สถานการณ์ร้านอาหารริมกว๊านพะเยา
Restaurants along Kwan Phayao

*พีระ พันธุ์งาม**
*ฐิติพงศ์ ไชยองค์การ***
*ปองภพ ลีนะวงศ์****

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาสภาพและผลกระทบการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างควบคู่ไปกับการสังเกตเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยมีการบันทึกข้อมูลลงในแบบสัมภาษณ์และการบันทึกเสียง พร้อมทั้งการเก็บภาพประกอบกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูล จำนวน 63 คน ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ และการถอดความ นำเสนอเป็นข้อความบรรยายเชิงเนื้อหา ผลการศึกษาสภาพการประกอบการร้านอาหาร พบว่า สถานที่ตั้งร้านอาหารสามารถชมกว๊านพะเยาได้ทุกร้านเปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00 - 21.00. น. ผู้ประกอบการส่วนใหญ่สืบทอดกิจการจากครอบครัว ใช้เงินของครอบครัวในการลงทุน จัดการร้านโดยชักชวนคนรู้จักมาทำงานเป็นคนครัว พนักงานเสริฟใช้สมาชิกในครอบครัวและญาติๆ มีการฝึกอบรมและแบ่งงานกันทำ วัตถุดิบประกอบอาหารมาจากตลาดเทศบาลเมืองพะเยา ผักสด กุ้งและปลามาจากชุมชนรอบๆ กว๊านพะเยา กำหนดราคาอาหารโดยศึกษาต้นทุน ทำบัญชีรายรับรายจ่ายการเงินทุกวัน มีการจัดการวัตถุดิบตั้งแต่ทำบัญชีการใช้ การเก็บและคงเหลือแยกตามชนิด ส่งเสริมการค้าด้วยการให้ส่วนลดแก่ลูกค้า อาหารที่นักท่องเที่ยวนิยมทานมากที่สุด คือ กุ้งเต้น ปลาเผา และส้มตำ ของฝากพะเยาที่ขายดีในร้านอาหาร ได้แก่ ผ้าทอไทลื้อและปลาส้ม เอกลักษณ์ของร้านอาหารริมกว๊านพะเยา คือ ผู้ประกอบการเป็นคนในท้องถิ่น และพบว่าผลกระทบจากการประกอบการร้านอาหารมี 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านเศรษฐกิจ พบว่า ทำให้เกิดอาชีพ เกิดการกระจายรายได้ ส่งเสริมการท่องเที่ยวและการบริโภคสินค้าพื้นเมือง 2) ด้านสังคมและวัฒนธรรม พบว่า ผู้บริโภคสะดวกสบาย เกิดแหล่งพบปะสังสรรค์ และวิถีการบริโภคเปลี่ยนแปลงไป 3) ด้านสภาพแวดล้อม พบว่า มีผลกระทบต่อทัศนียภาพ ผลกระทบต่อคุณภาพอากาศ เกิดมลภาวะทางเสียง เกิดผลกระทบต่อคุณภาพน้ำในกว๊านพะเยา และปริมาณขยะมูลฝอยเพิ่มขึ้น

คำสำคัญ: สภาพการประกอบการร้านอาหาร, ผลกระทบจากการประกอบการร้านอาหาร

**รองอธิการบดี สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิค*
***อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิค*
****อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิค*

ABSTRACT

This research aimed to study determine the general condition and impact of the restaurants operator along Kwan Phayao, Using structured interviews and observation is a tool for collecting data, Logging into the interview and recording. Illustration collection with a faint amount of 63 people. The data were analyzed with frequency and percentage and transcription lecture presented as text content. The findings revealed that location restaurant can watch the lake of Phayao all shops, Open daily from 09:00 to 21:00. Am. Succession of Family Business, Funding of family, Store Manager by persuade people to work as a cook, Servers using family members and relatives, The training division of labor made, Cooking ingredients from the market Municipal District, And fresh vegetables, shrimp and fish from the community around Kwan Phayao. Pricing study cost, Financial Accounting income daily, Raw deal from manual bookkeeping and collection and balance by type. Promote trade by providing discounts to customers. Most tourists prefer to eat food that is Kungteng fish and Somtum. Kwan Phayao souvenirs sold in restaurants that Woven Lue and Pla Som. The uniqueness of the restaurant along Kwan Phayao is a local entrepreneur.

The findings revealed that impact of the restaurant operators include. (1) Economic findings revealed that are cause, the income distribution, Tourism promotion and the consumption of local products (2) Society and Culture findings revealed that consumers are comfortable, Meeting and Coalition place, Changing consumption (3) The environment findings revealed that the effects of perspective, The impact on air quality, Noise pollution, The negative impact on water quality in Kwan Phayao. And increase the amount of solid waste

Keyword: Conditions for restaurant operators, Impact of restaurant operators.

บทนำ

ปัญหาเศรษฐกิจปัจจุบันที่กำลังส่งผลกระทบต่อกำลังซื้อและความกังวลถึงความไม่แน่นอนของรายได้ในอนาคต ซึ่งส่งผลทำให้ผู้บริโภคต่างพยายามประหยัดค่าใช้จ่ายประจำวัน ทั้งนี้เพื่อออมเงินไว้ใช้ในอนาคต หลากหลายธุรกิจได้รับผลกระทบ โดยธุรกิจร้านอาหารก็เป็นธุรกิจหนึ่งที่ได้รับผลกระทบ เนื่องจากผู้บริโภคลดความถี่ในการออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน หรือถ้าออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านก็จะมีค่าใช้จ่ายต่อหัวลดลง และการเลือกร้านอาหารที่จะไปรับประทานมากขึ้น ทำให้รายได้ของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารลดลง สอดคล้องกับกับค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารนอกบ้านของคนไทยเฉลี่ยต่อเดือนประมาณ 900 บาทต่อครัวเรือน ซึ่งค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารนอกบ้านของคนไทยในแต่ละครัวเรือนเฉลี่ยต่อเดือนนั้นจะแตกต่างกันในแต่ละภาค กล่าวคือ กรุงเทพฯและปริมณฑล 2,000 บาท ภาคกลาง 1,000 บาท ภาคใต้ 700 บาท ภาคเหนือ 500 บาท และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 500 บาท สำหรับค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศประมาณร้อยละ 18 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมดของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ หรือประมาณ 86,400 ล้านบาท (สำนักส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจ, 2557) นอกจากนี้ ร้านอาหารยังต้องเผชิญกับต้นทุนในการประกอบธุรกิจที่สูงขึ้น โดยเฉพาะค่าใช้จ่ายด้านอาหารสด

