

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาถึงรูปแบบการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมบนถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ มีวัตถุประสงค์ที่ทำการศึกษารูปแบบพื้นฐานและการดำเนินงานของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในย่านเยาวราช รวมทั้ง การวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรค เพื่อกำหนดรูปแบบการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางขนาดย่อมที่เอื้อต่อการท่องเที่ยวในพื้นที่เยาวราช จากการศึกษาสรุปผลได้ ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

1. โครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมบนถนนเยาวราช

โครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมบนถนนเยาวราช จากข้อมูลกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ พบว่า โครงสร้างด้านภาวการณ์ลงทุนอยู่ในสถานะที่คงตัว ระหว่างปี 2550 – 2554 เหตุที่เป็นอย่างนี้ เพราะผลกระทบจากเหตุการณ์บ้านเมืองไม่สงบ อันเกิดจากการชุมนุมของคนเสื้อเหลือง เสื้อแดง และมหาอุทกภัย ทำให้นักลงทุนขาดความมั่นใจต่อสถานะการลงทุน จากข้อมูลกระทรวงพาณิชย์ชี้ให้เห็นการลงทุนบนถนนหลัก ๆ อย่างถนนวานิช 1 และถนนเยาวราช มีจำนวนพอ ๆ กัน

เมื่อพิจารณาประเภทของอาหาร พบว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช โดยส่วนใหญ่ให้บริการอาหารประเภทตามสั่ง ทั้งอาหารจีนและอาหารซีฟู้ด โดยคิดเป็นร้อยละ 84.13 และถ้าพิจารณาเฉพาะธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราช พบว่า ร้อยละ 71.88 เป็นร้านอาหารตามสั่ง นอกนั้นเป็นอาหารเฉพาะ ซึ่งทั้งสองลักษณะได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวพอ ๆ กัน ทั้งนี้ เพราะการประกอบการธุรกิจอาหารในย่านนี้มีพื้นฐานมาจากความถนัดและความชอบของผู้ประกอบการ โดยเริ่มจากกิจการเล็ก ๆ มาก่อน

ขนาดเงินทุนจดทะเบียนจากข้อมูลกระทรวงพาณิชย์ พบว่า คนส่วนใหญ่มีเงินทุนจดทะเบียน ไม่เกิน 5 แสนบาท คิดเป็น ร้อยละ 35.9 และมีรูปแบบการจัดตั้งกิจการอยู่ในรูปแบบเจ้าของคนเดียว คิดเป็น ร้อยละ 71.88 โดยมีระยะเวลาการดำเนินงานส่วนใหญ่ มากกว่า 10 ปีขึ้นไป

ในด้านผู้บริหารหรือผู้ประกอบการและการก่อตั้ง พบว่า ผู้ประกอบการโดยส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารมาก่อน และมีการก่อตั้งกิจการด้วยตัวเอง รองลงมา คือ การรับมรดกตกทอดจากบรรพบุรุษ โดยมีมูลเหตุในการก่อตั้งเป็นเพราะมีความชอบ ความถนัด และการมองเห็นโอกาส

2. การดำเนินงานของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม

การดำเนินการของธุรกิจจะเกิดประสิทธิภาพเป็นเรื่องที่จะต้องใส่ใจการดำเนินงานตั้งแต่ในเรื่องการวางแผน การปฏิบัติการ และการควบคุม โดยส่วนใหญ่ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชดำเนินการ ดังนี้

การวางแผน มีการวางแผนการดำเนินงานล่วงหน้า เพียง 1 – 2 วัน เท่านั้น และส่วนใหญ่เป็นการวางแผนในเรื่องของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กระบวนการวางแผนใช้วิธีการอาศัยประสบการณ์ในอดีตเพื่อการคาดการณ์ล่วงหน้า ไม่ได้อาศัยหลักวิชาการ แต่อาศัยข้อมูลในอดีตถูกนำมาใช้ด้วยความเคยชิน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ เพื่อให้คุณภาพอาหารมีมาตรฐาน การบริการบรรลุตามเป้าหมาย สำหรับวัตถุดิบเป็นของแห้ง มีการวางแผน เตรียมการ เป็นรายอาทิตย์ รายเดือนแล้วแต่ชนิดของวัตถุดิบ

การปฏิบัติการและการควบคุมการดำเนินงาน มีการปฏิบัติการที่ส่วนใหญ่อาศัยสมาชิกในครอบครัวเป็นหลัก การดำเนินงานก็ง้ออาชีพกึ่งธุรกิจ แรงงานในครอบครัวจะปฏิบัติการสำหรับกิจกรรมหลัก ๆ เช่น การปรุงอาหาร การจัดหาวัตถุดิบ การดูแลเรื่องการเงิน และการต้อนรับลูกค้า เมื่อพิจารณารายละเอียดการปฏิบัติการกิจกรรมหลัก ๆ พบว่า

1) **การปฏิบัติทางการเงิน** ผู้ที่ทำหน้าที่จะเป็นบุคลากรในครอบครัว การใช้จ่ายเงินยังขาดการจัดสรรที่เป็นสัดส่วน ขาดการบันทึกข้อมูลการใช้จ่าย และรายได้ของธุรกิจอย่างเป็นระบบ มีธุรกิจเพียงจำนวนน้อยที่มีการทำบัญชีรายวันของกิจการที่ชัดเจน และยังคงมีการปฏิบัติงานทางการเงินในลักษณะที่ทำไปใช้ไป ไม่มีการแยกเงินของกิจการกับการเงินส่วนตัวที่ชัดเจน การปฏิบัติการได้มาซึ่งเงินทุนหรือรายได้ของกิจการ โดยส่วนใหญ่ธุรกิจร้านอาหารบนถนนเยาวราชมีการปฏิบัติการเพื่อรับทราบยอดจำนวนเงินที่ขายได้ในแต่ละวัน และผู้ประกอบการมองไม่เห็นความสำคัญ การดำเนินงานเป็นเพียงประมาณการที่อาศัยความชำนาญ ยังขาดการบันทึกข้อมูลที่เป็นระบบ มีลักษณะของการทำไปใช้ไป มีเพียงส่วนน้อยที่มีการบันทึกข้อมูลที่เป็นระบบอย่างเช่น กิจการที่มีลูกหลานซึ่งเรียนจบมาแล้วดำเนินการต่อและขยายกิจการออกไปนอกพื้นที่กับกิจการอีกประเภทที่อยู่นอกพื้นที่เข้ามาจัดตั้งสาขาบนถนนเยาวราช เงินหมุนเวียนในกิจการก็มาจากเงินสะสมเป็นส่วนใหญ่ ไม่นิยมกู้สถาบันการเงิน

2) **การปฏิบัติการด้านการผลิต** ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของการดำเนินงานสำหรับธุรกิจอาหาร เพราะเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จของกิจการ การผลิตในธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราชเน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบและความชำนาญของผู้ปรุง การปรุงนิยมให้ลูกค้มองเห็นถึงวิธีการกระบวนการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นถึงคุณภาพของอาหาร การปรุงให้เห็นและเน้นความสดของวัตถุดิบ โดยเฉพาะอาหารทะเล ถือเป็นกลยุทธ์ในการขาย การปรุงส่วนผสมของแต่ละคนอาศัยความชำนาญประสบการณ์ของแต่ละร้าน มีส่วนน้อยที่มาตรฐานถูกควบคุมจากบริษัทแม่ / กลาง โดยมีการเตรียมการพร้อมปรุงที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน รายการอาหารอาศัยภาพถ่ายเพื่อการสื่อสาร การคิดรายการยังขาดการพลิกแพลงสูตรตามลักษณะของลูกค้า

3) **การปฏิบัติการในด้านบุคคล** จากการศึกษา พบว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชอาศัยบุคลากรในครอบครัวเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะตำแหน่งสำคัญ ๆ เช่น พนักงานเก็บเงิน พนักงานดูแลต้อนรับลูกค้า พนักงานสำหรับปรุงอาหาร เป็นต้น วิธีการจัดหาลูกจ้าง ส่วนใหญ่ใช้วิธีการบอกต่อ ๆ กัน แบบปากต่อปาก การจูงใจใช้วิธีการอยู่ร่วมกันแบบพี่แบบน้อง โดยปัจจุบันการดำเนินงานนอกจากอาศัยคุณสมบัติของบุคลากรที่มีจิตบริการที่ดีแล้วที่สำคัญบุคลากรจะต้องมีความชำนาญในเรื่องของภาษา ทั้งภาษาจีน ภาษาอังกฤษ และภาษาญี่ปุ่น

