

ได้รับบทความ  
Received  
29/09/2024

แก้ไขบทความ  
Revised  
28/12/2024

ตอบรับบทความ  
Accepted  
06/01/2025

04

## การออกแบบศูนย์อาหารهابเร่จากอาคารพาณิชย์

### Hawker Centre Design from Commercial Building

ปริญญา เปรณพูลสวัสดิ์<sup>1</sup> ภาสกร อินทุมาร<sup>2</sup>

วิรุจน์ วุฒิฤทธากุล<sup>3</sup>

Parinya Prempoolsawat<sup>1</sup>, Pasakorn Intoo-Marn<sup>2</sup>,  
Weroon Wuthirithakul<sup>3</sup>

<sup>1</sup> นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาศิลปะ การออกแบบ และเศรษฐกิจสร้างสรรค์  
คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

E-mail address: Parinyano@yahoo.com

<sup>2</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., สาขาวิชาการละคร คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

<sup>3</sup> อาจารย์ ดร., สาขาวิชาศิลปะ การออกแบบ และเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

<sup>1</sup> Master Degree Student, Art, Design and Creative Economy  
Faculty of Fine and Applied Arts, Thammasat University / Corresponding Author  
(E-mail address: Parinyano@yahoo.com)

<sup>2</sup> Assistant Professor Dr., Department of Theatre and Performance Practice, Faculty of Fine and Applied Arts, Thammasat University  
(E-mail address: pintoomarn@gmail.com)

<sup>3</sup> Lecturer Dr., Department of Art, Design and Creative Economy, Faculty of Fine and Applied Arts, Thammasat University  
(E-mail address: weroon@yahoo.com)

## บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อออกแบบและจัดทำแผนธุรกิจสำหรับศูนย์อาหาร หาบเร่จากอาคารพาณิชย์ โดยใช้พื้นที่กรณีศึกษาจากอาคารพาณิชย์ริมถนน ลาดพร้าวซอย 80 เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร เพื่อเป็นต้นแบบที่สามารถใช้แก้ปัญหาและดำเนินธุรกิจได้จริง ด้วยการใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods) ในขั้นตอนแรกเป็นการสำรวจเก็บข้อมูลเบื้องต้นจากกลุ่มผู้ซื้อและกลุ่มผู้ขายจากในบริเวณพื้นที่กรณีศึกษาและตลาดที่ได้รับ ความนิยมในระยะรัศมี 2.5 กิโลเมตร ทั้งหมด 4 พื้นที่ รวมเป็นผู้ขาย 20 ราย และผู้ซื้อ 20 ราย เพื่อนำมาวิเคราะห์ความต้องการและปัญหาเพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการออกแบบร่างขั้นต้น และจัดทำแผนธุรกิจ ในขั้นตอนที่ 2 เป็นการนำแบบร่างขั้นต้นมาสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้ง 4 กลุ่ม เช่น ผู้ขาย ผู้ซื้อ นักลงทุน และหน่วยงานภาครัฐ เพื่อนำข้อมูลไป ออกแบบในขั้นพัฒนาและปรับแผนธุรกิจให้สอดคล้องกัน

จากที่ได้วิเคราะห์บทสรุปจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้ง 4 กลุ่ม และได้ทำแผน ธุรกิจเบื้องต้นพบว่าปัญหาและอุปสรรคหลักในนำอาคารพาณิชย์มาปรับปรุงเป็นศูนย์อาหาร หาบเร่คือเรื่องของต้นทุนที่สูงจากการปรับปรุงอาคาร และการกำหนดค่าเช่าในราคาถูกเพื่อช่วย เหลือผู้ขายอาหารหาบเร่ที่มีรายได้น้อย จึงจำเป็นต้องมีการหารายได้เพิ่มจากการเก็บค่าเช่าพื้นที่ โฆษณาต่างๆเพื่อนำมาเป็นรายได้หลักในการสนับสนุนโครงการให้สามารถดำเนินธุรกิจต่อไปได้

โดยปัจจัยหลักในการออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์คือ ทำเลที่ตั้ง ใกล้ป้ายรถเมล์ สถานีรถไฟฟ้ามetro อยู่ในพื้นที่ชุมชน ใกล้ที่พัก สถานศึกษา และที่ทำงาน ตัว อาคารมีศักยภาพในการปรับปรุงเป็นศูนย์อาหารและเตรียมระบบสาธารณูปโภครองรับได้ การ จัดผังภายในมีลักษณะเปิดโล่งให้รถเข็นสามารถเข้าออกได้สะดวก และการออกแบบตกแต่ง ภายในมีแนวคิดในการออกแบบที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้งานและบริบทพื้นที่ใน เขตวังทองหลาง

จากที่ผู้วิจัยได้ประเมินผลการออกแบบและการทำแผนธุรกิจทั้งหมดแล้ว พบว่าอาคาร พาณิชย์มีความเหมาะสมในการนำมาปรับปรุงให้เกิดประโยชน์เป็นศูนย์อาหารหาบเร่เพื่อใช้ เป็น พื้นที่ในการแก้ปัญหาเศรษฐกิจ และสภาพแวดล้อมของเมืองได้

**คำสำคัญ :** การออกแบบ ศูนย์อาหาร หาบเร่แผงลอย อาคารพาณิชย์

## Abstract

This study aims to design and develop a business plan for transforming a commercial building into a hawker food center. The selected case study focuses on a commercial building located along the roadside at Lat Phrao Soi 80, Wang Thonglang District, Bangkok. The goal is to create a practical model that addresses existing challenges and facilitates practical business operations by using a Mixed research methods.

The first phase of the study involved collecting preliminary data from 20 sellers and 20 buyers within the study area, as well as popular markets within a 2.5-kilometer radius (a total of 4 areas). This data was analyzed to identify needs and challenges, forming the foundation for drafting an initial plan and design. Next, the second phase, the preliminary draft was reviewed through interviews with experts and representatives from four stakeholder groups: sellers, buyers, investors, and government agencies. Their feedback informed the refinement of the development process and adjustments to the business plan to ensure its feasibility and effectiveness.

Analysis drawn from interviews with all four stakeholder groups and the initial business plan revealed that the primary challenge in converting a commercial building into a hawker food center lies in the high renovation costs. Additionally, setting low rents to support low-income hawkers adds to the financial burden. To address this, it is essential to generate supplementary income by leasing advertising spaces within the project. This approach would provide a stable revenue stream, ensuring the project's financial viability and sustainability.

The primary consideration in designing a hawker food center from a commercial building is its location. Ideally, the site should be near a bus stop, a skytrain station, residential areas, educational institutions, and workplaces, ensuring accessibility and convenience. The building should have strong potential for renovation into a food center, with utility systems already in place to support operations. The interior layout must be open and accessible, allowing easy entry and exit for wheelchairs. Additionally, the interior design should align with user needs and reflect the contextual characteristics of the Wang Thonglang District.

Based on the researcher's evaluation of the design and business plan preparation, it was concluded that commercial buildings are well-suited for renovation into hawker food centers. Such a transformation provides a practical solution to address both economic challenges and urban environmental issues.

**Keywords :** Design, Hawker centre, Food center, Commercial building

# บทนำ

## 1. ที่มาและความสำคัญของปัญหา

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย เป็นจังหวัดที่มีประชากรมากที่สุด เต็มไปด้วยผู้คนหลากหลายทั้งประชากรที่อาศัยอยู่ตามทะเบียนบ้าน และประชากรแฝงจากทุกจังหวัดเข้ามารวมตัวกันเพื่อทำมาหากิน ประกอบอาชีพและธุรกิจต่าง ๆ เมื่อมีผู้อยู่อาศัยมากก็ทำให้มีความหลากหลายของปัญหาตามมาด้วยเช่นกัน ทั้งด้านสังคม และสภาพแวดล้อม ซึ่งหนึ่งในปัญหาที่ทางกรุงเทพมหานครกรณีย์และเป็นกรณีพิพาทมาอย่างยาวนานและยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้คือ “หาบเร่แผงลอย” โดยแยกออกได้เป็น 2 ประเด็นใหญ่ คือ 1) การกีดขวางการสัญจรของคนเดินเท้า และ 2) ความสะอาดของทางเท้า ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 ทำให้เกิดปัญหาขยะมูลฝอย ปัญหาสุขอนามัยควบคู่ไปกับความไม่สะดวกต่อการสัญจรของทั้งคนเดินเท้าและผู้ใช้ถนน แต่อย่างไรก็ตามความพยายามในการแก้ปัญหาไม่ได้มีเพียงในด้านสังคม และสภาพแวดล้อมเท่านั้น การค้าหาบเร่แผงลอยยังเป็นปัญหาทางด้านเศรษฐกิจอีกด้วย เนื่องจากเป็นทั้งช่องทางเข้าถึงสินค้าและบริการราคาถูกของประชาชน และสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพของกลุ่มผู้มีรายได้น้อย เพราะหาบเร่แผงลอยเป็นธุรกิจขนาดเล็กที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง เป็นเศรษฐกิจฐานรากที่ต่อ ยอดไปถึงเศรษฐกิจของเมือง (นฤมล นิราทร, 2560) และทางกรุงเทพมหานคร ก็มีนโยบายที่ให้ความสำคัญในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมและเศรษฐกิจ คือ หาพื้นที่ของเอกชนหรือหน่วยงานราชการที่สามารถจัดเป็นพื้นที่ขายของสำหรับหาบเร่หรือศูนย์อาหาร (Hawker Centre) เพื่อแก้ปัญหาหาบเร่แผงลอยกีดขวางทางสัญจรในพื้นที่สาธารณะเป็นอีกหนึ่งประเด็นปัญหาของหาบเร่แผงลอยที่พบในหลายพื้นที่ โดยทางกรุงเทพมหานคร จะเป็นตัวกลางในการร่วมมือกับรัฐและเอกชนในการจัดหาพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาเป็นศูนย์อาหาร (Hawker Centre) เน้นจุดที่มีความต้องการของผู้บริโภค ใกล้กับย่านการค้าเดิม ที่ให้ผู้เช่าเดิมสามารถเช่าได้ในราคาประหยัด สำหรับผู้ค้าแผงลอยที่สนใจ พร้อมกับการบริหารจัดการด้านความสะอาดโดยกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่การทำความสะอาดพื้นที่อย่างสม่ำเสมอ การตรวจความสะอาดของสินค้าและอาหารที่ขาย การจัดการจุดชั่งล้างรวม การจัดการจุดแยกขยะและกำจัดขยะรวม และเป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจให้ผู้ค้าหาบเร่แผงลอยมีความมั่นคงในการประกอบอาชีพได้

และอีกปัญหาสำคัญที่ส่งผลถึงสภาพแวดล้อมและเศรษฐกิจของกรุงเทพมหานครคือ อาคารพาณิชย์ตามริมถนนต่างๆ ที่เคยใช้เป็นประโยชน์ในการทำการค้าและช่วยสร้างสีสันให้เศรษฐกิจให้ประเทศไทยมาโดยตลอด แต่ในปัจจุบันวิถีในการประกอบธุรกิจมีการเปลี่ยนแปลง

ไป การขายสินค้า หรือธุรกิจต่าง ๆ ไปอยู่ตามห้างสรรพสินค้าที่เป็นศูนย์รวมการค้าทั้งหมดไว้ ได้อย่างหลากหลาย ประกอบกับการค้าในรูปแบบ e-Commerce และ Social Commerce ที่มีการพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ทำให้การค้าขายผ่านระบบ Online มีความสะดวกขึ้น และโดยเฉพาะอย่างยิ่งจากการที่อาคารพาณิชย์มีจุดรวมไม่เพียงพอ มีสภาพแวดล้อมที่แออัด และการขาดแคลนที่ว่างสาธารณะหรือพื้นที่สีเขียว ทำให้อาคารพาณิชย์ในหลาย ๆ พื้นที่ถูกลดอัตราร้างเสื่อมโทรม กลายเป็นสถานที่ที่ไม่ปลอดภัยสำหรับชุมชน ปิดตาย ขาดการบำรุงรักษา ซึ่งเกิดผลกระทบกับชุมชนและพื้นที่โดยรอบ (นพพันธ์ ตาปานานนท์, พัฒน์ จันทะโชติ, อนาวิน เจียมประเสริฐ, 2557) จึงทำให้เห็นได้ว่าปัจจุบันความต้องการในการใช้งานอาคารพาณิชย์ลดลงเป็นอย่างมาก ในขณะที่ย่านลาดพร้าวซึ่งกำลังก้าวเข้าสู่การเป็นศูนย์กลางทางธุรกิจ หรือ CBD (Central Business District) เพราะมีศูนย์การค้าขนาดใหญ่หลายแห่ง เป็นเสมือนศูนย์กลางของผู้คนในพื้นที่ มีโรงเรียน สถานที่ราชการ คอนโดมิเนียม ที่พักอาศัย ตลาด สถานีรถไฟฟ้า ระบบสาธารณูปโภคต่าง ๆ แต่จากการที่ผู้วิจัยลงพื้นที่สำรวจกลับพบว่า อาคารพาณิชย์ริมถนนลาดพร้าว มีอาคารพาณิชย์ไม่ได้ใช้ประโยชน์และถูกลดอัตราร้างอยู่เป็นจำนวนมาก มีกลุ่มผู้ขายอาหารหาบเร่ตลอดแนวทางเท้า และยังมีพื้นที่สำหรับรองรับศูนย์อาหารสำหรับกลุ่มผู้ขายและกลุ่มผู้ซื้อ ที่มีรายได้น้อยที่จะเข้ามาทำมาหากินและประกอบอาชีพในพื้นที่ จึงทำให้ยังไม่มีเหมาะสมหากจะพัฒนาให้ย่านลาดพร้าวเป็นศูนย์กลางทางธุรกิจได้

