

สภาพการอยู่อาศัยของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหารเยาวราช

Living Condition of Street Food Vendors in Yaowarat Area

รับบทความ	19/04/2019
แก้ไขบทความ	29/05/2019
ยอมรับบทความ	30/05/2019

นนธวัช วรมงคลชัย

ภาควิชาเคหการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Nontawat Volamonkolchai

Department of Housing, Faculty of Architecture, Chulalongkorn University

Wedesignn@gmail.com

บทคัดย่อ

ร้านค้าแผงลอยเป็นเศรษฐกิจไม่เป็นทางการที่พบมากที่สุดในพื้นที่หน่วยเศรษฐกิจของประเทศไทย เยาวราชเป็นแหล่งร้านค้าอาหารแผงลอยกลางคืนที่มีชื่อเสียงและมีการประกอบอาชีพภายในที่พักอาศัย งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะทางเศรษฐกิจ สังคม สภาพการอยู่อาศัย ของเจ้าของกิจการในเยาวราช รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง จำนวน 93 ตัวอย่าง และลงพื้นที่สำรวจพื้นที่พักอาศัย โดยการสุ่มตัวอย่างแบบมีโควตาจำนวน 25 ตัวอย่าง วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์ความสัมพันธ์

การประกอบอาชีพค้าขายแผงลอยบนถนนเยาวราชเปิดบริการ 18.00-24.00 น. ณ จุดผ่อนผันในที่สาธารณะ ผลการศึกษาพบว่า 1 ประเภทแผงลอยอาหารในเยาวราชเป็นประเภทของหวานมากที่สุด ร้อยละ 37.6 มีลักษณะการปรุงอาหารและการให้นั่งรับประทานอาหารบริเวณแผงลอยริมทางเดิน โดยมีการปรุงอาหารในพื้นที่แผงลอย ร้อยละ 63.6 2. การจัดเตรียมอาหาร พบว่าเจ้าของกิจการใช้ทักษะของตนเองในกระบวนการที่มีผลต่อคุณภาพสินค้าเช่น การจัดซื้อสินค้า ร้อยละ 96.8 การเตรียมวัตถุดิบ ร้อยละ 59.2 การปรุงอาหาร ร้อยละ 63.5 และการขาย ร้อยละ 88.1 โดยใช้ลูกจ้างในลักษณะกระบวนการที่เป็นแรงงาน เช่น การชั่งล้างและ การจัดเก็บ ร้อยละ 59.2 และ 61 ตามลำดับ ที่พักอาศัยเป็นสถานที่สำหรับจัดเตรียมของวัตถุดิบ ร้อยละ 88.2 การชั่งล้างและจัดเก็บส่วนใหญ่ทำบริเวณจุดขาย ร้อยละ 66.6 และร้อยละ 71 ตามลำดับ 3. สภาพสังคมและเศรษฐกิจของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 72 อายุ 38-52 ปี ร้อยละ 49.5 สถานภาพสมรส ร้อยละ 76.3 มีภูมิลำเนาในเยาวราช ร้อยละ 48.4 มีการประกอบกิจการขนาดเล็กทำในครอบครัว ร้อยละ 60.2 ระยะเวลาดำเนินกิจการมากกว่า 20 ปี 4. สภาพการอยู่อาศัยของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร พบว่า อาศัยอยู่ใกล้แหล่งขายริม 1 กิโลเมตร ร้อยละ 58.1 ทั้งนี้การเลือกที่ตั้งของแหล่งงานส่วนใหญ่เลือกอยู่ใกล้กับถนนที่อยู่อาศัยเดิมมากที่สุด เพื่อลดค่าใช้จ่ายต้นทุนในการประกอบอาชีพ ที่พักอาศัยส่วนใหญ่เป็นอาคารพาณิชย์ ร้อยละ 40.9 พื้นที่พักอาศัยมีขนาด 120-300 ตารางเมตร ร้อยละ 46 ในการสำรวจที่พักอาศัย พื้นที่บางส่วนได้ถูกต่อเติมเพื่อการจัดเตรียมวัตถุดิบ และปรุงอาหารโดยเฉพาะพื้นที่หน้าอาคารและพื้นที่หลังอาคาร ร่วมกับการอยู่อาศัย ทำให้เกิดปัญหาความคับแคบและไม่ถูกสุขลักษณะ จากงานวิจัยนี้จะนำไปสู่ความเข้าใจสภาพการอยู่อาศัยและสามารถเป็นแนวทางในการจัดการพื้นที่ภายในที่พักอาศัยให้สอดคล้องกับการประกอบอาชีพและจะส่งผลดีต่อสุขาภิบาลอาหารต่อธุรกิจแผงลอยอาหารต่อไป

คำสำคัญ: ผู้ค้าแผงลอยอาหาร การประกอบอาชีพ สภาพการอยู่อาศัย พื้นที่ประกอบอาชีพภายในที่พักอาศัย

Abstract

Street food vendors is a form of informal sector that was found in the most of Thailand economics. Yaowarat is famous of night street food in Thailand and There are work and living at the same area. The aim of this research was focusing on the social economic, living condition of street food vendors in Yaowarat The data were collected by using tools a structured interview form and housing survey questionnaires. Ninety-three participants were surveyed. Descriptive statistics and relation of data were analyzed.

Yaowarat street food vendors were located at the temporarily permitted area and open 6p.m-00.00a.m. The result showed 1. 37.6 % of dessert is the most types of street food, 63.6% is the most type cooking style and sitting at the food stall and cooking at the selling area. According to preparing food process was found that the owner joins in important part as 96.8% of buying, 59.2 % of preparing raw material, 63.5% for cooking and 88.1% for selling street food. Due to the quality of food was controlled by the owner. Employee act as a labor for cleaning and storage the equipment 59.2% and 61% respectively. 88.2% of Housing was used for preparing place. 66.6% of cleaning and 71% of storage was perform at around selling area. 72% of participant were male. 49.5 % of them aged between 38-52 years' old, 76.3% of them were married and 48.4% of them stayed in Yaowarat. Regarding to the type of business 60.2% of participants was a small family business. Time for operation more than 20 years. Almost of participant stayed at commercial building 64.5% 4. Living condition, 58.1% of the owner were lived close to selling area around radius 1 km. The site of job was selected nearly to their hometown due to for cost reduction. 40.9% of housing types were commercial building. 46% of residential area had 120-300 sq.m. According to housing survey, front and back of building parts were renovated for food preparing and cooking overlap with dwelling which cause of restricted and insanitation.

The research results contribute towards the understanding of street food living condition and manage of residential planning related with job and improved the quality of street food in the future.

