



รูปแบบการจัดร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

ภาควิชาสถาปัตยกรรม

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2563

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

รูปแบบการจัดร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช



โดย  
นางสาวฤทัย สกุศลโชคชัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมผังเมือง แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

ภาควิชาสถาปัตยกรรม

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2563

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

CHARACTERISTICS OF FOOD VENDORS ON YAOWARAT ROAD



By

MISS Ruepen SKULCHOCKCHAI

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for Master of Arts (Vernacular Architecture)

Department of Architecture

Graduate School, Silpakorn University

Academic Year 2020

Copyright of Graduate School, Silpakorn University





59057203 : สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทบัณฑิต

คำสำคัญ : ย่านเยาวราช (ย่านคนจีนของตัวเมือง), พื้นที่สาธารณะ, วัฒนธรรมอาหาร, อาหารข้างทาง, ผู้ค้าขายริมถนน

นางสาว ฤทัย สุกุโลชัย: รูปแบบการจัดร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุพิชชา ไตรวิชัย

วิจัยนี้เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช ช่วงตั้งแต่ แยกทรงสวัสดิ์ ถึงแยกมหาจักร เพื่อทำความเข้าใจลักษณะทางวัฒนธรรม รูปแบบและพฤติกรรมการใช้งานการจัดสภาพแวดล้อม ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย โดยมีขอบเขตในการเลือกกลุ่มตัวอย่าง เป็นร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่มีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร และไม่ได้ตั้งอยู่ในซอยหรือมีตัวร้านเชื่อมในถนนที่ตัดผ่านกับพื้นที่ศึกษา มีกลุ่มตัวอย่างจำนวนทั้งหมด 36 ร้านค้า โดยใช้วิธีการสำรวจ สักเกต พร้อมทั้งสังเกตรูปแบบการจัดร้าน การวางผังและบันทึกพฤติกรรมการใช้งาน นำผลที่ได้มาบันทึกข้อมูล ใส่ตารางแยกตามประเภทของพฤติกรรมใช้พื้นที่และการประกอบอาหาร

จากการสำรวจสามารถจัดกลุ่มและแบ่งประเภทของร้านขายอาหารหาบเร่-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 ร้านอาหารต่างประเภทที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน โดยการจัดแบ่งพื้นที่ภายในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยสามารถแบ่งพื้นที่ใช้งานออกเป็น 4 ส่วน คือ พื้นที่ปรุงอาหาร พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร พื้นที่บริการน้ำดื่ม และพื้นที่ล้างจาน

จากข้อมูลการศึกษา พบว่าความต้องการในการใช้งานและลักษณะพฤติกรรมการทำร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ที่เป็นอาหารจีน มีอุปกรณ์ที่ความจำเป็นต่อขนาดของพื้นที่ใช้งานคือ รถเข็นแบบสำเร็จรูป และโต๊ะเก้าอี้สำเร็จรูป โดยในส่วนของรถเข็นนั้น ร้านที่ทำอาหารแบบจีนมีข้อสังเกตที่น่าสนใจ คือกลุ่มร้านอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ใช้พื้นที่ปรุงอาหาร ร้านก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ มีขนาดพื้นที่ปรุงอาหาร ใกล้เคียงกับขนาดรถเข็นสำเร็จรูป (เนื่องจากออกแบบมาเพื่อการติดตั้งหม้อก๋วยเตี๋ยว) แต่เมื่อเป็นร้านอาหารจีน ประเภท ผัด พื้นที่ในการปรุงอาหารมีขนาดใหญ่ เนื่องจากต้องการพื้นที่ที่มีลักษณะเฉพาะของการใช้อุปกรณ์ เช่น กระทะจีน มีความต้องการพื้นที่เพื่อการปรุงอาหารด้วยไฟแรง จึงต่อเติมพื้นที่จากรถเข็นพื้นฐาน จึงเกิดวิธีการในการแก้ปัญหาด้วยการเพิ่มอุปกรณ์ต่างๆ ขยายพื้นที่การใช้งานบนฟุตบาทมากขึ้น เนื่องด้วยรถเข็นอาหารไม่สามารถตอบสนองพฤติกรรมทำอาหารแบบจีนได้อย่างครบถ้วน

59057203 : Major (Vernacular Architecture)

Keyword : Chinatown, Public area, gastronomy, Street food, street vendors

MISS RUEPEN SKULCHOCKCHAI : CHARACTERISTICS OF FOOD VENDORS ON YAOWARAT ROAD THESIS ADVISOR : ASSISTANT PROFESSOR SUPITCHA TOVIVICH, Ph.D.

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.

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีด้วยความกรุณาจาก ผศ.ดร. สุพิชชา ไตรวิวิธน์ ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้ซึ่งมีส่วนช่วยให้คำแนะนำ ใส่ใจทุกรายละเอียดด้วยความใจดี และใจเย็น เป็นอย่างมาก ผลักดันให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จ รวมถึงเป็นกำลังใจที่ติดตลอดระยะเวลาที่ทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ และขอขอบคุณ ศ.ดร. วีระ อินพันทัง และ ดร. อติศร ศรีเสาวนันทน์ คณะกรรมการวิทยานิพนธ์ ที่ได้สละเวลาอันมีค่าเพื่อมาตรวจพิจารณาวิทยานิพนธ์ และเติมเต็มวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์

กราบขอบพระคุณพ่อค้า แม่ค้า อาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช ที่อนุญาตให้ผู้วิจัยถ่ายรูปและเก็บข้อมูล รวมถึงขอบคุณเพื่อน พี่ และน้องทุกคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องในงานวิจัยชิ้นนี้ ทั้งให้ความช่วยเหลือในส่วนของเนื้อหาของงานวิจัย และในด้านการเก็บข้อมูล ต้องขอบคุณเพื่อนมัธยมที่ช่วยเหลือและให้กำลังใจกันตลอดมา รวมถึงรุ่นพี่ปริญญาเอก และเพื่อนปริญญาโทที่เรียนร่วมกัน คอยชี้แนะ ส่งเสริม ร่วมกันทำวิทยานิพนธ์เสมอมา

นอกจากนี้ข้าพเจ้าขอขอบคุณกำลังใจจากครอบครัวสกุลโชคชัยทุกคน บิดาที่เป็นกำลังทรัพย์ผู้สนับสนุนทุนการศึกษาให้ข้าพเจ้าจนสำเร็จการศึกษาตลอดมา และมารดาผู้คอยให้กำลังใจในทุก ๆ ครั้งที่ทำงานหนัก ทั้งคอยช่วยเหลือสนับสนุน กำชับเร่งรีบให้เขียนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้แล้วเสร็จ



ฤทธิญา สกุลโชคชัย

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญรูปภาพ.....	ฒ
บทที่ 1  บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาความสำคัญของงานวิจัย.....	1
1.2 ประเด็นของการวิจัย.....	2
1.3 วัตถุประสงค์.....	3
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
1.5 ขอบเขตของงานวิจัย.....	3
1.6 คำสำคัญ (Keyword) ของงานวิจัย.....	4
1.7 นิยามศัพท์.....	5
บทที่2.....	6
การทบทวนวรรณกรรม.....	6
2.1 ศึกษาสำรวจเบื้องต้นของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช.....	6
2.2 หาบเร่-แผงลอย และหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช.....	10
2.3 พฤติกรรมมนุษย์ในสภาพแวดล้อม.....	13
2.4 แนวคิดในการเลือกทำเลที่ตั้ง.....	15
2.5 ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร กระทรวงสาธารณสุข.....	17

2.6 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ 28 กุมภาพันธ์ 2563.....	18
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	19
บทที่3 .....	22
วิธีการวิจัย .....	22
3.1 รูปแบบการวิจัย การสำรวจเบื้องต้น แบ่งออกเป็น 3 ครั้ง .....	22
3.2 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	23
3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล .....	32
3.4 สรุปผลการศึกษา .....	32
บทที่4 .....	33
4.1 การจัดกลุ่มของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช .....	33
4.2 ศึกษาแบบการจัดวางผังและลักษณะของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย .....	38
4.3 ศึกษาร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย.....	60
บทที่5 .....	82
สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ .....	82
5.1 ผลการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่สามารถนั่งรับประทานอาหารได้บนถนนเยาวราช .....	82
5.2 พื้นที่ภายในร้านและการจัดร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย .....	90
5.3 การใช้พื้นที่ ภายในของหาบเร่-แผงลอย และ การใช้พื้นที่ร่วมกันของหาบเร่-แผงลอยและอาคารแถว.....	123
5.4 การประยุกต์ใช้เครื่องมือหรือส่วนต่อเติมจนเกิดภูมิปัญญาพื้นถิ่นเมืองบนถนนเยาวราช .....	134
5.5 ความต้องการของพื้นที่ปรุงอาหาร เพื่อตอบสนองต่อวัฒนธรรมการปรุงอาหารท้องถิ่น.....	145
5.6 สรุปผลการศึกษา .....	146
รายการอ้างอิง.....	149
ประวัติผู้เขียน .....	151

## สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1	ตารางแสดงประเภทอาหารและรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช .....	27
ตารางที่ 2	ตารางบอกหน้าที่ของพนักงานในร้าน .....	27
ตารางที่ 3	ตารางแสดงหน้าที่และจำนวนพนักงานในร้านอาหาร.....	28
ตารางที่ 4	ตารางบอกช่วงราคาของร้านอาหารต่อหนึ่งรายการ .....	29
ตารางที่ 5	ตารางแสดงช่วงของราคาอาหารในร้านต่อรายการ .....	29
ตารางที่ 6	ตารางบอกลักษณะรถเข็นที่ร้านอาหารใช้.....	29
ตารางที่ 7	ตารางแสดงรูปแบบลักษณะรถเข็นที่ร้านอาหารใช้ .....	30
ตารางที่ 8	ตารางแสดงจำนวนชุดโต๊ะ-เก้าอี้ และเก้าอี้ .....	30
ตารางที่ 9	ตารางแสดงพื้นที่โดยประมาณของร้านอาหารแต่ละส่วน .....	30
ตารางที่ 10	ตารางแสดงประเภทอาหารขนมหวาน และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย.....	36
ตารางที่ 11	ตารางแสดงประเภทอาหารเครื่องดื่ม และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย.....	36
ตารางที่ 12	ตารางแสดงประเภทอาหารขนมผลไม้ และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย.....	36
ตารางที่ 13	ตารางแสดงประเภทอาหารก๋วยเตี๋ยว และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย.....	36
ตารางที่ 14	ตารางแสดงประเภทอาหารขนมอาหารทะเล และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย..	37
ตารางที่ 15	ตารางแสดงประเภทอาหารก๋วยจั๊บน้ำข้น ต้มเลือดหมู และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย .....	37
ตารางที่ 16	ตารางแสดงประเภทอาหารหุ้ญหลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ ข้าวไก่ และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย .....	37
ตารางที่ 17	ตารางแสดงประเภทอาหารจานด่วน และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย .....	37
ตารางที่ 18	ตารางแสดงประเภทอาหารอีสาน และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย.....	37
ตารางที่ 19	ตารางแสดงประเภทอาหารร้านอาหารใช้พื้นที่ร่วมกัน และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย.....	37

ตารางที่ 20 ตารางบอกหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย .....	60
ตารางที่ 21 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ขนมหวาน .....	61
ตารางที่ 22 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม.....	61
ตารางที่ 23 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้.....	62
ตารางที่ 24 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว.....	62
ตารางที่ 25 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5 อาหารทะเล.....	63
ตารางที่ 26 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6 ก๋วยจั๊บ.....	63
ตารางที่ 27 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระจเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่.....	63
ตารางที่ 28 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน.....	64
ตารางที่ 29 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน.....	64
ตารางที่ 30 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหารใช้พื้นที่ร่วมกัน.....	64
ตารางที่ 31 ตารางที่ 32 ตารางบอกช่วงราคาของร้านอาหารต่อหนึ่งรายการ .....	65
ตารางที่ 33 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ขนมหวาน.....	65
ตารางที่ 34 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม.....	66
ตารางที่ 35 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้.....	66
ตารางที่ 36 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว.....	66



ตารางที่ 37 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5 อาหารทะเล.....	67
ตารางที่ 38 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6 ก๋วยจั๊บน้ำใส.....	67
ตารางที่ 39 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่.....	67
ตารางที่ 40 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน.....	67
ตารางที่ 41 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน .....	68
ตารางที่ 42 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน .....	68
ตารางที่ 43 ตารางบอกลักษณะรถเข็นของร้านอาหาร .....	68
ตารางที่ 44 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ขนมหวาน .....	69
ตารางที่ 45 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม .....	70
ตารางที่ 46 ตารางที่ 47 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้ .....	70
ตารางที่ 48 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว .....	70
ตารางที่ 49 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5 อาหารทะเล.....	71
ตารางที่ 50 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6 ก๋วยจั๊บน้ำใส .....	71
ตารางที่ 51 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่.....	72
ตารางที่ 52 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน .....	72
ตารางที่ 53 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน.....	73
ตารางที่ 54 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน .....	73
ตารางที่ 55 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ขนมหวาน .....	74
ตารางที่ 56 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม.....	74



ตารางที่ 57 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้.....	75
ตารางที่ 58 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว.....	75
ตารางที่ 59 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5 อาหารทะเล .....	75
ตารางที่ 60 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6 ก๋วยจั๊บ.....	76
ตารางที่ 61 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่.....	76
ตารางที่ 62 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน.....	76
ตารางที่ 63 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน .....	76
ตารางที่ 64 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน.....	77
ตารางที่ 65 ตารางแสดง ขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ขนมหวาน .....	77
ตารางที่ 66 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม .88	
ตารางที่ 67 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้ 78	
ตารางที่ 68 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว .79	
ตารางที่ 69 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5 อาหารทะเล .....	79
ตารางที่ 70 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6 ก๋วยจั๊บ.....	79
ตารางที่ 71 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่.....	80

ตารางที่ 72 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจาน ด่วน.....	80
ตารางที่ 73 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน.....	80
ตารางที่ 74 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหาร ต่างประเภทที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน.....	81
ตารางที่ 75 แสดงจำนวนพนักงานในร้านอาหารประเภท 1-9.....	85
ตารางที่ 76 แสดงจำนวนพนักงานในร้านอาหารประเภท 10.....	85



## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 1 แผนที่ถนนเยาวราช.....	4
รูปภาพที่ 2 รูปรถเข็นขนาดเล็กแบบไม่มีหลังคา .....	9
รูปภาพที่ 3 รูปรถเข็นขนาดใหญ่แบบมีหลังคา.....	9
รูปภาพที่ 4รูปโต๊ะพับหน้าเหล็ก .....	10
รูปภาพที่ 5เก้าอี้พลาสติกไม่มีพนักพิง .....	10
รูปภาพที่ 6 แผนที่ของถนนเยาวราชตั้งแต่แยกเฉลิมบุรีจนถึงเยาวราชซอย 8 .....	24
รูปภาพที่ 7 .....	25
รูปภาพที่ 8 ร้านน้ำเปะยัมจับเลี้ยง.....	38
รูปภาพที่ 9 นายอึ้ง หมี่เกี้ยวกุ้ง .....	39
รูปภาพที่ 10ร้านก๋วยเตี๋ยว.....	40
รูปภาพที่ 11 กระเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันดี.....	41
รูปภาพที่ 12 เสียบ้อวน ต้มเลือดหมู.....	41
รูปภาพที่ 13 ทูเรียน.....	42
รูปภาพที่ 14กระเพาะปลาอย่างดี, ขนมหูก๋วยเตี๋ยว และ พรชัยก๋วยเตี่ยวหลอด.....	42
รูปภาพที่ 15 ข้าวเหนียวมะม่วง เยาวราช .....	43
รูปภาพที่ 16 ร้านก๋วยเตี๋ยว.....	44
รูปภาพที่ 17ร้านก๋วยเตี๋ยวเยาวราช .....	44
รูปภาพที่ 18นวลพรรณมะม่วงน้ำปลาหวาน .....	45
รูปภาพที่ 19 นายจู้ชาหมู.....	46
รูปภาพที่ 20เสียบ่วงลูกชิ้นปลา.....	46
รูปภาพที่ 21 เสียบ้อหูดลาม .....	47

รูปภาพที่ 22 รังนกแปะก๊วยนมสด .....	47
รูปภาพที่ 23 นายลิ้มเป็ดย่าง.....	48
รูปภาพที่ 24 Chinese dessert .....	49
รูปภาพที่ 25 sweet time .....	49
รูปภาพที่ 26 เขียต้อ หุฉลาม.....	50
รูปภาพที่ 27 เส็ง หุฉลามกระเพาะปลา – เง็กรงนก .....	51
รูปภาพที่ 28 นมสด ขนมปังสังขยา.....	51
รูปภาพที่ 29 ทะเลโป๊ะแตก.....	52
รูปภาพที่ 30 เจ๊แอนรังนกแปะก๊วย .....	53
รูปภาพที่ 31 คั่วไก่ .....	53
รูปภาพที่ 32 แกงกะหรี่ นายโย่ง.....	54
รูปภาพที่ 33 เจ๊ก้อย เขาวราช.....	55
รูปภาพที่ 34 กลมเกลียว .....	56
รูปภาพที่ 35 ตีเย็นตาไฟ.....	56
รูปภาพที่ 36 ก้วยจ๊ับนายเล็ก .....	57
รูปภาพที่ 37 เจ๊หว่าเจ๊หยง เต้าทึงหน้าตลาดเก่า.....	57
รูปภาพที่ 38 ต้มยำสูตรมะนาว .....	58
รูปภาพที่ 39 บัวลอยน้ำขิง .....	59
รูปภาพที่ 40 แกงกะหรือนายโย่ง2 .....	59
รูปภาพที่ 41 ส้มตำ.....	60
รูปภาพที่ 42 รูปแสดงตำแหน่งของร้านอาหารที่ศึกษา 36 ร้าน .....	83
รูปภาพที่ 43 แสดงจำนวนร้านอาหารแต่ละประเภทบนถนนเขาวราช .....	84
รูปภาพที่ 44 แสดงราคาประมาณของร้านอาหารประเภท 1-9 .....	86
รูปภาพที่ 45 แสดงราคาประมาณของร้านอาหารประเภท 10 .....	86

รูปภาพที่ 46 แสดงจำนวนร้านที่ใช้รถเข็นแต่ละรูปแบบ .....	87
รูปภาพที่ 47 แสดงจำนวนชุดโต๊ะ-เก้าอี้, เก้าอี้, เก้าอี้บาร์ ของร้านอาหารประเภท 1-9.....	89
รูปภาพที่ 48 แสดงการจัดวางผังของร้านก๋วยเตี๋ยว ..... 91	91
รูปภาพที่ 49 แสดงการจัดวางผังของร้านก๋วยเตี๋ยว 2.....	91
รูปภาพที่ 50 แสดงการจัดวางผังของร้านก๋วยเตี๋ยวราช ..... 92	92
รูปภาพที่ 51 แสดงการจัดวางผังของ Chinese dessert.....	93
รูปภาพที่ 52 แสดงการจัดวางผังของ Sweet time.....	94
รูปภาพที่ 53 แสดงการจัดวางผังของนมสด ขนมปังสังขยา.....	95
รูปภาพที่ 54 แสดงการจัดวางผังของแอนริ่งนิกแปะก๊วย.....	96
รูปภาพที่ 55 แสดงการจัดวางผังของเจ๊ก้อย เขาวราช.....	97
รูปภาพที่ 56 แสดงการจัดวางผังของกลมเกลียว บัวลอย.....	98
รูปภาพที่ 57 แสดงการจัดวางผังของเจ้าหว่า เจ้าหยง เต้าทึง.....	99
รูปภาพที่ 58 แสดงการจัดวางผังของบัวลอยน้ำขิง.....	100
รูปภาพที่ 59 แสดงการจัดวางผังของเป๊าะยืมจับเลี้ยง.....	101
รูปภาพที่ 60 แสดงการจัดวางผังของทุเรียน.....	102
รูปภาพที่ 61 แสดงการจัดวางผังของข้าวเหนียวมะม่วงเขาวราช.....	102
รูปภาพที่ 62 แสดงการจัดวางผังของนลพรรณ มะม่วงน้ำปลาหวาน.....	103
รูปภาพที่ 63 แสดงการจัดวางผังของนายอึ้ง บะหมี่กึ่ง.....	104
รูปภาพที่ 64 แสดงการจัดวางผังของนายลิมเป็ดย่าง.....	105
รูปภาพที่ 65 แสดงการจัดวางผังของตี้เย็นตาโฟ.....	106
รูปภาพที่ 66 แสดงการจัดวางผังของต้มยำสุตรมะนาว.....	107
รูปภาพที่ 67 แสดงการจัดวางผังของทะเลโป๊ะแตก.....	108
รูปภาพที่ 68 แสดงการจัดวางผังของก๋วยจั๊บน้ำเย็น.....	109
รูปภาพที่ 69 แสดงการจัดวางผังของเฮียต้อ หูลลามา.....	110

รูปภาพที่ 70 แสดงการจัดวางผังของเส็ง-เง็ก หุฉลาม กระเพาะปลา รังนก.....	111
รูปภาพที่ 71 แสดงการจัดวางผังของคั่วไก่.....	112
รูปภาพที่ 72 แสดงการจัดวางผังของแกงกะหรือนายโย่ง.....	113
รูปภาพที่ 73 แสดงการจัดวางผังของแกงกะหรือนายโย่ง 2.....	114
รูปภาพที่ 74 แสดงการจัดวางผังของเจ้ต้มส้มตำ ไก่ย่าง.....	115
รูปภาพที่ 75รูปภาพที่ 76 แสดงการจัดวางผังของกระเพาะปลา หุฉลามน้ำแดงบรันดี และเฮียอ้วนต้ม เลือดหมู.....	116
รูปภาพที่ 77 แสดงการจัดวางผังของพรชัย ก้วยเตี่ยวหลอด, ขนมงู๋ซ่าย และกระเพาะปลาอย่างดี .....	117
รูปภาพที่ 78 แสดงการจัดวางผังของนายจู้ซาหมูเอวราช และเฮียบ่วงก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลา.....	118
รูปภาพที่ 79 แสดงการจัดวางผังของเซี่ยหุฉลาม และรังนก.....	119
รูปภาพที่ 80 แสดงขนาดพื้นที่โดยรวมของร้านอาหารแต่ละร้าน.....	121
รูปภาพที่ 81 แสดงพื้นที่ปรุงอาหารของร้านอาหารแต่ละร้าน.....	121
รูปภาพที่ 82 แสดงพื้นที่นั่งรับประทานอาหารของร้านอาหารแต่ละร้าน.....	122
รูปภาพที่ 83 A2.1แปะยิ้มจับเลี้ยง.....	124
รูปภาพที่ 84 A4.1นายอั้งบะหมี่เกี๊ยว.....	125
รูปภาพที่ 85 A10.3 เฮียบ่วงก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลา.....	125
รูปภาพที่ 86 B10.4เซี่ยหุฉลาม.....	125
รูปภาพที่ 87 C4.3ตี้เย็นตาโป.....	126
รูปภาพที่ 88 B7.2เส็ง-เง็ก หุฉลาม กระเพาะปลา รังนก.....	126
รูปภาพที่ 89 C1.7แอนรังนกแปะก้วย.....	127
รูปภาพที่ 90 B10.4รังนก.....	127
รูปภาพที่ 91 B1.5Sweettime.....	128
รูปภาพที่ 92 D6.1ก้วยจ๊ับนายเล็ก.....	128

รูปภาพที่ 93 D1.10เจี๊หว่า เจี๊หยง .....	128
รูปภาพที่ 94 C5.1ทะเลโป๊ะแตก.....	129
รูปภาพที่ 95 C1.7แอนริงนกแปะก๊วย.....	129
รูปภาพที่ 96 B7.2เส็ง-เง็ก หุฉลาม กระเพาะปลา รังนก .....	130
รูปภาพที่ 97 C1.9กลมเกลียว บัวลอยใช้โต๊ะพับเหล็ก .....	131
รูปภาพที่ 98 C1.9กลมเกลียว บัวลอยใช้ตีก้าง.....	131
รูปภาพที่ 99 B1.4Chinese dessert.....	132
รูปภาพที่ 100 B1.5Sweettime.....	132
รูปภาพที่ 101 C1.8เจี๊ก้อย เยาวราช (เฉาก๊วย).....	132
รูปภาพที่ 102 B10.4ร้านที่ 1 เซี่ยหุฉลาม.....	133
รูปภาพที่ 103 B10.4ร้านที่ 2 รังนก .....	133
รูปภาพที่ 104 B1.4Chinese dessert      รูปภาพที่ 105 โต๊ะแขวนกับรั้วอาคารข้างเคียง ....	135
รูปภาพที่ 106 ผังร้าน Chinese dessert แสดงตำแหน่งของโต๊ะเก้าอี้ภายในร้าน.....	135
รูปภาพที่ 107 C1.6นมสด ขนมหิงสาประตุพับเหล็กเป็นฉากแขวนรายการอาหาร .....	135
รูปภาพที่ 108 ป้ายไฟตัววิ่งบอกเบอร์โทรติดต่อ รายการอาหารแขวนประตูเหล็ก .....	136
รูปภาพที่ 109 เจ็ดมัส้มตำไถ่ย่าง ใช้ที่กันเหล็กของ กทม. ในการพียงของ พาดผ้า .....	136
รูปภาพที่ 110 เจี๊ก้อย เยาวราช (เฉาก๊วย) ต่อเติมป้ายรายการอาหารยื่นออกจากตัวรถเข็น.....	137
รูปภาพที่ 111 เจี๊หว่า เจี๊หยง ชั้นวางขนมซ้อน3 ชั้น ป้ายร้านโดยใช้คลิปเหล็กหนีบกับโครงเหล็ก. 137	
รูปภาพที่ 112 แป๊ะอิมจับเลี้ยง รายการอาหาร โดยใช้คลิปเหล็กหนีบกับตะแกรงเหล็ก.....	138
รูปภาพที่ 113 ทูเรียน ใช้ฟิวส์เจอร์บอร์ด พียงกับทูเรียนเป็นที่วางถาดทูเรียนปกแล้ว.....	138
รูปภาพที่ 114 นายอั้ง บะหมี่เกี๊ยว ใช้ก้อนอิฐหนีบสายแก๊สเพื่อไม่ให้เคลื่อนที่.....	138
รูปภาพที่ 115 กระเพาะปลา หุฉลามน้ำแดงบรันตี.....	139
รูปภาพที่ 116 ใช้โต๊ะเหล็กวางเตาเพื่อต้มกระเพาะปลา .....	139
รูปภาพที่ 117 เฮียอ้วนต้มเลือดหมู ใช้ท่อเหล็กทำเป็นเสาตั้งโต๊ะแขวนไฟและรายการอาหาร .....	139



รูปภาพที่ 118 ถาดใส่อาหารทะเล แบบตู้กระจก.....	140
รูปภาพที่ 119 กว๊วเดี่ยวคว๊วไก่ ใช้ถาดใส่สลูมิเนียมรองฐานเตาผัด .....	140
รูปภาพที่ 120 ผังก๊วเดี่ยวคว๊วไก่บอกตำแหน่งที่วางเตาต่างๆ.....	141
รูปภาพที่ 121 แกงกะหรี่นายโย่ง ตู้กระจกต่อเอง.....	141
รูปภาพที่ 122 แกงกะหรี่นายโย่ง 2 ตู้กระจกต่อเอง .....	141
รูปภาพที่ 123 กระจ่างต้นไม้ปักฐูปวางบนถนน .....	142
รูปภาพที่ 124 ผังข้าวเหนียวมะม่วงเยาวราชบอกตำแหน่งสิ่งของในร้าน .....	142
รูปภาพที่ 125 นลพรรณ มะม่วงน้ำปลาหวาน แก้วซ่าสูงเพื่อใช้เป็นที่ตั้งตะกร้าโชว์สินค้า .....	143
รูปภาพที่ 126 เฮียต้อ หูลาม.....	143
รูปภาพที่ 127 ผังร้านเฮียต้อ หูลาม บอกตำแหน่งสิ่งของต่างๆในร้าน .....	144
รูปภาพที่ 128 แก้วอี่เตี้ยต่อความสูงเพื่อยืนผัดอาหาร รูปภาพที่ 129 แก้วอี่ต่อขยายวแก้ปัญหาคความ ต่างระดับของฟุตบอลกับถนน.....	144
รูปภาพที่ 130 ผังร้านเสีง-เง็ก หูลาม กระจ่างปลา รังนก.....	145
รูปภาพที่ 131 ลักษณะการผัดไฟแรงร้าน A10.1 กระจ่างปลา หูลามน้ำแดงบรันดี.....	146
รูปภาพที่ 132 ลักษณะการผัดไฟแรงร้าน B7.2 เสีง-เง็ก หูลาม กระจ่างปลา.....	146
รูปภาพที่ 133 ลักษณะการผัดไฟแรงร้าน C7.3 ก๊วเดี่ยวคว๊วไก่.....	146



## บทที่ 1|

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาความสำคัญของงานวิจัย

เยาวราชเป็นย่านเศรษฐกิจ ธุรกิจการค้า การเงิน ร้านทอง ภัตตาคาร ร้านอาหาร รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวสำคัญแห่งหนึ่งของกรุงเทพมหานครโดยได้รับการขนานนามว่าเป็น "ไชน่าทาวน์แห่งกรุงเทพมหานคร" จากนักท่องเที่ยวต่างชาติ มีผู้คนมากมายที่มาเยือนเยาวราช ตั้งแต่เข้าจรวดเย็นทั้งนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบอาชีพ จึงเป็นย่านหนึ่งของเมืองไทยที่ไม่เคยหลับไหล และยังเป็นแหล่งชุมนุมของชุมชนชาวจีนตลอดจนเป็นศูนย์กลางประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ประเพณีต่าง ๆ ของชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย จากการกำหนดในแนวทางเพื่อการอนุรักษ์แห่งมรดกโลกทางวัฒนธรรม ข้อมูลด้านสถาปัตยกรรมและความต่อเนื่องของกิจกรรมทางเศรษฐกิจในย่านสัมพันธวงศ์ เป็นส่วนสำคัญในการบันทึกข้อมูลวิถีชีวิตผู้คนด้วยการเดินลัดเลาะดูอาคารประวัติศาสตร์บริเวณชุมชนย่านเยาวราชนำพาความเข้าใจในความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่ประกอบด้วยคน อาคาร ธุรกิจและร้านค้าเล็ก ๆ หลายเชื้อชาติอันเป็นรากฐานของสังคม เพื่อเป็นรายละเอียดทางวัฒนธรรมซึ่งประกอบไปด้วยศักยภาพของพื้นที่และกิจกรรมของคนในพื้นที่ของชุมชนชาวจีนที่ใหญ่ที่สุดในกรุงเทพมหานครเนื่องด้วยเยาวราชเป็นถนนพาณิชย์กรรมมีความเกี่ยวข้องกับพระมหากษัตริย์เป็นส่วนหนึ่งของโครงสร้างเมืองสมัยใหม่เป็นศูนย์รวมของสถาปัตยกรรมหลายยุคและมีความต่อเนื่องของกิจกรรมทางเศรษฐกิจ (Pimonsathean, Y , 2009)

จากข้อมูลจำนวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติที่มาเยือนถนนเยาวราชทั้งในค่าคืนและกลางวันมีความสนใจในร้านค้าแผงลอยบนถนนเยาวราช และในปี 2559 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 480,000 ล้านบาท สูงเป็นอันดับ 3 (อันดับ 1 ค่าที่พัก ร้อยละ 29, อันดับ 2 ค่าซื้อสินค้า/ของที่ระลึก ร้อยละ 24) ส่วนนักท่องเที่ยวที่ก่อให้เกิดจากการท่องเที่ยวเชิงอาหารสูงสุด 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 ซึ่งพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะขึ้นชอบอาหารไทย ในปัจจุบันมีแนวโน้มขึ้นชอบอาหารริมทาง (Street Food) และอาหารท้องถิ่น (Local Food) มากขึ้น“นับเป็น

ความภาคภูมิใจของคนไทย ที่ประเทศไทยได้รับรางวัลมากมายในเรื่องของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญ อาทิ กรุงเทพฯ ได้รับการยกย่องให้เป็น “หนึ่งในเมืองหลักของสวรรค์แห่งอาหารริมทาง” จัดอันดับโดย CNN และ Best Street Food in Bangkok โดยเว็บไซต์ Travel and Leisure ประกอบด้วย เยาวราช, อ.ต.ก. และทองหล่อ นอกจากนี้ยังมีนโยบายของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมกับกรุงเทพมหานคร ในการร่วมกันพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในรูปแบบ Street Food โดยให้เป็นไปในแนวทางเดียวกันคือ สะดวก สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน แต่ยังคงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยไว้

อาหารหาบเร่-แผงลอย เป็นอาชีพหลักของคนกลุ่มหนึ่งซึ่งมีจำนวนมากตามเมืองใหญ่ ในอดีตหาบเร่-แผงลอยเป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านในสังคมเกษตร คือการนำผักและผลไม้มาขายในชุมชนและตลาด โดยจะใช้เวลาและระยะทางการเดินทางเป็นเวลาที่แน่นอนทำให้ลูกค้ารู้ว่าจะมาเมื่อไหร่ เมื่อเวลาผ่านไปบ้านเมืองเจริญก้าวหน้า มีถนน ตรอก ซอกซอยมากขึ้น หาบเร่จึงเปลี่ยนไปเป็นร้านค้าแผงลอยหลากหลายรูปแบบ ทั้งร้านค้าเล็ก ๆ รถเข็น และแผงลอย บนฟุตบาทและริมถนน สินค้ามีหลากหลายประเภทมากขึ้นโดยเฉพาะอาหาร ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยในกรุงเทพมหานครจึงมีอยู่เป็นจำนวนมาก แต่ไม่ได้มีอยู่ทั่วไปสม่ำเสมอ จะอยู่ตามบริเวณศูนย์รวมกิจกรรมบริเวณที่มีประชากรหนาแน่น และบริเวณที่มีผู้คนสัญจรไปมาทั้งตามทางแยก ป้ายรถประจำทาง ตลาดสด สถานีขนส่ง ร้านค้าหาบเร่-แผงลอยจึงเป็นการกระจายรายได้สู่สังคม โดยทำให้การหมุนเวียนของเม็ดเงินของประชาชนรายได้น้อยจนถึงปานกลางและเป็นการสร้างอาชีพให้กับคนในสังคม (Nirathron, N,2006)

จากการสำรวจเบื้องต้นร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช บริเวณที่ทำการศึกษ ในช่วงปี พ.ศ. 2561 – 2562 (ก่อนเกิดโรคโควิด2019 ) สามารถจำแนกได้ตามประเภทของอาหาร ได้แก่ กลุ่มที่ 1 อาหารหวาน เช่น รังนก และบัวลอยน้ำขิง, กลุ่มที่ 2 เครื่องดื่ม, กลุ่มที่3 ขนมผลไม้, กลุ่มที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว, กลุ่มที่ 5 อาหารทะเล, กลุ่มที่ 6 ก๋วยจั๊บ, กลุ่มที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่, กลุ่มที่ 8 อาหารจานด่วน, กลุ่มที่ 9 อาหารอีสาน, กลุ่มที่ 10 ร้านอาหารต่างชนิดที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน

## 1.2 ประเด็นของการวิจัย

1. องค์ประกอบของร้านค้า และประโยชน์ใช้สอยที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้ขายเป็น

อย่างไร

2. การวางผังร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยมีแนวคิดเป็นอย่างไร

### 1.3 วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ทราบถึงกิจกรรม พฤติกรรม รูปแบบรถเข็นของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย
2. เพื่อให้ทราบถึงรูปแบบการวางผังและการใช้พื้นที่ของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย
3. เพื่อให้ทราบถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแก้ปัญหาของการทำกิจกรรมร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพ วัฒนธรรม รูปแบบกิจกรรม และการวางผัง ศึกษาสภาพที่เป็นจริงในการใช้งานของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช โดยคาดว่าจะได้รับประโยชน์ดังนี้

1. เข้าใจถึงกิจกรรม พฤติกรรม รูปแบบรถเข็นของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย
2. เข้าใจถึงรูปแบบการวางผังและการใช้พื้นที่ของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย
3. เข้าใจถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแก้ปัญหาของการทำกิจกรรมร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย
4. ได้แนวทางนำในการพัฒนาสภาพแวดล้อมของร้านค้า อาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช สอดคล้องกับพฤติกรรมทางวัฒนธรรม

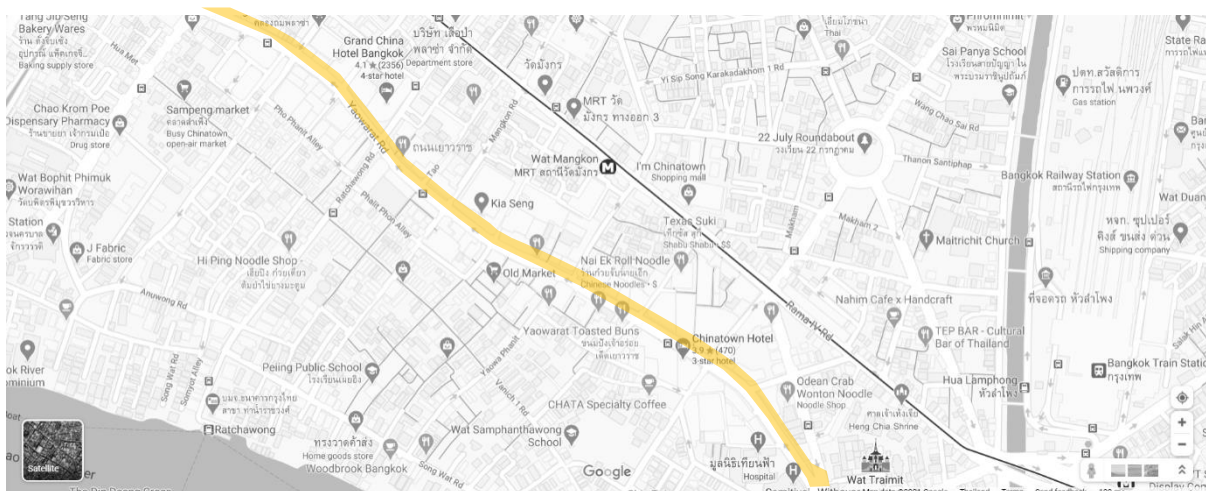
### 1.5 ขอบเขตของงานวิจัย

1.5.1 ขอบเขตการเลือกร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยในการศึกษา

1. ตั้งอยู่ริมถนนเยาวราชที่ไม่มีการตั้งร้านต่อเนื่องไปในซอย
2. เป็นร้านที่สามารถนั่งรับประทานอาหารที่ร้านได้
3. จะต้องไม่มีส่วนใช้งานใดๆในตึกแถว

จากขอบเขตการเลือกร้านอาหารดังกล่าวข้างต้น มีร้านค้าที่ทำการศึกษารวม 36 ร้าน (เป็นร้านค้าที่ทำการเก็บข้อมูลในช่วงปี พ.ศ. 2561 – 2562 ก่อนการเกิด โศคราะห์โรคระบาด โควิด 2019)

## 1.5.2 ขอบเขตของพื้นที่



รูปภาพที่ 1 แผนที่ถนนเยาวราช

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการศึกษาพื้นที่ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยเป็นทั้งสองฝั่งถนนเยาวราช

## 1.5.3 ขอบเขตด้านการศึกษาเอกสาร

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องและการสำรวจ ได้แก่ สภาวะแวดล้อมปัจจุบัน รูปแบบทางสัญจร การจัดกลุ่มและลักษณะการวางตำแหน่งของร้านค้าริมถนนเยาวราช การจัดพื้นที่สาธารณะเพื่อการสัญจรร่วมกัน โดยงานวิจัยนี้เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช เพื่อทำความเข้าใจรูปแบบร้านอาหารหาบเร่แผงลอย และ ความสัมพันธ์ระหว่างร้านค้ากับการสัญจรของประชาชน รวมไปถึงการทำการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพ พฤติกรรมการใช้งานพื้นที่ภายในร้านและกิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในร้านอาหารหาบเร่ แผงลอยริมถนนเยาวราช โดยใช้วิธีการสำรวจ สังเกตการณ์ บันทึกข้อมูลด้วยการวาดภาพ ร้านค้า และผังบริเวณ จากนั้นนำทั้งหมดมาจำแนกประเภท และทำการวิเคราะห์

