

รูปแบบการจัดร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย The Physical Pattern of Street Vendors 'Noodle Shop

ทิพากร วงศ์เจริญ
นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

บทคัดย่อ

วิจัยนี้เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยในกรุงเทพมหานคร ย่านพักอาศัยในบริเวณถนนอ่อนนุช-ลาดกระบัง เพื่อเสนอเป็นรูปแบบของร้านก๋วยเตี๋ยวและการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับวิธีการจัดร้านของเจ้าของร้าน โดยทำการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพ กิจกรรมและพฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายในของร้านก๋วยเตี๋ยวย่านอ่อนนุช-ลาดกระบัง โดยมีกลุ่มตัวอย่างที่สมัครใจให้ข้อมูล คือ ร้านก๋วยเตี๋ยวประเภทอยู่กับที่ จำนวน 30 ร้าน โดยใช้วิธีการสำรวจ สังเกตพร้อมทั้งสเก็ตช์รูปแบบการจัดวางผังและบันทึกภาพ ทำการสัมภาษณ์เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวแบบมีโครงสร้าง แล้วนำผลที่ได้มาวิเคราะห์ผลโดยใช้สถิติพรรณนา เป็นค่าความถี่แบบง่ายเชิงกลุ่ม และวิเคราะห์ข้อมูลใส่ตารางเพื่อง่ายในการรวบรวมข้อมูล ในตารางเปรียบเทียบเพื่อจัดกลุ่มข้อมูลเป็นช่วง

ผลของการศึกษาสามารถสรุปรูปแบบวิธีการของเจ้าของร้านในการจัดการร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยประเภทอยู่กับที่ซึ่งมีรูปแบบดังนี้ ส่วนใหญ่จะเลือกทำเลที่ตั้ง มี 2 ลักษณะ คือ ที่ตั้งริมถนนเส้นหลักและที่ตั้งภายในซอย ทำเลที่ตั้งใกล้เคียงที่พักอาศัย โรงงาน โรงเรียน วัด ร้านสะดวกซื้อ ป้ายรถเมล์ ศูนย์การค้า ทางสัญจรคนและรถผ่านไปมา การจัดโซนพื้นที่ภายในร้านจะประกอบไปด้วย 4 ส่วน คือ พื้นที่ปรุง พื้นที่นั่ง พื้นที่บริการน้ำดื่ม พื้นที่ล้างภาชนะ ขนาดของพื้นที่แบ่งเป็น 5 กลุ่มของพื้นที่นั่ง คือ 1) 8-10 ที่นั่ง มี 3 ขนาด คือ ขนาดต่ำกว่า 20.00 ตรม., ขนาด 20.00-40.00 ตรม. และขนาด 44.57 ตรม. 2) 12-14 ที่นั่ง มี 2 ขนาด คือ ขนาด 20.00-40.00 ตรม.และขนาด 44.50 ตรม. 3) 16-18 ที่นั่ง มี 3 ขนาด คือ ขนาด 20.00-40.00 ตรม., ขนาด 40.00-60.00 ตรม. และขนาด 63.31 ตรม. 4) 20 ที่นั่ง คือ ขนาด 50.00-60.00 ตรม. 5) 26-30 ที่นั่ง คือ ขนาด 50.00-60.00 ตรม. พฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายในร้าน มี 2 กลุ่ม คือ ผู้ให้บริการ พฤติกรรมที่เกิดขึ้น คือ ยืนปรุง เสิร์ฟ ล้างภาชนะ และผู้ให้บริการ พฤติกรรมที่เกิดขึ้น คือ ชื้อทานกลับบ้านและทานที่ร้าน จากการศึกษาครั้งนี้ได้รับประโยชน์ คือ เพื่อเป็นรูปแบบและทางเลือกแก่ผู้ที่ต้องการประกอบกิจการการขายก๋วยเตี๋ยวขนาดเล็กอย่างร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย

คำสำคัญ: รูปแบบ การจัดการ หาบเร่แผงลอย ย่านพักอาศัยบริเวณอ่อนนุช-ลาดกระบัง ร้านก๋วยเตี๋ยวประเภทอยู่กับที่

Abstract

This research is study physical environment of Street Vendors' noodle Shop on Onnut to Ladkrabang habitat area in Bangkok city. To offer a pattern of noodle shops, and the physical environment that is appropriate and consistent with methods of the shop owner. The study of physical environment, The activities and behaviors that occur within the district Onnut to Ladkrabang. The samples were voluntarily provide information is noodle shops type fix of 30 shops. Using surveys, observations with sketches pattern for planning and recording. Noodle shop owners interview structure and the results were compared and analyze results using descriptive statistics, Frequency analysis is a simple group and analysis of data input tables for easy data collection. In comparison to group information table as a range.

Results of the study can be summarized as a model of the shop owners to manage noodle shops type fix. The following format. Most will choose the location has two types are Located along the main road and the location within the Soi. Location near residential school, factory, temple or mosque, market convenience store, bus stop, shopping mall .The zoning within shop will feature 4 parts the cooking area, seating area, drinking water services. Wash the area. The size of the area is divided into 5 groups of seating is 1) 8 to 10 seats, 3 sizes lower than 20.00 square meters., sizes from 20.00 to 40.00 sqm. and size 44.57 sqm. 2) 12 to 14 seats with two sizes of size from 20.00 to 40.00 sqm. . and size 44.50 sqm. 3) 16 -18 seat with 3 sizes of size from 20.00 to 40.00 sqm., sizes from 40.00 to 60.00 sqm. and size 63.31 sqm. 4) 20 Seat size is 50.00 to 60.00 sqm. 5) 26 to 30 seats from 50.00 to 60.00 sqm. Behavior that occurs within a second group of shop is a leading provider behavior occurs is standing cooking, serving and service users Behavior occurs is to buy you back home and eat at the shop. From this study, the benefits are the style and choice for people who want to engage in the business of selling small noodle shop street vendor's.

Keyword: Physical, Management, Street Vendors, Onnut to Ladkrabang habitat area in Bangkok city noodle shops type fix