ซึ่งเป็นต้นทุนสำคัญ ดังนั้น ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจึงจำเป็นต้องปรับตัวเพื่อประคองตัวให้อยู่รอดได้ภายใต้สถานการณ์ตลาดที่เปลี่ยนแปลงไป (วีระรัตน์ กิจเลิศไพโรจน์, 2547)

กว๊านพะเยา ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา เป็นแหล่งน้ำขนาดใหญ่ที่สุดของภาคเหนือตอนบน ตั้งอยู่ในเขตลุ่มน้ำอิง มีลำน้ำสายต่างๆ จากเทือกเขาผีปันน้ำที่อยู่ทางด้านตะวันตกของจังหวัดพะเยา รวมกับลำน้ำสายต่างๆ ในเขตอำเภอแม่ใจไหลลงสู่กว๊านพะเยา ซึ่งมีลักษณะคล้ายก้นกระทะ มีพื้นที่ 12,831 ไร่ หรือประมาณ 20.53 ตารางกิโลเมตร สามารถกักเก็บน้ำเฉลี่ย 31.45 ล้านลูกบาศก์เมตร ทำให้ประชาชนมีน้ำอุปโภคบริโภคอย่างเพียงพอ และด้วยพื้นที่กว๊านพะเยาอยู่ติดกับกับถนนพหลโยธิน และสามารถเดินทางไปจังหวัดภาคเหนือตอนบนได้สะดวก เช่น เชียงราย เชียงใหม่ น่าน แพร่ เป็นต้น กว๊านพะเยาจึงเป็นแหล่งแวะพักสำหรับคนเดินทางและพักผ่อนหย่อนใจสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ นอกจากนี้กว๊านพะเยานั้นยังเป็นบ่อเกิดของศิลปหัตถกรรมที่เกิดจากฝีมือของชุมชนรอบกว๊านที่อาศัยทรัพยากร ธรรมชาติที่อยู่รอบ ๆ กว๊าน มาสร้างงานฝีมือต่างๆ จนกลายเป็นสินค้าและงานศิลปะประจำท้องถิ่นของจังหวัดพะเยาจนเป็นที่รู้จักทั่วไป เช่น การตีมีด การทำครกหิน พระพุทธรูปหินทราย การสานผักตบชวาและงานหัตกรรมอีกมากมายที่ส่งผลเชิงบวกด้านเศรษฐกิจสังคมและสิ่งแวดล้อม (สำนักเทศบาลเมืองพะเยา, 2558)

อาชีพประกอบการร้านอาหารในบริเวณกว๊านพะเยา ปัจจุบันมีการขยายตัวสูง จากการสำรวจกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองพะเยา พบว่ามีสถานที่ตั้งร้านอาหารที่ขึ้นทะเบียนจำนวน 14 แห่ง ไม่ขึ้นทะเบียน 11 ร้าน ส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารรายย่อย (ไม่รวมธุรกิจร้านจำหน่ายอาหารประเภทแผงลอยและรถเข็น) ธุรกิจร้านอาหารประเภทนี้เจ้าของกิจการจะเป็นนักลงทุนรายย่อย รวมถึงนักลงทุนรายใหม่ที่ต้องการลงทุนเปิดธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจร้านอาหารรายย่อยนี้ใช้เงินลงทุนในเบื้องต้นที่ไม่สูงมากนัก และเมื่อเทียบกับการลงทุนในธุรกิจร้านอาหารประเภทอื่นมีระยะเวลาในการคืนทุนค่อนข้างสั้นเมื่อเทียบกับการลงทุนในธุรกิจร้านอาหารประเภทอื่น ทำให้ผู้ประกอบการทั้งรายเก่าและรายใหม่ต้องมีการปรับกลยุทธ์เพื่อช่วงชิงส่วนแบ่งตลาด นอกจากการปรับกลยุทธ์ของผู้ประกอบการในธุรกิจร้านอาหารแล้ว การประกอบการร้านอาหารต้องดำเนินการ ตามมาตรการจัดระเบียบร้านอาหาร ซึ่งเป็นหนึ่งในมาตรการความปลอดภัยด้านอาหาร เนื่องจากจะเป็นการส่งเสริมสนับสนุนที่จะพลิกโฉมธุรกิจร้านอาหารในประเทศ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2548)

จากความสำคัญและปัญหาดังกล่าว การศึกษาเรื่องสถานการณ์ร้านอาหารริมกว๊านพะเยา จึงเป็นความจำเป็นยิ่งมิใช่เป็นเพียงการสำรวจร้านอาหารเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น แต่เป็นการศึกษาเพื่อให้ทราบถึงสภาพที่เกิดขึ้นและผลกระทบของร้านอาหารที่สำคัญอันได้แก่ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม และด้านสภาพแวดล้อม (สารานุกรมเสรี, 2552) รวมทั้งการสร้างความตระหนักในการมีส่วนร่วมของประชาชนในฐานะเป็นผู้บริโภค เพื่อนำไปสู่การส่งเสริมอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยาและภาคเหนือตอนบน ผู้วิจัยได้เล็งเห็นความสำคัญของการศึกษาในครั้งนี้ และเพื่อนำผลการศึกษาที่ได้ไปวางแผนพัฒนาปรับปรุงให้เกิดประโยชน์ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา

2. เพื่อศึกษาผลกระทบจากการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา

แนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา

1. แนวคิดเกี่ยวกับอาชีพและพัฒนาการ

ทางอาชีพ จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ว่า อาชีพ หมายถึง การทำมาหากินจากการทำงานหรือกิจกรรมใดๆ ที่ก่อให้เกิดผลผลิตและรายได้เพื่อบุคคลนำไปดำรงชีวิตทั้งตนเองและครอบครัวเป็นงานที่สุจริตไม่ผิดศีลธรรมก่อให้เกิดประโยชน์และเป็นที่ยอมรับของสังคม สำหรับพัฒนาการทางอาชีพนั้น เป็นกระบวนการตัดสินใจที่สลับซับซ้อนสามารถพัฒนาได้ต่อเนื่องมีขั้นตอนและระเบียบแบบแผน ซึ่งพัฒนามาจากความเจริญเติบโตทางด้านร่างกาย และพัฒนาการทางอาชีพ มีความสัมพันธ์ระหว่างบุคลิกภาพ เกี่ยวข้องกับการปรับตัวทางสังคม นอกจากนี้ยังเกี่ยวข้องกับจิตใจของบุคคล ประกอบกับประสบการณ์ที่บุคคลได้รับจากครอบครัว การศึกษา สภาพแวดล้อมและสังคม รวมถึงสภาวะเศรษฐกิจของประเทศที่เป็นปัจจัยสำคัญต่อการประกอบอาชีพอีกประการหนึ่งด้วย

2. แนวคิดเกี่ยวกับผลกระทบจากการประกอบอาชีพ จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ว่า การประกอบอาชีพส่งผลกระทบ แบ่งออกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ 1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ หมายถึง รายได้ การผลิต เงินออม การจำหน่าย และการบริโภคใช้สอยสิ่งต่างๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน ซึ่งหากประเทศมีเศรษฐกิจที่ดี ประชาชนก็จะอยู่ดี มีความสุข มีคุณภาพชีวิตที่ดี 2) ผลกระทบทางสังคมและวัฒนธรรม หมายถึง ผลกระทบที่มีต่อการดำเนินชีวิตประจำวัน ความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวและชุมชน รวมไปถึง ความเชื่อ พิธีกรรม ค่านิยม ประเพณีและวัฒนธรรม 3) ผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม สามารถจำแนกได้เป็นผลกระทบต่อการจราจร ผลกระทบต่อทัศนียภาพ และผลกระทบต่อความสะอาด

3. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคจากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ว่า เป็นพฤติกรรมการซื้อสินค้าหรือบริการต่างๆ ซึ่งเกิดจากอิทธิพลภายในตัวบุคคลที่เกิดจากแรงจูงใจการรับรู้ การเรียนรู้ ทัศนคติ บุคลิกภาพและความต้องการในการดำรงชีวิตประจำวัน รวมทั้งอิทธิพลภายนอก ได้แก่ วัฒนธรรม ประเพณี ระบบเศรษฐกิจการเมืองการปกครองและเทคโนโลยี

4. แนวคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบการร้านอาหาร จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดการประกอบการร้านอาหาร มี 3 ปัจจัย 1) ปัจจัยตัวบุคคล 2) ปัจจัยทางสังคม และ 3) ปัจจัยทางวัฒนธรรม โดยพบว่าการรับประทานอาหารนอกบ้านของคนส่วนใหญ่เป็นเพราะต้องการเข้าสังคม เพื่อการพูดคุยธุรกิจ พบปะเพื่อนฝูงและครอบครัว ซึ่งถือเป็นวิธีการผ่อนคลายอย่างหนึ่ง

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาสภาพและผลกระทบจากการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา โดยเก็บข้อมูลจากประชาชนที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารริมกว๊านพะเยา ทั้งที่ขออนุญาตเปิดธุรกิจร้านอาหารและไม่ได้ขออนุญาต ซึ่งไม่รวมธุรกิจร้านจำหน่ายอาหารประเภทแผงลอยและรถเข็น รวมทั้งสิ้น 25 แห่ง

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตด้านเนื้อหาไว้ดังนี้

2.1 ข้อมูลสภาพการประกอบการร้านอาหาร เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล ข้อมูลลักษณะทางกายภาพ ข้อมูลด้านสถานที่ และข้อมูลด้านการจัดการ

2.2 ข้อมูลผลกระทบจากการประกอบการร้านอาหาร ประกอบไปด้วย ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม และผลกระทบด้านสภาพแวดล้อม

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาเรื่อง สถานการณ์ร้านอาหารริมกว๊านพะเยา มีวิธีดำเนินการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informant) ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (criterion based selection) ไปที่กลุ่มบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในบริเวณริมกว๊านพะเยา ทั้งที่ขออนุญาตเปิดธุรกิจร้านอาหารและไม่ได้ขออนุญาต ซึ่งไม่รวมธุรกิจร้านจำหน่ายอาหารประเภทแผงลอยและรถเข็น จำนวน 25 แห่ง รวมจำนวนทั้งสิ้น 63 คน ประกอบไปด้วย

1) กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 25 คน โดยทำการเลือกทั้งหมด

2) กลุ่มผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆ ของร้านอาหาร จำนวน 14 คน โดยทำการสุ่มแบบบังเอิญ

3) กลุ่มชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียง จำนวน 14 คน โดยทำการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจง

4) กลุ่มผู้นำชุมชน จำนวน 5 คน โดยทำการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจง และ

5) กลุ่มเจ้าหน้าที่ของเทศบาลเมืองพะเยา จำนวน 5 คน โดยทำการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจง

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (formal interview) เป็นเครื่องมือในการศึกษา ควบคู่ไปกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วม โดยมีการบันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึกการสัมภาษณ์และการบันทึกเสียง พร้อมทั้งการเก็บภาพประกอบ ซึ่งมีประเด็นข้อคำถามในการสัมภาษณ์ประกอบไปด้วย 4 ด้าน ได้แก่ ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล ข้อมูลลักษณะทางกายภาพ ข้อมูลด้านสถานที่ และข้อมูลด้านการจัดการ ประกอบกับการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (in-depth interview) โดยการซักถามข้อมูลที่เกี่ยวกับผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม และด้านสภาพแวดล้อม ควบคู่กันไป