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์ โดยใช้กรณีศึกษาจากอาคารพาณิชย์ริมถนน ลาดพร้าวซอย 80 วังทองหลาง กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีจำนวนประชากรมาก แต่มีจุดอ่อนผันสำหรับผู้ขายอาหารหาบเร่แผงลอยน้อยเพื่อให้ได้แบบและแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบมาใช้เป็นแนวทางในการจัดการปัญหาหาบเร่แผงลอยที่กีดขวางทางเท้าสร้างความสกปรก และอาคารพาณิชย์ที่ไม่ได้ถูกใช้งาน โดยให้เกิดประโยชน์กับกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น 1) กลุ่มผู้ขายได้สถานที่ขายอาหารที่มีค่าเช่าในราคาถูก ความสะดวกเพื่อรองรับการขายได้ครบตามการใช้งานทั้งแบบหน้าร้านและแบบออนไลน์ 2) กลุ่มผู้ซื้อได้อาหารในราคาประหยัด สะอาดถูกหลักอนามัย 3) กลุ่มนักลงทุนได้แบบและแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบเพื่อใช้ในการบริหารจัดการสถานประกอบการให้ได้ผลกำไรในการดำเนินธุรกิจ 4) หน่วยงานภาครัฐได้แนวทางในการจัดการความเป็นระเบียบ ความสะอาดเพื่อแก้ปัญหาสภาพแวดล้อม และยังแก้ปัญหาเรื่องเศรษฐกิจของประชาชนผู้มีรายได้น้อยได้อีกด้วย

## 2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์
- 2) เพื่อจัดทำแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบสำหรับศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์

### 3. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ข้อมูลจากงานวิจัยเรื่องนี้เป็นต้นแบบแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ และการออกแบบสถาปัตยกรรม ของการนำอาคารพาณิชย์มาออกแบบเป็นศูนย์อาหารหาบเร่ โดยใช้กรณีศึกษาจากอาคารพาณิชย์ ริมถนนบริเวณ ลาดพร้าว 80 เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร ซึ่งต้องการให้เป็นประโยชน์แก่ กรุงเทพมหานคร องค์กรภาครัฐ และนักลงทุน เพื่อนำไปใช้ในการแก้ปัญหาสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ และการดำเนินธุรกิจ โดยสามารถปรับให้สอดคล้องกับบริบทของอาคารแต่ละพื้นที่ได้

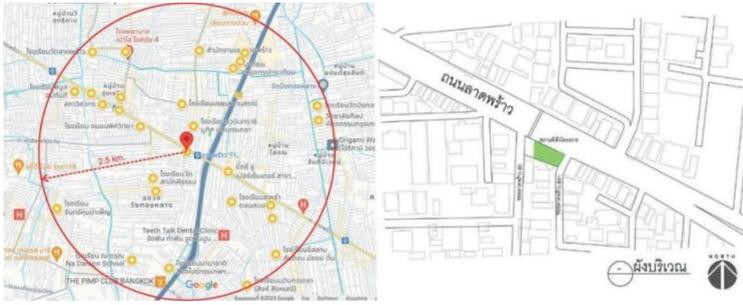
### 4. ขอบเขตการวิจัย

#### 1) ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาการนำอาคารพาณิชย์มาออกแบบเพื่อเป็นศูนย์อาหารหาบเร่ โดยจะสำรวจตัวอาคารเพื่อศึกษาศักยภาพ ความเป็นไปได้ อุปสรรค และศึกษาบริบทของชุมชนบริเวณลาดพร้าว 80 เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร เช่น กลุ่มร้านค้าหาบเร่แผงลอยหรือผู้ขายกลุ่มผู้มาใช้บริการหรือผู้ซื้อ ที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงอาคาร ให้เข้าใจถึงความต้องการในการใช้พื้นที่ กลุ่มนักลงทุนในการทำธุรกิจ รวมถึงหน่วยงานภาครัฐที่มีความเกี่ยวข้องในการจัดการตามนโยบาย และศึกษารณีศึกษาที่มีลักษณะใกล้เคียง รวมถึงกฎหมาย และปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำข้อมูลมาออกแบบเป็นต้นแบบทางสถาปัตยกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการ การใช้งาน ศึกษาการเงิน การลงทุน การตลาด เพื่อสร้างต้นแบบเป็นแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบได้

#### 2) ขอบเขตด้านพื้นที่

พื้นที่อาคารตั้งอยู่ติดริมถนนลาดพร้าว เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร อยู่ระหว่างซอยลาดพร้าว 80 ถึง ซอยลาดพร้าว 80/1 ซึ่งเป็นอาคารพาณิชย์สูง 4 ชั้นครึ่ง 7 คูหา รวมพื้นที่ใช้สอยรวมชั้นดาดฟ้า 1,779 ตรม. โดยมีขอบเขตการศึกษาบริบทพื้นที่โดยรอบเป็นระยะรัศมี 2.5 กิโลเมตร



ภาพที่ 1 ภาพผังบริเวณพื้นที่วิจัย

## 5. นิยามศัพท์เฉพาะ

1) ศูนย์อาหารหาบเร่ (Hawker Centre) หมายถึง พื้นที่ขายอาหารหาบเร่แผงลอยที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ชุมชน ให้คนในทุกระดับให้มานั่งรวมกันในราคาประหยัด เน้นจุดที่มีความต้องการของผู้บริโภค ใกล้กับย่านการค้าเดิม ที่ให้ผู้เช่าสามารถเช่าได้ในราคาประหยัด โดยผู้ขายสามารถนำรถเข็นอาหารเข้ามาในพื้นที่ได้ มีการจัดการอย่างเป็นระบบไม่กีดขวางการสัญจรด้านความสะอาดจุดซักล้างรวม จุดแยกขยะและกำจัดขยะรวม และมีการจัดวางระบบบำบัดน้ำเสียไว้รองรับ

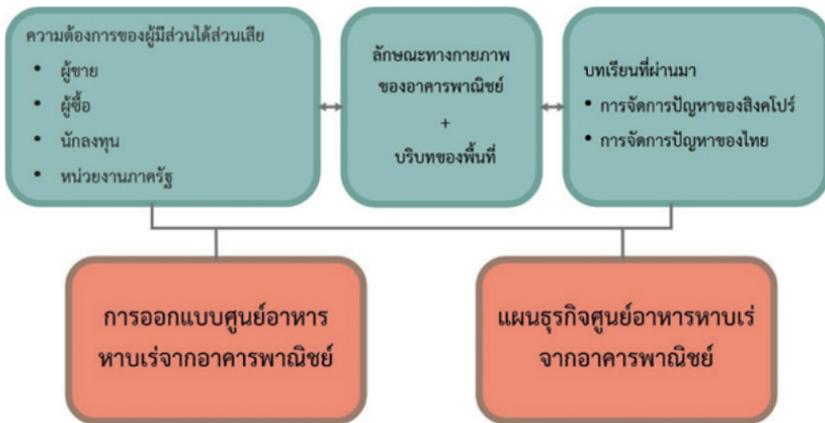
2) อาคารพาณิชย์ (Commercial Building) หมายถึง อาคารที่ใช้เพื่อประโยชน์พาณิชยกรรม หรือบริการธุรกิจที่ก่อสร้างห่างจากถนน หรือทางสาธารณะไม่เกิน 20 เมตร ซึ่งอาจใช้เป็นอาคารเพื่อประโยชน์ในการพาณิชยกรรมได้ ซึ่งในงานวิจัยนี้ขอบเขตเป็นอาคารพาณิชย์ริมถนนลาดพร้าว ที่อยู่ในเขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร ซึ่งในงานวิจัยนี้เป็นการนำอาคารที่ไม่ได้ใช้งานมาปรับเปลี่ยนลักษณะทางกายภาพบางส่วนเพื่อให้ตอบสนองและรองรับกิจกรรมการใช้สอยใหม่ ตามบริบทของชุมชน และกฎหมาย ภายใต้กรอบอาคารเดิม ให้สอดคล้องกับความต้องการทางสังคมและเศรษฐกิจของแต่ละพื้นที่

3) การปรับเปลี่ยนการใช้สอย (Adaptive Reuse) หมายถึง การนำอาคารที่ไม่ได้ใช้งานมาปรับเปลี่ยนลักษณะทางกายภาพบางส่วนเพื่อให้ตอบสนองและรองรับกิจกรรมการใช้สอยใหม่ ตามบริบทของชุมชน และกฎหมาย ภายใต้กรอบอาคารเดิม ให้สอดคล้องกับความต้องการทางสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งในงานวิจัยนี้เป็นการปรับเปลี่ยนการใช้สอยอาคารพาณิชย์ให้เป็นศูนย์อาหารหาบเร่

4) แผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ (Business Plan for Design) หมายถึง แผนงานทางธุรกิจเบื้องต้นที่แสดงถึงกิจกรรมต่าง ๆ ที่ต้องปฏิบัติในการลงทุนประกอบการ รวบรวมข้อมูล

คู่แข่ง ศึกษาถึงแนวคิดและวิธีการดำเนินงาน ทั้งด้านศูนย์อาหาร การจัดการหาบเร่แผงลอย การกำหนดค่าเช่า จำนวนผู้ขาย ประเมินค่าก่อสร้างและค่าเสื่อมสภาพ ประเมินการใช้ไฟฟ้า และน้ำปะปา ค่าเงินเดือนแรงงาน การหารายได้อื่น ๆ โดยสรุปเป็นผลประกอบการ เพื่อใช้เป็นข้อกำหนดในการออกแบบ

## 6. กรอบแนวคิดงานวิจัย



ภาพที่ 2 กรอบแนวคิดงานวิจัย  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้สร้างกรอบแนวคิดของงานวิจัยเพื่อศึกษาความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้ง 4 กลุ่ม ได้แก่ ผู้ชาย ผู้ซื้อ ผู้ลงทุน และหน่วยงานภาครัฐ ประกอบกับการศึกษาลักษณะทางกายภาพของอาคารพาณิชย์และบริบทของพื้นที่ที่จะใช้ในการออกแบบ รวมถึงการศึกษบทเรียนที่ผ่านมาของการจัดการปัญหาหาบเร่แผงลอยของประเทศสิงคโปร์และประเทศไทย และแผนธุรกิจ เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์ เพื่อให้เกิดเป็นต้นแบบที่สามารถใช้แก้ปัญหาและดำเนินธุรกิจได้จริง

## 7. วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์” เป็นการใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods) โดยนำวิธีวิจัยทั้งแบบเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณมา

ใช้เพื่อให้ได้ผลการวิจัยที่มีความชัดเจนและสมบูรณ์ โดยนำมาสู่การออกแบบและแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ

## 7.1 กระบวนการวิจัย

### 1) ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ศึกษาแนวความคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบต่าง ๆ งานวิจัย รวมทั้งศึกษากายภาพของอาคาร และบริบทของพื้นที่ลาดพร้าว 80 เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร และรวมไปถึงข้อมูลทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของการค้าขายหาบเร่แผงลอยในอดีต และปัจจุบันเพื่อศึกษาอัตลักษณ์ เพื่อทราบถึงรูปแบบและการพัฒนาพื้นที่การค้าขายรูปแบบใหม่

### 2) กำหนดขอบเขตการศึกษา

วิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้งานโดยในงานวิจัยนี้มี 4 กลุ่ม ด้วยการประเมินความต้องการของกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้ง 4 กลุ่ม ได้แก่ ผู้ขาย ผู้ซื้อ ผู้ลงทุน และหน่วยงานภาครัฐ โดยการรวบรวมคำสัมภาษณ์ แบบสอบถาม และเก็บข้อมูลในพื้นที่ รวมไปถึงวิเคราะห์คู่แข่งการตลาด และการเงิน ทำแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ เพื่อนำไปสู่ข้อกำหนดในการออกแบบ

### 3) การศึกษาพื้นที่

ผู้วิจัยกำหนดพื้นที่กรณีศึกษาอาคารพาณิชย์ริมถนนบริเวณลาดพร้าว เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร ในระยะรัศมี 2.5 กิโลเมตร โดยการเดินเท้าสำรวจอาคารพาณิชย์ และการขายอาหารหาบเร่ ตั้งแต่ลาดพร้าว ซอย 101 ไปถึง ลาดพร้าว ซอย 48/1 เป็นระยะทางประมาณ 5 กิโลเมตร ไปกลับ ทั้ง 2 ฝั่งถนน รวมเป็นระยะทาง 10 กิโลเมตร และเข้าสำรวจโครงสร้าง วัดพื้นที่ และถ่ายภาพ ลักษณะทางกายภาพของตัวอาคารพาณิชย์ บ้านเลขที่ 2006 ตั้งอยู่บริเวณระหว่างซอยลาดพร้าว 80 และลาดพร้าว 80/1 ที่จะใช้เป็นอาคารกรณีศึกษา

### 4) การออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์

รวบรวมข้อมูลจากแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้ง 4 กลุ่ม การศึกษาพื้นที่ โดยนำมาวิเคราะห์เพื่อเป็นข้อกำหนดในการออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์ ให้สอดคล้องกับความต้องการและบริบทพื้นที่ โดยแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ นำเสนอแบบร่างขั้นต้น นำเสนอแบบขั้นพัฒนา โดยมีขั้นตอนการออกแบบ ดังนี้

#### 1) การออกแบบร่างขั้นต้น

นำข้อมูลความต้องการและปัญหาการขายอาหารหาบเร่แผงลอย ผู้วิจัยซึ่งมีประสบการณ์เป็นนักออกแบบ ได้นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ขาย และกลุ่มผู้ซื้อ ในพื้นที่กรณีศึกษาและตลาดใกล้เคียงที่ได้รับความนิยมอีก 3 พื้นที่ รวมถึงการสำรวจพื้นที่ของอาคารนำมาประกอบในการกำหนดแนวทางในการออกแบบร่างขั้นต้น โดยมีข้อพิจารณาเกี่ยวกับ ความ