1. บทนำ

นับตั้งแต่โบราณที่มนุษย์อยู่ร่วมกันเป็นชุมชน การซื้อขายมักอยู่ในศูนย์กลางชุมชนที่มีผู้คน พลุกพล่านสะดวกต่อการให้และรับบริการแต่ในบางครั้งพ่อค้าแม่ขายที่อยู่นอกชุมชนหรือเช่าสถานที่ทำเป็นการค้า จำเป็นต้องยกร้านค้าของตนไปหาผู้บริโภค นับแต่นั้นมาคนไทยจึงมีการค้าชนิดหาบเร่แผงลอยซึ่งยังคงเป็นที่นิยมอยู่ในปัจจุบัน อาหารที่พ่อค้าแม่ค้าหาบเร่ขายในเมืองไทยมีหลากหลาย ก๋วยเตี๋ยวถือเป็นอาหารจานด่วนที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต การกินของคนไทยมาช้านาน และเป็นอาหารที่ทำได้รวดเร็ว ปรุงง่าย มีหลายรูปแบบ หลายรสชาติ ก๋วยเตี๋ยวซึ่งเป็นอาหารต้นตำรับมาจากประเทศจีนเมื่อเข้ามาสู่วิถีการกินของคนไทยได้มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงทั้งในเรื่องเครื่องปรุงต่างๆ จนมีก๋วยเตี๋ยวเกิดขึ้นมากมายในประเทศไทย (จันทรา เล่าสุข. 2547) อาชีพ “หาบเร่แผงลอย” เป็นอาชีพหลักของคนกลุ่มหนึ่งที่อาศัยอยู่ในเมืองใหญ่อย่างกรุงเทพมหานคร เป็นกลุ่มคนที่ด้อยโอกาส แต่สามารถประกอบอาชีพที่สามารถดูแลตนเองและครอบครัวได้ อาชีพหาบเร่แผงลอยถือเป็นอาชีพในเศรษฐกิจนอกภาคทางการ แต่กลับเป็นกลไกที่โอบอุ้มให้ผู้มีรายได้น้อย สามารถอยู่ได้ในเมืองใหญ่ (พิพัฒน์ ยอดพฤติการณ์. 2550) จากการที่มีผู้สำรวจความนิยมในเรื่องอาหารของคนไทยผลออกมาว่าคนไทยนิยมรับประทานอาหารพวกข้าวแกงและก๋วยเตี๋ยวมากที่สุดอาจเป็นเพราะว่าคุ้นเคยในรสชาติและความเผ็ด เค็ม เปรี้ยว หวาน พร้อมสรรพไม่ว่าจะผ่านไปนานเท่าใดก๋วยเตี๋ยวยังคงความเป็นที่นิยมของผู้บริโภคคนไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารยอดนิยมของประชาชนในประเทศเห็นได้จากจำนวนร้านในรูปแบบแผงลอยที่มีอยู่ประมาณ 75,000 แห่ง กระจายอยู่ทั่วทุกพื้นที่ ขณะที่ลักษณะของร้านก๋วยเตี๋ยวล้มมีหลายระดับ ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานที่แน่นอน (วิชาญ มินชัยนันท์ อติธรรมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข. 2551)

ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ. (2552) ได้เห็นความสำคัญของอาชีพค้าขายอย่างหาบเร่แผงลอยและได้กระตุ้นต่อมความคิด ร่วมผลักดันเศรษฐกิจไทยด้วยธุรกิจบนความคิดสร้างสรรค์ โดยผ่านนิทรรศการ “กินไปเรื่อย...เจาะวิถีอร่อยริมทาง” (Quick Bites : Design for Better Eating) นิทรรศการที่เจาะลึก “วิถีคนกรุง” ดีไซน์ “ทุกเรื่องราวการกิน” จากทุกบาทวิถี ด้วยมุมมองการนำเสนอผ่านวิถีกินของคนเมืองในแต่ละมื้ออาหาร ตลอดจนการเปิดมุมมองความคิดนักประดิษฐ์ชาวบ้านในการสรรหาของใกล้ตัวมาใช้ทำมาค้าขาย แสดงให้เห็นถึงที่มาและวิวัฒนาการจากหาบเร่สมัยก่อนคุณทวด สู่ระบบดีลิเวอรี่แบบไทยๆ ที่สามารถสะท้อนถึงวิธีการและรูปแบบธุรกิจฉบับบ้านๆ เพลิดเพลินกับสารพันความรู้ทางการค้าขายภายใต้กลยุทธ์ที่เปี่ยมด้วยความคิด สร้างสรรค์ รวมถึงความอัศจรรย์ของสุดยอดนวัตกรรมที่สร้างสรรค์โดยคนไทย

สภาพร้านก๋วยเตี๋ยวในกรุงเทพมหานครนั้น มีการประกอบกันอย่างเรียบง่าย จะมีลักษณะการจัดสภาพแวดล้อมในร้านที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับขนาดพื้นที่และเงินทุนของเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยว จากการสำรวจของผู้วิจัยเบื้องต้นพบว่า รูปแบบของร้านก๋วยเตี๋ยวมีหลากหลายรูปแบบที่แตกต่างกันไปตามงบประมาณที่มีอยู่ ซึ่งผู้วิจัยได้จำแนกเป็น 2 ประเภท ดังนี้ 1. ร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยประเภทเคลื่อนที่ 2. ร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยประเภทอยู่กับที่ เมื่อผู้วิจัยได้ทำการสำรวจร้านทั้ง 2 แบบ ไม่มีความต่างกันมากทั้งวิธีด้านบริการและวิธีการจัดรูปแบบด้านกายภาพรวมถึงพฤติกรรมการใช้งานภายในร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย จะมีความแตกต่างกันในเรื่องของที่ตั้งที่มีการเคลื่อนที่และที่ตั้งที่อยู่กับที่เท่านั้น และจากการสำรวจร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยย่านพักอาศัยบริเวณอ่อนนุช-ลาดกระบังมีทั้งหมด 182 ร้าน พบร้านที่ให้ความร่วมมือจำนวน 66 ร้าน และจากการตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูล มีเพียง ร้านที่เป็นร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยประเภทอยู่กับที่ ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ทำการวิเคราะห์รูปแบบร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยประเภทอยู่กับที่จำนวน 30 ร้าน ในการศึกษา รูปแบบและสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านก๋วยเตี๋ยวในกรุงเทพมหานคร ย่านพักอาศัยในบริเวณถนนอ่อนนุช-ลาดกระบัง ซึ่งผู้วิจัยได้เลือกทำการศึกษา ถือว่าเป็นถนนสายสำคัญสายหนึ่งของกรุงเทพมหานคร มีการขยายตัวของที่พักอาศัย โดยทำการศึกษาร้านที่ติดถนนที่มีลักษณะใน ตรอก ซอก ซอย ง่ายต่อการเข้าถึง หาบเร่แผงลอยมักเกิดบริเวณริมถนน เพื่อให้ทราบถึงรูปแบบของร้านก๋วยเตี๋ยวและการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับวิธีการจัดร้านของเจ้าของร้าน โดยคำนึงถึงพฤติกรรมการใช้งานของเจ้าของร้านเป็นหลัก เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพร้านก๋วยเตี๋ยวที่ตอบสนองพฤติกรรมการใช้งานของเจ้าของร้าน และนำผลของการวิจัยครั้งนี้ไปใช้ในการศึกษา เกิดองค์ความรู้แนวคิดในการจัดการร้านและการจัดสภาพแวดล้อมของเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย

2. วิธีการวิจัย

2.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย (1) เพื่อศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย (2) เพื่อศึกษากิจการและพฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายในของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย (3) เพื่อศึกษาแนวคิดและการจัดวางของเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยในการจัดร้าน (4) เพื่อเสนอรูปแบบทางเลือกของการจัดร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย

2.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (1) จากการศึกษารูปแบบต่าง ๆ ของร้านก๋วยเตี๋ยว ทำให้ทราบถึงวิธีการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพเพื่อให้เหมาะสมกับเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย (2) จากการศึกษากิจการ พฤติกรรม ทำให้ทราบถึงวิธีการจัดวางของเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยในการจัดร้านและใช้เป็นแนวทางการจัดวางร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย (3) เกิดองค์ความรู้ใหม่และสามารถนำการวิจัยนี้ไปใช้ประโยชน์กับการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยในรูปแบบต่าง ๆ ได้ (4) จากการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพทำให้สรุปรูปแบบของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย

2.3 ขอบเขตของการวิจัย แบ่งเป็น 2 ส่วนดังนี้

2.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ - ทำการศึกษาร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย ลักษณะของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย ซึ่งทุกพื้นที่จะมีลักษณะรูปแบบร้านคล้ายคลึงกัน ทั้งส่วนในเมืองที่เป็นย่านธุรกิจและบริเวณชานเมืองที่เป็นย่านที่อยู่อาศัย พื้นที่มีหน้าที่เชิงการค้า หลายรูปแบบโดยเฉพาะการค้าประเภทหาบเร่แผงลอย จึงได้เลือกพื้นที่เป็นกรณีศึกษาเป็นบริเวณย่านพักอาศัย ของถนนอ่อนนุช-ลาดกระบัง ซึ่งมีการขยายตัวของที่พักอาศัย โดยทำการศึกษาในเรื่องของร้านที่ติดถนนที่มีลักษณะใน ตรอก ซอก ซอย ง่ายต่อการเข้าถึง หาบเร่แผงลอยมักเกิดบริเวณริมถนน เพื่อสนองที่ที่พักอาศัยเป็นหลักและแหล่งงานทั่วไป

2.3.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา - ศึกษาเบื้องต้นรูปแบบร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย 2 รูปแบบ คือร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยประเภทเคลื่อนที่ และร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยประเภทอยู่กับที่ (1) ศึกษาตัวอย่างรูปแบบและสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่เหมาะสมกับร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยจากกลุ่มตัวอย่าง (2) ศึกษาแนวคิดจากการจัดร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยของเจ้าของร้านเพื่อเป็นข้อมูลในการออกแบบสภาพแวดล้อมทางกายภาพ

3. กลุ่มตัวอย่างและเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 กลุ่มตัวอย่าง ร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอย ในย่านพักอาศัยในบริเวณถนนอ่อนนุช-ลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร คือ ร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอยประเภทอยู่กับที่ จำนวน 30 ร้าน เนื่องจากการสำรวจร้านมีร้านที่ให้ความร่วมมือทั้งหมด 66 ร้านเท่านั้น เมื่อสำรวจทั้ง 66 ร้านจะพบว่า ทั้ง 2 แบบ ไม่ได้มีความแตกต่างกันทั้งวิธีการบริหารและวิธีการจัดร้าน จะต่างกันแค่ที่ตั้งประเภทเคลื่อนที่กับที่ตั้งประเภทอยู่กับที่ จึงพบร้านที่ให้ความร่วมมือและความสมบูรณ์ของข้อมูล จำนวน 30 ร้าน ที่เป็นร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอยประเภทอยู่กับที่

3.2 เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล 1) สำรวจและสังเกตเบื้องต้น ศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพ พฤติกรรมของผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการภายในร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอย วิธีในการจัดร้านและการให้บริการ พร้อมทำการบันทึกภาพและสเก็ตช์ผัง การจัดวาง 2) แบบสัมภาษณ์ เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวแบบมีโครงสร้าง โดยสัมภาษณ์ ข้อมูลทั่วไป ในด้านบริการ เหตุผลในการเลือกทำเลที่ตั้ง วิธีในการจัดร้านก๋วยเตี๋ยว

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติพรรณนา นำข้อมูลจากการสำรวจและเก็บข้อมูลเบื้องต้นมาวิเคราะห์ด้วยการหาค่าความถี่ โดยใส่ตารางเพื่อทำการวิเคราะห์รูปแบบการจัดร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอยพร้อมรูปภาพประกอบคำบรรยาย และสรุปผล

4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ นำข้อมูลด้านเอกสาร ผลงานการวิจัย รวมถึงการสัมภาษณ์เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอย โดยนำมาวิเคราะห์เชิงพรรณนาโดยใช้หลักการแนวคิดทฤษฎีมาสนับสนุน

5. ผลการศึกษา

จากการสำรวจและสังเกตร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอยในย่านพักอาศัยในบริเวณถนนอ่อนนุช-ลาดกระบังเบื้องต้น 30 ร้าน จาก 66 ร้าน ทำให้ทราบถึงวิธีการของเจ้าของหับเร่แผงลอย แบ่งเป็น 2 วิธี คือ วิธีการจัดร้านของร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอยด้านบริการและวิธีการจัดร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอยด้านกายภาพ นำมาวิเคราะห์ และสรุปเป็นรูปแบบในการจัดการร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอย

5.1 วิธีของร้านก๋วยเตี๋ยวหับเร่แผงลอยด้านบริการ

1. วันเวลาเปิด-ปิดร้าน

จากการสัมภาษณ์ เจ้าของร้าน พบว่า วันที่ให้บริการ ส่วนใหญ่ขายทุกวัน เวลา เปิด-ปิดร้าน จะเปิดช่วงเวลา 06:00-16:00 น.

2. จำนวนผู้ให้บริการ

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้าน พบว่า ผู้ให้บริการภายในร้าน ส่วนใหญ่จำนวน 1 คน

3. หน้าที่รับผิดชอบ

จากการสัมภาษณ์ เจ้าของร้าน พบว่า ส่วนใหญ่ทำทุกอย่างภายในร้าน คือ ตั้งร้าน เตรียมอุปกรณ์ ปรุง เสิร์ฟ คิดเงิน เก็บภาชนะ ล้างภาชนะ เก็บร้าน

4. ราคา

จากการสำรวจร้าน พบว่า ราคาถ้วยเดียวจะอยู่ที่ประมาณ 25-30 บาท ต่อชาม ที่ตั้งราคานี้เป็นราคาที่ คนทั่วไปสามารถซื้อทานได้

5. ระยะเวลาในการขาย

จากการสำรวจร้าน พบว่า ส่วนใหญ่ใช้ระยะเวลาในการขาย 1 ปีครึ่ง - 6 ปี

6. จำนวนขายที่ขายต่อวัน

จากการสำรวจร้าน พบว่าจำนวนขายที่ขายต่อวัน คือ 51 - 100 ขาม

7. บริการภายในร้าน

จากการสำรวจร้าน พบว่า ส่วนใหญ่จะมีบริการน้ำดื่มฟรี ลักษณะเป็นการบริการตัวเอง รองลงมาจะมีบริการน้ำอัดลมเพิ่มเข้ามาบริการ

8. บริการร้านค้าภายนอก

จากการสำรวจร้าน พบว่า ส่วนใหญ่มีบริการร้านมากกว่า 1 ร้าน คือ ร้านอาหารตามสั่ง ร้านข้าวร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านขายน้ำอัดลม,ขายกาแฟโบราณ

9. เหตุผลในการเลือกขายก๋วยเตี๋ยวประเภทนี้

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้าน พบว่า ส่วนใหญ่ ชอบทานก๋วยเตี๋ยวประเภทนี้อยู่แล้ว เห็นว่ายังไม่ค่อยมีก๋วยเตี๋ยวประเภทนี้ขายในละแวกที่ตนเองขาย