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการลงภาคสนามด้วยการสัมภาษณ์ด้วยตนเอง เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์และขอความร่วมมือจากผู้ให้ข้อมูล โดยการซักถามแบบตะล่อมกล่อมเกลา (probe) ที่ล้วงเอาส่วนลึกของข้อมูลจากการสนทนาทั้ง 5 กลุ่ม จำนวน 63 คน ซึ่งมีการบันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึกการสัมภาษณ์ และการบันทึกเสียง พร้อมทั้งการเก็บภาพประกอบ จากนั้นผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้มาเก็บรวบรวมเพื่อนำไปวิเคราะห์ต่อไป

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลในส่วนของข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล ข้อมูลลักษณะทางกายภาพ ข้อมูลด้านสถานที่ และข้อมูลด้านการจัดการ โดยการแจกแจงความถี่ (Frequency Distribution) และหาค่าร้อยละ (Percentage) แล้วนำผลที่ได้มาตีความและนำเสนอเป็นข้อความบรรยายเชิงเนื้อหา

4.2 ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล ซึ่งบันทึกไว้ในแถบบันทึกเสียงมาถอดความด้วยวิธีสรุปสาระสำคัญตามขอบเขตด้านเนื้อหาที่กำหนดไว้

4.3 นำข้อมูลที่ได้จากการสังเกต และการจดบันทึกมาสรุปสาระสำคัญตามขอบเขตด้านเนื้อหาที่กำหนดไว้

4.4 นำข้อมูลที่ได้จากข้อ 2 และข้อ 3 มาตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ ตามขอบเขตด้านเนื้อหาที่กำหนดไว้ และเก็บข้อมูลเพิ่มเติมในส่วนมี่ยังขาดสมบูรณ์

4.5 นำข้อมูลทั้งหมดมาศึกษาวิเคราะห์ตามขอบเขตด้านเนื้อหา

4.6 นำภาพถ่ายมาตรวจสอบความสมบูรณ์ และเลือกภาพประกอบให้สัมพันธ์กับประเด็นที่กำหนดไว้ตามขอบเขตด้านเนื้อหา แล้วนำเสนอผลการวิจัย ด้วยวิธีพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) พร้อมภาพประกอบ

ภาพที่ 1 ภาพถ่ายมุมสูงแสดงพื้นที่กว๊านพะเยา (ที่มา: www.google.co.th/ภาพถ่ายกว๊านพะเยา)

กว๊านพะเยา ตั้งอยู่ในตำบลเวียง อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา เป็นแหล่งน้ำขนาดใหญ่ที่สุดของภาคเหนือตอนบน โดยกว๊านพะเยามีพื้นที่ตามกฎหมายที่ดิน 12,831 ไร่ 1 งาน 26.6 ตารางวา หรือประมาณ 20.53 ตารางกิโลเมตร กว๊านพะเยาตั้งอยู่ในเขตลุ่มน้ำอิง มีลักษณะคล้ายแอ่งกะทะ โดยมีกว๊านพะเยาเป็นก้นกะทะ และมีลำน้ำสายต่างๆ จากเทือกเขาผีปันน้ำที่อยู่ทางด้านตะวันตกของจังหวัดพะเยา รวมกับลำน้ำสายต่างๆ ในเขตอำเภอแม่ใจไหลลงสู่กว๊านพะเยา นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศจะแวะชมเที่ยวกว๊านพะเยา และแวะพักรับประทานอาหารเท่านั้น

ภาพที่ 2 ภาพแสดงพิกัดตั้งร้านอาหารริมกว๊านพะเยา

จากการสำรวจกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองพะเยา พบว่า มีสถานที่ตั้งร้านอาหารที่ขึ้นทะเบียนจำนวน 14 แห่ง ไม่ขึ้นทะเบียน 11 ร้าน ส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารรายย่อย (ไม่รวมธุรกิจร้านจำหน่ายอาหารประเภทแผงลอยและรถเข็น) รวมทั้งหมด 25 ร้าน

(หมายถึง ร้านอาหารที่ขึ้นทะเบียนกับเทศบาลเมืองพะเยา หมายถึง ร้านอาหารที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนกับเทศบาลเมืองพะเยา)

ลักษณะทางกายภาพโดยทั่วไปของร้านอาหารริมกว๊านพะเยา จะสังเกตได้ว่าไม่มีที่จอดรถต้องใช้ผิวถนนเป็นที่จอด ซึ่งในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวจะมีรถสัญจรเป็นจำนวนมาก

ผลการวิจัย

จากการศึกษาสถานการณ์ร้านอาหารริมกว๊านพะเยา สามารถสรุปผลการศึกษา ได้ดังนี้

1. สภาพการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา ผู้วิจัยทำการศึกษาไว้ 4 ด้าน สรุปได้ดังนี้

1.1 ข้อมูลด้านผู้ประกอบการ พบว่า เจ้าของหรือผู้ประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย นับถือศาสนาพุทธทั้งหมด มีอายุอยู่ในช่วง 46 - 60 ปี มีระดับการศึกษาอยู่ในช่วงชั้นมัธยมศึกษา และสาเหตุการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา เนื่องจากสืบทอดกิจการจากครอบครัว

1.2 ลักษณะทางกายภาพ พบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่สามารถชื่นชมทัศนียภาพกว๊านพะเยาได้ และเอกลักษณ์ของร้านอาหารริมกว๊านพะเยา คือ กุ้งเต้น ปลาเผาและส้มตำ ซึ่งร้านอาหารส่วนใหญ่ได้รับโล่ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร ที่แสดงถึงการเป็นร้านอาหารดีเด่นและปลอดภัย จากหน่วยงานกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และองค์กรเอกชนอื่นๆ ในด้านขนาดพื้นที่ พบว่า ร้านอาหารแสงจันทร์ มีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร มีบริการห้องน้ำ และมีพื้นที่จอดรถมากที่สุด ซึ่งลักษณะทางกายภาพ