## 1.6 คำสำคัญ (Keyword) ของงานวิจัย

ย่านเยาวราช (ย่านคนจีนของตัวเมือง) Chinatown

พื้นที่สาธารณะ Public area

วัฒนธรรมอาหาร gastronomy

อาหารข้างทาง Street food

ผู้ค้าขายริมถนน street vendors

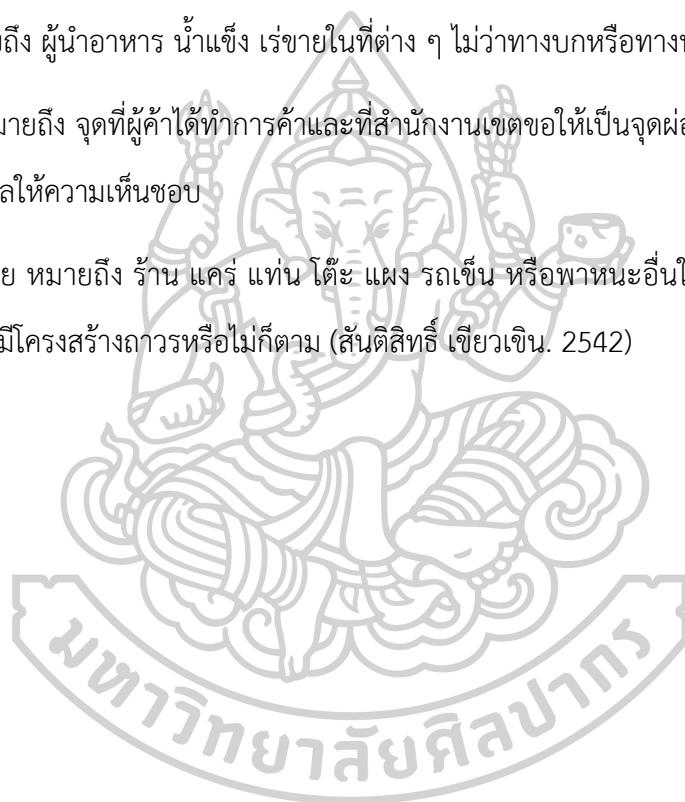
### 1.7 นิยามศัพท์

แผงลอย หมายถึง ที่ซึ่งจัดไว้ในถนนสาธารณะหรือที่สาธารณะ รวมตลอดถึง อาคาร แคร่ แท่น โต๊ะ แผงเลื่อนพื้นดิน เรือ หรือแพสำหรับขายอาหาร น้ำแข็งหรือสิ่งของอย่างอื่น (ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่องควบคุมแผงลอย พ.ศ.2519)

ผู้เร่ขาย หมายถึง ผู้นำอาหาร น้ำแข็ง เร่ขายในที่ต่าง ๆ ไม่ว่าจะทางบกหรือทางน้ำ

จุดผ่อนผัน หมายถึง จุดที่ผู้ค้าได้ทำการค้าและที่สำนักงานเขตขอให้เป็นจุดผ่อนผันโดยกองบัญชาการ ตำรวจนครบาลให้ความเห็นชอบ

หาบเร่แผงลอย หมายถึง ร้าน แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่จำหน่ายอาหารในที่สาธารณะโดยมีโครงสร้างถาวรหรือไม่ก็ตาม (สันติสิทธิ์ เขียวเงิน. 2542)





## บทที่ 2

### การทบทวนวรรณกรรม

ในการศึกษาร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ลักษณะพฤติกรรม กิจกรรม รูปแบบของร้านค้า มีทฤษฎีที่เกี่ยวข้องดังนี้

กรอบการทบทวนวรรณกรรม

#### 2.1 ศึกษาและสำรวจเบื้องต้น สภาพจริงของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช

#### 2.2 หาบเร่-แผงลอย และหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช

#### 2.3 พฤติกรรมมนุษย์ในสภาพแวดล้อม

#### 2.4 แนวคิดในการเลือกทำเลที่ตั้ง

#### 2.5 ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

#### 2.6 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

#### 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

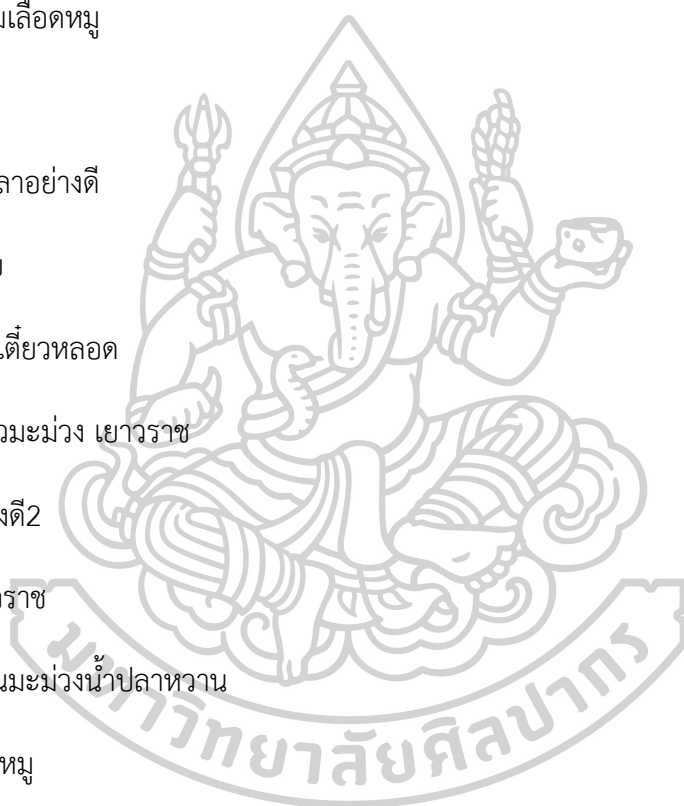
#### 2.1 ศึกษาสำรวจเบื้องต้นของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช

เลือกร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่ตรงกับเกณฑ์การเลือกจากขอบเขตที่ได้ระบุไว้ในหัวข้อที่ 1.5 ร้านอาหารดังกล่าวข้างต้น มีร้านค้าที่ทำการค้าทั้งหมดจำนวน 36 ร้าน (เป็นร้านค้าที่ทำการเก็บข้อมูลในช่วงปี พ.ศ. 2561 – 2562 ก่อนการเกิด โรคระบาด โควิด 2019)

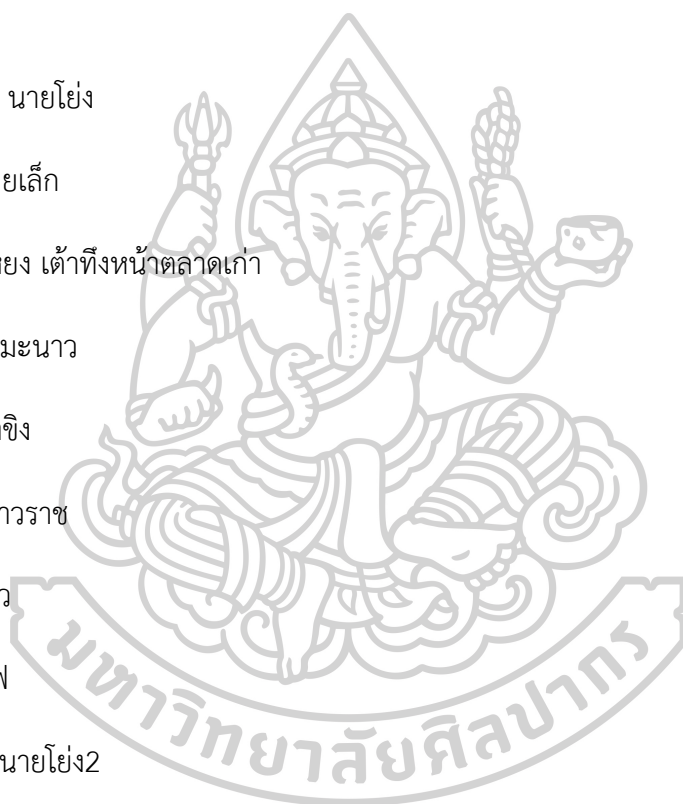
ผู้วิจัยได้ทำการกำหนดเกณฑ์การเลือกประชากรกลุ่มการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราชไว้ดังนี้ 1. จะต้องสามารถนั่งรับประทานอาหารที่ร้านได้ 2. ไม่มีส่วนใช้งานใดในตึกแถว เช่น ส่วนครัว หรือ ส่วนประกอบอาหาร ตัวร้านจะต้องอยู่บนพื้นที่สาธารณะเท่านั้น 3. ตัวร้านค้าจะต้องตั้งอยู่บนถนนเยาวราชเท่านั้น ไม่มีร้านต่อเนื่องเข้าไปในซอยลึกเกินไป 4. ขายในช่วงเวลากลางวันจะได้รายชื่อร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย จะได้รับร้านค้าจากเกณฑ์ของขอบเขตการเลือก

ร้านอาหารริมถนนเยาวราช ดังนี้

1. แป๊ะยิ้ม จับเลี้ยง
2. นายอึ้ง หมี่เกี๊ยวกุ้ง
3. รังนกอย่างดี
4. กะเพาะปลา ทูฉลามน้ำแดงบรันตี
5. เฮียอ้วน ต้มเลือดหมู
6. ทูเรียน
7. กระเพาะปลาอย่างดี
8. ขนหมูซ่า
9. พรชัย กว๊านเตี่ยวหลอด
10. ข้าวเหนียวมะม่วง เยาวราช
11. รังนกอย่างดี2
12. รังนกเยาวราช
13. นวลพรรณมะม่วงน้ำปลาหวาน
14. นายจู้ซาหมู
15. เฮียบ่วงลูกชิ้นปลา
16. เฮียทูฉลาม
17. รังนกแปะก๊วยนมสด
18. นายลิ้มเป็ดย่าง
19. Chinese dessert
20. sweet time



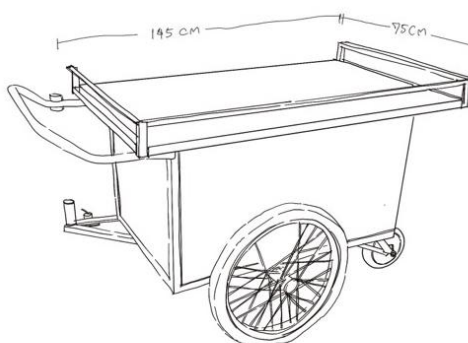
21. เฮียต้อ หุฉลาม
22. เส็ง หุฉลามกระเพาะปลา-เง็กริงนก
23. นมสด ขนมปังสังขยา
24. ทะเลเป๊ะแตก
25. แอนริงนกแปะก๊วย
26. คั่วไก่
27. แกงกะหรี่ นายโยง
28. ก๋วยจั๊บน้ำเย็น
29. เจี๊หว่าเจี๊หยง เต้าทึงหน้าตลาดเก่า
30. ต้มยำสุตรมะนาว
31. บัวลอยน้ำขิง
32. เจ๊กออย เขาวราช
33. กลมเกลียว
34. ตี๋เย็นตาโฟ
35. แกงกะหรือนายโยง2
36. ส้มตำ



จากการสำรวจ ร้านค้าจะมีขนาดอุปกรณ์พื้นฐานในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเขาวราช

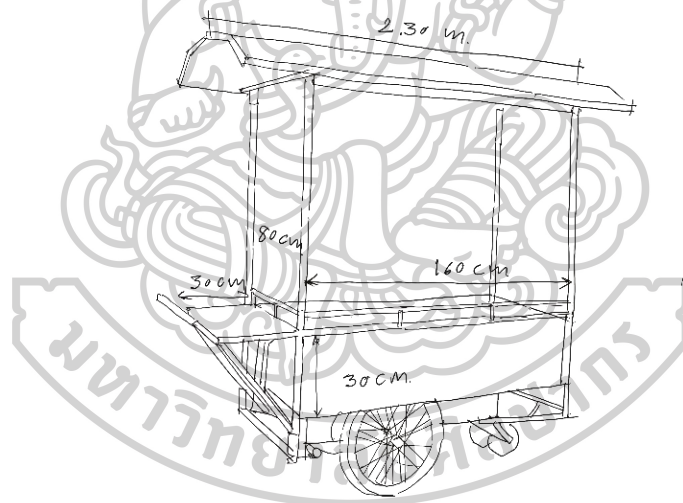
1. รถเข็นขนาดเล็ก มีทั้งแบบไม่มีหลังคาและมีหลังคา ขนาด 145x75 ซม.





รูปภาพที่ 2 รูปรถเข็นขนาดเล็กแบบไม่มีหลังคา

2. รถเข็นขนาดใหญ่ มีทั้งแบบไม่มีหลังคาและมีหลังคา ขนาด 230x80 ซม.



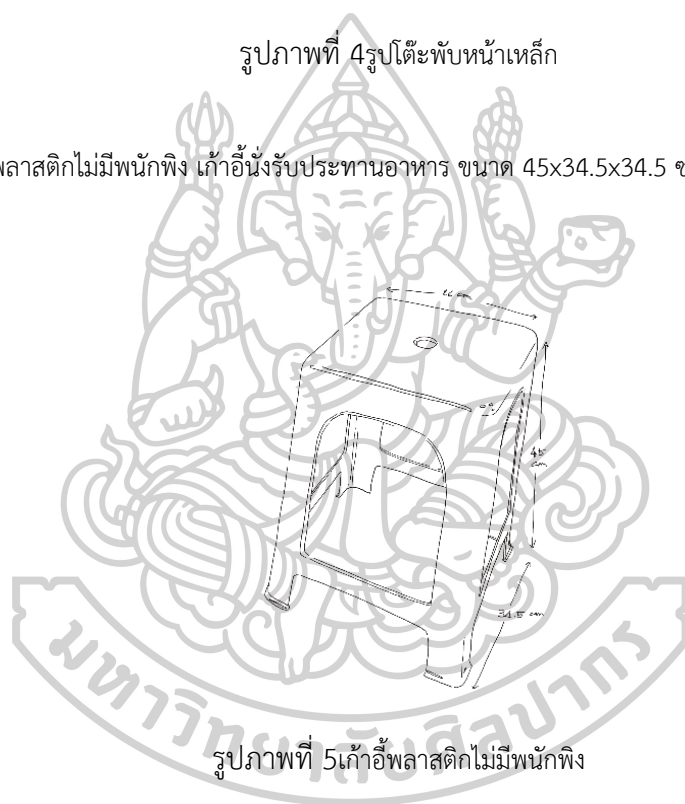
รูปภาพที่ 3 รูปรถเข็นขนาดใหญ่แบบมีหลังคา

3. โต๊ะพับหน้าเหล็ก โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 4 ฟุต 71x116x76 ซม.



รูปภาพที่ 4 รูปโต๊ะพับหน้าเหล็ก

4. เก้าอี้พลาสติกไม่มีพนักพิง เก้าอี้นั่งรับประทานอาหาร ขนาด 45x34.5x34.5 ซม.



รูปภาพที่ 5 เก้าอี้พลาสติกไม่มีพนักพิง

## 2.2 หาบเร่-แผงลอย และหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช

ความหมายของการค้าหาบเร่-แผงลอย จากพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานพ.ศ. 2545 ให้ความนิยามของ แผงลอย ว่าเป็นที่ซึ่งจัดไว้ในถนนสาธารณะหรือที่สาธารณะรวมถึง อาคาร แคร่ แทนโต๊ะ แผง เสื่อ พื้นดิน เรือหรือแพ ไว้สำหรับขายอาหาร และจากข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานคร จะครอบคลุมทั้งการค้าทางบกและทางน้ำ ไม่ได้ระบุจำกัดความของคำว่า หาบเร่ แต่ให้ความหมาย คำว่า ผู้เร่ขาย ซึ่งครอบคลุมผู้ขายทั้งทางบกทางน้ำไว้ว่า หมายถึงผู้นำอาหาร น้ำแข็ง เร่ ขายในที่ ต่างๆ ไม่ว่าจะทางบกหรือทางน้ำ (สืบวงศ์ วิชัยลักษณ์ และ เสถียร วิชัยรัก, 2532)

แนวคิดเกี่ยวกับหาบเร่-แผงลอย นิยามว่าหาบเร่ คือกิจกรรมที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ในขณะที่แผงลอยนั้นติดอยู่กับที่ สินค้าหาบเร่-แผงลอยเป็นสินค้าประเภทอาหาร ขายใกล้แหล่งชุมชนสถานที่ทำงาน ย่านธุรกิจ ซึ่งในระยะหลังอาจเปลี่ยนมาขายสินค้าที่ไม่ใช่อาหารแทน (กิตติพรใจบุญ, 2547)

บทบาทสำคัญของหาบเร่-แผงลอยเป็นองค์ประกอบที่ทำให้เกิดเส้นทางเท้าที่ยั่งยืน โดยรูปแบบของหาบเร่-แผงลอยในกรุงเทพมหานครนั้น เป็นหน่วยเศรษฐกิจย่อยที่เสมือน เป็นองค์ประกอบที่มีความยืดหยุ่นสูง ในการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปตามสังคมปัจจุบัน หรือปรับตัวตามเหตุการณ์สำคัญของบ้านเมือง เช่น การรวมตัวของผู้คนในงานมหรสพต่าง ๆ การไปรวมตัวในที่ชุมนุมประท้วง เป็นต้น เนื่องจากมีขนาดเล็ก และแทรกซึมเข้าสู่พื้นที่เมืองได้อย่างง่ายดาย และสร้างให้เกิดกิจกรรมบนพื้นที่ ริมนถนน ตรอก ซอย ทางเท้า โดยปัจจุบันหาบเร่แผงลอยในกรุงเทพไม่ใช่เพียงอาชีพของผู้มีรายได้น้อยเพียงเท่านั้น แต่ผู้ที่มีรายได้สูงและมีความรู้ก็หันมาทำหาบเร่-แผงลอย เป็นกิจกรรมขนาดเล็กมีความเชื่อมต่อกันกับบริบทโดยรอบ ความเป็นเอกลักษณ์ดังกล่าวทำให้หาบเร่-แผงลอย มีลักษณะการครอบครองพื้นที่ด้วยร่มและเงาบนพื้นที่เมือง มีการเคลื่อนไหวของกิจกรรมการซื้อขาย (ประชุม สุวดี, 2523) ทั้งนี้การเคลื่อนไหวของหาบเร่-แผงลอยสามารถสร้างให้เกิดแรงดึงดูดของกิจกรรมที่มีความสัมพันธ์กันระหว่างผู้บริโภคกับพื้นที่ขายได้ ทำให้หาบเร่-แผงลอยมีอัตลักษณ์ดังนี้

1. หาบเร่-แผงลอยเป็นระบบโครงสร้างเมืองรูปแบบย่อยในร่มเงา เนื่องจากอากาศท้องถิ่น และพื้นที่ทางสังคม หาบเร่แผงลอยมาค้าขายในร่มเงาเนื่องจากกรุงเทพเป็นเมืองร้อนชื้นมีฝนตก สามารถแปลงสภาพเป็นที่รวมของแหล่งกิจกรรมทางสังคมได้
2. พื้นที่หาบเร่-แผงลอยในแต่ละพื้นที่มีการซ้อนทับของพื้นที่ และเวลาทำให้เกิดความยืดหยุ่นของพื้นที่
3. สร้างให้เกิดการเคลื่อนไหวบนเส้นทางฟุตบอลและถนน เป็นกิจกรรมที่ดึงดูดความสนใจของผู้สัญจรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การรับประทานอาหารริมทางฟุตบอล หรืออาหารข้างถนนนั้น กลายเป็นวัฒนธรรมการกินอาหารของผู้คนในเขตเมืองใหญ่ในปัจจุบัน วินัย ตะห์สัน กล่าวว่า เมื่อค่าครองชีพสูงขึ้น อาหารรถเข็นจึงกลายมาเป็นอาหารหลักของคนทำงาน เนื่องจากมีเวลาทานอาหารน้อย และยังเป็นทางเลือก

กินอยู่ในเมืองใหญ่ เนื่องจากค่าครองชีพที่สูงมากของกรุงเทพมหานคร Rudiger (1992) ระบุเรื่องรูปแบบสินค้าของหาบเร่-แผงลอย มี3ประเภทคือ อาหารและเครื่องดื่ม ของใช้ และบริการต่าง ๆ เช่น ซ่อมผ้า ทำกุญแจ ทำให้หาบเร่แผงลอยมีลักษณะเด่นที่การใช้พื้นที่สาธารณะที่เป็นแหล่งชุมชน หรือที่ชุมนุม มีทั้งเคลื่อนที่ได้และเคลื่อนที่ไม่ได้ และหาบเร่-แผงลอยยังมีหน้าที่กระจายสินค้าไปยังผู้บริโภคทุกระดับอีกด้วย

จากการศึกษาดังกล่าวทำให้ทราบถึงผลดีของการมีหาบเร่-แผงลอยในกรุงเทพมหานคร (ปีتما ศรีสำอาง, 2555) และควรมีอยู่ด้วยเหตุผลดังนี้

1. หาบเร่-แผงลอย มีบทบาทสำคัญทางด้านสังคม กล่าวคือ ทำให้ผู้มีฐานะยากจนแม้ว่าไม่มีประสบการณ์ความชำนาญด้านใด ๆ รวมถึงผู้มีการศึกษาน้อยได้มีอาชีพประกอบอาชีพที่มีรายได้พอสมควร ซึ่งเป็นการช่วยลดปัญหาสังคมและปัญหาเศรษฐกิจได้อีกทางหนึ่ง
2. หาบเร่-แผงลอยมีบทบาทสำคัญในการทำให้ราคาสินค้าไม่สูงขึ้นเกินความจำเป็น ผู้ค้า หาบเร่-แผงลอยสามารถขายสินค้าราคาต่ำกว่าในร้านค้าหรือห้างร้านโดยทั่วไป เพราะไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายมากมายนัก ทำให้ผู้มีรายได้น้อยสามารถซื้อสินค้าอุปโภคบริโภคได้ในราคาที่แพง ซึ่งช่วยให้ครอบครัวประหยัดค่าใช้จ่าย
3. หาบเร่-แผงลอยมีบทบาทที่เป็นแหล่งรวมสินค้าหลากหลาย หาซื้อได้สะดวกในราคาไม่แพง ซึ่งปัจจุบันมีวิวัฒนาการจำหน่ายสินค้าที่เป็นประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้า นอกจากสินค้าที่เป็นอุปโภค บริโภค รวมทั้งยังมีการขายรายการบริการต่าง ๆ เช่น รายการบันเทิง อุปกรณ์สื่อสาร เป็นต้น
4. หาบเร่-แผงลอยช่วยประหยัดเวลาในการเดินทาง ให้ความสะดวกแก่ผู้ซื้อสินค้า คือ ประชาชนโดยทั่วไป เนื่องจากมีกระจายอยู่ทั่วไปโดยเฉพาะบริเวณชุมชนที่เป็นทางผ่านของประชาชน ระหว่างที่ทำงานกับที่พัก ทำให้ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการเดินทางเพิ่มเติมแก่ประชาชนทั่วไปในการซื้อ สินค้าหลายประเภท

หาบเร่แผงลอยกับถนนเยาวราช

การเกิดหาบเร่-แผงลอยนั้นมีมานานมากแล้วเนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ทำให้อาชีพค้าอาหารข้างทางมีมาตั้งแต่สมัยอยุธยาต่อเนื่องมาจนถึงรัตนโกสินทร์ ในสมัยรัตนโกสินทร์

ตอนต้น การค้าอาหารข้างทางเป็นการค้าตามแม่น้ำลำคลอง เนื่องจากที่อยู่อาศัยส่วนใหญ่ของคนไทยสมัยนั้นอยู่ริมแม่น้ำลำคลอง (เกียรติ จิวะกุลและคณะ, 2525) ต่อมาในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนปลายมีการกำหนดกลยุทธ์การพัฒนาประเทศให้เป็นประเทศอุตสาหกรรม ทำให้เป็นบทบาทสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงการประกอบอาชีพการค้าอาหารในกรุงเทพมหานคร การค้าหาบเร่-แผงลอยในกรุงเทพมหานครในปัจจุบันต่างจากการค้าอาหารในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่มาจากประชาชนที่ทำนาควบคู่กับการประกอบอาชีพขนาดเล็ก หรือตลาดน้ำ ไม่เน้นการขยายการค้าแต่เป็นการขายแบบง่ายๆ สอดคล้องกับวิถีคนไทย (เรณู สังข์ทองจีน, 2534) คำว่า หาบเร่-แผงลอย เกิดจากการขยับการค้าจากทางน้ำมาเป็นทางบกโดยการหาบเร่ขายตามถนน ผู้ค้าข้างทางมีทั้งชาวจีนและชาวไทย ผู้ค้าชาวไทยส่วนใหญ่เป็นผู้หญิง ส่วนชาวจีนเป็นผู้ชายเนื่องจากเป็นผู้อพยพ (Yasmeen, 1996)

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 มีการตัดถนนหลายสายผ่านสำเพ็งซึ่งเป็นย่านการค้าชาวจีนในกรุงเทพมหานครแห่งแรก ทำให้การค้าในย่านนี้เจริญขึ้นอย่างรวดเร็ว ถนนเยาวราชเป็นถนนที่สร้างขึ้นจากการเติบโตของสำเพ็ง มีความยาวตั้งแต่คลองรอบกรุงป้อมมหาชัยจนถึงถนนราชวงศ์ ถนนเยาวราชกลายเป็นถนนการค้าของชาวจีนที่มีความเจริญและเป็นศูนย์กลางธุรกิจในปี พ.ศ. 2490-2500 ถนนเยาวราชจึงเป็นที่นิยมของคนกรุงเทพมหานคร ในปัจจุบันถนนเยาวราชถือเป็นแหล่งของชาวไทยเชื้อสายจีนที่มีความเก่าแก่ มีวัฒนธรรมจีน สถาปัตยกรรมจีน งานประเพณีจีน และอาหารจีนอยู่บนถนนสายนี้ ถนนเยาวราชมีการค้าหาบเร่-แผงลอยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันทำให้ถนนสายนี้เป็นย่านร้านค้าหาบเร่-แผงลอยที่มีสินค้ามากมายรวมไปถึงอาหารข้างทาง และกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงด้าน Street food เป็นที่นิยมของทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

### 2.3 พฤติกรรมมนุษย์ในสภาพแวดล้อม

สิ่งแวดล้อมที่เว้นว่างส่วนบุคคลหมายถึง ขอบเขตที่ว่างรอบตัวบุคคลที่มองไม่เห็นคล้ายกับเป็นฟองอากาศที่แต่ละบุคคลเว้นไว้เป็นเขตกันชนเพื่อไม่ให้เกิดการบุกรุกถึงตัวบุคคล ขอบเขตที่ว่างนี้จึงเคลื่อนที่ไปพร้อมกับตัวบุคคลและมีการยืดหรือหดลงได้ตามแต่สภาพเหตุการณ์ หน้าที่ของระยะห่างระหว่างสัตว์เกี่ยวข้องกับปัจจัยทางชีวภาพทั้งด้านการหาอาหารและด้านการสืบพันธุ์ ส่วนระยะห่างระหว่างมนุษย์เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ต่อกันระหว่างบุคคลต่อบุคคล หรือระหว่างบุคคลต่อกลุ่ม จึงมีหน้าที่ทางสังคมและวัฒนธรรม บุคคลมีระยะห่างระหว่างกันที่เหมาะสมกับการกระทำที่มีต่อกันและ

กับการรับรู้ที่เกิดขึ้นแบ่งได้เป็น 4 ระยะหลัก ได้แก่

- 1) ระยะใกล้ชิด (intimate distance)
- 2) ระยะส่วนบุคคล (personal distance)
- 3) ระยะสังคม (social distance)
- 4) ระยะสาธารณะ (public distance)

(Hall, 1966) ความคุ้นเคยเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้เกิดความแปรผันขึ้นในพฤติกรรมเว้นที่ว่างส่วนบุคคล ปัจจัยหลักอื่นๆ ที่มีผลต่อพฤติกรรมเว้นที่ว่างส่วนบุคคลรวมอยู่ใน 3 ปัจจัยหลักซึ่ง ได้แก่

1) ปัจจัยด้านมนุษย์ (human factors) ซึ่งประกอบด้วยปัจจัยทางด้านบุคคล (personal factor) ปัจจัยทางด้านสังคม (social factor) และปัจจัยทางด้านวัฒนธรรม (cultural factor)

2) ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมกายภาพและ

3) ปัจจัยด้านการกระทำต่อกันทางสังคมและกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง

กลไกที่ใช้ในการป้องกันการล่วงล้ำที่เว้นว่างส่วนบุคคล ได้แก่

1) การปกป้องโดยใช้กิริยาท่าทางหรือภาษาร่างกายซึ่งรวมทั้งการใช้สายตาไปจนถึงการหลบหนีอันเป็นการพยายามปกป้องด้วยการต่อต้านหรือการหลบหลีก

2) การแสดงความเป็นส่วนบุคคลนับได้ตั้งแต่เครื่องนุ่งห่มรวมถึงชุดแต่งกายและเครื่องประดับเฉพาะของบุคคล อันเป็นการพยายามแสดงความเป็นส่วนบุคคล ก่อให้เกิดเอกลักษณ์ระยะห่างระหว่างบุคคล

มีความแปรผันตามปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งด้านบุคคล ด้านสังคม ด้านวัฒนธรรม ด้าน

สภาพแวดล้อมกายภาพ ตลอดจนการกระทำระหว่างกันทางสังคม และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกัน จึงมี

ความซับซ้อนและยากแก่การวัดระยะ อย่างไรก็ตามอาจพิจารณาวิธีการวัดระยะห่างระหว่างบุคคลได้

3 วิธีการหลัก ๆ ได้แก่

- 1) วิธีการวัดโดยการจำลอง (simulation methods)
- 2) วิธีการวัดโดยการวัดระยะหยุด (stop-distance method)



### 3) วิธีวัดโดยอาศัยการสังเกตตามสภาพธรรมชาติ (naturalistic observation method)

ลักษณะของกิจกรรมที่ดึงบุคคลเข้าหากันให้มีการกระทำต่อกัน หรือที่ไม่ส่งเสริมให้บุคคลมีการกระทำต่อกัน เป็นตัวกำหนดขั้นต้นของระยะห่างระหว่างบุคคลที่แตกต่างกัน ส่วนลักษณะของการกระทำต่อกันเช่นกิจกรรมที่เป็นการสนทนานำไปสู่การกระทำทางสังคมที่เป็นการร่วมมือกัน กิจกรรมอื่นๆอาจนำไปสู่การกระทำทางสังคมที่เป็นการกระทำที่แยกกันทำหรือการกระทำที่แข่งกันทำ ฯลฯ การกระทำต่อกันทางสังคมและกิจกรรมจึงมีผลต่อการจัดระยะห่างระหว่างบุคคล การจัดสภาพแวดล้อมกายภาพเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการใช้สอย จะต้องมีความสอดคล้องกับความต้องการพื้นฐานต่าง ๆ ของผู้ใช้งานพื้นที่ ซึ่งย่อรวมที่เว้นว่างส่วนบุคคล การจัดวางระยะห่างระหว่างบุคคลได้อย่างเหมาะสมเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมเว้นที่ว่างส่วนบุคคล และลักษณะการจัดสภาพแวดล้อมกายภาพโดยให้พิจารณาว่าสภาพแวดล้อมนั้น ๆ ควรจัดเป็นลักษณะที่ส่งเสริมให้บุคคลมีการกระทำต่อกัน หรือเป็นลักษณะที่ไม่ส่งเสริมให้บุคคลมีการกระทำต่อกันโดยขึ้นอยู่กับลักษณะของการกระทำต่อกันทางสังคม (social interaction) (วิมลสิทธิ์ หรยางกูร, บุษกร เสฐฐวรกิจ, ศิวาพร กลิ่นมาลัย : 184-185)

### 2.4 แนวคิดในการเลือกทำเลที่ตั้ง

ในหัวข้อนี้จะบอกถึงเหตุผลของการเลือกถนนเยาวราชเป็นพื้นที่ศึกษาของงานวิจัยชิ้นนี้ คือ ถนนเยาวราชเป็นที่นิยมในการตั้งร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยของผู้ค้าชาวไทยเชื้อสายจีน ส่งผลให้ถนนเยาวราชกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวของชาวไทยและชาวต่างชาติและเป็นศูนย์รวม Street food ของชาวไทยเชื้อสายจีน ถนนเยาวราชเป็นถนนที่มีวัฒนธรรมของชาวจีนอพยพมาอย่างยาวนาน ทำให้ถนนเยาวราชมีจินตภาพของสภาพแวดล้อมกายภาพของเมือง (วิมลสิทธิ์ หรยางกูรและคณะ : 94-96) ที่มีองค์ประกอบหลัก 5 ประเภท ดังนี้

1. เส้นทาง (paths) เป็นช่องทางที่บุคคลใช้สัญจร เช่น ถนน ทาง รถไฟฟ้าทางเดินเท้า ฯลฯ ซึ่งมีความสำคัญเพราะขณะที่บุคคลสัญจรผ่านเส้นทางบุคคลได้มีโอกาสเห็นส่วนต่าง ๆ ของเมืองและเกิดความสัมพันธ์กับองค์ประกอบอื่น ๆ ของเมือง
2. เส้นขอบ (edges) มีลักษณะเป็นเส้นเพื่อกำหนดขอบเขตของบริเวณ อาจเป็นเส้นกั้นส่วนหนึ่งออกจากอีกส่วนหนึ่ง เช่น กำแพง คูเมือง ฯลฯ อาจปรากฏเป็นเส้นตะเข็บเช่นแถบกันชนที่ปลูกต้นไม้ หรือ

ที่เรียกว่าแถบสีเขียว (green-belt) อาจเป็นเพียงเส้นเค้าโครง เช่น ชายฝั่งทะเล ริมฝั่งแม่น้ำ ฯลฯ

3. ย่าน (districts) เป็นบริเวณซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเมือง มีเอกลักษณ์อันเกิดจากลักษณะเฉพาะร่วมกันของบริเวณทำให้ผู้สังเกตรู้ตัวเมื่อเข้าสู่ย่าน

4. ชุมทาง (nodes) เป็นที่ซึ่งเส้นทางมาพบกัน เช่นบริเวณสี่แยกหรือชุมทางสถานีขนส่ง อาจเป็นที่ซึ่งมีกิจกรรมเกิดขึ้นอย่างหนาแน่นเช่น บริเวณจัตุรัส หัวมุมถนน ชุมทางซึ่งเป็นจุดเด่นเฉพาะของเมืองหรือของย่าน

5. ภูมิลักษณะ (landmarks) มักเป็นสิ่งที่ทางกายภาพที่แตกต่างจากสภาพแวดล้อมข้างเคียง ทำหน้าที่เป็นสัญญาณชี้แนะสำหรับสภาพแวดล้อม อาจเป็นอาคารภูเขา ป้าย ฯลฯ ที่มีความสำคัญต่อสถานที่นั้นและสามารถใช้เป็นจุดอ้างอิงในการบอกทิศทางได้

ปัจจัยที่สำคัญของการเลือกทำเลที่ตั้งการทำธุรกิจร้านอาหาร (ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ 2554) มีความสอดคล้องกับการตั้งร้านอาหารหาบเร่แผงลอยบนถนนเยาวราช และมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

1. สถานที่ตั้ง ทำเลควรหาง่ายและมองเห็นชัดเจน มีป้ายร้านค้าที่ดึงดูดและมองเห็นจากระยะไกล เป็นแหล่งชุมชนพักอาศัย อยู่ใจกลางเมือง และใกล้ห้างสรรพสินค้า
2. เข้าถึงง่ายสะดวกต่อการมา มีทางเข้าออกชัดเจน พิจารณาจากทิศทางการเดินรถอยู่ด้านซ้ายของถนน สะพาน วงเวียน สัญญาณไฟจราจร จุดกลับรถ มีรถประจำทาง รถไฟฟ้า รถใต้ดิน รถส่วนตัว ผ่านอย่างคับคั่ง
3. มีอาคารหรือแหล่งในการดึงดูดผู้คนจำนวนมาก เช่น โรงภาพยนตร์ ศูนย์การค้า ย่านธุรกิจ สถาบันการศึกษา
4. เป็นพื้นที่ที่มีความยั่งยืน เป็นพื้นที่ที่มีธุรกิจการค้ามากมายมีความเจริญ ไม่มีแนวโน้มที่จะถูกเวนคืน เป็นพื้นที่ ภูมิความนิยม ไม่ใหม่เกินไป ผู้พัฒนาพื้นที่มีความพร้อมด้านการเงิน
5. เป็นแหล่งที่มีร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จหลากหลาย มีกลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ มาใช้บริการในบริเวณพื้นที่นั้น ๆ เช่น นักธุรกิจ แม่บ้าน วัยรุ่น ครอบครัว
6. เป็นพื้นที่ที่มีกลุ่มประชากรหลากหลายอายุ เพศ การศึกษา อาชีพ รายได้ ขนาด



ครอบครัว ศาสนา เชื้อชาติ

7. ค่าใช้จ่ายในการเช่าที่ ค่าธรรมเนียม ขนาดของพื้นที่ มีน้ำและไฟฟ้า
8. มีที่จอดรถเพียงพอ อัตราค่าจอดรถ มีพื้นที่จอดรถส่งวัตถุดิบ ที่ตั้งร้านใกล้กับที่จอดรถ มีความปลอดภัย
9. กฎระเบียบ ข้อบังคับของหน่วยงานราชการ

## 2.5 ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร กระทรวงสาธารณสุข

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ กรมอนามัย 2558 ระบุว่า แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็นหรือพาหนะอื่นใดที่ ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ หากมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจเกิดความเสี่ยงทำให้อาหารมีการปนเปื้อน และก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้ ดังนั้นร้านค้าจำเป็นต้องให้ความสำคัญและปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยมีข้อกำหนดทางด้านสุขาภิบาลอาหาร 12 ข้อ ดังนี้

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย สภาพดี อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร
4. น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมิดชิดหรือทางเทรินน้ำ
5. เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทรินน้ำ
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่ง สะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
11. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

## 2.6 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ 28 กุมภาพันธ์ 2563

ตามที่รัฐบาลได้ประกาศนโยบาย เรื่อง การแก้ไขปัญหาการค้ารังชีวิตของประชาชน โดยทบทบทุนรูปแบบและมาตรฐานหาบเร่-แผงลอย ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เพื่อยังคงเอกลักษณ์ของเมืองหลวงแห่งร้านอาหารริมถนน เรื่องหลักเกณฑ์ เงื่อนไขการค้าขายในพื้นที่ผ่อนผัน ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ได้กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ มีหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย ดังนี้

1. ข้อที่ ๒. ประกาศไม่บังคับใช้ให้ยกเลิก เรื่องหลักเกณฑ์ เงื่อนไขการค้าขายในพื้นที่ผ่อนผันกับพื้นที่ที่มีอัตลักษณ์ วิถีชุมชน ย่านพื้นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวบริเวณถนนข้าวสาร และเยาวราช และพื้นที่อื่นที่มีลักษณะเช่นเดียวกับข้างต้น
2. ข้อที่ ๔.๕ ห้ามจัดแผงค้าในพื้นที่บริเวณ ดังต่อไปนี้
  1. ป้ายและศาลาที่ปักผู้โดยสารรถประจำทางสาธารณะ จุดที่หยุดหรือจอดรถโดยสารสาธารณะและในระยะ 10 เมตร จากจุดดังกล่าว
  2. ทางขึ้นลงสะพานลอยคนเดินข้าม บริเวณใต้สะพานลอยคนเดินข้าม ทางขึ้นลงรถไฟฟ้า บริเวณใต้สถานีรถไฟฟ้ารวมถึงทางเข้าลิฟท์สำหรับผู้พิการ
  3. ทางเท้าบริเวณข้ามถนนที่มีทางม้าลาย และในระยะ 3 เมตร
  4. ในระยะ 10 เมตรร่วมทางแยก
  5. ช่องทางเข้าอาคารที่ประชาชนใช้สอย ในระยะ 5 เมตร
  6. ห้องสุขาสาธารณะ ในระยะ 3 เมตร
  7. จุดจ่ายน้ำดับเพลิง ในระยะ 3 เมตร
  8. บริเวณรอบตู้โทรศัพท์และตู้ไปรษณีย์ ในระยะ 1 เมตร
3. ข้อที่ ๕ รูปแบบ ลักษณะแผงค้าและสิ่งประกอบแผงค้า เช่น รม หลังคาแผงค้า เป็นต้น ต้อง

มีความเป็นระเบียบเรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะพื้นที่นั้น ๆ โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการจัดระเบียบหาบเร่-แผงลอย ระดับเขต

4. ข้อที่ ๖. เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ให้คำนึงถึงความเหมาะสมของลักษณะพื้นที่ ภาพลักษณ์กรุงเทพมหานครและของประเทศ การได้สัดส่วนระหว่างประโยชน์ของการค้าขายบนทางเท้ากับประโยชน์สาธารณะในการใช้ทางเท้าสัญจรของประชาชนและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อการใช้พื้นที่สาธารณะของทุกภาคส่วน