10. วิธีในการจัดร้าน

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้าน พบว่า สิ่งที่ต้องคำนึงสำคัญมากที่สุด-น้อยที่สุด คำนึงถึงเรื่องสะดวกในการหยิบใช้งาน ความสะอาด ความสวยงาม ความเป็นระเบียบ สะดวก

5.2 วิธีการจัดร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยด้านกายภาพ

1. การเลือกทำเลที่ตั้ง

จากการสำรวจร้าน พบว่า หัวใจหลักของการเลือกทำเลที่ตั้งที่มีผลดีที่สุด คือ ตั้งบนทางสัญจรที่มีคนและรถผ่านไปมา ติดถนนเส้นนอกหรือตั้งอยู่ภายในซอย ตั้งหน้าที่พักอาศัยของตนหรือเช่าพื้นที่หน้าอาคารพาณิชย์ มักจะตั้งอยู่มุมของซอย หรือภายในซอย ยึดครองพื้นที่ทางเท้าในซอย เช่าพื้นที่ว่าง หรือพื้นที่ที่มีการจัดสรรให้ขาย ใช้พื้นที่ที่ตนเองทำงานโดยไม่เสียค่าเช่า ทำเลที่ตั้งใกล้แหล่ง ที่พักอาศัย โรงงานสถานศึกษา วัด,มัสยิด ตลาด ร้านสะดวกซื้อ ป้ายรถเมล์ ศูนย์การค้า

2. การจัดวางผัง

จากการสำรวจร้าน พบว่า ส่วนใหญ่การจัดวางผัง เป็นแบบกึ่งกลางแจ้ง ส่วนจำนวนที่นั่งเป็น 1-20 ที่นั่ง

3. การจัดโซนพื้นที่

จากการสำรวจร้าน พบว่า การจัดโซนพื้นที่ ส่วนใหญ่มี 4 ส่วน พื้นที่ปรุง พื้นที่นั่ง พื้นที่บริการน้ำดื่ม พื้นที่ล้างภาชนะ รองลงมา มี 5 ส่วน พื้นที่ปรุง พื้นที่นั่ง พื้นที่บริการน้ำดื่ม พื้นที่ล้างภาชนะ พื้นที่ส่วนเก็บของ รองลงมา มี 3 ส่วน พื้นที่ปรุง พื้นที่นั่ง พื้นที่บริการน้ำดื่ม จะไม่มีพื้นที่ล้างภาชนะ เจ้าของร้านจะนำซามกลับไปล้างที่ที่พักอาศัยของตนเอง

4. ขนาดพื้นที่ใช้สอย

จากการสำรวจร้านพบว่า ส่วนใหญ่ขนาดของพื้นที่ใช้สอย ส่วนพื้นที่ปรุง ใช้พื้นที่ขนาด 5.01-10.00 ตรม. ส่วนพื้นที่นั่ง ใช้พื้นที่ขนาด 10.01-20.00 ตรม. ส่วนพื้นที่บริการน้ำดื่ม ใช้พื้นที่น้อยกว่า 5.00 ตรม. ส่วนพื้นที่ล้างภาชนะ ใช้พื้นที่น้อยกว่า 5.00 ตรม. ส่วนพื้นที่รวม ใช้พื้นที่ขนาด 30.01-40.00 ตรม.

5. การแสดงความสัมพันธ์ของขนาดและพื้นที่

จากการสำรวจร้านพบว่า การแสดงความสัมพันธ์ของขนาดและพื้นที่ ส่วนใหญ่ พื้นที่ปรุ้งเป็น 20.01-30.00% ของพื้นที่ทั้งหมด ส่วนใหญ่พื้นที่นั่งเป็น 40.01-50.00% ของพื้นที่ทั้งหมด ส่วนใหญ่พื้นที่บริการน้ำดื่ม เป็น 00.00-10.00% ของพื้นที่ทั้งหมด ส่วนพื้นที่ล้างภาชนะ เป็น 10.01-20.00% ของพื้นที่ทั้งหมด

6. การจัดวางต่างๆ

- การจัดวางรูปแบบป้ายร้าน

จากการสำรวจรูปแบบป้ายร้าน มีทั้งหมด 5 แบบ คือ 1. ป้ายร้านที่สั่งทำได้ตามร้านทั่วไป 2. ป้ายร้านที่ทางร้านทำขึ้นเอง 3. ป้ายจากบริษัทโฆษณา 4. ป้ายจากร้านแฟรนไชส์ 5. เป็นรูปแบบสติ๊กเกอร์

- การจัดวางตำแหน่งการติดตั้งป้ายร้านจากการสำรวจร้าน พบว่า ส่วนตำแหน่งการติดตั้งป้ายส่วนใหญ่ ป้ายจากบริษัทโฆษณา ป้ายร้านที่สั่งทำได้ตามร้านทั่วไป ป้ายร้านที่ทางร้านทำขึ้นเองและป้ายจากร้านแฟรนไชส์จะติดที่ระดับ 0.75 เมตร 1.35 เมตร 1.50 เมตร 1.80 เมตร 2.00 เมตร 2.30 เมตร 2.50 เมตร 2.80 เมตร ป้ายราคาและรูปแบบสติ๊กเกอร์จะติดที่ระดับ 1.20 เมตร 1.50 เมตร

- รูปแบบรถเข็น จากการสำรวจร้าน พบว่า รูปแบบรถเข็น ส่วนใหญ่เป็นรถเข็นก๋วยเตี๋ยว แบบมีหลังคา

- การจัดวางตู้กระจก

จากการสำรวจร้านพบว่า การจัดวางตู้กระจก ส่วนของชั้นบนตู้ มีการจัดวาง 2 อย่าง คือ ลูกชิ้นและมาล่า ลูกชิ้นและผักต่างๆ ส่วนรูปแบบการจัดวางบนภาชนะ ส่วนชั้นล่างตู้มีการจัดวาง 1 อย่าง คือ วางพวกเส้นก๋วยเตี๋ยว จัดอยู่ในภาชนะอย่างมิดชิด ไม่มีการตกแต่งด้วยสีสนของผัก น้อยที่สุด พบว่าร้านจะใช้สีของผักบุ้ง ใบตอง ผักต่างๆ มาตกแต่ง ส่วนขนาดของตู้กระจกส่วนใหญ่ใช้ขนาด 0.30 x 0.60 x 0.72 เมตร และตู้กระจกจะวางด้านซ้ายของรถเข็นเสมอ

- การจัดวางบนรถเข็น

จากการสำรวจร้าน พบว่า การจัดวางบนรถเข็น มีการจัดวางเครื่องปรุงรสต่างๆ ที่ลวกและที่ตักน้ำซุปรวมก๋วยเตี๋ยว เขียง เนื้อสัตว์ หม้อก๋วยเตี๋ยว การจัดวางด้านซ้ายบนรถเข็นของเจ้าของร้าน จะไม่มีการจัดวาง ถังหัวแห้งยาง เครื่องปรุงมัดใส่ถุง การจัดวางด้านขวาบนรถเข็นของเจ้าของร้าน วางผักต่างๆ บรรจุใส่กะละมังหรือถัง น้อยที่สุด จะไม่มีการจัดวาง ด้านหน้าของรถเข็น

- การจัดวางซาม

จากการสำรวจร้าน พบว่า การจัดวางซาม จะจัดวางซามด้านหน้าของบนรถเข็น ส่วนใหญ่ขนาดของซามใช้ขนาด 18.75 ซม. และ 20 ซม.