โดยทั่วไปแล้ว ส่วนใหญ่ไม่มีพื้นที่จอดรถภายในร้านอาหาร จะต้องใช้พื้นที่จอดรถสาธารณะบริเวณริมทางเท้า ผลผลิตในท้องถิ่นที่มีการนำมาจำหน่ายส่วนใหญ่ คือ ผ้าทอไทลื้อ และปลาส้ม

1.3 ด้านสถานที่ พบว่า ที่ตั้งร้านอาหารส่วนใหญ่อยู่ในเขตชุมชนวัดศรีอุโมงค์คำ มีระยะเวลาที่ประกอบการร้านอาหารมากกว่า 10 ปี มีการดำเนินการปรับปรุงสภาพแวดล้อมของร้านอาหารเพื่อจูงใจลูกค้า ส่วนใหญ่ใช้วิธีเลี้ยงสัตว์ประเภทสวยงามขนาดเล็ก และลักษณะการครอบครองผู้ประกอบการเป็นเจ้าของร้านอาหารตนเอง ส่วนใหญ่อยู่ติดและตั้งตรงข้ามกับกว๊านพะเยา โดยทุกร้านต้องทำการชำระภาษีป้ายแก่เทศบาลเมืองพะเยา ระหว่างวันที่ 1 มกราคม ถึง 31 มีนาคม ของทุกปี

1.4 ด้านการจัดการ พบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่เปิดให้บริการทุกวัน ในช่วงเวลา 09.00 - 21.00. น. โดยใช้แหล่งเงินทุนในการประกอบการร้านอาหารของครอบครัว มีการจ้างพนักเสริฟ 1 - 2 คน และคนปรุงอาหาร จำนวน 1 - 2 คน ส่วนใหญ่เป็นสมาชิกในครอบครัวและคนในท้องถิ่น มีการกำหนดค่าตอบแทนเป็นรายเดือน ด้านการจัดการวัตถุดิบ พบว่า มีการทำบัญชีวัตถุดิบที่นำมาใช้และขาย ซึ่งร้านอาหารส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบที่หาได้จากตลาดและมีการจัดซื้อทุกวัน วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นอาหารจำพวกกุ้งและปลา ด้านการกำหนดราคาสินค้า พบว่า ราคาอาหารส่วนใหญ่ศึกษาจากต้นทุนของวัตถุดิบ ด้านการส่งเสริมการขาย พบว่า เป็นการให้ส่วนลดแก่ลูกค้า ด้านการกำจัดเศษอาหารและขยะมูลฝอยส่วนใหญ่นำไปทิ้งที่เทศบาลเมืองพะเยาจัดเตรียมไว้ให้

2. ผลกระทบจากการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา โดยผู้วิจัยจำแนกผลกระทบออกเป็น 3 ด้าน สามารถสรุปได้ดังนี้

2.1 ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ พบว่า มีประเด็นที่สำคัญ 3 ประการ ประการแรก คือ เกิดการจ้างงานการประกอบอาชีพ ซึ่งในการประกอบธุรกิจร้านอาหารนั้นจะต้องมีการจ้างพนักงานในตำแหน่งต่างๆ ของร้านอาหาร อาทิ พนักงานเสริฟ คนปรุงอาหาร พนักงานบัญชี ฯลฯ และจากการศึกษา พบว่า มีการใช้คนในท้องถิ่นชักชวนคนที่รู้จักเข้ามาทำงาน ทำให้คนที่ทำงานในร้านอาหารจะเป็นคนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียง จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าการประกอบธุรกิจร้านอาหารทำให้เกิดอาชีพแก่คนในท้องถิ่น ประการที่สอง คือ เกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น จากการจำหน่ายวัตถุดิบและผลผลิตตามฤดูกาลให้กับร้านอาหาร อาทิ กุ้งแม่น้ำ ปลาส้ม ผักสด เครื่องปรุง จำพวกเครื่องแกง กะปิ อาหารแห้ง ฯลฯ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการประกอบธุรกิจร้านอาหารส่งผลให้มีการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น นอกจากนี้ ยังมีการเก็บภาษีจากร้านอาหารเพื่อนำไปพัฒนาท้องถิ่นอีกด้วย ประการสุดท้าย คือ เป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยการขายสินค้าพื้นเมืองและการจำหน่ายอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของกว๊านพะเยา ได้แก่ กุ้งเต้นและปลาส้ม ซึ่งจะเป็นการประชาสัมพันธ์ให้กับผู้บริโภคที่เดินทางเข้ามารับประทานอาหาร

2.2 ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม พบว่า มีประเด็นที่สำคัญ 5 ประการ ประการแรก คือ ผู้บริโภคสะดวกสบาย ประหยัดเวลาและแรงงาน เนื่องจากการรับประทานอาหารจากร้านอาหารได้รับความสะดวกสบายมากกว่า ประการที่สอง คือ การถ่ายทอดวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารลดน้อยลง เนื่องจากครอบครัวไม่ได้ร่วมกันประกอบอาหารรับประทานกันเอง จึงทำให้การถ่ายทอดวัฒนธรรมเกี่ยวกับการบริโภคไปสู่คนรุ่นหลังลดน้อยลง ประการที่สาม คือ ความอบอุ่นในครอบครัวลดน้อยลง เนื่องจากในอดีตบุคคลในครอบครัวจะช่วยกันประกอบอาหาร จึงเป็นโอกาสทำให้ครอบครัวเกิดความอบอุ่นจากความใกล้ชิดกัน แต่เมื่อเกิดความนิยมในการรับประทานอาหารจากร้านอาหารมากขึ้น จึงทำให้โอกาสนั้นลดน้อยลง ส่งผลต่อความอบอุ่นในครอบครัวลดลงด้วย ประการที่สี่ คือ วิถีการบริโภคเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมบุคคลใน

ครอบครัวร่วมกันประกอบอาหารรับประทานกันเอง เปลี่ยนเป็นออกมารับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น ประการสุดท้าย คือ เกิดแหล่งพบปะสังสรรค์ของกลุ่มบุคคลต่างๆ ซึ่งในปัจจุบันค่านิยมในการใช้ร้านอาหารเป็นแหล่งพบปะสังสรรค์ระหว่างเพื่อนฝูงญาติมิตรมีมากขึ้น

2.3 ผลกระทบด้านสภาพแวดล้อม พบว่า มีประเด็นที่สำคัญ 5 ประการ ประการแรก คือ ผลกระทบต่อทัศนียภาพ เนื่องจากร้านอาหารมีการปรับปรุงสภาพแวดล้อม ประการที่สอง คือ ผลกระทบต่อคุณภาพอากาศ เนื่องจากในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวที่มีผู้บริโภคใช้บริการจำนวนมากจะมีการประกอบอาหารจำนวนมาก จึงทำให้มีปริมาณอาหารที่เน่าเสีย ขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ทำให้เกิดมลพิษทางอากาศมากขึ้น ประการที่สาม คือ ผลกระทบต่อมลภาวะทางเสียง เนื่องจากการสัญจรไปมาของรถที่มีเพิ่มมากขึ้น การเปิดเสียงดนตรีโดยไม่มีการสร้างห้องเก็บเสียง และไม่มีการจัดเวลาที่แน่นอนส่งผลรบกวนเวลาพักผ่อนของชาวบ้านที่อาศัยในละแวกใกล้เคียง ประการที่สี่ คือ ผลกระทบต่อคุณภาพน้ำ การทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลลงสู่กว๊านพะเยา ส่งผลกระทบต่อแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำ การดำรงชีวิตของสัตว์น้ำ ทำให้น้ำในกว๊านพะเยาเสีย สกปรก และประการสุดท้าย คือ ผลกระทบจากขยะมูลฝอย จากการท่องเที่ยวแบบขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ การไม่รักษาความสะอาด จากการสอบถามสถานประกอบการส่วนใหญ่ไม่มีการจัดการกับเศษอาหารและขยะมูลฝอยอย่างเป็นระบบ ส่งผลให้การประกอบการร้านอาหารเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้เกิดขยะมูลฝอย

การอภิปรายผล

จากการวิจัยเรื่อง สถานการณ์ร้านอาหารริมกว๊านพะเยา ในประเด็นสภาพการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา และผลกระทบจากการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา ผลการศึกษาในแต่ละประเด็นมีเรื่องที่น่าสนใจและนำมาอภิปรายดังต่อไปนี้

1. สภาพการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยา มีประเด็นที่ผู้วิจัยมีความเห็นว่าน่าสนใจดังต่อไปนี้

1.1 ข้อมูลด้านผู้ประกอบการ ผลการวิจัยพบว่า จากการศึกษาข้อมูลด้านผู้ประกอบการจะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษา ซึ่งถือได้ว่าเป็นผู้ที่มีความรู้ที่จะเลือกประกอบอาชีพใดก็ได้ แต่สาเหตุหลักที่ผู้ประกอบการเลือกประกอบการร้านอาหาร เนื่องจากเจ้าของหรือผู้ประกอบการร้านอาหารต้องสืบทอดกิจการของครอบครัว จึงทำให้ปัจจุบันร้านอาหารริมกว๊านพะเยายังมีผู้ประกอบการร้านอาหารตั้งอยู่และมีทีท่าที่จะเพิ่มมากขึ้น

1.2 ลักษณะทางกายภาพ ผลการวิจัยพบว่า จากการศึกษาลักษณะทางกายภาพจะทำให้การตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารร้านใดนั้นสามารถตัดสินได้จากลักษณะทางกาภาพที่ผู้บริโภคต้องการ สามารถเลือกรับประทานอาหารในร้านที่รับชมกว๊านพะเยา แต่มีปัญหาในการจอดรถเนื่องจากร้านส่วนใหญ่ไม่มีที่จอดรถเป็นของตนเองต้องใช้ผิวพื้นถนนหน้าร้านเป็นที่จอด ทำให้เกิดทัศนียภาพที่ไม่ดีและกีดขวางการจราจร

1.3 ด้านสถานที่ ผลการวิจัยพบว่า จากการศึกษาสถานที่ตั้งร้านอาหารจะพบว่าร้านอาหารริมกว๊านพะเยาทุกร้าน มีสถานที่ตั้งร้านอยู่ติดกว๊านพะเยาทุกร้าน ลักษณะของภายในร้านอาหารแต่ละร้านมีพื้นที่จำกัด มีการดำเนินการปรับปรุงสภาพแวดล้อมที่ตั้งร้านอาหารเพื่อเป็นการจูงใจลูกค้าที่น้อยมาก

1.4 ด้านการจัดการ ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารทุกรายเป็นคนในท้องถิ่น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญ ร้านอาหารสามารถตั้งอยู่ได้นานส่วนใหญ่เนื่องจากอาหารอร่อยแล้วยังมีการจัดการในด้านต่างๆ ที่ดี เช่น การจัดการคนปรุงอาหาร การจัดการพนักงานเสริฟ การทำบัญชีวัตถุดิบที่นำมาใช้และขายในแต่ละวัน การทำบัญชีรายรับรายจ่ายทางการเงิน การประกอบอาหารที่ต้องใช้วัตถุดิบที่สดใหม่จากตลาดเทศบาล ผักสด กุ้งและปลาจากชุมชนรอบกว๊านพะเยาอย่างสม่ำเสมอ อาหารที่นักท่องเที่ยวนิยมสั่งมารับประทานได้แก่ กุ้งเต้น ปลาเผา และส้มตำ นอกจากนี้ร้านอาหารได้