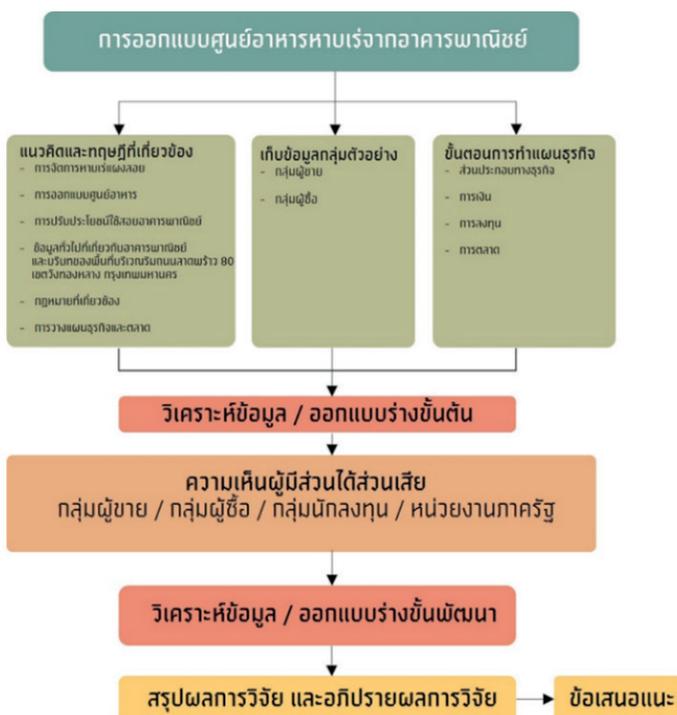
ต้องการในพื้นที่การใช้สอยต่าง ๆ เป็นประเด็นสำคัญ

## 2) การออกแบบขั้นพัฒนา

โดยการนำผลงานการออกแบบร่างขั้นต้นไปสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น ผู้ขาย ผู้ซื้อ นักลงทุน และหน่วยงานภาครัฐ โดยผู้วิจัยจัดประชุมแยกที่ละกลุ่ม โดยความเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีข้อเสนอเกี่ยวกับงบประมาณการก่อสร้างและการหารายได้จากการเก็บค่าเช่าพื้นที่โฆษณาเพื่อนำมาส่งเสริมธุรกิจประเด็นสำคัญ โดยผู้วิจัยนำข้อเสนอแนะที่ได้มาเป็นข้อมูลในการออกแบบขั้นพัฒนา และ

## 3) สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผลการวิจัย

เมื่อได้ผลการออกแบบในขั้นพัฒนาแล้ว ผู้วิจัยได้นำผลการออกแบบไปนำเสนอ นักลงทุนและหน่วยงานภาครัฐอีกครั้งเพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการสรุปและอภิปรายผลเพื่อให้สามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบในการปรับใช้กับพื้นที่อาคารลักษณะนี้ได้ พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางสำหรับงานวิจัยอื่นต่อไป



ภาพที่ 3 ขั้นตอนการวิจัยและออกแบบ  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

## 7.2 การเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญในงานวิจัย

ในการสำรวจข้อมูล ผู้วิจัยได้เลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้ง 4 กลุ่ม แบบเจาะจง ทั้งหมด 44 ราย โดยแบ่งออกได้ ดังนี้

### 1. กลุ่มผู้ชายและกลุ่มผู้หญิง

ผู้วิจัยลงพื้นที่สำรวจและเก็บข้อมูลของกลุ่มผู้ชายและกลุ่มผู้หญิงจากพื้นที่กรณีศึกษา และแหล่งขายอาหารหาบเร่แผงลอยที่มีลักษณะรูปแบบการขายที่ใกล้เคียงและที่อยู่รอบ ๆ พื้นที่กรณีศึกษา 3 แห่ง ในระยะรัศมี 2.5 กิโลเมตร ดังนี้

- 1) บริเวณปากซอยลาดพร้าว 80 หน้าอาคารพาณิชย์พื้นที่กรณีศึกษา
- 2) ตลาดนัดไร่รววย ซอยลาดพร้าว 80 แยก 22
- 3) ตลาดโชคชัย 4 ซอยลาดพร้าว 53/1
- 4) ตลาดนัดอิมพีเรียลเวสต์ ลาดพร้าว ซอยลาดพร้าว 81 – 83

ผู้วิจัยเลือกเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้ชาย พื้นที่ละ 5 ร้าน คิดเป็น 20 ราย และเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้หญิง พื้นที่ละ 5 ราย คิดเป็น 20 ราย รวมเป็นกลุ่มตัวอย่างรวมกลุ่มผู้ชายและกลุ่มผู้หญิงทั้งหมด 40 ราย ซึ่งเป็นผู้ในพื้นที่ที่มีความเกี่ยวข้องกับการซื้อขายอาหารหาบเร่แผงลอย เนื่องจากมีประสบการณ์ร่วมกับตัวพื้นที่เป็นอย่างดี อีกทั้งสามารถบอกกล่าวถึงปัญหาในพื้นที่ได้อย่างตรงประเด็น ด้วยการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง เช่น ค่าเช่า เวลาการขาย พื้นที่ขาย และความต้องการต่าง ๆ เป็นคำถามปลายเปิด เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ตอบ ได้แสดงความคิดเห็นอย่างอิสระ และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับความต้องการมากที่สุด ซึ่งได้ข้อมูลประเด็นสำคัญคือความต้องการด้านพื้นที่ใช้สอย

### 2. กลุ่มนักลงทุน

ผู้วิจัยได้ทำการติดต่อขอนัดหมายสัมภาษณ์ข้อมูลรายบุคคลแบบเจาะลึก ด้วยการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง เกี่ยวกับการวางแผนการลงทุนและปัจจัยการทำธุรกิจศูนย์อาหาร และผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลความต้องการที่เก็บข้อมูลได้จากกลุ่มผู้ชายและกลุ่มผู้หญิง โดยนำมาจัดทำเป็นแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบขึ้นมาแล้วให้นักลงทุนช่วยทำการประเมิน และเป็น การให้คำแนะนำจากนักลงทุน 2 ราย โดยมี คุณนวมมาศ บุนนาค General Manager Food Merchandising Supermarket, The Mall Group Co., Ltd. และ Head of Leasing, Central Food Retail Co.,Ltd. และคุณอารีรัตน์ จงวัฒนาพาณิชย์ อดีต Operations Specialist บริษัท ปตท. น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน) และนักเศรษฐศาสตร์ ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญในการวางแผนและดำเนินการธุรกิจศูนย์อาหาร ซึ่งได้ข้อมูลด้านจัดการแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ โดยมีประเด็นที่สำคัญที่สุดคือจะหาอย่างไรให้อยู่รอดได้ ลงทุนอย่างไรให้น้อยที่สุดแต่แข็งแรง และอยู่ได้นาน ซึ่งแบบที่ทรมามีความเหมาะสมแล้วแต่ความท้าทายจะอยู่ที่ฝ่ายการตลาดที่จะ

ต้องมีแผนที่จะทำให้อยู่รอดได้

### 3. หน่วยงานภาครัฐ

ผู้วิจัยได้ทำการติดต่อขอนัดหมายสัมภาษณ์ข้อมูลรายบุคคลแบบเจาะลึก ด้วยการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง เกี่ยวกับนโยบายในการจัดและแก้ปัญหาหาบเร่แผงลอยจากหน่วยงานภาครัฐ 2 ราย โดยมี คุณศุภกฤต บุญจันทร์ รองปลัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นระดับผู้บริหารนโยบายที่ดูแลด้านการจัดการหาบเร่ แผงลอยของกรุงเทพมหานครโดยตรง และคุณวิรัตน์ สายแวว หัวหน้ากลุ่มงานกิจการพิเศษ ส่วนตรวจและบังคับการ 1 สำนักเทศกิจ ซึ่งเป็นหัวหน้าระดับปฏิบัติการ ควบคุม ดูแล การจัดการหาบเร่แผงลอย ความเรียบร้อยและความสะอาดของกรุงเทพมหานครโดยตรง ซึ่งได้ข้อมูลประเด็นสำคัญคือการจัดการด้านการจัดการปัญหาหาบเร่แผงลอย และเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้มีรายได้น้อยเข้ามาขายอาหารในพื้นที่ โดยเก็บข้อมูลจากประสบการณ์ของผู้ถูกสัมภาษณ์ทั้งหมดนำมาใช้ในการวิเคราะห์ความต้องการ ปัญหา และข้อเสนอแนะ ด้วยการจัดกลุ่มข้อมูล การเปรียบเทียบเหตุการณ์ และการวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นเอกสาร เพื่อนำไปสู่ข้อกำหนดในการออกแบบต่อไป

## 8. สรุปผลการศึกษาวិธีคิดในการออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์

สำหรับสรุปของการศึกษานี้เป็นการตอบคำถามงานวิจัย คือ การออกแบบอาคารพาณิชย์เพื่อเป็นศูนย์อาหารหาบเร่มีปัจจัยใดบ้างที่เกี่ยวข้อง และควรมีรูปลักษณ์อย่างไร โดยสามารถตอบได้จากการศึกษาและวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ในข้อที่ 1 คือ เพื่อออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์ และข้อที่ 2 คือ เพื่อจัดทำแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบสำหรับศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์ ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการศึกษาในส่วนของทำเลที่ตั้ง ที่จอดรถ การสำรวจอาคารพาณิชย์ การวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ วิธีคิดในการออกแบบศูนย์อาหาร ดังนี้

### 8.1 ทำเลที่ตั้ง

การเลือกทำเลที่ตั้งของอาคารพาณิชย์เพื่อนำมาปรับปรุงเป็นศูนย์อาหารหาบเร่ควรตั้งอยู่ติดถนนหลักหรือถนนที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อรองรับการเข้าถึงจากกลุ่มผู้ขายอาหารประเภทรถเข็นที่อาศัยอยู่ในระยะรัศมี 2.5 กิโลเมตร ด้วยการเดินเท้าสำรวจอาคารพาณิชย์และการขายอาหารหาบเร่ ตั้งแต่ลาดพร้าว ซอย 101 ไปถึง ลาดพร้าว ซอย 48/1 เป็นระยะทางประมาณ 5 กิโลเมตร ไปกลับ ทั้ง 2 ฝั่งถนน รวมเป็นระยะทาง 10 กิโลเมตร และการศึกษาการจัดการของประเทศสิงคโปร์ และการวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่า ตัวอาคารควรอยู่ใกล้กับป้ายรถเมล์ สถานีรถไฟหรือสถานีรถไฟใต้ดิน เพื่อรองรับกลุ่มผู้ซื้อที่เดินทางโดยรถสาธารณะทำให้มีความสะดวกในการเข้าถึง ซึ่งสามารถลดความต้องการที่จอดรถลง และการ

ที่อยู่ติดถนนสายหลักยังช่วยให้สามารถมองเห็นตัวอาคารและกิจกรรมต่าง ๆ ได้ชัดเจนจากการสัญจรทั้งการเดินบนทางเท้าและจากรถต่าง ๆ บนถนนเพื่อเป็นการดึงดูดให้มีผู้คนเข้ามาใช้บริการได้มากขึ้นอีกด้วย ในพื้นที่กรณีศึกษางานวิจัยนี้จึงได้เลือกทำเลที่ตั้งอาคารพาณิชย์ที่อยู่ริมถนนระหว่าง ลาดพร้าวซอย 80 และลาดพร้าวซอย 80/1 ซึ่งบริเวณนี้เป็นพื้นที่ที่มีผู้อาศัยพลุกพล่านเนื่องจากเป็นเส้นทางลัดที่สามารถเชื่อมต่อกถนนได้หลายสาย อยู่ใกล้สถานีรถไฟฟ้าสถานีลาดพร้าว 71 มีระยะทาง 200 เมตร และใกล้กับป้ายรถเมล์ ทางด้านลาดพร้าวซอย 80/1 สามารถเปิดทางให้รถเข็นเข้าด้านข้างได้สะดวก ไม่ปะปนกับทางเท้าหลัก การมองเห็นสามารถเห็นตัวอาคารและกิจกรรมได้ชัดเจนทั้งทางเท้า ถนน และจากบนรถไฟฟ้า

## 8.2 ที่จอดรถ

ปัญหาที่จอดรถเป็นประเด็นสำคัญข้อหนึ่งที่ทำให้อาคารพาณิชย์ถูกลดความนิยมในการใช้งานลงไป ตามกฎกระทรวงฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2517) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการก่อสร้างอาคาร พุทธศักราช 2479 ไม่ได้กำหนดให้ภัตตาคารหรือศูนย์อาหารที่มีพื้นที่นั่งทานอาหารน้อยกว่า 150 ตารางเมตร หรือมีพื้นที่อาคารที่ใช้งานทั้งหมดน้อยกว่า 300 ตารางเมตร ว่าต้องมีที่จอดรถ ซึ่งในโครงการใช้พื้นที่นั่งรวมทางเดิน 75.04 ตร.ม. โดยกลุ่มเป้าหมายหลักของผู้ซื้อที่มาใช้บริการจะเป็นผู้คนที่อยู่ในพื้นที่ ที่เดินทางด้วยการเดินเท้า รถจักรยานยนต์ รถประจำทาง รถไฟฟ้า ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องมีที่จอดรถสำหรับกลุ่มผู้มาซื้ออาหาร แต่ในการทำโครงการดำเนินถึงจุดจอดรถสำหรับรองรับผู้ขายอาหารที่ไม่ใช่รถเข็น จึงได้หาพื้นที่เช่าที่ใกล้เคียง จึงได้สำรวจค้นหาพื้นที่เช่าในซอยลาดพร้าว 80/1 ได้เป็นพื้นที่จอดรถเดิมของธนาคารธนชาติ สาขาลาดพร้าว 80 ซึ่งได้ปิดให้บริการแล้ว มีระยะห่างจากพื้นที่อาคารกรณีศึกษาประมาณ 30 ม. มีลักษณะเป็นที่โล่ง มีพื้นที่ประมาณ 342 ตร.ม. มีหลังคาสูงประมาณ 4 ม. สามารถจอดรถยนต์ได้ 12-15 คัน และรถจักรยานยนต์ 13 คัน เพื่อให้เกิดผลดีต่อการใช้งานเพื่อเช่าทำเป็นที่จอดรถสำหรับผู้ขายอาหารที่ไม่ใช่รถเข็นได้

