haa Na-Kon.** (in Thai) [The Process of Marginalization and Decaying of Margins: A Study from Street Food Traders in Bangkok]. Bangkok: National Research Council of Thailand.
- Nirathron, N. (2006). **Fighting poverty from the street: a survey of street food vendors in Bangkok.** Bangkok: ILO.
- Pimonsathean, Y. (2009). **Arkan Tee Mee Kun Ka Kuan Gae Gan Anurak Borriwayn Tanon Jarern Grung Dton Bon.** (in Thai) [Heritage Buildings on Northern Chareon Krung Road]. Bangkok: Icomosthai.
- Thansettakij Connecting Opportunity. *“Yaowarat is happy, delicious, safe”*. **The Ministry of Tourism invites you to taste street food.** Retrieved May 24, 2017, from <http://www.thansettakij.com/content/153957>.
- Wongcharean, T. (2012). **Roop Baep Gaan Jat Raan Guay-Dtieow Hap Ray Paeng Loi.** (in Thai) [The Physical Pattern of Street Vendors 'Noodle Shop']. Master of Architecture, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang.