บทที่ 4
ผลการวิจัย

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางขนาดย่อม (SMEs) ในย่านเยาวราช ทั้งที่เป็นข้อมูลทุตติยภูมิและปฐมภูมิ โดยข้อมูลปฐมภูมิ ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมจากสถานประกอบการธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมที่ตั้งอยู่บนถนนเยาวราช ตั้งแต่ มุมถนนวงเวียนโอเดี่ยน ถึง แยกราชวงศ์ ที่จดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์ และเขตสัมพันธวงศ์ ระหว่าง ปี 2550 – 2554 โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานจากเจ้าของสถานประกอบการหรือผู้บริหารธุรกิจอาหาร จำนวน 32 ราย และใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ที่เกี่ยวข้อง อันประกอบด้วย ผู้ประกอบการจดทะเบียน SMEs จำนวน 20 ราย ผู้ประกอบการไม่ได้จดทะเบียน 5 ราย ผู้ทำงานในพื้นที่ที่เป็นหน่วยงานของรัฐ จำนวน 4 ราย นักวิชาการทางการท่องเที่ยวและอาหาร อย่างละ 2 ราย และนักท่องเที่ยว จำนวน 15 ราย รวมทั้งสิ้น 48 ราย ส่วนข้อมูลทุตติยภูมิ ผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากหลาย ๆ แหล่ง เช่น กระทรวงพาณิชย์ วิสาหกิจอุตสาหกรรมขนาดกลางขนาดย่อม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย วัดไตรมิตร ประวัติศาสตร์เยาวราช เว็บไซต์ เป็นต้น ผู้วิจัยขอนำเสนอผลการศึกษา ดังนี้

โครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช

1. ด้านการลงทุน

จากการศึกษาข้อมูลของกระทรวงพาณิชย์ชี้ให้เห็นโครงสร้างพื้นฐานด้านการลงทุนของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช อันเป็นพื้นที่สี่เหลี่ยมที่ครอบคลุมจากแม่น้ำเจ้าพระยาตามแนวถนนราชวงศ์ขึ้นไป ถนนทรงวาด ถนนวานิช 1 ถนนเยาวราช ถนนเจริญกรุง จนถึงเขตพลับพลาไชย ที่สะท้อนภาวะการลงทุนในธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมที่จดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์อยู่ในภาวะคงตัว เหตุที่เป็นเช่นนี้ เพราะได้รับผลกระทบอันเกิดจากสภาวะแวดล้อมทางการเมือง และภัยธรรมชาติ ตามที่ได้มีการชุมนุมของคนเสื้อเหลืองต่อด้วยการชุมนุมของคนเสื้อแดง ทั้งบริเวณสี่แยกคอกวัว และสี่แยกราชประสงค์ และหลาย ๆ จุด รวมทั้ง การที่ประเทศประสบกับมหาอุทกภัย ซึ่งมีผลต่อเศรษฐกิจโดยรวม และทำให้นักลงทุนขาดความมั่นใจ และเมื่อพิจารณาจากข้อมูลธุรกิจอาหารที่ทำการจดทะเบียนบนถนนหลัก ๆ ดังแสดงในตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 การกระจายตัวของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช

ถนน / ลักษณะร้าน	อาคาร ร้านอาหาร	ร้านอาหาร ในอาคารโรงแรม	รวม	หมายเหตุ
ถนนพาดสาย	1	0	1	ถนนซอยย่อย
ถนนมังกร	2	0	2	ถนนซอยย่อย
ถนนเยาวพานิช	4	0	4	ถนนซอยย่อย
ถนนวานิช 1	19	12	31	
ถนนผดุงด้าว	1	0	1	ถนนซอยย่อย
ถนนวัดกัน 1	1	0	1	ถนนซอยย่อย
ถนนเยาวราช	18	5	23	มีการปรับเปลี่ยน เป็นกิจการสปา 1 ราย
ยอดรวม	46	17	63	

ที่มา : ดัดแปลงจากข้อมูลกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์, 2554

ตารางที่ 4.1 ชี้ให้เห็นสภาวะการลงทุนของธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราชที่มีการกระจุกตัวบนถนนหลัก ๆ คือ ถนนเยาวราช และถนนวานิช 1 โดยบนถนนวานิช 1 มีจำนวน 31 ร้าน คิดเป็น ร้อยละ 49.21 บนถนนเยาวราช และถนนซอยย่อย รวม 32 ร้าน คิดเป็น ร้อยละ 50.79 ทั้งนี้ เป็นร้านอาหารที่อยู่ในอาคารโรงแรม จำนวน 17 ร้าน คิดเป็น ร้อยละ 26.98 และเป็นร้านอาหารโดยตรง จำนวน 46 ร้าน คิดเป็น ร้อยละ 73.01 และเมื่อพิจารณารายละเอียดจากการศึกษา พบว่า ในจำนวนนี้ได้มีการเปลี่ยนแปลงกิจการเป็นประเภทอื่น จำนวน 1 ราย และมีจำนวน 12 ราย ได้มีการเพิกถอนและขาดการส่งงบ จำนวน 12 ราย คิดเป็น ร้อยละ 19.05 ทั้งนี้ ธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อมที่เพิกถอนและขาดการส่งงบดุลเหล่านี้อยู่บนถนนวานิช 1 ทั้งหมด ดังแสดงข้อมูลในตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 สถานะและรายนามผู้ถือใบอนุญาตของกระทรวงพาณิชย์

ที่	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ถือใบอนุญาต	ที่อยู่	ทุนจดทะเบียน	หมายเหตุ
1	เล่าลี่หูฉลาม	นางสาวชนิดา ลีลาสุขสันติกุล	457 – 461 ถนนผดุงด้าว		อาหาร – เครื่องดื่ม
2	นิวกวงเม้ง	นายเกษม ดินธาราแก้ว	4 – 8 ถนนพาดสาย	800,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
3	ภัตตาคารตงไท้	นายอภิชา กิตติเดชทรงพล	663 – 665 ถนนมังกร		อาหาร – เครื่องดื่ม
4	บริษัท ไชน่าทาวน์ จำกัด	บริษัท ไชน่าทาวน์ จำกัด	526 ชั้น 1 ถนนมังกร		อาหาร – เครื่องดื่ม
5	ภัตตาคารตั้งใจอยู่	นายศุภชัย ตั้งใจอยู่	85 – 87 ถนนเยาวพานิช		อาหาร – เครื่องดื่ม
6	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ยิ้ม ยิ้ม ภัตตาคาร	นายประภาพ ชวาลากุล	89 ถนนเยาวพานิช	400,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
7	คิทชีน กั่มหล่งฮ่องกง	นายเศรษฐสิริ อภิรมย์วารี	519 – 523 ถนนเยาวพานิช		อาหาร
8	ห้องอาหารลักกี้	นางกานดา จีระแพทย์	572 ชั้น 5 ถนนเยาวพานิช		อาหาร – เครื่องดื่ม
9	หูฉลามอาจิว	นางจิราวรรณ โสภีณวัฒน์	119 – 497 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
10	เชียงปิงเหลา	บริษัท แกรนด์ไชน่าเทรดดิ้ง จำกัด	215 / 1 ชั้น 8 ถนนเยาวราช		อาหาร
11	เชียงปิงเหลา	บริษัท แกรนด์ไชน่าเทรดดิ้ง จำกัด	215 / 1 ชั้น 10 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
12	คลับเลาจน์	บริษัท แกรนด์ไชน่าเทรดดิ้ง จำกัด	215 / 1 ชั้น 25 ถนนเยาวราช		อาหาร
13	ภัตตาคารฮั่วเซ่งฮง (อาตัง)	นางวราภรณ์ พิริยเลิศศักดิ์	371 – 373, 309 – 311 ถนนเยาวราช	50,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
14	ร้านฮุ่นกวง	นายเหยียกจั่ว แซ่ฉั่ว	381 ถนนเยาวราช	500,000	ก๋วยเตี๋ยว
	(ห้างหุ้นส่วนจำกัดมหาชน)	นายอัมพร โอเฮงกูล			
		นางกุยเหงา แซ่วัง			
15	เยาวราชโภชนา	นางประภาดา แซ่เต็ง	383 ถนนเยาวราช		ก๋วยเตี๋ยว
16	บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด	บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด	409 – 415 ชั้นลอย ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
17	บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด	บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด	409 – 415 ชั้น 2 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
18	หูฉลาม	นางเอมอร อุทัยนัง	431 ถนนเยาวราช		หูฉลาม
19	เจริญไทยซีฟู้ด	นายวิญญู เหล่าเศรษฐศาสตร์	463 ถนนเยาวราช		อาหาร
20	ร้านเล่าตั้ง	นายวสันต์ แซ่ตั้ง	467 ถนนเยาวราช	20,000	ข้าวต้ม – ห่านพะโล้

ที่	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ถือใบอนุญาต	ที่อยู่	ทุนจดทะเบียน	หมายเหตุ
21	นำซิง	นางเซี่ยมจู แซ่ตั้ง	471 – 473 ถนนเยาวราช		หูฉลาม
22	ไชน่าทาวน์สกาล่า	นายลภัสกิตต์ เกียรติกนกกุล	475 – 477 ถนนเยาวราช		อาหารตามสั่ง
23	ภัตตาคารหูฉลาม ไชน่าทาวน์สกาล่า	นายลภัสกิตต์ เกียรติกนกกุล	483 – 485 ถนนเยาวราช	200,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
24	ร้านอาหารแต้จิ๋ว	นายสุทิน แซ่เล้า	531 ถนนเยาวราช		อาหารตามสั่ง
25	กั่มหล่ง	นางลุยซ่า ฟาติมา ลำเลิศสว่างรัตน์	517 ถนนเยาวราช		หูฉลาม
26	นายเอ็ก	นายประพฤทธิ์ ลำภศิริวัฒน์กุล	442 ถนนเยาวราช		ก๋วยจั๊บ
27	เดอะแคนตั้น	นายวิชัยยุทธ วิรญะพล	530 ถนนเยาวราช		ติ่มซำ
28	เทียนเล้งหูฉลาม	นายกิตติธรรม มงคลพรอุดม	534 – 536 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
29	หูฉลามเฉลิมบุรี	นายวัลลภ อมรรัตน์พรรณ	540 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
30	หูฉลามมหาชน	นายศุภรัชฎ์ วินัยแพทย์	570 ถนนเยาวราช	500,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
31	หูฉลามมหาชน	นายศุภรัชฎ์ วินัยแพทย์	572 / 2 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
32	ไท้เฮง	นายรณเชษฐ์ เหรียญวิจิตร	67 / 4 ถนนวัดกัน 1	10,000	สุกี้ยากี้
33 ★	บริษัท กู๊ด ฟอร์จูน ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด	นายเจริญ คงมีเยาว์	260 ถนนวานิช 1	200,000,000	ประกอบธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
34 ★	บริษัท บาแลนน่า จำกัด	นายบรรภพ วงเกียรติอรุณ	265 ถนนวานิช 1	1,000,000	ประกอบกิจการโรงแรม ภัตตาคาร บาร์ ไนท์คลับ
35 ★	บริษัท พาร์ค รอยัล จำกัด	นายชัยยุทธ์ ศักดิ์จิระพงศ์	266 ถนนวานิช 1	100,000,000	ประกอบธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร ธุรกิจให้เช่าห้องพัก เรือนพัก พร้อมอุปกรณ์ของใช้ต่าง ๆ
36 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด สุวัฒนภัตตาคาร	ยกเลิกกิจการ	267 ถนนวานิช 1	-	จำหน่ายอาหารไทย อาหารจีน อาหารฝรั่ง
37	บริษัท ศรีกฤษนันท์ บริวเวอรี่ จำกัด	นายวิชา แสงเจริญตระกูล	274 ถนนวานิช 1	10,000,000	ภัตตาคาร
38 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภัตตาคารกรุงเทพ	ขาดการส่งงบตั้งแต่ปี 2546	275 ถนนวานิช 1	100,000	ทำกิจการภัตตาคาร ซื้อขายเครื่องดื่มทุกชนิด

ที่	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ถือใบอนุญาต	ที่อยู่	ทุนจดทะเบียน	หมายเหตุ
39 ✹	ห้างหุ้นส่วนสามัญ หย่อมเก้งหล่อ ภัตตาคาร	ขาดการส่งงบตั้งแต่ปี 2542	277 ถนนวานิช 1	10,000	ประกอบกิจการค้าอาหารจีน
40 ★	บริษัท บ้านบางเก่า จำกัด	นายอนันต์ ศรีสัจจะผุล	279 ถนนวานิช 1	30,000,000	ประกอบกิจการโรงแรม ภัตตาคาร บาร์ ไนท์คลับ โบว์ลิ่ง อาบอบนวด โรงภาพยนตร์ และโรงมโหรสพอื่น
41	บริษัท เอ เจ้าพระยา ชาร์เตอร์ด จำกัด	นายพิเชษฐ เทิดเกียรติมงคล	282 ถนนวานิช 1	5,000,000	ภัตตาคาร
42 ✹	บริษัท อาร์เอช แอสโซซิเอตส์ จำกัด	เพิกถอนการจดทะเบียน	287 ถนนวานิช 1	3,000,000	ประกอบธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร
43 ★	บริษัท แกรนด์ไชน่าเทรดดิ้ง จำกัด	นางมณฑกานต์ ชนิกวศิน	288 ถนนวานิช 1	4,000,000	โรงแรม ที่พักที่มีบริการขายอาหาร ให้เช่าที่จอด
44	บริษัท แฮปปี้ เบลลี่ จำกัด	นางสาวชมพูนุช ทุติยะกุล	290 ถนนวานิช 1	1,000,000	ให้บริการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ร้านขายของคบเคี้ยว ร้านขายก๋วยเตี๋ยว ร้านขายน้ำผลไม้
45 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภัตตาคารไต้รักฮึ้ง	ขาดการส่งงบตั้งแต่ปี 2546	291 ถนนวานิช 1	60,000	จำหน่ายอาหารและสุราทุกชนิด
46 ★	บริษัท 1818 พิริยะ จำกัด	นางสาวจิตติพร พิริยเลิศศักดิ์	292 ถนนวานิช 1	1,000,000	ประกอบกิจการโรงแรม ภัตตาคาร บาร์ ไนท์คลับ
47 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด อาหารเยาวราช	ขาดการส่งงบตั้งแต่ปี 2546	293 ถนนวานิช 1	225,000	ขายอาหารจีน ฝรั่ง
48 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฮู่เทียนเหลา	ขาดการส่งงบตั้งแต่ปี 2546	294 ถนนวานิช 1	110,000	จำหน่ายอาหารและสุราทุกชนิด
49 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภัตตาคาร เก้าเทียนเหลา	ขาดการส่งงบตั้งแต่ปี 2546	295 ถนนวานิช 1	-	จำหน่ายอาหารและสุราทุกชนิด
50	บริษัท นำชิง เรสเตอรองท์ จำกัด	นางสาวเชียวจู สิริลิ้ม	296 ถนนวานิช 1	200,000,000	ขายอาหาร รังนก หูฉลาม

ที่	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ถือใบอนุญาต	ที่อยู่	ทุนจดทะเบียน	หมายเหตุ
51 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภัตตาคารกิมถะ	ขาดการส่งงบตั้งแต่ปี 2546	301 ถนนวานิช 1	100,000	ภัตตาคาร ขายอาหาร เครื่องดื่มทุกชนิด สุราทุกชนิด บุหรี่ น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำชากาแฟ
53 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด คาเธ่ย์พาเลซ	ยกเลิก	304 ถนนวานิช 1	400,000	ประกอบกิจการ ภัตตาคาร
54	บริษัท เท็กซัสสุกี้ยากี้ บะหมี่ จำกัด	นายชัยยศ เดชะทวีวัฒน์	306 ถนนวานิช 1	1,460,000	ขายอาหารและเครื่องดื่ม ภัตตาคาร
55	บริษัท ภัตตาคารนิวเท่งเทียน จำกัด	นายเชษชัย ศรีตวงษ์	308 ถนนวานิช 1	3,750,000	ขายอาหารและเครื่องดื่ม (ภัตตาคาร)
56	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฮั่วเซ่งฮง เยาวราช	ไม่ระบุ	314 ถนนวานิช 1	1,000,000	ประกอบกิจการค้าขายอาหาร และเครื่องดื่ม ภัตตาคาร จำหน่ายอาหารที่ปรุงขึ้นเพื่อบริโภค
57 ★	บริษัท เจ้าพระยา ดีเวลล็อปเมนต์ คอร์เปอร์เรชั่น จำกัด	นายยุทธชัย จรณะจิตต์	316 ถนนวานิช 1	120,000,000	โรงแรม ภัตตาคาร คาเฟทีเรีย บาร์ ให้เช่าพื้นที่
58 ★	บริษัท จตุชล จำกัด	นายณัฐ ธนาเศรษฐวุฒิ	318 ถนนวานิช 1	10,000,000	โรงแรม ภัตตาคาร
59	ห้างหุ้นส่วนจำกัด สหจรรยา	ไม่ระบุ	321 ถนนวานิช 1	500,000	ภัตตาคาร
60	บริษัท ดวงพรภัตตาคาร จำกัด	นายปริฉัตร จันทรประภาพ	322 ถนนวานิช 1	1,000,000	ขายอาหารและเครื่องดื่ม (ภัตตาคาร)
61 ✹	บริษัท บาร์ บี คิว คอเนอร์ (1983) จำกัด	ยกเลิก	324 ถนนวานิช 1	800,000	ประกอบกิจการโรงแรม ภัตตาคาร บาร์
62 ★	บริษัท วันนะ จำกัด	นางทิพวรรณ วิรณานนท์	327 ถนนวานิช 1	30,000,000	โรงแรมและภัตตาคาร
63 ✹	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ขี่จั่นเหลา ภัตตาคาร	ขาดการส่งงบตั้งแต่ปี 2546	328 ถนนวานิช 1	6,000	อาหารต่าง ๆ

ที่มา : กรมพัฒนาการค้า กระทรวงพาณิชย์, 2554

หมายเหตุ : ★ – แสดงการประกอบการในอาคารโรงแรมบนถนนวานิช 1 ✹ – ขาดการส่งงบและยกเลิก

2. ประเภทอาหาร

จากการศึกษาธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมโดยข้อมูลจากกระทรวงพาณิชย์และเขตสัมพันธวงศ์ พบว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมส่วนใหญ่จำหน่ายอาหารประเภทตามสั่งพร้อมเครื่องดื่ม มีจำนวนทั้งสิ้น 53 ราย คิดเป็น ร้อยละ 84.13 และธุรกิจที่จำหน่ายอาหารประเภทที่กำหนดเฉพาะอย่าง เช่น ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น มีจำนวน 10 ราย ดังแสดงในตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ประเภทร้านอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช

ประเภทอาหาร	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
อาหารตามที่ลูกค้าสั่ง	53	84.13	มีเมนูแต่จะปรุงเมื่อลูกค้าสั่ง
อาหารเฉพาะอย่าง	10	15.87	เป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือกึ่งสำเร็จ เช่น ข้าวมันไก่ ก๋วยเตี๋ยว
รวม	**63**	**100.00**	

ที่มา : ดัดแปลงข้อมูลจากกระทรวงพาณิชย์

อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาสถานประกอบการอาหารขนาดกลางขนาดย่อมเฉพาะบนถนนเยาวราช รวมทั้ง ในซอยหรือถนนย่อย จากจำนวนทั้งหมด 32 ร้าน พบว่า เมื่อแบ่งตามลักษณะสินค้าที่จำหน่าย สามารถแยกเป็นสถานประกอบการอาหารที่ให้บริการตามความต้องการของลูกค้าหรือตามสั่งทั้งหมด 23 ราย คิดเป็น ร้อยละ 71.88 และเป็นสถานประกอบการอาหารที่ขายเฉพาะ เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวต้ม หรือหูฉลาม เป็นต้น มีจำนวน 9 ราย คิดเป็น ร้อยละ 28.13 ดังแสดงในตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 สถานประกอบการอาหารขนาดกลางขนาดย่อมแบ่งตามลักษณะสินค้าที่จำหน่าย

ประเภทอาหารที่จำหน่าย	รายนามสถานประกอบการ
อาหารตามสั่ง ทั้งจีน และซีฟู้ด 71.88%	1) เล่าลีหูฉลาม 2) นิวกวงเม้ง 3) ภัตตาคารตงไท้ 4) บริษัท ไชน่าทาวน์ จำกัด 5) ภัตตาคารตั้งใจอยู่ 6) ห้างหุ้นส่วนจำกัด ยิ้ม ยิ้ม ภัตตาคาร 7) คิทชึน กั่มหล่ง ฮ่องกง 8) ห้องอาหารลักกี้ 9) หูฉลาม 10) เซี่ยงปิงเหลา ชั้น 8 11) เซี่ยงปิงเหลา ชั้น 10 12) คลับเลาจน์ 13) ภัตตาคาร ฮั่ว เซ่ง เฮง 14) บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด ชั้นลอย 15) ลักกี้โฮเต็ล ชั้น 2 16) เจริญไทยซีฟู้ด 17) ไชน่าทาวน์สกาล่า 18) ภัตตาคารหูฉลามไชน่าทาวน์สกาล่า 19) เทียนเล้งหูฉลาม 20) หูฉลามบุรี 21) หูฉลามมหาชน 572 22) หูฉลามมหาชน 572 / 2 23) ร้านอาหารแต้จิ๋ว
อาหารเฉพาะอย่าง 28.13%	1) ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฮุ่นกวง 2) เยาวราชโภชนา 3) หูฉลามเอมอร 4) ร้านเล่าตั้ง 5) นำชิง 6) ก้มหลง 7) นายเอ็ก 8) เดอะแคนตั้น 9) ไท้เฮง

ที่มา : ดัดแปลงจากข้อมูลกรมพัฒนาการค้า กระทรวงพาณิชย์, 2554

สถานประกอบการธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช ทั้งที่จำหน่ายอาหารเฉพาะอย่าง และจำหน่ายอาหารตามสั่ง ทั้งอาหารจีน – ซีฟู้ดตามสั่ง จากการสอบถามนักท่องเที่ยวและผู้ที่เกี่ยวข้อง พบว่า ได้รับความนิยมพอ ๆ กัน ทั้งนี้ เนื่องจากที่มาของร้านอาหารในย่านเยาวราชมีรากเหง้าของความเป็นธุรกิจอาหารไม่ได้แตกต่างกัน กล่าวคือ ธุรกิจหรือกิจการเหล่านี้การก่อตั้งขึ้นมาเพราะพื้นฐานของผู้ประกอบการที่มีความถนัด และความชอบในการทำอาหารโดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหารที่มีลักษณะเฉพาะอย่าง ซึ่งส่วนใหญ่ผู้ประกอบการจะมีสูตรพิเศษเฉพาะของตนเองที่ได้มาจากจีนโดยตรง และสามารถทำกิจการให้เติบโตจากการเริ่มต้นประกอบการเล็ก ๆ เพื่อเป็นอาชีพตามที่ตนเองถนัด และมีความรู้ความชำนาญเฉพาะในเรื่องนั้น ๆ ดังที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญได้ให้ข้อมูลไว้ว่า

> *“เริ่มต้นจริง ๆ ฉันขายโดยใช้รถเข็น ทำธุรกิจนี้เพราะถนัด ญาติ ๆ และพี่ชายก็ทำ แต่เริ่มต้นไม่มีเงินทุน ทำจากร้านเล็ก ๆ ขายมาเรื่อย ๆ จนเดี๋ยวนี้เป็นร้าน 2 ห้องที่อยู่นี้แหละ ฉันขายหูฉลาม ทั้งแบบปรุงและไม่ปรุง แบบแห้ง คุณดูในตู้สิ ฉันคงทำไปเรื่อย ๆ เพราะถนัดทางนี้”--- ML*

นอกจากนั้น ธุรกิจร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารเฉพาะอย่าง ผู้ประกอบการได้ให้ข้อมูลไว้ว่า เป็นการดำเนินงานที่ไม่ยุ่งยาก สำหรับการจัดเตรียมวัตถุดิบ เพราะโดยปกติการดำเนินการธุรกิจอาหารต้องใช้วัตถุดิบหลาย ๆ อย่าง โดยเฉพาะร้านที่มีเมนูหลากหลาย ต้องอาศัยกุ๊กที่มีความชำนาญและสามารถพลิกแพลงสูตรได้ แต่การปรุงและจำหน่ายสินค้าที่เจาะเฉพาะตามที่ถนัดจริงเป็นสิ่งที่สามารถบริหารได้ง่าย การคาดการณ์รายรับ รายจ่าย สามารถทำได้แม่นยำ เพราะมีความเคยชินและมีความชำนาญ การผลิตปรุงอาหารก็สามารถดำเนินการในปริมาณที่สามารถคาดการณ์จากสถิติการขายในอดีต ทำให้ไม่เหนื่อยมากจนเกินไป อย่างเช่น การทำหมูอบ วันละ 5 กิโลกรัม ก็จะดำเนินการในทุก ๆ วัน เช่นเดิม การควบคุมคุณภาพก็สามารถทำได้ดี ยกเว้น กรณีที่ความต้องการของลูกค้าเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม 3 – 5 วัน ก็จะทำการตัดสินใจคาดการณ์เพิ่มหรือลดปริมาณการผลิตจัดทำอาหารจากที่ทำอยู่ให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า

ธุรกิจอาหารทั้งที่ปรุงขายเฉพาะอย่างและอาหารจัดทำหรือปรุงตามสั่งในย่านเยาวราชถือเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์โดยเฉพาะในด้านรสชาติ คุณภาพ และประโยชน์ที่ได้รับ สูตรและกรรมวิธีในการปรุง ทำให้อาหารมีคุณภาพโดดเด่น แม้แต่ก๋วยเตี๋ยวก็ยังเป็นสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวที่มาจากเมืองจีน โดยมีวิธีการปรุงที่ให้ความอร่อยสืบต่อ ๆ กันมา ที่ทำให้อาหารในย่านนี้มีรสชาติอร่อยโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ (สุดยอดร้านอาหารอร่อย, 2553, หน้า 55)

3. ขนาดของทุนจดทะเบียนและรูปแบบการจัดตั้ง

จากการสำรวจข้อมูลของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ในย่านเยาวราช จากข้อมูลของกระทรวงพาณิชย์ ชี้ให้เห็นว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม มีการจัดตั้งธุรกิจภายใต้เงินทุนจดทะเบียนส่วนใหญ่ ไม่เกิน 5 แสนบาท และอยู่ในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งจากการสำรวจของผู้วิจัยได้จัดกลุ่มรูปแบบของการจัดตั้ง ออกเป็น 3 ลักษณะใหญ่ คือ แบบเจ้าของ

คนเดียว แบบห้างหุ้นส่วนจำกัด และแบบบริษัทจำกัด โดยภาพรวมธุรกิจอาหารส่วนใหญ่อยู่ในรูปแบบบริษัทจำกัดและเจ้าของคนเดียวพอ ๆ กัน กล่าวคือ คิดเป็น ร้อยละ 39.68 และ 36.51 ตามลำดับ ทั้งนี้ เพราะการจัดตั้งอยู่ในรูปแบบบริษัทจำกัด โดยเฉพาะบนถนนวานิช 1 ที่ส่วนใหญ่การจัดตั้งธุรกิจอาหารอยู่ในอาคารโรงแรมหรือธุรกิจอาหารเป็นส่วนหนึ่งของกิจการโรงแรม

อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาเฉพาะธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราช พบว่า ส่วนใหญ่ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมที่จดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์นั้นมีรูปแบบของการจัดตั้งกิจการในลักษณะเจ้าของคนเดียว คิดเป็น ร้อยละ 71.88 ดังแสดงในตารางที่ 4.5 – 4.6

ตารางที่ 4.5 เงินทุนจดทะเบียนของธุรกิจในย่านเยาวราช

ขนาดเงินทุนจดทะเบียน	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
เงินทุนจดทะเบียน น้อยกว่า 5 แสนบาท	**14**	**35.9**	สถานประกอบการอาหาร
เงินทุนจดทะเบียน 5 แสน – 1 ล้านบาท	8	20.51	ในย่านเยาวราช ทั้งบนถนนวานิช 1
เงินทุนจดทะเบียน มากกว่า 1 ล้าน – 10 ล้านบาท	10	25.64	และถนนเยาวราช ซึ่งแจ้งจำนวน
เงินทุนจดทะเบียน มากว่า 10 ล้านบาท	7	17.95	เงินทุนจดทะเบียนเริ่มแรก
			กับกระทรวงพาณิชย์
ยอดรวม	**39**	**100.00**	

ที่มา : ดัดแปลงข้อมูลจากกรมพัฒนาการค้า, กระทรวงพาณิชย์, 2554

ตารางที่ 4.6 รูปแบบในการจัดตั้งกิจการในย่านเยาวราชและแยกตามถนน

รูปแบบการจัดตั้งกิจการ	ถนนวานิช1		ถนนเยาวราชและซอยย่อย		ยอดรวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
รูปแบบเจ้าของคนเดียว	0	0	23	71.88	23	36.5
รูปแบบห้างหุ้นส่วนจำกัด	12	38.71	3	9.38	15	23.81
รูปแบบบริษัทจำกัด	19	61.29	6	18.75	25	39.68
ยอดรวม	**31**	**100.00**	**32**	**100.00**	**63**	**100.00**

ที่มา : ดัดแปลงข้อมูลจากกรมพัฒนาการค้า, กระทรวงพาณิชย์, 2554

4. สถานภาพในการดำเนิน

จากการสอบถามผู้ประกอบหรือผู้บริหารสถานประกอบการธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราชและซอยย่อย พบว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชและถนนซอยย่อยทั้งหมด 32 ราย ให้ข้อมูลว่า มีบทบาทในการเป็นผู้บริหารร้าน มีจำนวน 11 ราย คิดเป็นร้อยละ 34.38 และมีสถานภาพทั้งเป็นผู้บริหารและเป็นเจ้าของด้วย มีจำนวน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 65.63 ดังแสดงข้อมูลในตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 สถานภาพของผู้ให้ข้อมูลของธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราชและถนนซอยย่อย

สถานะภาพของผู้ให้ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
เป็นเจ้าของกิจการ	0	0	
เป็นทั้งเจ้าของและเป็นผู้บริหารกิจการ	21	65.63	
ผู้บริหารกิจการ	11	34.38	
ยอดรวม	**32**	**100.00**	