## 8.3 การสำรวจอาคารพาณิชย์

ในการสำรวจเพื่อคัดเลือกอาคารพาณิชย์มาออกแบบเป็นศูนย์อาหารต้องคำนึงถึงสภาพอาคารเป็นหลัก ด้วยสำรวจ กาวัดระยะ ถ่ายรูป เนื่องจากอาคารพาณิชย์ที่สร้างอยู่ตามถนนสายหลักบางอาคารอาจจะมีอายุไม่น้อยกว่า 40 ปี อาคารพาณิชย์ที่ผู้วิจัยได้เลือกเป็นกรณีศึกษา ก่อสร้างในปี พ.ศ. 2521 อาคารมีอายุประมาณ 46 ปี ทำให้สภาพอาคารมีความทรุดโทรมทั้งเรื่องโครงสร้างและสภาพลักษณะอาคาร ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อต้นทุนในการปรับปรุงซ่อมแซมอาคาร ในการสำรวจสภาพจะพิจารณาตั้งแต่ชั้นบนสุดของอาคารที่เป็นชั้นดาดฟ้าซึ่งโดยมากจะเป็นพื้นหลังคาเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กในอาคารที่มีอายุมากมักจะมีปัญหาเรื่องการรั่วซึมแตกร้าวเนื่องจากเป็นพื้นที่ที่รับแดดและฝนมากที่สุด เมื่อการระบายน้ำอุดตันจึงส่งผล

ให้เกิดน้ำแข็ง ซึ่งเป็นปัจจัยหลักของการแตกร้าวดได้ โดยมีแนวการปรับปรุงซ่อมแซมที่สามารถทำได้โดยการทำความสะอาดแก้ไขการระคายน้ำ ซ่อมแซมรอยร้าว และทากันซึมให้ทั่วพื้นที่คาดฟ้าเพื่อป้องกันน้ำรั่วซึมเข้าในตัวอาคารได้ ในส่วนของพื้นที่ใช้งานที่เป็นศูนย์อาหารในชั้น 2 ในการศึกษาโครงสร้าง หากไม่มีแบบโครงสร้างหรือรายการคำนวณโครงสร้างเดิม จะต้องมีการวิศวกรโยธาสำรวจและวิเคราะห์ว่าโครงสร้างมีการรับน้ำหนักบรรทุกจรได้กี่กิโลกรัมต่อตารางเมตร เนื่องจากโดยมากอาคารพาณิชย์หรือตึกแถวจะสามารถรับน้ำหนักบรรทุกจรได้ที่ 200-300 กิโลกรัมต่อตารางเมตร ซึ่งหากมีการปรับเปลี่ยนประเภทการใช้งานมาเป็นศูนย์อาหารตามกฎหมายกระทรวง ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2527) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ด้วยการเสริมความมั่นคงแข็งแรงโครงสร้างอาคารให้สามารถรองรับจำนวนผู้มาใช้พื้นที่ได้ ซึ่งการออกแบบโครงสร้างจะต้องมีวิศวกรโยธาเป็นผู้ออกแบบและคำนวณการรับน้ำหนักให้ได้ตามมาตรฐานวิศวกรรม ในการสำรวจอาคารเพื่อนำข้อมูลไปออกแบบให้มีการศึกษาทิศของอาคารเพื่อเข้าใจถึงสภาพอากาศโดยรอบของอาคารและสามารถเตรียมการแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้อง อย่างไรก็ตาม วิศวกรโยธาใช้ในการออกแบบหันหน้าอาคารไปทางทิศเหนือซึ่งเป็นทิศที่โดนแสงแดดน้อยที่สุด จะมีปัญหาในทิศตะวันออกเฉียงเหนือของอาคาร ซึ่งเป็นมุมที่เปิดโล่งเป็นทิศที่มีลมเข้ามามากที่สุด จะมีปัญหาเรื่องฝุ่นละอองต่าง ๆ พัดเข้าอาคาร จึงมีแนวทางในการแก้ปัญหาโดยปลูกต้นไม้ที่มีใบเล็กให้คุณสมบัติเรื่องการดักจับฝุ่นบริเวณที่เปิดโล่ง และติดตั้งพัดลมไอน้ำสร้างละอองหมอกเพื่อลดฝุ่นละอองในอากาศ และช่วยเปิดช่องลมให้ถ่ายเทอากาศออกไปทางทิศใต้ได้

#### 8.4 การวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ

##### (1) การวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ

การวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบที่ดีจะช่วยให้การขับเคลื่อนธุรกิจให้เดินไปได้อย่างประสบความสำเร็จ และแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบยังมีบทบาทสำคัญในการสร้างข้อกำหนดและเกณฑ์ในการออกแบบอีกด้วย ดังนั้นในการวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบจึงต้องเริ่มจากการสำรวจและสัมภาษณ์ผู้ขายถึง ค่าเช่าปัจจุบัน ลักษณะการขายรูปแบบปัจจุบัน ต้นทุน รายได้ ปัญหา ค่าเช่าที่รับได้กรณีมีระบบสาธารณสุขปลอดภัย และความต้องการต่าง ๆ ในพื้นที่ใหม่ รวมถึงสำรวจและสัมภาษณ์ผู้ซื้อถึง การเดินทาง สถานที่ซื้อในปัจจุบัน ลักษณะการซื้อ ปัญหา และความต้องการต่าง ๆ ในพื้นที่ใหม่ โดยรวบรวมข้อมูลทั้งหมดนำมาวิเคราะห์เพื่อจัดทำเป็นแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ โดยผู้วิจัยจัดทำแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบขึ้นมาแล้วให้นักลงทุนช่วยทำการประเมินและให้คำแนะนำ ซึ่งอุปสรรคที่ยากที่สุดในการวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบของงานวิจัยนี้คือจะกำหนดค่าเช่าและจำนวนผู้ขายอย่างไรให้เป็นการช่วยเหลือผู้ค้าหาบเร่ที่มีรายได้น้อย แต่ยังคงต้องให้ศูนย์อาหารมีผลกำไรเพียงพอในการดำเนินธุรกิจต่อไปได้ ค่าเช่า

ที่กำหนดในการเปิดตลาดใหม่ที่ยังไม่ได้รับความนิยม จะต้องต่ำกว่าค่าเช่าในตลาดที่มีรูปแบบและความสะดวกสบายในการขายและผู้ขายมีรายได้ที่เทียบเท่ากัน ในช่วงประมาณ 1 ปีแรกมีการช่วยเหลือโดยการลดหรือละเว้นค่าเช่าเพื่อให้ผู้ขายลดความเสี่ยงในการลงทุนและกล้าที่จะทดลองตลาดใหม่ แต่เมื่อมีการประเมินต้นทุนและค่าใช้จ่ายต่อเดือนจาก ค่าปรับปรุงก่อสร้าง อาคาร ค่าเสื่อมสภาพ ค่าเช่าอาคาร ค่าเช่าที่จอดรถ ค่าใช้ไฟฟ้า ค่าใช้น้ำประปา ค่าแรงงานเจ้าหน้าที่พนักงาน และค่าซ่อมบำรุง ทั้งหมดแล้วเห็นได้ว่ามีต้นทุนที่สูงกว่ารายได้มาก จึงต้องมีการหารายได้จาก การเก็บค่าเช่าโฆษณาทั้งจากการแสดงโลโก้แบรนด์สินค้าต่าง ๆ สื่อโฆษณาภาพนิ่ง สื่อโฆษณาเคลื่อนไหวในจอ LCD และสื่อโฆษณาบน Billboard ใหญ่หน้าอาคาร เรียกได้ว่ากลายเป็นรายได้หลักที่นำมาสนับสนุนช่วยเหลือผู้ขายอาหารหาบเร่ที่มีรายได้น้อยให้มีโอกาสในการขายอาหารในพื้นที่ศูนย์อาหารได้ในค่าเช่าที่ไม่สูง เมื่อผู้ขายได้ค่าเช่าที่ไม่สูงก็จะสามารถขายอาหารในราคาถูกลงและมีคุณภาพ เมื่ออาหารมีราคาถูกลงและมีคุณภาพก็จะมีผู้ซื้อตามมามาก ทำให้กลายเป็นแหล่งอาหารที่ได้รับความนิยม เมื่อศูนย์อาหารได้รับความนิยมผู้ค้าสามารถตั้งตัวได้ก็สามารถเก็บค่าเช่าที่สูงขึ้นได้เพื่อนำผลกำไรไปพัฒนาโครงการต่อไป โดยที่โครงการยังมีผลกำไรประมาณร้อยละ 47.23 ต่อเดือน เพื่อให้ธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้ด้วยผลประกอบการที่สามารถคืนทุนภายในระยะเวลา 2 ปี หลังจากนั้นจะเป็นกำไรต่อไปจนถึงระยะเวลา 5 ปีที่ควรจะต้องมีการปรับปรุงใหม่ให้ทันการเปลี่ยนแปลงของความนิยมใหม่

และจากที่ได้ศึกษาองค์ประกอบ กลยุทธ์ของธุรกิจ บริบทที่ตั้ง และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแล้ว ผู้วิจัยใช้ Business Model Canvas ที่พัฒนารูปแบบโดย Alex Osterwalder & Yves Pigneur (2005.) ซึ่งเป็นเครื่องมือในการวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นในการวางแผนดำเนินการทางธุรกิจของศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์ ให้เป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยผู้วิจัยจัดทำ Business Model Canvas ขึ้นมาแล้วให้นักลงทุนช่วยการประเมินความเหมาะสมและให้ข้อเสนอแนะปรับปรุง

## ตารางที่ 1 ตารางสรุปค่าใช้จ่าย

ตารางสรุปค่าใช้จ่าย				
รายการ	ราคา : หน่วย	จำนวน	รวม	หมายเหตุ
ค่าเช่าอาคาร 7 คูหา	20,000	7	140,000	
ค่าก่อสร้าง (คิดเสื่อมราคา 5 ปี)		1	180,133	
ค่าไฟ	48,657	1	48,657	
ค่าน้ำ	3,676	1	3,676	
ค่าเช่าที่จอดรถ	50,000	1	50,000	
ค่าแรงงาน	ตามวุฒิการศึกษา	6	77,000	
ค่าซ่อมบำรุง			3,500	3 เดือนครั้ง/ครั้งละ 10,000
ค่าสำรองเงินเพื่อ			9,715	1% ของรายได้
รวมค่าใช้จ่ายทั้งหมด/เดือน			512,681	

## ตารางที่ 2 ตารางสรุปรวมรายได้จากค่าเช่าพื้นที่ขายอาหารและพื้นที่โฆษณา

ตารางสรุปรวมรายได้จากค่าเช่าพื้นที่ขายอาหารและพื้นที่โฆษณา			
รายการ	ค่าเช่า : เดือน	จำนวน	ค่าเช่าทั้งหมด
Grab & Go (6.00 - 15.00)	1,000	7	7,000
รถเข็นขนาดเล็ก (6.00 - 15.00)	2,000	16	32,000
รถเข็นขนาดเล็ก (16.00 - 24.00)	3,000	16	48,000
รถเข็นขนาดใหญ่ (6.00 - 15.00)	6,000	7	42,000
รถเข็นขนาดใหญ่ (16.00 - 24.00)	7,000	7	49,000
สื่อคขายอาหาร เล็ก (6.00 - 24.00)	8,000	19	152,000
สื่อคขายอาหาร ใหญ่ (6.00 - 24.00)	10,000	4	40,000
ค่าเช่าพื้นที่โฆษณา			601,500
รวมรายได้จากค่าเช่าทั้งหมดต่อเดือน			971,500

### ตารางที่ 3 ตารางสรุปการคำนวณผลประกอบการศูนย์อาหารhabเร่จากอาคารพาณิชย์

สรุปการคำนวณผลประกอบการ ศูนย์อาหารhabเร่จากอาคารพาณิชย์ ลาดพร้าว 80 วังทองหลาง กรุงเทพมหานคร	บาท/เดือน
รายได้ทั้งหมด	971,500
ต้นทุนทั้งหมด	512,681
กำไรทั้งหมด	458,819
คิดเป็นผลกำไร %	47.23
ระยะเวลาคืนทุน/ปี	1.96

### ตารางที่ 4 ตาราง Business Model Canvas ศูนย์อาหารhabเร่จากอาคารพาณิชย์

**The Business Model Canvas**

Designed for: ศูนย์อาหารhabเร่จากอาคารพาณิชย์ | Designed by: วิญญา เวนชูสวัสดิ์ (ผู้จัด) | Date: | Version:

<p><b>Key Partners</b> พันธมิตรหลัก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>กลุ่มผู้ให้บริการ</li> <li>กลุ่มผู้ขาย</li> <li>กลุ่มผู้ซื้อ</li> <li>พันธมิตรสื่อสาร: Delivery</li> <li>หน่วยงานภาครัฐ เช่น กรุงเทพมหานคร สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ สำนักงานพาณิชย์ ฝ่ายบริการ ความปลอดภัย และ สวัสดิการ</li> </ul>	<p><b>Key Activities</b> กิจกรรมหลัก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>จัดการพื้นที่ขายอาหารที่เป็นระเบียบ ไม่เกะกะทางเท้า</li> <li>จัดการพื้นที่ขายอาหารที่มีค่านา และ ขายอาหารในราคาถูก เพื่อให้คนมีรายได้น้อย</li> <li>จัดการพื้นที่ให้มีระบบป้องกันจระเข้</li> <li>มีการพัฒนา ปริมาณสินค้า</li> <li>จัดการให้มีพื้นที่ ส่วนและ ผู้ขายและผู้ซื้อ</li> </ul> <p><b>Key Resources</b> ทรัพยากรหลัก</p> <p><b>ทรัพยากรที่ถือครองและบังคับได้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>พื้นที่จัดจำหน่ายอาหารที่ทันสมัย</li> <li>อาคารพาณิชย์ที่มีคุณภาพพร้อมในการก่อสร้างศูนย์อาหารให้มีประสิทธิภาพ</li> </ul> <p><b>ทรัพยากรบุคคล</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ทีมงานประจำพื้นที่ และ พนักงาน</li> <li>ทีมบริหารจัดการศูนย์อาหาร</li> </ul>	<p><b>Value Propositions</b> การเสนอคุณค่า</p> <p><b>กลุ่มผู้ขาย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>จึงจ่ายราคาถูก</li> <li>มีหลายยี่ห้อจากอุปโภคบริโภค หรือ น้ำ โย</li> <li>การจัดการด้านความสะอาด</li> </ul> <p><b>กลุ่มผู้ซื้อ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>อาหารราคาถูก</li> <li>บริการรวดเร็ว</li> <li>พื้นที่พักผ่อน ของนั่ง ชื่นชม สดวกสบาย มีอากาศดี</li> </ul>	<p><b>Customer Relationships</b> ความสัมพันธ์กับลูกค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>การจัดระบบนัด และ ใน ระยะแรก หรือขายตามวันๆ</li> <li>การมอบรางวัลร้านค้าดีเด่น</li> </ul> <p><b>กลุ่มผู้ใช้บริการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>การจัดการให้มีป้ายขายอาหารเป็น Social ในยุค เศรษฐกิจ</li> <li>ความสะอาดภายในการใช้พื้นที่</li> </ul> <p><b>Channels</b> ช่องทาง</p> <p><b>ช่องทางทางดิจิทัล</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>เชื่อมโยงช่องทางในชุมชนอาหาร</li> <li>Delivery</li> </ul> <p><b>ช่องทางทางติดต่อลูกค้า</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ป้ายโฆษณา</li> <li>Social Media, Online</li> </ul>	<p><b>Customer Segments</b> กลุ่มลูกค้า</p> <p><b>กลุ่มผู้ขาย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ขายอาหารตามแผงลอยที่มีรายได้ดี</li> <li>กลุ่มผู้ขายที่มีคุณภาพสูง แต่ต้องการประกอบธุรกิจร้านอาหาร</li> </ul> <p><b>กลุ่มผู้ซื้อ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>พนักงานสำนักงาน</li> <li>ข้าราชการ</li> <li>นักเรียน นักศึกษา</li> <li>ผู้จ้างงาน</li> <li>คนทั่วไป</li> </ul>
<p><b>Cost Structure</b> โครงสร้างต้นทุน</p> <p>ต้นทุน / เดือน</p> <p>จากต้นทุนคงที่ และต้นทุนผันแปร 512,681 บาท</p>		<p><b>Revenue Streams</b> กระแสรายได้</p> <p>รายได้ / เดือน</p> <p>จากค่าเช่าที่ 971,500 บาท</p>		

© 2018 Strategyzer AG. The primary of authors: Steve Blank, Robert Reich and Strategyzer.

**Strategyzer**  
strategyzer.com

## (2) การจัดการร้านค้า

ในจัดการร้านค้าที่ดีจะมีส่วนช่วยในการวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบเพื่อส่งเสริมผลประกอบการให้ดีขึ้นได้เช่นกัน โดยพื้นที่หน้าอาคารซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีผู้คนเดินผ่านในช่วงเช้าที่เป็นเวลาเร่งด่วน จึงใช้เป็นพื้นที่สำหรับการขายแบบ Grab & Go ทั้งหมด 7 ร้าน โดยกำหนดให้แต่ละร้านจะต้องขายอาหารที่ไม่ซ้ำกัน ส่วนในพื้นที่ชั้น 1 ที่จัดวางเป็นรถเข็นและหาบเร่งแผงลอยรวมทั้งหมด 23 ร้าน มีการจัดการให้มีครบทั้ง 4 ประเภทโดยแบ่งเป็น อาหารดาว 5 ร้าน, อาหารทานเล่น 9 ร้าน อาหารหวาน 7 ร้าน เครื่องดื่ม 2 ร้าน ซึ่งอาหารแต่ละร้านจะต้องไม่ซ้ำกัน ซึ่งจะเน้นที่เป็นอาหารทานเล่น และอาหารหวานเพื่อให้มีลักษณะการขายที่เป็น Street food เดินทานได้สะดวกหรือซื้อกลับ จะมีการจัดที่นั่งรองรับตามจำนวนของอาหารดาวเท่านั้น เพื่อให้ผู้ซื้อขึ้นไปใช้พื้นที่นั่งทานที่ชั้น 2 โดยในส่วนของชั้น 2 ที่จัดวางเป็นล้อคขายอาหารรวมทั้งหมด 23 ร้าน มีการจัดการให้มีครบทั้ง 4 ประเภทโดยแบ่งเป็น อาหารดาว 12 ร้าน อาหารทานเล่น 7 ร้าน อาหารหวาน 7 ร้าน เครื่องดื่ม 3 ร้าน ซึ่งอาหารแต่ละร้านจะต้องไม่ซ้ำกันเช่นกัน ในการกำหนดผู้เช่าในชั้น 1 จะเป็นกลุ่มผู้ขายที่มีรายได้น้อย ส่วนในชั้น 2 จะเป็นกลุ่มผู้ขายที่พ้นความยากจนแต่ต้องการประกอบธุรกิจร้านอาหารโดยสามารถคัดเลือกกลุ่มผู้ขายที่เป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียง หรือร้านอาหารดังในพื้นที่มาร่วมขายเพื่อเป็นร้านที่ช่วยดึงดูดผู้ซื้อเข้ามาเพิ่มมากขึ้นได้

## (3) การจัดการตลาด

ในเชิงของการตลาดผู้วิจัยสำรวจตลาดใกล้เคียงที่มีรูปแบบการขายลักษณะเดียวกันเป็นเปรียบเทียบกรณีศึกษา 4 พื้นที่ คือ 1) रिमถนนลาดพร้าว 80 2) ตลาดนัดจตุจักร ลาดพร้าว 80 แยก 22 3) ตลาดโชคชัย 4 ลาดพร้าว 53/1 4) ตลาดนัดอิมพีเรียลเวิลด์ ลาดพร้าว 81 - 83 และใช้แนวคิดจากการทำ Business Model Canvas เพื่อเป็นการกำหนดส่วนประกอบของภาพรวมธุรกิจ เช่น พันธมิตรหลัก กิจกรรมหลัก ทรัพยากรหลัก การเสนอคุณค่า ความสัมพันธ์กับลูกค้า กลุ่มลูกค้า ช่องทาง โครงสร้างต้นทุน กระแสรายได้ ให้สอดคล้องกับโครงการและสามารถพัฒนาธุรกิจได้

## 8.5 วิธีคิดในการออกแบบศูนย์อาหาร

### (1) การวางแผนการออกแบบ

ในขั้นตอนการออกแบบสิ่งสำคัญที่สุดคือการวางแผนการออกแบบ เมื่อเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์จากกลุ่มผู้ขายและกลุ่มผู้ซื้อแล้วนำมาสรุปวิเคราะห์เพื่อกำหนดพื้นที่ใช้งานตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น ที่จอดรถ ที่จอดรถ Delivery ที่นั่งพักคอย Delivery พื้นที่ขายอาหาร Grab & Go พื้นที่ขายอาหารหาบเร่ง พื้นที่ล้อคขายอาหาร พื้นที่นั่งทานอาหาร พื้นที่บริการ ห้องน้ำ ห้องเครื่อง และสำนักงาน โดยได้ศึกษาถึงความสัมพันธ์ของแต่ละพื้นที่การ

ใช้งานโดยใช้ แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่ใช้สอย (Functions Diagram) แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่ใช้สอยแบบฟอง (Bubble Relationship Diagram) และแผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่ใช้สอยแบบแผนภูมิเมตริกซ์ (Matrix Diagram) เพื่อสรุปเป็นข้อมูลในการจัดวางผัง

## (2) การจัดวางผังและการออกแบบ

โดยการจัดวางผังชั้น 1 กำหนดให้ทางเข้าหลักอยู่ในช่วงกลางของอาคารเพื่อสะดวกในการเข้าถึงให้รวดเร็วและชัดเจนมากที่สุด โดยแยกทางเข้าของรถเข็นออกด้านข้างของอาคารไม่ปะปนกัน มีจุดที่หนึ่งเป็นพื้นที่ใช้งานแบบผสมที่สามารถเป็นพื้นที่พักผ่อน จุดนัดพบ และนั่งทานอาหารได้เป็นพื้นที่ส่วนกลาง ภายในอาคารเปิดเป็นพื้นที่โล่งไม่มีผนังเพื่อสามารถยืดหยุ่นในการแบ่งพื้นที่เช่าและรถเข็น ให้สามารถเข้าจอดได้สะดวกโดยกำหนดการเว้นทางสัญจรไว้อย่างน้อย 2 เมตรเพื่อให้รถเข็นทุกขนาดสามารถผ่านและมีวิสัยในการเลี้ยวได้สะดวก และแบ่งพื้นที่เช่าตามขนาดของรถเข็นขนาดใหญ่ รถเข็นขนาดเล็ก หรือهابเร่แผงลอย ต่าง ๆ โดยมีการจัดแบ่งเขตพื้นที่เป็น อาหารดาว อาหารทานเล่น อาหารหวาน และเครื่องดื่ม ส่วนพื้นที่ด้านในจัดเป็นจุดบริการต่าง ๆ เช่น จุดล้างภาชนะ ห้องน้ำ เพื่อเป็นการแยกพื้นที่ให้เป็นสัดส่วน ในพื้นที่ของ ห้องเครื่อง และห้องจัดการขยะ จัดไว้ส่วนด้านหลังของอาคารเพื่อแยกเส้นทางที่ให้เข้าถึงได้เฉพาะเจ้าหน้าที่พนักงานและการอำนวยความสะดวกจากการเก็บขยะของหน่วยงานกรุงเทพมหานคร ในธุรกิจศูนย์อาหารที่มีชั้น 2 จะต้องมียุทธศาสตร์ดึงดูดให้มีผู้ซื้อขึ้นไปใช้บริการบนชั้น 2 จึงได้มีการออกแบบซุ้มที่เน้นทางเดินที่นำทางจากทางเข้าหลักชั้น 1 ไปที่ทางขึ้นบันไดไปชั้น 2 และออกแบบให้มีการเจาะช่องโล่งเพื่อเชื่อมพื้นที่ให้สามารถเห็นกิจกรรมบนชั้นได้ โดยมีการนำสายตาด้วยโคมไฟระย้าเป็นดอกทองเหลืองสีแดง และในการวางผังพื้นที่ชั้น 2 จัดวางพื้นที่นั่งทานอาหารอยู่บริเวณริมหน้าต่างทั้งหมดเพื่อให้ผู้ที่สัญจรตามทางเท้า บนถนน และบนรถไฟฟ้ามองเห็นกิจกรรมบนชั้น 2 ได้ชัดเจนเพื่อเป็นการดึงดูดความสนใจในการเป็นศูนย์อาหารด้วย และเมื่อขึ้นบันไดทางขึ้นและลิฟต์ จุดแรกที่ให้เข้าถึงเป็นจุดที่แสดงเรื่องราวของเขตวังทองหลางมีการตกแต่งด้วยต้นทองเหลืองประดิษฐ์ซึ่งใช้เป็นจุดถ่ายรูปและ Check in ได้ พื้นที่ขายอาหารแบบลือคกำหนดให้จัดวางตามริมผนังที่เป็นส่วนที่บีบและจัดวางเป็นเกาะกลางเพื่อให้สามารถเดินซื้ออาหารบริเวณรอบ ๆ ได้สะดวก แยกเป็นสัดส่วนกับจุดบริการต่าง ๆ และกำหนดให้ห้องน้ำอยู่ตรงกับชั้น 1 เพื่อจัดวางงานระบบสุขาภิบาลได้อย่างสะดวกและสามารถซ่อมบำรุงได้ง่าย และในเรื่องความปลอดภัยมีการออกแบบให้เป็นไปตาม กฎกระทรวง ฉบับที่ 55 (พ.ศ. 2543) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้อาคารที่สูงตั้งแต่สี่ชั้นขึ้นไปและสูงไม่เกิน 23 เมตร หรืออาคารที่สูงสามชั้นและมีลาดฟ้าเหนือชั้นที่สามที่มี พื้นที่เกิน 16 ตารางเมตร นอกจากมีบันไดของอาคารตามปกติแล้ว ต้องมีบันไดหนีไฟที่ทำ

ด้วยวัสดุทนไฟอย่างน้อยหนึ่งแห่ง และต้องมีทางเดินไปยังบันไดหนีไฟนั้นได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง ซึ่งในงานวิจัยใช้พื้นที่เพียง 2 ชั้นจึงสามารถใช้บันไดร่วมกันกับบันไดของอาคารตามปกติโดยมีการออกแบบให้มีขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร และมีป้ายทางหนีไฟแสดงอย่างชัดเจน

### (3) การกำหนดแนวความคิดหลักและออกแบบรูปสัญลักษณ์

จากการศึกษาที่ผู้วิจัยมองถึงปัญหาของสภาพทางสังคมของปัจจุบันที่มีความต้องการให้ผู้ประกอบการหาบเร่แผงลอยที่มีรายได้มีพื้นที่ที่พร้อมขายอาหารได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวางทางเท้า มีความเป็นระเบียบ สะอาดถูกสุขอนามัย ควบคู่ไปกับการแก้ปัญหาเศรษฐกิจได้ จึงได้กำหนดแนวคิดหลักในการออกแบบโดยใช้ชื่อว่า “สถานีหาบเร่” เพื่อเป็นเสมือนสถานีที่เป็นจุดศูนย์รวมของแหล่งอาหารที่พร้อมให้รถเข็นและหาบเร่แผงลอยต่างๆ สามารถเข้ามาจอดขายอาหารได้ในอาคารพาณิชย์ที่ปรับปรุงเป็นศูนย์อาหาร โดยในการออกแบบภาพลักษณ์ตามพื้นที่กรณีศึกษา ผู้วิจัยได้ศึกษาถึงประวัติของการขายอาหารหาบเร่ตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน เพื่อเข้าใจถึงที่มา วัฒนธรรม และการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ประกอบกับศึกษาประวัติศาสตร์ความเป็นมา และอัตลักษณ์ของพื้นที่เขตวังทองหลาง ซึ่งแต่เดิมพื้นที่เขตวังทองหลางนี้เรียกโดยรวมว่า หุ่นบางกะปิ ตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 3) โปรดเกล้าฯ ให้เจ้าพระยาบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) เป็นแม่ทัพใหญ่ไปปราบญวนและเขมรที่มักก่อความวุ่นวายอยู่เสมอ ท่านจึงเลือกเอาหุ่นบางกะปิเป็นพื้นที่พักไพร่พล และเนื่องจากบริเวณที่ตั้งชุมชนคลองแสนแสบนั้นมีลักษณะคดโค้งเป็นวงน้ำขนาดใหญ่และตลอดริมคลองมีต้นทองหลางขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก จึงเป็นที่มาของชื่อเขต “วังทองหลาง” ในปัจจุบัน ผู้วิจัยจึงได้นำส่วนประกอบต่าง ๆ มากำหนดเป็นแก่นของแนวความคิดที่เชื่อมโยงจากอดีตถึงปัจจุบัน มีการเล่าเรื่องราวด้วยภาพเขียนลักษณะแบบ Street Art บนผนัง โดยนำมาเชื่อมโยงกับปัจจุบันด้วยความเป็นสถานที่ ที่มีเส้นทางการเดินทางบนพื้น ที่สะท้อนกับสายน้ำบนฝ้ายที่นำพาเรื่องราวจาก ชั้น 1 ขึ้นไปชั้น 2 ด้วยการเปิดช่องว่างบนฝ้ายมองเห็นขึ้นไปชั้นบน ที่ใช้โทนสีแดงจากสีของดอกทองหลางที่เป็นจุดดึงดูดความสนใจ และสร้างบรรยากาศที่เป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่เขตวังทองหลางได้ชัดเจน ในกรณีที่เป็นารออกแบบในพื้นที่อื่น ๆ แต่ละสถานีก็สามารถเปลี่ยนแก่นของเรื่องราวไปตามบริบทของพื้นที่ให้สอดคล้องกันได้