## 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เวชพล ตริธราทิพย์ โคร่งข่ายกิจกรรมของแผงลอยอาหาร กรณีศึกษาย่านเยาวราช 2559 วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแผงลอยในรูปแบบของโคร่งข่ายกิจกรรมในบริบทของเมือง มุ่งเน้นการศึกษาแผงลอยประเภทการค้าอาหารข้างทางบนถนนเยาวราชเป็นกรณีศึกษา โดยศึกษาความสัมพันธ์ของกิจกรรมในเชิงกระบวนการประกอบอาหารและสังเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อรูปแบบโครงสร้างความสัมพันธ์มีระเบียบวิธีวิจัยเชิงประจักษ์ รวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจกิจกรรมหาบเร่แผงลอยทุกกระบวนการ ร่วมกับการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อระบุตำแหน่งของสถานที่ประกอบการผู้ประกอบการและผู้ประกอบการเกี่ยวเนื่อง เพื่อทำความเข้าใจถึงปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในมิติของโคร่งข่ายกิจกรรม นำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงกระบวนการวิเคราะห์เป็น 3 ด้าน ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านเศรษฐกิจ และด้านสังคม

ทิพากร วงศ์เจริญ รูปแบบการจัดร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอย 2554 งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของร้านก๋วยเตี๋ยวหาบเร่แผงลอยในกรุงเทพมหานคร ย่านพักอาศัยในบริเวณถนนอ่อนนุช-ลาดกระบังเพื่อเสนอเป็นรูปแบบของร้านก๋วยเตี๋ยวและการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับวิธีการจัดวางของเจ้าของร้าน โดยทำการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพ กิจกรรมและพฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายในของร้านก๋วยเตี๋ยวย่านอ่อนนุช-ลาดกระบัง โดยมีกลุ่มตัวอย่างที่สมัครใจให้ข้อมูล คือร้านก๋วยเตี๋ยวประเภทอยู่กับที่จำนวน 30 ร้าน โดยใช้วิธีการสำรวจสังเกตพร้อมทั้งสกัดข้อมูลรูปแบบการจัดวางผังและบันทึกภาพ ทำการสัมภาษณ์เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวยแบบมีโครงสร้าง แล้วนำผลที่ได้มาวิเคราะห์ผลโดยใช้สถิติพรรณนา เป็นค่าความถี่แบบง่ายเชิงกลุ่มและวิเคราะห์ข้อมูลใส่ตารางเพื่อง่ายในการรวบรวมข้อมูล

นฤมล นิราทร ทาบแร่แผงลอยอาหาร : ความสำเร็จและตัวบ่งชี้ 2548 งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ คือ การศึกษาสาเหตุที่ทำให้การค้าทาบแร่แผงลอยอาหารในกรุงเทพมหานครคงอยู่และขยายตัว การประกอบอาชีพของผู้ค้าทาบแร่แผงลอยอาหารและคุณสมบัติทางเศรษฐกิจสังคมของผู้ค้า รวมทั้งระดับความสำเร็จ ศึกษาตัวบ่งชี้ความสำเร็จในระดับต่างๆของผู้ค้าทาบแร่แผงลอยอาหาร และเพื่อเสนอแนะนโยบายสนับสนุนการประกอบอาชีพทาบแร่แผงลอยในกรุงเทพมหานคร มีพื้นที่ศึกษาในเขตคลองเตยและดินแดง เนื่องจากเป็นเขตของกรุงเทพมหานครชั้นใน

ปัทมา ศรีสำอางค์ กองนโยบายและแผนงาน สำนักผังเมือง กรุงเทพมหานคร ทาบแร่-แผงลอย ในกรุงเทพมหานคร 2555 งบประมาณการศึกษาเรื่องทาบแร่แผงลอยในกรุงเทพมหานคร ปีพ.ศ. 2555 เป็นรายงานส่วนหนึ่งที่กองนโยบายและแผนงานได้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานประกอบการพิจารณาวางและจัดทำผังเมืองรวมกรุงเทพมหานครโดยได้ดำเนินการจัดเก็บและศึกษารวบรวมข้อมูลทาบแร่แผงลอยในพื้นที่ 50 เขตของกรุงเทพมหานครเรื่องทาบแร่แผงลอยเป็นเรื่องที่สำคัญที่มีผลกระทบและเป็นอุปสรรคในการพัฒนากรุงเทพมหานครตามนโยบายของผู้บริหารที่จะทำให้กรุงเทพมหานครมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยสวยงามและเป็นเมืองน่าอยู่อย่างยั่งยืนจากแรงกดดันทางสถานะเศรษฐกิจและนโยบายที่กำหนดให้มีจุดผ่อนผันให้ตั้งวางทาบแร่แผงลอยเพื่อช่วยเหลือให้มีที่ค้าขายสำหรับผู้มีรายได้น้อยส่งผลให้เกิดปัญหาต่าง ๆ ตามมาเช่นปัญหาการจราจรติดขัดการทิ้งขยะมูลฝอยทำให้ทางเท้า-ถนนสกปรกประชาชนไม่สามารถใช้ทางเท้าต้องเดินบนถนนทำให้ได้รับอันตรายและไม่ปลอดภัยจากรถยนต์ที่วิ่งสัญจรในท้องถนนเป็นปัญหาต่าง ๆ ไม่สามารถบริหารจัดการแก้ไขได้แต่การที่จะห้ามไม่ให้มีทาบแร่แผงลอยก็ไม่สามารถทำได้ทันทีเนื่องจากภาวะทางเศรษฐกิจและนโยบายที่ให้มีการค้าขายเพื่อช่วยเหลือให้คนที่มีความรายได้น้อยได้มีที่ค้าขายจึงเป็นภาวะที่ผู้บริหารเมืองไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้และคงต้องผ่อนผันให้มีทาบแร่แผงลอยที่ค้าขายบนทางเท้า-ถนนที่สาธารณะต่อไป

วรรณวิศา รัตนบุรี รูปแบบการจัดการทาบแร่แผงลอยริมบาทวิถีในพื้นที่เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 2559 งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหารูปแบบในการจัดการทาบแร่แผงลอยริมบาทวิถีในพื้นที่เขตบางรักกรุงเทพมหานคร ผู้ให้ข้อมูลหลักประกอบด้วยผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของสำนักงานเขตบางรักจำนวน 6 คนผู้ค้าทาบแร่แผงลอยริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันพื้นที่เขตบางรักจำนวน 6 คนและกลุ่มประชาชนที่มาใช้บริการทาบแร่แผงลอยริมบาทวิถีในพื้นที่

เขตบางรักจำนวน 6 คนดำเนินการวิจัยโดยใช้เทคนิคกึ่งเดลฟายในการเก็บข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม และใช้ค่าร้อยละ ค่าความแตกต่างระหว่างค่ามัธยฐานและฐานนิยม กับใช้พิสัยระหว่างควอไทล์ เป็นตัววัดความสอดคล้องของความคิดเห็น



### บทที่ 3

#### วิธีการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ ศึกษาสภาพภาพของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช ตามสภาพจริงในช่วงปีพ.ศ. 2561 – 2562 ก่อนการเกิด โรคระบาด โควิด19 โดยทำการศึกษาจำนวน 36 ร้านค้า เพื่อเข้าใจลักษณะทางวัฒนธรรมร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยในย่านเยาวราช การกินอยู่ การใช้พื้นที่สาธารณะ การจัดประเภท รูปแบบการครอบครองพื้นที่สาธารณะของร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอยบนถนนเยาวราช และเข้าใจลักษณะเฉพาะของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยในบริเวณที่ทำการศึกษานถนนเยาวราช โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 3.1 รูปแบบการวิจัย การสำรวจเบื้องต้น

#### 3.2 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

#### 3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

#### 3.4 สรุปผลการศึกษา

#### 3.1 รูปแบบการวิจัย การสำรวจเบื้องต้น แบ่งออกเป็น 3 ครั้ง

ครั้งที่ 1 การสำรวจร้านค้าด้วยการมองรูปแบบกายภาพของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช เพื่อนำมากำหนดกฎเกณฑ์ในการเลือกร้านค้าที่จะนำมาศึกษา โดยสำรวจและถ่ายภาพแบ่งช่วงถนนเป็นบล็อกเพื่อระบุตัวร้านได้ชัดเจนขึ้น และนำมาพิจารณาไปสู่การสำรวจครั้งที่ 2

ครั้งที่ 2 ได้กำหนดเกณฑ์การเลือกประชากรกลุ่มการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช โดยมีรายละเอียดดังนี้ 1. ต้องสามารถนั่งรับประทานอาหารที่ร้านได้ 2. ไม่มีส่วนใช้งานใดในตึกแถว เช่น ส่วนครัว หรือ ส่วนประกอบอาหาร 3. ตัวร้านจะต้องอยู่ในพื้นที่สาธารณะบนถนนเยาวราชเท่านั้น ไม่มีร้านต่อเนืองเข้าไปในซอยลึกเกินไป 4. ขายในช่วงเวลากลางคืน ทำการสำรวจร้านค้าที่ตรงกับเกณฑ์ดังกล่าวนี้ ในด้านกายภาพของร้าน ด้านสภาพแวดล้อม วาดภาพร้านค้าโดยรวม นวัตกรรมที่เกิดขึ้นภายในร้าน และรูปแบบการวางผังร้าน และนำร้านค้าต่าง ๆ ที่ได้ทำการ



สำรวจมาแบ่งแยกประเภทได้ทั้งหมด 10 ประเภท ตามรูปแบบการขายอาหาร คือ 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 ร้านอาหารต่างประเภทที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน โดยการจัดแบ่งพื้นที่ภายในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย สามารถแบ่งพื้นที่ใช้งานออกเป็น 4 ส่วน คือ พื้นที่ปรุงอาหาร พื้นที่นั่งทานอาหาร พื้นที่บริการน้ำดื่ม และพื้นที่ล้าง

ครั้งที่ 3 จากการสำรวจ เก็บภาพ และสังเกต ในครั้งที่ 2 พบลักษณะการให้บริการในร้านค้า หาบเร่-แผงลอย คือ

1. ด้านบริการ จำนวนผู้ให้บริการของร้านค้า หน้าที่ของผู้ให้บริการของร้านค้า การบริการของร้านค้า ราคาอาหาร
2. ด้านรูปแบบของร้านอาหาร ท่าเลที่ตั้ง การเกาะกลุ่มของร้านอาหาร การวางผังร้านอาหาร ขนาดพื้นที่ให้บริการต่าง ๆ เช่น รถเข็น โต๊ะ-เก้าอี้ เตาเสริมในการปรุงอาหาร

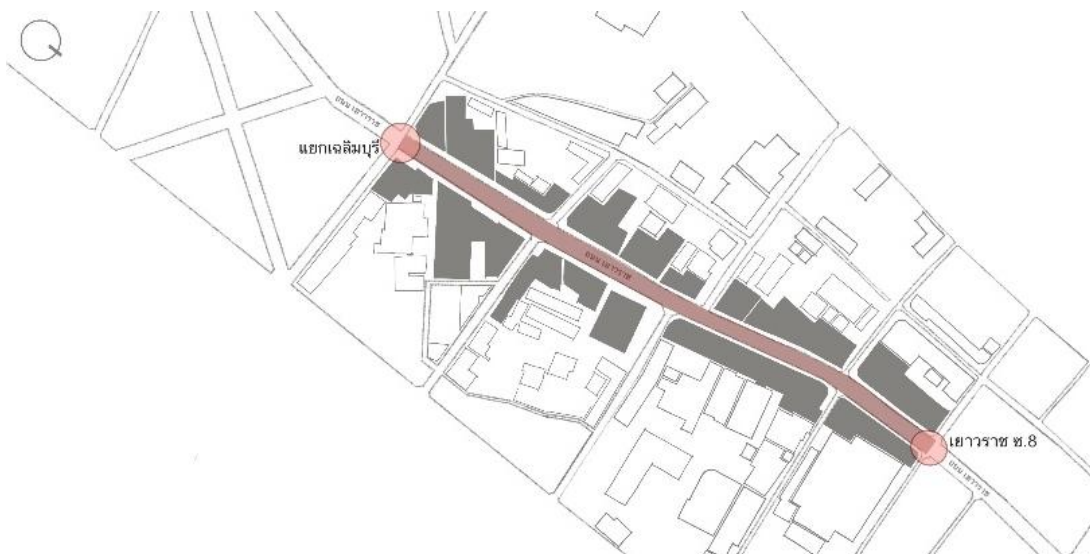
จากการสำรวจทำให้ทราบถึงพฤติกรรมของผู้ให้บริการตามลักษณะพื้นที่ เช่น การปรุง การรับออर्डเดอร์-เสิร์ฟ การล้าง การขายน้ำดื่ม และทำให้เกิดพฤติกรรมของผู้ใช้บริการตามลักษณะพื้นที่ เช่น ซื้อมากลับบ้าน ยืนรออาหาร-นั่งรออาหาร ซื้อมานที่ร้าน นั่งรับประทานอาหารแบบมีโต๊ะ-เก้าอี้ หรือมีเพียงเก้าอี้

### 3.2 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

#### 3.2.1 การคัดเลือกพื้นที่ศึกษาและเลือกร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

การวิจัยครั้งนี้ได้ทำการศึกษาร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช เนื่องจากเป็นย่านธุรกิจ รวมถึงที่อยู่อาศัยทำให้มีร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยมากระจุกตัวในบริเวณนี้จำนวนมาก ถนนเยาวราชเป็นถนนที่มีอัตลักษณ์ของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย เช่น รูปแบบอาหาร พื้นที่การใช้งาน ผู้วิจัยจึงเลือกศึกษาร้านอาหารบนถนนเยาวราชตั้งแต่แยกเฉลิมบุรี จนถึงตรอกเต้า หรือเยาวราชซอย 8





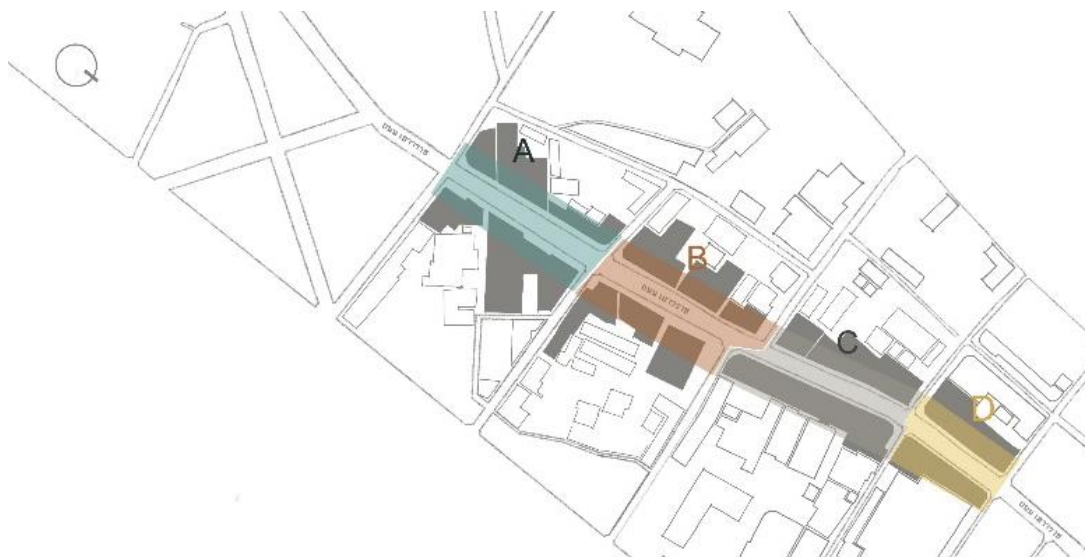
รูปภาพที่ 6 แผนที่ของถนนเขาวราชตั้งแต่แยกเฉลิมบุรีจนถึงเขาวราชซอย 8

### กลุ่มประชากรตัวอย่าง

ผู้วิจัยได้ทำการกำหนดเกณฑ์การเลือกประชากรกลุ่มการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเขาวราชไว้ ดังนี้ 1. จะต้องสามารถนั่งรับประทานอาหารที่ร้านได้ 2. ไม่มีส่วนใช้งานใดในตึกแถว เช่น ส่วนครัว หรือ ส่วนประกอบอาหาร ตัวร้านจะต้องอยู่ในพื้นที่สาธารณะเท่านั้น 3. ตัวร้านค้าจะต้องตั้งอยู่บนถนนเขาวราชเท่านั้น ไม่มีร้านต่อเนื่องเข้าไปในซอยลึกเกินไป 4. ขายในช่วงเวลากลางคืน ซึ่งเมื่อได้ข้อกำหนดและเกณฑ์การเลือกประชากรศึกษาตามข้างต้นแล้ว นำรายชื่อร้านอาหารทั้งหมดมาจัดเรียงในขั้นตอนถัดไปดังนี้

รายชื่อร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย โดยเลือกร้านอาหารทั้งหมดบนถนนเขาวราช จากเกณฑ์ของขอบเขตการเลือกร้านอาหารหาบเร่ – แผงลอยและแบ่งเป็นบล็อกตามแผนที่เพื่อสร้างรหัสชื่อร้านอาหาร มี 2 ขั้นตอน

1. การแบ่งบล็อกบนถนนเขาวราชตามรูปภาพดังต่อไปนี้



การแบ่งเขตพื้นที่ศึกษาบนถนนเยาวราช

รูปภาพที่ 7

2. รายชื่อร้านอาหารแบ่งตามบล็อก

บล็อก A

1. แป๊ะยิ้ม จับเลี้ยง
2. นายอึ้ง หมี่เกี๊ยวกุ้ง
3. รังนกอย่างดี
4. กะเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันดี
5. เสี้ยอ้วน ต้มเลือดหมู
6. ทูเรียน
7. กระเพาะปลาอย่างดี
8. ขนมงูช่าย
9. พรชัย ก๋วยเตี่ยวหลอด
10. ข้าวเหนียวมะม่วง เยาวราช
11. รังนกอย่างดี2

บล็อก B

12. รังนกเยาวราช
13. นลพรรณมะม่วงน้ำปลาหวาน
14. นายจู้ชาหมู
15. เสี้ยบ่วงลูกชิ้นปลา
16. เสี้ยหูฉลาม

17. รังนกแปะก๊วยนมสด
18. นายลิ้มเป็ดย่าง
19. Chinese dessert
20. sweet time
21. เสียดื้อ หุฉลาม
22. เสี่ยง หุฉลามกระเพาะปลา-เง็กริงนก

#### บล็อก C

23. นมสด ขนมปังสังขยา
24. ทะเลโป๊ะแตก
25. แอนรังนกแปะก๊วย
26. คั่วไก่
27. แกงกะหรี่ นายโย่ง
28. ต้มยำสูตรมะนาว
29. เจ๊ก้อย เยาวราช
30. กลมเกลียว
31. ตีเย็นตาโฟ

#### บล็อก D

32. ก๋วยจั๊บน้ำเย็น
33. เจ๊หว่าเจ๊หยง เต้าทึงหน้าตลาดเก่า
34. บัวลอยน้ำขิง
35. แกงกะหรือนายโย่ง2
36. ส้มตำ

จากนั้นผู้วิจัยได้นำร้านอาหารทั้งหมดที่ตรงกับข้อกำหนดและเกณฑ์การเลือกทั้งหมดบนถนนเยาวราช  
มาทำการศึกษาต่อไป

#### 3.2.2 การแบ่งประเภทของร้านค้า

จากการศึกษาเบื้องต้นพบสิ่งๆที่ก่อให้เกิดแนวทางในการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพของ  
ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ได้แก่ ขนาดทางเดินเท้า สภาพแวดล้อมของพื้นที่ ประเภทของอาหารที่  
กำหนดพื้นที่การให้บริการภายในร้านคือพื้นที่ทำอาหาร

สิ่งที่พบต่อมา คือ พื้นที่กิจกรรมที่เกิดขึ้นในร้านค้าเช่น พื้นที่ทำอาหาร พื้นที่รับประทานอาหาร พื้นที่

บริการน้ำดื่ม พื้นที่ล้างภาชนะ พื้นที่เหลือจากการจัดการต่าง ๆ ที่อยู่ภายในร้านและเป็นทางเดิน สาธารณะ รูปแบบอุปกรณ์ จำนวนชุดโต๊ะ-เก้าอี้ ทั้งหมดนี้ได้มาจากพฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายในร้านค้า ทั้งของผู้ซื้อและผู้ขาย

เมื่อเราได้ตัวแปรทั้งหมดที่กล่าวมาแล้ว นำข้อมูลร้านอาหาร และประเภทของอาหารที่มีทั้งหมด มาสร้างรหัสและบันทึกข้อมูลลงตารางดังนี้

ก. การสร้างรหัสให้ร้านค้า มีการกำหนดสัญลักษณ์ในการบันทึกข้อมูลดังนี้

1. ตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวแรก หมายถึงบล็อกที่ตั้งของร้านอาหารหาบเร่ – แฉงลอย จากภาพที่1
2. ตัวเลขหลังตัวอักษร หมายถึงประเภทของอาหาร
3. ตัวเลขหลังจุด หมายถึงลำดับของร้านอาหารหาบเร่ – แฉงลอยในแต่ละประเภท

ยกตัวอย่างเช่น A1.1 รั้งนกออย่างดี A หมายถึง ร้านอาหารอยู่ช่วงถนนบล็อกA, 1 หมายถึง ประเภทของอาหาร, และ .1 หมายถึง ลำดับร้านในหมวดหมู่อาหารประเภทเดียวกัน (จะแสดงในบทที่ 4)

ข. สร้างตารางบันทึกข้อมูลจากตัวแปรที่ได้

ผู้วิจัยได้กำหนดตารางจากตัวแปรที่ได้ทั้งหมดเพื่อให้งานต่อการเปรียบเทียบข้อมูลร้านอาหารหาบเร่- แฉงลอยริมถนนเยาวราช มีทั้งหมด 6 ตารางดังนี้

ตารางที่ 1 ตารางแสดงประเภทอาหารและรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แฉงลอยริมถนนเยาวราช

ประเภทอาหาร	(ใส่ชื่อประเภทอาหารและลำดับที่)	
รายชื่อร้านอาหาร	(รหัสของร้านค้า)	(ชื่อร้านอาหาร)
	(รหัสของร้านค้า)	(ชื่อร้านอาหาร)

ตารางที่ 2 ตารางบอกหน้าที่ของพนักงานในร้าน

ลำดับที่	หน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แฉงลอย
1	ทำอาหาร
2	เสิร์ฟและเก็บภาชนะ

3	เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร
4	ล้างจาน
5	คิดเงิน
6	รับออเดอร์

ตารางที่ 3 ตารางแสดงหน้าที่และจำนวนพนักงานในร้านอาหาร

หน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร		
1 ทำอาหาร 2 เสิร์ฟและเก็บภาชนะ 3 เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4 ล้างจาน 5 คิดเงิน 6 รับออเดอร์		
ร้านอาหาร	(รหัสร้านอาหารร้านแรก)	(รหัสร้านอาหารร้านที่2 ถ้ามี)
คนที่		
1	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)
2	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)
3	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)
4	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)
5	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)
6	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)
7	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)
8	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)

9	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)
10	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)	(ระบุหน้าที่ของพนักงานในร้านอาหาร)

ตารางที่ 4 ตารางบอกช่วงราคาของร้านอาหารต่อหนึ่งรายการ

ช่วงราคาอาหาร	ความหมาย
0-99	ราคาอาหารต่อรายการไม่เกิน 99 บาท
100-299	ราคาอาหารต่อรายการไม่เกิน 300 บาท
300-500	ราคาอาหารต่อรายการไม่เกิน 500 บาท

ตารางที่ 5 ตารางแสดงช่วงของราคาอาหารในร้านต่อรายการ

ร้านอาหาร	(รหัสร้านอาหารร้านแรก)	(รหัสร้านอาหารร้านที่2 ถ้ามี)
ราคา/บาท		
0-99	(ทำเครื่องหมายระบุราคา)	(ทำเครื่องหมายระบุราคา)
100-299	(ทำเครื่องหมายระบุราคา)	(ทำเครื่องหมายระบุราคา)
300-500	(ทำเครื่องหมายระบุราคา)	(ทำเครื่องหมายระบุราคา)

ตารางที่ 6 ตารางบอกลักษณะรถเข็นที่ร้านอาหารใช้

ลำดับที่	ลักษณะรถเข็นที่ร้านอาหารใช้
1	แผงลอยที่ใช้โต๊ะ
2	รถเข็นแบบมีหลังคา
3	รถเข็นแบบไม่มีหลังคา
4	รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5	รถเข็นมีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร
6	รถเข็นไม่มีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร

7	รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว+พื้นที่ทำอาหาร
---	--

ตารางที่ 7 ตารางแสดงรูปแบบลักษณะรถเข็นที่ร้านอาหารใช้

ลักษณะรถเข็นที่ร้านอาหารใช้		
1 แผงลอยที่ใช้โต๊ะ		
2 รถเข็นแบบมีหลังคา		
3 รถเข็นแบบไม่มีหลังคา		
4 รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว		
5 รถเข็นมีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร		
6 รถเข็นไม่มีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร		
7 รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว+พื้นที่ทำอาหาร		
ร้านอาหาร	(รหัสร้านอาหารร้านแรก)	(รหัสร้านอาหารร้านที่2 ถ้ามี)
รูปแบบลักษณะรถเข็น	(ระบุรูปแบบลักษณะรถเข็น)	(ระบุรูปแบบลักษณะรถเข็น)

ตารางที่ 8 ตารางแสดงจำนวนชุดโต๊ะ-เก้าอี้ และเก้าอี้

ร้านอาหาร		(รหัสร้านอาหารร้านแรก)	(รหัสร้านอาหารร้านที่2 ถ้ามี)
ชุดโต๊ะ- เก้าอี้	เก้าอี้ในโต๊ะชุดละ/ตัว	(ระบุตัวเลข)	(ระบุตัวเลข)
	จำนวนชุด	(ระบุตัวเลข)	(ระบุตัวเลข)
เก้าอี้/ตัว		(ระบุตัวเลข)	(ระบุตัวเลข)
เก้าอี้บาร์		(ระบุตัวเลข)	(ระบุตัวเลข)

ตารางที่ 9 ตารางแสดงพื้นที่โดยประมาณของร้านอาหารแต่ละส่วน

พื้นที่/ตรม.	พื้นที่ปรุง	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน	พื้นที่ โดยรวม	พื้นที่เหลือ เป็น
--------------	-------------	-------------	----------------------	-------------	-------------------	-------------------	----------------------



			ต้ม		รวมกัน	(อาณาเขต ร้าน)	ทางเดิน ภายในร้าน
ร้านอาหาร	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)
(รหัส ร้านอาหาร ร้านแรก)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)	(ระบุ ตัวเลข)

จากตารางทั้งหมด ผู้วิจัยจะใช้ตารางในการเก็บข้อมูลและนำมาวิเคราะห์และสรุปผลการวิจัยต่อไป

### 3.2.3 วิธีดำเนินงานวิจัย

ทำการสำรวจร้านค้าด้วยการมองรูปแบบกายภาพของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราชทั้งหมด เพื่อนำมากำหนดกฎเกณฑ์ในการเลือกร้านค้าที่จะนำมาศึกษา ต่อมา ทำการเก็บข้อมูลโดยการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช ที่ตรงกับหลักเกณฑ์ที่กำหนดจำนวน 2 ครั้ง ซึ่งผู้วิจัยทำการศึกษาในช่วงปีพ.ศ. 2561-2562 (ก่อนเกิดโรคโควิด19 ) สามารถจำแนกแยกแยะได้ตามประเภทของอาหาร กลุ่มที่ 1 อาหารหวาน เช่น รังนก กลุ่มที่ 2 เครื่องดื่ม กลุ่มที่ 3 ผลไม้ ขนม กลุ่มที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว กลุ่มที่ 5 อาหารทานเล่น กลุ่มที่ 6 ก๋วยจั๊บ กลุ่มที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ ข้าวไก่ กลุ่มที่ 8 อาหารจานด่วน กลุ่มที่ 9 อาหารอีสาน กลุ่มที่ 10 ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน นำข้อมูลที่ได้นำมาแยกส่วนลงในตารางตามข้อ 3.2.2 นำข้อมูลทั้งหมดจากตารางมาวิเคราะห์และนำไปสรุปผลเป็นกราฟต่อไป

### 3.2.4 เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

การสำรวจเบื้องต้น รวบรวมข้อมูล สภาพแวดล้อมทางกายภาพของถนนเยาวราช และร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช สังเกตพฤติกรรมของผู้ซื้อ และผู้ขาย วิธีการจัดผังของร้านอาหารด้วยการ สังเกต จดบันทึก และถ่ายภาพ ผู้วิจัยได้ใช้ กล้องถ่ายรูปและสมุดโน้ต ทำการวาดภาพร้านค้าและนำมาวิเคราะห์ เป็นตาราง ศึกษาวิธีการจัดวางของร้านอาหารที่สอดคล้องกับพฤติกรรมของเจ้าของร้านและลูกค้า

### 3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ บันทึกเป็นตาราง เปรียบเทียบเป็นกราฟ จะเป็นข้อแตกต่างของแต่ละประเภทอาหาร การใช้พื้นที่ทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ในแต่ละส่วนการใช้งาน การใช้พื้นที่หน้าร้านค้าตกแต่งเป็นอย่างไร มีการใช้พื้นที่ร่วมกันในส่วนใดบ้าง และมีการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาที่สอดคล้องกับสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นอย่างไรบ้างภายในร้านค้า นำผลที่ได้มาเชื่อมโยงกับทฤษฎีที่ได้ทำการศึกษาจากเอกสาร ผลงานวิจัยต่าง ๆ และนำมาวิเคราะห์แจกแจงโดยใช้หลักเกณฑ์แนวคิดทฤษฎีมาสนับสนุนและสรุปผลในหัวข้อถัดไป

### 3.4 สรุปผลการศึกษา

จากการสำรวจเบื้องต้นของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช นำไปสู่การคัดเลือกพื้นที่และสร้างขอบเขตของการเลือกกลุ่มประชากรตัวอย่าง ในเรื่องกายภาพของร้านอาหาร การใช้พื้นที่ กิจกรรมภายในร้าน และจากตัวแปรในงานวิจัยทำให้ได้วิธีเก็บข้อมูลในรูปแบบตาราง และรูปภาพทางกายภาพของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง ใช้เครื่องมือที่สร้างขึ้นนำมาวิเคราะห์ โดยการแบ่งกลุ่ม เป็น 10กลุ่ม ตามประเภทอาหาร วิเคราะห์ลักษณะพื้นที่ของกลุ่มร้านอาหาร สรุปผลในรูปแบบสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช ให้เชื่อมโยงกับวัตถุประสงค์ และเสนอแนวคิดต่อไป



## บทที่ 4

### วิเคราะห์และเก็บข้อมูล

จากการสำรวจศึกษาร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช โดยมีขอบเขตในการเลือกกลุ่มตัวอย่าง เป็นร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่มีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร และไม่ได้ตั้งอยู่ในซอย หรือมีตัวร้านเชื่อมในถนนที่ตัดผ่านกับพื้นที่ศึกษา พบร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยทั้งหมดจำนวนทั้งหมด 36 ร้าน ซึ่งผู้วิจัยสามารถจัดกลุ่มและแบ่งประเภทของร้านขายอาหารหาบเร่-แผงลอยบนพื้นที่ศึกษา โดยแบ่งออกเป็น 1. การใช้พื้นที่ทำอาหารแยกแต่ละร้าน 2. การใช้พื้นที่รับประทานอาหารร่วมกัน 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 กระจ่างปลา ผัดหมี่ ข้าวไก่ ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน ประเภทที่ 9 อาหารอีสาน และประเภทที่ 10 ร้านอาหารต่างประเภทที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน โดยการจัดแบ่งพื้นที่ภายในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

#### 4.1 การจัดกลุ่มของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช

#### 4.2 ศึกษารูปแบบการจัดวางผังและลักษณะของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

#### 4.3 ศึกษาร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช

#### 4.1 การจัดกลุ่มของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช

ผู้วิจัยได้ทำการสร้างรหัสให้ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช และกำหนดสัญลักษณ์ในการบันทึกข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ดังต่อไปนี้

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

บล็อก A

A2.1 แป๊ะยี้ม จับเลี้ยง

A4.1 นายอั้ง หมี่เกี้ยวกั้ง

A1.1 รังนกอย่างดี

A10.1 กระจ๊ะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันดี

A10.1 เฮียอ้วน ต้มเลือดหมู

A3.1 ทูเรียน

A10.2 กระจ๊ะปลาอย่างดี

A10.2 ขนมก้วยช่าย

A10.2 พรชัย ก้วยเตี่ยวหลอด

A3.2 ข้าวเหนียวมะม่วง เยาวราช

A1.2 รังนกอย่างดี2

บล็อก B

B1.3 รังนกเยาวราช

B3.3 นวลพรรณมะม่วงน้ำปลาหวาน

B10.3 นายจู้ชาหมู

B10.3 เฮียบ่วงลูกชิ้นปลา

B10.4 เฮียหูฉลาม

B10.4 รังนกแปะก้วยนมสด

B4.2 นายลิ้มเป็ดย่าง

B1.4 Chinese dessert

B1.5 sweet time



B7.1 เฮียตื้อ หุฉลาม

B7.2 เส็ง หุฉลามกระเพาะปลา-เง็กริงนก

บล็อก C

C1.6 นมสด ขนมปังสังขยา

C5.1 ทะเลโป๊ะแตก

C1.7 แอนริงนกแปะก๊วย

C7.3 คั่วไก่

C8.1 แกงกะหรี่ นายโย่ง

C1.8 เจ๊ก้อย เยาวราช

C1.9 กลมเกลียว

C4.3 ตีเย็นตาโฟ

บล็อก D

D6.1 ก๋วยจั๊บน้ำเย็น

D1.10 เจ๊หว่าเจ๊หยง เต้าทึงหน้าตลาดเก่า

D4.4 ต้มยำสุตรมะนาว

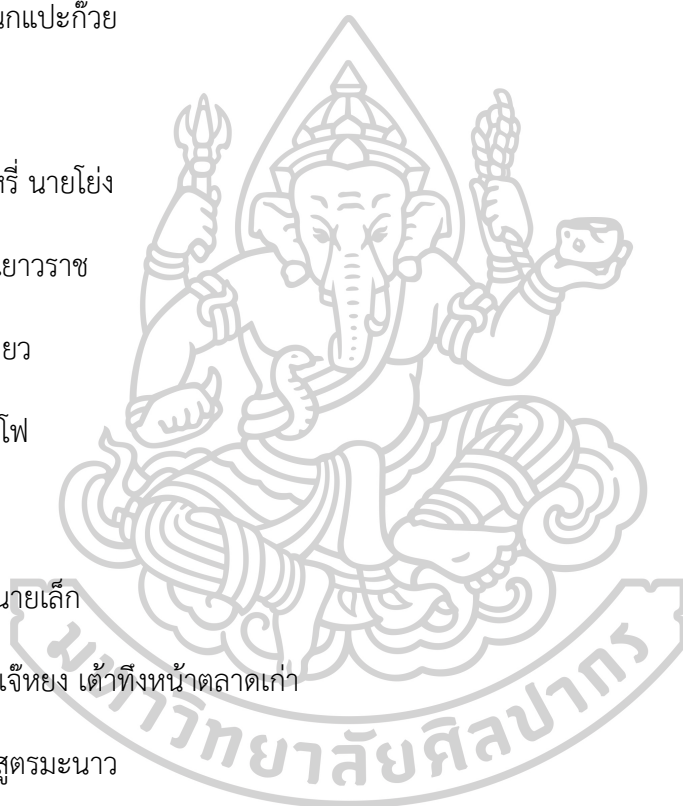
D1.11 บัวลอยน้ำขิง

D8.2 แกงกะหรือนายโย่ง2

D9.1 ส้มตำ

จากการตั้งรหัสชื่อร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราชตามบล็อกถนนและประเภทอาหาร นำรหัสที่ได้มาจัดเป็นประเภทในตารางเพื่อบันทึกผลการสำรวจ

ตารางแสดง ประเภทอาหารและรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช



ตารางที่ 10 ตารางแสดงประเภทอาหารขนมหวาน และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	1. ขนมหวาน	
รายชื่อร้าน	A1.1	รังนกอย่างดี
	A1.2	รังนกอย่างดี 2
	B1.3	รังนกเขาวราช
	B1.4	Chinese dessert
	B1.5	Sweet time
	C1.6	นมสด ขนมปังสังขยา
	C1.7	แอมรังกนแกะก้วย
	C1.8	เจ๊ก้อย เขาวราช (แฉาก้วย)
	C1.9	กลมเกลียว บัวลอย
	D1.10	เจ้หว่า เจ้หยง เต้าทัง
	D1.11	บัวลอยน้ำขิง

ตารางที่ 11 ตารางแสดงประเภทอาหารเครื่องดื่ม และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	2. เครื่องดื่ม	
รายชื่อร้าน	A2.1	แปะยิ้มจับเลี้ยง

ตารางที่ 12 ตารางแสดงประเภทอาหารขนมผลไม้ และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	3. ขนมผลไม้	
รายชื่อร้าน	A3.1	ทุเรียน
	A3.2	ข้าวเหนียวมะม่วงเขาวราช
	B3.3	นวลพรรณ มะม่วงน้ำปลาหวาน

ตารางที่ 13 ตารางแสดงประเภทอาหารก้วยเดี่ยว และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	4. ก้วยเดี่ยว	
รายชื่อร้าน	A4.1	นายอึ้ง บะหมี่เกี๊ยว
	B4.2	นายลิมเป็ดย่าง
	C4.3	ดีเอ็นตาไฟ
	D4.4	ตั๋มย้าสูตรมะนาว

ตารางที่ 14 ตารางแสดงประเภทอาหารขนมอาหารทะเล และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	5. อาหารทะเล	
รายชื่อร้าน	C5.1	ทะเลโป๊ะแตก

ตารางที่ 15 ตารางแสดงประเภทอาหารก๋วยจั๊บน้ำต้มเลือดหมู และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	6. ก๋วยจั๊บน้ำต้มเลือดหมู	
รายชื่อร้าน	D6.1	ก๋วยจั๊บน้ำต้มเล็ก

ตารางที่ 16 ตารางแสดงประเภทอาหารหุ้ดลาม กระจะเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่ และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	7. หุ้ดลาม กระจะเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่	
รายชื่อร้าน	B7.1	เฮียต้อ หุ้ดลาม
	B7.2	เส็ง-เง็ก หุ้ดลาม กระจะเพาะปลา รังนก
	C7.3	คั่วไก่

ตารางที่ 17 ตารางแสดงประเภทอาหารจานด่วน และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	8. อาหารจานด่วน	
รายชื่อร้าน	C8.1	แกงกะหรี่ปายโย่ง
	D8.2	แกงกะหรี่ปายโย่ง 2

ตารางที่ 18 ตารางแสดงประเภทอาหารอีสาน และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	9. อีสาน	
รายชื่อร้าน	D9.1	ส้มตำ ไก่ย่าง

ตารางที่ 19 ตารางแสดงประเภทอาหารร้านอาหารใช้พื้นที่ร่วมกัน และรหัสของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ประเภทอาหาร	10. ร้านอาหารต่างประเภทใช้พื้นที่ร่วมกัน	
รายชื่อร้าน	A10.1	กระจะเพาะปลา หุ้ดลามน้ำแดงบรันตี
		เฮียอ้วนต้มเลือดหมู
	A10.2	พรชัย ก๋วยเตี่ยวหลอด
		ขนมก้วยช่าย





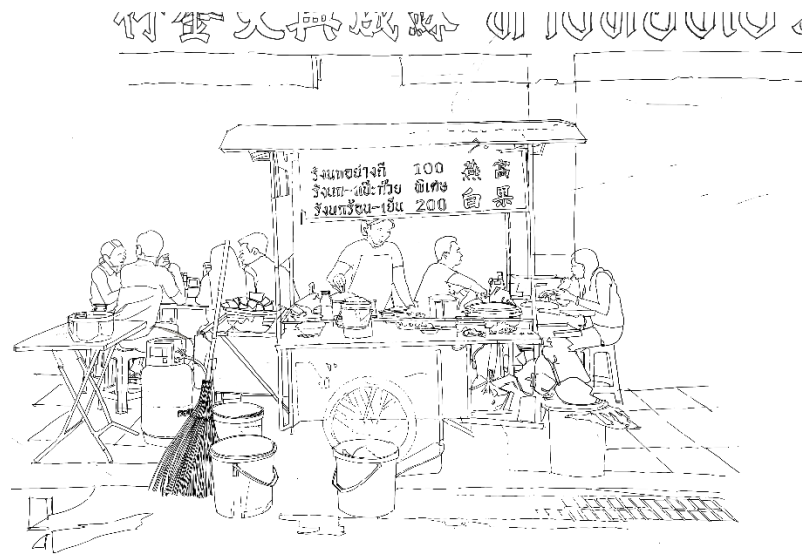
ร้านเดียวมีรถเข็น พื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออกและ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ หลังคารถเข็นมุงด้วยสังกะสีเพื่อกันน้ำรั่ว และอิฐกันสะเก็ดสายแก๊ส ตัวรถเข็นติดอลูมิเนียม มีพัดลมระบายอากาศตรงบริเวณหม้อก๋วยเตี๋ยว และติดไฟนีออน 2 ด้านเพื่อเพิ่มความสว่าง ทำให้เห็นร้านแต่ไกล บนรถเข็นมีตู้ก๋วยเตี๋ยวและชามวางเป็นตั่งสามารถหยิบได้สะดวก ด้านข้างจะมีลูกจ้างจกรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง มีป้ายพลาสติกบอกรายการอาหารและราคาด้านหน้ารถเข็น