5. ระยะเวลาในการดำเนินงาน

นอกจากนั้น เมื่อผู้วิจัยได้ทำการศึกษาสถานประกอบการธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชและถนนซอยย่อย จำนวน 32 ราย เกี่ยวกับระยะเวลาในการดำเนินงาน พบว่า จากการสำรวจสถานประกอบการธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชส่วนใหญ่ก่อตั้งมานานมากกว่า 10 ปี บางรายมีการเปลี่ยนมือในลักษณะอาศัยคนนอกพื้นที่เข้ามาดำเนินการในลักษณะให้เช่า และร่วมหุ้นทั้งที่เป็นเงินทุนและร่วมหุ้นการลงทุนค่าแรงและเงินทุนหมุนเวียน อย่างเช่น เจริญไทยซีฟู้ด หรือหูฉลามอาจิว อย่างไรก็ตาม มีสถานประกอบการธุรกิจอาหารอีกหลาย ๆ แห่ง มีการดำเนินงานส่งต่อรุ่นต่อรุ่น เช่น ร้านนายเอ็ก ร้านยิ้ม ยิ้มภัตตาคาร และมีสถานประกอบการธุรกิจอาหารซึ่งก่อตั้งในย่านเยาวราช แต่การดำเนินในปัจจุบันมาสู่รุ่นลูกรุ่นหลาน มีการพัฒนากิจการไปยังพื้นที่อื่น ๆ อย่างเช่น ภัตตาคารตั้งใจอยู่ ฮั่วเซ่งเฮง เป็นต้น ล้วนมีระยะเวลาก่อตั้งมานาน ดังข้อมูลในตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 ระยะเวลาการดำเนินงานของธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราชตั้งแต่เริ่มต้นจนปัจจุบัน (2555)

ระยะเวลาดำเนินงานของกิจการ	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
มีระยะเวลาดำเนินงาน น้อยกว่า 10 ปี	5	15.63	ผู้ให้ข้อมูลส่วนหนึ่งไม่มั่นใจ
มีระยะเวลาดำเนินงาน 10 – 20 ปี	10	31.25	
มีระยะเวลาดำเนินงาน 21 – 30 ปี	10	31.25	
มีระยะเวลาดำเนินงาน มากกว่า 30 ปี	7	21.88	
ยอดรวม	**32**	**100.00**	

6. พื้นฐานของผู้ประกอบการหรือผู้บริหาร และการเริ่มก่อตั้ง

ผู้ประกอบการหรือผู้บริหารถือเป็นกลไกสำคัญในการดำเนินงานของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จากการศึกษาวิจัย พบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร โดยส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ต่องานที่ทำมาก่อน และธุรกิจร้านอาหารเกือบทุกประเภทเป็นไปในลักษณะเดียวกัน การมีประสบการณ์เป็นการเรียนรู้ที่ช่วยในเรื่องของเทคนิค วิธีการปฏิบัติ และกระบวนการทำงาน ซึ่งหากผู้ประกอบการรู้จักการทำแนวความคิดในการบริหารมาใช้ผสมผสานจะทำให้ธุรกิจมีโอกาสประสบความสำเร็จสูงมาก จากข้อมูล ผู้ประกอบการเป็นผู้ที่เคยมีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารมาก่อน

มีถึง ร้อยละ 81.25 ด้วยเหตุที่บุคคลเหล่านี้เคยมีประสบการณ์ ทำให้การก่อตั้งกิจการมีการเริ่มต้นด้วยตนเองมีจำนวนค่อนข้างสูง เพราะเป็นการลงทุนทำในสิ่งที่ตนเองมีความถนัดและมีประสบการณ์ นอกจากนั้น ยังเป็นธุรกิจที่ทำกันมาในครอบครัวเป็นเวลาที่ยาวนาน ทำให้เกิดการเรียนรู้จากบรรพบุรุษ มีประสบการณ์ ทำให้มีความถนัด คิดเป็น ร้อยละ 50 แต่ส่วนหนึ่งเข้ามาดำเนินงานเพราะบรรพบุรุษก่อตั้งมา ร้อยละ 28.13

ทั้งนี้ มูลเหตุในการก่อตั้งกิจการของผู้ประกอบการและผู้บริหารที่ให้ข้อมูลว่าเป็นเพราะรับมรดกตกทอด จำนวน 11 ราย คิดเป็น ร้อยละ 34.38 และมีมูลเหตุเนื่องจากมีความชอบมีความถนัด เพราะทำมานานจากกิจการเล็ก ๆ จนกระทั่งพัฒนามาในปัจจุบัน จำนวน 9 ราย คิดเป็นร้อยละ 28.13 ประกอบกับการมองเห็นโอกาสทางธุรกิจและเพื่อนแนะนำ โดยพอมีประสบการณ์มาคิดเป็น ร้อยละ 12.5 อย่างไรก็ตาม มีผู้ที่ไม่ทราบมูลเหตุในการก่อตั้ง ทั้งนี้ เพราะตัวเองเข้ามาทำหน้าที่ในการบริหาร เจ้าของก่อตั้งมาอย่างไรด้วยเหตุผลใดไม่อาจทราบได้ แต่อย่างไรก็ตามคนกลุ่มนี้ก็มองว่าน่าจะมีประสบการณ์และมองเห็นโอกาส ดังข้อมูลตารางที่ 4.9 – 4.11

ตารางที่ 4.9 ประสบการณ์ของผู้ประกอบการหรือผู้บริหารต่อการดำเนินงาน

การมีประสบการณ์	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
เคยมีประสบการณ์	26	81.25	มีประสบการณ์ เพราะเคยช่วยพ่อแม่และมีประสบการณ์ทำอาหารอื่นมาก่อน
ไม่เคยมีประสบการณ์	6	18.75	ไม่เคยลงมือปฏิบัติแต่พอผ่านตามาพอควร
รวม	**32**	**100**	

ตารางที่ 4.10 ผู้ที่ดำเนินการก่อตั้งกิจการธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราช

การก่อตั้งกิจการธุรกิจอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
บิดา – มารดาเป็นผู้ก่อตั้ง	11	34.38
ก่อตั้งด้วยตนเอง	16	50
อื่น ๆ (ซื้อกิจการ / รวมหุ้น / กิจการเป็นของคนอื่น)	5	15.63
ยอดรวม	32	100

ตารางที่ 4.11 มูลเหตุในการก่อตั้งธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราช

มูลเหตุในการก่อตั้งธุรกิจ	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
ได้รับมรดกตกทอดมาจากครอบครัว	11	34.38	
ก่อตั้งเพราะรู้สึกมีความชอบและถนัด	9	28.13	เห็นโอกาส
เพื่อน / ญาติ แนะนำชักชวน และพอมีประสบการณ์อยู่บ้าง	4	12.5	
ไม่ทราบเพราะรับจ้างเขา	8	2.56	
ยอดรวม	**32**	**100**	

7. เงินทุนเริ่มแรกในการดำเนินกิจการ

ในการดำเนินกิจการธุรกิจอาหารขนากลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราช พบว่า ผู้ให้ข้อมูลไม่แสดงความเห็นเป็นส่วนใหญ่ ทั้งในกลุ่มที่เป็นผู้บริหารและกลุ่มที่ได้รับมรดกตกทอดมา โดยคนกลุ่มนี้มองว่าค่าเงินการลงทุนในสมัยนั้นกับปัจจุบันมีความแตกต่างกันมากไม่สามารถประมาณการได้ อย่างไรก็ตาม กลุ่มผู้ที่ให้ข้อมูลโดยส่วนใหญ่ บอกว่า อยู่ในช่วง 1 – 2 ล้านบาท ดังข้อมูลที่แสดงในตารางที่ 4.12

ตารางที่ 4.12 จำนวนเงินทุนเริ่มแรกของธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชและถนนซอยย่อย

จำนวนเงินทุนเริ่มแรกของธุรกิจ	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
จำนวนเงินเริ่มแรก 5 แสน – 2 ล้านบาท	15	46.88	
จำนวนเงินเริ่มแรก มากกว่า 2 ล้าน – 5 ล้านบาท	1	3.13	
จำนวนเงินเริ่มแรก มากกว่า 5 ล้านบาท	0	0	
อื่นๆ – ไม่ทราบ	16	50.00	
ยอดรวม	**32**	**100**	

นอกจากนี้ การศึกษาข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่า ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการธุรกิจร้านอาหารบนถนนเยาวราชเกือบร้อยเปอร์เซ็นต์ เป็นผู้ที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับธุรกิจนี้มาก่อน ตามที่กล่าวมาในตอนต้น และมีเพียงผู้บริหารที่เข้ามาเป็นผู้บริหารธุรกิจอาหารที่มีลักษณะเป็นแฟรนส์ไชน์อย่าง เดอะพิซซ่า ที่ผู้บริหารไม่เคยทำธุรกิจนี้มาก่อน เพิ่งเข้ามาดำเนินการที่นี้เป็นแห่งแรก

นอกจากนั้น การศึกษา พบว่า กลุ่มผู้ประกอบการที่รับมรดกตกทอดจากรุ่นพ่อ แม่ ปู่ย่าตายาย เห็นมาตั้งแต่เด็กแล้ว และยังมีผู้ที่เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีแนวคิดว่าการทำธุรกิจนี้ต่อจากครอบครัวถึงแม้เรียนอย่างอื่นมา ทั้งนี้ เพราะมองว่าอยากรักษาสิ่งที่ดี ๆ ที่พ่อแม่ได้ทำไว้ ประกอบกับการทำธุรกิจอาหารจะทำให้คนในครอบครัวมีงานทำกันทุกคน ทุกคนได้มีอาชีพ มีความอบอุ่นช่วยเหลือกันในกลุ่มพี่น้อง มีความใกล้ชิดดูแลซึ่งกันและกัน ดังที่ผู้ให้ข้อมูลความสำคัญได้ให้ข้อมูลเอาไว้ว่า

“พี่เรียนจบปริญญาตรี มาทำธุรกิจต่อจากพ่อแม่ เพราะท่านแก่แล้วก็เข้ามาช่วย พี่ ๆ พี่ทุกคนก็ช่วยกันทำ เราเข้ามาก็เลยแบ่งหน้าที่กันให้ชัดเจน เราเรียนมาใช้ภาษาได้ ก็ทำหน้าที่ต้อนรับ หรือการทำตลาด อบอุ่นดี และไม่ต้องเดินทาง” --- ALH

“เรียนมหาวิทยาลัยอยู่ปีสุดท้าย เลิกเรียนแล้วก็มาช่วย ต่อไปก็คงต้องดูแลเต็มตัว เพราะคุณพ่อเสียแล้ว เป็นธุรกิจครอบครัว คุณพ่อทำมานาน คุณแม่เข้ามาทำแทน เรียนมาก็สามารถนำมาจัดการได้ ได้ใช้ภาษาอื่น ต่อไปภาษาจีนสำคัญ การเก็บเงินก็ได้ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์มาช่วยในการลงบัญชี ทำให้ช่วยคุณแม่ได้” --- AKL

อีกส่วนหนึ่งเป็นคนนอกพื้นที่เข้ามาบริหารจัดการดำเนินงานนโยบายโดยร่วมหุ้น ทรัพย์สินเป็นของผู้อื่นซึ่งเป็นคนในพื้นที่ดั้งเดิม แต่ปัจจุบันมีการประกอบอาชีพอื่นในกลุ่มที่ได้รับมรดกตกทอดและยังคงดำเนินการธุรกิจดั้งเดิม ตำแหน่งในสถานประกอบการมีลักษณะเป็นทั้งเจ้าของหรือมีความเกี่ยวข้องกับกิจการในฐานะบุคคลในครอบครัวและเป็นผู้บริหารจัดการกิจการด้วย และเป็นกลุ่มที่มองว่าเงินทุนเริ่มแรกในการดำเนินกิจการใช้ไม่มาก เพราะการดำเนินงานมีลักษณะค่อยเป็นค่อยไป ค่อย ๆ ขยายตัว ทรัพย์สินถาวรอาคารก็ไม่ได้มีการจัดการเป็นพิเศษเพื่อลงทุนในธุรกิจ แต่มีลักษณะเป็นที่พักอาศัยและใช้ประกอบอาชีพไปในตัว เหตุผลในการดำเนินการก่อตั้งเป็นเพราะความชอบ ถนัด รวมทั้ง มองเห็นโอกาสในช่วงเวลานั้น ดังที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญบอกว่า

“กิจการก่อตั้งมาตั้งแต่รุ่นคุณพ่อคุณแม่ ขณะนั้นใช้เงินไม่มาก พ่อแม่เคยเล่าให้พ่อฟังว่ามองเห็นโอกาส เนื่องจากมีตลาดและคนสัญจรไปมามาก โดยเฉพาะการสัญจรทางเรือ ทุกอย่างขายดี” --- ALH

บางรายก่อตั้งจากกิจการเล็ก ๆ เป็นแผงลอย รถเข็นมาก่อน ดังที่ผู้ที่ให้ข้อมูลเอาไว้ว่า

“เงินทุนฉันมีไม่มาก ที่บ้านขายรังนกกันหมด ฉันขายจากการใช้รถเข็น เดิมขายอยู่แถวโอเดียน วัตถุดิบสั่งมาจากหาดใหญ่ มีพี่ชายขายที่นั่น เขาก็ช่วยกัน กิจการขยายมาเรื่อย ๆ” --- AMu L

ส่วนธุรกิจอาหาร SMEs ประเภทที่มาจากนอกพื้นที่ พบว่า การลงทุนเริ่มแรกใช้เงินทุน 5 แสน – 2 ล้านบาท ส่วนใหญ่ใช้ในการตกแต่งร้านให้ทันสมัยและเป็นสัดส่วนมากขึ้น รวมทั้ง วัตถุดิบที่ใช้ดำเนินการเริ่มแรก ดังที่ผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้ให้ข้อมูลไว้ว่า

“เงินลงทุนเริ่มแรกใช้ไปประมาณเกือบล้านบาท ใช้สำหรับการจัดร้านเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะส่วนของครัวได้กั้นเป็นสัดส่วน และกลิ่นไม่รบกวนแขกอย่างอื่นของเดิมมีอยู่แล้ว ถ้าลงทุนใหม่ไม่ต่ำกว่าล้าน – ล้านห้าแสนบาท ถ้าทำให้ดี วัตถุดิบที่ใช้แต่ละวันประมาณ 3 หมื่นบาท” --- Thai C

สรุปการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลโครงสร้างพื้นฐาน

ผลการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลในด้านโครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมจากการสำรวจในพื้นที่เยาวราช พอสรุปได้ว่า ภาวะการลงทุนในธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในพื้นที่เยาวราช พบว่า ไม่ได้เพิ่มจากปีก่อน ๆ ถึงแม้การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจะมีการส่งเสริมให้เยาวราชเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการบริโภค รวมทั้ง การปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เขตสัมพันธ์วงศ์ จะให้ความสำคัญในการส่งเสริมประชาสัมพันธ์พื้นที่ โดยมีการจัด event ต่าง ๆ ก็ตาม เหตุที่เป็นอย่างนี้ เพราะส่วนใหญ่กิจการมีการรับมรดกตกทอด ประกอบกับพื้นที่มีลักษณะจำกัดไม่สามารถขยายออกไปได้ บรรยากาศการลงทุนไม่เอื้อต่อภาวการณ์ลงทุน อันเกิดจากสภาพ

ทางการเมืองที่ไม่นิ่ง สำหรับโครงสร้างพื้นฐานในด้านอื่น ๆ พบว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมส่วนใหญ่มีรูปแบบของการดำเนินงานในลักษณะเจ้าของคนเดียว มีอายุการดำเนินงานมากกว่า 10 ปีขึ้นไป ทั้งนี้ ผู้ก่อตั้งกิจการได้มองเห็นโอกาสทางธุรกิจและมีความถนัด ธุรกิจอาหารเป็นเรื่องใกล้ตัวซึ่งผู้ที่ได้รับมรดกตกทอดมาก็มองไม่แตกต่างจากบรรพบุรุษของตนเอง เห็นว่าเป็นธุรกิจที่ครอบครัวก่อร่างสร้างตัวมา เป็นสิ่งที่ทุกคนในครอบครัวมีความถนัดและทุกคนในครอบครัวมีส่วนร่วม ทำให้มีความอบอุ่นที่ร่วมกันพัฒนา