### (4) การเลือกใช้วัสดุ

จากการศึกษาแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบแล้วพบว่าโครงการมีต้นทุนจากค่าก่อสร้างปรับปรุงอาคารและค่าซ่อมบำรุงสูง ทำให้ส่งผลกระทบต่อผลประกอบการเป็นอย่างมาก เพื่อเป็นการลดต้นทุนผู้วิจัยจึงเลือกวิธีการปรับปรุงอาคารโดยใช้วัสดุที่เหมาะสมกับการใช้งานที่มีราคาไม่สูง และต้องซ่อมบำรุงได้ง่าย งานตกแต่งภายนอกจะเน้นเป็นการเปิดอาคารให้โล่งเพื่อสามารถมองเห็นกิจกรรมภายในได้ชัดเจน ปิดด้วยประตูบานม้วน (Shutter door) และ

ทาสีตัวอาคารด้วยโชนสีเทาเพื่อไม่ให้บริเวณและส่งเสริมให้ป้ายโฆษณาต่าง ๆ มีความโดดเด่นขึ้น ภายในชั้น 1 ทำพื้นเป็นปูนซีเมนต์ขัดมันเพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีปัญหาเรื่องความชื้นต่าง ๆ และตกแต่งพื้นเป็นเส้นทางเดินรถขึ้นโดยแยกสีตามโซนอาหารด้วย การทาสีอีพ็อกซี (Epoxy) ชนิดกันลื่นที่ติดทนทานบนพื้นปูนซีเมนต์ขัดมันได้ งานตกแต่งผนังหรือโล่งทั้งหมด ปรับสภาพพื้นผิวให้เรียบและทาสีผนังด้วยสีลอฟท์ (Loft) พร้อมเพิ่มภาพเล่าเรื่องราวบนผนังเพื่อสร้างบรรยากาศและสร้างความน่าสนใจ การตกแต่งฝ้าเพดานเปิดโล่งเปลือยแสดงโครงสร้างอาคารพร้อมทาสีท้องพื้น ดานและงานระบบด้วยสีดำ ตกแต่งไฟแสงสว่างด้วยรางไฟ LED T8 ต่อเนื่องเป็นเส้นนำสายตาตามแนวทางเดิน ในพื้นที่ชั้น 2 ที่มีการเสริมความมั่นคงแข็งแรงที่พื้นจึงต้องมีการปูกระเบื้องทับเพื่อความสวยงามและทนทาน กระเบื้องที่ใช้เป็นกระเบื้องเคลือบที่มีค่าคุณสมบัติกันความลื่นของพื้นผิวกระเบื้อง R10 (Slip Resistance Rating) ขึ้นไป งานตกแต่งผนังหรือโล่งทั้งหมด ปรับสภาพพื้นผิวให้เรียบและทาสีผนังด้วยสีลอฟท์ (Loft) การตกแต่งฝ้าเพดานเปิดโล่งเปลือยแสดงโครงสร้างอาคารพร้อมทาสีท้องพื้น ดานและงานระบบด้วยสีแดง ตกแต่งไฟแสงสว่างด้วยโคมไฟ Downlight หลอด Bulb และตกแต่งด้วยเส้นไฟ LED Neon Flex ดัดเป็นรูปทรงของใบทองเหลือง งานเฟอร์นิเจอร์ที่ล้อคขายอาหารส่วนที่ไม่สัมผัสกับน้ำแต่ในพื้นที่ยังคงมีความชื้นสูงจึงใช้โครงสร้างเป็นไม้กันชื้น HMR (High moisture resistance board) ปิดผิวด้วยพลาสติก ลามิเนต ส่วนบริเวณที่ต้องสัมผัสกับน้ำหรือจุดที่ต้องมีการล้างทำความสะอาดด้วยน้ำจะใช้เป็นงานปูกระเบื้องเพื่อสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ในส่วนที่เป็นพื้นที่บริการที่มีการใช้น้ำและมีความชื้นสูง เช่น จุดล้างภาชนะ จุดล้างมือ ห้องน้ำจะใช้เป็นงานกระเบื้องทั้งหมดเพื่อให้สามารถบำรุงรักษาได้ง่าย

#### (5) การออกแบบเพื่อความเท่าเทียม

การออกแบบศูนย์อาหารที่เป็นพื้นที่สาธารณะนั้นต้องคำนึงถึงทุกคนโดยต้องสามารถเข้ามาใช้ในทุกพื้นที่ได้อย่างเท่าเทียม ซึ่งผู้วิจัยเริ่มลงรายละเอียดตั้งแต่บริเวณทางเข้าด้านหน้าอาคารโดยก่อนที่ถึงทางต่างระดับเช่น บันได หรือทางลาด จะมีการปูแผ่นเบรลล์บล็อก (Braille block) เพื่อเป็นการเตือนผู้พิการทางสายตา ในการออกแบบเพื่อรองรับผู้สูงอายุและผู้พิการทุกช่องทางการเข้าออกที่เป็นพื้นที่ต่างระดับกำหนดให้เป็นทางลาดที่มีอัตราส่วนไม่น้อยกว่า 1:12 ส่วนการขึ้นลงพื้นที่ชั้น 1 และชั้น 2 บริเวณบันไดมีการติดตั้งราวพุง และมีการติดตั้งลิฟต์เพื่อสามารถขึ้นลงได้สะดวก ในบริเวณห้องนํ้านอกจากมีห้องนํ้าชาย ห้องนํ้าหญิงแล้ว มีการเตรียมห้องนํ้าสำหรับผู้สูงอายุและผู้พิการซึ่งภายในห้องมีการติดตั้งราวพุงต่าง ๆ และติดตั้ง Emergency Call สำหรับขอความช่วยเหลือด้วย

#### (6) การเตรียมระบบสาธารณูปโภครองรับ

การเตรียมระบบสาธารณูปโภครองรับแก่ผู้ขายเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญในการ

ดึงดูดผู้ชายในการตัดสินใจเลือกสถานที่เช่า ผู้วิจัยใช้วิธีการศึกษาจากการจัดการของประเทศสิงคโปร์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และเก็บข้อมูลสัมภาษณ์จากกลุ่มผู้ชายและนำข้อมูลมาวิเคราะห์สรุปเป็นความต้องการ โดยในส่วนพื้นที่ขายอาหารแบบ Grab & Go มีการเตรียม Booth สำหรับขายอาหารเพื่อลดภาระการขนของ และมีระบบปลั๊กไฟไว้เพื่อให้ผู้ชายสามารถเพิ่มเมนูอาหารที่ต้องใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าได้ก็สามารถทำให้เพิ่มยอดขายได้ ในพื้นที่ชั้น 1 ที่เป็นรถเงินขายอาหารมีการเตรียมปลั๊กไฟสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า ก็oken้ำสำหรับการทำความสะอาดได้สะดวก มีระบบดูดควันส่วนกลาง และจุดสำหรับรับน้ำกรองที่ใช้ในการประกอบอาหาร และจุดล้างภาชนะเองได้สะดวก ส่วนชั้น 2 ออกแบบให้เป็นพื้นที่ขายแบบลือคอาหารที่มีการเตรียมระบบทุกอย่างไว้พร้อมทั้งเคาน์เตอร์ขาย ระบบไฟฟ้า ระบบน้ำประปา น้ำกรอง อ่างล้างภาชนะ เครื่องดูดควัน และมีการบริการให้ใช้ภาชนะที่ทำความสะอาดโดยศูนย์อาหาร เพื่อให้มีความสะดวกสบายในการขายและลดภาระการขนของในแต่ละวันได้ โดยทั้ง 2 ชั้นจะมีห้องน้ำ จุดทิ้งขยะรวม และจุดทิ้งน้ำเสียโดยผ่านระบบบำบัดก่อนปล่อยออกสู่แหล่งน้ำสาธารณะ เพื่อความสะดวกถูกสุขอนามัย และรักษาสิ่งแวดล้อมได้ ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ผู้ชายจะตัดสินใจควบคู่กับค่าเช่าที่สูงขึ้นเพื่อแลกกับความคุ้มค่าของการลดต้นทุนต่าง ๆ และความสะดวกสบายที่ได้รับ

## 9. ผลการออกแบบ

### 1) การกำหนดแนวคิดในการออกแบบ

จากการศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษา แผนธุรกิจเพื่อการออกแบบการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมด และเกณฑ์การออกแบบ ผู้วิจัยได้สรุปเป็นแนวคิดที่จะใช้ในการออกแบบโดยใช้ชื่อว่า “สถานีหาบเร่” ซึ่งมีที่มาจากสภาพแวดล้อมปัจจุบันของผู้ประกอบการหาบเร่แผงลอยที่มีรายได้น้อย ไม่มีสถานที่ที่พร้อมให้ขายได้เนื่องจากภารกิจคางวางทางเข้า ความไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่มีการจัดการเรื่องความสะดวก ดังนั้นในการออกแบบจึงเปรียบโครงการเป็นเสมือนสถานีที่เป็นจุดศูนย์รวมของแหล่งอาหารที่พร้อมให้รถเงินและหาบเร่แผงลอยต่าง ๆ สามารถเข้ามาจอดขายอาหารได้ในอาคารพาณิชย์ที่ปรับปรุงเป็นศูนย์อาหาร โดยมีการจัดการให้เป็นระเบียบเรียบร้อย มีการจัดการด้านความสะดวก และมีระบบสาธารณูปโภครองรับครบถ้วนตามความของผู้ชายและผู้ซื้อ ในการออกแบบภาพลักษณ์ใช้องค์ประกอบที่สื่อ ถึงความเป็นสถานี เช่น เส้นโค้ง โครงเหล็ก และลวดลายต่าง ๆ บนพื้นนำมาผสมผสานกับองค์ประกอบที่สื่อถึงหาบเร่แผงลอย เช่น รูปทรงและวัสดุของกระเบื้องหาบกระจาดหาบต่าง ๆ และการใช้ภาพเขียนศิลปะบนท้องถนน (Street art) เพื่อสร้างเรื่องราวบนผนัง และเสริมบรรยากาศความสบายสดชื่น ผ่อนคลายด้วยการประดับต้นไม้ที่ช่วยเรื่องการดักจับฝุ่นและฟอกอากาศ ที่พื้นที่บริเวณที่จอดรถเงินขายอาหารมีการกำหนดเส้นทางและพื้นที่การ

จอตกรถเข็นด้วยกราฟิกเส้นทางเดินรถไฟฟ้า (Skytrain route graphics) ที่เป็นเส้นทางนำทางเข็น และแบ่งกลุ่มของชนิดอาหารด้วยสีต่าง ๆ



ภาพที่ 4 ภาพ Isometric แสดงแนวความคิดการออกแบบ  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

## 2) การออกแบบร่างขั้นต้น (Preliminary Design)

จากการสัมภาษณ์เพื่อเก็บรวบรวมความต้องการของผู้ชายและผู้ซื้อทั้งในพื้นที่กรณีศึกษาบริเวณริมถนนลาดพร้าว 80 ตลาดนัดไร่รววย ตลาดพร้าว 80 แยก 22 ตลาดโชคชัย 4 ตลาดพร้าว 53/1 และตลาดนัดอิมพีเรียลเวสต์ ตลาดพร้าว 81-83 แล้วผู้วิจัยได้นำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อเป็นข้อกำหนดในการออกแบบ ภายนอกอาคารมีการกำหนดพื้นที่สำหรับการจอตกรถสำหรับผู้ชายที่ไม่ใช่รถเข็นและสำรองเป็นที่จอตกรถจักรยานยนต์สำหรับผู้มาใช้บริการได้ และด้านข้างอาคารกำหนดเป็นที่จอตกรถสำหรับพนักงานส่งอาหาร โดยการจัดพื้นที่ภายในมีการกำหนดการแบ่งเขตพื้นที่ (Zoning) ให้มีพื้นที่ส่วนกลางเป็นพื้นที่ที่ไว้ร่วมกันได้เป็นแบบอเนกประสงค์ ซึ่งสามารถเป็นได้ทั้งจุดนัดพบ จุดพักคอย หรือจัด Event โดยรอบเป็นพื้นที่ขายอาหารประเภทรถเข็นใหญ่และรถเข็นเล็ก แบ่งพื้นที่ตามประเภทอาหาร 4 ประเภท คือ อาหารคาว อาหารทานเล่น อาหารหวาน และเครื่องดื่ม จัดให้มีพื้นที่นั่งบริเวณริมหน้าต่างด้านหน้าอาคาร เพื่อให้ภายนอกสามารถมองเห็นกิจกรรมได้ชัดเจน และจัดพื้นที่ส่วนบริการไว้บริเวณต่าง ๆ เช่น ห้องน้ำ ห้องเครื่อง ห้องตัดแยกขยะไว้ด้านหลังให้มีความเป็นสัดส่วน ในด้านการกำหนดทางเดิน (Circulation) จากชั้น 1 จะแยกทางเข้าของรถเข็นให้เป็นทางลาดเข้าจากข้างอาคารแล้ววนออกทางด้านหน้า เพื่อเป็นการแยกระหว่างทางเข้าหลักของผู้ซื้อที่มาใช้บริการจากทาง