- การจัดวางส่วนที่ต่อเติม

จากการสำรวจร้าน พบว่า การจัดวางส่วนที่ต่อเติมของร้าน คือ โต๊ะหรือเก้าอี้เพื่อวางอุปกรณ์การปรุงต่างๆ, ถังขยะ, ถังน้ำหรือถังใส่ผัก

7. ขนาดพื้นที่บนรถเข็น

จากการสำรวจร้าน พบว่า การใช้ขนาดพื้นที่บนรถเข็น มีขนาดดังนี้ หม้อก๋วยเตี๋ยวใช้พื้นที่ประมาณ 0.16 ตรม. ตู้กระจกใช้พื้นที่ประมาณ 0.18 ตรม. บนรถเข็นใช้พื้นที่ประมาณ 0.31-0.60 ตรม. พื้นที่บนรถเข็นใช้พื้นที่ประมาณ 0.61-0.90 ตรม. ขนาดพื้นที่มาตรฐานบนรถเข็นประมาณ 0.51-1.80 ตรม. พื้นที่เหลือนบนรถเข็นประมาณ 0.31-0.60 ตรม. พื้นที่ส่วนที่ต่อเติมใช้พื้นที่ประมาณ 0.30-1.50

8. การจัดวางชุดโต๊ะ-เก้าอี้

จากการสำรวจร้าน พบว่า การจัดวางชุดโต๊ะ เป็นการจัด 1 ชุด/4 ที่นั่ง การจัดวางชุดเก้าอี้ พบว่า เก้าอี้ภายในร้านใช้เก้าอี้ขนาดเล็ก

9. การจัดวางชุดเครื่องปรุง

จากการสำรวจร้าน พบว่า การจัดวางชุดเครื่องปรุงวางโต๊ะละพวง

10. ชนิดและวัสดุต่างๆ

- เฟอร์นิเจอร์

จากการสำรวจร้าน พบว่า ชนิดและวัสดุโต๊ะ เป็นเหล็กพับและรองลงมาเป็นไม้ ส่วนใหญ่ชนิดและวัสดุเก้าอี้เป็นพลาสติกและรองลงมาเป็นไม้ ส่วนใหญ่สีของโต๊ะเป็นสีเดียว ส่วนสีของเก้าอี้เป็นสีเดียว

- ภาชนะต่างๆ

จากการสำรวจร้าน พบว่า ภาชนะต่างๆ พวงเครื่องปรุงส่วนใหญ่เป็นแบบมีหูหิ้ว วัสดุที่ใส่เครื่องปรุงเป็นพลาสติก สีของพวงเครื่องปรุงเป็นสีชมพู มีฝาครอบ, ฝาปิด ชุดตะเกียบ เป็นกล่องตะเกียบ แบบมีฝาปิด วัสดุชุดตะเกียบเป็นพลาสติก ขามเป็นเมลามีน รองลงมาเป็นกระเบื้อง สีของขามเป็นลวดลายตราไก่ สีชมพู ฟ้า แก้วน้ำดื่มเป็นพลาสติก มีกระดาดหิขูและไม่จิ้มฟัน

- หม้อก๋วยเตี๋ยว

จากการสำรวจร้าน พบว่า จะใช้หม้อก๋วยเตี๋ยวที่ไม่ได้มาตรฐาน ใช้หม้อก๋วยเตี๋ยวขนาด 45 และ 50 เซนติเมตร

- พื้น ผนัง เพดาน

จากการสำรวจร้าน พบว่า พื้น ผนัง เพดาน พื้นภายในร้านเป็นพื้นซีเมนต์ ส่วนใหญ่ผนังภายในร้านเป็นผนังของส่วนที่พักอาศัย เพดานภายในร้านเป็นกระเบื้องลอนคู่

11. วัฒนธรรมความเชื่อที่เกี่ยวกับร้านค้า

จากการสำรวจร้านใหญ่ พบว่า วัฒนธรรมความเชื่อที่เกี่ยวกับร้านค้า ส่วนใหญ่ไม่มีการแขวนหรือไหว้สักการะ มีสัญลักษณ์ดาวเดือนและเครื่องหมายฮาลาล

12. บรรยากาศ

จากการสำรวจร้าน พบว่า บรรยากาศโดยรวมมีต้นไม้ใหญ่บริเวณใกล้เคียง ติดถนน มีการวางไม้กระถางประดับตกแต่ง

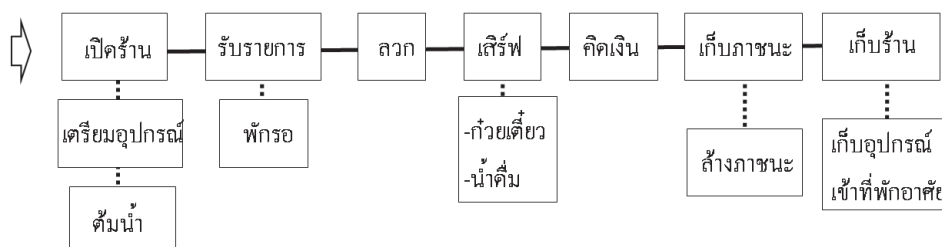
13. วิธีการแก้ปัญหา

จากการสำรวจร้าน พบว่า วิธีการแก้ปัญหาร้านในเรื่อง แดด ฝน จะมีกันสาดหรือชายคาของที่พักอาศัยและผ้าใบ

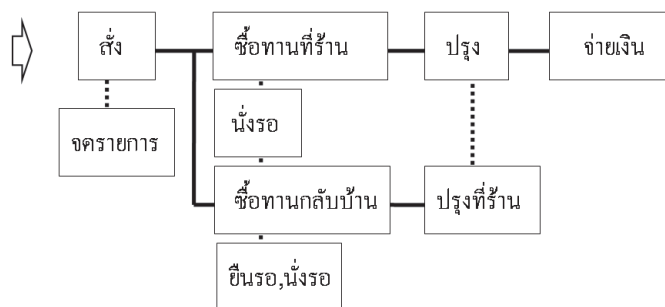
5.3 พฤติกรรมของผู้ใช้

พฤติกรรมภายในร้านที่พบ ได้แก่ พฤติกรรมของผู้ให้บริการและพฤติกรรมของผู้ใช้บริการ

1. พฤติกรรมผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการ



รูปที่ 1 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ



รูปที่ 2 แสดงพฤติกรรมผู้ใช้บริการ

6. สรุปผลการศึกษา

6.1 แนวทางการนำผลการศึกษาไปใช้ต่อไปในอนาคต

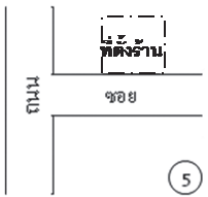
1. การเลือกทำเลที่ตั้ง

จากการสำรวจและสัมภาษณ์ร้านก๋วยเตี๋ยวประเภทอยู่กับที่ พบว่า การเลือกทำเลที่ตั้งมักจะเลือกตั้งในที่พักอาศัยของตนเองและเช่าพื้นที่หน้าที่พักอาศัยหรือเช่าพื้นที่ว่างตั้งเป็นเพิงไม้ จากการสำรวจลักษณะทำเลที่ตั้งมีทั้งตั้งริมถนนและในซอยสามารถแบ่งได้ 7 รูปแบบ