นอกจากนั้น ต้องมีคุณลักษณะที่มีลักษณะยิ้มแย้มแจ่มใส อุดม และมีความกระตือรือร้น ในการบริการลูกค้า

4) **การปฏิบัติการทางการตลาด** การศึกษา พบว่า การดำเนินงานธุรกิจทางด้านอาหารในย่านเยาวราช อาศัยความเป็นแบรนด์เยาวราชของการเป็นไชน่าทาวน์เมืองไทย การประชาสัมพันธ์ยังนิยมใช้แบบปากต่อปาก รวมทั้ง การติดเมนูหน้าร้านเป็นภาพ ภาษาที่ใช้ในเมนูส่วนใหญ่เป็นภาษาไทยและจีน มีภาษาอังกฤษบ้าง อาศัยการใช้ภาพเป็นหลัก ลูกค้าที่ใช้บริการมีจำนวนสูง คือ คนจีน มาเลเซีย และไต้หวัน รวมทั้ง ญี่ปุ่น และคนไทย ขาดการดำเนินงานทางการตลาดที่จริงจัง ในแง่ของการใช้ฐานข้อมูลและเทคโนโลยีเข้ามาช่วย เขตสัมพันธ์ช่วยประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ ขาดการเก็บข้อมูลลูกค้าที่เป็นระบบ การดำเนินงานเป็นการตั้งรับ ขาดการปฏิบัติเชิงรุก

3. จุดเด่น จุดด้อย โอกาส และอุปสรรคของธุรกิจอาหารในย่านเยาวราช

บนถนนเยาวราชมีธุรกิจอาหารทั้งที่จดทะเบียนและไม่ได้จดทะเบียน ล้วนมีบทบาทในการสร้างสีสันบนถนนเยาวราชให้มีความคึกคัก เป็นแหล่งในการจับจ่ายใช้สอย มีวิถีชีวิตของคนจีนที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทั้งอาหารจากร้านแผงลอย อาหารสด และอาหารแห้งที่เป็นเครื่องปรุงสำหรับใช้ประกอบอาหารตามแบบฉบับของคนจีน นักท่องเที่ยวมีมูลเหตุจูงใจในการเดินทางเข้ามาชิมอาหารบนถนนเยาวราชยามราตรี ส่วนหนึ่งเพราะต้องการลิ้มลองอาหารจีน ต้องการสัมผัสบรรยากาศของ china town เมืองไทย แต่ส่วนหนึ่งโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่เป็นคนไทย เดินทางมาทานอาหารบนถนนเยาวราช เพราะมีวัตถุประสงค์เพื่อจับจ่ายอาหารแห้งและของไหว้เจ้า หรือข้าวของเครื่องใช้ในการเซ่นไหว้

สำหรับเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับปากท้อง นอกจากอาหารที่พร้อมในการบริโภค สามารถสัมผัสได้ทั้งกลางวันและกลางคืนแล้วนั้น ย่านเยาวราชยังเป็นแหล่งอาหารแห้งที่สำคัญ โดยเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับประเพณีจีน ถือเป็นแหล่งใหญ่สุดในประเทศ ทุกชีวิตที่เข้ามาในพื้นที่ สามารถจัดหาเพื่อนำไปใช้ประกอบพิธีกรรมตามประเพณีจีนได้ครบถ้วน ทำให้พื้นที่นี้มีทั้งจุดเด่น จุดด้อย โอกาสมากมาย แต่ในขณะเดียวกันก็มีอุปสรรคขวางกั้น ดังสรุปได้ในตารางที่ 5.1 – 5.2