รูปภาพที่ 9 นายอึ้ง หมี่เกี้ยวกุ้ง

#### A 1.1 รังนกอย่างดี

รังนกอย่างดีขายรังนก ร้อน-เย็น รังนก+แป๊ะก๊วย ตั้งอยู่ บล็อก A ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มีเก้าอี้และโต๊ะ 2 ชุด ให้ลูกค้านั่งรับประทาน ลักษณะเป็นร้านเดียวมีรถเข็น ติดไฟส่องสว่างทั้งร้าน มีป้ายบอกรายการอาหารและราคา ทั้งหน้าร้านและด้านข้างร้าน พื้นที่ตายตัวไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออก และ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่



รูปภาพที่ 10 รังนกอย่างดี

#### A 10.1 กะเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันดี

มีรายการอาหาร 3 อย่าง หูฉลาม กระเพาะปลา และผักที่มีฮ้องกง ร้านหูฉลามน้ำแดงบรันดีเป็นร้านที่ 4 บล็อก A ผังแม่เจ้าพระยา มีเก้าอี้-โต๊ะให้ลูกค้านั่งรับประทาน ใช้โต๊ะ ลักษณะของร้าน เป็นร้านร่วมใช้พื้นที่นั่งรับประทานอาหารร่วมกันกับร้านต้มเลือดหมูเสี้ยอ้วน พื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยาย พื้นที่เข้า-ออกและ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ ใช้สังกะสีและท่อเหล็กสร้างหลังคาหลังคา มีแผ่นพลาสติกหนีบกับรั้วป้องกันน้ำมันกระเด็นใส่ลูกค้า ใช้โต๊ะอลูมิเนียมยาวเจาะรูเพื่อตั้งหม้อซุบ เตาแก๊สอยู่ใต้โต๊ะ บนโต๊ะมีตู้กระจกใส่อาหารสดสำหรับปรุง มีเสาทึ่ทำจากท่อเหล็กสามารถถอดประกอบเป็นชิ้นได้ ง่ายต่อการขนย้ายและติดตั้ง มีหลอดไฟส่องสว่างติดที่เสาเหล็ก ด้านข้างมีเตาปรุงอาหารอีก 3

เตา



## รูปภาพที่ 11 กะเพาะปลา หูลามน้ำแดงบรันดี

### A 10.1 เฮียอ้วน ต้มเลือดหมู

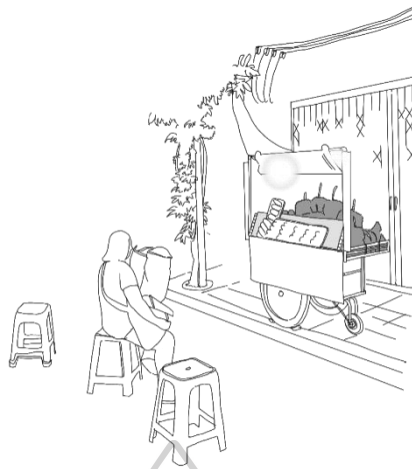
เฮียอ้วนต้มเลือดหมู ตั้งอยู่บล็อกA ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มีแก้อี้-โตะให้ลูกค้านั่งรับประทาน ลักษณะของร้าน เป็นร้านร่วมใช้พื้นที่นั่งรับประทานอาหารร่วมกับหูลามน้ำแดงบรันดี มีพื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออกและ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ ใช้ท่อเหล็กต่อกันทำขาตั้งบนโตะเพื่อใช้แขวนไฟและรายการอาหาร ใช้โตะอลูมิเนียมยาวเจาะรูเพื่อตั้งหม้อซุบ บนโตะมีอาหารสดสำหรับนำมาปรุง ด้านข้างร้านมีเตา 2 เตา ใช้ท่อเหล็กประกอบเป็นโครง 4ด้าน สามารถถอดประกอบได้ ติดหลอดไฟกลม 2 ดวงบริเวณเสาด้านหน้า



รูปภาพที่ 12 เฮียอ้วน ต้มเลือดหมู

### A 3.1 ทูเรียน

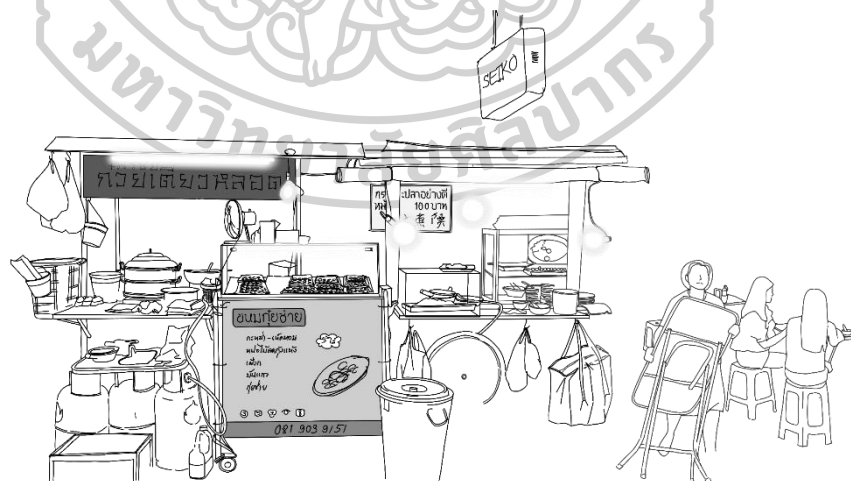
ร้านขายทุเรียน บล็อกที่A ร้านแรกฝั่งตลาดใหม่ที่มีแก้อี้ให้ลูกค้านั่งท่องเที่ยวที่ซื้อทุเรียน มีแก้อี้สามารถนั่งรับประทานทานได้ 4 ตัว เป็นร้านเดียวมีรถเข็น พื้นที่วางแก้อี้จะอยู่ด้านหน้าของร้านบนถนน



รูปภาพที่ 13 ทูเรียน

#### A 10.2 กระเพาะปลาอย่างดี, ขนนก้วยช่าย และพรชัย ก๋วยเตี๋ยวหลอด

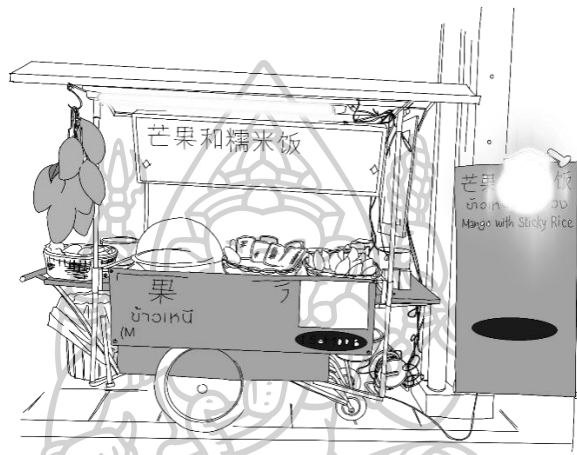
กระเพาะปลาอย่างดี, ขนนก้วยช่าย และพรชัยก๋วยเตี๋ยวหลอด บล็อกA ฝั่งตลาดใหม่ ใช้พื้นที่ร่วมกัน เป็นร้านร่วมมีรถเข็น ที่มีโต๊ะและเก้าอี้ พื้นที่วางโต๊ะจะขยายตามลูกค้าที่มานั่งรับประทานอาหาร ทางซ้าย-ขวา ของฟุตบอลไปจะถึงถนน ลักษณะร้านก๋วยเตี๋ยวหลอดและกระเพาะปลาเป็นรถเข็นมี หลังคา ส่วนร้านก้วยช่ายเป็นตู้ ตั้งด้านหน้าระหว่าง 2 ร้าน



รูปภาพที่ 14 กระเพาะปลาอย่างดี, ขนนก้วยช่าย และ พรชัยก๋วยเตี๋ยวหลอด

### A 3.2 ข้าวเหนียวมะม่วง เยาวราช

ร้านที่10 ข้าวเหนียวมะม่วง เยาวราช บล็อกA ฝั่งตลาดใหม่ เป็นร้านเดี่ยวและ มีรถเข็น โต๊ะ-เก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานจำนวน 1 โต๊ะ แต่ลูกค้าสามารถสั่งให้ไปส่งในร้านอาหารที่อยู่ด้านในตึกแถวได้ แม่ค้าจะเอาไปเสิร์ฟที่โต๊ะ ตกแต่งร้านเป็นสีเหลืองทำให้แตกต่างจากร้านอื่นๆ มีมะม่วงแขวนหน้ารถเข็นเพื่อดึงดูดสายตานักท่องเที่ยวชาวจีน



รูปภาพที่ 15 ข้าวเหนียวมะม่วง เยาวราช

### A 1.2 รังนกอย่างดี2

รังนกอย่างดี บล็อก A ฝั่งตลาดใหม่ เป็นร้านเดี่ยวและมีเพียงรถเข็น ไม่มีโต๊ะ มีแค่เก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานขนมหวาน 4ตัว เมื่อมีลูกค้าต้องการนั่งรับประทานจึงค่อยนำเก้าอี้ออกมาวาง





## รูปภาพที่ 16 รังนกอย่างตีส 2

### บล็อก B

#### B 1.3 รังนกเขาวราช

รังนกเขาวราช ชาย รังนก, แปะก๊วย, บัวลอย และเต้าทึง ตั้งอยู่บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นร้านรถเข็นมีหลังคาสีแดง เลียนแบบหลังคาวัดจีน มีป้ายบอกรายการอาหารและราคา เป็นภาษาไทย จีน และอังกฤษ ใช้เตาแก๊ส 2 เตาในการปรุงอาหาร มีโต๊ะและเก้าอี้ให้นั่งรับประทานอาหาร ทั้งบนทางเท้าและบนถนน มีโต๊ะสำหรับให้ลูกค้านั่งรับประทาน พื้นที่ตายตัว สามารถนำโต๊ะออกมาเพิ่มได้เมื่อมีลูกค้าจำนวนมาก ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ ตัวร้านค้าตั้งอยู่ที่เดิมตลอดเวลาไม่มีการเคลื่อนย้าย



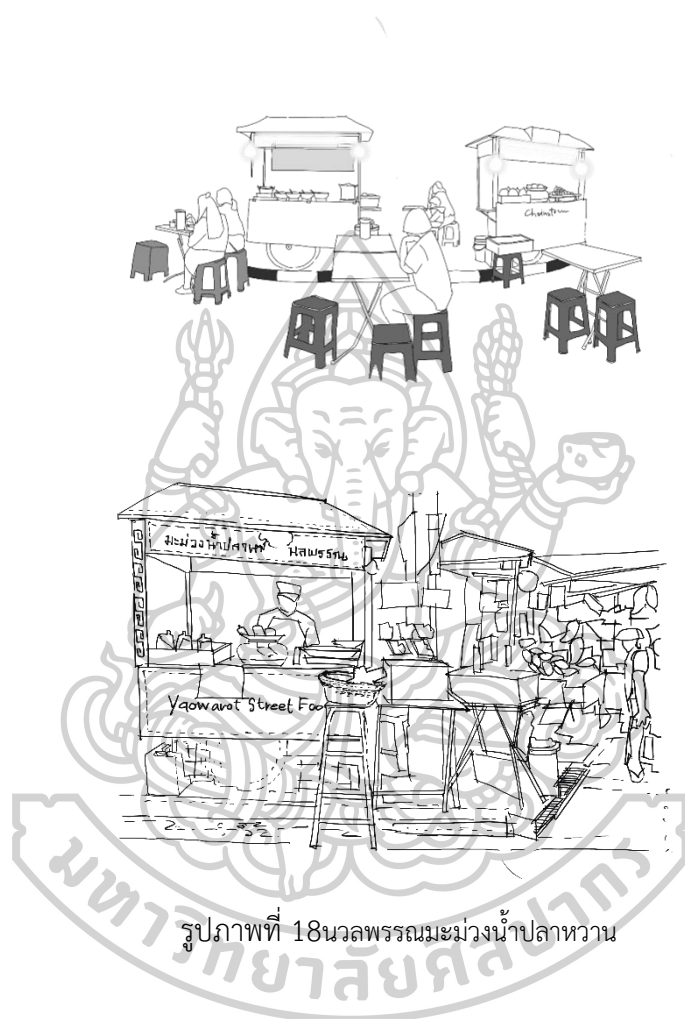
รูปภาพที่ 17 รังนกเขาวราช

#### B 3.3 นลพรรณมะม่วงน้ำปลาหวาน

ตั้งอยู่บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ลักษณะของร้านรถเข็นแบบเดียวกับร้านรังนกเขาวราช คือ



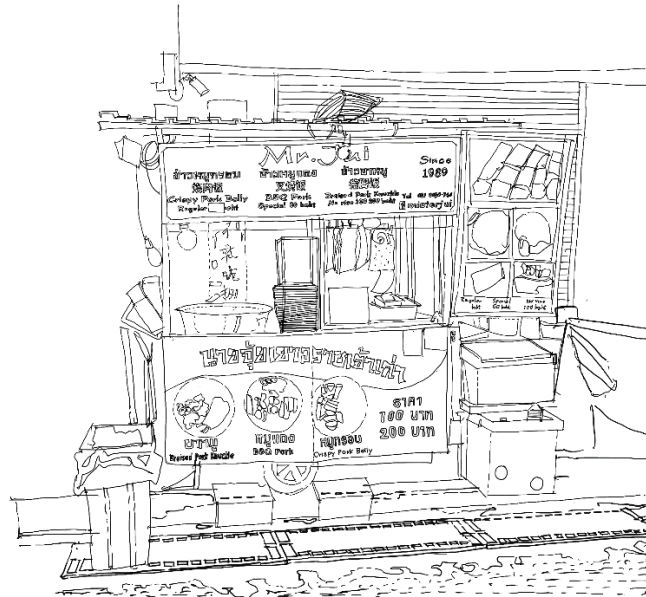
หลังการถื่นเป็นสีแดงเลียนแบบหลังควัดจีน มีโต๊ะสำหรับให้ลูกค้านั่งรับประทาน พื้นที่ตายตัวสามารถนำโต๊ะออกมาเพิ่มได้เมื่อมีลูกค้าจำนวนมาก ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ ตัวร้านค้าตั้งอยู่ที่เดิมตลอดเวลาไม่มีการเคลื่อนย้าย



รูปภาพที่ 18 นवलพรรณมะม่วงน้ำปลาหวาน

B 10.3 นายจ้อยชาหมู Mr.Jui

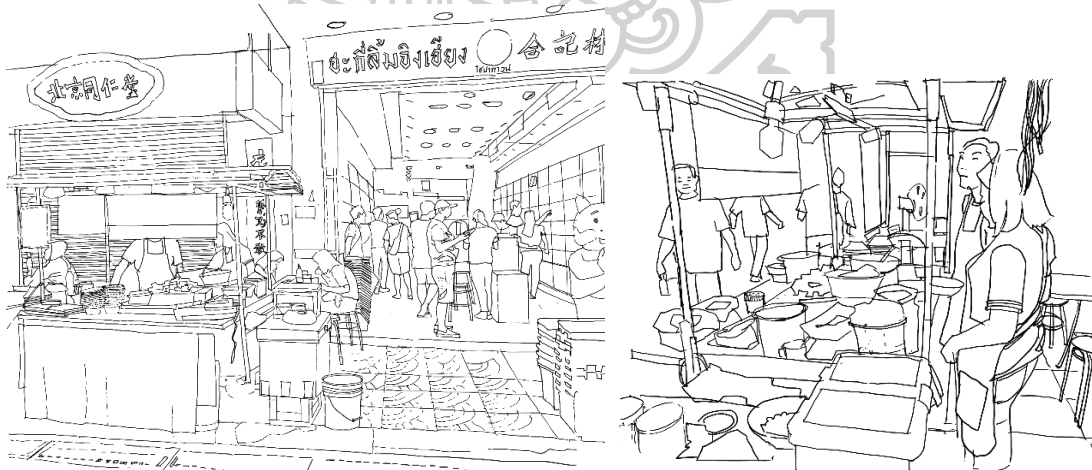
ตั้งอยู่บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ลักษณะร้านเป็นรถเข็น มีโต๊ะสำหรับให้ลูกค้ารับประทาน พร้อมเก้าอี้ พื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออกและ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่



รูปภาพที่ 19 นายจ้วยขาม

### B 10.3 เอียบ่วงลูกขึ้นปลา

ตั้งอยู่บล็อก B ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ลักษณะทั้งสองร้านมีรถเข็น โต๊ะสำหรับให้ลูกค้ารับประทาน พร้อมเก้าอี้ พื้นที่ตายตัวไม่ขยับขยายพื้นที่เข้า-ออกและ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ อุปกรณ์ที่รับประทาน อาหารเป็นถ้วยพลาสติกใช้สำหรับลูกค้าซื้อกลับบ้าน และขามกระบือรองรับประทานในร้าน

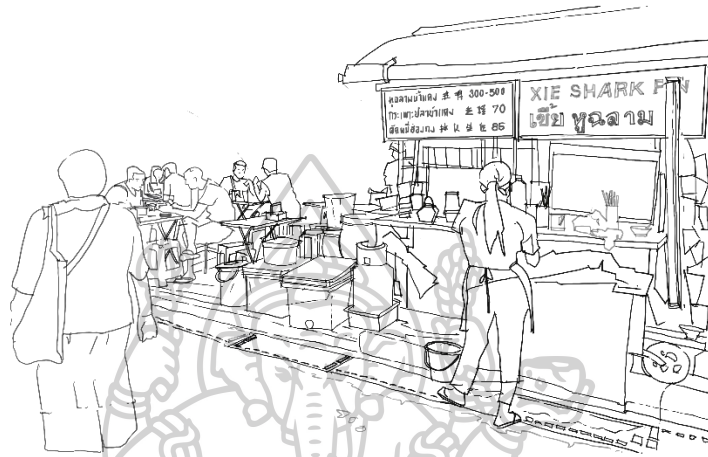


รูปภาพที่ 20 เอียบ่วงลูกขึ้นปลา

### B 10.4 เขี้ยหูลาม

ชาย หูลาม, กระเพาะปลา และผัดหมี่ฮ่องกง บล็อก B ผังแม่น้ำเจ้าพระยา มีเก้าอี้-โต๊ะให้ลูกค้านั่ง

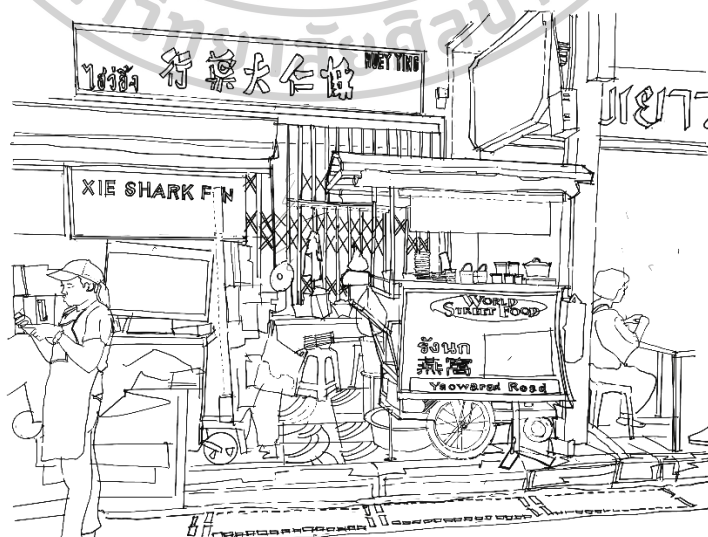
รับประทาน ทั้งสี่ด้านของรถหลังคารถเข็นมีผู้ถือกันฝนม้วนไว้บนเสา 4 ด้านของรถเข็น มีไฟนีออนส่องสว่าง มีป้ายชื่อร้าน รายการอาหาร และราคาอยู่ด้านหน้าร้าน ลักษณะของร้านเป็นร้านร่วมใช้พื้นที่นั่งรับประทานอาหารร่วมกันกับร้านรังนก พื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออกและ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ มีโต๊ะ 6 ตัว



รูปภาพที่ 21 เชี่ยหูฉลาม

#### B 10.4 รังนกแปะก๊วยนมสด

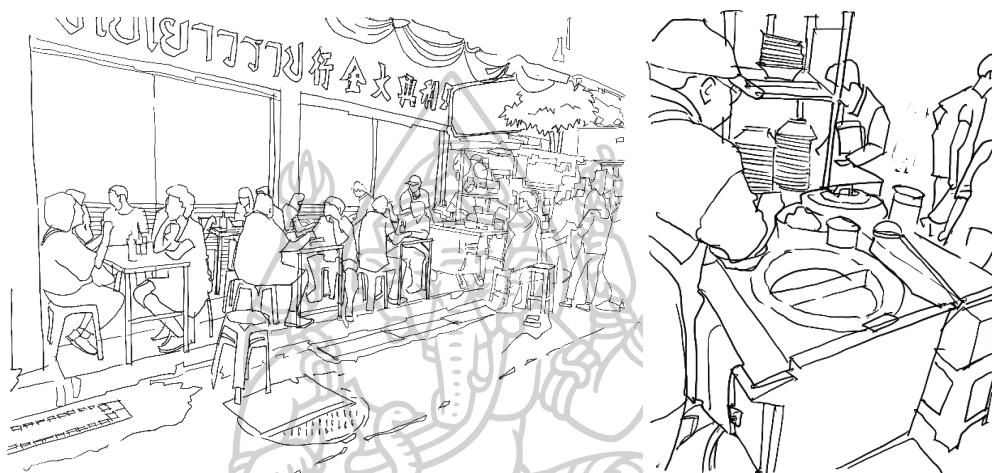
บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยามีเก้าอี้-โต๊ะให้ลูกค้านั่งรับประทาน มีรถเข็น ลักษณะของร้าน เป็นร้านร่วมใช้พื้นที่นั่งรับประทานอาหารร่วมกันกับ ร้านเชี่ยหูฉลาม พื้นที่ตายตัวไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่



รูปภาพที่ 22 รังนกแปะก๊วยนมสด

#### B 4.2 นายลิ้มเปิดอย่าง

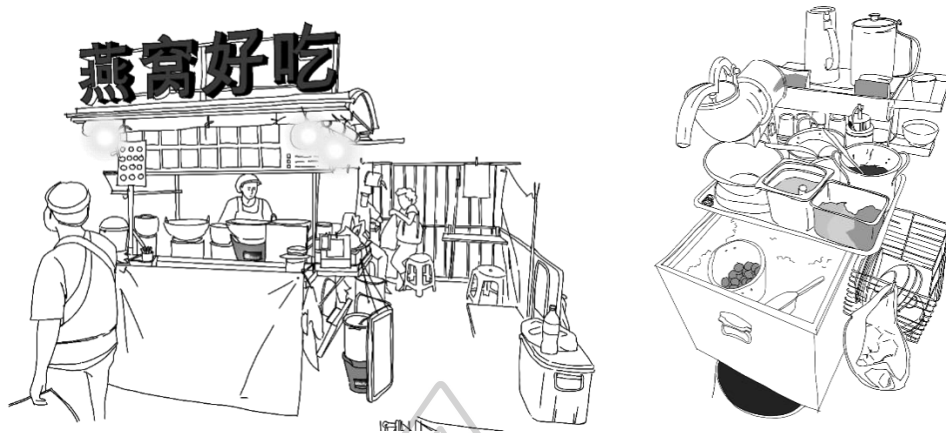
ตั้งอยู่ บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยามิแก้อี้-โต๊ะให้ลูกค้านั่งรับประทาน หน้าร้านรถเข็นสามารถนั่งรับประทานได้ 2-3 คน เพราะหน้าร้านเป็นเคาเตอร์ยื่นออกมา ลักษณะของร้าน เป็นร้านเดี่ยวไม่แบ่งพื้นที่ร้านกับใคร พื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออกและ ไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ มีโต๊ะ-เก้าอี้ 6 ชุด ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร หม้อต้มชุปแยกจากรถเข็น



รูปภาพที่ 23 นายลิ้มเปิดอย่าง

#### B 1.4 Chinese dessert

บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยามิแก้อี้-โต๊ะให้ลูกค้านั่งรับประทาน ลักษณะของร้านบนหลังคารถเข็น เป็นป้ายไฟภาษาจีนสีแดง เพิ่มความโดดเด่นตัดกับป้ายรูปอาหารสีเหลือง ในรถเข็นมีขนมหวานวางเรียงรายให้ลูกค้าเห็นขนมหวานหลากหลายชนิด ทั้งร้อนและเย็น เพิ่มความอยากกินของลูกค้าได้ มีรถเข็นเป็นร้านเดี่ยวไม่แบ่งพื้นที่ร้านกับใคร พื้นที่ตายตัว ไม่ขยับและขยายพื้นที่เข้า-ออกและ การปรับเปลี่ยนพื้นที่จะนำเก้าอี้มาตั้งเพิ่มเติมบนถนน เมื่อลูกค้ามากขึ้นจะโต๊ะเต็ม จะตั้งเก้าอี้นั่งด้านหน้าร้านบนถนนเมื่อลูกค้าจำนวนมากขึ้น



รูปภาพที่ 24 Chinese dessert

### B 1.5 sweet time

ตั้งอยู่บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มีเฉพาะเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทาน ลักษณะของร้าน มีรถเข็นเป็นร้านเดียวไม่แบ่งพื้นที่ร้านกับใคร มีพื้นที่ตายตัว เมื่อจำนวนลูกค้ามากขึ้นหรือต้องการนั่งรับประทานจะนำเก้าอี้มาตั้งเพิ่มเติมบนถนน ร้านโดดเด่นด้วยป้ายชื่อร้านสีบานเย็น ด้านหน้ารถเข็นมีเสาเหล็ก 2 ท่อน ท่อนเหล็กด้านหนึ่งเสียบขวางกับเสาไฟฟ้า ท่อนเหล็กอีกด้านมีฐานเป็นยางรถยนต์บนเสาทั้ง 2 ด้านมีมูสิกันฝน รายการอาหารผูกกับเสาด้านบนและเสาด้านข้าง รายการอาหารแต่ละชนิดมีรูปและหมายเลขกำกับ สามารถสั่งอาหารเป็นหมายเลขได้โดยการดูรูปภาพ

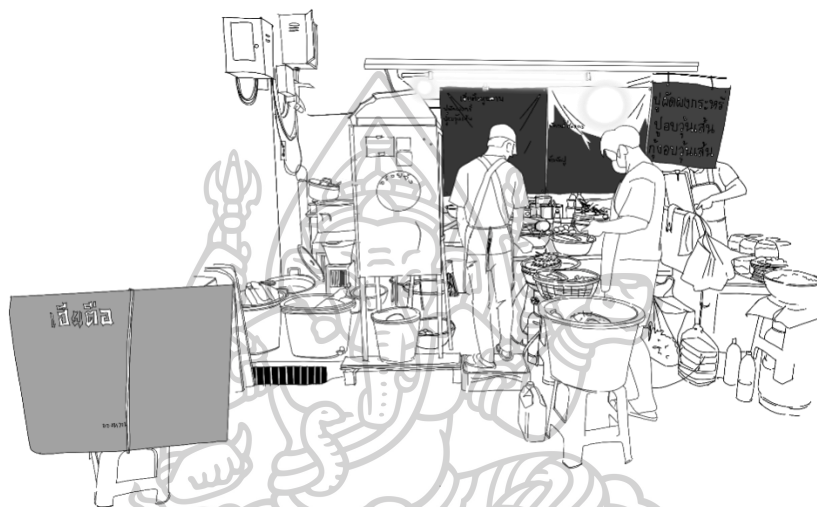


รูปภาพที่ 25 sweet time



### B 7.1 เฮียต้อ หูฉลาม

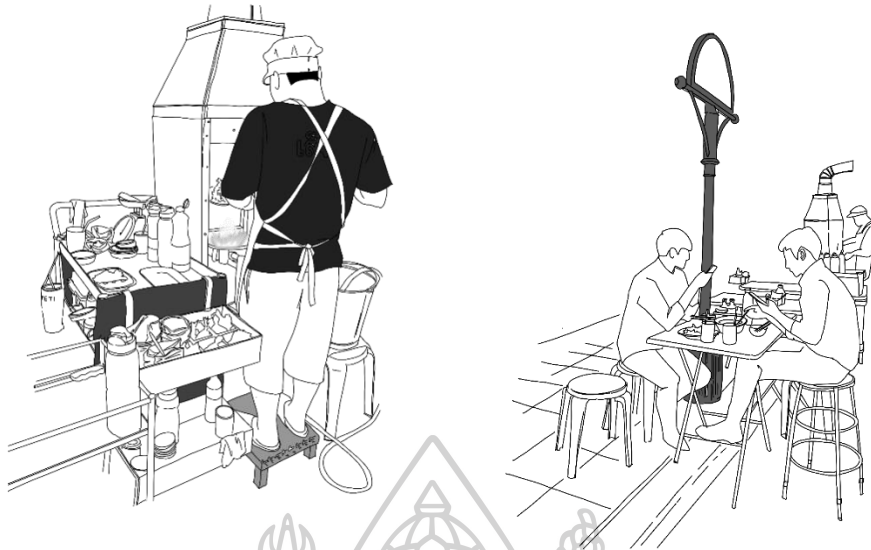
ตั้งอยู่บล็อก B ฝั่งตลาดใหม่ มีแก้อี้และโต๊ะให้ลูกค้านั่งรับประทาน ลักษณะของร้านมีรถเข็นเป็นร้านเดี่ยวไม่แบ่งพื้นที่ร้านกับใคร มีพื้นที่ตายตัว แต่ขยายพื้นที่เข้า-ออก และปรับเปลี่ยนโต๊ะและแก้อี้เมื่อลูกค้ามากขึ้น และอาจจะมีโต๊ะเพิ่มลงไปบนถนน ร้านตั้งเตาผัดอาหารบนฟุตบาท อุปกรณ์และอาหารสดที่ใช้ปรุงตั้งอยู่บนโต๊ะและแก้อี้ บางชิ้นอยู่บนพื้นถนน



รูปภาพที่ 26 เฮียต้อ หูฉลาม

### B 7.2 เส็ง หูฉลามกระเพาะปลา-เง็กริงนก

บล็อก B ฝั่งตลาดใหม่ มีทั้งของคาวและของหวาน มีแก้อี้และโต๊ะให้ลูกค้านั่งรับประทาน ส่วนขายอาหารหวานเป็นรถเข็น ส่วนอาหารคาวใช้โต๊ะเป็นการตั้งร้าน ลักษณะของร้านเป็นร้านเดี่ยวไม่แบ่งพื้นที่ร้านกับใคร มีพื้นที่ตายตัว แต่ขยายพื้นที่เข้า-ออก การปรับเปลี่ยนพื้นที่โต๊ะและแก้อี้มาตั้งเพิ่มเติมบนถนนและฟุตบาทเมื่อลูกค้ามากขึ้น ร้านตั้งเตาผัดอาหารนอกโต๊ะ บนโต๊ะมีตู้กระจกวางจานชามและเมนูอาหารในตู้ถัดมาเป็นเตาสำหรับต้มกระเพาะปลา มีป้ายบอกรายการอาหารเป็นภาษาไทย อังกฤษ จีน บนผนังตึกแถว มีไฟส่องสว่างให้เห็นรายการอย่างชัดเจน



รูปภาพที่ 27 เส็ง หูลามกระเพาะปลา - เืองรงนก

### บล็อก C

#### C1.6 นมสด ขนมปังสังขยา

ร้านขายขนมปังสังขยา ชา-กาแฟ ร้อนและเย็น เป็นร้านรถเข็น มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร 3 ชุด ไม่มีการเคลื่อนย้ายไปมาปรับเปลี่ยนพื้นที่บ้างเป็นบางครั้ง ยอมให้ลูกค้าร้านก๋วยจั๊บน้ำยอ้วนมาทานอาหารที่โต๊ะได้โดยไม่ต้องสั่งขนมปังสังขยาก็ได้แต่ต้องสั่งน้ำ บนรถเข็นมีตู้และอุปกรณ์ในการชงกาแฟและหม้อไอน้ำอบขนมปัง

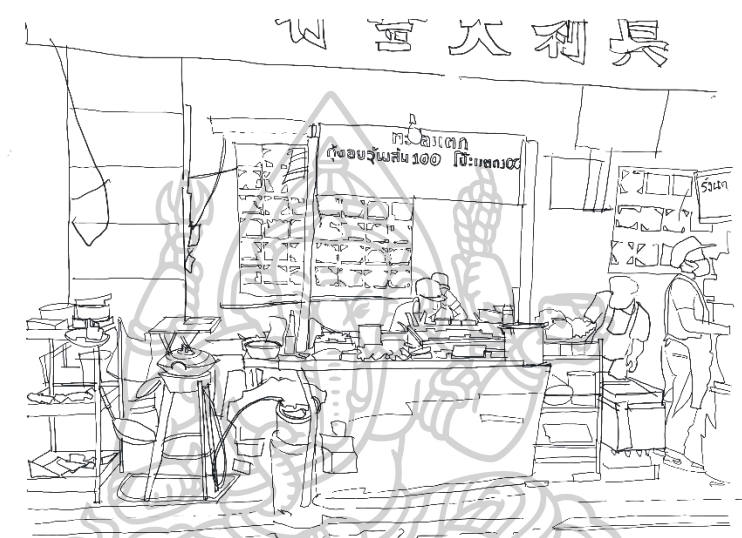


รูปภาพที่ 28 นมสด ขนมปังสังขยา



### C 5.1 ทะเลโป๊ะแตก

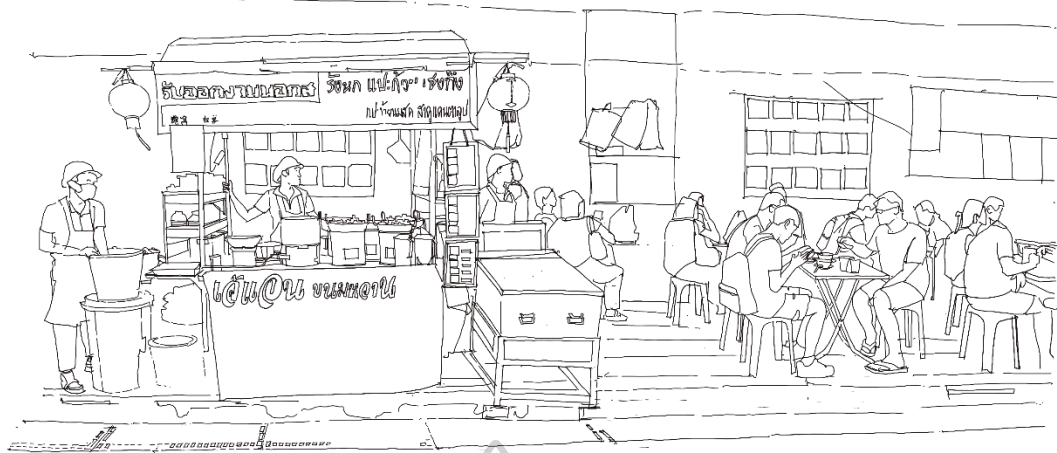
ร้านทะเลโป๊ะแตกขาย ยำทะเล, กุ้งอบวุ้นเส้น และหอยแมลงภู่ออบ เป็นร้านรถเข็น มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร ไม่มีการเคลื่อนย้ายไปมาไม่มีการปรับเปลี่ยนพื้นที่ บนรถเข็นมีเสาเหล็กทั้งสองด้านติดไฟนีออน เสาด้านบนปิดรายการอาหารและราคา หลังรถเข็นบนกำแพงติดแก้วมีรูปภาพอาหาร บนรถเข็นวางอาหารสดสำหรับปรุงไว้



รูปภาพที่ 29 ทะเลโป๊ะแตก

### C 1.7 เจ๊แอนรังนกแปะก๊วย

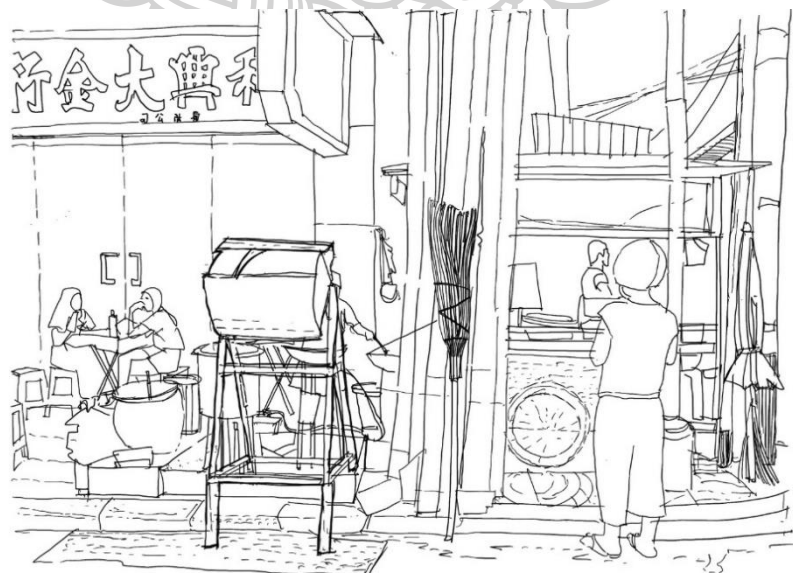
ร้านตั้งอยู่ที่บล็อก C ฟังแม่น้ำเจ้าพระยา มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหารสูงสุดประมาณ 10 ชุด ไม่มีการเคลื่อนย้ายไปมา จะค่อยๆตั้งโต๊ะตามจำนวนลูกค้าที่มากขึ้น บนรถเข็นมีป้ายไฟแสดงรายการอาหารที่ขาย บนกำแพงติดแก้วมีรูปภาพอาหาร ราคาขนมหวานและภาพดาราราที่เคยนั่งรับประทานขนมที่ร้าน ด้านข้างรถเข็นเป็นที่ล้างถ้วยชามและวางถังน้ำแข็ง



รูปภาพที่ 30 เจ๊แอน รังนกแปะก๊วย

### C 7.3 คั่วไก่

ร้านขายอาหารประเภท คั่วไก่, ราวหน้า และข้าวผัด มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร ประมาณ 3 ชุด ไม่มีการเคลื่อนย้ายไปมาและปรับเปลี่ยนพื้นที่ ตัวรถเข็นตั้งอยู่หลังเสาไฟฟ้าและมี ส่วนเตาผัดอยู่ด้านข้างของกลุ่มเสาไฟฟ้า บนรถเข็นมีอาหารสดและอุปกรณ์ในการปรุงอาหารมีเตา แก๊สปรุงอาหาร 4 เต่า มีถาดอลูมิเนียมขนาดใหญ่อยู่บนพื้นเพื่อใส่เศษอาหารที่ตกจากกระทะผัดอาหาร เป็นการง่ายต่อการทำความสะอาด



รูปภาพที่ 31 คั่วไก่

### C 8.1 แกงกะหรี่ นายโย่ง

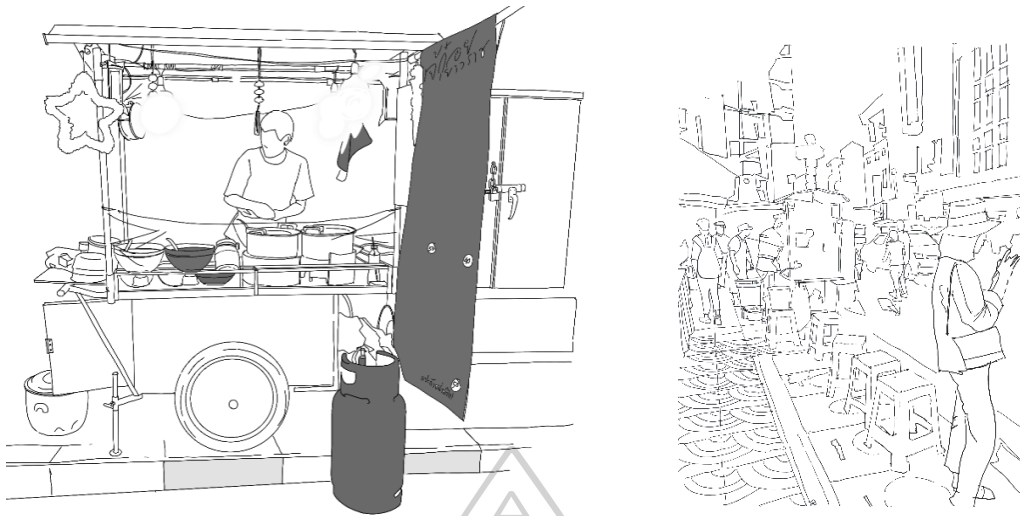
ร้านเป็นรถเข็น ตั้งอยู่ที่บล็อก C ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร ประมาณ 6 ชุด ไม่มีการเคลื่อนย้ายไปมาและปรับเปลี่ยนพื้นที่ ลักษณะร้านเป็นรถเข็นมีถาดอาหารวางเรียงกันพร้อมกระจกกันเพื่อกันฝุ่น มีเตาสำหรับอุ่นอาหารอยู่ด้านข้าง ป้ายชื่อร้านสีแดง หน้ากระจกมีรูปดาราคณดั่งที่มานั่งรับประทานที่ร้าน มีไฟนีออน 1 ดวง ส่องจากด้านบน ร้านแกงกะหรี่ นายโย่งเป็นร้านชื่อดังมีคนเดินทางมารับประทานมาก ทางร้านจึงเปิดสาขาสอง อยู่ทางฝั่งตลาดใหม่ บล็อก D



รูปภาพที่ 32 แกงกะหรี่ นายโย่ง

### C 1.8 เจ๊ก้อย เขาวราช

ร้านขายขนมหวาน ขายเฉาก๊วยเป็นหลัก ลักษณะร้านเป็นรถเข็น มีขนมหลากหลาย ตั้งอยู่ที่บล็อก C ฝั่งตลาดใหม่ ไม่มีโต๊ะมีเพียงเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหารประมาณ 4-5 ตัว มีป้ายพลาสติกเป็นรูปรายการขนมต่างๆ ยื่นออกมาจากรถเข็นทางด้านหน้า ไม่มีการเคลื่อนย้ายไปมาและปรับเปลี่ยนพื้นที่ และจะนำเก้าอี้มาตั้งเมื่อมีลูกค้ามานั่งรับประทาน



รูปภาพที่ 33 แจ็กอย เยวราช

### C 1.9 กลมเกลียว

ร้านขายขนมบัวลอยเป็นหลัก เป็นร้านรถเข็นที่พยายามทำร้านให้กลมเหมือนชื่อ บนตัวรถเข็นติดป้ายไฟทรงกลม มีรายการอาหารอยู่ใต้รถเข็น มีไฟสว่างโดดเด่น ตั้งอยู่ที่บล็อก C ฝั่งตลาดใหม่ มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานจำนวน 2 ชุด ซึ่งอยู่หลังร้านหน้า ไม่มีการเคลื่อนย้ายไปมาและปรับเปลี่ยนพื้นที่



### รูปภาพที่ 34 กลมเกลียว

#### C 4.3 ตัก้วยเตี่ยวแคะ ลูกชิ้นปลา เย็นตาโฟ

ร้านตั้งอยู่ที่บล็อก C ฟังตลาดใหม่ เป็นร้านรถเข็น มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานประมาณ 3 ชุด ไม่มีการเคลื่อนย้ายไปมาและปรับเปลี่ยนพื้นที่ บนรถเข็นมีตู้วางเส้นก้วยเตี่ยวและลูกชิ้น และหม้อต้มน้ำซุ๊ป



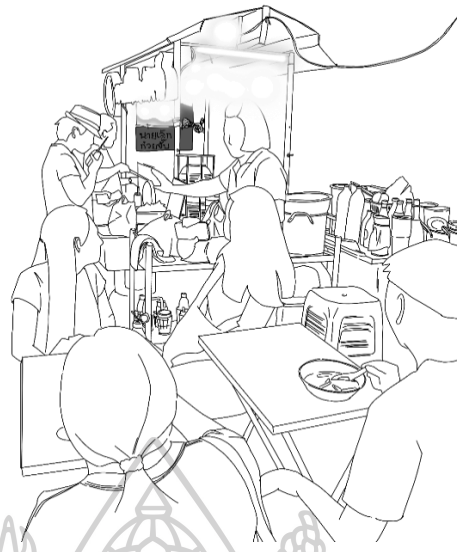
รูปภาพที่ 35 ตีเย็นตาโฟ

#### บล็อก D

#### C 6.1 ก้วยจ๊ับนายเล็ก

ร้านตั้งอยู่ที่บล็อกD ตรงข้ามกับร้านแกงกะหรี่ นายโย่ง เป็นร้านรถเข็น มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร ไม่เคลื่อนย้ายไปไหน เป็นร้านค้าเดียวไม่ใช่โต๊ะร่วมกับใคร ชุดโต๊ะและเก้าอี้ มีขนาดเล็ก นั่งได้เพียง 2 คน วางเรียงชิดกันมากจำนวน 8 ชุด เป็นร้านรถเข็นที่ใช้พื้นที่คุ้มค่าทุกตารางนิ้ว มีป้ายไฟขาวแดงบอกชื่อร้านติดอยู่บนรถเข็น





รูปภาพที่ 36 ก๋วยจั๊บนายเล็ก

D 1.10 เจี๋หยงเต้าทึงหน้าตลาดเก่า เจี๋หว่าบัวลอยไข่หวาน

เจี๋หว่า เต้าทึง เป็นร้านรถเข็น และโต๊ะทำขนมบัวลอย ใช้เพียงเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานจำนวน 6 ตัว เป็นร้านค้าเดี่ยวไม่ใช่เก้าอี้ร่วมกับร้านอื่น เจี๋หยงเป็นร้านรถเข็นทำชั้นอนุภูมินิยม 3 ชั้นวางขนมหวานเพื่อความสะดวกในการมองของลูกค้า เจี๋หว่าบัวลอยไข่หวานมีเพียงโต๊ะเล็กๆและเตาแก๊สตั้งโต๊ะเพื่ออุ่นขนมให้ร้านอยู่เสมอ



รูปภาพที่ 37 เจี๋หว่าเจี๋หยง เต้าทึงหน้าตลาดเก่า

D 4.4 ต้มยำสูตรมะนาว

ร้านเป็นรถเข็น มีชุดโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหารจำนวน 3 ชุด เป็นร้านค้าเดี่ยวไม่ใช่

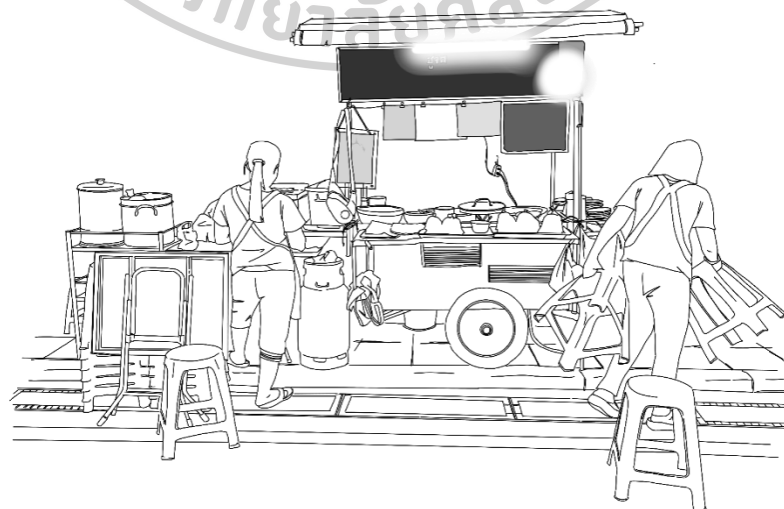
โต๊ะ-เก้าอี้ร่วมกับร้านอื่น



รูปภาพที่ 38 ต้มยำสูตรมะนาว

D 1.11 บัวยลอยน้ำขิง ชูจิต(เจ๊อ้วน)

ร้านเป็นรถเข็น มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร จะขยายโต๊ะตามจำนวนลูกค้า เป็นร้านค้าเดี่ยวไม่ใช่โต๊ะ-เก้าอี้ร่วมกับร้านอื่น รถเข็นมีหม้อต้มน้ำ 2 ใบ ด้านหน้ารถเข็นมีขนมบัวยลอยใส่ถุงวางบนถาดพร้อมขาย

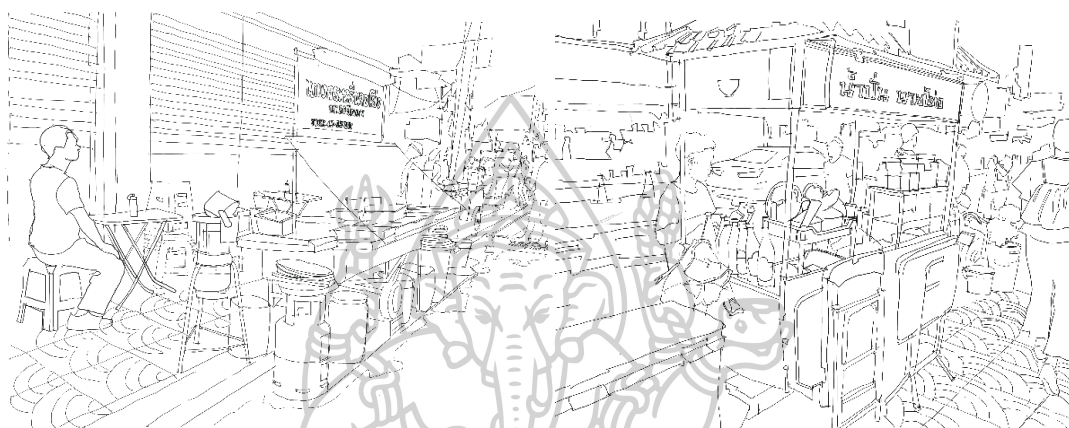




### รูปภาพที่ 39 บัวลอยน้ำจิง

#### D 9.2 แกงกะหรือนายโง่ง2

ร้านเป็นรถเข็น มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร บนรถเข็นมีกระจกป้องกันฝุ่นจากถนน เป็นร้านค้าเดียวไม่ใช่โต๊ะและเก้าอี้ร่วมกับร้านอื่น ร้านหันหน้าไปทางถนน ส่วนโต๊ะทานอาหารอยู่ด้านใน มีร้านขายน้ำเป็นของตัวเอง



รูปภาพที่ 40 แกงกะหรือนายโง่ง2

#### D 9.1 ส้มตำเจี๊ติม

ร้านสุดท้ายของบล็อกD เป็นร้านรถเข็น มีโต๊ะและเก้าอี้ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร เป็นร้านค้าเดียวไม่ใช่โต๊ะและเก้าอี้ร่วมกับร้านอื่น



รูปภาพที่ 41 ส้มตำ

#### 4.3 ศึกษาร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ทำการสำรวจและศึกษาร้านหาบเร่-แผงลอยที่ตรงกับเกณฑ์ที่กำหนดบนถนนเยาวราช มีจำนวนทั้งหมด 36 ร้าน

##### 4.2.1 ศึกษาจำนวนพนักงานในร้านของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ตารางที่ 20 ตารางบอกหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

ลำดับที่	หน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย
1	ทำอาหาร
2	เสิร์ฟและเก็บภาชนะ
3	เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร
4	ล้างจาน
5	คิดเงิน
6	รับออร์เดอร์



A2.1	1,2,3,4,5,6							
------	-------------	--	--	--	--	--	--	--

ตารางที่ 23 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้

1. ทำอาหาร                      2. เสิร์ฟและเก็บ                      3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร								
4. ล้างจาน                      5. คิดเงิน                      6. รับออร์เดอร์								
คนที่	1	2	3	4	5	6	7	8
ร้านอาหาร								
A3.1	1,2,3,6							
A3.2	1,2,3,5,6							
B3.3	1,2,3,5,6							

ตารางที่ 24 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว

1. ทำอาหาร                      2. เสิร์ฟและเก็บ                      3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร								
4. ล้างจาน                      5. คิดเงิน                      6. รับออร์เดอร์								
คนที่	1	2	3	4	5	6	7	8
ร้านอาหาร								
A4.1	1,3	2,5,6	2,4,6					
B4.2	1,3	1,3	5,6	2,4,6				
C4.3	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,6						
D4.4	1,3,5,6	2,4,5,6						



ตารางที่ 28 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน

1. ทำอาหาร		2. เสิร์ฟและเก็บ		3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร				
4. ล้างจาน		5. คิดเงิน		6. รับออเดอร์				
คนที่	1	2	3	4	5	6	7	8
ร้านอาหาร								
C8.1	1,2,5,6	1,2,4,6						
D8.2	1,2,5,6	2,4,6						

ตารางที่ 29 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน

1. ทำอาหาร		2. เสิร์ฟและเก็บ		3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร				
4. ล้างจาน		5. คิดเงิน		6. รับออเดอร์				
คนที่	1	2	3	4	5	6	7	8
ร้านอาหาร								
D9.1	1,2,3,4,5,6	2,4						

ตารางที่ 30 ตารางแสดงจำนวนพนักงานและหน้าที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหารใช้พื้นที่ร่วมกัน

1. ทำอาหาร		2. เสิร์ฟและเก็บ		3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร				
4. ล้างจาน		5. คิดเงิน		6. รับออเดอร์				
คนที่	1	2	3	4	5	6	7	8
ร้านอาหาร	ร้านที่							
A10.1	1	1	3,4	2,5,6				
	2	1,3,5,6	2,4,6					
A10.2	1	1,2,3,4,5,6						

	2	1,3,5,6							
	3	1,3,5	2,4,6						
B10.3	1	1,2,3,4,5,6							
	2	1,3,5	2,4,6						
B10.4	1	5	1,3	3,6	2,4,6	2,4,6	2,4,6		
	2	1,2,3,5,6							

#### 4.2.2 ศึกษาราคาอาหาร

ตารางที่ 31 ตารางที่ 32 ตารางบอกช่วงราคาของร้านอาหารต่อหนึ่งรายการ

ช่วงราคาอาหาร	ความหมายช่วงราคา
0-99	ราคาอาหารต่อรายการไม่เกิน 99 บาท
100-299	ราคาอาหารต่อรายการไม่เกิน 300 บาท
300-500	ราคาอาหารต่อรายการไม่เกิน 500 บาท

ตารางที่ 33 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ขนมหวาน

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
A 1.1		/	
A 1.2			/
B 1.3		/	
B 1.4	/		
B 1.5	/		
C 1.6	/		



C 1.7	/		
C 1.8	/		
C 1.9	/		
D 1.10	/		
D 1.11			/

ตารางที่ 34 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
A 2.1	/		

ตารางที่ 35 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
A 3.1		/	
A 3.2		/	
B 3.3		/	

ตารางที่ 36 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
A 4.1	/		
B 4.2	/		

C 4.3	/		
D4.4	/		

ตารางที่ 37 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5 อาหารทะเล

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
C 5.1		/	

ตารางที่ 38 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6 ก๋วยจั๊บน้ำใส

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
D 7.1	/		

ตารางที่ 39 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ ข้าวไก่

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
B 7.1			/
B 7.2			/
C 7.3	/		

ตารางที่ 40 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
C 8.1	/		

D 8.2	/		
-------	---	--	--

ตารางที่ 41 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน

ราคา (บาท)	0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร			
D 9.1	/		

ตารางที่ 42 ตารางแสดงช่วงราคาอาหารในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน

ราคา (บาท)		0-99	100-299	300-500
ร้านอาหาร	ร้านที่			
A 10.1	1			/
	2	/		
A 10.2	1	/		
	2	/		
	3		/	
B 10.3	1	/		
	2	/		
B 10.4	1			/
	2		/	

#### 4.2.3 ศึกษารูปแบบการติดตั้งร้านอาหาร

ตารางที่ 43 ตารางบอกลักษณะรถเข็นของร้านอาหาร

ลำดับที่	ลักษณะรถเข็นที่ร้านอาหารใช้
----------	-----------------------------

1	แผงลอยที่ใช้โต๊ะ
2	รถเข็นแบบมีหลังคา
3	รถเข็นแบบไม่มีหลังคา
4	รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5	รถเข็นมีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร
6	รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร
7	รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร

ตารางที่ 44 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ชนมหวาน

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ 2. รถเข็นแบบมีหลังคา 3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา 4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว 5. รถเข็นมีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร 6. รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร 7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร	
ร้านค้า	รูปแบบการติดตั้ง
A 1.1	2
A 1.2	2
B 1.3	2
B 1.4	5
B 1.5	5
C 1.6	3
C 1.7	2
C 1.8	2

C 1.9	2
D 1.10	1,2
D 1.11	5

ตารางที่ 45 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5. รถเข็นมีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร	
<b>ร้านค้า</b>	<b>รูปแบบการติดตั้ง</b>
A 2.1	3

ตารางที่ 46 ตารางที่ 47 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5. รถเข็นมีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร	
<b>ร้านค้า</b>	<b>รูปแบบการติดตั้ง</b>
A 3.1	3
A 3.2	2
B 3.3	2

ตารางที่ 48 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 ก๋วยเตี๋ยว

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5. รถเข็นมีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร	
<b>ร้านค้า</b>	<b>รูปแบบการติดตั้ง</b>
A 4.1	4
B 4.2	7
C 4.3	4
D 4.4	4

ตารางที่ 49 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5 อาหารทะเล

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5. รถเข็นมีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว+พื้นที่ทำอาหาร	
<b>ร้านค้า</b>	<b>รูปแบบการติดตั้ง</b>
C 5.1	6

ตารางที่ 50 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6 ก๋วยจั๊บ

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5. รถเข็นมีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว+พื้นที่ทำอาหาร	

ร้านค้า	รูปแบบการติดตั้ง
D 6.1	5

ตารางที่ 51 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หูดลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5. รถเข็นมีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร	
ร้านค้า	รูปแบบการติดตั้ง
B 7.1	5
B 7.2	1,2
C 7.3	5

ตารางที่ 52 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5. รถเข็นมีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร	
ร้านค้า	รูปแบบการติดตั้ง
C 8.1	3
D 8.2	3



ตารางที่ 53 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว
5. รถเข็นมีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคา+พื้นที่ทำอาหาร
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว+พื้นที่ทำอาหาร	
ร้านค้า	รูปแบบการติดตั้ง
D 9.1	5

ตารางที่ 54 ตารางแสดงรูปแบบการติดตั้ง ร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน

1. แผงลอยที่ใช้โต๊ะ	2. รถเข็นแบบมีหลังคา	
3. รถเข็นแบบไม่มีหลังคา	4. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว	
5. รถเข็นมีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร	6. รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร	
7. รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร		
ร้านค้า	ร้านที่	รูปแบบการติดตั้ง
A 10.1	1	1
	2	1
A 10.2	1	2
	2	1
	3	2
B 10.3	1	2
	2	4
B 10.4	1	5

	2	2
--	---	---

#### 4.2.4 ศึกษารูปแบบของการนั่งรับประทานอาหาร

ตารางที่ 55 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหารเช้า ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ชม  
หวาน

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้บาร์
	จำนวนเก้าอี้ในชุดโต๊ะ	จำนวนชุด		
A 1.1	4	2		
A 1.2			4	
B 1.3	4	6		
B 1.4	2	5	10	
B 1.5			10	
C 1.6	4	3		
C 1.7	4	10		
C 1.8			4	
C 1.9	4	2		
D 1.10			6	
D 1.11	4	3		

ตารางที่ 56 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหารเช้า ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2  
เครื่องดื่ม

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้บาร์
	จำนวนเก้าอี้ในโต๊ะ	จำนวนชุด		
A2.1			3	

ตารางที่ 57 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหารเช้า ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ชม  
ผลไม้

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้บาร์
	จำนวนเก้าอี้ในโต๊ะ	จำนวนชุด		
A 3.1			4	
A 3.2	4	1		
B 3.3	4	1		

ตารางที่ 58 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหารเช้า ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4  
ถ้วยเดียว

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้บาร์
	จำนวนเก้าอี้ในโต๊ะ	จำนวนชุด		
A 4.1	4	7		
B 4.2	4	6		3
C 4.3	4	4		
D 4.4	4	3		

ตารางที่ 59 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหารเช้า ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5  
อาหารทะเล

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้บาร์
	จำนวนเก้าอี้ในโต๊ะ	จำนวนชุด		
C 5.1	4	3		

ตารางที่ 60 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6  
กล้วยจ๊อบ

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้ บาร์
	จำนวนเก้าอี้ใน โต๊ะ	จำนวนชุด		
D 6.1	2	8		

ตารางที่ 61 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หู  
ฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ ข้าวไก่

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้บาร์
	จำนวนเก้าอี้ในโต๊ะ	จำนวนชุด		
B 7.1	4	13		
B 7.2	4	8		
C 7.3	4	4		

ตารางที่ 62 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8  
อาหารจานด่วน

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้บาร์
	จำนวนเก้าอี้ในโต๊ะ	จำนวนชุด		
C 8.1	4	6		
D 8.2	4	2		

ตารางที่ 63 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน

ร้านอาหาร	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้	เก้าอี้	เก้าอี้บาร์

	จำนวนเก้าอี้ในโต๊ะ	จำนวนชุด		
D 9.1	4	2		

ตารางที่ 64 ตารางแสดงรูปแบบการนั่งรับประทานอาหาร ในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10  
ร้านอาหารที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน

ร้านอาหาร	ร้านที่	ชุดโต๊ะ-เก้าอี้		เก้าอี้	เก้าอี้บาร์
		จำนวนเก้าอี้ในโต๊ะ	จำนวนชุด		
A 10.1	1	4	9		
	2				
A 10.2	1	4	10		
	2				
	3				
B 10.3	1	3	3		
	2				
B 10.4	1	4	6		
	2				

#### 4.2.5 ศึกษาขนาดของร้านอาหารและพื้นที่ใช้สอยภายในร้านอาหารแต่ละร้าน

ตารางที่ 65 ตารางแสดง ขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 1 ขนมหวาน

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปรุง	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่โดย รวมของ ร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
A 1.1	2.4	1.44	0.16	0.32	4.32	5.07	0.75

A 1.2	2.4	1.92	-	-	4.32	4.2	0.12
B 1.3	1.92	6.4	0.16	0.16	8.62	9.6	0.98
B 1.4	3.84	7.16	0.4	0.4	12.2	12	0.2
B 1.5	3.6	9.6	0.4	0.8	7.6	11.44	3.84
C 1.6	2.88	3.84	0.16	0.32	7.2	15.36	8.16
C 1.7	4.48	16.8	0.64	0.32	22.24	34.32	12.08
C1.8	3	1.2	-	-	4.2	7.28	3.08
C 1.9	4.8	2.56	0.4	0.4	8.16	11.52	3.36
D 1.10	3.44	1.44	-	0.32	5.2	8.48	3.28
D 1.11	3.2	1.92	0.64	0.32	6.08	14.08	8

ตารางที่ 66 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปรุง	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่โดย รวมของ ร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
A 2.1	1.28	0.64	-	0.16	2.08	2.88	0.8

ตารางที่ 67 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปรุง	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่โดย รวมของ ร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
A 3.1	1.92	1.28	-	-	3.2	3.2	-
A 3.2	2.88	1.28	-	-	4.16	7.68	3.52

B 3.3	2.88	2.88	-	-	5.76	5.6	0.16
-------	------	------	---	---	------	-----	------

ตารางที่ 68 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 4 กว้างเดี่ยว

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปลูก	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่โดย รวมของ ร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
A 4.1	4.96	10.56	0.24	0.84	16.6	22.48	5.88
B 4.2	7.84	12.32	0.32	1.6	22.08	23.04	0.96
C 4.3	2.8	8.32	0.72	0.4	12.24	18.72	6.48
D 4.4	2.88	2.88	0.32	0.48	6.56	8.64	2.08

ตารางที่ 69 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 5 อาหารทะเล

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปลูก	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่โดย รวมของ ร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
C 5.1	4.48	3.84	0.24	0.48	9.04	12.32	3.28

ตารางที่ 70 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 6 กว้างจับ

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปลูก	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่โดย รวมของ ร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
D 6.1	4.8	9.44	-	0.32	14.56	16	1.44



ตารางที่ 71 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 7 หูฉลาม  
กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปรุง	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่โดย รวมของ ร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
B 7.1	9.6	16.32	0.8	1.2	27.92	29.52	1.6
B 7.2	10.88	17.76	0.32	0.16	29.12	34.4	5.28
C 7.3	5.2	7.4	-	1.2	13.8	14.96	1.16

ตารางที่ 72 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 8 อาหารจาน  
ด่วน

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปรุง	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่โดย รวมของ ร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
C 8.1	5.76	3.2	4	0.24	13.2	18.48	5.28
D 8.2	3.36	11.2	2.88	0.64	18.08	20.16	2.08

ตารางที่ 73 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 9 อีสาน

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปรุง	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่ โดยรวม ของร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร
ร้านอาหาร							
D 9.1	2.88	2.24	-	0.96	6.08	8.64	2.56

ตารางที่ 74 ตารางแสดงขนาดของพื้นที่ใช้สอยภายในร้านหาบเร่-แผงลอย ประเภทที่ 10 ร้านอาหาร  
ต่างประเภทที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน

พื้นที่ (ตรม.)	พื้นที่ปรุง	พื้นที่นั่ง	พื้นที่ บริการน้ำ ดื่ม	พื้นที่ล้าง	พื้นที่ใช้ งาน ทั้งหมด รวมกัน	พื้นที่ โดยรวม ของร้าน	พื้นที่ ทางเดินใน ร้านอาหาร	
A10.1	1	2.8	12.24	-	0.13	21.25	35.04	13.79
	2	5.76		-	0.32			
A10.2	1	2.56	10.08	0.16	0.32	15.6	23.92	8.32
	2	1.2		-	-			
	3	1.6		-	0.32			
B10.3	1	1.92	2.56	3.2	0.48	8	12.48	4.48
	2	2.88		0.16				
B10.4	1	3.36	9.6	0.16	0.16	14.56	23.04	8.48
	2	1.28		-	-			

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ มีพื้นที่และประชากรที่ทำการศึกษาคือร้านอาหาร หาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราชที่มีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร จำนวน 36 ร้าน เพื่อศึกษา สภาพแวดล้อมทางกายภาพในร้านอาหาร สังเกตกิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในร้านอาหาร การใช้พื้นที่ของ ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ประเภทของอาหารที่เป็นหาบเร่-แผงลอยที่สามารถนั่งรับประทานอาหาร ได้ริมถนนเยาวราช รูปแบบของสถานที่กับการใช้พื้นที่ของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย การใช้พื้นที่ ร่วมกันของร้านค้าบางประเภท การประยุกต์ใช้เครื่องมือหรือส่วนต่อเติมจนเกิดภูมิปัญญาพื้นถิ่นเมือง บนถนนเยาวราช จากกลุ่มตัวอย่าง 36 ร้าน พบว่ามีประเภทร้านอาหารริมถนนเยาวราช 10 ประเภท ที่ 1-9 เป็นร้านอาหารต่างประเภทกัน ส่วนประเภทที่ 10 เป็นร้านอาหารต่างประเภทที่กระจุกตัว รวมกันเป็นกลุ่มแบบพึ่งพากัน ใช้พื้นที่รับประทานอาหารหรือโต๊ะ-เก้าอี้ร่วมกัน จากการสำรวจและ วิเคราะห์ผู้วิจัยได้สรุปผลวิจัยดังนี้

- 5.1 ผลการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช
- 5.2 พื้นที่ภายในร้านและการจัดร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย
- 5.3 การใช้พื้นที่ ภายในของหาบเร่-แผงลอย และ การใช้พื้นที่ร่วมกันของหาบเร่-แผงลอยและ อาคารแถว
- 5.4 นวัตกรรมการประยุกต์ใช้เครื่องมือหรือส่วนต่อเติมจนเกิดภูมิปัญญาพื้นถิ่นเมืองบนถนน เยาวราช
- 5.5 ความต้องการของพื้นที่ปรุงอาหาร เพื่อตอบสนองต่อวัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่น
- 5.6 สรุปผลการศึกษา

5.1 ผลการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่สามารถนั่งรับประทานอาหารได้บนถนนเยาวราช  
จากการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่สามารถนั่งรับประทานอาหารได้ทั้งหมดบนถนน เยาวราช มีรายละเอียดเพื่อการสรุปผลดังต่อไปนี้

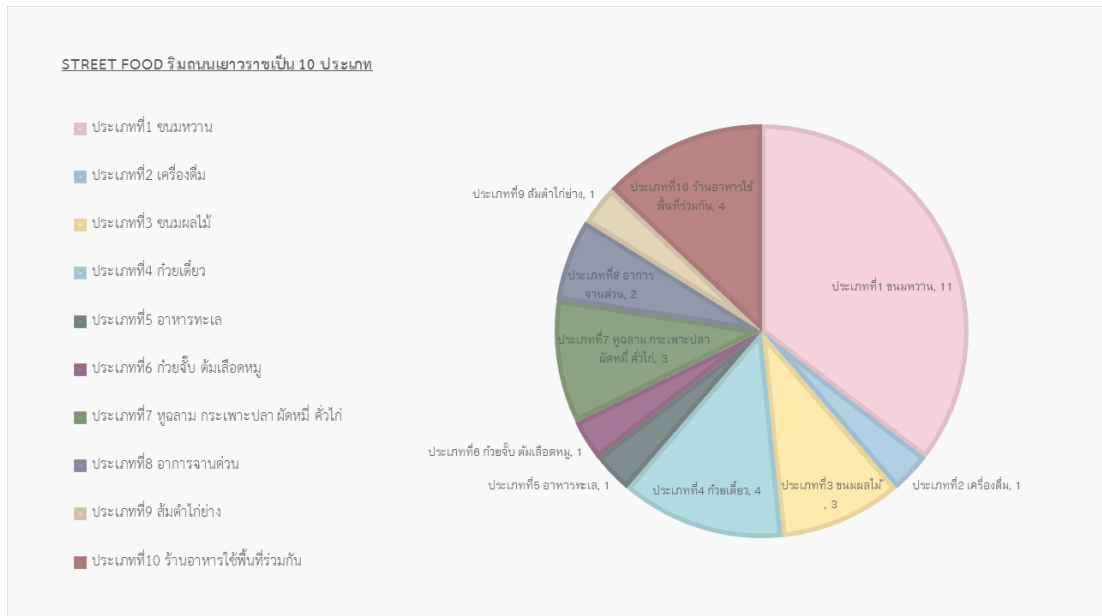
### 5.1.1 จัดทำแผนที่ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่ทำการศึกษทั้งหมดเพื่อต่อการสังเกตและสรุปผล



รูปภาพที่ 42 รูปแสดงตำแหน่งของร้านอาหารที่ศึกษา 36 ร้าน

### 5.1.2 ร้านอาหารแผงลอยที่สามารถนั่งรับประทานได้ริมถนนเขาวราชที่ทำการศึกษสามารถสรุปกราฟได้ดังนี้

## แผนภูมิแสดงจำนวนร้านอาหารทั้ง 10 ประเภท



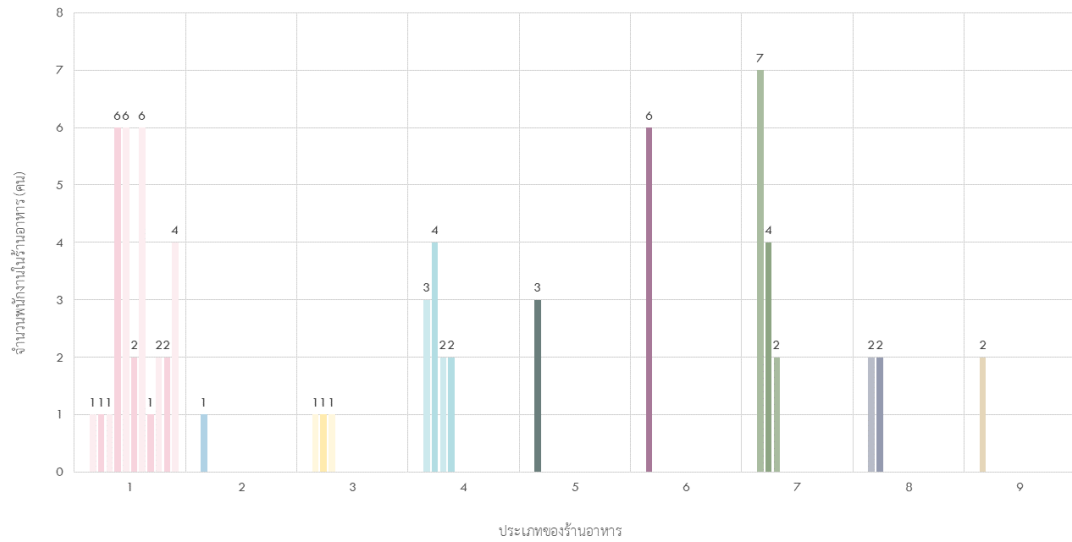
รูปภาพที่ 43 แสดงจำนวนร้านอาหารแต่ละประเภทบนถนนเยาวราช

5.1.3 หน้าที่ของพนักงานภายในร้านอาหาร มีทั้งหมด 6 หน้าที่คือ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์ (จะมีการลงรายละเอียดให้ข้อที่ 5.2)

5.1.4 จากการสำรวจร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย พบว่าผู้ให้บริการและจำนวนพนักงานภายในร้านอาหารรวมกันมีไม่เกิน 7 คนต่อหนึ่งร้าน

### แผนภูมิแสดงจำนวนพนักงานในร้านอาหารประเภท 1-9

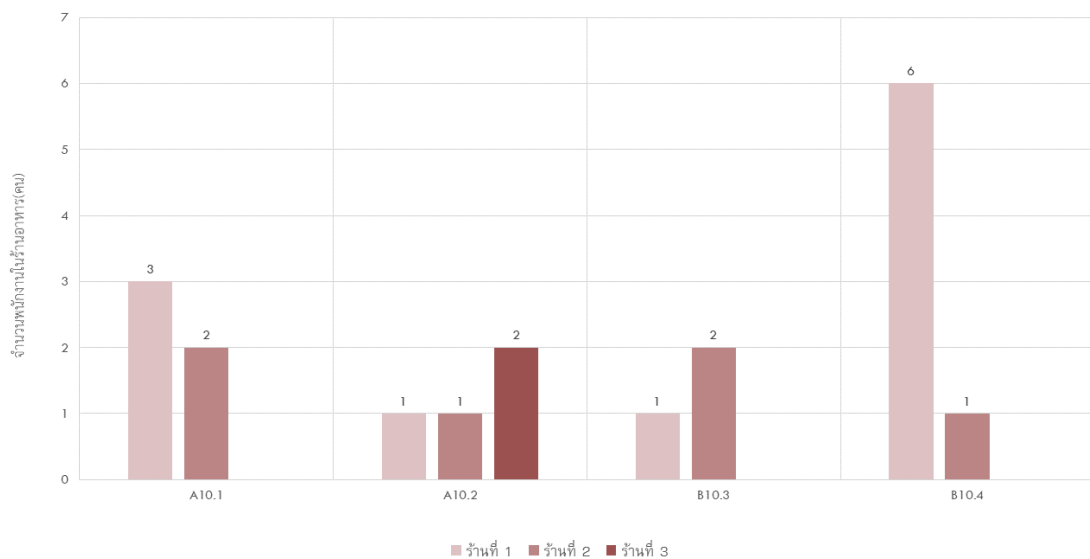
จำนวนพนักงานของร้านอาหาร ประเภทที่1-9



ตารางที่ 75 แสดงจำนวนพนักงานในร้านอาหารประเภท 1-9

### แผนภูมิแสดงจำนวนพนักงานในร้านอาหารประเภท 10

จำนวนพนักงานของร้านอาหาร ประเภทที่10



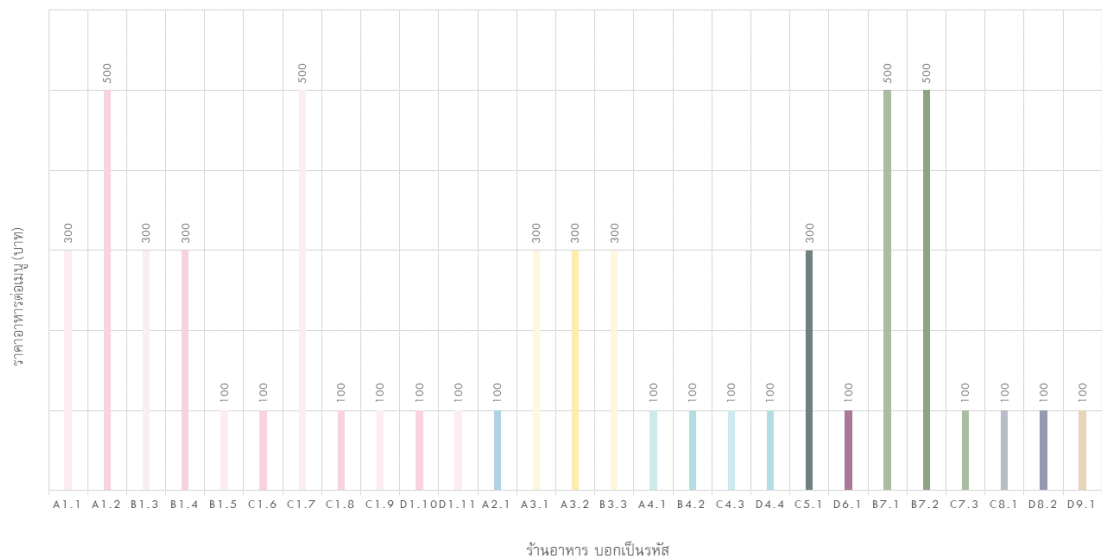
ตารางที่ 76 แสดงจำนวนพนักงานในร้านอาหารประเภท 10

5.1.5 จากการสำรวจพบว่าราคาอาหารต่อ 1 อย่างภายในร้านแต่ละร้าน มีด้วยกัน 3 ช่วงราคา คือ ไม่

เกิน 100 บาท ต่อเมนู ไม่เกิน 300 บาท ต่อเมนู และ ไม่เกิน 500 บาท ต่อเมนู และจากการสำรวจ  
ร้านอาหารประเภทเดียวกันส่วนใหญ่จะราคาอยู่ในช่วงระดับเดียวกัน

### แผนภูมิแสดงราคาประมาณของร้านอาหารประเภท 1-9

แสดงราคาประมาณต่อคนของร้านอาหารบนถนนเยาวราช ประเภท 1-9

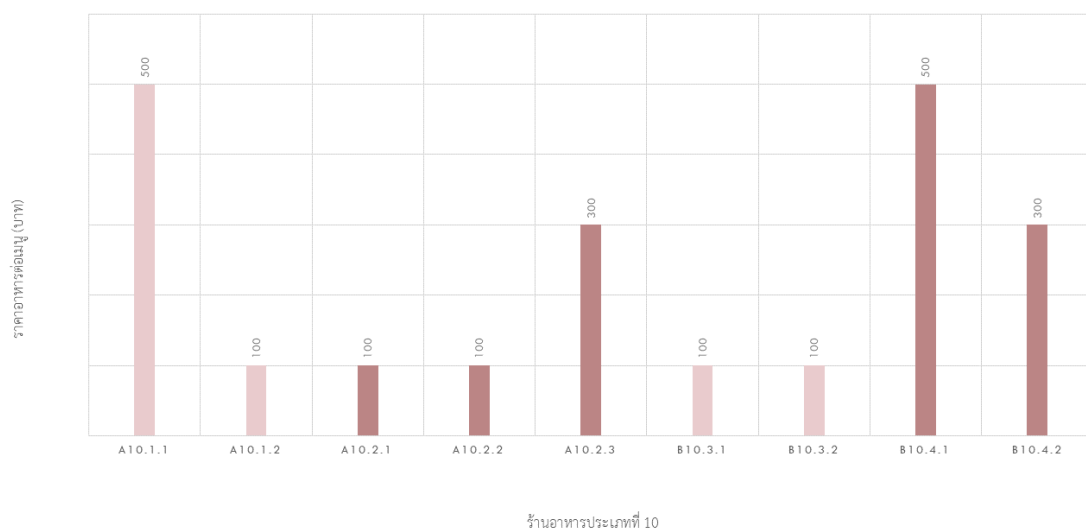


ร้านอาหาร บอกเป็นรหัส

รูปภาพที่ 44 แสดงราคาประมาณของร้านอาหารประเภท 1-9

### แผนภูมิแสดงราคาประมาณของร้านอาหารประเภท 10

แสดงราคาอาหารต่อคนร้านอาหาร ประเภทที่10 ร้านค้าที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน



ร้านอาหารประเภทที่ 10

รูปภาพที่ 45 แสดงราคาประมาณของร้านอาหารประเภท 10

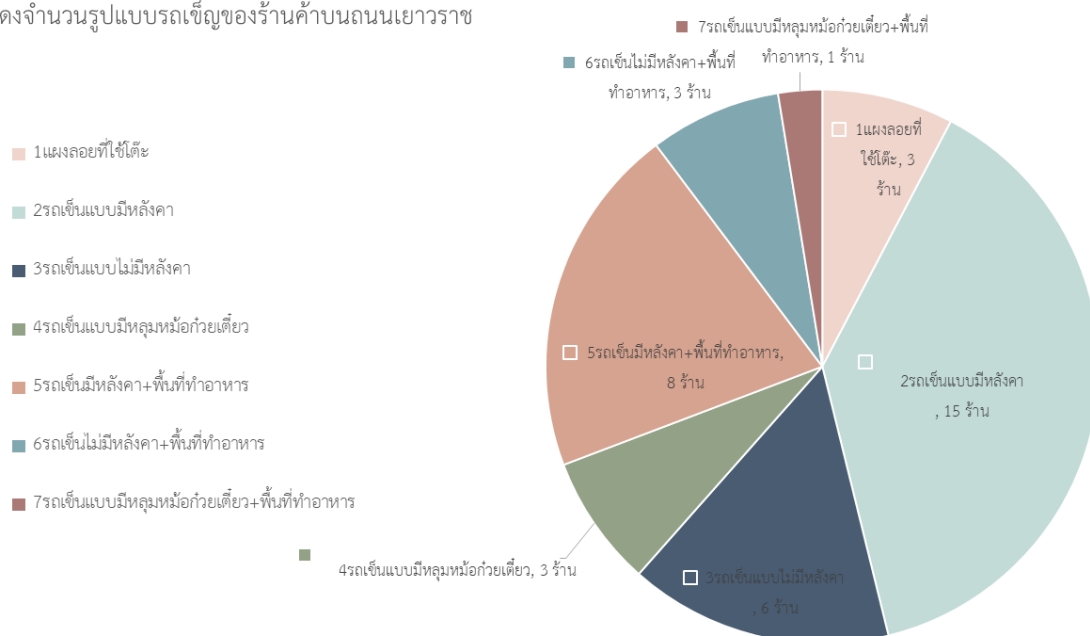


5.1.6 บริการภายในร้าน จากการสำรวจพื้นที่ในร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่ทำการศึกษาคพบว่า ส่วนใหญ่มีบริการขายน้ำดื่ม น้ำผลไม้ น้ำอัดลม และบริการน้ำชา

5.1.7 จากการสำรวจรูปแบบการติดตั้งของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย มีทั้งหมด 7 แบบ คือ 1.รถเข็นธรรมดาแบบมีหลังคา 2.รถเข็นธรรมดาแบบไม่มีหลังคา 3.รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว 4.รถเข็นแบบมีหลังคาและมีพื้นที่ทำอาหาร 5.รถเข็นไม่มีหลังคาและพื้นที่ทำอาหาร 6.รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยวและพื้นที่ทำอาหาร และ แบบที่ 7.แบบแผงลอยที่ใช้โต๊ะ

### แผนภูมิแสดงจำนวนร้านที่ใช้รถเข็นแต่ละรูปแบบ

แสดงจำนวนรูปแบบรถเข็นของร้านค้าบนถนนเยาวราช



รูปภาพที่ 46 แสดงจำนวนร้านที่ใช้รถเข็นแต่ละรูปแบบ

รูปแบบของรถเข็นเกิดจากประเภทอาหารที่ขายและจำนวนผู้คนที่เดินทางมาทานอาหารทำให้รูปแบบร้านและรถเข็นมีความแตกต่างกัน รวมถึงสถานที่ตั้งของร้านอาหาร ทั้งอยู่บนช่วงฟุตบาทที่แคบและกว้างแตกต่างกันตามช่วงถนนนั้นเป็นตัวแปรสำคัญให้เกิดรูปแบบการใช้รถเข็นและการประยุกต์ใช้เพื่อติดตั้งร้านต่าง ๆ

1. ร้านอาหารที่ใช้โต๊ะเป็นแผงลอยได้แก่ D1.10 เจ้หว่า เจ้หยง เต้าทึง, B7.2เส็ง-เง็ก หูลฉลาม

กระเพาะปลา รังนก, A10.1 กระเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันดีและเฮียวอันต้มเลือดหมู และ A10.2 ร้านที่ 2 ขนมงูช่วย จะเห็นได้ว่าทั้งสองร้านที่เป็นร้านอาหารควมมีความต้องการพื้นที่ในการทำอาหารและมืองค์ประกอบของเครื่องปรุงหลากหลายทำให้ใช้โต๊ะที่สามารถวางของได้มาก ส่วนเจ้าหน้าที่หญิง(ในส่วนขนมบัวลอย)และร้านขนมงูช่วย ใช้พื้นที่เล็กน้อยมากจึงตั้งร้านด้วยโต๊ะเล็กๆ

2. ร้านอาหารที่ใช้รถเข็นมีหลังคาได้แก่ A 1.1 รังนกอย่างดี , A 1.2 รังนกอย่างดี 2, C 1.7 แอนรังนกแปะก๊วย , C 1.8 เจ๊กอวย เขาวราช (เจกก๊วย), C 1.9 กลมเกลียว บัวลอย, D 1.10 เจ๊กหว่า เจ๊กหญิงเต้าทึง, A 3.2 ข้าวเหนียวมะม่วงเขาวราช, B 3.3 นวลพรรณ มะม่วงน้ำปลาหวานตา, B 7.2 เส็ง-เง็กหูฉลาม กระเพาะปลา รังนก, A 10.2 ร้านที่ 1 พรชัย ก๋วยเตี่ยวหลอด ร้านที่ 3 กระเพาะปลาอย่างดี

3. ร้านอาหารที่ใช้รถเข็นไม่มีหลังคาได้แก่ C1.6 นมสด ขนมงูช่วย, A2.1 แป๊ะยิ้มจับเลี้ยง, A3.1 ทูเรียน, C8.1แกงกะหรือนายโง่ง, D8.2 แกงกะหรือนายโง่ง 2

4. ร้านอาหารที่ใช้รถเข็นมีหลุมหม้อก๋วยเตี่ยวได้แก่ A4.1 นายอึ้ง บะหมี่เกี๊ยว, B4.2 นายลิ้มเป็ดย่าง, C4.3 ตีเย็นตาโป, D4.4 ต้มยำสุตรมะนาว

5. ร้านอาหารที่ใช้รถเข็นแบบมีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหารได้แก่ B 1.4 Chinese dessert, B 1.5 Sweet time, D 1.11 บัวลอยน้ำจิง, D 6.1 ก๋วยจั๊บน้ำจืด, B 7.1 เฮียต้อ หูฉลาม, C 7.3 คั่วไก่, D 9.1 ส้มตา ไก่ย่าง, B 10.4 ร้านที่ 1 เขี้ยวหูฉลาม

6. ร้านอาหารที่ใช้รถเข็นไม่มีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหารได้แก่ C 5.1 ทะเลโป๊ะแตก

7. ร้านอาหารที่ใช้รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี่ยวเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร ไม่มีร้านที่ทำการศึกษานี้เนื่องจากไม่ตรงกับเกณฑ์ในการเลือกศึกษาแต่สามารถพบเห็นได้บนถนนเขาวราช

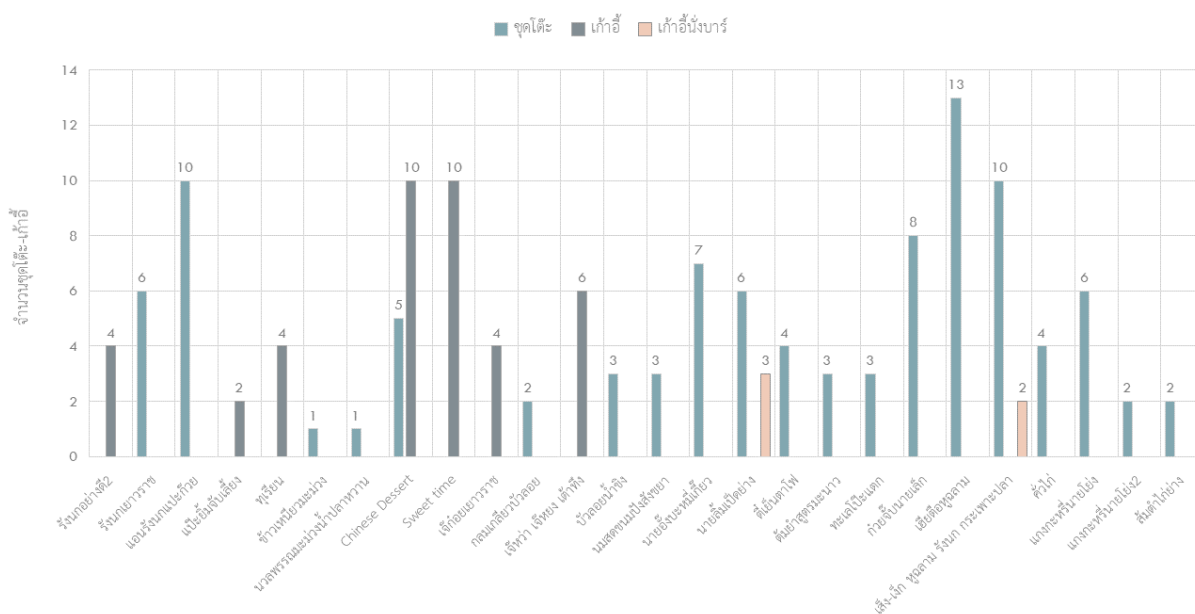
จะเห็นได้ว่าร้านอาหารที่มีส่วนเพิ่มเติมเกิดจากการทำอาหารโดยใช้ไฟแรง และความต้องการมีพื้นที่ในการวางวัตถุดิบ เครื่องปรุงและ อุปกรณ์ประกอบอาหาร เกิดการต่อเติมจนทำให้เกิดเอกลักษณ์ที่ตั้งของความเป็นถนนเขาวราช มีวัฒนธรรมการปรุงอาหารเฉพาะแบบอาหารจีน เกิดการต่อยอดเพื่อแก้ปัญหาในด้านภูมิปัญญาของคนประกอบอาชีพในพื้นที่ กลายเป็นลักษณะเฉพาะ เมื่อรวมกันมากมายบนถนนที่มีวัฒนธรรมการค้าขายของคนจีนมาอย่างยาวนานจึงกลายเป็นย่านที่มีเอกลักษณ์ชัดเจน ไม่ใช่เพียงแค่อาหารจีนแต่เป็นรูปแบบเฉพาะของร้านอาหารแผงลอยที่มีลำดับการใช้งานและ

เกิดขึ้นในทุกวันบนถนนเยาวราช การเรียงตัวกันของร้านอาหารที่กลายเป็นภูมิปัญญาพื้นถิ่นเมืองบนถนนเยาวราช

5.1.8 รูปแบบของการนั่งรับประทานอาหารของร้าน มี 3 แบบ คือ 1. เก้าอี้นั่งอย่างเดียว ส่วนใหญ่มันจะเกิดขึ้นในร้านขนมหวานและน้ำดื่ม เนื่องจากไม่จำเป็นต้องใช้พื้นที่ในการนั่งรับประทานมากนัก 2. ชุดโต๊ะ-เก้าอี้ ส่วนใหญ่จะใช้ในร้านอาหารคาวเนื่องจากอาหารคาวมีงานที่ใหญ่และร้อนทำให้ต้องใช้โต๊ะในการวาง และ 3. เก้าอี้บาร์ (เก้าอี้ทรงสูง) ใช้เป็นที่นั่งเสริมทานอาหารหน้ารถเข็น ตรงชั้นที่ยืนตัวออกมาจากรถเข็นสำหรับลูกค้ามาคนเดียวหรือสั่งอาหารกลับ

#### แผนภูมิแสดงจำนวนชุดโต๊ะ-เก้าอี้, เก้าอี้, เก้าอี้บาร์ ของร้านอาหารประเภท 1-9

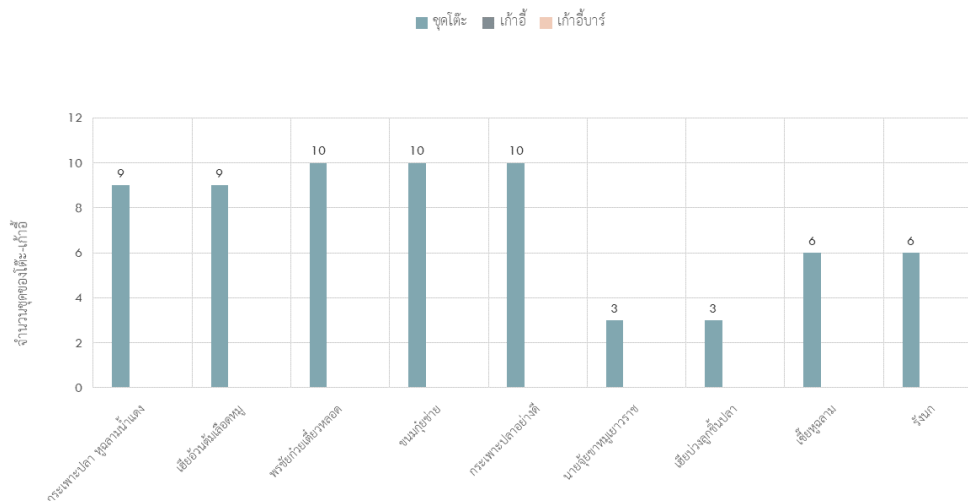
แสดงจำนวนโต๊ะและเก้าอี้ในแต่ละร้านประเภท 1-9



รูปภาพที่ 47 แสดงจำนวนชุดโต๊ะ-เก้าอี้, เก้าอี้, เก้าอี้บาร์ ของร้านอาหารประเภท 1-9

## แผนภูมิแสดงจำนวนชุดโต๊ะ-เก้าอี้, เก้าอี้, เก้าอี้บาร์ ของร้านอาหารประเภทที่ 10

แสดงจำนวนโต๊ะและเก้าอี้ในแต่ละร้านประเภท 10 ร้านค้าที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน



### แสดงจำนวนชุดโต๊ะ-เก้าอี้, เก้าอี้, เก้าอี้บาร์ ของร้านอาหารประเภทที่ 10

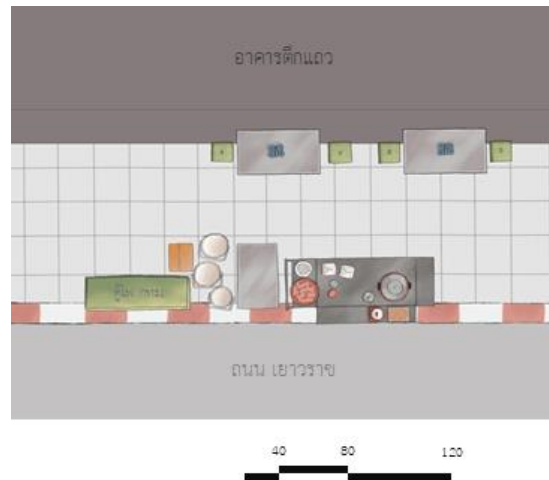
5.1.9 ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนถนนเยาวราช มีพื้นที่ใช้งานทั้งหมดไม่เกิน 7 ส่วน คือ พื้นที่ปลูก พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร พื้นที่บริการน้ำดื่ม พื้นที่ส่วนล้าง ซึ่งจะขยายความในหัวข้อที่ 5.2

## 5.2 พื้นที่ภายในร้านและการจัดร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย

5.2.1 การจัดวางผังและพื้นที่ใช้สอยของร้านอาหารที่สามารถนั่งรับประทานได้บนถนนเยาวราช มีร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่ทำการศึกษารวม 36 ร้าน มีทั้งหมด 10 ประเภท แบ่งเป็นประเภทตามลักษณะอาหารได้ 9 ประเภท และประเภทที่ 10 เป็นร้านอาหารต่างประเภทที่ใช้พื้นที่ร่วมกันทั้งหมดมีดังต่อไปนี้

### ประเภทที่ 1 ขนมหวาน

#### A1.1 รังนกอย่างดี

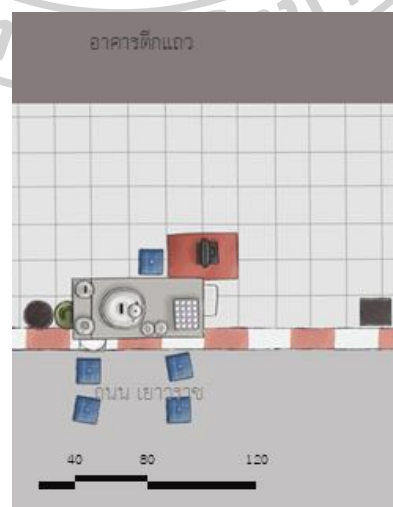


รูปภาพที่ 48 แสดงการจัดวางผังของรั้งนกออย่างดี

ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อกA ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 100-299 มีพนักงาน1 คน มี  
หน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะรับประทานอาหารแบบ4 ที่นั่ง จำนวน2 ชุด แบ่ง  
พื้นที่ปรุงอาหาร 2.4 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 1.44 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม. พื้นที่  
ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 4.32 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 5.07 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่าง  
พื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.75 ตรม. ร้านค้ามีตู้พักหม.อยู่ในบริเวณใกล้เคียงร้านค้า

#### A1.2 รั้งนกออย่างดี 2



รูปภาพที่ 49 แสดงการจัดวางผังของรั้งนกออย่างดี 2

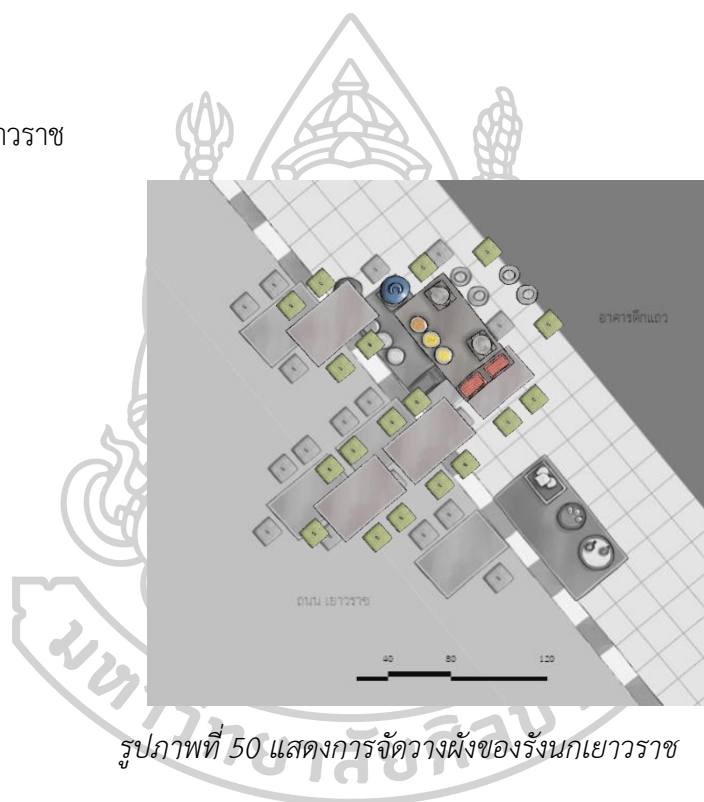
ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อกA ฝั่งตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 300-500

มีพนักงาน1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีเก้าอี้ 4ตัว

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.4 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 1.92 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 4.32 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 4.2 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.12 ตรม. ร้านค้ามีเสไฟฟ้าอยู่ในบริเวณร้านค้า

### B1.3 รังนกเยาวราช



รูปภาพที่ 50 แสดงการจัดวางผังของรังนกเยาวราช

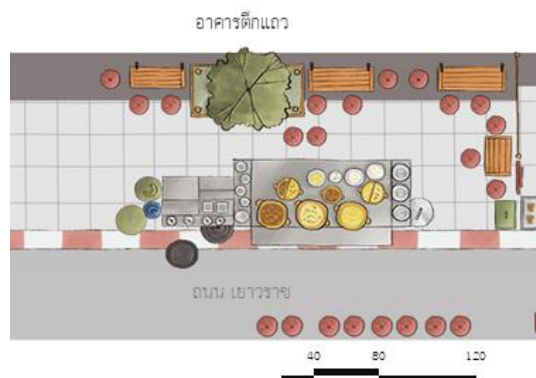
ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อกB ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 100-299 บาท

มีพนักงาน1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะแบบ4 ที่นั่ง จำนวน6 ชุด

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 1.92 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 6.4 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.16 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 8.62 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 9.6 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.98 ตรม.

## B1.4 Chinese dessert



รูปภาพที่ 51 แสดงการจัดวางผังของ Chinese dessert

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อกB ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 6 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5. คิดเงิน

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5. คิดเงิน

คนที่ 3 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน

คนที่ 4 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน

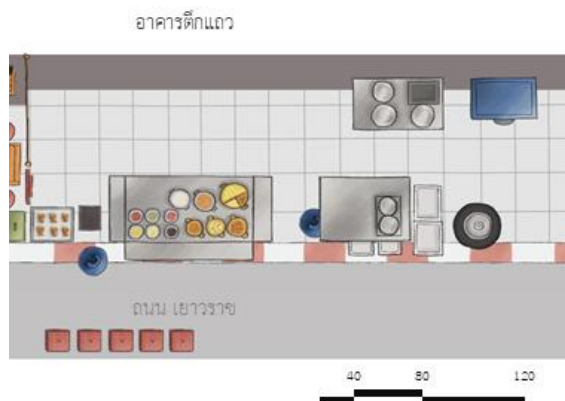
คนที่ 5 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 6. รับออเดอร์

คนที่ 6 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบ 5 มีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร มีชุดโต๊ะ 2 ที่นั่ง 5 ชุด และเก้าอี้นั่งรับประทาน 10 ตัว แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 3.84 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 7.16 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.4 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.4 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 12.2 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 12 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.2 ตรม. ร้านค้าใช้กระถางต้นไม้ของธนาคารเป็นที่เก็บของ และร้านธนาคารในการแขวนโต๊ะทำเอง



## B1.5 Sweet time



รูปภาพที่ 52 แสดงการจัดวางผังของ Sweet time

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขียววราช บล็อกB ผังแม่บ้านเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 6 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 3 มีหน้าที่ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 2. เสิร์ฟ-เก็บ

คนที่ 4 มีหน้าที่ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 2. เสิร์ฟ-เก็บ

คนที่ 5 มีหน้าที่ 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

คนที่ 6 มีหน้าที่ 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบ 5 มีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร มีชุดโต๊ะ 2 ที่นั่ง 5 ชุด และเก้าอี้ 10 ตัว แบ่งเป็นพื้นที่ปรุงอาหาร 3.6 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 9.6 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.4 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.8 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 7.6 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 11.44 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 3.84 ตรม.

## C1.6 นมสด ขนมปังสังขยา



รูปภาพที่ 53 แสดงการจัดวางผังของนมสด ขนมปังสังขยา

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ผังแม่น้ำเจ้าพระยา มีชอยอิสราณภาพ(เยาวราช6) ตัดผ่าน ราคาอาหารไม่เกิน 99บาท

มีพนักงาน2 คน

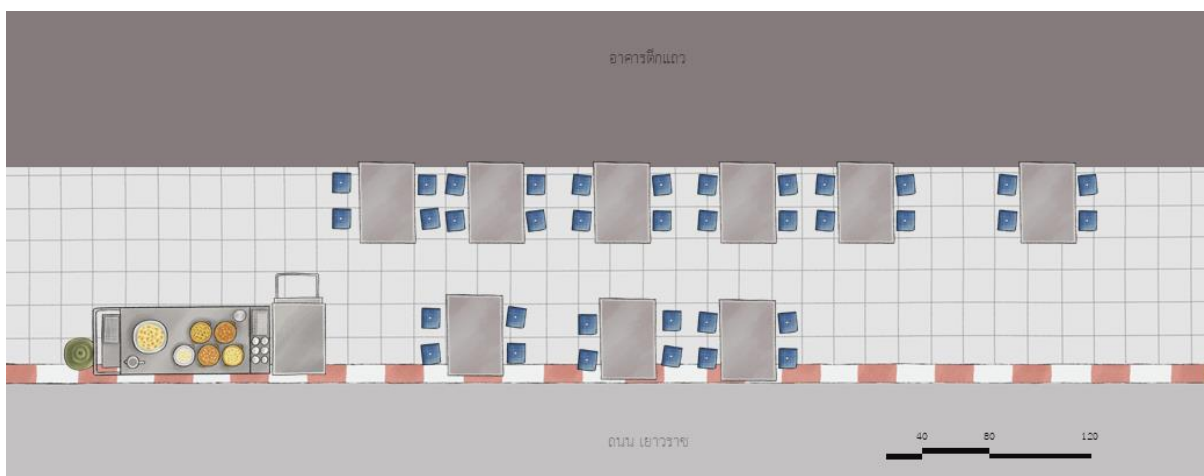
คนที่ 1มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบ3 รถเข็นแบบไม่มีหลังคา มีชุดโต๊ะ4ที่นั่ง 3ชุด

แบ่งเป็น พื้นที่ปรุงอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 3.84 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 7.2 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 15.36 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 8.16 ตรม. ใช้ตู้ไฟฟ้ากม. วางของใช้ต่าง ๆ

## C1.7 แอนรังกแปะก๊วย



รูปภาพที่ 54 แสดงการจัดวางผังของแอนรังกแปะก๊วย

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 300-500 บาท

มีพนักงาน 6 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

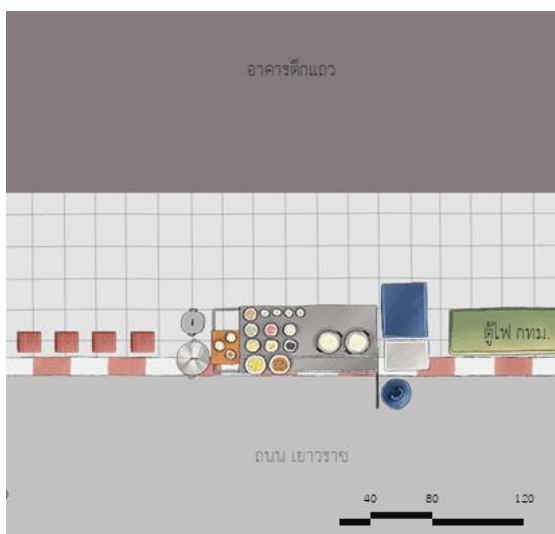
คนที่ 3 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 5. คัดเงิน 6. รับออเดอร์

คนที่ 4 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์

คนที่ 5 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 10 ชุด แบ่งเป็นพื้นที่ปรุงอาหาร 4.48 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 16.8 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.64 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 22.24 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 34.32 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 12.08 ตรม.

## C1.8 เจ๊ก้อย เขาวราช (เขาก้วย)



รูปภาพที่ 55 แสดงการจัดวางผังของเจ๊ก้อย เขาวราช

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก C ฝั่งตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นแบบที่ 2 รถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะ 2 ที่นั่ง 5 ชุด และเก้าอี้ 10 ตัว

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 3 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 1.2 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 4.2 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 7.28 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 3.08 ตรม.

## C1.9 กลมเกลียว บัวลอย



รูปภาพที่ 56 แสดงการจัดวางผังของกลมเกลียว บัวลอย

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ฝั่งตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นแบบที่ 2 รถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง 3 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 4.8 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 2.56 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.4 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.4 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 0.4 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 7.28 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 3.08 ตรม.

## D1.10 เจี๋หว่า เจี๋หยง เต้าทึง



รูปภาพที่ 57 แสดงการจัดวางผังของเจี๋หว่า เจี๋หยง เต้าทึง

ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก D ผังตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 2 คน

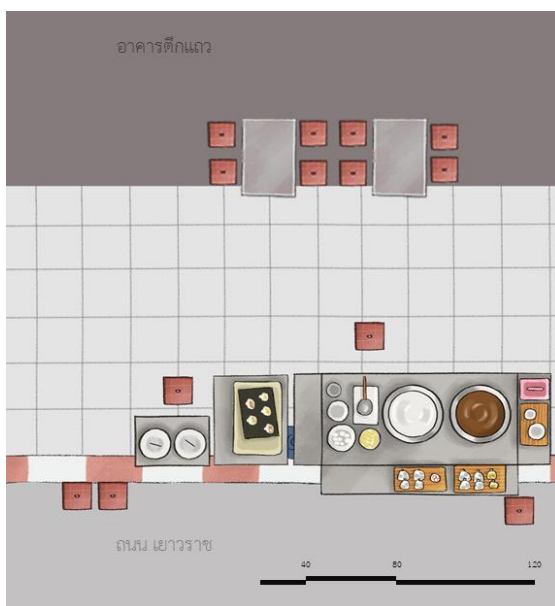
คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 2. เสิร์ฟ-เก็บ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ล้างจาน 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นแบบที่ 1, 2 แผงลอยที่ใช้โต๊ะและรถเข็นแบบมีหลังคา มีเก้าอี้นั่งรับประทาน 6 ตัว

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 3.44 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 1.44 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 5.2 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 8.48 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 3.28 ตรม.

## D1.11 บัวยลอยน้ำชิง



รูปภาพที่ 58 แสดงการจัดวางผังของบัวยลอยน้ำชิง

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก D ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99บาท

มีพนักงาน 4 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 6. รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

คนที่ 3 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์

คนที่ 4 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์

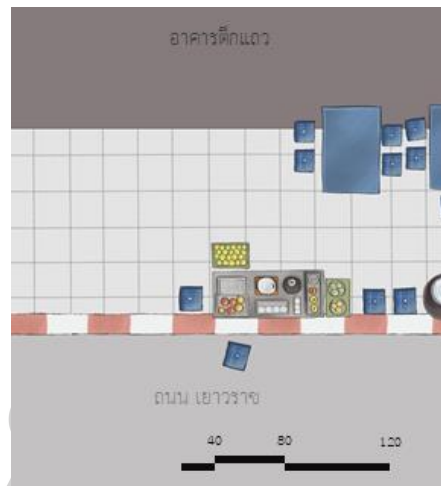
รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบ 5 มีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร มีชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง 3 ชุด

แบ่งเป็น พื้นที่ปรุงอาหาร 3.2 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 1.92 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.64 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 6.08 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 14.08 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 8 ตรม.



## ประเภทที่ 2 น้ำดื่ม

### A2.1 แป๊ะยี๋มจับเลี้ยง



รูปภาพที่ 59 แสดงการจัดวางผังของแป๊ะยี๋มจับเลี้ยง

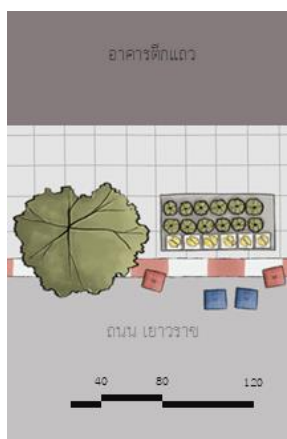
ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก A ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบไม่มีหลังคารถ เก้าอี้นั่งรับประทาน จำนวน 3 ตัวแบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 1.28 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 0.64 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.16 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 2.08 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 2.88 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.8 ตรม.

## ประเภทที่ 3 ขนมผลไม้

### A3.1 ทูเรียน



รูปภาพที่ 60 แสดงการจัดวางผังของทุเรียน

ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก A ผังตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 100-299 บาท

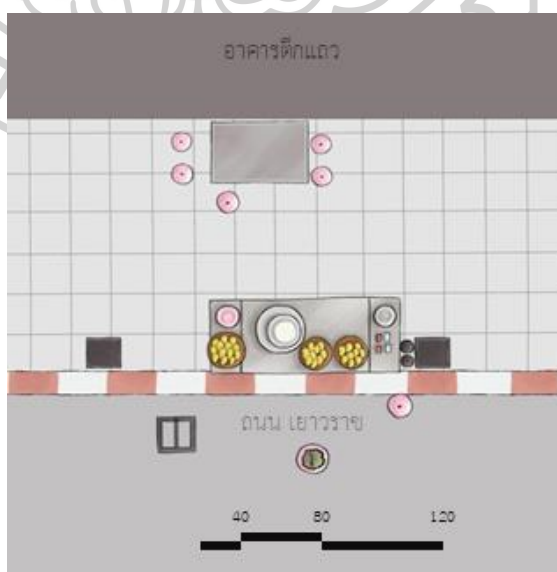
มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบไม่มีหลังคารถ เก้าอี้นั่งรับประทาน จำนวน 4 ตัว

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 1.92 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 1.28 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 3.2 ตรม.

พื้นที่โดยรวมของร้าน 3.2 ตรม. ใต้ต้นไม้กม.เป็นที่วางถังขยะ

### A3.2 ข้าวเหนียวมะม่วงเยาวราช



รูปภาพที่ 61 แสดงการจัดวางผังของข้าวเหนียวมะม่วงเยาวราช

ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก A ฝั่งตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 100-299 บาท

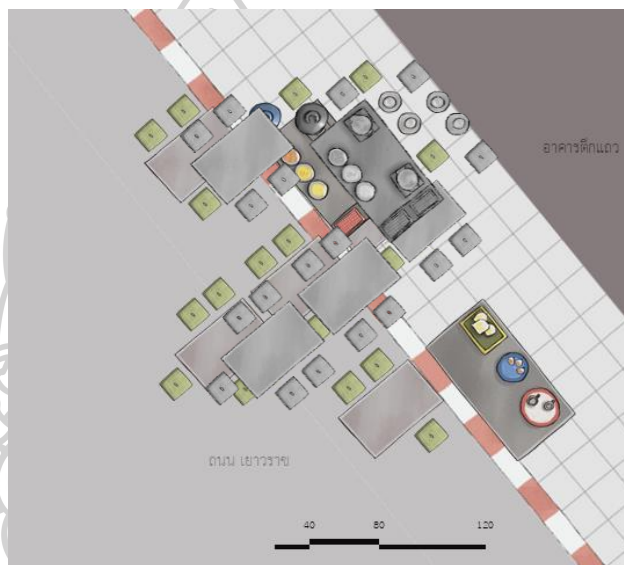
มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 1 ชุด

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 1.28 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 4.16 ตรม.

พื้นที่โดยรวมของร้าน 7.68 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 3.52 ตรม.

### B3.3 นลพรรณ มะม่วงน้ำปลาหวาน



รูปภาพที่ 62 แสดงการจัดวางผังของนลพรรณ มะม่วงน้ำปลาหวาน

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา หน้าถนนผดุงด้าว ราคาอาหารไม่เกิน 100

บาท มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.

คิดเงิน 6.รับออเดอร์ รูปแบบของร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง จำนวน 1 ชุด

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 2.88 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 5.76 ตรม.

พื้นที่โดยรวมของร้าน 5.6 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.16 ตรม. ใช้เสา

ไฟฟ้าเป็นที่พึ่งของ

## ประเภทที่ 4 กว๊ายเตี้ยว

### A4.1 นายอึ้ง บะหมี่เกี้ยว



รูปภาพที่ 63 แสดงการจัดวางผังของนายอึ้ง บะหมี่เกี้ยว

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก A ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 3 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 2 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

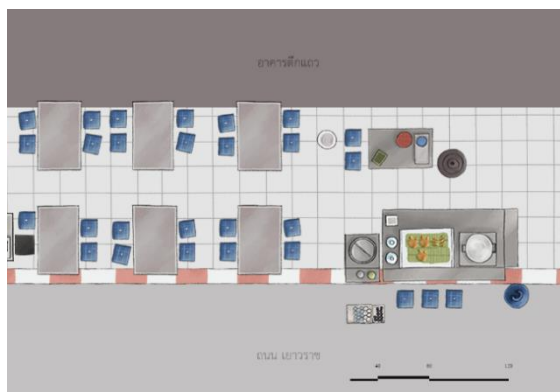
คนที่ 3 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 4 รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๊วยเตี้ยว ชุดโต๊ะแบบ4ที่นั่ง 7 ชุด

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 4.96 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 10.56 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.84 ตรม.

พื้นที่ใช้งานรวมกัน 16.36 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 22.48 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 6.12 ตรม.

## B4.2 นายลิ้มเปี้ย่าง



รูปภาพที่ 64 แสดงการจัดวางผังของนายลิ้มเปี้ย่าง

ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ใกล้เยาวราช 22 ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 4 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1. ทำอาหาร 3. เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 3 มีหน้าที่ 5. คิดเงิน 6. รับออเดอร์

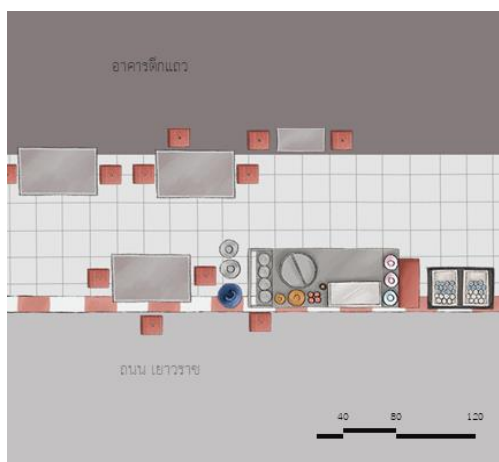
คนที่ 4 มีหน้าที่ 2. เสิร์ฟ-เก็บ 4. ล้างจาน 6. รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 7 รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว+พื้นที่ทำอาหาร ชุดโต๊ะ

แบบ 4 ที่นั่ง 6 ชุด และเก้าอี้ บาร์ 3 ตัว

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 7.84 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 12.32 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.32 ตรม. พื้นที่ล้าง 1.6 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 22.08 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 23.04 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 0.96 ตรม.

## C4.3 ตีเย็นตาโฟ



รูปภาพที่ 65 แสดงการจัดวางผังของตีเย็นตาโฟ

ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ฝั่งตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 2 คน

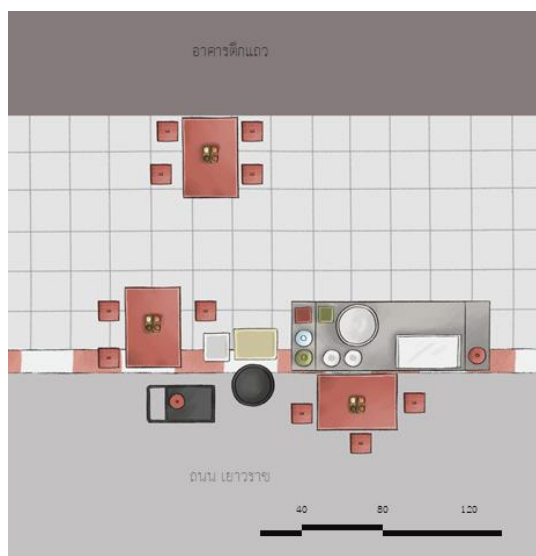
คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.8 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 8.32 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.72 ตรม.

พื้นที่ล้าง 0.4 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 12.24 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 18.72 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 6.48 ตรม.

## D4.4 ต้มยำสุตรมะนาว



รูปภาพที่ 66 แสดงการจัดวางผังของต้มยำสุตรมะนาว

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท

มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 4 รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก๋วยเตี๋ยว ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 3 ชุด

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 2.88 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.32ตรม.