Keywords: *Street food vendor, occupation, Living condition, Home based Enterprise*

บทนำ

ร้านค้าแผงลอยอาหารเป็นเศรษฐกิจไม่เป็นทางการที่พบมากที่สุดในหน่วยเศรษฐกิจของประเทศไทย และเป็นกลุ่มผู้ทำงานอิสระ (Independent workers) (Amin, 1989: 45-49 อ้างถึงใน ปิยาณิ วิรุรวาณิชย์, 2548) มีการดำเนินกิจการขนาดเล็ก (Small scale และส่วนใหญ่เป็นกิจกรรมที่ต้องดำเนินงานด้วยตัวเอง (Self-employ (ธานี ชัยวัฒน์, 2557) การเข้าสู่ระบบสามารถทำได้ง่ายเพราะต้นทุนต่ำและมีความยืดหยุ่นสูงและสามารถแทรกซึมเข้าสู่พื้นที่เมืองได้อย่างง่าย (ปิยาณิ วิรุรวาณิชย์, 2548)

ในบริบทเชิงเศรษฐศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร แผงลอยอาหารเป็นกิจกรรมที่สามารถสร้างมูลค่าทางการค้าภายในประเทศเป็นจำนวนมาก (Yasmeen&Gisèle&Narumol Nirathron, 2014) จากข้อมูลสถิติพบว่าร้านค้าแผงลอยอาหารเป็นผู้ประกอบเศรษฐกิจฐานรากทั้งประเทศ ที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจมากกว่า 20,000 ล้านบาท/ปี และมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยมีจำนวน 103,000 ร้านค้า คิดเป็น 69% ของร้านอาหารทั้งหมดในประเทศ (ยงวุฒิ เสาวฤทธิ์, 2018)

พื้นที่เยาวราชเป็นพื้นที่หนึ่งที่เป็นแหล่งร้านค้าอาหารแผงลอยกลางคืนที่มีชื่อเสียงที่สุดแห่งหนึ่งของโลกและเป็นย่านของกินที่ดีที่สุดแห่งหนึ่ง (Griffin Shea, 2560) และมีการผลักดันจากนโยบายของรัฐบาลที่จะใช้อาหารริมทางเป็นจุดขายด้านการท่องเที่ยว (ยงวุฒิ เสาวฤทธิ์, 2018) โดยใช้พื้นที่บนถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ เป็นพื้นที่นำร่องสำหรับในโครงการ Food Street (สมาคมผู้สื่อข่าวไทยจีน, 2560) โดยย่านเยาวราชสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวประมาณ 1,000 คน/วัน (BLT Bangkok, 2017)

จากการศึกษาและงานวิจัยที่ผ่านมาที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่เยาวราช ส่วนใหญ่มุ่งศึกษาเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมทางการค้าอาหารริมทาง (เวสพล ตรีธาราทิพย์, 2559) และการจัดการการค้าหาแผงลอย (ณมล นิราทร, 2557) สำหรับประเด็นการจัดเตรียมอาหารของผู้ค้าแผงลอยในพื้นที่เยาวราชเป็นประเด็นที่น่าสนใจและยังไม่มีผู้ใดศึกษา การศึกษานี้ทำให้เกิดความเข้าใจสภาพและกลไกการทำงานของผู้ค้าแผงลอยอาหารโดยมีที่อยู่อาศัยเป็นตัวเชื่อมระหว่างบ้านกับที่ทำงาน ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการออกแบบพื้นที่และการใช้งานให้ได้มาตรฐานทั้งความปลอดภัยและสุขอนามัยในการประกอบอาหารสำหรับผู้ค้าแผงลอยอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์งานวิจัย

- 1) เพื่อศึกษาลักษณะสังคม เศรษฐกิจ และเจ้าของกิจการผู้ค้าแผงลอยอาหารย่านเยาวราช
- 2) เพื่อศึกษาลักษณะที่พักอาศัยและการอยู่อาศัยเกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของเจ้าของแผงลอยอาหารย่านเยาวราช
- 3) เพื่อวิเคราะห์ลักษณะการประกอบอาชีพแผงลอยอาหารภายในพื้นที่ที่พักอาศัยของเจ้าของแผงลอยอาหารย่านเยาวราช

การทบทวนวรรณกรรม

เพื่อทำความเข้าใจกับลักษณะการประกอบอาชีพแผงลอยอาหารและการอยู่อาศัย ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. แนวคิดเรื่องการค้าแผงลอยอาหาร

ในกระบวนการผลิตสินค้าของการค้าแผงลอยอาหารกิจกรรมที่มีขนาดเล็กและมีการดำเนินงานด้วยตนเอง (วงศ์พัฒนา ศรีประเสริฐ, 2557) เป็นการค้าซึ่งใช้พื้นที่ข้างทางในประกอบการค้า (Yasmeen&Gisèle&Narumol Nirathron, 2014)

ทั้งนี้ Sirirat (2014) อ้างถึงใน (เวสพล ตรีธาราทิพย์, 2559) ได้อธิบายในการประกอบการค้าแผงลอยอาหารมีกระบวนการที่สำคัญนับตั้งแต่ การจัดซื้อ การเตรียมอาหาร การตั้งร้าน การขายและการจัดเก็บ เป็นต้น

การเลือกหน่วยในการประกอบการค้าแผงลอยอาหารมีสมมติฐานในการเลือกที่ตั้ง 2 แนวทางด้วยกันดังนี้

แนวทางแรก ระบุว่า การตัดสินใจเลือกที่ตั้งเพื่อการอยู่อาศัย มาจากรูปแบบของการพยายามทำให้ค่าใช้จ่ายในการเดินทางต่ำที่สุด ซึ่งต้องแลกระหว่างค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าใช้จ่ายสำหรับที่อยู่อาศัย

แนวทางที่สอง เน้นว่าการเลือกที่ตั้งของที่อยู่อาศัยทั้งทำเลและขนาด รวมถึงความพอใจในสภาพแวดล้อมเป็นปัจจัยสำคัญในการเลือก เพื่อการสร้างผลให้เกิดความคุ้มค่ามากที่สุด (ประจักษ์ ศกุนตะลักษณ์, 2531)

2. แนวคิดการเลือกใช้ที่อยู่อาศัยเป็นพื้นที่ประกอบการค้า (Home-Based Enterprise: HBEs)

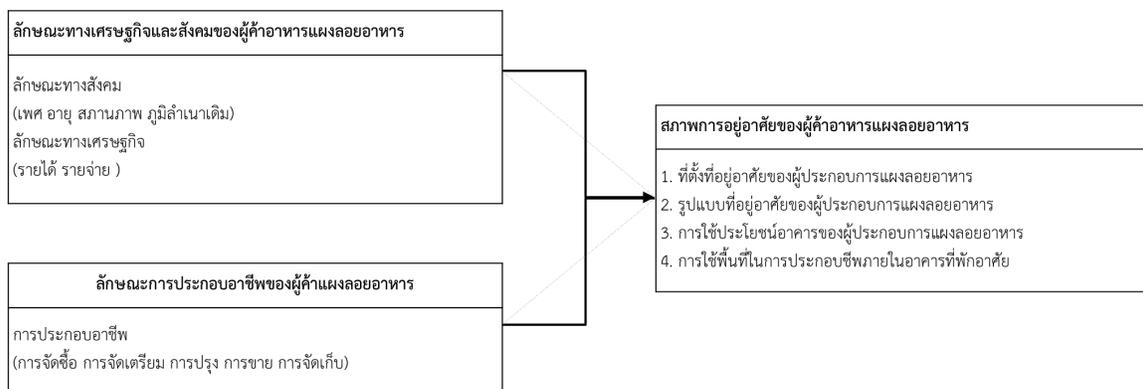
การเลือกที่อยู่อาศัย Romanos (1978) อ้างถึงใน (จเนศ ชุมทรัพย์, 2549) ได้อธิบายว่าการเลือกที่ตั้งสำหรับที่อยู่อาศัยนั้น ผู้ประกอบการค้าแผงลอยมักจะคำนึงถึงความใกล้ไกลของที่ตั้งกับศูนย์ธุรกิจการค้าและแหล่งทำงาน