ส่วนเงินทุนที่ใช้ในการเริ่มต้นในการดำเนินธุรกิจมีจำนวนเริ่มไม่มากนัก โดยมีวงเงินเริ่มแรกไม่เกิน 2 ล้านบาท ทั้งนี้ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ได้คำนึงถึงราคาที่ดินและตัวอาคาร เพราะจุดเริ่มต้นใช้อาคารเป็นที่พักอาศัยและดำเนินก่อตั้งธุรกิจไปด้วย นอกจากนั้น มีจำนวนธุรกิจไม่น้อยเป็นกิจการที่มีการดำเนินงานมายาวนาน ตั้งแต่รุ่นแรก ซึ่งมูลค่าทรัพย์สินสมัยนั้น หากเทียบกับปัจจุบันก็มีมูลค่าที่สูงไม่น้อย

การดำเนินงานของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อม

ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมก็คงเหมือนกับธุรกิจอื่น ๆ ที่ต้องมีการบริหารในทุกองค์การ เพื่อให้การดำเนินงานบรรลุตามวัตถุประสงค์ โดยการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการหรือผู้บริหารมีการจัดการงานของตน ทั้งในรูปแบบการบริหารที่รักษาแบบเดิม ๆ และการบริหารที่มีรูปแบบสมัยใหม่ โดยการนำเทคโนโลยีมาใช้เป็นเครื่องมือดำเนินงานของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช ส่วนใหญ่ใช้ประสบการณ์และความเคยชินในการคาดการณ์ผลการดำเนินงาน ไม่ได้ใช้หลักเชิงวิชาการ ไม่ว่าการวางแผน การลงมือปฏิบัติ และการกำกับขับเคลื่อนให้การดำเนินงานมีผลกำไรอยู่รอด และเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ ก็ตาม โดยจากการสอบถามถึงจุดมุ่งหมายในการดำเนินงาน พบว่า มีจำนวนไม่น้อยที่มองว่าในขณะนี้ทำอย่างไรที่ให้กิจการพอมีกำไรและอยู่ได้หรือรอด ทั้งนี้ การดำเนินงาน ณ วันนี้สภาพแย่ ตั้งแต่มีการชุมนุมทางการเมืองมาแล้ว ลูกค้าน้อยมาก นักท่องเที่ยวไม่ค่อยเข้ามา แถมมีอุทกภัยอีกยิ่งไปกันใหญ่ โดยผู้ให้ข้อมูลมองว่าเป้าหมายสำคัญในขณะนี้ ขอมีกำไร จำนวน ร้อยละ 48.9 และกลุ่มที่มองว่าเป้าหมายการดำเนินงานมีกำไรก็จริงแต่ต้องอยู่ได้ คิดเป็น ร้อยละ 39.7 โดยอยากให้สถานการณ์บ้านเมืองนิ่ง นักท่องเที่ยวจะได้เข้ามากิจการก็มีกำไรอยู่ได้ ดังแสดงในตารางที่ 4.13

ตารางที่ 4.13 เป้าหมายในการดำเนินงานของธุรกิจอาหาร SMEs บนถนนเยาวราช

เป้าหมายในการดำเนินงานของกิจการ	จำนวน	ร้อยละ
การดำเนินงานเพราะหวังให้มีผลกำไร	15	46.87
มีเป้าหมายการดำเนินงานเพื่อกิจการอยู่รอดปลอดภัยเป็นที่ทำกินเรื่อย ๆ	13	40.62
อยากให้การดำเนินงานมีความเจริญเติบโตดีขึ้นเรื่อย ๆ	4	12.50
ยอดรวม	**32**	**100.00**

โดยทั้งนี้ ผู้ประกอบการบนถนนเยาวราช มองว่า การบริหารที่เป็นแนวทางในการทำให้ธุรกิจของตนเองบรรลุเป้าหมาย มีแนวทางหลัก ๆ คือ การจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดและสด และการควบคุมการซื้อของที่จำเป็น บางอย่างที่เป็นของสดไม่ต้องสต๊อกมาก การปรุงต้องมีคุณภาพ ดังแสดงข้อมูลในตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.14 แนวทางในการดำเนินงานเพื่อบรรลุเป้าหมาย

วิธีการดำเนินงานนำไปสู่เป้าหมาย	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
การดำเนินงานโดยขยายสาขาเพิ่ม	4	12.5	
การดำเนินงานที่เน้นให้บริการที่ดีมีเมนูใหม่	2	6.25	
การดำเนินงานที่มีการควบคุมการดำเนินงานที่ดี	8	25.00	
มีการให้ความสำคัญกับดูแลการเงินที่ดี	7	21.88	
การดำเนินงานที่เน้นจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ / สด	10	31.50	
อื่นๆ – ไม่ทราบ	1	3.13	
ยอดรวม	**32**	**100.00**	

ทั้งนี้ จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร SMEs ในการดำเนินกิจกรรมหลักที่ธุรกิจต้องดำเนินการโดยอยู่บนพื้นฐานของกระบวนการจัดการ ทั้งการวางแผน การปฏิบัติ และการกำกับติดตาม ซึ่งผู้วิจัยขอนำเสนอในด้านต่าง ๆ ดังนี้

ด้านการวางแผน ถือเป็นภาระกิจสำคัญในการกำหนดหาแนวทางในการปฏิบัติล่วงหน้าภายใต้ทรัพยากรที่มีจำกัด ซึ่งจากการศึกษา พบว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช มีทั้งอาหารคาวหวานหรืออาหารตามสั่งก็ตาม โดยส่วนใหญ่ พบว่า จะมีการวางแผนล่วงหน้าเพียงแค่ 1 – 2 วัน และประเด็นที่ให้ความสนใจโดยส่วนใหญ่ พบว่า เป็นการวางแผนในเรื่องวัตถุดิบที่จะใช้ในการผลิตของแต่ละวัน ในส่วนของบุคคลกรก็จะมีการดำเนินงานตามที่เคยปฏิบัติเช่นเดียวกับในเรื่องของการตลาด การขายก็จะดำเนินการโดยอัตโนมัติตามที่เคยทำ ทั้งนี้ ในการวางแผน กระทำโดยใช้ข้อมูลในอดีตเป็นฐานในการคิดวางแผน อย่างเช่น ในกรณีการตลาด ลูกค้าที่เข้าร้านส่วนใหญ่เป็นลูกค้าที่มาจากชาติใด ความคาดหวังของลูกค้าในการใช้บริการเป็นเรื่องใด ดังนั้น การให้บริการควรจะต้องทำอย่างไร เป็นการคิดร่วมกันล่วงหน้า ซึ่งถือว่าเป็นการวางแผนการดำเนินงานอย่างหนึ่ง นอกจากนั้น จากการศึกษา พบว่า ประเด็นที่ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมย่านเยาวราชให้ความสนใจในการวางแผนมากที่สุด คือ การเตรียมวัตถุดิบ เพื่อบรรลุเป้าหมายในการให้บริการ ซึ่งพบว่า ธุรกิจประเภทนี้เกือบร้อยเปอร์เซ็นต์ วัตถุดิบต้องสด ใหม่ สะอาด ได้คุณภาพ และตามที่นำเสนอแนวทางในการดำเนินงานเพื่อบรรลุเป้าหมายก็จะเห็นว่าผู้ประกอบการเห็นความสำคัญของการจัดหาวัตถุดิบสูงกว่าแนวทางอื่น ๆ ดังที่แสดงในตารางที่ 4.14 จึงจะทำให้การบริการทั้งในด้านการขาย การดูแลลูกค้า เพื่อเกิดความรู้สึกพึงพอใจมากที่สุด ดังที่ผู้ข้อมูลคนสำคัญ

“การทำงานร้านอาหารส่วนใหญ่ เป็นสิ่งที่ทำโดยความเคยชิน มีบ้างที่จะต้องคิดล่วงหน้า อย่างเช่น ลูกค้าต่างชาติเข้ามา เราจะดูแลเขาอย่างไร ถ้าสื่อภาษาไม่รู้เรื่องจะต้องทำอย่างไร” --- ATH Ch

นอกจากนั้น ผู้ประกอบการร้านอาหารหลายท่านมองว่าสิ่งที่ธุรกิจอาหารจะต้องใส่ใจและทำการวางแผนงานล่วงหน้า เพราะเกี่ยวข้องกับการมีผลกำไรหรือขาดทุนของกิจการ ก็คือวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงหรือการผลิต ดังที่ผู้ให้ข้อมูลความสำคัญกล่าวว่า

“ที่ร้าน สิ่งที่ต้องคิดล่วงหน้าตลอดเวลา คือ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ซึ่งจะต้องสด มีคุณภาพ และควรต้องจัดซื้อวัตถุดิบมีจำนวนเท่าไร จึงจะมีความเหมาะสม เพราะบางอย่างซื้อมากไป หากไม่มีลูกค้าเข้ามาใช้บริการก็จะทำให้เกิดปัญหา หรือซื้อวัตถุดิบน้อยไป เมื่อมีลูกค้าเป็นจำนวนมากจะทำอย่างไร จะหาวัตถุดิบมาทดแทนต่อการบริการลูกค้าให้เร็วที่สุด” --- ATH Ch / A MuL

ในการวางแผน มีธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช ประมาณ ร้อยละ 15 ที่มีการวางแผนขึ้นกับบริษัทสำนักงานใหญ่ และมีที่ตั้งอยู่นอกเขตพื้นที่เยาวราช แต่การดำเนินงานของหน่วยงาน SMEs ในลักษณะเช่นนี้ ได้มีการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้ในการบริหาร และการวางแผนเตรียมการต่าง ๆ ทั้งประเภทอาหารและวัตถุดิบ รวมทั้ง การนำส่งสินค้าให้กับสาขาพร้อมปรุง ซึ่งการวางแผนทางบริษัทสำนักงานใหญ่หรือศูนย์กลางจะเป็นผู้ดำเนินการ โดยใช้สถิติในการสั่งเป็นข้อมูลที่จะพิจารณาว่าประเภทหรือเมนูตามที่ร้านขายดีและลูกค้าชอบคืออะไร และยอดขายโดยเฉลี่ยวันละกี่จาน โดยข้อมูลเหล่านี้สามารถนำมาใช้ในการวางแผนป้องกันความเสี่ยงจากการลงทุนในเรื่องวัตถุดิบได้เป็นอย่างดี

จากภาพสินค้าทุกตัวได้ใช้วิธีการบันทึกข้อมูลในระบบคอมพิวเตอร์ที่มีการเชื่อมต่อกับบริษัทแม่หรือสำนักงานใหญ่ โดยแต่ละสาขาหรือแต่ละพื้นที่ ร้านค้าขายอะไรได้จำนวนเท่าไร ข้อมูลจะถูกบันทึกไว้ และส่งต่อมายังสำนักงานใหญ่ ทำให้สามารถนำมาเป็นฐานข้อมูลในการวางแผนจัดการเตรียมวัตถุดิบและนำส่งได้เหมาะสมขึ้น ทำให้เป็นพึ่งพอใจของลูกค้า จะเห็นว่าร้านค้าจะเป็นการบริหารแบบเก่าหรือใหม่ ล้วนให้ความสำคัญกับการจัดหาวัตถุดิบเป็นหลัก และมักมีการวางแผนล่วงหน้าแบบวันต่อวัน ในการจัดหาสำหรับวัตถุดิบที่เป็นอาหารสด สำหรับวัตถุดิบที่เป็นอาหารแห้งโดยปกติจะมีการวางแผนในการจัดหาจะมีการวางแผนในการจัดหาเป็นรายอาทิตย์ หรือรายเดือนขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ อย่างเช่น หูฉลามตากแห้ง เห็ดหอม กุ้งแห้ง เป็นต้น

ภาพที่ 4.1 อาหารสด อาหารแห้ง ในตลาดเยาวราช

การปฏิบัติการและการควบคุมในธุรกิจอาหาร SMEs ย่านเยาวราช

จากการสอบถามผู้ประกอบการและผู้บริหารธุรกิจขนากลางขนาดย่อมในการปฏิบัติการในส่วนต่าง ๆ ในการดำเนินงาน พบว่า การปฏิบัติงานส่วนใหญ่เป็นการสั่งการโดยตรงสู่ผู้ปฏิบัติ จำนวน 22 ราย คิดเป็น ร้อยละ 68.75 และอีก 10 ราย คิดเป็น ร้อยละ 31.25 ดังแสดงในตารางที่ 4.15

ตารางที่ 4.15 วิธีการสั่งการ เพื่อดำเนินงานในกิจการ

รูปแบบการสั่งการเพื่อการปฏิบัติการ	จำนวน	ร้อยละ
การสั่งการไปยังผู้ปฏิบัติโดยตรง	22	68.75
การสั่งการโดยผ่านผู้รับผิดชอบในกิจการ	0	0.00
การสั่งการแล้วแต่เหตุการณ์ในขณะนั้น	10	31.25
อื่น ๆ	0	0.00
ยอดรวม	**32**	**100.00**

และการสอบถามในประเด็นสำคัญที่ให้ความสำคัญในการดำเนินงาน พบว่า สิ่งที่ผู้ประกอบการมองว่าสำคัญ คือ วัตถุดิบ และการปรุง สูงเป็นอันดับหนึ่ง มีจำนวนพอ ๆ กัน รองลงมาได้แก่ การบริการลูกค้า และเมนู ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.16 ประเด็นที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร SMEs ให้ความสำคัญ

ประเด็นที่ให้ความสำคัญ	จำนวน	ร้อยละ	หมายเหตุ
ประเด็นด้านบุคคลากร	2	4.35	ตอบได้
ประเด็นด้านเมนู หรือรายการอาหาร	4	8.70	มากกว่า 1 ข้อ
ประเด็นด้านการเงิน	1	2.17	
ประเด็นด้านวัตถุดิบ	14	30.43	
ประเด็นด้านบริการลูกค้า	11	23.91	
ประเด็นด้านการปรุง	14	30.43	
ประเด็นด้านอื่น ๆ	0	0.00	
ยอดรวม	**46**	**100.00**	

นอกจากนั้น จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการเกี่ยวกับการดำเนินงานธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมย่านเยาวราช ถือเป็นธุรกิจที่ให้ความสำคัญในเรื่องการปฏิบัติเป็นหลัก โดยมีการดำเนินงานในลักษณะเป็นครัวเรือน เพื่อปฏิบัติกิจกรรมหลัก ๆ โดยสมาชิกในครอบครัวเข้ามาดำเนินการ หลาย ๆ ร้านที่ผู้ปรุงหรือกุ๊กเป็นคนในครอบครัว รวมทั้ง ในการให้บริการต้อนรับลูกค้าก็เช่นกัน จะเป็นคนที่อยู่ในครอบครัวเป็นหลัก คอยให้การต้อนรับ และการรับ order จากลูกค้า ในการปฏิบัติงานในธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อมใช้แรงงานคนเป็นหลัก โดยประมาณ ร้อยละ 80 ของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อม ยังขาดการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในการปฏิบัติการ ทั้ง

การคาดการณ์ และการควบคุม มีบางหน่วยงานที่เป็นร้านที่อยู่ในโรงแรมและร้านอาหารที่มีเครือข่ายมีสาขาในพื้นที่อื่น ๆ ด้วยเท่านั้นที่ได้มีการนำเอาเทคโนโลยีมาช่วยในการวางแผน การปฏิบัติการและการควบคุมตามที่กล่าวมาแล้ว โดยตัวอย่างการวางแผน อย่างเช่น เมื่อลูกค้าสั่งอาหาร พนักงานรับ order ก็จะคีย์ข้อมูลเข้าเครื่อง และส่งตรงไปยังบริษัทแม่ทันที ทำให้บริษัทแม่ทราบว่าลูกค้าสั่งอาหารประเภทไหน ยอดขายเท่าไร ซึ่งถือว่าเป็นการปฏิบัติการที่ดี มีผลต่อการกำกับควบคุมและส่งผลให้การดำเนินงานของร้านมีประสิทธิภาพ

การปฏิบัติการดำเนินงานของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมย่านเยาวราชมีการปฏิบัติการที่ให้ความสนใจกับนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าเป้าหมายสำคัญมากขึ้น จากการศึกษา พบว่า การดำเนินงานในธุรกิจอาหารมีรูปแบบที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมหลาย ๆ ส่วนที่เป็นอย่างนี้ เพราะลูกค้าเป้าหมายได้เปลี่ยนแปลง แตกต่าง และมีพฤติกรรมไปจากเดิม ๆ จากการศึกษา พบว่า การดำเนินงานของธุรกิจอาหารมีเป้าหมายที่ต้องการให้กิจการขายดี มีความอยู่รอดและเจริญรุ่งเรือง โดยแนวทางในการบรรลุเป้าหมายให้ความสำคัญกับการกำกับดูแลสถานะภาพทางการเงิน การจัดหาวัตถุดิบในการบริการลูกค้า และการปรุงหรือการผลิตอาหารเป็นหลัก โดยการปฏิบัติงานมีลักษณะการสั่งการไปยังผู้ปฏิบัติการโดยตรง ดังที่ผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการ ตามที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญได้กล่าวว่า

> *“การดำเนินงานในร้านมีคนไม่มาก 9 – 10 คน ปกติก็จะสั่งที่ผู้ปฏิบัติโดยตรง มีการแบ่งหน้าที่ว่าใครทำอะไร อย่างที่เข้ามาเป็นผู้ปรุง เรารับ order ก็ส่งตรงให้เขาเลย เพื่อให้การทำงานรวดเร็ว ข้อมูลการสั่งจะไม่เปลี่ยนแปลงคลาดเคลื่อน” --- AThCH*

อย่างไรก็ตาม หากพิจารณาการดำเนินงานในกิจกรรรมหลัก ๆ ก็เป็นสิ่งที่ทำเหมือนธุรกิจอื่น ๆ ในด้านต่าง ๆ โดยมีรายละเอียดจากการศึกษาค้นคว้าวิจัย ดังนี้

การปฏิบัติการทางด้านการเงิน

เงินเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญในเรื่องการขับเคลื่อนการบริหารงานในส่วนอื่น ๆ ให้เกิดประสิทธิภาพ และสามารถดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม สถานะทางการเงินจะเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงการดำเนินงานขององค์การ และรูปแบบการบริหารงานได้อย่างดี ข้อมูลทางการเงินเป็นสิ่งที่หน่วยงานจะต้องมีการลงบันทึกข้อมูล ซึ่งโดยปกติจะมีทั้งข้อมูลทางการเงินที่เป็นส่วนของรายได้หรือรายรับ และอีกส่วนหนึ่งจะเป็นข้อมูลทางด้านการเงินที่เป็นส่วนของค่าใช้จ่ายหรือรายจ่าย การบริหารทางด้านการเงินเป็นสิ่งที่ผู้บริหารจะต้องมีการลงบันทึกข้อมูล ทั้งส่วนที่เป็นรายรับและรายจ่าย ซึ่งการลงบันทึกข้อมูลดังกล่าว ก็คือ การลงบัญชีนั่นเอง หากมีการนำส่วนของรายรับกับส่วนของรายจ่ายจัดทำอยู่ในรูปของงบกำไรขาดทุนก็จะเป็นข้อมูลทางการเงินที่สามารถบอกให้ทราบว่าผลการดำเนินงานของกิจการหรือองค์การเป็นอย่างไรในรอบปีบัญชีนั้น ๆ และหากมีการนำข้อมูลทางการบัญชีมาจัดทำงบดุลก็สามารถใช้เป็นข้อมูลทางการเงินที่จะชี้ให้เห็นถึงสถานะทางการเงินขององค์การหรือกิจการได้อย่างดีว่าการดำเนินงานมีส่วนที่จะต้องปรับแก้ในส่วนไหนอย่างไรบ้าง ควรมีการปรับการบริหารงานในลักษณะใด การบริหารการเงินจะครอบคลุมการดำเนินงานที่จะต้องปฏิบัติ 3 ส่วน กล่าวคือ 1) การจัดหาหรือการได้มาซึ่งรายได้ของกิจการ

2) การจัดเก็บ ดูแลรักษา และ 3) การจัดสรรหรือการใช้จ่าย โดยกิจกรรมทั้ง 3 ส่วน ผู้บริหารจะต้องกำกับดูแลด้วยการบริหารเพื่อเกิดประสิทธิภาพการทำงานสูงสุด

การปฏิบัติการด้านการเงิน ผู้ปฏิบัติจะเป็นบุคคลากรซึ่งมาจากสมาชิกในครอบครัว การบริหารการใช้จ่ายเงินในกิจการกับเงินส่วนตัวยังขาดการแบ่งการดำเนินงานที่ชัดเจน มีธุรกิจจำนวนน้อยมากที่การปฏิบัติงานทางการเงินมีผู้ดูแล ซึ่งไม่ได้มาจากคนภายในครอบครัว และมีการบริหารที่แยกสถานะภาพทางการเงินส่วนตัวกับกิจการที่ชัดเจน

สำหรับการปฏิบัติการได้มาซึ่งเงินทุนหรือรายได้ของกิจการ โดยส่วนใหญ่ธุรกิจร้านอาหารในย่านเยาวราชมีการปฏิบัติการเพื่อรับทราบยอดจำนวนเงินที่ขายได้ในแต่ละวัน การบันทึกข้อมูลที่เป็นเรื่องเป็นราวยังมีจำนวนน้อยที่มีการปฏิบัติการ ในการทำบัญชีของกิจการที่ชัดเจนถึงค่าใช้จ่ายหรือต้นทุนที่ใช้ไป และมีการคำนวณเปรียบเทียบรายรับกับรายจ่ายหรือต้นทุนในแต่ละวันที่มีความชัดเจนแน่นอน การดำเนินงานเป็นเพียงประมาณการที่อาศัยความชำนาญ ยังขาดการบันทึกข้อมูลที่เป็นระบบ มีลักษณะของการทำไปใช้ไป และผู้ประกอบการมองไม่เห็นความสำคัญในแต่ละวันจะมีการนับยอดรวมว่าจำหน่ายได้จำนวนเท่าไรเท่านั้น ซึ่งผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้ให้ข้อมูลเอาไว้ว่า

> *“ปกติขายไป ประมาณการเอาไว้ว่าควรได้เงินเท่าไรในแต่ละวัน อาหารหม้อหนึ่งควรได้กี่จาน 10 หม้อ ควรได้เท่าไร แต่ไม่เคยจดเป็นเรื่องเป็นราว นับเป็นวัน ๆ ไป หรือขายไปก็ใช้ไป เวลาซื้ออะไรเพิ่มเติมก็นำเงินจากที่ขายได้นี้ล่ะไปซื้อ” --- A-ML / NaiX*

การปฏิบัติด้านการผลิต

ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช การปฏิบัติด้านการผลิตหรือการปรุงถือเป็นหัวใจในการดำเนินงาน พอ ๆ กับการบริการของบุคคลกร เพราะถือเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จ (key success factor) อย่างหนึ่ง ทั้งนี้ เพราะการปรุงอาหารถือเป็นศิลปะและกรรมวิธีที่ทำให้อาหารมีรสชาติเฉพาะถิ่น มีเอกลักษณ์ และเป็นภูมิปัญญาของคนในชุมชน หล่อหลอมวิถีชีวิตของผู้คนในกระบวนการผลิตเอาไว้ด้วย

การผลิตปรุงอาหารในธุรกิจ SMEs ในย่านเยาวราช โดยส่วนใหญ่มีการปรุงให้เห็น และเน้นความสดของวัตถุดิบ โดยเฉพาะอาหารทะเล ส่วนผสมของวัตถุดิบขึ้นอยู่กับผู้ปรุงแต่ละคน ในการปรุงอาศัยความชำนาญ ประสบการณ์ของแต่ละร้าน มีส่วนน้อยที่มาตรฐานถูกควบคุมจากบริษัทแม่ / กลาง โดยมีการเตรียมการพร้อมปรุงในแต่ละวัน

จากการสอบถามลูกค้า ลีลาและวิธีการปรุงที่สามารถมองเห็น เป็นสิ่งที่จูงใจการรับบริการอย่างหนึ่ง และที่สำคัญทำให้เกิดความเชื่อมั่นของความสด สะอาด ให้ความรู้สึก ความมั่นใจ และสร้างบรรยากาศที่ดี นอกจากการปรุง ตัววัตถุดิบเอง สถานประกอบการจะนำเสนอโชว์ให้ลูกค้าเห็น ดังแสดงในภาพที่ 4.2

ภาพที่ 4.2 วัตถุดิบเพื่อนำเสนอลูกค้า
ที่มา : www.chinatownyaowrach.com เข้าถึงข้อมูล พฤศจิกายน 2555

วิธีการผลิต / ปรุงอาหารจีน มีขั้นตอนและรายละเอียดมาก อาศัยความชำนาญเฉพาะ ทำให้เกิดความสนใจเป็นพิเศษ ลูกค้ามองว่าถึงแม้ประเภทอาหารเป็นชนิดเดียวกัน แต่รสชาติของอาหารและบรรยากาศของการรับประทานเยาวราชมีการแตกต่างจากที่อื่นมาก

การปฏิบัติการด้านบุคคลากร

สำหรับธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราช ส่วนใหญ่ใช้บุคคลากรซึ่งเป็นสมาชิกในครอบครัว โดยเฉพาะในตำแหน่งสำคัญ ๆ เป็นต้นว่า ตำแหน่งผู้ปรุง ตำแหน่งการดูแลลูกค้า ตำแหน่งการเก็บเงิน ส่วนบุคคลากรที่หามาเพิ่มเติมส่วนใหญ่ในฐานะลูกจ้างจะทำหน้าที่ในการเป็นพนักงานเสิร์ฟอาหาร พนักงานต้อนรับและบริการลูกค้า พนักงานเก็บล้าง รวมทั้ง พนักงานที่ทำหน้าที่ในการปรุง เป็นต้น การจัดหาบุคลากรใช้วิธีการจัดหาแบบบอกกล่าวต่อ ๆ กัน ปากต่อปาก อายุงานของพนักงานโดยเฉลี่ย 4 – 5 ปี วิธีการดูแลรักษาคนงาน ส่วนใหญ่ทางร้านจะใช้วิธีการอยู่ร่วมกันแบบพี่แบบน้อง สวัสดิการให้ทานอาหารฟรี ช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น ตรุษจีนหยุดไหว้เจ้า สงกรานต์ก็จะกำหนดเป็นวันหยุด

ลูกจ้างที่เข้ามาจะได้รับฝึกในเรื่องของการรับลูกค้า การทำความเข้าใจกับรายการอาหารและวิธีการรับ order การเสิร์ฟอาหาร การใช้ภาษา แต่ส่วนใหญ่หากเป็นลูกค้าต่างชาติบุคคลในครอบครัวที่ดูแลเรื่องการตลาดและการบริการจะเป็นผู้ดำเนินการเอง ที่จะต้องมีความชำนาญในเรื่องของการใช้ภาษา โดยภาษาหลักที่จะใช้ได้ คือ ภาษาจีน ภาษาอังกฤษ และภาษาญี่ปุ่น

สำหรับคุณสมบัติของลูกจ้าง โดยส่วนใหญ่เกือบทุกร้าน จะต้องเป็นคนมีลักษณะยิ้มแย้มแจ่มใส อดทน และเป็นคนที่มีความกระตือรือร้นในการให้บริการลูกค้า อย่างไรก็ตาม โอกาสที่ธุรกิจมีสิทธิในการคัดเลือกให้ได้พนักงานตามคุณสมบัติที่อยากได้มีน้อยมาก ดังนั้น อะไรที่เป็นกิจกรรมหลักสำคัญ ๆ เป็นสิ่งที่สมาชิกจะแบ่งสรรกันรับผิดชอบเองในครอบครัว อย่างเช่น พี่สาวเป็นผู้ปรุง น้องชายเป็นคนขายดูแลหน้าร้าน เป็นต้น ดังที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญกล่าวว่า

“คนงานหายากมากในปัจจุบัน เด็กไม่ค่อยอดทน ทำอะไรเองได้ก็จะทำ เพื่อไม่ให้ธุรกิจหยุดชะงัก เหนื่อยหน่อย ขอให้มีคนช่วยเก็บร้านก็พออยู่ได้ พี่ ๆ ช่วยในการปรุงและจัดหาวัตถุดิบ เราดูแลลูกค้า การขาย ถนัดกันคนละอย่าง พี่เขาได้รับการถ่ายทอดมา คนนอกเป็นลูกมือ” --- NaiX

ด้วยเหตุนี้ การจูงใจพนักงานในธุรกิจอาหารในย่านนี้ ส่วนใหญ่จะดูแลเหมือนคนในครอบครัว และให้ความเป็นพี่เป็นน้องและความเป็นเพื่อน

การปฏิบัติการด้านการตลาด

จากการศึกษา พบว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชอาศัยความเป็น brand เยาวราช ซึ่งเป็น china town ของเมืองไทย อาศัยผลการประชาสัมพันธ์จากหน่วยงานภาครัฐ แต่ยังขาดการดำเนินการด้านการตลาดด้วยตนเองอย่างจริงจัง ยังคงอาศัยการบอกปากต่อปาก และให้ความสำคัญด้านการปรุงและวัตถุดิบ แต่ขาดการสื่อสารที่มีความต่อเนื่อง ทำการตลาดเพื่อเชิญชวนลูกค้า อาศัยวิธีการตกแต่งร้านด้วยการติดเมนูหน้าร้านเป็นภาพ การจัดทำรายการอาหาร (menu) ของสถานประกอบการ ส่วนใหญ่ใช้ภาพประกอบภาษาไทย ภาษาจีน มีจำนวนน้อยใช้ภาษาอังกฤษ ดังภาพตัวอย่างที่ 4.3 – 4.4

ภาพที่ 4.3 ตัวอย่างเมนูของร้านอาหารในย่านเยาวราช
ที่มา : www.google.com เข้าถึงข้อมูล พฤศจิกายน 2555

ภาพที่ 4.4 ตัวอย่างเมนูของร้านอาหารในย่านเยาวราช
ที่มา : www.google.com เข้าถึงข้อมูล พฤศจิกายน 2555

สำหรับการศึกษาความต้องการและพฤติกรรมของลูกค้าอาศัยการจำจากสิ่งที่พบเห็น และใช้การสังเกตการณ์ ขาดการบันทึกรวบรวมที่ชัดเจน รวมทั้ง ข้อมูลเชิงปริมาณ ใช้การประมาณการและความรู้สึกตามที่กล่าวมาแล้ว โดยการดำเนินงานในกิจกรรมหลัก ๆ แล้วผู้วิจัยได้ทำการศึกษาโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ที่เกี่ยวข้องหลาย ๆ ฝ่าย ถึงมุมมองเกี่ยวกับจุดเด่น จุดด้อย โอกาส อุปสรรค ซึ่งขอนำเสนอรายละเอียด ดังนี้

จุดเด่น จุดด้อย โอกาส และอุปสรรคของธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราช

จากการศึกษาค้นคว้าโดยการสอบถาม สัมภาษณ์ผู้ประกอบการหรือผู้บริหาร การสังเกตการณ์สถานประกอบการธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราช พบว่า