พื้นที่ล้าง 0.48 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 6.56 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 8.64 ตรม. พื้นที่เหลือ

ระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 2.08 ตรม



## ประเภทที่ 5 อาหารทะเล

### C5.1 ทะเลโป๊ะแตก



รูปภาพที่ 67 แสดงการจัดวางผังของทะเลโป๊ะแตก

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 299 บาท ต่อเมนู มีพนักงาน 3 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 3 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 6 รถเข็นแบบไม่มีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 3 ชุด

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 4.48 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 3.84 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.24 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.48 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 9.04 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 12.32 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 3.28 ตรม

## ประเภทที่ 6 กว๊วยจับ ต้มเลือดหมู

### D6.1 กว๊วยจับนายเล็ก



รูปภาพที่ 68 แสดงการจัดวางผังของก๊วยจับนายเล็ก

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก D ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อเมนู มีพนักงาน 6 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 6.รับออเดอร์

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

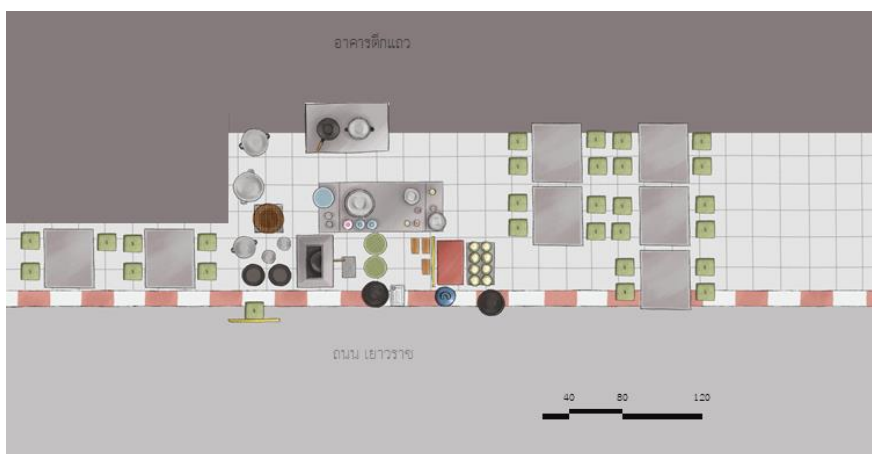
คนที่ 6 มีหน้าที่ 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 5 รถเข็นแบบมีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร ชุดโต๊ะแบบ 2 ที่นั่ง 8 ชุด

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 4.8 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 9.44 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 14.56 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 16 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 1.44 ตรม

## ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่

### B7.1 เฮียต้อ หูฉลาม



รูปภาพที่ 69 แสดงการจัดวางผังของเฮียต้อ หูฉลาม

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก B ผังตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 300-500 บาท ต่อเมนู

มีพนักงาน 7 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 3 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 6.รับออเดอร์

คนที่ 4 มีหน้าที่ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 6.รับออเดอร์

คนที่ 5 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

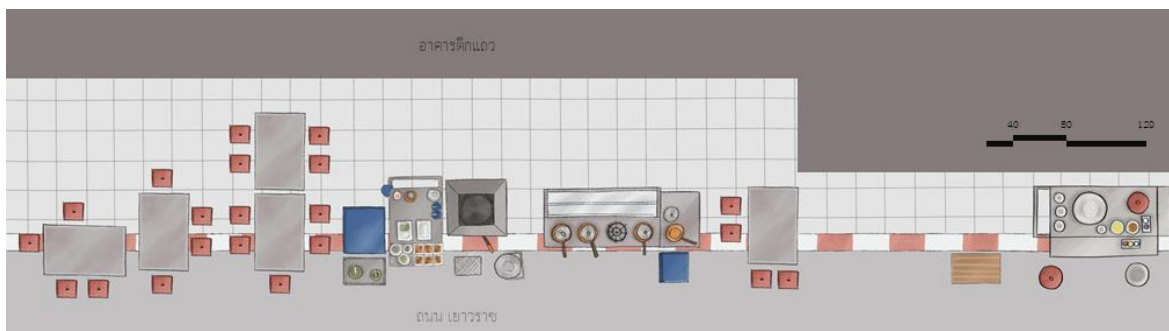
คนที่ 6 มีหน้าที่ 5.คิดเงิน

คนที่ 7 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 5 รถเข็นแบบมีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 13 ชุด

แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 4.8 ตรม. พื้นที่นั่งทำอาหารขนาด 9.44 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่ใช้งาน รวมกัน 14.56 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 16 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 1.44 ตรม

## B7.2 เส็ง-เจ็ก หุฉลาม กระเพาะปลา รังนก



รูปภาพที่ 70 แสดงการจัดวางผังของเส็ง-เจ็ก หุฉลาม กระเพาะปลา รังนก

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก B ฟังตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 300-500 บาท ต่อเมนู มีพนักงาน 5 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

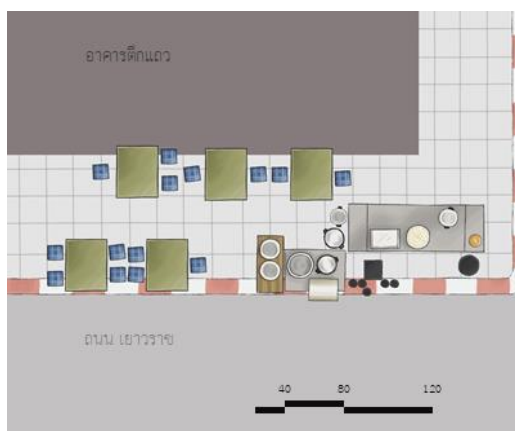
คนที่ 3 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 4 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

คนที่ 5 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้ำเป็นแบบที่ 1,2 รถเข็นแบบมีหลังคาและแผงลอยที่ใช้โต๊ะ ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 8 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 10.88 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 17.76 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.32 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.16 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 29.12 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 34.4 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 5.28 ตรม

## C7.3 คั่วไก่



รูปภาพที่ 71 แสดงการจัดวางผังของคั่วไก่

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อเมนู มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 5 รถเข็นแบบมีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 4 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 5.2 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 7.4 ตรม. พื้นที่ล้าง 1.2 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 13.8 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 14.96 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 1.16 ตรม.

## ประเภทที่ 8 อาหารจานด่วน

### C8.1 แกงกะหรี่นายโย่ง



รูปภาพที่ 72 แสดงการจัดวางผังของแกงกะหรี่นายโย่ง

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก C ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อเมนู มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 6 รถเข็นแบบไม่มีหลังคา ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 2 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 3.36 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 11.2 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 4 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.64 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 15.2 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 14.56 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 5.28 ตรม.

## D8.2 แกงกะหรี่นายโง่ 2



รูปภาพที่ 73 แสดงการจัดวางผังของแกงกะหรี่นายโง่ 2

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก D ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อเมนู  
มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

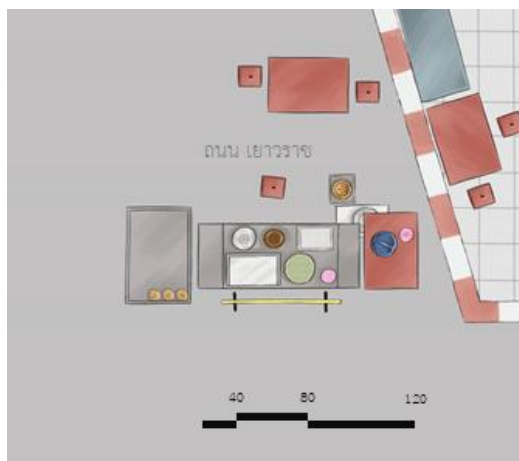
คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้ำเป็นแบบที่ 3 รถเข็นแบบไม่มีหลังคา ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 6 ชุด แบ่งพื้นที่  
ปรุงอาหาร 5.76 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 3.2 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 2.88 ตรม. พื้นที่ล้าง  
0.24 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 18.08 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 20.16 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่าง  
พื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 2.08 ตรม.



## ประเภทที่ 9 อีสาน

### D9.1 เจ็ทึมส้มตำ ไก่ย่าง



รูปภาพที่ 74 แสดงการจัดวางผังของเจ็ทึมส้มตำ ไก่ย่าง

ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก D ผังแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อเมนู มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 5 รถเข็นแบบมีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 2 ชุด แบ่งพื้นที่ปรุงอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 2.24 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.96 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 6.08 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 8.64 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 2.56 ตรม.

## ประเภทที่ 10 ร้านอาหารใช้พื้นที่ร่วมกัน

### A10.1 กระเพาะปลา หุฉลามน้ำแดงบรันตี

เฮียอ้วนต้มเลือดหมู



รูปภาพที่ 75 รูปภาพที่ 76 แสดงการจัดวางผังของกระเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันดี และเฮียอ้วนต้ม

เลือดหมู

ร้านที่1 กระเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันดี ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก A ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา  
ราคาอาหารไม่เกิน 500 บาท ต่อเมนู

มีพนักงาน 3 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร

คนที่ 2 มีหน้าที่ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน

คนที่ 3 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 6 รถเข็นแบบไม่มีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร มีพื้นที่ปรุง  
อาหาร 2.8 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.13 ตรม.

ร้านที่2 เฮียอ้วนต้มเลือดหมู ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก A ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่  
เกิน 99 บาท ต่อเมนู

มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

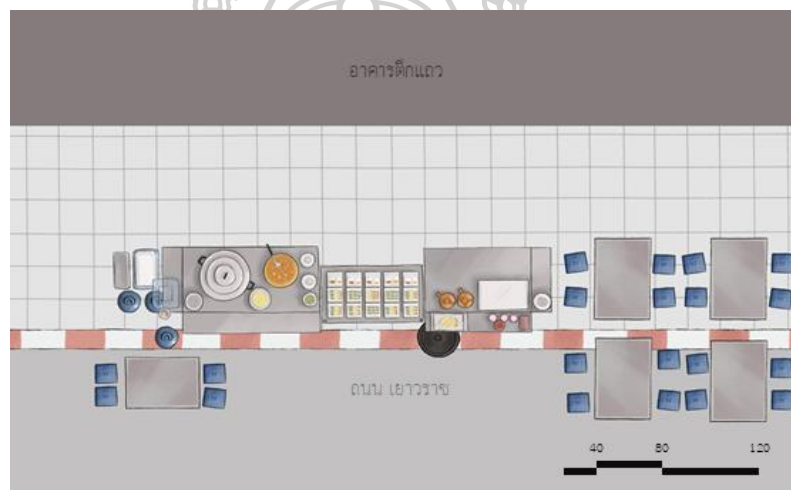
รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 6 รถเข็นแบบไม่มีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร มีพื้นที่ปรุง  
อาหาร 5.76 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม.

พื้นที่ใช้งานร่วมกัน ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 9 ชุด พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 12.24 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 21.25 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 35.04 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 13.79 ตรม. หุ้ดลามน้ำแดงบรันดิและ ต้มเลือดหมูเฮียอ้วน ทั้ง 2 ร้านใช้โต๊ะและเก้าอี้สำหรับลูกค้าที่มารับประทานอาหาร ร่วมกัน มีพื้นที่โต๊ะรับประทานอาหาร 9 ที่ และไม่มี การปรับเปลี่ยนพื้นที่

#### A10.2 พรชัย ก่วยเดี่ยวหลอด

ขนมก้วยซ่าย

กระเพาะปลาอย่างดี



รูปภาพที่ 77 แสดงการจัดวางผังของพรชัย ก่วยเดี่ยวหลอด, ขนมก้วยซ่าย และกระเพาะปลาอย่างดี ร้านที่ 1 กระเพาะปลาอย่างดี ตั้งอยู่ตั้งอยู่บนถนนเยาวราช บล็อก A ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 300 บาท ต่อรายการ

มีพนักงาน 1 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบมีหลังคา มีพื้นที่ปรุงอาหาร 1.6 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม.

ร้านที่ 2 ขนมก้วยซ่าย ตั้งอยู่บนถนนเยาวราช บล็อก A ฝั่งตลาดใหม่

ราคาอาหารไม่เกิน 100 บาท ต่อรายการ

มีพนักงาน 1 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบแผงลอยที่ใช้โต๊ะ มีพื้นที่ปรุงอาหาร 1.2 ตรม.

ร้านที่ 3 พรชัยก๋วยเตี๋ยวหลอด ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก A ฝั่งตลาดใหม่ ราคาอาหารไม่เกิน 100 บาท ต่อรายการ

มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน

คนที่ 2 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นรถเข็นแบบมีหลังคา มีพื้นที่ปรุงอาหาร 2.56 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.32 ตรม.

พื้นที่ใช้ร่วมกัน ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 10 ชุด พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 10.08 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 15.6 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 23.92 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 8.32 ตรม.

B10.3 นายจ้อยชาหมูเยาวราช

เฮียบ่วงก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา



รูปภาพที่ 78 แสดงการจัดวางผังของนายจ้อยชาหมูเยาวราช และเฮียบ่วงก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา

ร้านที่ 1 นายจ้อยหาหมูเขาวราช ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อเมนู

มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 4.ล้างจาน 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 3 รถเข็นแบบไม่มีหลังคา มีพื้นที่ปรุงอาหาร 1.92 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 3.2 ตรม.

ร้านที่ 2 เฮียบ่วงก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลา ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเขาวราช บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 99 บาท ต่อเมนู

มีพนักงาน 2 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์

คนที่ 2 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

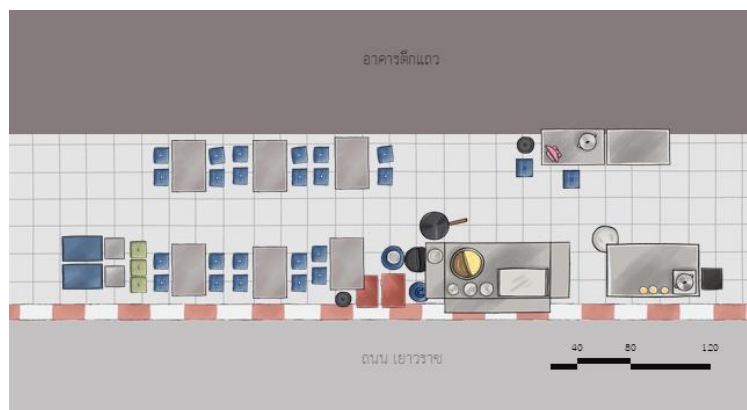
รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 4 รถเข็นแบบมีหลุมหม้อก้วยเตี่ยว มีพื้นที่ปรุงอาหาร 2.88 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.48 ตรม.

พื้นที่ใช้ร่วมกัน ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 3 ชุด พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 2.56 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.48 ตรม.

พื้นที่ใช้งานรวมกัน 8 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 12.48 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 4.48 ตรม.

#### B10.4 เขี่ยหูลลาม

รังนก



รูปภาพที่ 79 แสดงการจัดวางผังของเขี่ยหูลลาม และรังนก

ร้านที่ 1 เซี่ยหูลาม ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก B ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 500 บาท ต่อเมนู

มีพนักงาน 6 คน

คนที่ 1 มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร

คนที่ 2 มีหน้าที่ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 6.รับออเดอร์

คนที่ 3 มีหน้าที่ 5.คิดเงิน

คนที่ 4 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

คนที่ 5 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

คนที่ 6 มีหน้าที่ 2.เสิร์ฟ-เก็บ 4.ล้างจาน 6.รับออเดอร์

รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 5 รถเข็นแบบมีหลังคาเพิ่มพื้นที่ทำอาหาร มีพื้นที่ปรุงอาหาร 3.36 ตรม. พื้นที่ล้าง 0.16 ตรม. พื้นที่บริการน้ำดื่ม 0.16 ตรม.

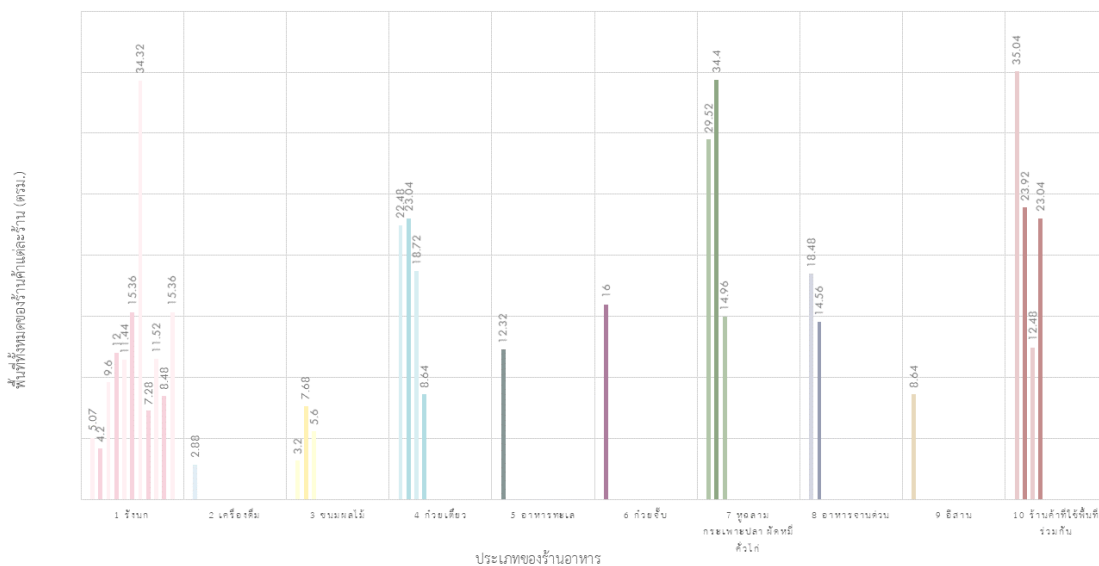
ร้านที่ 2 รังนก ตั้งอยู่ตั้งอยู่ถนนเยาวราช บล็อก A ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ราคาอาหารไม่เกิน 299 บาท ต่อเมนู มีพนักงาน 1 คน มีหน้าที่ 1.ทำอาหาร 2.เสิร์ฟ-เก็บ 3.เตรียมอุปกรณ์ทำอาหาร 5.คิดเงิน 6.รับออเดอร์ รูปแบบของรถเข็นในร้านค้าเป็นแบบที่ 2 รถเข็นแบบมีหลังคา มีพื้นที่ปรุงอาหาร 1.28 ตรม.

พื้นที่ใช้งานร่วมกัน ชุดโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง 6 ชุด พื้นที่นั่งทานอาหารขนาด 9.6 ตรม. พื้นที่ใช้งานรวมกัน 14.56 ตรม. พื้นที่โดยรวมของร้าน 23.56 ตรม. พื้นที่เหลือระหว่างพื้นที่โดยรวมกับพื้นที่ใช้งาน 8.48 ตรม.

5.2.2 ขนาดของร้านอาหารและพื้นที่ใช้สอยภายในร้านอาหารแต่ละร้านมาเปรียบเทียบกันเป็นแผนภูมิดังนี้

แผนภูมิแสดงขนาดพื้นที่โดยรวมของร้านอาหารแต่ละร้าน

พื้นที่โดยรวมร้านค้าริมทางบนถนนเยาวราชประเภทที่ 1-10

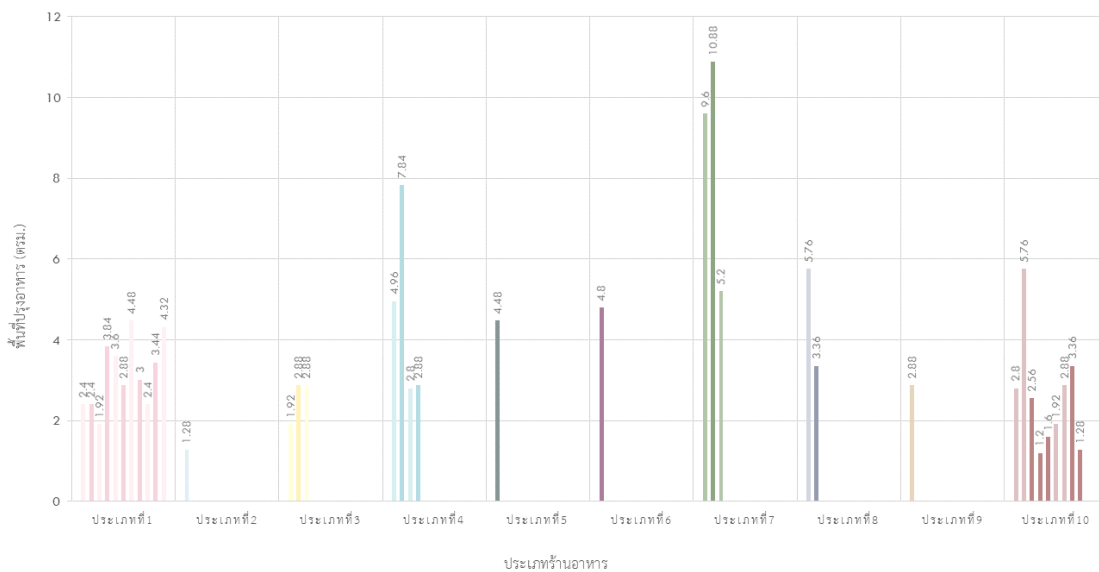


รูปภาพที่ 80 แสดงขนาดพื้นที่โดยรวมของร้านอาหารแต่ละร้าน

ขนาดพื้นที่โดยรวมของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่เล็กที่สุด อยู่ในอาหารประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม A2.1 แป๊ะขี้มัจฉะ มีพื้นที่ 2.88 ตรม. และขนาดพื้นที่โดยรวมของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยที่ใหญ่ที่สุด อยู่ในอาหารประเภทที่ 10 ร้านอาหารต่างประเภทที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน A10.1 กระเพาะปลา หูฉลามน้ำแดงบรันดิ และเฮียอ้วนต้มเลือดหมู มีพื้นที่ 35.04 ตรม.

แผนภูมิแสดงพื้นที่ปรุงอาหารของร้านอาหารแต่ละร้าน

พื้นที่ปรุงอาหารของร้านค้าริมทางบนถนนเยาวราชประเภทที่ 1-10



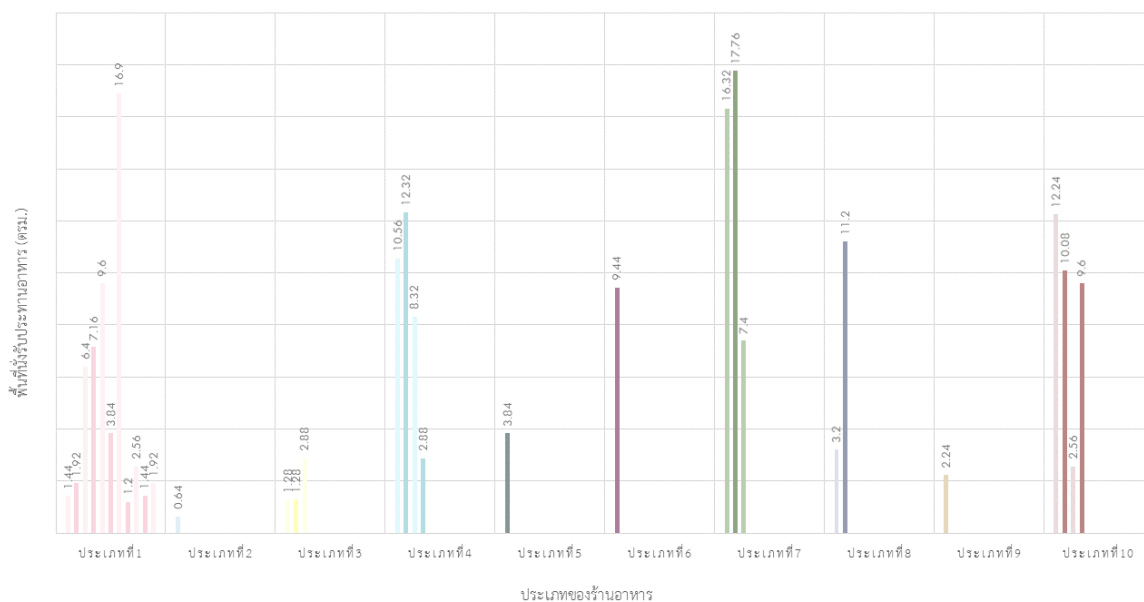
รูปภาพที่ 81 แสดงพื้นที่ปรุงอาหารของร้านอาหารแต่ละร้าน



จะเห็นได้ว่ารูปแบบการติดตั้งของร้านในหัวข้อที่ ส่งผลต่อขนาดของพื้นที่ปรุงอาหาร เนื่องจากความต้องการในการใช้พื้นที่ในแต่ละประเภทอาหารไม่เหมือนกัน โดยมีร้านประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่ ใช้พื้นที่ในการปรุงอาหารมากที่สุดเนื่องจากความต้องการใช้ไฟแรง อย่างไรก็ตาม พื้นที่ปรุงอาหารที่เล็กที่สุดมี 2 ร้านด้วยกันคือ อาหารประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม A2.1 แปะ ยัมจับเลี้ยง มีพื้นที่ปรุง 1.28 ตรม. และ อาหารประเภทที่ 10 ร้านอาหารต่างประเภทที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน B10.4 รังนก มีพื้นที่ปรุง 1.28 ตรม.

แผนภูมิแสดงพื้นที่นั่งรับประทานอาหารของร้านอาหารแต่ละร้าน

พื้นที่นั่งรับประทานอาหารของร้านค้าริมทางบนถนนเยาวราชประเภทที่ 1-10



รูปภาพที่ 82 แสดงพื้นที่นั่งรับประทานอาหารของร้านอาหารแต่ละร้าน

พื้นที่นั่งรับประทานอาหารที่เล็กที่สุดคือ อาหารประเภทที่ 2 เครื่องดื่ม A2.1 แปะ ยัมจับเลี้ยง 0.64 ตรม. และ พื้นที่นั่งรับประทานอาหารที่ใหญ่ที่สุดคือ ประเภทที่ 7 หูฉลาม กระเพาะปลา ผัดหมี่ คั่วไก่ B7.2 เส็ง-เง็ก หูฉลาม กระเพาะปลา รังนก 17.76 ตรม.

ข้อค้นพบในการใช้พื้นที่ภายในร้านอาหารแผงลอยริมถนนเยาวราช ขนาดพื้นที่ที่เล็กที่สุด เป็นร้านอาหารประเภทที่ 2 น้ำดื่ม A2.1 แปะ ยัมจับเลี้ยง เนื่องด้วยการใช้พื้นที่ทำอาหารไม่มาก เนื่องจากเป็นร้านขายน้ำผลไม้และสมุนไพร ไม่มีการผัดหรือต้ม ทั้งยังมีเครื่องปรุงไม่มาก ในส่วนของพื้นที่ทานอาหารมีเพียงเก้าอี้ไม่เกิน 3 ตัว ไม่ต้องพึ่งพาร้านอาหารคาวหรือไฟฟ้าจากตึกแถว นอกจากนี้ยังค้นพบร้านอาหารที่ใช้พื้นที่รับประทานอาหารร่วมกัน ( ประเภทที่ 10 ) ร้านแผงลอยประเภทนี้เป็น

ร้านอาหารที่ขายอาหารต่างประเทศกัน ได้แก่ A10.1 กระจ่างปลา หุบลามน้ำแดงบรันดีและเฮียอ้วน ต้มเลือดหมู B10.3 นายจ๋วยชาหมูเยวราชและเฮียบ่วงก้วยเตี้ยวลูกชิ้นปลา นอกจากนี้ยังมีร้านอาหารที่สนับสนุนกัน ได้แก่ A10.2 พรชัย ก้วยเตี้ยวหลอด, ขนมงู๋ช่ายและ กระจ่างปลาอย่างดี B10.4 เขี่ย หุบลามและ รังนก โดยร้าน A10.1 นี้เป็นร้านที่ใช้พื้นที่ทานอาหารร่วมกันมากที่สุดคือ 12.24 ตรม. เนื่องจากร้านอยู่ตรงหัวมุมมีพื้นที่ถนนทั้งด้านข้างคือผดุงด้าวและเยวราช

### 5.3 การใช้พื้นที่ ภายในของหาบเร่-แผงลอย และ การใช้พื้นที่ร่วมกันของหาบเร่-แผงลอยและอาคารแถว

#### 5.3.1 การใช้พื้นที่ภายในของหาบเร่-แผงลอย

ปัจจัยด้านระยะห่างระหว่างบุคคล เอ็ดเวิร์ด ฮอลล์ ในหนังสือ "the hidden dimension" ได้ศึกษาระยะห่างระหว่างบุคคล ที่สัมพันธ์กันในลักษณะการกระทำต่อกันและการรับรู้ผ่านระบบประสาทสัมผัส ได้เสนอระยะห่างระหว่างบุคคลแบ่งได้เป็น 4 ระยะหลัก

- ระยะใกล้ชิด (intimate distance) คู่รัก ระยะ 0-15 เซนติเมตร, เพื่อนสนิท ระยะ 15-45 เซนติเมตร
- ระยะส่วนบุคคล (personal distance) คู่รัก เพื่อนสนิท คนในครอบครัว ระยะ 45-75 เซนติเมตร, เพื่อนไม่สนิท คนรู้จัก ระยะ 75-120 เซนติเมตร
- ระยะสังคม (social distance) ลูกค้ายระยะ 1.20-2.00 ม. ,บุคคลทั่วไป ระยะ 2.00-3.50 ม.
- ระยะสาธารณะ (public distance) วิทยากรกับกลุ่มผู้ฟัง ระยะ 3.50-7.50 ม. คนทั่วไปกับบุคคลสำคัญที่เป็นบุคคลสาธารณะระยะ มากกว่า 7.50 ม.

จากการสำรวจพบว่ามีระยะห่างของชุดโต๊ะเก้าอี้ทานอาหารหาบเร่-แผงลอยในพื้นที่ศึกษา ทุกร้านมีระยะห่างระหว่างชุดโต๊ะเก้าอี้ โดยเฉลี่ยอยู่ที่ 40 เซนติเมตร ซึ่งเป็นระยะห่างระหว่างบุคคล ที่จัดอยู่ใน กลุ่มระยะใกล้ชิด(intimate distance ) ซึ่งระยะดังกล่าวเป็นระยะของคู่รัก เพื่อนสนิท แต่ลูกค้าที่มาทานอาหารบางคนไม่ได้มีความรู้จักกันแต่จำเป็นต้องนั่งทานอาหารในระยะที่ใกล้ชิด ซึ่งปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ(factors related to physical environment) ที่ถูกจำกัดด้วยขนาดความกว้างของพื้นที่ฟุตบอลสำหรับขายอาหารริมทาง เป็นตัวกำหนดพื้นที่ใช้งาน มีขนาดเล็ก จึงทำให้ระยะห่างระหว่างบุคคลน้อยลง จึงเข้าสู่เงื่อนไขด้านสภาพแวดล้อมกายภาพที่บังคับให้บุคคลเข้าหากัน(วิมลสิทธิ์ หรยางกูรและคณะ 2554:175) ซึ่งเกิดขึ้นเนื่องจากข้อจำกัดของพื้นที่ใน

การใช้งาน ในภาวะดังกล่าว บุคคลปล่อยให้มีการล่วงล้ำระยะเว้นว่างส่วนบุคคล จึงเกิด  
ลักษณะเฉพาะในพื้นที่ศึกษาโดย มีระยะห่าง 40เซนติเมตร

### 5.3.2 การใช้พื้นที่ร่วมกัน ของหาบเร่-แผงลอยและอาคารแถว

ร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย ตั้งอยู่บนทางเท้าสาธารณะจึงมีการใช้พื้นที่ร่วมกันทั้งกับผู้ใช้ทาง  
เท้าเองและเจ้าของอาคารแถวที่อยู่ริมทางเท้า แต่มีการสลับช่วงเวลาการใช้งาน ดังนี้ ตึกแถว อยู่ที่  
8.00-17.00 น. ส่วนหาบเร่-แผงลอย อยู่ที่ช่วงเวลา 17.00-23.00 น.หรือจนกว่าของหมด ส่วน  
ทางเดินเท้ามีการขยายทางเดินลงไปบนถนนอีก2.00 เมตรในช่วงเวลาหลัง18.00น. จึงเป็นการอยู่  
ร่วมกันแบบมีกลไกในการครอบครองอาณาเขต(mechanism to hold territory) เพื่อให้สามารถมี  
การใช้งานร่วมกันของพื้นที่ฟุตบอลโดยไม่มีปัญหาความขัดแย้ง จากพื้นที่ศึกษาพบว่ามีกลไกควบคุมใน  
เชิงรับ (passive control) ซึ่งเป็นการปกป้องอาณาเขตโดยไม่ใช้กำลังหรือมีการป้องกันไว้ก่อน (วิล  
ลิสท์ ทรายงกูรและคณะ 2554:152) โดยแบ่งการควบคุมเชิงรับที่ปรากฏในพื้นที่ศึกษาแบ่งออกได้  
เป็น 4 ประเภท คือ 1. พื้นที่ที่สามารถป้องกันการล่วงล้ำ(defensible space) 2. การแสดง  
เอกลักษณ์ส่วนบุคคล (personalization) 3. พฤติกรรมทำเครื่องหมาย (marking behavior) 4. การ  
ยุติความรุนแรง (settlement of aggression) โดยมีรายละเอียดที่ปรากฏในพื้นที่ศึกษาดังนี้

1. พื้นที่ที่สามารถป้องกันการล่วงล้ำ(defensible space) เกิดจากความต้องการใช้งานของอาคาร  
แถวที่มีการทำการค้าพร้อมกับหาบเร่แผงลอย จึงกำหนดหรือตกลงร่วมกัน ขอเปิดใช้พื้นที่ทางเข้า  
หน้าห้องแถวที่ออกสู่ถนนสายหลักที่ใช้สัญจรและทำให้เกิดพื้นที่โล่งบนฟุตบอลเป็นระยะที่มีการเปิด  
ร้านค้าในตึกแถว ซึ่งในขณะที่มีการตั้งหาบเร่แผงลอยขายอาหารก็ยังมีสร้างโอกาสในการมองเห็น  
ร้านค้าที่เปิดอยู่ คือ

ร้าน A2.1 แป๊ะยิ้มจับเลี้ยง ตั้งร้านเว้นพื้นที่ทางเข้าสำหรับร้านค้าตึกแถวที่ยังเปิดให้บริการตอน  
กลางคืน



รูปภาพที่ 83 A2.1แป๊ะยิ้มจับเลี้ยง

ร้าน A4.1 นายอึ้งบะหมี่เกี๊ยว มีการเว้นที่ว่างเฉพาะประตูเลื่อนอัตโนมัติของร้านสะดวกซื้อ



รูปภาพที่ 84 A4.1 นายอึ้งบะหมี่เกี๊ยว

ร้าน A10.3 เสียบบังก้วยเตี้ยวลูกชินปลา และ B10.4 เสียยหูลลาม เว้นทางเข้าให้ร้านค้าในตึกแถวมี  
ยังเปิดบริการอยู่ในตอนกลางคืน



รูปภาพที่ 85 A10.3 เสียบบังก้วยเตี้ยวลูกชินปลา



รูปภาพที่ 86 B10.4 เสียยหูลลาม



C4.3 ตีเย็นตาโฟ เว้นระยะวางของและที่นั่งพักให้ห่างจากตัวรถเข็นเพื่อให้ประตูร้านทองเปิดได้



รูปภาพที่ 87 C4.3ตีเย็นตาโฟ

B7.2 เส็ง-เง็ก หุฉลาม กระเพาะปลา รังนก เว้นที่ว่างสำหรับทางเดินหน้าโรงแรม รอยัลบางกอกแอท  
ไชน่าทาวน์



รูปภาพที่ 88 B7.2เส็ง-เง็ก หุฉลาม กระเพาะปลา รังนก

C1.7 แอนรังกแปะก๊วย เว้นระยะห่างของโต๊ะรับประทานอาหารเช้าเพื่อให้ชาวประตู่เหล็ก ซึ่งเป็นทางเข้า-ออกของตึกแถว



รูปภาพที่ 89 C1.7แอนรังกแปะก๊วย

2. การแสดงเอกลักษณ์ส่วนบุคคล (personalization) เป็นการแสดงอาณาเขตครอบครอง เพื่อปกป้องอาณาเขตเป็นการแสดงความเป็นเจ้าของพื้นที่หรือการสร้างความแตกต่างด้านเอกลักษณ์ผ่านชุดแต่งกายหรือเอกลักษณ์ที่แตกต่างของร้านค้า เช่น สีของชุดแต่งกายพนักงานหรือสีของชุดโต๊ะอาหาร คือ

B10.4 รังนก ใช้สีแดงเป็นเป็นสัญลักษณ์ทั้งป้ายหน้าร้าน ชุดคนขาย และรายการอาหาร



รูปภาพที่ 90 B10.4รังนก

B1.5 Sweettime ใช้สีชมพูเป็นสัญลักษณ์ของร้าน ทั้งสีเสื้อพนักงานในร้าน และป้ายรายการอาหาร



รูปภาพที่ 91 B1.5 Sweettime

D6.1 ก๋วยจั๊บนายเล็ก ใช้เก้าอี้สีฟ้าเป็นสัญลักษณ์เพื่อไม่ให้ลูกค้าร้านข้างๆมาใช้โต๊ะ



รูปภาพที่ 92 D6.1 ก๋วยจั๊บนายเล็ก

D1.10 เจี๊หว่า เจี๊หยง เต้าทึง ใช้ผ้ากันเปื้อนสกรีนชื่อร้านเป็นสีบานเย็นเป็นสัญลักษณ์



รูปภาพที่ 93 D1.10 เจี๊หว่า เจี๊หยง



C5.1 ทะเลโปะแตก ใช้เสื่อสีดำเป็นสัญลักษณ์พนักงานขาย



รูปภาพที่ 94 C5.1ทะเลโปะแตก

C1.7 แอนรังกแปะก้วย ใช้เสื่อสีบานเย็นเป็นชุดพนักงาน



รูปภาพที่ 95 C1.7แอนรังกแปะก้วย

B7.2 เสียง-เง็ก หูดลาม กระเพาะปลา รังนก ใช้เสื้อสีแดงสกปรนชื่อร้านเป็นสัญลักษณ์



รูปภาพที่ 96 B7.2 เสียง-เง็ก หูดลาม กระเพาะปลา รังนก



3. พฤติกรรมทำเครื่องหมาย(marking behavior) การพยายามอ้างสิทธิ์ด้วยสมบัติส่วนตัว เพื่อใช้จองพื้นที่สาธารณะที่เข้าไปใช้งานชั่วคราว ซึ่งในพื้นที่ศึกษามีการใช้โต๊ะเก้าอี้ที่ไม่ได้ใช้งานมากำหนดขอบเขตของพื้นที่ไปบนพื้นที่สาธารณะ เช่น

C1.9 กลมเกลียว บัวลอย มีการใช้โต๊ะพับเหล็กกั้นอาณาเขตร้านจากร้านขายเสื้อ และได้ใช้ติ๊กแถวร้างเป็นอาณาเขตพื้นที่รับประทานอาหาร



รูปภาพที่ 97 C1.9กลมเกลียว บัวลอยใช้โต๊ะพับเหล็ก



รูปภาพที่ 98 C1.9กลมเกลียว บัวลอยใช้ติ๊กแถวร้าง



B1.4 Chinese dessert และ B1.5 Sweettime ใช้โต๊ะเหล็กพับ ถังน้ำสี่เหลี่ยม และแผ่นพลาสติก  
ผูกกับรั้วเพื่อกั้นเป็นอาณาเขตระหว่างร้าน



รูปภาพที่ 99 B1.4 Chinese dessert



รูปภาพที่ 100 B1.5 Sweettime

C1.8 เจ๊ก้อย เขวราช (เขาก้วย) ใช้ตู้ควบคุมไฟฟ้าของกทม. เป็นจุดตั้งร้าน



รูปภาพที่ 101 C1.8 เจ๊ก้อย เขวราช (เขาก้วย)

B10.4 ร้านที่ 1 เซี่ยหูลาม ไซ้ทึบเหล็กและล้างพลาสติกสีน้ำเงินเป็นจุดสิ้นสุดของร้าน และร้านที่ 2 รั้งนก ไซ้เสไฟฟ้าเป็นจุดตำแหน่งของร้าน



รูปภาพที่ 102 B10.4ร้านที่ 1 เซี่ยหูลาม



รูปภาพที่ 103 B10.4ร้านที่ 2 รั้งนก

4. การยุติความรุนแรง (settlement of aggression) เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงข้อทะเลาะวิวาท จึงมีการสร้างกติกาหรือข้อตกลงร่วมกันระหว่างเจ้าของอาคารแถวและร้านหาบเร่-แผงลอย อาทิเช่น

- ประเด็นระหว่างเจ้าของอาคารกับหาบเร่-แผงลอย โดยที่เจ้าของอาคารแถวจะขายไฟฟ้าและประปาให้หาบเร่แผงลอยที่มาใช้พื้นที่ด้านหน้า และเป็นการผูกขาดกับเจ้าประจำเท่านั้น
- ประเด็นระหว่างหน่วยงานของรัฐกับหาบเร่-แผงลอย ส่วนในด้านข้อกำหนดควบคุมหาบเร่แผงลอยของรัฐในการใช้พื้นที่สาธารณะเยาวราช ได้รับอนุญาตให้เป็นพื้นที่ยกเว้นพิเศษในการทำการค้าหาบเร่แผงลอย ตามประกาศ กรุงเทพมหานคร ในราชกิจจานุเบกษา ลงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563 เรื่อง

หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในพื้นที่สาธารณะ โดยในข้อที่ 2 ประกาศไม่บังคับใช้ให้ยกเลิกเรื่องหลักเกณฑ์ เงื่อนไขการค้าขายในพื้นที่ผ่อนผันกับพื้นที่ที่มีอัตลักษณ์ วิถีชุมชน ย่านพื้นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวบริเวณถนนข้าวสาร และ เยาวราช และพื้นที่อื่นที่มีลักษณะเช่นเดียวกับข้างต้น ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กรุงเทพมหานครกำหนด

#### 5.4 การประยุกต์ใช้เครื่องมือหรือส่วนต่อเติมจนเกิดภูมิปัญญาพื้นถิ่นเมืองบนถนนเยาวราช

ภูมิปัญญา (Wisdom) หมายถึงความสามารถประสบการณ์ที่ผ่านการเรียนรู้ และสืบต่อกันมาทั้ง ทางตรงและทางอ้อม คือประสบการณ์ตรงของตนเอง และทางอ้อม คือการเรียนรู้จากผู้อื่น จากการศึกษาสำรวจร้านอาหารหาบเร่แผงลอย บนถนนเยาวราช พบว่ามีการการสร้างสรรค์ คิดค้น ประยุกต์ใช้เครื่องมือหรือการต่อเติมต่าง ๆ จนเกิดภูมิปัญญาพื้นถิ่นเมืองบนถนนเยาวราช