ด้านหน้า และขึ้นบันไดไปสู่ชั้น 2 และกระจายไปยังพื้นที่ต่าง ๆ ได้สะดวก

การจัดวางผังจัดวางพื้นที่ตามการแบ่งเขตพื้นที่ที่ได้ออกแบบไว้ ในชั้น 1 มีการ ผังและ บันไดของอาคารทั้ง 7 คูหาออกให้เป็นพื้นที่โล่งทั้งหมดเพื่อให้รถจักรยานสามารถใช้พื้นที่ได้สะดวก รวมถึงการร้อยชั้นลอยออกเพื่อให้ฝ้าโล่งไม่ติดหลังคาถารถเงินและประโยชน์ด้านการระบายอากาศ โดยในพื้นที่ขายอาหารที่รถเงินมีการคำนวณขนาดรถจากขนาดของรถเงินใหญ่และรถเงินเล็ก ตามท้องตลาดที่มีตลาดใหญ่ที่สุดของแต่ละรูปแบบรวมกับเพื่อการจัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการขายตามสถานการณ์จริงที่ได้มีการสำรวจไว้ พร้อมกับการคำนวณระยะการเดินและการเลี้ยว ของรถเงินให้สามารถผ่านได้อย่างสะดวกทุกจุดตั้งแต่ทางเข้า การเข้าจอดจุดขาย และการขึ้น ออก พื้นที่ห้องน้ำของอาคารเดิมร้อยออกทั้งหมดเพื่อทำใหม่เป็นห้องน้ำรวมในจุดเดียวแบ่งเป็น ห้องน้ำชาย หญิง และห้องน้ำสำหรับผู้พิการและผู้สูงอายุ โดยให้พื้นที่บันไดตรงแนวกับชั้น 2 เพื่อความสะดวกในการจัดวางงานระบบ จากกรรือบันไดเดิมและชั้นลอยของทุกคูหาออก มีการทำบันไดใหม่จุดเดียวในส่วนกลางเพื่อเป็นการไม่สิ้นเปลืองพื้นที่บันไดเดิม และสามารถ เห็นทางขึ้นได้ชัดเจนเพื่อให้ผู้มาใช้บริการสามารถไปสู่ชั้น 2 ได้สะดวก โดยบันไดจะเป็นบันได รวมถึงใช้เป็นทางหนีไฟด้วย จึงกำหนดความกว้างไว้ที่ 1.50 ม. และมีชันพักที่ความสูงไม่เกิน 3 ม. ในส่วนชั้น 2 จัดวางลิ้นชักขายอาหารตามการแบ่งเขตพื้นที่โดยเว้นระยะทางเดินให้ผู้ซื้อ สามารถยื่นซื้ออาหารและผู้สัญจรเดินผ่านได้สะดวก แบ่งการจัดวางเป็นประเภทอาหารเพื่อให้ ผู้ซื้อสามารถเลือกซื้อได้ง่าย มีการเตรียมจุดบริการล้างภาชนะในให้ผู้ขาย จุดหยิบอุปกรณ์การ ทานอาหาร จุดล้างมือ จุดทิ้งขยะ และห้องน้ำให้ครบตามการใช้งานโดยสามารถเข้าถึงได้สะดวก

การตกแต่งภายนอกอาคาร มีการออกแบบให้หน้ากอกอาคารมีความโปร่งเพื่อสามารถ ถ่ายเทอากาศได้ดี ใช้ไม้เทียมมาตกแต่งโดยให้มีลักษณะคล้ายการสานของกระบุงหาบเร่ และ รูปทรงของซุ้มโค้งเพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ความเป็น “สถานีหาบเร่” พื้นที่หุ้มอาคารกำหนด พื้นที่สำหรับโฆษณาด้วย Billboard เพื่อเพิ่มรายได้ และสามารถมองเห็นอาคารได้ชัดเจนทั้ง จากด้านล่าง และด้านบนจากรถไฟฟ้า

การตกแต่งภายใน เป็นผ้าเปลือยเปิดโล่งเห็นโครงสร้างทาสีดำ สร้างบรรยากาศให้ มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตหาบเร่ด้วยการตกแต่งด้วยกระบุงหาบเร่ สานแหก ต่าง ๆ ที่ผสมผสานกับความเป็นธรรมชาติด้วยต้นไม้ซึ่งมีทั้งต้นไม้เทียมและต้นไม้จริงที่ช่วยเรื่องการดักจับ ฝุ่นละออง พื้นมีการออกแบบลวดลายกระเบื้องให้มีความน่าสนใจช่วยในการแบ่งเขตพื้นที่ขาย และทางเดิน



ภาพที่ 5 แนวความคิดในการออกแบบร่างขั้นต้น  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567



ภาพที่ 6 ภาพในขั้นตอนการออกแบบร่างขั้นต้น  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

### 3) การออกแบบขั้นพัฒนา (Development Design)

หลังจากที่ผู้วิจัยได้นำแบบร่างขั้นต้นไปสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้ง 4 กลุ่มเพื่อขอคำแนะนำและประเมินผลการออกแบบแล้ว พบว่าอุปสรรคที่สำคัญที่สุดในการออกแบบคือ การกำหนดค่าเช่าที่ยังไม่ต่ำพอกับการช่วยเหลือผู้ขายที่มีรายได้น้อย ประกอบกับต้นทุนที่สูงจากค่าก่อสร้างปรับปรุงอาคารให้ได้ตามความต้องการ ซึ่งจะส่งผลโครงการขาดทุน

อย่างต่อเนื่อง ผู้วิจัยจึงได้มีการปรับค่าเช่าลงให้ได้ต่ำกว่าที่ผู้ขายเช่าอยู่ และมีการช่วยเหลือเรื่องการละเว้นค่าเช่าในช่วง 6 เดือนแรกที่เปิดโครงการ เพื่อให้เช่ามีความสนใจในการเปลี่ยนพื้นที่ขาย จากที่มีการลดรายได้จากค่าเช่าลงไปมาก ผู้วิจัยจึงได้มีการเพิ่มเติมการหารายได้จากค่าเช่าพื้นที่โฆษณา ทั้งจากการแสดงโลโก้แบรนด์สินค้าต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารภายในและภายนอกอาคาร สื่อโฆษณาเคลื่อนไหวในจอ LCD. บริเวณที่นั่งทานอาหาร และเพิ่มจำนวน Billboard ใหญ่หน้าอาคาร เพื่อนำรายได้มาสนับสนุนโครงการให้เพียงพอ ในส่วนงานออกแบบผู้วิจัยได้มีการปรับรายละเอียดการก่อสร้างให้มีงบประมาณที่ต่ำลงเพื่อเป็นการลดต้นทุน โดยการเน้นใช้สภาพพื้นผิวอาคารเดิมมาปรับปรุงด้วยการซ่อมแซมทาสี หรือวัสดุอื่น ๆ ที่มีราคาไม่สูงมาก เพื่อเป็นการลดต้นทุนและเพิ่มผลกำไรให้โครงการสามารถดำเนินธุรกิจต่อไปและมีผลกำไรที่ดีอย่างต่อเนื่อง

ในส่วนของแนวความคิดในการออกแบบคงความเป็น “สถานีหาบเร่” โดยมีการปรับรูปแบบของสถานีให้มีความทันสมัยขึ้น ด้วยการใช้กราฟิกเส้นทางเดินรถไฟฟ้า (Skytrain route graphics) ซึ่งผู้วิจัยได้มีการกำหนดแก่นของการออกแบบเพิ่มเติมโดยเพิ่มเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับประวัติความเป็นมาและบริบทของพื้นที่ ด้วยการนำเนื้อหาจากสมัยรัชกาลที่ 3 ซึ่งในพื้นที่กรณีศึกษานี้เป็นพื้นที่เจ้าพระยาบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) ใช้เป็นจุดพักไฟรพล์ และเนื่องจากบริเวณที่ตั้งชุมชนคลองแสนแสบนั้นมีลักษณะคดโค้งเป็นวงน้ำขนาดใหญ่และตลอดริมคลองมีต้นทองหลางขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก จึงทำให้ผู้คนเรียกที่แห่งนี้เป็นว่า “วังทองหลาง” จึงได้นำองค์ประกอบต่าง ๆ เช่น งานสถาปัตยกรรมทรงไทย โทนมสี และต้นทองหลาง มาใช้เป็นส่วนในการออกแบบเพื่อให้เกิดการผสมผสานระหว่างอดีตกับปัจจุบัน



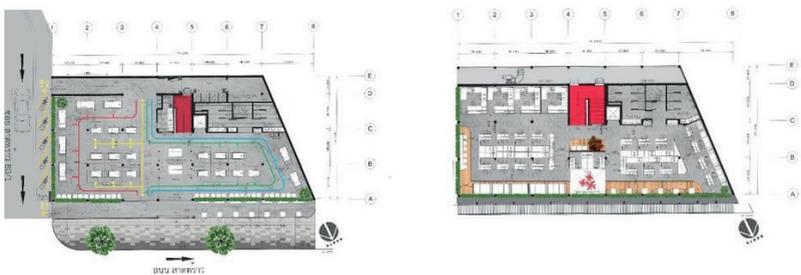
ภาพที่ 7 แนวความคิดในการออกแบบขั้นพัฒนา  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

ในการวางผังรวมกำหนดที่จอดรถห่างจากอาคารไม่เกิน 100 เมตร และมีที่จอดรถสำหรับพนักงานส่งอาหารอยู่ติดกับอาคารเพื่อสะดวกในการเข้าถึง ภายในอาคารมีการปรับเพิ่มเติมจำนวนผู้เช่าให้ได้มากขึ้นโดยการปรับรูปแบบที่นั่งให้ใช้พื้นที่ลดลงและลดจำนวนที่นั่งโดยคำนวณเฉพาะร้านที่เป็นอาหารหลักเท่านั้น เพื่อเน้นให้ชั้น 1 เป็นลักษณะเดินทางหรือซื้อกลับแบบ Street food และดันผู้ซื้อให้ขึ้นไปใช้บริการที่ชั้น 2 และในส่วนชั้น 2 มีการปรับโดยการเปิดช่องว่างพื้นที่เพื่อให้สามารถมองจากชั้น 1 ขึ้นมาเห็นกิจกรรมบนชั้น 2 เพื่อเป็นการดึงดูดพื้นที่ได้มากขึ้น

การออกแบบลวดลายบนพื้นซีเมนต์ขัดมันเคลือบน้ำยากันลื่น เป็นกราฟิกเส้นทางเดินรถไฟฟ้า (Skytrain route graphics) นำทางรถเงินแบ่งสีตามประเภทของอาหาร และผ้าเปลี่ยนทาสีดำตกแต่งด้วยไฟเส้นนำสายตาไปตามทางสัญจรโดยกำหนดค่าความสว่างไม่น้อยกว่า 300 Lux



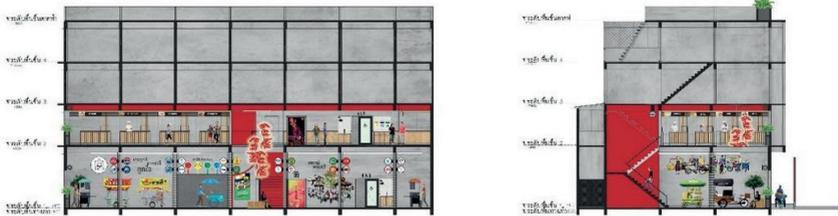
ภาพที่ 8 ภาพผังรวมโครงการ  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567



ภาพที่ 9 ภาพแปลนชั้น 1 และชั้น 2  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567



ภาพที่ 10 ภาพรูปด้านหน้า และด้านซ้ายของอาคาร  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567



ภาพที่ 11 ภาพรูปตัดด้านกว้าง และรูปตัดขวางของอาคาร  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

การตกแต่งภายนอก ด้านบนอาคารเพิ่มป้ายชื่อสถานีให้เห็นชัดเจน มีการเพิ่มจำนวน และขยายขนาด Billboard ให้มากขึ้นเพื่อเพิ่มรายได้และผู้เช่า มีจุดแสดงโลโก้แบรนด์ต่าง ๆ ตามเสาอาคาร ปรับโทนสีภาพรวมตามแก่นของเรื่องโดยใช้สีแดงจากต้นทองหลวง และปรับซุ้มเป็นทรงจั่วไทยจากงานสถาปัตยกรรมไทยในอดีต



ภาพที่ 12 ทักษะนี้ภาพภายนอก  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

การตกแต่งภายใน เน้นการใช้พื้น ฝ้า และผนังเปลือยตกแต่งด้วยการทาสีต่าง ๆ เช่น พื้นเป็นปูนซีเมนต์ขัดมันทาสีเป็นเส้นทางเดินรถเข็นเป็นกราฟิกเส้นทางเดินรถไฟฟ้า (Skytrain route graphics) ผนังเป็นคอนกรีตเปลือยทาสี Loft และเพ้นท์ภาพเล่าเรื่องราววิถีชีวิตหาบเร่บนผนัง และฝ้าเปลือยทาสีดำตกแต่งด้วยไฟเส้นนำสายตา ตกแต่งจุดสำคัญด้วยงานกราฟิกและโทนสีแดงจากต้นทองหลาง



ภาพที่ 13 ทรรศนียภาพภายในอาคาร ชั้น 1  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

การตกแต่งภายในชั้น 2 เนื่องจากฝ้าสูงเพียง 2.90 ม. จึงออกแบบให้เปิดเป็นฝ้าเปลือยเพื่อให้ไม่รู้สึกอึดอัด ทาสีด้วยสีโทนแดงตกแต่งด้วยเส้นไฟ LED Neno Flex ที่ตัดเป็นรูปทรงไบทองหลาง จากทางขึ้นจุดแรกที่ใช้บริการพบจะเป็นจุดถ่ายรูปที่แสดงเรื่องราวของสถานีและตกแต่งด้วยต้นทองหลาง และบริเวณพื้นที่ขายอาหารใช้วัสดุเป็นไม้ให้มีความเป็นธรรมชาติที่สอดคล้องกัน