ตารางที่ 1 แสดงรูปแบบการเลือกทำเลที่ตั้ง

รูปแบบการเลือกทำเลที่ตั้ง	รายละเอียด
	รูปแบบที่ 1 การเลือกทำเลที่ตั้งอยู่หัวมุมถนน เป็นลักษณะร้านที่ตั้งอยู่บริเวณปากซอยริมถนน มีลักษณะที่ตั้งเป็นที่พักอาศัยของตนเองหรือเช่าพื้นที่ในการตั้งร้าน
	รูปแบบที่ 2 การเลือกทำเลที่ตั้งอยู่ริมถนนเป็นลักษณะร้านที่ตั้งบริเวณริมถนน มีลักษณะที่ตั้งเป็นที่พักอาศัยของตนเอง หรือเช่าพื้นที่หรือทำเป็นเพิงไม้
	รูปแบบที่ 3 การเลือกทำเลที่ตั้งอยู่ริมถนนมุมทางเข้าซอย เป็นลักษณะร้านที่ตั้งอยู่ริมถนนมุมทางเข้าซอย เป็นมุมที่คนผ่านไปมาสามารถเห็นและสังเกตได้ ลักษณะที่ตั้งเป็นที่พักอาศัยของตนเอง หรือเช่าพื้นที่ในการตั้งร้าน
	รูปแบบที่ 4 การเลือกทำเลที่ตั้งอยู่ด้านหน้าของซอย เป็นลักษณะร้านที่ตั้งอยู่ภายในซอย แต่จะอยู่บริเวณด้านหน้าของซอย ลักษณะที่ตั้งเป็นที่พักอาศัยของตนเอง

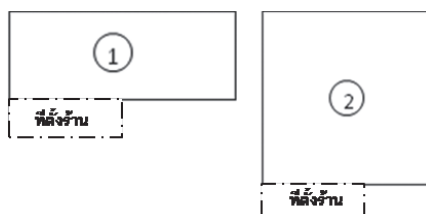
ตารางที่ 1 แสดงรูปแบบการเลือกทำเลที่ตั้ง (ต่อ)

รูปแบบการเลือกทำเลที่ตั้ง	รายละเอียด
	รูปแบบที่ 5 การเลือกทำเลที่ตั้งอยู่บริเวณกลางซอย เป็นลักษณะร้านที่ตั้งอยู่ภายในซอย แต่จะตั้งอยู่บริเวณกลางซอย ลักษณะที่ตั้งเป็นที่พักอาศัยของตนเอง
	รูปแบบที่ 6 การเลือกทำเลที่ตั้งอยู่สุดซอย เป็นลักษณะร้านที่ตั้งอยู่ภายในซอยตัน อยู่สุดซอย ลักษณะที่ตั้งเป็นที่พักอาศัยของตนเอง
	รูปแบบที่ 7 การเลือกทำเลที่ตั้งอยู่มุมของซอย เป็นลักษณะร้านที่ตั้งอยู่ภายในซอยจะอยู่บริเวณมุมของซอยทำให้สามารถสังเกตร้านได้ง่ายลักษณะที่ตั้งเป็นที่พักอาศัยของตนเอง

จากการสำรวจทำเลที่ตั้งซึ่งมี 7 รูปแบบและทั้ง 7 รูปแบบนี้มีลักษณะทำเลที่ตั้งใกล้แหล่งบ้านพักอาศัย โรงงาน โรงเรียน วัด ร้านสะดวกซื้อ ป้ายรถเมล์ เส้นทางสัญจรคนและรถผ่านไปมา

2. การจัดวางผัง

จากการสำรวจจะพบว่าการจัดวางผังมี 2 รูปแบบ คือ 1. แบบการจัดวางผังเป็นระนาบ คือ แบบร้านที่ตั้งอยู่บนฟุตบาทที่ต้องตั้งเป็นแนวระนาบ 2. แบบการจัดวางผังเป็นแนวลึก คือ แบบร้านจะเป็นส่วนของที่พักอาศัยของตนเอง



รูปที่ 3 แสดงการจัดวางผังแบบที่ 1 และการจัดวางผังแบบที่ 2

3. การจัดวางโซนพื้นที่

การจัดวางโซนพื้นที่ควรมี 4 ส่วน พื้นที่ปลูก พื้นที่นั่ง พื้นที่บริการน้ำดื่ม พื้นที่ล้างภาชนะ หรือมีพื้นที่เสริมเป็นพื้นที่ด้านบริการเครื่องดื่มเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับลูกค้า

4. รูปแบบและขนาดของพื้นที่

จากการสำรวจจำนวนที่นั่งสามารถแบ่งเป็นรูปแบบของขนาดพื้นที่ ได้ตามขนาดของชุดที่นั่งสามารถแบ่งเป็นกลุ่ม

จำนวนชุดที่นั่ง 8-10 ที่นั่ง มี 3 ขนาด คือ ขนาดต่ำกว่า 20.00 ตรม., ขนาด 20.00-40.00 ตรม., ขนาด 44.57 ตรม.

จำนวนชุดที่นั่ง 12-14 ที่นั่ง มี 2 ขนาด คือ ขนาด 20.00-40.00 ตรม.และขนาด 44.50 ตรม.

จำนวนชุดที่นั่ง 16-18 ที่นั่ง มี 3 ขนาด คือ ขนาด 20.00-40.00 ตรม., ขนาด 40.00-60.00 ตรม., ขนาด 63.31 ตรม.

จำนวนชุดที่นั่ง 20 ที่นั่ง คือ ขนาด 50.00-60.00 ตรม.

จำนวนชุดที่นั่ง 26-30 ที่นั่ง คือ ขนาด 50.00-60.00 ตรม.

โดยทั่วไป 1 คนจะใช้พื้นที่ 1 ตารางเมตร (Panero and Jolius, 1979, 213)

5. รูปแบบป้ายร้านและตำแหน่งที่ติดตั้ง

รูปแบบป้ายร้านสามารถติดบริเวณด้านบนและด้านข้างรถเข็นถ้าไม่มีราคากำกับในป้าย ควรจะติดป้ายราคากำกับอยู่หน้าตู้กระจกเพื่อให้ลูกค้าได้ทราบราคาก่อนที่จะสั่ง ระยะของป้ายที่เหมาะสมควรสูงประมาณ 1.50 เมตร



รูปที่ 4 แสดงรูปแบบป้ายร้านและตำแหน่งที่ติดตั้ง

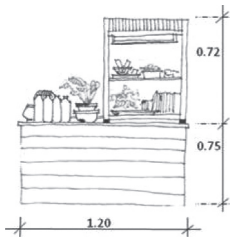
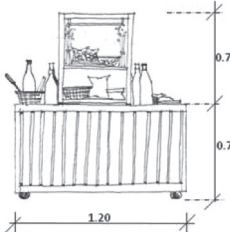
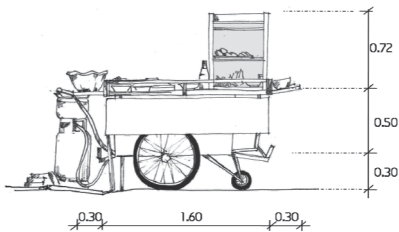
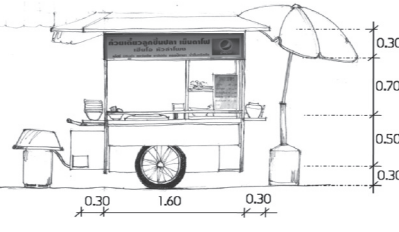