นอกจากนี้แนวคิด HBEs เป็นแนวคิดกลุ่มเศรษฐกิจไม่เป็นทางการที่มีรูปแบบการประกอบอาชีพที่มักจะเกิดขึ้นในบริเวณที่พักอยู่อาศัย โดยกิจกรรมการประกอบอาชีพจะเกิดขึ้นพร้อมกันกับการอยู่อาศัย และต้องเป็นรูปแบบที่ทำให้เกิดการผลิต (Production) เกิดขึ้นภายในที่พักอาศัยด้วยเช่นกัน ทั้งนี้ W. Paul Strassmann (1987 อ้างถึงใน (จิรภัทร สองบัณฑิตย์, 2558) แต่ยังมีอีกนิยามหนึ่งที่แตกต่าง ได้ให้ลักษณะของระบบเศรษฐกิจแบบนี้ว่า ว่าการทำงานเป็นธุรกิจแบบครอบครัว เป็นการดำเนินงานขนาดเล็ก และหากมองในบริบทของการคมนาคม แนวคิดนี้เป็นตัวอย่างที่ดีในความคิดเรื่องของการประหยัดเวลาและค่าใช้จ่ายในการเดินทาง กล่าวคือแนวคิดนี้เป็นการประกอบการมาผสมผสานอยู่กับการอยู่อาศัยภายในสถานที่เดียวกัน โดยที่จะอยู่ในรูปแบบของอาคารแบบใดก็ได้ และเป็นการประกอบการแบบใดก็ได้เช่นกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ตึกแถว หรือ อาคารพาณิชย์พักอาศัยคือรูปแบบที่เด่นชัดที่สุด Nkeiru Ezeadichie (2012) อ้างถึงใน (จิรภัทร สองบัณฑิตย์, 2558)

จากการทบทวนวรรณกรรม ทำให้ทราบลักษณะการประกอบอาชีพแผงลอยอาหาร ปัจจัยในการเลือกที่อยู่อาศัย และแนวคิดการประกอบอาชีพภายในที่พักอาศัย ซึ่งนำไปสู่การศึกษาตัวแปรด้าน เศรษฐกิจ สังคม และการประกอบอาชีพ ที่มีผลต่อสภาพอยู่อาศัยและการใช้พื้นที่ภายในที่พักอาศัย ในกรอบแนวคิดต่อไป

วิธีดำเนินงานวิจัย

กรอบแนวคิดการวิจัยประกอบด้วยตัวแปรต้นคือ ลักษณะทางเศรษฐกิจ สังคม และลักษณะการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการแผงลอยอาหารในเยาวราช ส่วนตัวแปรตามคือ สภาพการอยู่อาศัยของผู้ประกอบการแผงลอยอาหารในเยาวราช



ภาพ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ทั้งนี้ได้คัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง เก็บข้อมูล และวิเคราะห์ผลดังนี้

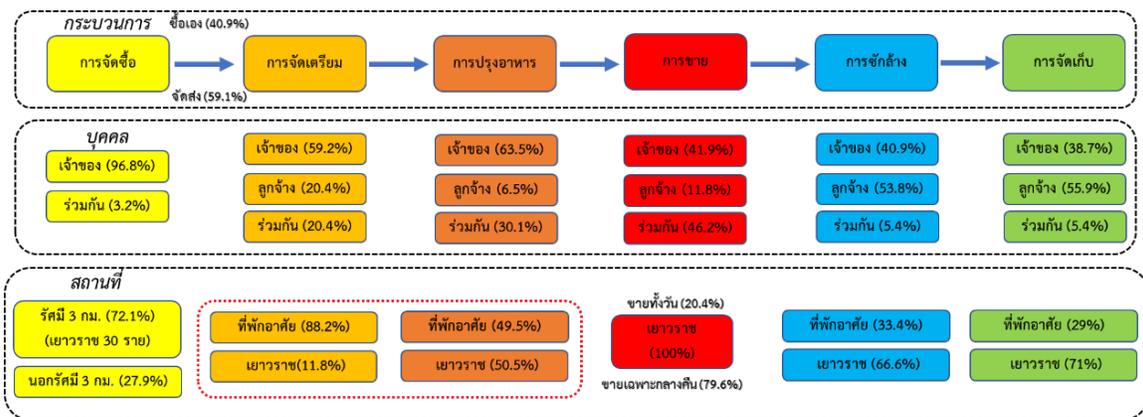
- 1) การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยเป็นผู้ค้าแผงลอยที่จำหน่ายอาหารในย่านเยาวราชตั้งแต่ฝั่งซ้ายของถนนเยาวราช จากแยกเฉลิมบุรี – แยกราชวงศ์ และฝั่งขวาของถนนเยาวราช จากแยกเฉลิมบุรี – แยกวัดตีกราชวงศ์ ตั้งแต่เวลา 18.00-24.00 น.

ทั้งนี้จากการศึกษาพบว่า ประเภทแผงลอยอาหารในเยาวราชแบ่งเป็น 6 ประเภท โดยแผงลอยประเภทของหวานมีมากที่สุด (37.6% รองลงมาคือประเภทก๋วยเตี๋ยว (19.4% และอันดับสามคือ ของทานเล่น (15.1% ตามลำดับ นอกจากนี้หากพิจารณาลักษณะการปรุงอาหารบริเวณแผงลอย บนถนนเยาวราชมีมากถึง 59 ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ 63.6 ของจำนวนร้านค้าทั้งหมด ซึ่งการปรุงอาหารในพื้นที่แผงลอยเหมือนการทำครัวริมถนน ทำให้ต้องมีการใช้น้ำ ไฟฟ้า แก๊ส เชื้อเพลิง รวมถึงอุปกรณ์ทำครัวต่าง ๆ สิ่งที่มาจำเป็นต้องพิจารณาถึงอนามัยและความปลอดภัยของทั้งผู้ประกอบการและผู้ที่มารับประทานอาหาร

ในด้านระยะประกอบการ จากการศึกษาพบว่า ร้านค้าแผงลอยส่วนใหญ่ทำการค้าบนถนนเยาวราชมานานแล้วอยู่ที่ช่วง 20-40ปี สัดส่วนร้อยละ 40.9 (38 ราย รองลงมาคือ อยู่ที่ช่วง 5-20 ปี สัดส่วนร้อยละ 29 (27 ราย ร้านค้าส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจแบบครอบครัว สัดส่วนร้อยละ 60.2 (56 ราย