นำสินค้าพื้นเมืองมาจำหน่ายในร้าน เช่น ปลาส้ม ผ้าทอไทลื้อ ข้าวก่ำ ครีมมะขาม เป็นต้น

2. ผลกระทบจากการประกอบการร้านอาหารริมกว๊านพะเยาโดยผู้วิจัยจำแนกเป็นผลกระทบด้านต่าง ๆ แต่ประเด็นที่ผู้วิจัยมีความเห็นว่าน่าสนใจ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ปรากฏว่าเกิดผลกระทบที่สำคัญ 3 ประการ ผลการวิจัยพบว่า ประการแรกคือ การประกอบการร้านอาหารทำให้เกิดอาชีพ ส่งผลให้ผู้ผลิตในท้องถิ่นมีงานทำจากการเลี้ยงปลา กุ้ง และการส่งวัตถุดิบอื่น ๆ แก่ร้านอาหาร ซึ่งทางผู้ประกอบการควรให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบที่ได้จากผู้ผลิตในท้องถิ่นเพื่อเป็นการสนับสนุนคนในท้องถิ่นด้วยกัน ประการที่สองคือ เกิดการกระจายรายได้ เนื่องจากเงินที่ได้จากการประกอบการหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจหน่วยเศรษฐกิจอื่น ๆ มีรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตให้แก่ร้านอาหาร มีการเก็บภาษีจากร้านอาหารเป็นการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น และหากร้านอาหารมีการจัดซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารจากผู้ผลิตในท้องถิ่นมากขึ้นก็จะทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น ประการสุดท้ายคือ ส่งเสริมการท่องเที่ยวและการบริโภคสินค้าพื้นเมือง เนื่องจากเป็นการประชาสัมพันธ์แก่ผู้บริโภคที่เดินทางเข้ามารับประทานอาหารแต่การประชาสัมพันธ์นั้นต้องมีการประชาสัมพันธ์ให้หลากหลายวิธีเพื่อให้ทั่วถึง และการได้ขายผลผลิตสินค้าพื้นเมืองต่าง ๆ ของชาวบ้านแก่ผู้บริโภคก็จะต้องขายสินค้าที่ดีมีคุณภาพเพื่อให้ผู้ซื้อเกิดความพึงพอใจจะได้ซื้อสินค้าอีกในครั้งต่อไป

2.2 ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม ปรากฏว่าเกิดผลกระทบที่สำคัญ 5 ประการ ผลการวิจัยพบว่า ประการแรกคือ ผู้บริโภคสะดวกสบาย ประหยัดแรงงาน เวลา จึงเลือกรับประทานอาหารจากร้านอาหารมากกว่าการทำอาหารเอง แต่ก็จะเป็นการปลูกฝังค่านิยมที่ทำให้คนเกิดคงวามเกียจคร้านในการประกอบอาหารมากขึ้น ประการที่สองคือ การถ่ายทอดวัฒนธรรมการบริโภคอาหารลดน้อยลง ประการที่สามคือ เกิดแหล่งพบปะสังสรรค์ จากประการที่สองจนถึงประการสุดท้าย แสดงให้เห็นว่าควรทีการปลูกฝังค่านิยมในการประกอบอาหารรับประทานเองร่วมกันของครอบครัวให้มากขึ้นจะเป็นวิธีการหนึ่งในการแก้ปัญหาดังกล่าวได้ต่อไป

2.3 ผลกระทบด้านสภาพแวดล้อม ปรากฏว่าเกิดผลกระทบที่สำคัญ 5 ประการ ผลการวิจัยพบว่า ประการแรกคือ ผลกระทบต่อทัศนียภาพ การปรับปรุงสภาพแวดล้อมของร้านอาหารควรคำนึงถึงความสมบูรณ์ของระบบนิเวศ ร้านอาหารไม่ควรมีการรุกล้ำทะเลสาบจะทำให้ทัศนียภาพของกว๊านพะเยาดีขึ้น ประการที่สองผลกระทบต่อคุณภาพอากาศ หากร้านอาหารมีการจัดการที่ดีเกี่ยวกับการกำจัดกลิ่นจากการประกอบอาหาร อาหารที่เน่าเสียขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ดีจะทำให้ไม่เกิดมลพิษทางอากาศ ประการที่สามคือ ผลกระทบต่อมลภาวะทางเสียง ในการสัญจรไปมาของรถหากผู้ขับขี่ไม่มีการเร่งเครื่องยนต์มากจนเกินไป และในส่วนร้านที่ให้บริการเสียงเพลงทางด้านผู้ประกอบการควรมีการสร้างห้องเก็บเสียงหรือมีการจัดเวลาที่แน่นอน จะทำให้ไม่ส่งผลรบกวนเวลาพักผ่อนของชาวบ้าน ประการที่สี่คือ ผลกระทบต่อคุณภาพน้ำ ควรมีการสร้างจิตสำนึกที่ดีและการทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องไม่ให้มีการทิ้งลงสู่ทะเล ก็จะทำให้น้ำในกว๊านพะเยา ไม่เสีย ไม่สกปรก ประการสุดท้ายคือ ผลกระทบจากขยะมูลฝอยหากร้านอาหารรักษาความสะอาดดี มีการจัดการขยะมูลฝอยและเศษอาหารอย่างเป็นระบบไม่ทิ้งเศษอาหารหรือขยะและสิ่งปฏิกูลลงในกว๊านพะเยา น้ำก็จะไม่เสีย ไม่สกปรก

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 ร้านอาหารส่วนใหญ่ขาดองค์ความรู้ที่ถูกต้องเหมาะสมเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติการกำจัดเศษอาหาร

ขยะ และสิ่งปฏิกูล อันเป็นสาเหตุให้น้ำทะเลเน่าเสีย และก่อมลพิษทางอากาศ ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น เทศบาล หรือ กรมอนามัย จึงควรจัดประชุมอบรมให้ความรู้แก่บุคลากรของร้านอาหารให้มีความรู้ความตระหนักในการกำจัดเศษอาหาร ขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูลที่เกิดจากการประกอบการร้านอาหาร ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมต่อไป