1. บริบทที่เกี่ยวข้อง

จากการสำรวจสภาพพื้นที่จริง พบว่า สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปบนถนนเยาวราชมีธุรกิจอาหารทั้งที่จดทะเบียนและไม่จดทะเบียน ล้วนมีบทบาทในการสร้างสีสันบนถนนเยาวราชให้มีความคึกคัก เป็นแหล่งในการจับจ่ายใช้สอย มีวิถีชีวิตของคนจีนที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ คือ อาหารจากร้านแผงลอย อาหารสด และอาหารแห้งที่เป็นเครื่องปรุงสำหรับใช้ประกอบอาหารตามแบบฉบับของคนจีน ข้อมูลจากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยว พบว่า มูลเหตุจูงใจในการเดินทางเข้ามาชิมอาหารบนถนนเยาวราชยามราตรี ส่วนหนึ่งเพราะต้องการลิ้มลองอาหารจีน ต้องการสัมผัสบรรยากาศของ china town เมืองไทย แต่ส่วนหนึ่งโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่เป็นคนไทย เดินทางมาทานอาหารบนถนนเยาวราช เพราะมีวัตถุประสงค์เพื่อจับจ่ายอาหารแห้งและของไหว้เจ้าหรือข้าวของเครื่องใช้ในการเซ่นไหว้ ดังที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญให้ข้อมูลว่า

“ผมและครอบครัวมาทานอาหารที่นี่ ได้ 2 ต่อ มาตั้งแต่บ่ายแล้ว จริง ๆ มาเพื่อซื้อของไหว้เจ้า อยากได้บรรยากาศกลางคืน เลยอยู่ทานอาหารจีนด้วย มาจากแปดริ้ว ”
--- TT

บรรยากาศในย่านเยาวราชกลางคืนเป็นอีกสีสัน อันประกอบด้วย แสง สี ความหลากหลายของอาหาร ทั้งประเภท ราคา รูปแบบการรับประทาน และการนำเสนอที่มีทั้งร้านค้าและอาหารแผงลอย อาหารแผงลอยในย่านเยาวราช ถือเป็น china town โดดเด่นแห่งหนึ่งในเอเชีย มีลักษณะที่แตกต่างกับ china town ของประเทศอื่น ๆ ในเอเชียและในโลก มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งมีทั้งอาหารตามสั่ง อาหารเฉพาะอย่าง อาหารคาวหวาน ผลไม้ ฯลฯ ดังภาพที่ 4.5

ภาพที่ 4.5 การขายเกาลัดบนถนนเยาวราช

ภาพบรรยากาศเหล่านี้ เป็นสิ่งแต่งเติมสีสันบรรยากาศของธุรกิจอาหาร SMEs บนถนนเส้นนี้ให้มีมนต์เสน่ห์ มีบรรยากาศที่สามารถดึงนักท่องเที่ยว นักบริโภคเดินทางเข้ามาในพื้นที่ เพื่อชื่นชมซึมซับบรรยากาศความเป็นไทย – จีน ได้ชิมอาหารอร่อย ๆ ในตำนาน และศึกษาวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่กลมเกลียว เหนียวแน่นทางชาติพันธุ์ อันเป็นจารีตประเพณี ความเข้มแข็งในการทำมาหากิน เป็นย่านที่มีวิถีชีวิตเป็นของตนเอง มีเอกลักษณ์ มีความเป็นมาที่ยาวนาน เป็นสถานที่สำคัญที่ทุกชีวิตมีความสัมพันธ์ เป็นสถานที่ค้าขายเกี่ยวข้องกับประเพณีจีน ตั้งแต่เกิดจนตาย มีลักษณะความเป็นย่านซึ่งมีรากฐานของระบบเศรษฐกิจ ความเป็นอยู่ที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน มีเรื่องราวที่มีคุณค่าและเป็นจุดขาย สามารถสืบทอดให้ลูกหลานได้ และถือเป็นทรัพย์สินมีค่าทางด้านการท่องเที่ยว เป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่ดีที่สามารถบอกเรื่องราวความเป็นอยู่ของคนสมัยก่อน ถือเป็นพิพิธภัณฑ์ที่มีชีวิต

สำหรับเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับปากท้อง นอกจากอาหารที่พร้อมในการบริโภค สามารถสัมผัสได้ทั้งกลางวันและกลางคืนแล้วนั้น ย่านเยาวราชยังเป็นแหล่งอาหารแห้งที่สำคัญ โดยเฉพาะ

ที่เกี่ยวข้องกับประเพณีจีน ถือเป็นแหล่งใหญ่สุดในประเทศ ทุกชีวิตที่เข้ามาในพื้นที่สามารถจัดหาเพื่อนำไปใช้ประกอบพิธีกรรมตามประเพณีจีนได้ครบ

อาหารแห้ง จากการศึกษา พบว่า ธุรกิจอาหารประเภทนี้เกิดจากย่านเยาวราช เป็นแหล่งเศรษฐกิจมีคนจีนอยู่เป็นจำนวนมาก ความต้องการสินค้า อาหารแห้ง ในการดำรงชีวิต และในงานพิธีกรรมต่าง ๆ มีความต้องการสูง ประกอบกับพื้นที่เยาวราชใกล้เคียงกับบริเวณท่าน้ำราชวงศ์ เจริญกรุง สี่พระยา ฯลฯ ซึ่งเป็นพื้นที่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา เหมาะกับเป็นเส้นทางคมนาคม ขนถ่ายสินค้าสำคัญ ๆ ทั้งในและต่างประเทศ รวมทั้ง เป็นแหล่งชุมชนของผู้คนมากกมาย ถือเป็นแหล่งค้าขายที่สำคัญ

อาหารแห้งส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ใช้วิถีชีวิตประจำวันของคนจีนในการปรุงอาหารคาวหวาน รวมทั้ง เป็นอาหารที่ใช้เซ่นไหว้บรรพบุรุษ เซ่นไหว้ในโอกาสสำคัญ ๆ เช่น ตุรุษจีน วันพระจีน งานแต่งงาน งานลูกหลานคนจีน ฯลฯ ซึ่งล้วนอาศัยของแห้งต่าง ๆ ดังในภาพที่ 4.6

ภาพที่ 4.6 ธุรกิจอาหารแห้งบนถนนเยาวราช

ภาพที่ 4.7 ส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตบนถนนเยาราช
ที่มา : www.Chainatownyoawarach.com เข้าถึงข้อมูล ธันวาคม 2555

บริบทและวิถีชีวิตคนจีนในย่านเยาวราช นอกจากเกี่ยวข้องกับอาหารแห้งตามที่กล่าวมาแล้ว ยังมีอาหารหวานและผลไม้ โดยเฉพาะที่ใช้ในประเพณีนิยม และเกี่ยวข้องกับความเชื่อต่าง ๆ ของคนจีน เช่น ส้ม ชมพู องุ่น เชอรี่ ลิ้นจี่ ท้อ ฯลฯ ซึ่งเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจผู้คนให้เข้าไปเยือนพื้นที่

และทำให้เกิดบรรยากาศคึกคักในการค้าขายด้านอาหาร ผลไม้ที่พบส่วนใหญ่เป็นผลไม้ที่นิยมในการเซ่นไหว้ และเป็นผลไม้ที่คนจีนนิยมบริโภคตามความเชื่อและเป็นประโยชน์กับร่างกาย ให้โชคลาภ ดังแสดงในตารางที่ 4.17

ตารางที่ 4.17 ตัวอย่างผลไม้และความหมายที่ได้รับความนิยมตามความเชื่อ

ประเภทผลไม้	ความหมาย / ความเชื่อที่มีต่อผลไม้ประเภทต่าง ๆ
ท้อ	มีความเชื่อว่าขจัดภูตปีศาจ ป้องกันโรคภัย และทำให้อายุยืน
ส้ม : ไต่กิ๊ก	ความหมาย คือ ทองหรือสงบ โชคดี เชื่อว่าไหว้แล้วจะทำให้ชีวิตสงบได้เงินทอง
แอปเปิ้ล : เผ่งท้อ	ความหมาย คือ ปลอดภัย เชื่อว่าไหว้แล้วจะทำให้ปลอดภัย อายุยืน เจริญรุ่งเรือง
องุ่น : ผู่ท้อ	ความหมาย คือ สูงขึ้นลอยหรือกำไร เชื่อว่าไหว้แล้วทำให้ดีขึ้น ค้าขายก็มีกำไร ชีวิตมีความสมบูรณ์พูนสุข
สาลี่ : ซัวตังไล้	ความหมาย แปลว่า ภูเขา เชื่อว่าไหว้แล้วจะได้มีความมั่นคง เงินไหลมาเทมา
น้ำเต้า	ความหมาย ถือเป็นความยืนยาว อดทน เชื่อว่า เป็นมงคลให้มีอายุยืนยาว สุขภาพแข็งแรง มีลูกเต็มบ้าน หลานเต็มเมือง
ถั่วลิสง	ความหมาย ถือเป็นเมล็ดพันธุ์แห่งความยั่งยืน เชื่อว่าเป็นสัญลักษณ์มงคล แสดงความงอกเงย งอกงาม และยั่งยืนต่อเนื่อง
กล้วย : เก็ง เฮีย	ความหมาย แปลว่า กำไร, ที่โกยเงิน โกยทอง มีผลมากมาย เชื่อว่าไหว้ด้วยกล้วยเพื่อจะได้กอบโกย โชคลาภ (เวลาไหว้ต้องวางหงาย)
แก้วมังกร	ความหมาย แปลว่า ยิ่งใหญ่ เชื่อว่าไหว้แล้วจะได้เป็นใหญ่เป็นโต
ลูกพลับ	ความหมาย คือ ความไม่ย่อมย่อท้อต่ออุปสรรค เชื่อว่าไหว้แล้วทำให้มีความขยันขันแข็ง
สับปะรด : ฮั้งไล้	แปลว่า สีแดง เป็นสีของโชค มีความหมายในการเรียกโชคเข้ามา อีกความหมาย คือ การรอบรู้ กว้างไกล เชื่อว่าไหว้แล้วจะมีโชคเข้ามา
ลิ้นจี่	มีความเชื่อว่าเป็นมงคล
ลำไย	มีความเชื่อว่า มีอำนาจ วาสนา ความเป็นผู้นำ

หมายเหตุ : รายการที่เป็น**ตัวหนา** เป็นผลไม้ที่นิยมไหว้ตอนตรุษจีน
ที่มา : www.healt.kapook.com เข้าถึงข้อมูล 5 ธันวาคม 2555

นอกจากนั้น ในการศึกษาค้นคว้าด้วยการสังเกตการณ์และการสัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องบนถนนเยาวราช พบว่า ของเซ่นไหว้ที่นิยมใช้ในวิถีชีวิตของคนอื่น จะอยู่ที่ไหนก็มีแนวทางเดียวกัน ได้แก่ อาหารและประเภทของหวาน หรือที่เรียกโดยทั่วไปว่า ขนม ทั้งขนม ผลไม้ และของเซ่นไหว้อื่น ๆ เมื่อเสร็จพิธีกรรมจะต้องนำมาแบ่งให้ลูกหลานทานทั่วถึงกัน มีความเชื่อว่าเป็นมงคลกับชีวิต ของทุกอย่างที่เซ่นไหว้มีความหมาย ขนมก็เช่นเดียวกัน ไม่ว่า ขนมเข่ง ขนมเทียน ขนมถ้วยฟู ฯลฯ ดังแสดงในตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18 ตัวอย่างขนมที่ใช้ในการเซ่นไหว้

ประเภทขนม	ความหมาย / ความเชื่อ
ขนมเปี๊ยะ : ปิ่ง **餅**	ความหมาย : แปลว่า ขนมเปี๊ยะ เป็นสัญลักษณ์แห่งความเป็นสิริมงคล ความปรารถนาดีต่อกัน และความสมัครสมานสามัคคี ความเชื่อ : ไหว้แล้วทำให้มีสิริมงคล
ขนมสาลี่ / ขนมฟู : ฮวดโก้ย **發粿**	ความหมาย : ความเพิ่มพูนรุ่งเรือง เฟื่องฟู ความเชื่อ : เจริญรุ่งเรือง
ขนมเข่ง : ตีโก้ย **甜粿**	ความหมาย : ความหวานชื่น ราบรื่นในชีวิต ขนมเข่งที่ใส่ในชะลอม หมายถึง ความหวานชื่นอันสมบูรณ์ ความเชื่อ : เชื่อว่าจะทำให้ชีวิตราบรื่น หวานชื่น สมบูรณ์
ขนมเทียน :	ความหมาย : เป็นขนมที่ปรับปรุงขึ้นจากชาวจีนโพ้นแผ่นดิน ดัดแปลงมาจากขนมท้องถิ่นของไทย จากขนมใส่ไส้เปลี่ยนจากแป้งข้าวเจ้าผสมกะทิมาเป็นแป้งข้าวเหนียวแทน มีความหมายหวานชื่น ราบรื่น รูปลักษณ์เป็นกรวยแหลม มีลักษณะเป็นมงคลเหมือนเจดีย์ ความเชื่อ : มีมงคล
ขนมไข่ : จี่ด้น เกา 鸡蛋糕	ความหมาย : ความเจริญเติบโต ความเชื่อ : ไหว้แล้วทำให้เกิดความเจริญรุ่งเรือง
ซาลาเปา : เปาจื่อ **包子**	ไหว้เพื่อให้เปาไช้ แปลว่า ห่อโชค โดย หมั่นโถว มีแบบที่ทำจากหัวมัน เนื้อออกสีเหลือง และแบบไม่ผสมมัน เนื้อออกสีขาว นิยมทำให้แตกเหมือนดอกไม้บาน ถ้าลูกเล็กจะแต้มจุดแดง ลูกใหญ่จะปั๊มตัวหนังสือสีแดง เขียนว่า ฮก แปลว่า โชคดี ส่วนถ้ามีไส้ เรียก “ซาลาเปา” นิยมไส้เต้าซา แป้งไม่ผสมมัน หน้าไม่แตก มีตัวหนังสือปั๊มว่า เฮง แปลว่า โชคดี

ดังนั้น จะเห็นว่า อาหารที่ค้าขายในพื้นที่เยาวราช นอกจากใช้ในการบริโภคแล้ว ยังมีเรื่องของความเชื่อและประเพณี วิถีชีวิตของคนจีนเข้ามาเกี่ยวข้อง และเป็นแหล่งค้าขายอาหารชาวจีนที่ใหญ่ที่สุด รวมทั้ง เป็นแหล่งที่สามารถค้นหาความรู้ เรียนรู้ขนบธรรมเนียมประเพณีได้ด้วย จึงถือเป็นพื้นที่ที่มีคุณค่าในการอนุรักษ์ ดังที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญได้ให้ข้อมูลไว้ว่า

> *“ผมเป็นคนจีนที่เกิดในไทย เมื่อก่อนไม่ได้สนใจเกี่ยวกับประเพณี พิธีกรรม เพราะพ่อแม่จัดการ มา ณ วันนี้พ่อแม่ไม่อยู่แล้ว ทุกอย่างต้องจัดการเอง เพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด มาที่เยาวราช ทางร้านจะจัดให้ครบ โดยเฉพาะกระดาษไหว้ กระดาษแดง เพื่อใช้ติดประตูบ้าน เดิมก็ต้องอาศัยซินแซ มาที่นี่สามารถหาความรู้และเรียนรู้ ทำในสิ่งที่ถูกต้อง ผมมีความสุขที่ได้มาที่นี้ บรรยากาศทำให้นึกถึงพ่อแม่ญาติ ๆ” --- TT*