2. กระบวนการจัดเตรียมอาหารสำหรับกิจการแผงลอยอาหาร

ในการวิเคราะห์กระบวนการจัดเตรียมอาหารสำหรับกิจการแผงลอยอาหาร ผู้วิจัยจะวิเคราะห์ในเรื่องกระบวนการจัดซื้อและเตรียมอาหารซึ่งพบว่ามี 5 ขั้นตอน รวมถึงพิจารณาร่วมกับบุคคลที่ทำหน้าที่ในกระบวนการ และสถานที่ที่ใช้ในกระบวนการจัดเตรียมอาหารดังกล่าว ผลการวิเคราะห์สรุปได้ดังนี้



ภาพ 3 กระบวนการประกอบอาชีพแผงลอยอาหารเยาวราช

- 1) ขั้นตอนการจัดซื้อ พบว่าเจ้าของกิจการเป็นคนจัดซื้อเอง มีสัดส่วนร้อยละ 96.8 (90 ราย โดย ที่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบเป็นผู้จัดส่งถึงสถานที่จัดเตรียม (Delivery มีสัดส่วนร้อยละ 59.1 (55 ราย และพบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่จัดซื้อจากตลาด ที่ใกล้แหล่งขายภายในระยะ 3 กิโลเมตร มีสัดส่วนร้อยละ 72.1 (67 ราย โดยมีเจ้าของกิจการที่ซื้อวัตถุดิบบริเวณเยาวราชจำนวน 30 ราย (จาก67ราย
- 2) ขั้นตอนการจัดเตรียม เจ้าของกิจการส่วนใหญ่เป็นคนเตรียมเองมีสัดส่วนร้อยละ 59.2 (55 ราย มีลูกจ้างช่วยเตรียม มีสัดส่วนร้อยละ 40.8 (38 ราย และเจ้าของกิจการส่วนใหญ่ใช้ที่ที่พักอาศัยเป็นสถานที่เตรียมอาหารมีสัดส่วนร้อยละ 88.2 (82 ราย
- 3) ขั้นตอนการปรุงอาหาร เจ้าของกิจการส่วนใหญ่เป็นคนปรุงอาหารเอง มีสัดส่วนร้อยละ 93.5 (87 ราย และพบว่าลักษณะการปรุงอาหารสามารถแบ่งได้ 2 ประเภทคือ ปรุงวัตถุดิบก่อนแล้วนำมาอุ่นบริเวณจุดขาย คือมีการปรุงตามวิธีการประกอบอาหารในบริเวณที่อยู่อาศัยมีสัดส่วนร้อยละ 49.5 (46 ราย และปรุงวัตถุดิบบริเวณจุดขายมีสัดส่วนร้อยละ 50.5 (47 ราย
- 4) ขั้นตอนการขาย เจ้าของกิจการส่วนใหญ่เป็นคนขายเอง มีสัดส่วนร้อยละ 88.1 (82 ราย โดยส่วนใหญ่จะมี ลูกจ้างเป็นผู้ช่วย ช่วงเวลาขายพบว่าช่วงมีการขายเฉพาะช่วงเย็น มีสัดส่วนร้อยละ 79.6 (74 ราย โดยส่วนที่เหลือเป็นผู้ค้าที่ขายตั้งแต่เช้าจนถึงเวลาประมาณ 21.00 น.

- 5) ขั้นตอนการซักล้างและการจัดเก็บ ลูกจ้างส่วนใหญ่จะทำหน้าที่ช่วยเจ้าของกิจการในส่วนการซักล้าง มีสัดส่วนร้อยละ 59.2 (55 ราย และการจัดเก็บ มีสัดส่วนร้อยละ 61.3 (57 ราย จากการศึกษาพบว่าในส่วนการซักล้างและจัดเก็บส่วนใหญ่ทำบริเวณจุดขายพื้นที่ในการใช้พื้นที่ร่วมกันในการดำเนินกิจกรรมบางจุดอาจมีค่าใช้จ่ายในการเช่าพื้นที่บริเวณจุดขาย โดยซักล้าง มีสัดส่วนร้อยละ 66.6 (62 ราย และจัดเก็บล้าง มีสัดส่วนร้อยละ 71 (66 ราย

จากกระบวนการเตรียมและขายอาหารของผู้ค้าแผงลอยอาหารเยาวราชพบว่ากระบวนการส่วนใหญ่ที่เกิดขึ้นในบริเวณที่พักอาศัย คือ การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร ในส่วนกระบวนการขาย จัดเก็บส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นในบริเวณพื้นที่การขาย จากการศึกษาสะท้อนให้เห็นข้อจำกัดทางด้านกระบวนการประกอบอาชีพ กล่าวคือพื้นที่แผงลอยไม่มีพื้นที่เพียงพอในการเตรียมและปรุงวัตถุดิบเป็นจำนวนมากและไม่มีเวลาเพียงพอในการเตรียม และลักษณะเวลาขายแผงลอยมีเวลาที่จำกัดเพราะฉะนั้นต้องเตรียมและปรุงมาก่อนเพื่อลดขั้นตอนในการผลิตระหว่างที่จำหน่ายอยู่บริเวณแผง และพื้นที่ในการเช่าต่าง ๆ บริเวณแผงลอยถือว่ามีส่วนสำคัญเนื่องจากเจ้าของกิจการส่วนใหญ่เลือกที่จะเก็บอุปกรณ์และรถเข็นไว้บริเวณจุดขายเพื่อสะดวกในการเดินทาง

3. สภาพสังคมและเศรษฐกิจของผู้ค้าแผงลอยอาหารเยาวราช

จากการผลการศึกษาสภาพสังคมของเจ้าของกิจการ พบว่า เจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มเพศชาย สัดส่วนร้อยละ 72 (67 ราย มีช่วงอายุอยู่ระหว่าง 38-52 ปี มากที่สุด มีสัดส่วนร้อยละ 49.5 (46 ราย โดยสถานภาพส่วนใหญ่มีครอบครัวแล้ว มีสัดส่วนร้อยละ 76.3 (71 ราย ผู้ค้าส่วนใหญ่มีถิ่นที่อยู่เดิมในย่านเยาวราช มีสัดส่วนร้อยละ 48.4 (45 ราย

ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจพบว่ารายได้จากการประกอบอาชีพแผงลอยอาหารส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 10,000-30,000 มีสัดส่วนร้อยละ 50.6 (47 ราย ในส่วนของรายจ่ายแสดงถึงต้นทุนที่ทางเจ้าของกิจการแต่ละร้านจ่าย (ไม่รวมค่าวัตถุดิบและค่าเช่าแผงที่ทุกร้านต้องเสีย มีเจ้าของกิจการเสียค่าใช้จ่ายด้านการว่าจ้างแรงงาน มีสัดส่วนร้อยละ 65.6 (61 ราย รองลงมาค่าเดินทางเพื่อมาประกอบอาชีพ มีสัดส่วนร้อยละ 62.4 (58 ราย