1.2 การปรับปรุงภูมิทัศน์ของร้านอาหาร เช่น การจัดสวนหย่อม สนามเด็กเล่น การดำเนินการดังกล่าวส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น มีการตัดโค่นต้นไม้ใหญ่ที่มีอยู่เดิม เพื่อปรับสถานที่สร้างสวนหย่อม ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น เทศบาลควรเข้ามาดูแลสร้างความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องต่อการปรับปรุงพัฒนาในเชิงอนุรักษ์และพัฒนาสิ่งแวดล้อม

1.3 ไม่มีสวนหย่อมไม้ดอกไม้ประดับในร้านอาหารทั้งหมด ส่วนใหญ่อยู่ในสภาพทรุดโทรม ไม่ได้รับการดูแลเอาใจใส่เท่าที่ควร ดังนั้นเจ้าของหรือผู้รับผิดชอบจึงควรให้ความสำคัญ มีการพัฒนาปรับปรุงให้อยู่ในสภาพสวยงามอยู่เสมอ

1.4 เทศบาล ควรมีกิจกรรมรณรงค์ให้มีการพัฒนา ปรับปรุงร้านอาหารในด้านต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ เช่น การประกวดร้านอาหารดีเด่นในด้านต่างๆ เช่น ด้านความสะอาด ด้านภูมิทัศน์ ด้านการให้บริการ เพื่อเป็นการส่งเสริมร้านอาหาร และเป็นการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของกว๊านพะเยาได้อีกด้วย

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาสภาพการประกอบการร้านอาหารในพื้นที่อื่นๆ ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

2.2 ควรมีการศึกษาการประกอบการร้านอาหารในประเด็นอื่นๆ ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น เช่น ปัจจัยที่ส่งเสริมต่อการประกอบการร้านอาหาร วัฒนธรรมการประกอบการร้านอาหาร เป็นต้น

2.3 ควรมีการศึกษาองค์ประกอบของสถานประกอบการร้านอาหารในประเด็นความต้องการและความพึงพอใจของผู้รับบริการ

เอกสารอ้างอิง

การสำรวจอาชีพ. (2551). สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จาก 203.146.122.12/1guidance/ homeroom2550/gdmI.doc

ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ. (2549). สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จากhttp://dnfe5.nfe.go.th/ilp/ 42033/42033-1.htm

ความรู้เกี่ยวกับอาชีพ. (2552). สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จากhttp://www.spa.ac.th/ health/sapa/610/occu/2/ index.htm

คุณค่าแห่งชีวิต. (2550). สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จากebook.nfe.go.th/ebook/ pdf/025/0025_45.pdf-

ชัยวุฒิ พิยะกูล. (2549). **เกาะยอ : ภูมินิเวศวัฒนธรรม และการพัฒนาชุมชน.** กรุงเทพฯ : บริษัท เอส พริ้นท์ (2004) จำกัด.

ชัยเสฏฐ์ พรหมศรี. (2551). **คัมภีร์การจัดการสมัยใหม่.** กรุงเทพฯ : ปัญญาชน.

ไตรภพ อินทุใส นฤมล เที่ยงวิริยะ และวรวรรณ ถวิลกิจ. (2547). กรุงเทพฯ : **ฟิสิกส์เซ็นเตอร์. ธุรกิจร้านอาหารในประเทศ.** (2547). สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จาก http://www.scb.co.th/LIB/th/article/mong/2547/m1570.html

ปฐมพงษ์ อรรคศรี. (2554). **ใบเตย ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นสมุนไพรแฟรนไชส์เพื่อสุขภาพลงทุนนิดเดียว.** สืบค้นเมื่อ 9 พฤษภาคม 2558, จาก http://www.matichon.co.th.

ประเภทของอาชีพ. (2551). สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จากhttp://guru.google.co.th/ guru/thread?tid=12Ib0f604ed5

ภาพถ่ายกว๊านพะเยา. (2558). สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จาก www.google.co.th/

วราภรณ์ บุญจิต. (2547). **อาชีวอนามัยและความปลอดภัย.** กรุงเทพฯ : ศูนย์ส่งเสริมอาชีวะ.

วิเชียร วงศ์ณิชชากุล. (2550). **การบริหารการส่งเสริมการตลาด.** (พิมพ์ครั้งที่ 7). ปทุมธานี :วิทยาลัยกรุงเทพ.

วินัย ไชยทอง และกิตติเชษฐ สมใจ. (2550). **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ.** กรุงเทพฯ : บริษัท ธเนศวร พริ้นติ้ง (1991) จำกัด.

วีระรัตน์ กิจเลิศไพโรจน์. (2547). **การตลาดธุรกิจบริการ.** กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น.

สารานุกรมเสรี. (2552). **การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อม.** สืบค้นเมื่อ 7 เมษายน 2558,จาก http://th.wikipedia.org/wiki.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. (2548). **การประกอบการร้านอาหารไทย.** สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จาก www.trf.or.th/ News/content.asp?Art_ID=475

สำนักเทศบาลเมืองพะเยา. (2558). สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จาก http://www.tessabanphayao.go.th/

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (2546). **ผลกระทบ.** สืบค้นเมื่อ 10 เมษายน 2558, จาก http://www. thairedresearch.org/result.php?id=377

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2549). **ข้อกำหนดระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมขั้นพื้นฐานสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม.** สืบค้นเมื่อ 7 เมษายน 2558, จากhttp://www.tisi.go.th/sme/esme.html

สำนักส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจ. (2547). **ธุรกิจร้านอาหาร.** สืบค้นเมื่อ 5 กรกฎาคม 2558, จาก mdit.pbru.ac.th/sme/ Details/InversmentExamples/I040.do

อเนก สุวรรณบัณฑิต และภาสกร อดุลพัฒนกิจ. (2548). **จิตวิทยาบริการ.กรุงเทพฯ** : บริษัท เพลส แอนด์ ดีไซน์ จำกัด.