รูปที่ 5 แสดงรูปแบบป้ายร้านและตำแหน่งที่ติดตั้ง

6. รูปแบบร้านก๋วยเตี๋ยว

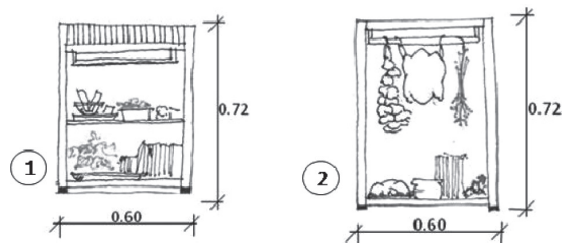
รูปแบบร้านก๋วยเตี๋ยวสามารถเลือกใช้ได้ทั้ง 3 แบบขึ้นอยู่กับเงินทุนและชนิดของก๋วยเตี๋ยวที่ขายที่ต้องใช้พื้นที่ในการวางอุปกรณ์

ตารางที่ 2 แสดงรูปแบบร้านก๋วยเตี๋ยว

รูปแบบร้านก๋วยเตี๋ยว	รายละเอียด
 รูปแบบร้านเป็นลักษณะแผงลอย	แบบที่ 1 เป็นลักษณะแผงลอยโดยการใช้โต๊ะหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการวางเครื่องปรุง เป็นรูปแบบที่ประหยัดที่สุด นำเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่ใช้แล้วมาประยุกต์ใช้ใหม่เพื่อให้สามารถใช้ประโยชน์ได้
 รูปแบบร้านเป็นลักษณะเคาน์เตอร์อะลูมิเนียม	แบบที่ 2 เป็นลักษณะเคาน์เตอร์อะลูมิเนียมเหมาะสำหรับผู้ประกอบการที่ขายก๋วยเตี๋ยวมีทุนปานกลางและต้องการความทนทานของวัสดุ มีขนาดให้เลือกขึ้นอยู่กับงบประมาณของแต่ละคน
 รูปแบบร้านแบบไม่มีหลังคา	แบบที่ 3 เป็นลักษณะรถเข็นแบบไม่มีหลังคาและแบบมีหลังคาขึ้นอยู่กับผู้ประกอบการต้องการรูปแบบไหนให้เหมาะกับที่ตั้งของตนเองและงบประมาณ
 รูปแบบร้านแบบมีหลังคา	

7. ตู้กระจก

ตู้กระจกโดยปกติมีหลายขนาดให้เลือกหลายขนาด แบบที่ 1 ตู้กระจกก๊วยเตี๋ยมี 2 ชั้นเหมาะสำหรับร้านก๊วยเตี๋ยหมู ก๊วยเตี๋ยไก่ ก๊วยเตี๋ยเนื้อ แบบที่ 2 ตู้กระจกที่นำกระจกชั้นตรงกลางออก เพื่อได้พื้นที่ในลักษณะแขวนเหมาะสำหรับก๊วยเตี๋ยเปิดที่ต้องการโชว์เปิดให้ลูกค้าเห็น และควรจะใช้สีของผักเข้ามาตกแต่งบริเวณด้านหน้าตู้กระจกเพื่อให้ดูมีสีสันและน่าทาน



รูปที่ 6 แสดงรูปแบบการจัดวางตู้กระจก

8. การจัดวางชุดโต๊ะ-เก้าอี้

ควรจะวางเป็นชุด โต๊ะละ 4 ที่นั่งหรือโต๊ะละ 6 ที่นั่ง วัสดุที่ใช้มี 2 แบบ คือ โต๊ะที่เป็นเหล็กพับกับเก้าอี้ที่เป็นพลาสติก เพื่อสะดวกในการเก็บร้าน อีกแบบจะเป็นโต๊ะและเก้าอี้ไม้เพื่อความคงทนและแข็งแรงยากต่อการเคลื่อนย้าย

9. อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในร้าน

ในการประกอบกิจการร้านก๊วยเตี๋ย ควรจะมีชุดเครื่องปรุงที่ประกอบด้วย พวงเครื่องปรุง ขวดน้ำปลา กล่องตะเกียบ กระดาษทิชชู ไม้จิ้มฟัน รูปแบบของกล่องตะเกียบที่ควรใช้มี 3 แบบ แบบที่ 1 เป็นพวงแบบตะกร้าไม่มีฝาปิดหยิบใช้งานสะดวก ไม่เหมาะสำหรับร้านที่มีกระจก แบบที่ 2 เป็นพวงพลาสติกมีฝาปิด สำหรับร้านที่ต้องการประหยัดค่าใช้จ่าย เพราะมีราคาถูกกว่าแบบสแตนเลส แบบที่ 3 เป็นสแตนเลสมีฝาปิดทนทานมีราคาสูงกว่าแบบพลาสติก แบบที่ 2 และแบบที่ 3 เหมาะสำหรับร้านที่ตั้งอยู่ริมถนน เพื่อกันฝุ่นละอองจากท้องถนน



รูปที่ 7 แสดงรูปแบบกล่องตะเกียบ

รูปแบบของพวงเครื่องปรุงมี 2 แบบ แบบแรกเป็นพวงพลาสติกที่มีฝาปิดในชุด แบบที่ 2 เป็นพวงพลาสติก และต้องใช้ฝาชีครอบเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง



รูปที่ 8 แสดงรูปแบบชุดพวงเครื่องปรุง

รูปแบบของชามมี 2 แบบ 1. แบบชามเมลามีนที่ทนทานและมีราคาเหมาะสำหรับคนที่ทุนน้อย 2. ชามกระเบื้องเน้นถ้วยเตี้ยวให้ดูน่าทาน ราคาสูงกว่าแบบชามเมลามีน ส่วนขนาดของชามควรจะใช้เป็น 2 ขนาด 7 นิ้วและ 8 นิ้วเพื่อสะดวกในการคิดเงินเวลาที่ลูกค้าสั่งแบบธรรมดาและแบบพิเศษ ควรจะมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับลูกค้าคือ กระดาษทิชชูและไม่จิ้มฟัน



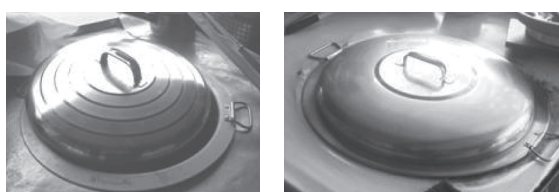
รูปที่ 9 แสดงรูปแบบชามและอุปกรณ์ต่างๆ

รูปแบบของแก้วน้ำดื่มมี 2 แบบคือ แบบแก้วพลาสติกที่มีราคาถูก ทนทาน เลือกสีได้หลากหลาย และแบบที่เป็นสแตนเลสมีราคาสูงแต่เก็บความเย็นได้ดีกว่าแบบพลาสติก