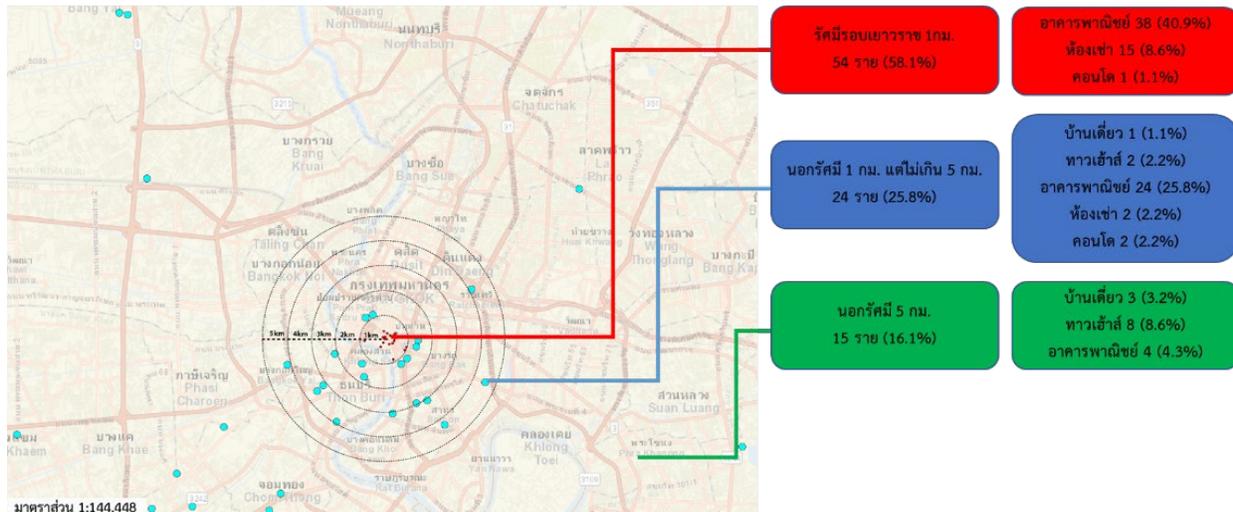
ตาราง 1 ลักษณะสภาพสังคมและเศรษฐกิจของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร

		กลุ่มตัวอย่าง	ร้อยละ			กลุ่มตัวอย่าง	ร้อยละ
เพศ	ชาย	67	72	สถานภาพสมรส	โสด	22	23.7
	หญิง	26	28		สมรส	71	76.3
	รวม	93	100		รวม	93	100
อายุ	20-37	6	6.5	ถิ่นที่อยู่เดิม	เยาวราช	45	48.4
	38-52	46	49.5		กรุงเทพ	22	23.7
	53-71	32	34.4		ต่างจังหวัด	26	28
	>72	9	9.7		รวม	93	100
	รวม	93	100				
รายได้แผงลอย	< 30,000	47	50.6	รายจ่าย	ค่าเดินทาง	58	62.4
	30,001-60,000	20	21.5		ค่าแรงลูกจ้าง	61	65.6
	60,001	14	15.1		ค่าจอดรถเข็น	46	49.5
	ไม่ตอบ	12	12.9		ค่าเช่าอาคาร	14	15
	รวม	93	100		รวม	179	

4. สภาพการอยู่อาศัยของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร

จากการศึกษาด้านกระบวนการประกอบอาชีพการค้าแผงลอยอาหาร พบว่าที่อยู่อาศัยถือเป็นแหล่งในการประกอบอาชีพที่สำคัญในกระบวนการเตรียมและขายของเจ้าของกิจการแผงลอย จากการศึกษาสภาพการอยู่อาศัยของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร พบลักษณะที่สำคัญดังนี้

1) ที่ตั้งที่อยู่อาศัย



ภาพ 4 ตำแหน่งที่พักอาศัยของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร

จากการศึกษาที่ตั้งที่อยู่อาศัยของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหารยังคงอาศัยอยู่ใกล้แหล่งขายรัศมี 1 กิโลเมตร มีสัดส่วนร้อยละ 58.1 (54 ราย) ที่พักอาศัยส่วนใหญ่เป็นอาคารพาณิชย์ มีสัดส่วนร้อยละ 40.9 (38 ราย) และพักอาศัยนอกรัศมี 1 กิโลเมตร แต่ไม่เกิน 5 กิโลเมตร มีสัดส่วนร้อยละ 25.8 (24 ราย) ที่พักอาศัยส่วนใหญ่เป็นอาคารพาณิชย์ มีสัดส่วนร้อยละ 25.8 (24 ราย) ส่วนที่เหลืออยู่นอกระยะรัศมี 5 กิโลเมตร ที่พักอาศัยส่วนใหญ่เป็นทาวน์เฮาส์ จากการสังเกตในแผนที่คือส่วนใหญ่จะอยู่ทางฝั่งตะวันตกและใต้ของกรุงเทพมหานคร

2) รูปแบบที่อยู่อาศัย

ตาราง 2 ลักษณะรูปแบบที่อยู่อาศัยของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร

ลักษณะการอยู่อาศัย	รูปแบบอาคาร	บ้านเดี่ยว	ทาวน์เฮาส์	อาคารพาณิชย์	คอนโด	ห้องเช่า	รวม
		(4 ราย)	(10 ราย)	(60 ราย)	(2 ราย)	(17 ราย)	(93)
ระยะเวลาการอยู่อาศัย	<5ปี		2	3		1	6
			2.20%	3.20%		1.10%	6%
	6-20 ปี	1	2	6	1	8	18
		1.10%	2.20%	6.50%	1.10%	8.60%	19%
	21-40 ปี	3	3	19	1	5	31
	3.20%	3.20%	20.40%	1.10%	5.40%	33%	
> 40 ปี		3	32		3	38	
			3.20%	34.40%		3.20%	41%
กรรมสิทธิ์	ซื้อ	3	10	31		1	45

ลักษณะการอยู่อาศัย	รูปแบบอาคาร	บ้านเดี่ยว	ทาวน์เฮาส์	อาคารพาณิชย์	คอนโด	ห้องเช่า	รวม
		(4 ราย)	(10 ราย)	(60 ราย)	(2 ราย)	(17 ราย)	(93
		3.20%	10.80%	33.30%		1.10%	48%
	เช่า			16	2	14	32
				17.20%	2.20%	15.20%	35%
	เช่า	1		13		1	15
		1.10%		14.00%		1.10%	16%
	8-34 sq.m			2		13	15
				2.20%		14.10%	16%
	34-120 sq.m		2	17	2	4	25
			2.20%	18.30%	2.20%	4.30%	27%
	120-300 sq.m	1	7	35			43
		1.10%	7.50%	37.60%			46%
	>300 sq.m	3	1	6			10
		3.20%	1.10%	6.50%			11%