ภาพที่ 14 ทักษะภาพภายในอาคาร ชั้น 2  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

## 10. อภิปรายผล

จากที่ผู้วิจัยได้สรุปวิธีคิดในการออกแบบศูนย์อาหารหาบเร่จากอาคารพาณิชย์ เพื่อตอบคำถามงานวิจัย และวัตถุประสงค์ของการวิจัยแล้วในข้างต้น ส่วนนี้จึงเป็นการสรุปและอภิปรายผลการศึกษา โดยจากผลการวิจัยพบว่า อาคารพาณิชย์มีความเหมาะสมในการนำมาปรับปรุงเป็นศูนย์อาหารหาบเร่ ซึ่งสามารถสรุปได้ ดังนี้

### ประโยชน์ด้านทำเลที่ตั้ง

เนื่องจากเป็นอาคารที่อยู่ติดริมถนนสายหลัก อยู่ใกล้จุดจอดรถสาธารณะ บ้ายรถเมล์ และสถานีรถไฟฟ้ ้า อยู่ใกล้กับย่านการค้าเดิมของพ่อค้าแม่ขาย ใกล้ชุมชนที่พักอาศัย สถานศึกษา หรือที่ทำงาน จึงทำให้ผู้มาใช้บริการสามารถเข้าถึงได้สะดวก และมีจำนวนผู้มาใช้งานมากพอในการจัดทำเป็นศูนย์อาหาร ซึ่งมีความสอดคล้องกับการศึกษาแนวคิดและการจัดการศูนย์อาหาร Hawker Centre ของประเทศสิงคโปร์ แต่ด้วยวัฒนธรรมระหว่างประเทศสิงคโปร์กับประเทศไทยที่มีความต่างกัน จึงต้องมีการปรับเปลี่ยนในรายละเอียดต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับบริบทประเทศไทยให้ตรงตามความต้องการในแต่ละพื้นที่

### ประโยชน์ด้านตัวอาคาร

ตัวอาคารพาณิชย์มีความเหมาะสมในการนำมาปรับปรุงเป็นศูนย์อาหารหาบเร่เป็นตัวเลือกหนึ่งที่ดีในการแก้ปัญหาได้ทั้งเรื่องหาบเร่ที่ไม่เป็นระเบียบและอาคารพาณิชย์ที่เสียคุณค่าทางเศรษฐกิจไป ทำให้กรุงเทพมหานครสามารถลดจุดอ่อนผันผันลงไปได้ เนื่องจากการให้ผู้ขายอาหารหาบเร่ที่เคยขายอยู่บริเวณบนทางเท้าด้านหน้าอาคาร เข้ามาขายอยู่ในตัวอาคารทำให้ไม่กีดขวางทางเท้า ยังสามารถจัดการควบคุมเรื่องความเป็นระเบียบและความสะอาดได้ตามวัตถุประสงค์ของทาง กรุงเทพมหานคร และด้วยตัวอาคารที่เป็นพื้นที่ของเอกชนสามารถจัดการด้านสิ่งแวดล้อมด้วยการฝังถังบำบัดน้ำเสียก่อนการระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะได้ ประกอบ

กับการที่พื้นที่ใช้งานเป็นพื้นที่ในร่มทำให้ผู้ขายและผู้ซื้อสามารถซื้อขายได้ทุกช่วงเวลา ไม่มีอุปสรรคจากแดดและฝน จึงทำให้เป็นการฟื้นฟูความต้องการในการใช้งานอาคารพาณิชย์ที่ปัจจุบันหมดความสำคัญลงไปให้กลับมาเกิดประโยชน์อีกครั้ง และมีคุณค่าขึ้นโดยไม่ต้องถูกทุบทิ้ง ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวกับการปรับเปลี่ยนการใช้สอยอาคาร (พีรยา บุญประสงค์, 2565) ของวอร์ด และวีแกน (Voordt, Wegan, 2005) ที่ได้กล่าวถึงการใช้สอยใหม่ของอาคารที่ปราศจากการใช้งานถูกทิ้งร้างให้มีการใช้สอยใหม่ให้แตกต่างไปจากเดิมเพื่อตอบสนองความต้องการในชีวิตประจำวันของสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรม

### ประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ

ในประเด็นด้านเศรษฐกิจถือได้ว่าเป็นการยกระดับจากการเป็นหาบเร่แผงลอยขึ้นเป็นระดับ Street food ได้ ซึ่งจะทำให้เกิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวของย่านได้ เพื่อเป็นการแก้ปัญหาเศรษฐกิจและการพัฒนาชุมชนให้ยั่งยืนได้ โดยสนับสนุนธุรกิจฐานรากขายอย่างผู้ขายอาหารหาบเร่แผงลอยให้ เพิ่มคุณค่ามีมาตรฐาน ความสะอาดเป็นระเบียบ โดยเป็นการสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพของกลุ่มผู้มีรายได้น้อย เนื่องจากหาบเร่แผงลอยเป็นธุรกิจขนาดเล็กที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง เป็นเศรษฐกิจฐานรากที่ต่อยอดไปถึงเศรษฐกิจของเมืองได้ และเพื่อเป็นช่องทางในการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ ราคาถูกแก่ผู้ซื้อ จนกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวได้ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยและบทความของ (นฤมล นิราทร, 2565) ที่มุ่งเน้นในการช่วยเหลือพัฒนาสังคมและแก้ปัญหาเศรษฐกิจฐานราก ซึ่งในมุมมองของผู้วิจัยมีความเห็นเพิ่มเติมว่าในการช่วยเหลือผู้มีรายได้น้อย โดยการคิดค่าเช่าที่ไม่สูงกับการทำธุรกิจให้เกิดผลกำไรนั้นเป็นโจทย์ที่มีความขัดแย้งกัน จึงจำเป็นต้องมีการแก้ปัญหาการลงทุน และมีการหารายได้ให้เกิดผลกำไรเพียงพอในการนำไปบริหารธุรกิจให้สามารถพัฒนาสังคมและแก้ปัญหาเศรษฐกิจควบคู่กันไปได้อย่างยั่งยืน ซึ่งในปัจจุบันนี้เองจะทำให้นักลงทุนที่มีจิตสาธารณะสนใจในการแก้ปัญหาเมืองควบคู่ไปกับการทำธุรกิจโดยมีผลประโยชน์ที่ผู้ได้ด้วย

## 11. ข้อเสนอแนะในงานวิจัย

ข้อเสนอแนะงานออกแบบ จากผลการศึกษาในส่วนการออกแบบ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะผู้ออกแบบว่า ในส่วนการวางผังในการจัดวางพื้นที่ใช้สอย สามารถทำได้ตั้งแต่ 1 คูหาขึ้นไป โดยใช้แนวคิดการออกแบบที่สามารถแบ่งระบบต่าง ๆ ออกเป็นส่วนย่อย ๆ สามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบตามขนาดของพื้นที่ได้ ซึ่งจะต้องศึกษาควบคู่ไปกับจำนวนผู้เช่าที่ต้องการ ให้ต้นทุนและรายได้มีความสอดคล้องกัน ส่วนการออกแบบภาพลักษณ์สามารถกำหนดแก่นของเรื่องราวให้มีความน่าสนใจที่เปลี่ยนไปตามประวัติศาสตร์หรือบริบทของแต่ละย่านได้ อย่างในงานวิจัยนี้มีการ

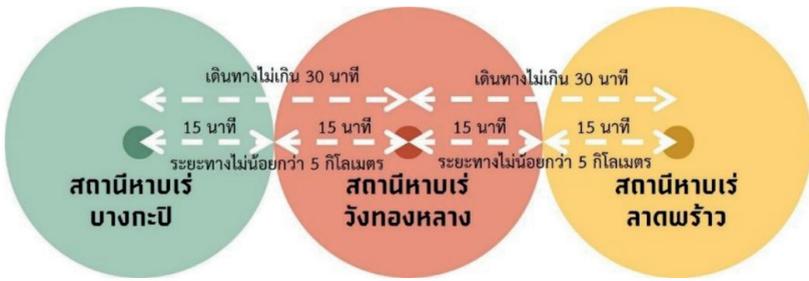
กำหนดแก่นของเรื่องมาจากที่มาของชื่อเขตวังทองหลาง จึงมีการเล่าเรื่องราวของความเป็นมา วัฒนธรรมการขายอาหารหาบเร่ โดยใช้โทสนีและอัตลักษณ์ของต้นทองหลางเป็นสื่อ เป็นต้น และในส่วนพื้นที่ชั้น 3 และ ชั้น 4 ที่เหลืออยู่ในชั้นบน สามารถให้ผู้ประกอบการธุรกิจ ต่าง ๆ เข้าเป็นพื้นที่ทำธุรกิจอื่น ๆ ที่สอดคล้องกับบริบทของแต่ละพื้นที่ได้ เช่น กรณีพื้นที่ที่อยู่ ใกล้สถานศึกษาสามารถกำหนดพื้นที่ชั้นบนเป็นพื้นที่เช่าสำหรับโรงเรียนกวดวิชา กรณีพื้นที่ อยู่ใกล้สถานที่ทำงาน สามารถมีส่วนประกอบที่มีลักษณะเป็นพื้นที่แบบพื้นที่ทำงานร่วม (Co-Working Space) หรือกรณีที่อยู่ในบริเวณที่เป็นสถานที่ท่องเที่ยวชั้นบนสามารถทำเป็นโรงแรม ที่พักต่าง ๆ ได้ โดยจะต้องศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับกฎหมาย การขออนุญาตและข้อกำหนดที่ เกี่ยวข้องของแต่ละธุรกิจ ก็จะสามารถเพิ่มจำนวนผู้มาใช้บริการศูนย์อาหาร และเพิ่มผลประกอบการ เพื่อนำมาสนับสนุนโครงการได้



ภาพที่ 15 ภาพแนวคิดการจัดวางผังในแต่ละจำนวนคูหา  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

ในส่วนการวางแผนธุรกิจเพื่อการออกแบบ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมว่านอกเหนือ จากการออกแบบแล้ว ปัจจัยที่สำคัญคือการตลาดเฉพาะกลุ่ม (Niche Market) ที่ต้องเลือก ร้านค้าหรือสินค้าให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายในแต่ละพื้นที่ การร้านค้าที่มีชื่อเสียงในย่าน นั้น ๆ และเมนูที่แปลกใหม่ เพื่อสามารถเป็นจุดดึงดูดให้ผู้ซื้ออยากเข้ามาทานอาหาร ซึ่งจะ เป็นประโยชน์กับร้านที่เป็นรายเล็ก ๆ ด้วย เพื่อให้โครงการอยู่ได้ด้วยตัวเอง ส่วนทางด้าน เอจีโอ มานซินี (Ezio Manzini, 2022) ได้กล่าวถึง “เมืองพอดดี” (Livable Proximity) ซึ่งเป็น แนวคิดการพัฒนาเมืองว่า ระยะพอดดีด้านประโยชน์ใช้สอยเรียกว่า เมือง 15 นาที หรือเมือง ที่เปิดโอกาสให้เราเข้าถึงปัจจัยการดำรงชีวิตได้ภายในระยะเวลา 15 นาที ไม่ว่าจะเป็นร้านค้า ขนส่งสาธารณะ ห้างสรรพสินค้า โรงพยาบาล สวนสาธารณะ ฯลฯ หากจะนำแนวคิดดังกล่าวมาปรับ ใช้ให้เกิดประโยชน์กับเมือง ควรคู่ไปกับธุรกิจโดยการกำหนดระยะห่างภูมิศาสตร์หรือเขตการ

คำที่ศูนย์อาหารตั้งอยู่ (Catchment Area) ของโครงการแต่ละสถานีให้ห่างกันไม่น้อยกว่า 5 กิโลเมตร โดยให้มีระยะเวลาการเดินทางไม่เกิน 30 นาที เพื่อเป็นการแบ่งเขตผู้ขายและผู้ซื้อให้ไม่ทับซ้อนกันของแต่ละพื้นที่ที่อยู่ในระยะรัศมี 2.5 กิโลเมตร เท่ากับว่าผู้ขายและผู้ซื้อที่อยู่ระหว่างทางจะใช้เวลาไปสถานีใดสถานีหนึ่งโดยใช้เวลาในการเข้าถึงอาหาร ได้ภายใน 15 นาที ก็จะเข้าคุณลักษณะของ “ศูนย์อาหาร 15 นาที” ที่เรียบง่าย สะอาด ลมดลภาวะ ลดการจราจร ขจัดการบีบให้ต้องเคลื่อนย้าย ซึ่งคืนเวลาให้แก่ชีวิต ให้พื้นที่สาธารณะแก่ผู้คน เป็นเมืองที่ทุกคนสามารถใช้ทางเท้าเป็นพื้นที่สาธารณะได้ รู้สึกปลอดภัยที่จะเดิน และได้ทุกสิ่งทุกอย่างจำเป็นในย่านนั้น ๆ ได้ ซึ่งเป็นการพัฒนาเมืองควบคู่ไปกับเศรษฐกิจด้วย



ภาพที่ 16 แผนภาพแสดงตัวอย่างระยะห่างแต่ละสถานี  
ที่มา: ผู้วิจัย, 2567

## เอกสารอ้างอิง

- นพพันธ์ ตาปนานนท์, พัฒน์ จันทะโชติ, อนาวิน เจียมประเสริฐ. (2557). ดึงแถวในวิถีชีวิตปัจจุบัน. วารสารวิชาการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2557, 63(2), 69-84.
- นฤมล นิราทร. (2560). โครงการวิจัยเรื่อง การบริหารจัดการการค้าข้างทาง (Street Vending) ในประเทศไทย : สถานการณ์และทิศทางนโยบายที่ควรจะเป็น, รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.
- พีรยา บุญประสงค์. (2565). การออกแบบโครงการเพื่อการปรับเปลี่ยนการใช้สอยในอาคารเก่า. นครปฐม: สำนักพิมพ์สาละพิมพการ.
- Alexander Osterwalder, Yves Pigneur. (2005). คู่มือสร้างโมเดลธุรกิจ Business Model Generation. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์วีเจิร์น.
- Ezio Manzini (2022). *Livable Proximity: Ideas for the City that Cares*. EGEA Spa - Bocconi University Press.