รูปที่ 10 แสดงรูปแบบวัสดุแก้วน้ำดื่ม

หม้อก๋วยเตี๋ยวที่ใช้ควรเป็นหม้อก๋วยเตี๋ยวที่ได้มาตรฐานรับรอง เพื่อความปลอดภัยของลูกค้า และขนาดที่เหมาะสม คือ Ø 45 เซนติเมตร



รูปที่ 11 แสดงรูปแบบหม้อก๋วยเตี๋ยว

12. วัฒนธรรมความเชื่อที่เกี่ยวกับร้านค้า

วัฒนธรรมความเชื่อสำหรับชาวพุทธที่มีมานานเกี่ยวกับร้านค้า ควรจะมีบูชาไว้ภายในร้านเพื่อเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวในการเริ่มทำมาค้าขาย

13. บรรยาการ

บรรยาการโดยรอบร้านควรที่จะเลือกใกล้ต้นไม้ใหญ่เพื่อให้เกิดความร่มรื่นแก่ร้าน และอาจจะมีการตกแต่งด้วยไม้กระถางเพื่อสร้างให้ร้านโดดเด่นขึ้นเป็นแรงจูงใจให้ลูกค้าเข้ามานั่งทาน

14. วิธีการแก้ปัญหา

บางร้านจะมีส่วนของขายคาหรือหลังคาของที่พักอาศัย อาจจะมีร่ม หรือผ้าใบเตรียมไว้เวลาที่แดดร้อนจัด หรือฝนตกแรงกันฝนสาดเข้าบริเวณร้าน

15. ความต้องการของขนาดพื้นที่ผู้ให้บริการ

จากการสำรวจความต้องการของพื้นที่ผู้ให้บริการ พื้นที่ปฐุ ค่าต่ำสุด คือ 2.37 ตรม. ค่าสูงสุด 15.50 ตรม. พื้นที่เสิร์ฟ ค่าต่ำสุด คือ 0.33 ตรม. ค่าสูงสุด 1.02 ตรม. พื้นที่นั่งพัก ค่าสูงสุด คือ 0.70 ตรม. ค่าสูงสุด 1.60 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม คือ 0.70 ตรม. ค่าสูงสุด 7.98 ตรม. พื้นที่ล้างภาชนะ ค่าต่ำสุด คือ 1.60 ตรม. ค่าสูงสุด 12.00 ตรม.

16. ความต้องการของขนาดพื้นที่ผู้ให้บริการ

จากการสำรวจความต้องการของพื้นที่ผู้ให้บริการ พื้นที่ยืนรอ ค่าต่ำสุด คือ 0.37 ตรม. ค่าสูงสุด 7.77 ตรม. พื้นที่นั่งรอ ค่าต่ำสุด คือ 0.70 ตรม. ค่าสูงสุด 1.60 ตรม. พื้นที่นั่ง 1 ชุด 2 ที่นั่ง ค่าต่ำสุด คือ 2.40 ตรม. ค่าสูงสุด 2.46 ตรม. พื้นที่นั่ง 1 ชุด 3 ที่นั่ง ค่าต่ำสุด คือ 2.32 ตรม. ค่าสูงสุด 6.90 ตรม. พื้นที่นั่ง 1 ชุด 4 ที่นั่ง ค่าต่ำสุด คือ 2.02 ตรม. ค่าสูงสุด 8.25 ตรม. พื้นที่นั่ง 1 ที่นั่ง ค่าต่ำสุด คือ 4.60 ตรม. ค่าสูงสุด 7.20 ตรม.

7. ข้อเสนอแนะ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาที่เกี่ยวกับวิธีการจัดการบริหารร้านและวิธีการจัดร้านด้านกายภาพ ในการวิจัยเกี่ยวกับวิธีการจัดการบริหารร้าน ปัญหาที่พบคือ ผู้ประกอบการบางรายไม่ค่อยให้ความสำคัญในการให้ข้อมูล ข้อจำกัดเรื่องเวลา ซึ่งผู้วิจัยสามารถสำรวจได้ในช่วงเวลาที่ไม่ม่มีลูกค้าเท่านั้นเพราะถ้าลูกค้าเยอะเจ้าของร้านจะม่มีเวลามาให้สัมภาษณ์และเก็บข้อมูลทางกายภาพไม่ครบ

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยที่ต้องดูรายละเอียดแนวคิดของเจ้าของร้านทางด้านกายภาพทั้งหมดโดยสำรวจและเก็บข้อมูลอย่างละเอียดเพื่อให้ได้ข้อมูลที่เหมาะสมในการอ้างอิง จึงให้ใช้เวลาในการสำรวจและสัมภาษณ์ประมาณ 30 นาทีต่อ 1 ร้าน ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ข้อเสนอแนะการนำแนวทางไปใช้

จากผลการวิจัยเพื่อเป็นการศึกษาเกิดองค์ความรู้ของวิธีในการจัดการร้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ เสนอรูปแบบและเป็นทางเลือกสำหรับเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวบเร่แผงลอย

2. ข้อเสนอแนะของผู้วิจัยครั้งต่อไป

จากผลการวิจัยครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงวิธีการจัดร้านด้านกายภาพและวิธีการบริหารจัดการร้านก๋วยเตี๋ยวบเร่แผงลอย อย่างไรก็ตามเพื่อประโยชน์มากขึ้นควรทำการวิจัยเพิ่มเติมดังนี้

- ศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บริการที่มีต่อวิธีในการบริหารจัดการร้านและวิธีการจัดร้านทางด้านกายภาพ
- ศึกษาปัจจัยในการเลือกใช้บริการร้านอาหารประเภทอาหารจานเดียวเป็นอย่างไร

เอกสารอ้างอิง

- จันทร์รา เล่าชู. (2547). พฤติกรรมการบริโภคก๋วยเตี๋ยวของผู้บริโภคในจังหวัดนนทบุรี. ภาคนิพนธ์บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการตลาด, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- พิพัฒน์ ยอดพฤติการณ์. (2553). ศักยภาพแห่งความพอเพียงในชนทุกระดับชั้น. (ออนไลน์), สืบค้นเมื่อ 1 สิงหาคม 2553, จาก : <http://www.nidambe11.net/ekonomiz/2007q1/2007jan02p1.htm>.
- วิชาญ มินชัยนันท์. (2551). สธ.กระตุ้นร้านก๋วยเตี๋ยวใส่ใจความปลอดภัยด้วย 5 หลักเกณฑ์. (ออนไลน์), สืบค้นเมื่อ 1 สิงหาคม 2553, จาก : <http://www.boydream.com/manager-news-content.php?newid=99406>.
- ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ. (2552). ทีซีดีซี กระตุ้นต่อมคิด วิถีกินของคนเมือง. (ออนไลน์), สืบค้นเมื่อ 25 สิงหาคม 2553, จาก <http://www.bangkokbiznews.com/home/detail/lifestyle/lifestyle/20090401/29876/>.
- Panero and Jolius. 1979. Human Dimention & Interior Space. London : The Architectural Press LTD.