จากการศึกษาพบว่าเจ้าของกิจการส่วนใหญ่พักอาศัยในอาคารพาณิชย์มีสัดส่วนร้อยละ 64.5 (60 ราย อยู่อาศัยมานานกว่า 20 ปี มีสัดส่วนร้อยละ 74 (69 ราย มีกรรมสิทธิ์ครอบครองที่ดินส่วนใหญ่เป็นลักษณะเป็นเจ้าของบ้านมีสัดส่วนร้อยละ 48 (45 ราย พบว่าบ้านเดี่ยว และทาวน์เฮาส์ซื้อขาดทั้งหมด โดยพื้นที่พักอาศัยส่วนใหญ่อยู่ที่ 120-300 ตารางเมตร มีสัดส่วนร้อยละ 46 (43 ราย จากการศึกษเจ้าของกิจการอยู่ 3 ราย ที่มีที่อยู่อาศัยที่เป็นห้องพักพื้นที่ น้อยกว่า 10 ตารางเมตร ซึ่งเป็นพนักงานที่ทำงานอยู่บริเวณนั้นและทางเจ้าของร้านอาหาร ให้ที่พำนักอาศัย

3. การใช้ประโยชน์อาคาร

จากการศึกษาพบว่าเจ้าของกิจการใช้อาคารที่พำนักอาศัยในการประกอบอาชีพ มีสัดส่วนร้อยละ 74.2 (69 ราย โดยมีเจ้าของอาศัยอยู่เอง มีสัดส่วนร้อยละ 58.1 (54 ราย และอยู่ร่วมกับลูกจ้าง มีสัดส่วนร้อยละ 16.1 (15 ราย

ตาราง 3 การใช้ประโยชน์อาคารของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร

การใช้ประโยชน์อาคาร	ประเภทอาคาร					รวม
	บ้านเดี่ยว	ทาวน์เฮาส์	ห้องเช่า	อาคารพาณิชย์	คอนโด	
ที่พักอาศัย		4	4	12	2	22
(เจ้าของ)		4.30%	4.30%	12.90%	2.20%	23.65
ที่พักอาศัย+ประกอบอาชีพ	2	6	12	34		54
(เจ้าของ)	2.20%	6.50%	13.00%	36.60%		58.10%
ที่พักอาศัย				2		2
(เจ้าของ+ลูกจ้าง)				2.20%		2.20%
ที่พักอาศัย+ประกอบอาชีพ	2		1	12		15
(เจ้าของ+ลูกจ้าง)	2.20%		1.10%	12.90%		16.10%
รวม	4	10	17	60	2	93

การใช้ประโยชน์อาคาร	ประเภทอาคาร					รวม
	บ้านเดี่ยว	ทาวน์เฮาส์	ห้องเช่า	อาคารพาณิชย์	คอนโด	
	4.30%	10.80%	19.30%	64.50%	2.20%	

4. การใช้พื้นที่ในการประกอบอาชีพภายในอาคารที่พักอาศัย

จากการลงพื้นที่สำรวจพื้นที่พักอาศัยที่ใช้อาศัยอยู่ด้วยกันกับการประกอบอาชีพ โดยการสุ่มตัวอย่างแบบมีโควตาจำนวน 25 ราย ซึ่งลักษณะอาคารแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ ทาวน์เฮาส์ อาคารพาณิชย์และห้องเช่า และเป็นการศึกษาลักษณะพื้นที่การใช้พื้นที่พักอาศัยในการประกอบอาชีพโดยเลือกกลุ่มที่พักอาศัยที่มีการประกอบอาชีพวิเคราะห์เท่านั้น โดยมีลักษณะดังต่อไปนี้

ตาราง 4 การใช้พื้นที่ประกอบอาชีพภายในที่พักอาศัย

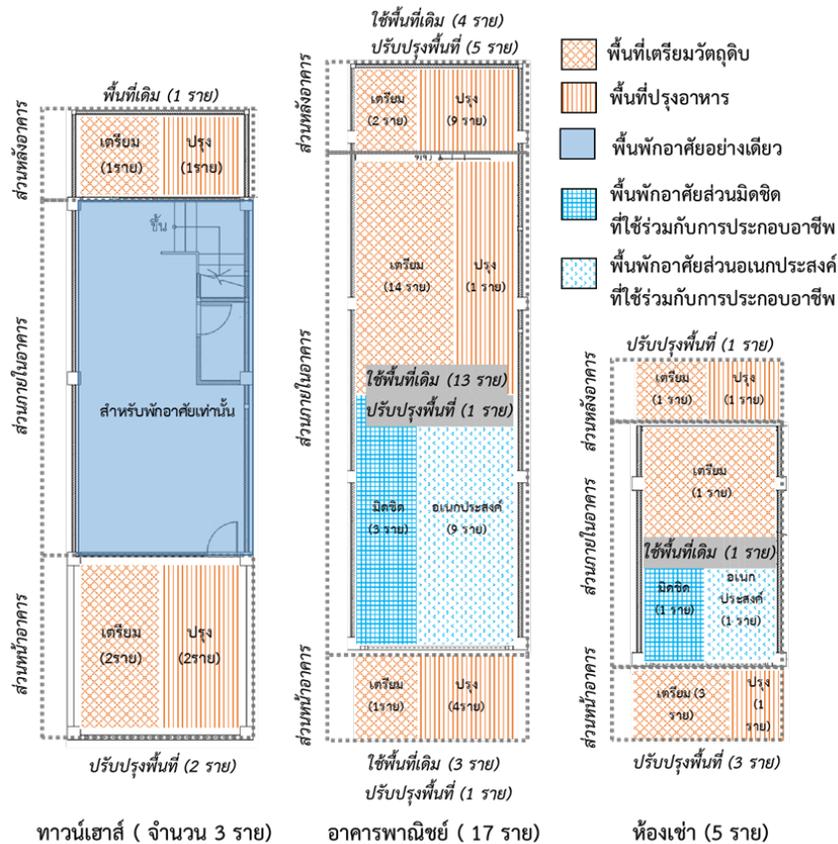
ประเภทอาคาร	มีการปรับปรุงเพื่อการค้า	บริเวณทำงาน						บริเวณที่เข้าร่วมที่พัก			การอยู่อาศัยร่วม			ปัญหา(จากการสำรวจ)		
		โซน A		โซน B		โซน C		A	B	C	นอน	นั่งเล่น	ทานอาหาร	สกปรก	คับแคบ	กลิ่นอับ
		1	2	1	2	1	2									
ทาวน์เฮาส์ (1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
ทาวน์เฮาส์ (2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
ทาวน์เฮาส์ (3)		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
พาณิชย์ (1)	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
พาณิชย์ (2)				<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
พาณิชย์ (3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>			
พาณิชย์ (4)				<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
พาณิชย์ (5)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
พาณิชย์ (6)				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>			
พาณิชย์ (7)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												<input type="checkbox"/>	
พาณิชย์ (8)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
พาณิชย์ (9)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
พาณิชย์ (10)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
พาณิชย์ (11)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
พาณิชย์ (12)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
พาณิชย์ (13)				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
พาณิชย์ (14)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
พาณิชย์ (15)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>				
พาณิชย์ (16)				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				
พาณิชย์ (17)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>								
ห้องเช่า (1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
ห้องเช่า (2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
ห้องเช่า (3)	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
ห้องเช่า (4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
ห้องเช่า (5)				<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
รวม	13	7	9	15	1	4	11	2	11	0	4	11	12	7	16	4