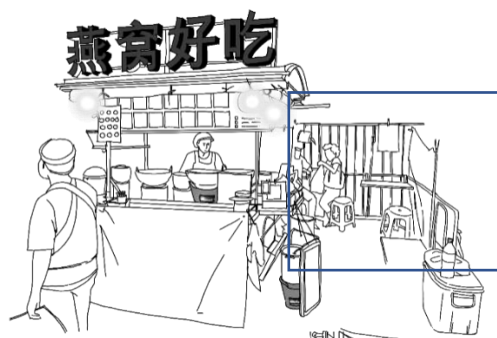
จากข้อมูลของการประยุกต์ใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถจัดกลุ่มออกเป็น

1. การใช้ ประตู่ ผนัง ของสถาปัตยกรรมอาคารแถวที่อยู่ในบริเวณร้านค้ามาประยุกต์ใช้
2. การใช้ street furniture ที่ตั้งอยู่ในบริเวณร้านอาหารมาประยุกต์ใช้
3. การต่อเติมรถเข็นโดยประยุกต์ใช้วัสดุท้องถิ่นหรือสินค้าในร้านค้าเพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอย
4. การต่อเติมร้านค้าโดยประยุกต์ใช้วัสดุที่ทำเองเพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอย
5. การประยุกต์ใช้ เก้าอี้ และโต๊ะ ของร้านค้าเพื่อช่วยแก้ปัญหาต่าง ๆ ของที่ตั้ง

โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. การใช้ ประตู่ ผนัง ของสถาปัตยกรรมอาคารแถวที่อยู่ในบริเวณร้านค้ามาประยุกต์ใช้ ได้แก่
  - ร้าน B1.4 Chinese dessert ใช้โต๊ะแขวนผนังเกี่ยวกับครัวอาคาร

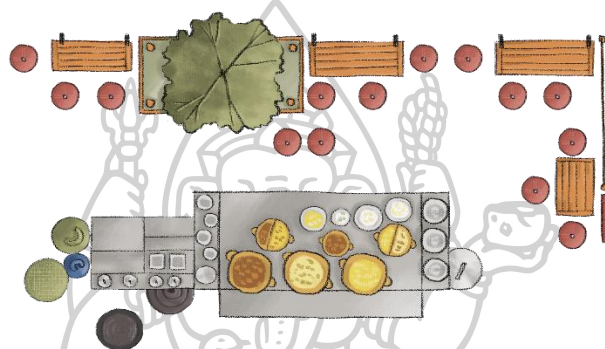




รูปภาพที่ 104 B1.4 Chinese dessert

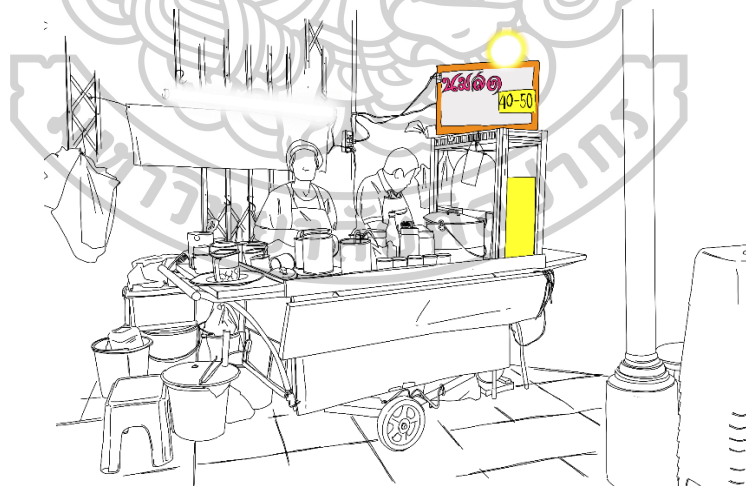


รูปภาพที่ 105 โต๊ะแขวนกับครัวอาคารข้างเคียง



รูปภาพที่ 106 ผังร้าน Chinese dessert แสดงตำแหน่งของโต๊ะเก้าอี้ภายในร้าน

- ร้าน C1.6 นมสด ขนมปังสังขยา ประตูพับเหล็กเป็นฉากแขวนรายการอาหาร



รูปภาพที่ 107 C1.6นมสด ขนมปังสังขยาประตูพับเหล็กเป็นฉากแขวนรายการอาหาร

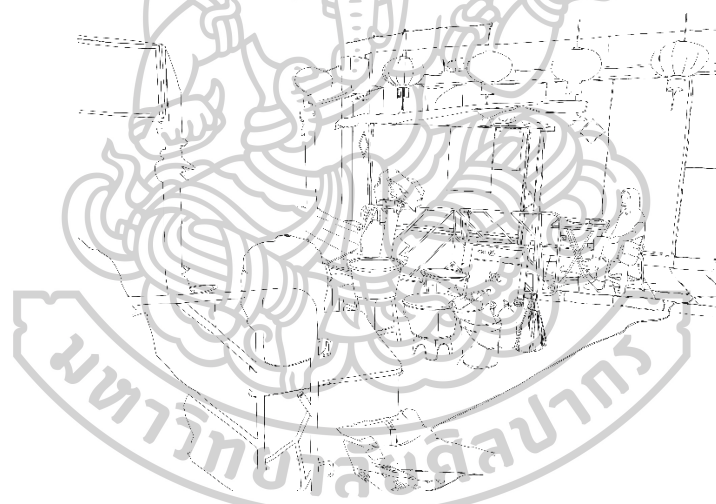
- ร้าน C1.7 แอนริ่งนกแปะก๊วย ป้ายไฟตัววิ่งบอกเบอร์โทรติดต่อ รายการอาหารแขวนประตูเหล็ก



รูปภาพที่ 108 ป้ายไฟตัววิ่งบอกเบอร์โทรติดต่อ รายการอาหารแขวนประตูเหล็ก

2. การใช้ street furniture ที่ตั้งอยู่ในบริเวณร้านอาหารมาประยุกต์ใช้ ได้แก่

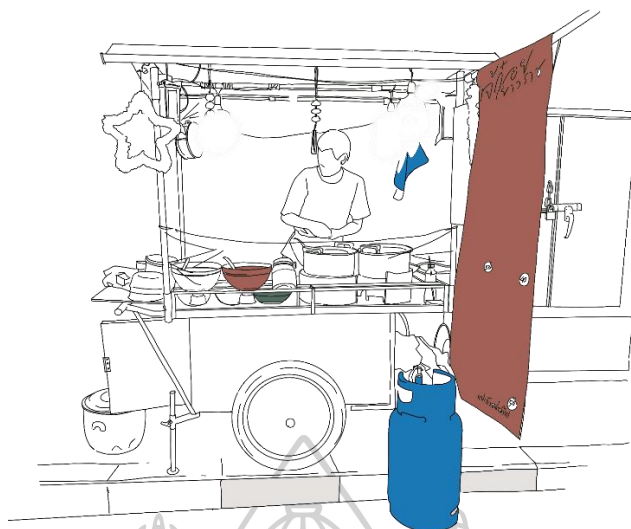
- D9.1 ส้มตำ ไม้ย่าง ใช้ที่กั้นเหล็กของ กทม. ในการพียงของ พาดผ้า



รูปภาพที่ 109 เจ็ดมส์้มตำไม้ย่าง ใช้ที่กั้นเหล็กของ กทม. ในการพียงของ พาดผ้า

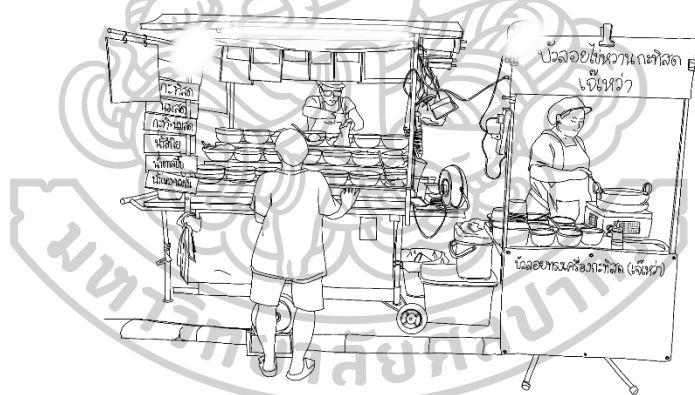
3. การต่อเติมรถเข็นโดยประยุกต์ใช้วัสดุท้องถิ่นหรือสินค้าในร้านค้าเพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอย

- C1.8 แจ็กอ้อย เขาวราช (เนาแก้ว) ต่อเติมป้ายรายการอาหารยื่นออกจากตัวรถเข็น



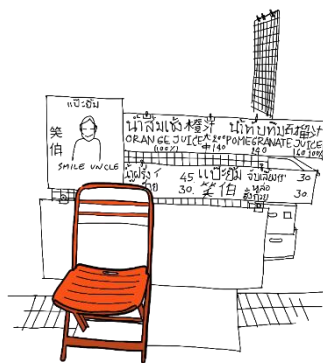
รูปภาพที่ 110 เจ๊ก้อย เขาวราช (เขาก๊วย) ต่อเติมป้ายรายการอาหารยื่นออกจากตัวรถเข็น

- D1.10 เจ้หว่า เจ้หยง เต้าทึง ชั้นวางขนมชั้น3 ชั้น ป้ายร้านโดยใช้คลิปเหล็กหนีบกับโครงเหล็ก



รูปภาพที่ 111 เจ้หว่า เจ้หยง ชั้นวางขนมชั้น3 ชั้น ป้ายร้านโดยใช้คลิปเหล็กหนีบกับโครงเหล็ก

- A2.1 แป๊ะยี้มจับเลี้ยง รายการอาหาร โดยใช้คลิปเหล็กหนีบกับตะแกรงเหล็ก



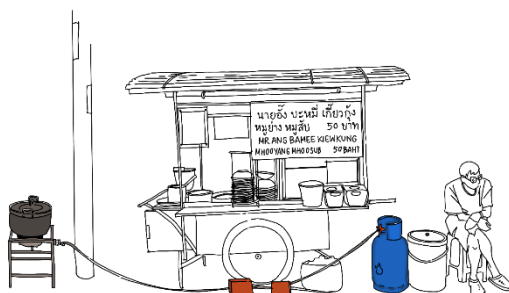
รูปภาพที่ 112 แป๊ะยิ้มจับเลี้ยง รายการอาหาร โดยใช้คลิปเหล็กหนีบกับตะแกรงเหล็ก

- A3.1 ทูเรียน ใช้ไฟวอล์จเจอร์บอร์ด ฟิงกับทูเรียนเป็นที่วางถาดทูเรียนปลอกแล้ว



รูปภาพที่ 113 ทูเรียน ใช้ไฟวอล์จเจอร์บอร์ด ฟิงกับทูเรียนเป็นที่วางถาดทูเรียนปลอกแล้ว

- A4.1 นายอึ้ง บะหมี่เกี๊ยว ใช้ก้อนอิฐหนีบสายแก๊สเพื่อไม่ให้เคลื่อนที่



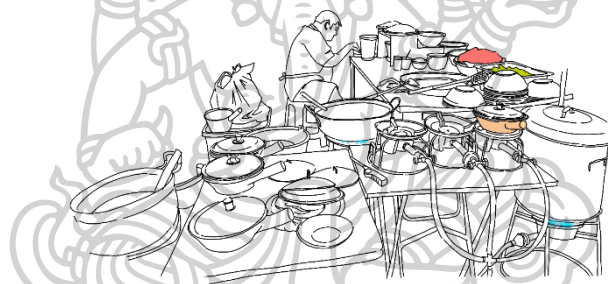
รูปภาพที่ 114 นายอึ้ง บะหมี่เกี๊ยว ใช้ก้อนอิฐหนีบสายแก๊สเพื่อไม่ให้เคลื่อนที่

- D10.1 กระเพาะปลา ทูจลามา น้ำแดงบรันนตี หลังคาสั่งกะสีพาดกันเพื่อกันฝน และรมผูกแผ่น

พลาสติกป้องกันความร้อนจากเตาต่อลูกค้าตรงพื้นที่ รับประทานอาหาร ใช้ท่อเหล็กต่อเป็นเสาห้อยไฟและรายการอาหาร และใช้โต๊ะเหล็กวางเตาเพื่อต้มกระทะปลา



รูปภาพที่ 115 กระทะปลา หูลามน้ำแดงบริณี



รูปภาพที่ 116 ใช้โต๊ะเหล็กวางเตาเพื่อต้มกระทะปลา

- D10.1 เฮี้ยอ้วนต้มเลือดหมู ใช้ท่อเหล็กทำเป็นเสาดั้งโต๊ะแขวนไฟและรายการอาหาร

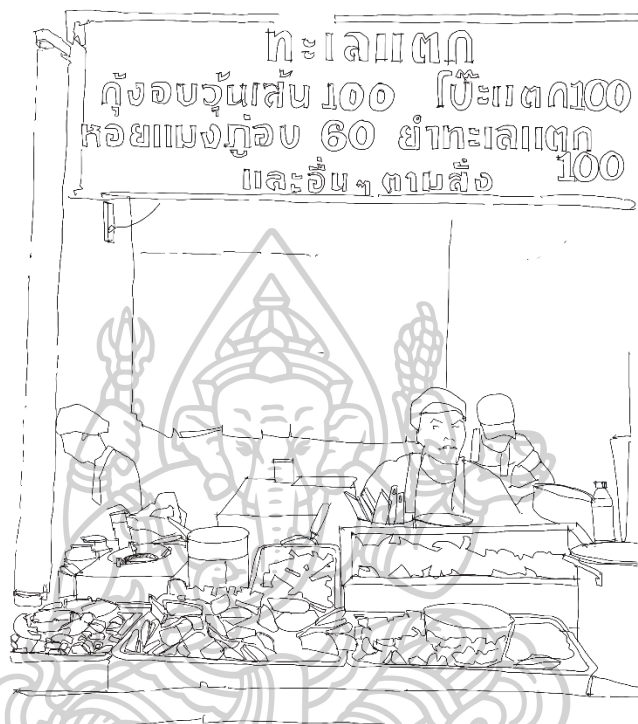


รูปภาพที่ 117 เฮี้ยอ้วนต้มเลือดหมู ใช้ท่อเหล็กทำเป็นเสาดั้งโต๊ะแขวนไฟและรายการอาหาร



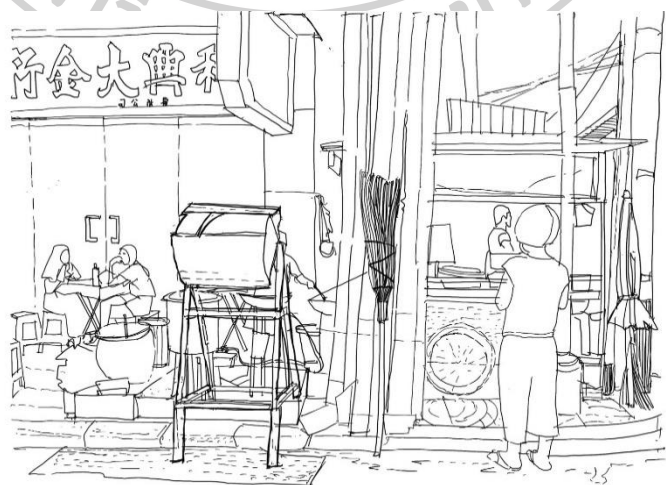
4. การต่อเติมร้านค้าโดยประยุกต์ใช้วัสดุที่ตัวเองเพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอย

- C5.1 ทะเลโป๊ะแตก ถาดใส่อาหารทะเล แบบตู้กระจกขนาดเล็กเลื่อนเปิดปิดได้เพื่อความสวยงาม และเสถียรเพื่อติดตั้งป้ายรายการอาหาร



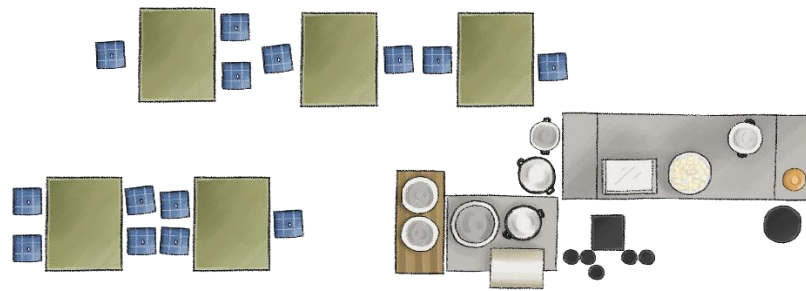
รูปภาพที่ 118 ถาดใส่อาหารทะเล แบบตู้กระจก

- C7.3 ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ใช้ถาดใส่ลูมึนียมรองฐานเตาผัด เพื่อเวลาทำอาหารสามารถทิ้งลงพื้นได้เลย และใช้แผ่นฟิวส์เจอร์บอร์ดแข็งปิดฝาตะแกรงเหล็กที่ระบายน้ำเพื่อไม่ให้ชาดั่งที่ดูควันตกท่อ



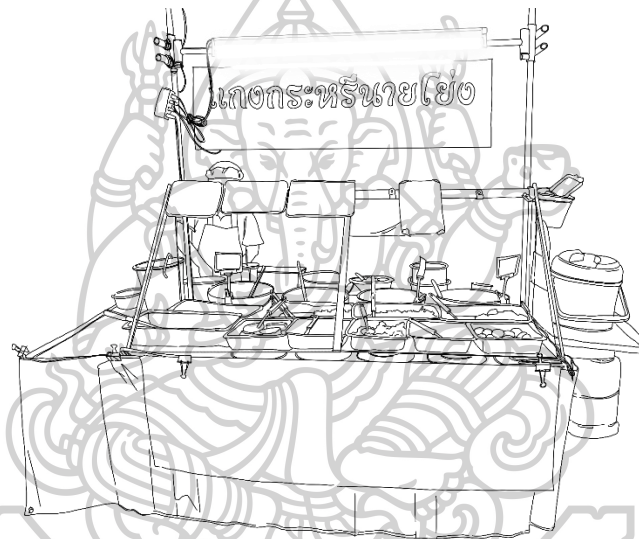
รูปภาพที่ 119 ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ใช้ถาดใส่ลูมึนียมรองฐานเตาผัด





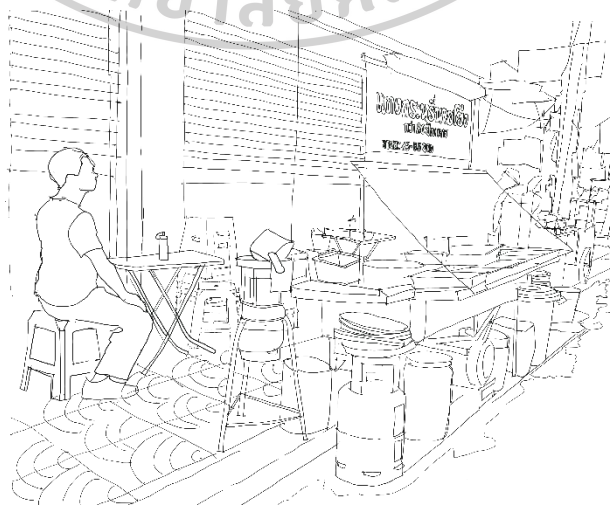
รูปภาพที่ 120 ผังกวางเดี่ยวค้วไก่บอกตำแหน่งที่วางเตาต่างๆ

- C8.1 แกงกะหรี่นายโย่ง ตู้กระจกตัวเองเพื่อไม่ให้ สิ่งต่าง ๆ ลงไปในถาดอาหาร



รูปภาพที่ 121 แกงกะหรี่นายโย่ง ตู้กระจกตัวเอง

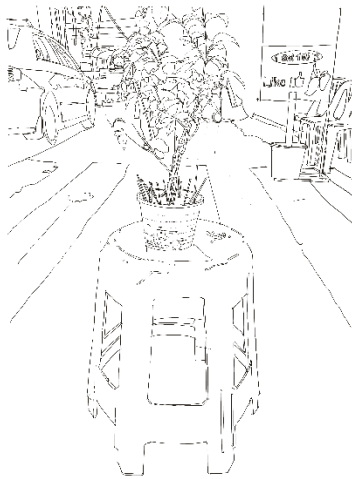
- D8.2 แกงกะหรี่นายโย่ง 2 ตู้กระจกตัวเองเพื่อไม่ให้ สิ่งต่าง ๆ ลงไปในถาดอาหาร



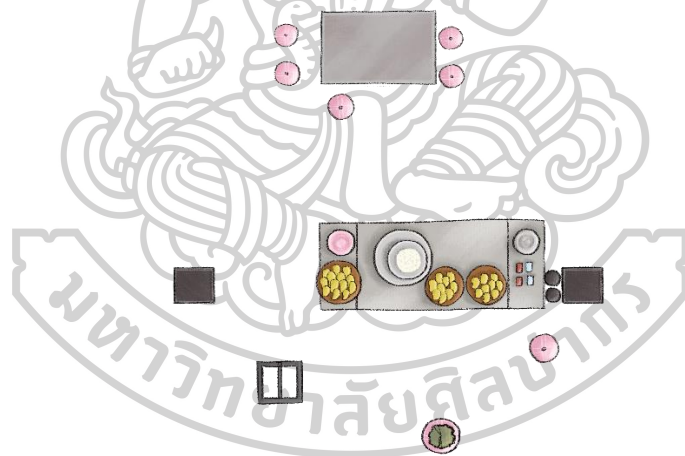
รูปภาพที่ 122 แกงกะหรี่นายโย่ง 2 ตู้กระจกตัวเอง

5. การประยุกต์ใช้ เก้าอี้ และโต๊ะ ของร้านค้าเพื่อช่วยแก้ปัญหาต่างๆของที่ตั้ง

- A3.2 ข้าวเหนียวมะม่วงเยาวราช กระถางต้นไม้ปักธูปวางบนถนนเพื่อป้องกันไม่ให้ คนเตะกะหน้าร้าน

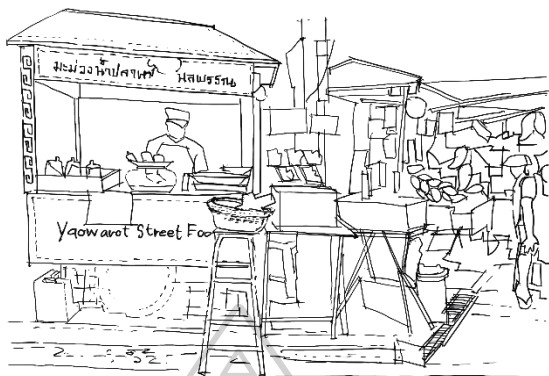


รูปภาพที่ 123 กระถางต้นไม้ปักธูปวางบนถนน



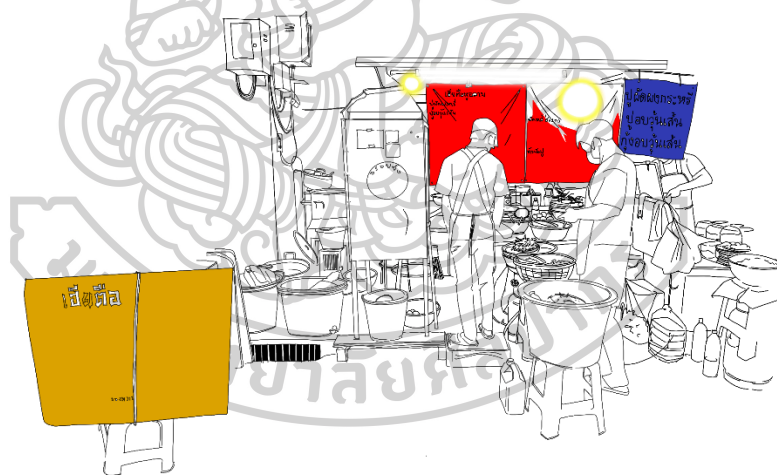
รูปภาพที่ 124 ผังข้าวเหนียวมะม่วงเยาวราชบอกตำแหน่งสิ่งของในร้าน

- B3.3 นลพรรณ มะม่วงน้ำปลาหวาน แก้วข้าสูงเพื่อใช้เป็นที่ตั้งตะกร้าโชว์สินค้า

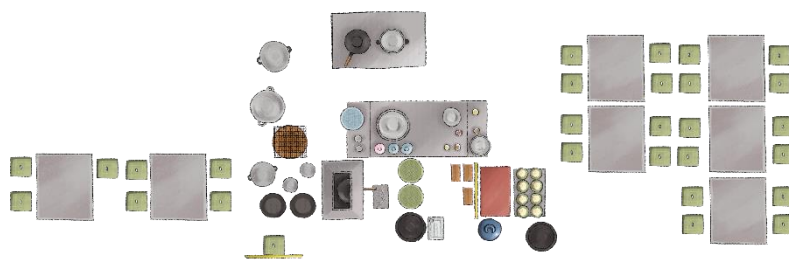


รูปภาพที่ 125 นลพรรณ มะม่วงน้ำปลาหวาน แก้วข้าสูงเพื่อใช้เป็นที่ตั้งตะกร้าโชว์สินค้า

- B7.1 เฮียต้อ หุฉลาม ตั้งป้ายรายการอาหารโดยผูกเชือกกับโต๊ะพับ ใช้เก้าอี้พลาสติก รองเสริมเตา ให้สูงขึ้นเนื่องจากความแตกต่างของฟุตบอลกับพื้นถนน

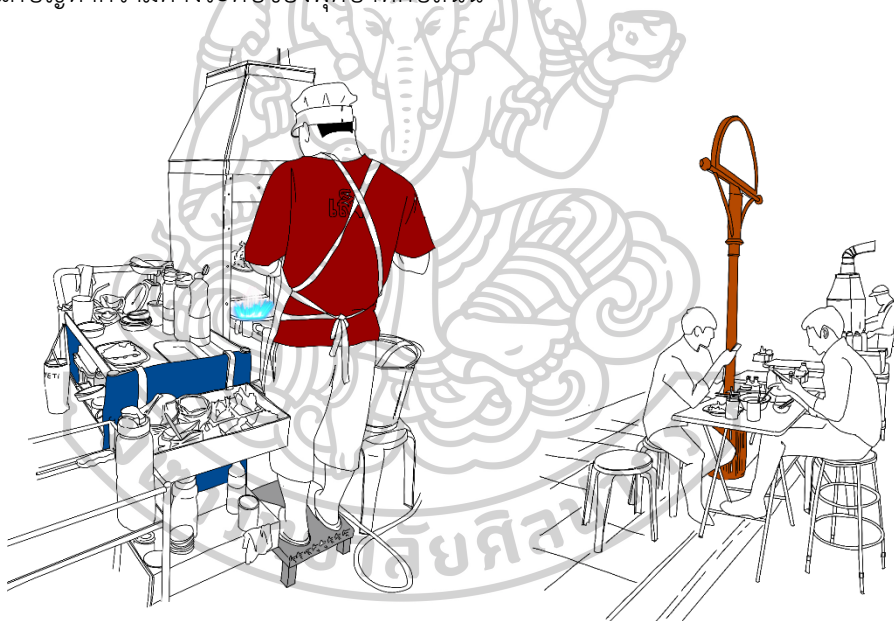


รูปภาพที่ 126 เฮียต้อ หุฉลาม

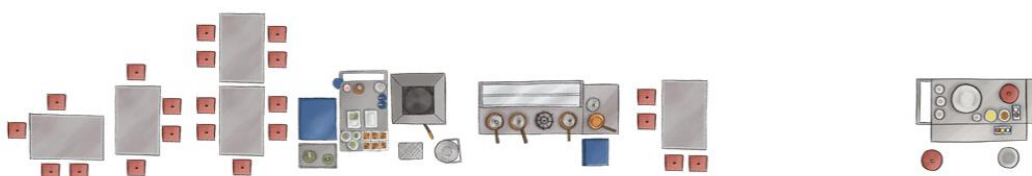


รูปภาพที่ 127 ผังร้านเฮียตือ หุฉลาม บอกตำแหน่งสิ่งของต่างๆในร้าน

- B7.2 เส็ง-เง็ก หุฉลาม กระเพาะปลา รังนก เก้าอี้เตี้ยต่อความสูงเพื่อยืนผัดอาหาร เก้าอี้ต่อขา ยาวเพื่อ แก้ปัญหาความต่างระดับของฟุตบาทกับถนน



รูปภาพที่ 128 เก้าอี้เตี้ยต่อความสูงเพื่อยืนผัดอาหาร รูปภาพที่ 129 เก้าอี้ต่อขา ยาวแก้ปัญหาคความต่างระดับของฟุตบาทกับถนน



### รูปภาพที่ 130 ผังร้านเส็ง-เจ็ก หุบลาม กระเพาะปลา รังนก

#### 5.5 ความต้องการของพื้นที่ปรุงอาหาร เพื่อตอบสนองต่อวัฒนธรรมการปรุงอาหารท้องถิ่น

พฤติกรรมการทำอาหารแบบจีนเป็นตัวกำหนดการออกแบบพื้นที่เพื่อแก้ปัญหาด้านข้อจำกัด อุปกรณ์รถเข็นสำเร็จรูปในส่วนพื้นที่ทำอาหาร วิธีการที่ใช้เครื่องมือการทำอาหารท้องถิ่นแบบจีนการใช้ไฟแรงในการปรุงอาหาร จึงทำให้บรรยากาศที่เกิดขึ้นบนถนนเยาวราชมีเสน่ห์เฉพาะ จากข้อมูลการศึกษา พบว่าความต้องการในการใช้งานและลักษณะพฤติกรรมการทำร้านอาหารหาบเร่แผงลอยในพื้นที่ศึกษา อุปกรณ์ที่มีความจำเป็นต่อร้านอาหารหาบเร่ แผงลอย คือรถเข็นแบบสำเร็จรูป ขนาดของรถเข็น เป็นข้อกำหนดที่ทำให้เกิดพื้นที่สำหรับปรุงอาหาร แต่ด้วยข้อจำกัด ทางประโยชน์ใช้สอยไม่สอดคล้องต่อพฤติกรรมการทำอาหาร จึงเกิดการดัดแปลงและเพิ่มพื้นที่เพื่อตอบสนองพฤติกรรมการใช้งาน

ในส่วนร้านที่ทำอาหารแบบจีน สามารถแบ่งตามวิธีการทำอาหารออกได้เป็น 2 กลุ่ม  
 กลุ่ม 1 ผัด ทอด โดยใช้ **กระทะแบบจีน(wok)** วิธีการทำอาหารต้องใช้ไฟแรง  
 กลุ่ม 2 ต้ม โดยใช้ **หม้อก๋วยเตี๋ยวแบบทรงกระบอก**

พบว่าข้อมูลจากตารางคือกลุ่มร้านอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ใช้พื้นที่ปรุงอาหารน้อยมากและมีขนาดเท่ารถเข็นขายอาหารเช่น ร้านก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ มีขนาดพื้นที่ปรุงอาหาร ใกล้เคียงกับขนาดรถเข็นสำเร็จรูปแต่เมื่อเป็นร้านขายอาหารจีนที่ต้องใช้ **กระทะจีน** มีความต้องการใช้พื้นที่เพื่อการปรุงอาหารด้วยไฟแรง จึงต่อเติมพื้นที่จากรถเข็นพื้นฐาน เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้งานกระทะจีนในการทำอาหารแบบจีนแก้ปัญหาด้วยการเพิ่มอุปกรณ์ต่าง ๆ และขยายพื้นที่การใช้งาน ส่งผลต่อการครอบครองพื้นที่บนฟุตบาท เนื่องด้วยรถเข็นอาหารสำเร็จรูปแบบทั่วไป ไม่สามารถตอบสนองพฤติกรรมการทำอาหารแบบจีนได้อย่างครบถ้วน  
 นำไปสู่ข้อเสนอแนะลักษณะรถเข็นขายอาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น ยกตัวอย่างเช่นรถเข็นสำเร็จรูปที่มีพื้นที่เตาไฟแบบระบบปิดในการควบคุมความปลอดภัยจากไฟดังรูป และพื้นที่ในการเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร จะทำให้พื้นที่ปรุงอาหารของร้านกลุ่มที่ 1 แบบ ผัด ทอด ด้วยกระทะจีนมีขนาดเล็กลง จะช่วยลดการใช้พื้นที่ตั้งร้านค้าหาบเร่แผงลอยบนฟุตบาท





รูปภาพที่ 131 ลักษณะการผิดไฟแรงร้าน A10.1 กระจ่างปลา หูลลามาหน้าแดงบรันดี



รูปภาพที่ 132 ลักษณะการผิดไฟแรงร้าน B7.2 เล็ง-เง็ก หูลลามา กระจ่างปลา



รูปภาพที่ 133 ลักษณะการผิดไฟแรงร้าน C7.3 ก้วยเตี่ยวคั่วไก่

## 5.6 สรุปผลการศึกษา

1. กิจกรรม พฤติกรรม กับรูปแบบรถเข็นของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยในย่านเยาวราช มีความโดดเด่นเพราะย่านเยาวราช มีความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานของชาวจีนใน



กรุงเทพมหานคร อันเป็นผลให้เกิดพฤติกรรมทางวัฒนธรรมท้องถิ่นด้านต่าง ๆ รวมทั้งด้านอาหารแบบจีน ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของวิถีชีวิตผู้คนในพื้นที่ ส่งผลต่อลักษณะเฉพาะของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช การปรุงอาหารแบบจีนที่ตอบสนองต่อความต้องการของกลุ่มคนที่อยู่อาศัยในพื้นที่ ถนนเยาวราชจึง เป็นศูนย์รวมของย่านการค้าอาหารจีนที่มีความโดดเด่น

2. รูปแบบการวางผังและการใช้พื้นที่ของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย การวางผังร้านอาหารและการใช้พื้นที่ร้านอาหาร เป็นผลจากข้อจำกัดของพื้นที่บนฟุตบาท นอกจากนี้อุปสรรคพื้นฐานของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยประกอบด้วย รถเข็นเพื่อการตั้งอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร, วัสดุดิบในการปรุงอาหาร และพื้นที่ประกอบอาหาร ส่วนพื้นที่รับประทานอาหารประกอบด้วย ชุดโต๊ะเก้าอี้สำเร็จรูป ขนาดพื้นที่ในการรับประทานอาหารของแต่ละร้านจะอยู่บนเงื่อนไขของข้อจำกัดของฟุตบาท และความต้องการสูงสุดในการตั้งชุดโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร ระยะเว้นว่างเพื่อระยะห่างระหว่างโต๊ะจึงไม่ได้เป็นตัวแปรสำคัญในการตั้งชุดโต๊ะอาหารตามหลักเกณฑ์พื้นฐานของข้อกำหนดในการออกแบบพื้นที่รับประทานอาหาร

3. เข้าใจถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแก้ปัญหาของการทำกิจกรรมร้านอาหารหาบเร่-แผงลอย การแก้ปัญหาในการใช้พื้นที่เพื่อการปรุงอาหาร ด้วยการจัดวางผังร้านอาหารให้ตอบสนองพฤติกรรมปรุงอาหารแบบผัด ด้วยกระทะแบบจีน ที่ต้องใช้ไฟแรง โดยที่รถเข็นประกอบอาหารแบบปกติไม่สามารถตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าวได้ หรือภูมิปัญญาของการใช้สิ่งที่มีอยู่ในพื้นที่ เป็นส่วนประกอบในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นเฉพาะของแต่ละร้านค้า

4. ข้อเสนอแนะแนวทางในการพัฒนาสภาพแวดล้อมของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยริมถนนเยาวราช สอดคล้องกับพฤติกรรมทางวัฒนธรรมการทำอาหารแบบจีน เป็นการต่อยอดจากพฤติกรรมการใช้งานและการเข้าใจปัญหา ข้อจำกัดของที่ตั้ง จากข้อมูลการศึกษา พบว่ารถเข็นขายอาหารแบบเคลื่อนที่ ไม่ตอบสนองต่อพฤติกรรมการใช้งานในการปรุงอาหารแบบ ผัด ทอด เพราะต้องการพื้นที่ปรุงอาหาร ที่สามารถใช้ไฟแรงเพื่อการปรุงอาหารได้ ถ้ามีการออกแบบรถเข็นเพื่อตอบสนองต่อความต้องการนี้ได้ จะควบคุมพื้นที่ในการปรุงอาหารให้เล็กลงและควบคุมเรื่องความสะดวกที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผัด และการล้างกระทะทุกครั้งที่มีการผัด ซึ่งเดิมจะเทน้ำทิ้งลงพื้นหรือถาดเสริมใต้พื้นที่ผัดอาหาร การทำความเข้าใจจากกระบวนการศึกษาจะนำไปสู่กระบวนการในการแก้ปัญหา ของร้านอาหารหาบเร่-แผงลอยบนพื้นฐานของการเข้าใจพฤติกรรมทางวัฒนธรรม อาจมีการเพิ่มเติมการศึกษาในด้านภูมิปัญญา

พื้นที่ในด้านการประกอบอาหารศึกษาพื้นที่บริเวณแหล่งวัตถุดิบอาหารจีนในย่านเยาวราช ศึกษา  
ด้านอุปกรณ์การทำอาหารแบบจีนที่ใช้ในร้านอาหารบนถนนเยาวราชเพื่อเข้าถึงที่มาและความสำคัญ  
ลักษณะการใช้พื้นที่ที่สอดคล้องกับพฤติกรรมทำอาหารจีน และศึกษาพฤติกรรมของความสัมพันธ์ของ  
ผู้ชาย ผู้ซื้อ และผู้ใช้ทางเข้าร่วมกับผู้ชายอาหาร



## รายการอ้างอิง

- 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). ighting poverty from the street: a survey of street food vendors in Bangkok. F. 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 (2017). "The Ministry of Tourism invites you to taste street food, "Yaowarat is happy, delicious, safe". 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.
- กั้ววานภูมิ จ., ล. ป., ลัดดาภิยม ป., พุมพวง อ., ลัดดาภิยม จ., ปีตินานนท์ ต, (2556). "ย่านจีนถิ่นบางกอก ฉบับที่ 4 เมษายน - มิถุนายน, ." สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.), สถาบันอาศรมศิลป์.
- จันทวานิช ส (2549). "สำเพ็ง ประวัติศาสตร์ชุมชนชาวจีนในกรุงเทพฯ." ศูนย์จีนศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา. ตรีธาราทิพย์ ว (2559). "โครงการกิจกรรมของแผงลอยอาหาร กรณีศึกษาย่านเยาวราช." จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ทรัพย์ญาณกรณ์ จู (2560). "ผลกระทบของนโยบายการจัดระเบียบห้ามเร่แผงลอย พื้นที่บริเวณอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ. ." มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- นิราทร น (2548). "ห้ามเร่แผงลอยอาหาร : ความสำเร็จและตัวบ่งชี้." มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- พลตำรวจเอก อัคริน ขวัญเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (2563). "ราชกิจจานุเบกษา ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ." เข้าถึงได้จาก [http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2563/E/047/T\\_0017.PDF](http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2563/E/047/T_0017.PDF).
- พินิจสอน ท (2553). "ความสัมพันธ์ของจริยธรรมกับความสำเร็จในการประกอบธุรกิจห้ามเร่ แผงลอย ในบางแค กรุงเทพมหานคร." มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- รัตนบุรี ว (2559). "รูปแบบการจัดการห้ามเร่แผงลอยริมบาทวิถีในพื้นที่เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร." มหาวิทยาลัยบูรพา.
- โรจน์ฤดากร ป (2555). "ภูมิทัศน์ถนนกับวิถีชีวิตคนกรุงเทพมหานคร." มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ศรีสำอาง ป (2555). "ห้ามเร่แผงลอย ในกรุงเทพมหานคร." สำนักผังเมือง กรุงเทพมหานคร.
- สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (2558). "ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอย

จำหน่ายอาหาร อ่างอิง

จาก : ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย." เข้าถึงได้จาก <http://www.foodsafety.moph.go.th/th/news-national-detail.php?id=343&pcid=235&pcpage=4>.

ทรงยางกูร ว (2558). การจัดทำรายละเอียดโครงการงานสถาปัตยกรรม เพื่อการสร้างสรรค์สภาพแวดล้อมสรรค์สร้าง หน้า 184-185., บริษัท จี.บี.พี เซ็นเตอร์ จำกัด.

ทรงยางกูร ว., เ. บ., กลิ่นมาลัย ศ. (2554). จิตวิทยาสภาพแวดล้อม : มูลฐานการสร้างสรรค์และจัดการสภาพแวดล้อม

นำอยู่อาศัย., บริษัท จี.บี.พี เซ็นเตอร์ จำกัด.



## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	ฤเพ็ญ สกุลโชคชัย
วัน เดือน ปี เกิด	9 พฤษภาคม 2536
สถานที่เกิด	กรุงเทพมหานคร
วุฒิการศึกษา	ศิลปากร
ที่อยู่ปัจจุบัน	199/50 หมู่บ้านโกลเด้นโฮม พาร์ควิว2 ซอย อมร ถนน นางลิ้นจี่ แขวง ชอง นนทรี เขตยานนาวา กทม 10120