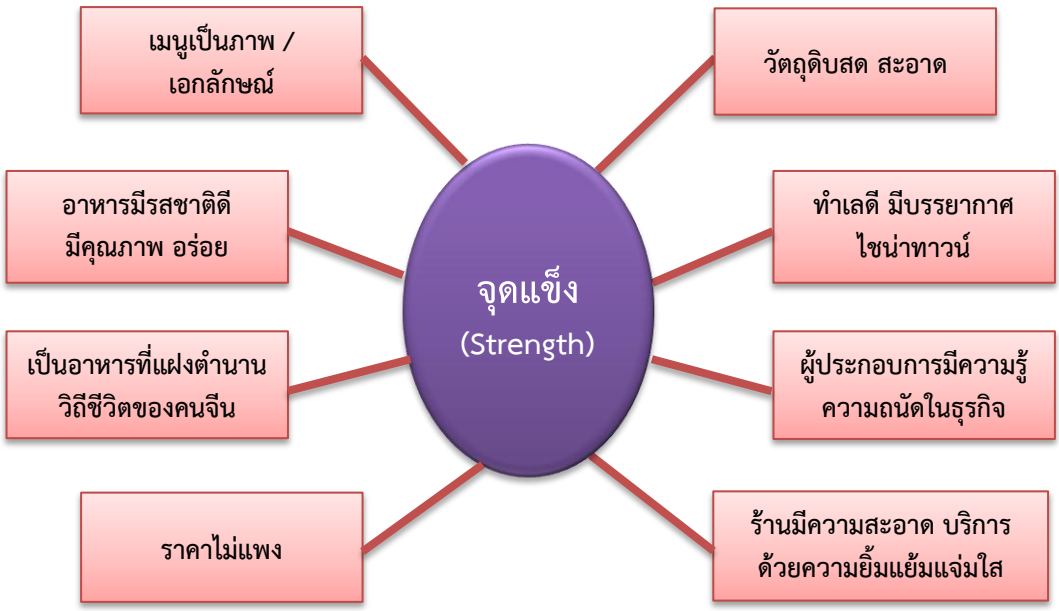
2. จุดเด่นของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อม

จากการศึกษาโดยการสอบถามและการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการหรือผู้บริหารสถานประกอบการธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชถึงจุดเด่นของกิจการ พบว่าส่วนใหญ่มองว่ากิจการของตนเองมีจุดเด่นในเรื่องการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ มีความสด สะอาด และอร่อย นอกจากนั้น ถือได้ว่าเป็นจุดเด่นหรือจุดแข็งของสถานประกอบการธุรกิจอาหารในย่านนี้ก็คือทำเองได้ ซึ่งหมายถึง การดำเนินงาน ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีความรู้ มีความถนัดและมีประสบการณ์ในการปรุงอาหารได้เอง ในลักษณะที่มีการถ่ายทอดรุ่นสู่รุ่น การดำเนินงานจึงทำได้ ตามที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญได้ให้ข้อมูลไว้ว่า

> *“การทำอาหารจีนที่มีคุณภาพ ต้นทุนสูง แค่ค่าแรงสำหรับคนทำหน้าที่กุ๊กและทีมงาน ต้นทุนสูงมาก หากไม่มีความรู้และสามารถปรุงเองได้จะลำบาก กุ๊กจีนที่มีฝีมือหายาก” --- EMayF*

ดังนั้น ในการเปิดร้านทำธุรกิจอาหารจีน ผู้ประกอบการส่วนใหญ่สามารถปรุงอาหารได้เอง ดูแลวัตถุดิบ เครื่องปรุงเอง จากการศึกษาธุรกิจในย่านเยาวราช สามารถสรุปจุดแข็งได้ ดังนี้

- อาหารมีรสชาติดี มีคุณภาพ อร่อย
- ทำเลดี มีบรรยากาศความเป็นไชน่าทาวน์
- วัตถุดิบมีคุณภาพ สด สะอาด
- ผู้ประกอบการมีความรู้ ความถนัดในธุรกิจของตนเอง
- เป็นอาหารที่แฝงตำนาน วิถีชีวิตของคนจีน
- ร้านสะอาด มีเครือข่าย
- บริการยิ้มแย้ม แจ่มใส
- เมนูเป็นภาพ / เอกลักษณ์



ภาพที่ 4.8 จุดแข็งในด้านต่าง ๆ

ในการดำเนินธุรกิจอาหาร ปัจจัยสำคัญ คือ การผลิตและการบริการ จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในย่านเยาวราช โดยส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีความชอบ ประสบการณ์ต่องานที่ทำมาก่อน ในอาหารทุกรูปแบบ ทั้งอาหารหวานและอาหารเฉพาะอย่าง หรือเป็นอาหารตามสั่งก็ตาม มีลักษณะเดียวกัน ซึ่งการมีประสบการณ์มาก่อน ทำให้รู้เทคนิควิธีในการดูแลแขก การปรุง การปฏิบัติการอื่น ๆ เป็นต้นว่า การกำกับ ควบคุม ดูแลพนักงาน รวมทั้ง การบริหารจัดการกับวัตถุดิบ ผู้ประกอบการได้นำเทคนิควิธีเหล่านี้มาผสมผสานตามสภาพของโอกาสและเวลาในการสร้างโอกาสให้ธุรกิจมีความสำเร็จ จากข้อมูลผู้ที่เคยมีประสบการณ์แล้วถึงมีข้อมูลที่ได้จากการศึกษาโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก เกือบร้อยเปอร์เซ็นต์ของธุรกิจอาหาร SMEs ที่ผู้ประกอบการและผู้บริหารมีประสบการณ์สำหรับการดำเนินงานในธุรกิจนี้มาก่อน ถึงแม้จะมีบางร้านที่ไม่ได้มีกิจการในย่านเยาวราชมาตั้งแต่เริ่มแรก เป็นคนนอกพื้นที่ อย่างเช่น เติบโตจากเขตคลองสาน หรือเขตบางขุนเทียน และเคยทำร้านอาหารที่โน้นมาก่อน ดังที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญได้ให้ข้อมูลไว้ว่า

“ที่ไม่ได้ทำหน้าที่นี้มาตั้งแต่เริ่มแรก รับช่วงจากเพื่อนของแฟน ร่วมหุ้นกัน เขามีบ้านมีอุปกรณ์ ให้เรามาช่วยบริหาร ก็ทำได้ พี่อยู่คลองสาน แฟนเป็นคนคลองสาน เขาทำร้านอาหารอยู่ที่คลองสาน เขาก็ทำร้านอาหารอยู่ที่คลองสาน ให้พี่มาอยู่ที่นี้” --- EThai C

หรือ

“ผมเป็นคนจีน อยู่เมืองจีน แต่เคยมาช่วยปู่และซอบ ปู่อยากให้พ่อแม่มาอยู่เมืองไทย มาทั้งครอบครัว ขายดี ของเราของสดจริง ๆ” --- E KamL

จุดด้อยของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อม

การประกอบธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราช ซึ่งเป็นพื้นที่เก่าแก่ที่มีความเป็นมายาวนาน เป็นย่านชุมชนคนจีนโพ้นทะเล การดำเนินธุรกิจล้วนมีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตขนบธรรมเนียมประเพณีของคนจีน ธุรกิจอาหารก็เป็นส่วนหนึ่งที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็นที่กล่าวขาน และจุดเด่นในด้านรสชาติและความอร่อยตามที่กล่าวมาแล้ว แต่การดำเนินการก็ถือว่ามีจุดอ่อนหลาย ๆ ส่วน เช่นเดียวกัน อย่างเช่น

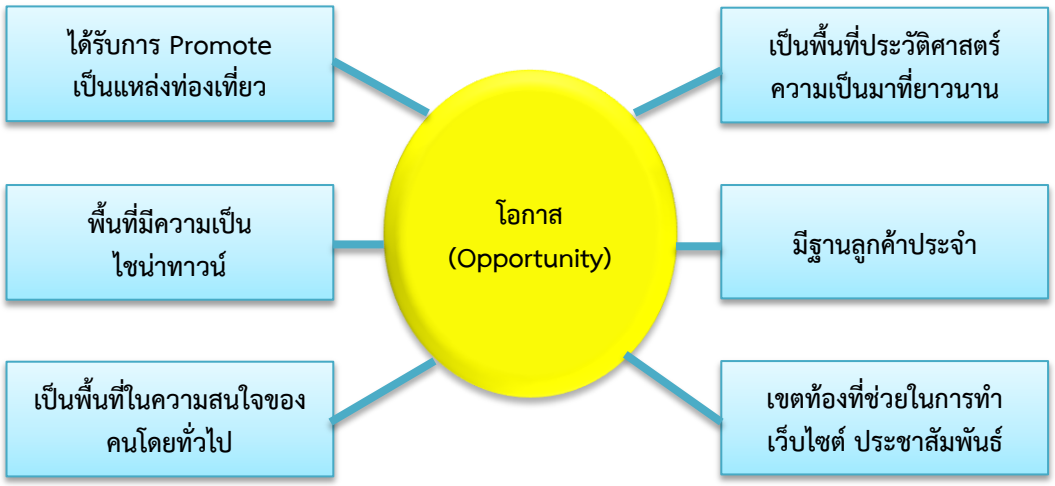
- แรงงานขาดแคลน หายาก
- มีพื้นที่จำกัด
- การพัฒนาทางกายภาพกระทำได้ลำบาก
- ที่จอดมีไม่เพียงพอ
- เครือข่ายกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายนอกยังขาดประสิทธิภาพ
- งานมีความจำเจ
- ต้นทุนสูง

ภาพที่ 4.9 จุดอ่อนของการดำเนินธุรกิจ

โอกาสของธุรกิจอาหารในย่านเยาวราช

จากการศึกษา พบว่า ธุรกิจอาหารในย่านเยาวราชมีโอกาสมากกว่าธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในพื้นที่อื่น ๆ ทั้งนี้ เพราะเยาวราชเป็นพื้นที่ที่ได้รับการส่งเสริมจากการท่องเที่ยวและการกีฬา และเขตสัมพันธวงศ์ มีการพัฒนาและส่งเสริมให้เป็นพื้นที่ที่ทางการท่องเที่ยวเพื่อการบริโภคและวัฒนธรรมวิถีชีวิตของคนจีน โดยมีการประชาสัมพันธ์เป็นระยะ ๆ ตามระยะเวลาในรอบปี ประเพณี เช่น เทศกาลตรุษจีน รวมทั้ง มีการปรับปรุงพื้นที่ เนื่องจากสมเด็จพระเทพเสด็จเยี่ยมประชาชนในพื้นที่ทุกปี

- พื้นที่มีความเป็นไชน่าทาวน์
- ได้รับการ Promote เป็นแหล่งท่องเที่ยว
- เขตท้องที่ช่วยในการทำเว็บไซต์ประชาสัมพันธ์
- มีฐานลูกค้าประจำ
- เป็นพื้นที่ประวัติศาสตร์ ความเป็นมาที่ยาวนาน
- อยู่ในความสนใจของคนโดยทั่วไป

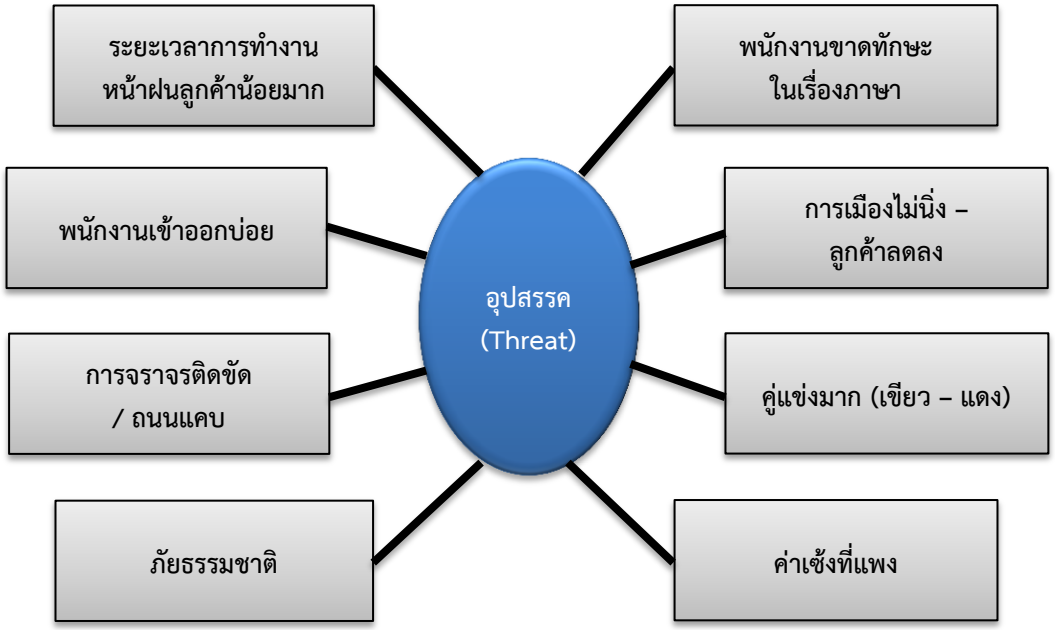


ภาพที่ 4.10 โอกาสของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อม

อุปสรรคของธุรกิจอาหารในย่านเยาวราช

การดำเนินงานของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชถึงแม้จะเป็นธุรกิจที่ได้รับโอกาสในด้านต่าง ๆ ตามได้กล่าวมาแล้ว แต่การดำเนินไม่ได้ง่ายในการขับเคลื่อน ทั้งนี้ เพราะธุรกิจต้องประสบกับปัญหาต่างหลาย ๆ ด้านที่ธุรกิจจะต้องปรับตัวเองเพื่อความอยู่รอดประเด็นที่เป็นปัญหาดังกล่าว มีดังนี้

- พนักงานขาดทักษะในเรื่องภาษา
- การเมืองไม่นิ่ง – ลูกค้าลดลง
- คู่แข่งมากหลากหลายรูปแบบ
- ค่าเช้งที่แพง
- พนักงานเข้าออกบ่อย
- ระยะเวลาการทำงานหน้าฝนลูกค้าน้อยมาก
- ภัยธรรมชาติ
- การจราจรติดขัด / ถนนแคบ



ภาพที่ 4.11 อุปสรรคของธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อม

แนวทางหรือรูปแบบการพัฒนาธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อม

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ที่เกี่ยวข้องและผู้มีความรู้เกี่ยวกับพื้นที่เยาวราช ถึงมุมมองในการพัฒนาธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อม เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความยั่งยืน ซึ่งพบว่า การจะทำให้การดำเนินธุรกิจอาหารมีการพัฒนาให้เจริญก้าวหน้ายิ่ง ๆ ขึ้นไปนั้น สามารถดำเนินการในรูปแบบการจัดการได้ ดังนี้ กล่าวคือ

1. **การจัด Zoning** การทำธุรกิจที่เปิดโอกาสให้กับคนในพื้นที่ ไม่ควรจัดให้ธุรกิจหรือบุคคลภายนอกเข้ามาจัดตั้งแผงลอย ผู้ให้ข้อมูลมองว่าการส่งเสริมการท่องเที่ยวและจัดงานถนนคนเดินที่เขตพื้นที่ทำอยู่เป็นประจำทุกปี ถือว่าเป็นการกระตุ้นธุรกิจและส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ได้ผลดีมาก เพราะในแต่ละปีมีผู้ที่เดินทางเข้ามาในพื้นที่ เพื่อซึมซับบรรยากาศความเป็นไชน่าทาวน์

ของถนนเส้นนี้มีจำนวนมาก ผู้คนคึกคัก อาหารขายดี แต่ไม่ใช่กลุ่มธุรกิจ SMEs เป็นคนนอกพื้นที่ ซึ่งเข้ามาขายโดยเขตพื้นที่อนุญาตให้เข้ามาค้าขายได้ ด้วยการจัดสรรพื้นที่บนฟุตบาทให้เช่าตั้งร้าน ทำให้เกิดปัญหากับร้านประจำ เพราะบดบังหน้าร้าน ดังที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญให้ข้อมูลไว้ว่า

"การจัดถนนคนเดินดีมาก แต่เขตฯ ต้องมีการจัดสรรพื้นที่หน้าร้านให้เหมาะสมกับคนที่ทำธุรกิจเดิมในท้องที่ด้วย ควรมีการวางให้มีความเหมาะสมกับทุกฝ่าย" --- EMuL