หมายเหตุ

1 = การเตรียมอาหาร 2 = การปรุงอาหาร A = พื้นที่หน้าอาคาร B=พื้นที่ภายในอาคาร C=พื้นที่หลังอาคาร

จากตารางใช้พื้นที่ประกอบอาชีพภายในที่พักอาศัยประเภทต่าง ๆ พบว่า

- 1) ในอาคารประเภททาวน์เฮาส์ (3 อาคาร มีการปรับปรุงและต่อเติมพื้นที่หน้าบ้านโดยใช้โรงรถเป็นที่ประกอบกิจการ จำนวน 2 ราย (จาก 3 ราย และแยกพื้นที่ภายในบ้านเพื่อการอยู่อาศัยเท่านั้น ดังนั้นจึงไม่พบปัญหาที่เกิดจากการประกอบอาชีพ ลักษณะสภาพอาคารส่วนใหญ่มีการดูแลรักษาอยู่ในสภาพดี
- 2) ในอาคารประเภทอาคารพาณิชย์ ส่วนใหญ่มีการปรับปรุงต่อเติมด้านหลังบ้านในลักษณะการระบายอากาศ จึงไม่พบอาคารพวกนี้มีปัญหาด้านกลิ่นอับ ส่วนใหญ่พื้นที่ด้านหลังจะใช้สำหรับปรุงอาหาร และพื้นที่ด้านในอาคารส่วนใหญ่สำหรับเตรียมอาหารและเก็บของเท่านั้น โดยพื้นที่สามารถปรับเปลี่ยนเป็นพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหารได้ มีบางเจ้าของใช้พื้นที่เตรียมของไว้สำหรับนอนเนื่องจากบุคคลที่อยู่อาศัยเป็นผู้สูงอายุ และมีการใช้พื้นที่ว่างหน้าอาคารในการปรุงอาหารเนื่องจากส่วนใหญ่เจ้าของกิจการบางส่วนไม่ได้ลงทุนในการปรับปรุงพื้นที่หลังบ้านก็จะเลือกใช้พื้นที่ว่างด้านหน้าในการปรุงอาหาร ลักษณะสภาพอาคารส่วนใหญ่สำหรับเจ้าของกิจการที่ได้ต่อเติมและปรับปรุงเพื่อกิจการแฉงลอยโดยเฉพาะจะไม่ค่อยมีการดูแลรักษาสภาพอาคาร
- 3) ในอาคารประเภทห้องเช่า เจ้าของกิจการส่วนใหญ่มีการใช้พื้นที่ว่างในบริเวณอาคารที่เช่าสำหรับเตรียมอาหาร โดยส่วนใหญ่เจ้าของกิจการที่พักอาศัยในอาคารประเภทนี้เลือกที่จะปรุงอาหารบริเวณแฉงลอยเท่านั้น และแยกพื้นที่ภายในบ้านเพื่อการอยู่อาศัยเท่านั้น ปัญหาคับแคบเกิดจากอยู่อาศัยเท่านั้น ลักษณะสภาพห้องส่วนใหญ่สะอาดดูแลรักษาดี



ภาพ 5 การใช้พื้นที่ประกอบอาชีพภายในที่พักอาศัย

จากลักษณะการใช้พื้นที่ในการประกอบอาชีพแผงลอยอาหารในที่พักอาศัย สรุปได้ว่า ตัวแปรด้านกายภาพพบว่า อาคารพาณิชย์สามารถปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงพื้นที่อาคารภายใต้ข้อจำกัดของการประกอบกิจการและพักอาศัยโดยคงสภาพโครงสร้างอาคารเดิม โดยปรับเปลี่ยนรูปแบบการใช้งานให้สอดคล้องกับการอยู่อาศัย โดยใช้พื้นที่ถนนประสงค์ บริเวณอาคารชั้น 1 เท่านั้นและใช้พื้นที่ด้านบนเป็นส่วนพื้นที่มีคิติด แต่ถ้าวเป็นลักษณะของรูปแบบของที่พักอาศัยไว้สำหรับพักอาศัย เช่นทาวน์เฮาส์หรือห้องเช่า มักจะหาพื้นที่ที่นอกเหนือจากการพักอาศัยปรับปรุงให้เป็นพื้นที่สำหรับประกอบกิจการ ลักษณะของพื้นที่ทำงานกับพื้นที่ส่วนตัวจะถูกแยกอย่างชัดเจน ในตัวแปรด้านวัสดุปิดผิวภายในอาคารทั่วไป ได้ออกแบบมาไม่เหมาะสมสำหรับกิจกรรมในการปรุงอาหาร ในด้านของการทนความร้อน อายุการใช้งาน ระบบด้านสุขาภิบาลและช่องเปิดระบายอากาศต่าง ๆ ซึ่งมีผลต่อสุขอนามัยของผู้พักอาศัย

อภิปรายผลและสรุปผลการศึกษา

- 1) กระบวนการจัดเตรียมอาหารสำหรับกิจการแผงลอยอาหาร พบว่าเจ้าของกิจการมักจะใช้ทักษะของตัวเองในกระบวนการที่มีผลต่อคุณภาพสินค้าและมักจะใช้ลูกจ้างในกระบวนการลักษณะที่เป็นแรงงาน โดยปัจจัยหลักที่ส่งผลต่อการลักษณะการประกอบกิจการคือสถานที่ขายที่มีข้อจำกัดด้านพื้นที่และเวลา โดยที่พักอาศัยเป็นสถานที่ที่ไว้จัดเตรียมของวัตถุดิบให้พร้อมไม่ว่าจะเป็นของที่ได้รับการปรุงแล้วหรือไม่ก็ตาม นอกจากนี้เจ้าของกิจการที่ไม่อยู่ในพื้นที่เยาวราชเลือกที่จะเช่าสถานที่เพื่อจ่อรถเข็น ทั้งนี้ ในกระบวนการจัดเตรียมอาหารสะท้อนให้เห็นแหล่งที่พักอาศัยบริเวณรอบเยาวราช โดยลูกจ้างมักอาศัยใกล้แหล่งงานมากที่สุด ส่วนเจ้าของกิจการมักเลือกที่อยู่อาศัยที่คำนึงถึงที่ตั้งของตลาดและกระบวนการผลิตอาหารเป็นหลัก
- 2) สภาพสังคม เศรษฐกิจ และการประกอบกิจการของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุระหว่าง 38-52 ปี (ร้อยละ 49.5 และมีมากถึงร้อยละ 34 ที่อายุระหว่าง 53-71 ปี และมีครอบครัวแล้วร้อยละ 76 ผู้ค้าส่วนใหญ่ร้อยละ 48.4 มีพื้นเพเป็นคนเยาวราช อีกร้อยละ 28 มาจากต่างจังหวัด โดยมีระยะเวลาดำเนินกิจการ 20-40 ปี ถึงร้อยละ 40.9 และมีมากถึงร้อยละ 21.5 ที่ดำเนินการมากกว่า 40 ปี เป็นการประกอบกิจการแบบขนาดเล็กทำกันในลักษณะครอบครัว ทั้งนี้ ระยะเวลาดำเนินกิจการที่ส่วนใหญ่มากกว่า 20 ปี ยาวนานถึง 40 ปี ย่อมสะท้อนให้เห็นถึงกิจการค้าแผงลอยที่อยู่คู่กับพื้นที่เยาวราชมายาวนาน ซึ่งหากพิจารณาร่วมกับการอยู่อาศัยในพื้นที่ก็พบว่า ผู้ค้าส่วนใหญ่อาศัยก็ยังคงพักอาศัยอยู่ในเยาวราชโดยเฉพาะการอยู่ในอาคารพาณิชย์ (ร้อยละ 64.5 กรณีนี้สะท้อนให้เห็นแหล่งงานกับแหล่งที่อยู่อาศัยที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียงกัน (Job housing balance
- 3) ด้านสภาพการอยู่อาศัย เจ้าของกิจการส่วนใหญ่ที่พักอาศัยบริเวณเยาวราชในรูปแบบอาคารพาณิชย์มานานกว่า 20 ปี สามารถเดินทางไปยังพื้นที่ขายอาหารแผงลอยภายในเวลา 30 นาที จากภาพที่ 5 เป็นการแสดงการใช้พื้นที่ในการประกอบอาชีพร่วมกับการอยู่อาศัยพบว่า อาคารพาณิชย์มีการต่อเติมพื้นที่บางส่วนเช่นในโซนหลังบ้าน (โซน C เพื่อการประกอบอาหาร การใช้พื้นที่ภายในอาคารเพื่อกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพร่วมกับการอยู่อาศัย ทำให้เกิดปัญหาความคับแคบ สกปรก และมีกลิ่นอับ ส่วนห้องเช่ามักมีการใช้พื้นที่หน้าห้อง (โซน A เพื่อการประกอบอาหาร สำหรับเจ้าของกิจการบางส่วนเลือกที่จะย้ายออกจากพื้นที่เยาวราชและหาอาคารอื่นเพื่ออยู่อาศัย เช่น ทาวน์เฮาส์ จากการศึกษาพบว่า มีการปรับปรุงต่อเติมอาคารส่วนหน้าอาคาร (โซน A) เพื่อรองรับการขยายตัวของกิจการโดยเฉพาะ และแยกส่วนพักอาศัยออกจากพื้นที่ประกอบอาชีพอย่างชัดเจน ทำให้ไม่เกิดปัญหาด้านความสกปรกหรือกลิ่นอับเหมือนอาคารพาณิชย์ ทั้งนี้ผลการศึกษาด้านสภาพการอยู่อาศัยของผู้ค้าแผงลอยอาหารเยาวราชสะท้อนให้เห็นว่า แหล่งประกอบอาชีพแผงลอยอาหารส่วนใหญ่เลือกที่อยู่ใกล้กับที่พักอาศัย ระยะไม่เกิน 1 กิโลเมตร เพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงกันแหล่งธุรกิจและเพื่อให้เกิดความคุ้มค่ามากที่สุด อาคารพาณิชย์คือรูปแบบที่พักอาศัยที่เด่นชัดที่สุด ซึ่งมีความสัมพันธ์กับกระบวนการผลิต จึงสามารถสรุปการใช้พื้นที่การอยู่อาศัยของเจ้าของกิจการแผงลอยอาหาร มีสอดคล้องกับแนวคิด Home Base Enterprise ที่มีการใช้พื้นที่ที่พักอาศัย เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพการค้าแผงลอยอาหาร ดังนั้นควรให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารภายในที่พักอาศัยแก่ผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคต่อไป

บรรณานุกรม

- BLT Bangkok. *"กรุงเทพฯ เมืองสวรรค์แห่งสตรีทฟู้ด."* สืบค้น 6 พฤษภาคม 2561.
http://www.bltbangkok.com/CoverStory/กรุงเทพฯ_เมืองสวรรค์แห่งสตรีทฟู้ด.
- Griffin Shea. *"Best 23 cities for street food from Miami to Tokyo."* Accessed May 6, 2018.
<https://edition.cnn.com/travel/article/best-cities-street-food/index.html>.
- Yasmeen, Gisèle and Narumol Nirathron. "Vending in Public Space: The Case of Bangkok." *WIEGO Policy Brief (Urban Policies* 16 (May 2014): 1-37.
- จิรภัทร สองบัณฑิตย์. *"รูปแบบการดัดแปลงอาคารและค่าใช้จ่ายของการเปลี่ยนแปลงการใช้งานตึกแถว ในเขตเทศบาลเมืองศรีราชา จังหวัดชลบุรี."* วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาวิชาเคหกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558.
- ธนศ ชุมทรัพย์. *"ความสัมพันธ์ระหว่างค่าใช้จ่ายด้านที่อยู่อาศัยค่าใช้จ่ายในการเดินทางเข้าสู่แหล่งงานและที่ตั้งที่อยู่อาศัยกรณีศึกษา ผู้ที่ทำงานในอาคารสำนักงานย่านถนนสาทร."* วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาวิชาเคหกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.
- ธานี ชัยวัฒน์. *"เศรษฐกิจนอกระบบและเศรษฐกิจนอกฎหมาย."* ใน หลักสูตรการบริหารเศรษฐกิจสาธารณะสำหรับผู้บริหารระดับสูง รุ่นที่ 12 สถาบันพระปกเกล้า ณ ห้องสุโขทัยธรรมราชา ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา, 4 มกราคม 2557.
- นฤมล นิราทร. "การจัดการการค้าหาบเร่แผงลอยในกรุงเทพมหานคร : ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ อภิวัฒน์ การเขียนรู้...สู่จุดเปลี่ยนประเทศไทย." *วารสารสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา* 33, 2 (2557) : 50.
- ประจักษ์ ศกุนตะลักษณ์. *เศรษฐศาสตร์เมือง*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531.
- ปิยานีย์ วิธูวานิชย์. *"ปัจจัยที่อิทธิพลต่อรูปแบบการตัดสินใจเข้าสู่อาชีพหาบเร่แผงลอย กรณีศึกษาย่านสีลม."* วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาวิชาเคหกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- ยงวุฒิ เสาวฤทธิ์. *"Thai Street Food 4.0 ผันให้ไกล ไปให้ถึง."* สืบค้น 6 พฤษภาคม 2561.
<https://www.prachachat.net/economy/news-108211>.
- วงศ์พัฒนา ศรีประเสริฐ. "มุมมองเศรษฐกิจไทย: ไม่เป็นทางการ." *วารสารวิทยาการจัดการ* 1, 1 (2557): 17-38.
- เวสพล ตรีธราทิพย์. *"โครงข่ายกิจกรรมของแผงลอยอาหาร กรณีศึกษาย่านเยาวราช."* วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาวิชาเคหกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2559.
- สมาคมผู้สื่อข่าวไทยจีน. *"ลุย Street Food เยาวราช ยกระดับมาตรฐานดึงดูดนักท่องเที่ยว."* สืบค้น 6 พฤษภาคม 2561.
<http://www.tcjapress.com/2017/05/06/ลุย-street-food-เยาวราช-ยกระดับมาด/>.