อย่างไรก็ตาม การจัด Zoning ค้าขาย ทุกฝ่ายจะต้องให้ความร่วมมือและมีส่วนร่วมจริงจังต่อการดูแล รักษา และส่งเสริมฟื้นฟู Zone ของตนเองให้มีลักษณะเป็นพลวัตรตลอดเวลา ดังที่ผู้ให้ข้อมูลได้กล่าวไว้ว่า

"การจัด Zone ตามที่บางท่านนำเสนอ เป็นสิ่งที่ไม่เลว เพราะการดำเนินการควบคุม กำกับ ดูแล สามารถทำได้ง่าย ลูกค้าก็สามารถเลือกใช้บริการได้ง่ายด้วย คิดว่าน่าจะ OK ควรต้องทำความเข้าใจกับทุกฝ่าย" --- TF / GC / TT

หรือ

"เยาวราชแค่ 1 กิโลเมตร ปกติโดยลักษณะของธุรกิจยามค่ำคืน ก็คือ อาหาร บ่งบอก Zone อาชีพโดยตัวมันอยู่แล้ว เพียงอยากให้เขตฯ ประสานงานกำกับดูแลความปลอดภัย จัดระเบียบร้านค้า เป็นไปได้อยากให้เป็นคนเดินทุกวัน ไม่ใช่ปีละครั้ง จัดให้เป็นระบบ ผมว่าทำได้" --- TT

ดังนั้น แนวทางการพัฒนาพื้นที่และธุรกิจอาหารควรมีการยกระดับพื้นที่เป็น Zoning อาหารกลางคืน ห้ามรถผ่าน โดยมีการอำนวยความสะดวกเส้นทางการเข้าออกที่เป็นระบบ

2. ปรับเมนูและสูตรอาหารให้มีความสอดคล้องกับความต้องการ และรสนิยมของลูกค้า เป็นประเด็นต่อเนื่องที่ผู้ให้ข้อมูลแสดงความคิดเห็นว่ามีความเกี่ยวข้องอย่างมากกับการจัด Zoning ซึ่งการบริการให้คนไทยนั้น ราคามีความสำคัญ เพราะอาหารจีนที่มีคุณภาพสูงนั้นมีผลต่อต้นทุนในการดำเนินงานและราคาของอาหารด้วย นักท่องเที่ยวไทยที่มาใช้บริการถนนคนเดิน จากการสัมภาษณ์ พบว่า อำนาจซื้อมีระดับหนึ่ง ดังนั้น การให้บริการจะต้องสามารถปรับเมนูที่เหมาะสมให้ได้ และจะต้องมีความสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าด้วย โดยในปัจจุบันลักษณะของลูกค้ามีการเปลี่ยนไปจากเดิมมาก เพราะสภาพสังคมเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ดังที่ผู้ให้ข้อมูลได้ให้ความเห็นเอาไว้ว่า

“ปัจจุบันโครงสร้างครอบครัวไทยเปลี่ยน จากครอบครัวขนาดใหญ่ เป็นขนาด 3 – 5 คน และสังคมเมืองอย่างเยาวราช ประชาชนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้าน การจราจรติดขัด เวลาหายไปกับการเดินทาง ดังนั้น การทานอาหารนอกบ้านมีความหมายในการใช้ชีวิตคนเมือง” --- GC / AMK / TT

นอกจากนั้น china town ถึงแม้จะมีพื้นฐานของอาหารตามรสนิยมคนจีน แต่ในปัจจุบัน กลุ่มลูกค้าเป้าหมายเปลี่ยนไป เดิมเจ้าสัวหรือคนจีนที่มีเงินมาเป็นลูกค้าต่างชาติมากขึ้น ทั้งจีน จีนมาเลย์ สิงคโปร์ ไต้หวัน และญี่ปุ่น เป็นต้น ร้านค้าจำเป็นต้องศึกษาพฤติกรรมลูกค้าและรสนิยมแต่ละกลุ่มว่าชอบแบบใด การปรับเมนูและสูตรเป็นสิ่งที่จำเป็น ดังที่ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญได้ให้ข้อมูลไว้ว่า

“หากลูกค้าเป้าหมายของธุรกิจอาหารจีนใน china town เมืองไทย เป็นคนต่างชาติ กุ๊กก็ต้องสามารถปรับเปลี่ยนเมนูได้ตามความเหมาะสม อย่างกุ๊กฮ่องกงมากในการปรับสูตร กุ๊กเมืองไทยก็ควรเป็นแบบนี้” --- EMuL / TT / AF

ดังนั้น จะเห็นว่าลูกค้าเป้าหมายของร้านอาหารบนถนนเยาวราชเปลี่ยนไป ทั้งคนไทยซึ่งต่างจากกลุ่มเดิมและที่ไม่ใช่คนไทยซึ่งเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวเพื่อการบริโภคจากต่างชาติก็เพิ่มมากขึ้น เพราะการส่งเสริมการท่องเที่ยวและการประชาสัมพันธ์พื้นที่ รวมทั้ง ธุรกิจอาหารผ่านเว็บไซต์มากขึ้น การปรับเมนูให้มีความสอดคล้องกับความต้องการลูกค้าจึงเป็นเรื่องสำคัญมาก ทั้งรูปแบบสีสัน ภาษาที่สามารถสื่อสารกับลูกค้าได้อย่างดี และเมนูควรเป็นสิ่งที่ได้ปรับปรุงสูตรอาหารตามความต้องการของลูกค้า เป็นรายการอาหารและสูตรที่ลูกค้าเห็นแล้วเข้าใจ ตัดสินใจได้ทันที

3. ปรับฐานข้อมูลให้ทันสมัย เป็นเรื่องที่ต้องอาศัยผู้ที่มีความรู้ทางเทคโนโลยีมืออาชีพมาช่วยดำเนินงาน เพราะฐานข้อมูลทางธุรกิจที่มีความทันสมัย เข้ากับเหตุการณ์ และสามารถใช้ในการตัดสินใจ เตรียมการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพเป็นสิ่งที่สำคัญ การวางแผนธุรกิจไม่ควรอยู่กับการคาดการณ์ โดยใช้ความรู้สึกหรือประสบการณ์ที่ขาดข้อมูลที่ชัดเจน ด้วยเหตุนี้ จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ นักวิจัยได้วิเคราะห์และสังเคราะห์ พบว่า ผู้ให้ข้อมูลเห็นความสำคัญของการจัดทำฐานข้อมูลและระบบที่ทันสมัยมีความแม่นยำ และถือเป็นแนวทางในการพัฒนาทำประโยชน์ให้กับธุรกิจอาหาร SMEs ได้อย่างดี ดังที่ผู้ให้ข้อมูลไว้ว่า

“ปัจจุบันโลกเปลี่ยนไปแล้ว สื่อต่าง ๆ มีมากขึ้น เทคโนโลยีทันสมัยและพัฒนาไปไกล การค้าขายจะทำแบบเดิม ๆ โดยไม่สนใจปรับเปลี่ยนสิ่งใหม่ และเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อการดำเนินงานด้วยแล้ว คงไม่ได้” --- TT / AT

หรือ

“การทำธุรกิจยุคนี้ต้องไวกับทุกสิ่งและไม่ย้ำกับที่ ข้อมูลสำคัญใช้ให้เกิดประโยชน์ อะไรที่สามารถประยุกต์ได้ ควรจะทำให้ล้ำหน้า” --- GC / TT

ฐานข้อมูลที่เกี่ยวกับนักท่องเที่ยว ข้อมูล แหล่งข้อมูลเพื่อความปลอดภัย ข้อมูลการเข้าถึง ฯลฯ ควรดำเนินการจริงจัง ต่อเนื่อง และสามารถนำไปใช้ให้เกิดเป็นรูปธรรม ด้วยเหตุนี้แนวทางการพัฒนาสำหรับการดำเนินธุรกิจในสมัยนี้ จึงควรมีการปรับฐานและระบบข้อมูลเพื่อสะดวกในการใช้งานที่ทันสมัย รวดเร็ว โดยเฉพาะข้อมูลทางด้านการตลาดเกี่ยวกับลูกค้าและการประชาสัมพันธ์ ฯลฯ

4. การอำนวยความสะดวกจากภาครัฐ

การส่งเสริมพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการบริโภค การอำนวยความสะดวกจากภาครัฐ ทั้งในเชิงองค์ความรู้ทางด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิตของคนในท้องที่ ด้านภาษา และด้านเทคโนโลยีที่จะต้องช่วยเหลือในการพัฒนาภาษาและเทคโนโลยีให้คนในพื้นที่ โดยเฉพาะบุคลากรลูกจ้างของธุรกิจอาหาร การอำนวยความสะดวกในเรื่องเส้นทางเข้า – ออก และความปลอดภัยที่จะเข้าไปใช้บริการในพื้นที่ ต้องมีความเข้มแข็งในการใช้ประโยชน์ เพื่อให้ทุกส่วนมีการพัฒนาที่เหมาะสม ไม่กระทบวิถีชีวิต วัฒนธรรม อันเป็นจุดขายให้เกิดผลลบ ไม่ว่าด้านความรู้สึกหรือด้านกายภาพดั้งเดิม ดังที่ผู้ให้ข้อมูลกล่าวไว้ว่า

“การพัฒนาพื้นที่เยาวราช และธุรกิจอาหารในย่านนี้ ให้เกิดผลจริงจัง ความสำคัญในการอำนวยความสะดวกการเข้าออกพื้นที่เป็นสิ่งที่จำเป็น เข้ามาแล้วรถติด ไม่มีที่จอด สิ่งนี้ควรมีเจ้าภาพประสานงานแก้ไขอย่างจริง” --- TT

การพัฒนาจะเกิดผลเชิงบวก ต้องมีเจ้าภาพจัดการและให้ความช่วยเหลือ หน่วยงานโดยเฉพาะเขตฯ พื้นที่ต้องเป็นเจ้าภาพที่จริงจัง เพื่อประสานทุกภาคส่วน ยึดหลักในการจัดการแหล่งท่องเที่ยวที่มีประสิทธิภาพ ทั้งการเข้าถึงแหล่งและการพัฒนาด้านอื่นที่เป็นประเด็นหลัก ๆ จะต้องจัดการให้เหมาะสมที่นักท่องเที่ยวสามารถเยี่ยมชมได้ นอกจากนั้น ปัจจัยการเข้าถึงแหล่งบุคคลชุมชนในพื้นที่ก็มีความสำคัญต่อการประชาสัมพันธ์อย่างมีส่วนรวม ภาษาจึงเป็นสิ่งจำเป็นทั้งการสื่อสารเพื่อให้ข้อมูลจำเป็น และการสื่อสารเพื่อการรับข้อมูล

5. ชุมชนมีส่วนร่วมต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างจริงจังเพื่อความยั่งยืน

เยาวราชถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการบริโภคที่สำคัญ ซึ่งรัฐให้ความช่วยเหลือในการพัฒนาด้านการประชาสัมพันธ์ โดยมีการจัดถนนคนเดินเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการบริโภค เยาวราชไม่ได้มีเพียงอาหารอร่อย แต่มีสิ่งที่ดีงามอันเป็นภูมิปัญญา เป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่ และมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ประวัติความเป็นมาอันทรงคุณค่า ควรแก่การศึกษา หากจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความยั่งยืน สมกับเป็นมรดกล้ำค่าวัฒนธรรมคนจีน จำเป็นที่ต้องให้ความรู้กับประชาชน และผลักดันให้คนในพื้นที่มีส่วนร่วมเฝ้าระวัง ปกปัก อนุรักษ์วัฒนธรรมล้ำค่าด้วยชุมชนและคนในพื้นที่อย่างจริงจัง รวมทั้ง การประชาสัมพันธ์ทำการตลาดไปยังกลุ่มเป้าหมายอย่างต่อเนื่องโดยมีการประเมินติดตามเป็นระยะ ๆ เพื่อปรับรูปแบบให้เกิดการพัฒนาที่ได้ผลและสัมผัสได้

เยาวราชถือเป็นแหล่งที่ชุมชนมีส่วนร่วมอย่างใกล้ชิดกับภาครัฐ เช่น การจัดงานตรุษจีน การจัดถนนคนเดิน โดยประชาสัมพันธ์เพื่อการท่องเที่ยวด้วย เป็นการมีส่วนร่วมเฉพาะกิจเมื่อท้องถิ่นเวลามีงาน แต่วิถีความเป็นอยู่ในทุก ๆ วัน เพื่อทำให้ท้องถิ่นที่เป็นบ้านของทุกคนน่าอยู่ยิ่ง ๆ ขึ้นไปนั้น มีหลายสิ่งหลายอย่างที่ทุกคนต้องช่วยกัน เช่น ภาษาจีน หรือองค์ความรู้เกี่ยวกับชุมชน หรือการอนุรักษ์ถอดบทเรียนสิ่งที่เป็นภูมิปัญญา อย่างด้นภาษาจีน สมาชิกในชุมชนก็สามารถช่วยสอนเองได้ เป็นต้น

6. ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายต้องช่วยกันอนุรักษ์ความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนทางด้านวัฒนธรรมอาหารด้วยบริการที่ดี

ตามที่กล่าวมาแล้วว่า การเข้าถึงเป็นประเด็นสำคัญ แต่การพัฒนาเพื่อการท่องเที่ยวจะเกิดผลอย่างแท้จริง ชุมชน ประชาชนในพื้นที่ต้องมีส่วนร่วมในการดูแลรักษามรดกที่มีคุณค่าของชุมชนและของชาติ ดังนั้น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในย่านเยาวราชเองก็เช่นกัน ต้องมีส่วนรวมในการกำกับดูแลรักษามาตรฐานคุณค่าของอาหารและความเป็นเอกลักษณ์ภูมิปัญญาของตนเอง อย่างไรก็ตาม การที่จะทำให้การรักษามาตรฐานของอาหารทั้งด้านคุณภาพและวิธีการปรุงเกิดผล ผู้ที่มีความเกี่ยวข้องจะต้องชี้ให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมีความรู้ทางการตลาด และเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์ความเป็นเอกลักษณ์ชุมชนที่ส่งผลให้วิถีชีวิตของคนในพื้นที่มีความยั่งยืนสืบไป ดังนั้น การพัฒนาธุรกิจอาหารเพื่อการท่องเที่ยวต้องดำเนินงานรวมกันทั้งหน่วยงานของรัฐ อย่างเช่น เขตพื้นที่สัมพันธวงศ์ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในฐานะคนในพื้นที่ รวมทั้ง สำนักงานวัฒนธรรม ฯลฯ ด้วยการ**สร้างบรรยากาศเยาวราชที่ชัด จัดโซนิ่ง จริงจังกับการท่องเที่ยว เหลียวแลคุณค่าด้านภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ รู้จักใช้ภาษา พัฒนาระบบจราจรเพื่อเข้าถึง พึ่งข้อมูลที่ทันสมัยในการทำธุรกิจ เยาวราชจะยั่งยืนสืบไป**

จากแนวทางดังกล่าว ชี้ให้เห็นว่า การธุรกิจอาหารในย่านเยาวราชจะพัฒนาได้ ส่วนสนับสนุนมีความสำคัญอย่างมาก การทำธุรกิจในปัจจุบัน การมีเครือข่ายความร่วมมือเป็นสิ่งจำเป็น ผู้ประกอบการอาหารเยาวราชต้องร่วมมือผนึกกำลัง ทั้งในธุรกิจอาหาร ธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้องต่อการสร้างบรรยากาศ China town หน่วยงานของรัฐทั้งในและนอกพื้นที่ รวมทั้ง หน่วยงานภาคเอกชน การดำเนินงานก็จะประสบความสำเร็จยั่งยืน