จุดเด่น จุดด้อย

สถานประกอบธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชมองว่ากิจการตนเองมีจุดเด่นในเรื่องการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ มีความสด สะอาด และอร่อย และเป็นสถานประกอบการธุรกิจอาหารที่สามารถปรุงหรือทำเองได้ ซึ่งหมายถึง การดำเนินงานที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีความรู้ มีความถนัด และมีประสบการณ์ในการปรุงอาหารได้เอง ในลักษณะที่มีการถ่ายทอดรุ่นสู่รุ่น ส่วนจุดด้อย การประกอบธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราช ซึ่งเป็นพื้นที่เก่าแก่ที่มีความเป็นมายาวนาน เป็นย่านชุมชนคนจีนโพ้นทะเล การดำเนินธุรกิจล้วนมีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณีของคนจีน ธุรกิจอาหารก็เป็นส่วนหนึ่งที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็นที่กล่าวขาน และจุดเด่นในด้านรสชาติและความอร่อยตามที่กล่าวมาแล้ว แต่การดำเนินการก็ถือว่ามีความอ่อนหลาย ๆ ส่วน เช่นเดียวกัน ดังแสดงในตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 จุดเด่น จุดด้อยสำหรับธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราช

จุดเด่น	จุดด้อย
<p>อาหารมีรสชาติดี มีเอกลักษณ์ เรื่องราว ตำนาน คุณภาพของวัตถุดิบสด สะอาด ทำให้ลูกค้ามั่นใจ สถานที่ตั้งอยู่ในโซนทาวนที่มีชื่อเสียงของเมืองไทย ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมีความรู้ ความถนัดในสิ่งที่ทำ และเป็นคนในครอบครัว เมนูอาหารหลากหลาย เอกลักษณ์ บรรยากาศความเป็นจีน</p>	<p>สถานที่คับแคบไม่เอื้อต่อการปรับเปลี่ยน สถานที่จอดรถไม่เพียงพอ และแออัดในการจราจร อัตราการเข้าออกของพนักงานสำหรับธุรกิจอาหารสูง ต้นทุนการดำเนินงานด้านวัตถุดิบ และค่าแรงสำหรับ พ่อครัวฝีมือดีมีอัตราสูง บริหารภายใต้การใช้ข้อมูลที่เป็นระบบน้อยมาก ทัศนคติของผู้ประกอบการในการรับสิ่งใหม่ ๆ ยังมีน้อย</p>

โอกาสและอุปสรรค

การศึกษา พบว่า ธุรกิจอาหารในย่านเยาวราชมีโอกาสมากกว่าธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในพื้นที่อื่น ๆ ทั้งนี้ เพราะเยาวราชเป็นพื้นที่ที่ได้รับการส่งเสริมจากทางท่องเที่ยวและการกีฬา และเขตสัมพันธวงศ์ ส่งเสริมพัฒนาให้เป็นพื้นที่ที่ทางการท่องเที่ยวเพื่อการบริโภคและวัฒนธรรม วิถีชีวิตของคนจีน โดยมีการประชาสัมพันธ์เป็นระยะ ๆ ตามระยะเวลาในรอบปี ประเพณี เช่น เทศกาลตรุษจีน รวมทั้ง มีการปรับปรุงพื้นที่ เนื่องจากสมเด็จพระเทพเสด็จเยี่ยมประชาชนในพื้นที่ทุกปี ทำให้เกิดโอกาส อย่างไรก็ตาม การดำเนินเพื่อบรรลุเป้าหมายและยั่งยืนไม่ได้ง่ายในการขับเคลื่อนเสมอไป ทั้งนี้ เพราะธุรกิจต้องประสบกับปัญหาอุปสรรคต่าง ๆ หลาย ๆ ด้าน ซึ่งต้องปรับเปลี่ยนตัวเองเพื่อความอยู่รอด โดยโอกาส และอุปสรรคในด้านต่าง ๆ ดังแสดงในตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 โอกาสและอุปสรรคของพื้นที่และธุรกิจอาหารบนถนนเยาวราช

โอกาส	อุปสรรค
<p>ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐ เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เขตพื้นที่สัมพันธวงศ์ มีความเป็นโซนทาวนของประเทศไทย มีลูกค้าประจำที่เป็นนักธุรกิจ ได้รับความช่วยเหลือด้านข้อมูลในการทำเว็บไซต์ในการประชาสัมพันธ์ เป็นแหล่งทางวัฒนธรรมจีนที่เข้มแข็ง</p>	<p>สภาพธรรมชาติตามฤดูกาล สภาวะทางการเมืองที่ขาดความเชื่อมั่น คู่แข่งที่มีลักษณะเป็นแผงลอยจำนวนมาก ขาดแคลนด้านแรงงานที่มีประสิทธิภาพ การจราจรติดขัด สภาพแวดล้อมแออัด ที่ดินมีราคาแพงมาก</p>

4 รูปแบบการพัฒนาธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อม

การจะทำให้การดำเนินธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมมีการพัฒนาเจริญก้าวหน้ายิ่ง ๆ ขึ้นไปนั้น สามารถดำเนินการในรูปแบบการจัดการ ดังนี้ กล่าวคือ

- 1) มีการจัด Zoning
- 2) ปรับเมนูและสูตรอาหารให้มีความสอดคล้องกับความต้องการและรสนิยมของลูกค้า
- 3) ปรับฐานข้อมูลที่ทันสมัยและเป็นระบบ ด้วยการจ้างมืออาชีพ
- 4) ภาครัฐให้ความช่วยเหลือในการพัฒนาภาษาให้คนในพื้นที่ โดยเฉพาะลูกจ้างของธุรกิจอาหาร มีการปรับปรุงบรรยากาศของพื้นที่โดยรวม
- 5) ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายต้องช่วยกันอนุรักษ์ความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน
- 6) จัดบริการที่ดีและปรับแนวคิดผู้ประกอบการให้การบริหารภายในที่มีประสิทธิภาพ

ดังนั้น การพัฒนาธุรกิจอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ต้องดำเนินงานร่วมกันทั้งหน่วยงานของรัฐ อย่างเช่น เขตพื้นที่สัมพันธวงศ์ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในฐานะคนในพื้นที่ รวมทั้ง สำนักงานวัฒนธรรม ฯลฯ ด้วยการสร้างบรรยากาศเยาวราชที่ชัด จัดโซนนิ่ง จริงจังกับการท่องเที่ยว เหลียวแลคุณค่าด้านภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ รู้จักใช้ภาษา พัฒนาระบบจราจรเพื่อเข้าถึง พึ่งข้อมูลที่ทันสมัยในการทำธุรกิจ เยาวราชจะยั่งยืนสืบไป

อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในย่านเยาวราช จากข้อมูลกระทรวงพาณิชย์ พบว่า โครงสร้างด้านภาวการณ์ลงทุนอยู่ในสถานะที่คงตัวระหว่างปี 2550 – 2554 เหตุที่เป็นอย่างนี้เพราะเหตุการณ์บ้านเมืองไม่สงบ อันเกิดจากการชุมนุมของคนเสื้อแดง และเกิดการปะทะ ทำให้นักลงทุนขาดความมั่นใจต่อสถานะการลงทุน และจากข้อมูลกระทรวงพาณิชย์ชี้ให้เห็นการลงทุนบนถนนหลัก ๆ อย่างถนนวานิช 1 และถนนเยาวราช มีจำนวนพอ ๆ กัน ทั้งนี้ ความเป็นย่านเยาวราชครอบคลุมถนนหลายสาย แต่ถนนวานิช 1 และถนนเยาวราชเป็นเส้นกลางของย่านนี้ในลักษณะเป็นหลักจากทิศเหนือไปใต้ ทิศตะวันออกไปตะวันตก และเมื่อพิจารณาประเภทของอาหาร พบว่า ธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อมเยาวราชโดยส่วนใหญ่ ให้บริการอาหารประเภทตามสั่ง ทั้งอาหารจีน และอาหารซีฟู้ด และถ้าพิจารณาเฉพาะธุรกิจบนถนนเยาวราชจะเป็นร้านอาหารตามสั่ง นอกนั้นเป็นอาหารเฉพาะ ซึ่งทั้งสองลักษณะได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวพอ ๆ กัน ทั้งนี้ เพราะการประกอบการธุรกิจอาหารในย่านนี้ มีพื้นฐานมาจากความถนัดและความชอบของผู้ประกอบการ ซึ่งเริ่มจากกิจการเล็ก ๆ มาก่อน ทั้งนี้ จะเห็นว่า มีความสอดคล้องกับคุณลักษณะของธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อมตามที่ <http://km.tup.ac.th/SMEs/learn2.html> เข้าถึงข้อมูล วันที่ 1 เมษายน 2554 ได้แสดงเปรียบธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อมเอาไว้ และข้อมูลจากกรมพัฒนาการค้า กระทรวงพาณิชย์ (กระทรวงพาณิชย์, 2555) นอกจากนั้น เมื่อพิจารณาข้อมูลเกี่ยวกับขนาดเงินทุนจดทะเบียนจากข้อมูลกระทรวงพาณิชย์ พบว่า คนส่วนใหญ่มีเงินทุนจดทะเบียนไม่เกิน 5 ล้านบาท ซึ่งสอดคล้องและเป็นไปตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พ.ศ.2543 รวมทั้ง ข้อค้นพบที่ชี้ว่าการดำเนินธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราชเป็นการดำเนินงานที่มีรูปแบบการจัดตั้งกิจการอยู่ในรูปแบบเจ้าของคนเดียว เป็นผู้ที่

มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารมาก่อน มีการก่อตั้งกิจการด้วยตัวเอง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด และคุณลักษณะของการทำธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อมโดยทั่วไปที่แสดงข้อมูลใน <http://km.tup.ac.th/SMEs/learn2.html> เข้าถึงข้อมูล วันที่ 1 เมษายน 2554

สำหรับการดำเนินงานของธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมบนถนนเยาวราช เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม อย่างเช่น การดำเนินงานทางการเงิน จากเดิมที่ไม่มีการบันทึกข้อมูล ในปัจจุบันมีบ้าง แต่รูปแบบการบันทึกข้อมูลทางบัญชีที่จะนำมาใช้ในการบริหารยังมีขาดรูปแบบ ที่มีระบบชัดเจน คนทำหน้าที่ในการบริหารกับคนที่ดำเนินการทางบัญชียังขาดความสัมพันธ์เชิง การกระทำ ทำให้การอ่านและการใช้ข้อมูลทางการเงินเข้ามาช่วยพิจารณาสถานภาพการดำเนินงาน ของกิจการยังขาดความสมบูรณ์อย่างแท้จริง โดยปกติข้อมูลที่ใช้ในการตัดสินใจจะต้องประกอบ ไปด้วยข้อมูลด้านต่าง ๆ ที่นำมาสัมพันธ์ อันส่งผลต่อการดำเนินงานในภาพรวม ธุรกิจอาหารบนถนน เยาวราชยังมีการใช้จ่ายของกิจการกับการเงินส่วนตัวอยู่หลาย ๆ ราย ในปัจจุบันข้อมูลข่าวสาร มีการติดต่อแบบไร้พรหมแดน อันเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านเทคโนโลยี ผู้บริหารจะต้อง ปรับวิธีการของตนเองให้เข้ากับสภาพที่เป็นอยู่ อย่างในกรณีการดำเนินงานทางการตลาด ซึ่งเดิม เป็นการบอกกล่าวปากต่อปาก ธุรกิจอาหารมีการประกอบในลักษณะตั้งรับ เพราะถือว่าสินค้า มีความอร่อย รสชาติดี มีคุณภาพ สนใจเฉพาะในเรื่องการปรุงเพียงอย่างเดียวไม่ได้ แต่ผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารต้องมองในเรื่องของความเป็นมา ๆ ชาติ ความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญ การคิดและทำสิ่งใด จะต้องสื่อให้ลูกค้าทราบ การกำหนดลูกค้าเป้าหมายให้มีความชัดเจน และทำอย่างไรให้ลูกค้ากลุ่มนี้ ทราบถึงความพร้อมของเราในการบริการ บางครั้งความจำเป็นในการจ้างมืออาชีพเข้ามาช่วย ในการดำเนินงาน ตามที่ Charchill and Virginia L. Lenis, 1983 มองว่า การเจริญเติบโตของธุรกิจ เป็นไปอย่างรวดเร็วและไม่มีปัญหาด้านการจัดการ ปัจจัยสำคัญ ก็คือ การมอบอำนาจและหน้าที่ เจ้าของธุรกิจควรมีแผนการมอบอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบให้แก่ผู้อื่น เพื่อช่วยธุรกิจที่ขยายตัว เป็นธุรกิจขนาดใหญ่ให้ประสบความสำเร็จในการจัดการธุรกิจ เพราะธุรกิจขนาดใหญ่การจัดการ ภายใต้องค์การธุรกิจเริ่มมีความยุ่งยากมากขึ้น เจ้าของธุรกิจเพียงผู้เดียวไม่สามารถดำเนินงาน และควบคุมกิจการได้ทั่วถึง จำเป็นต้องมอบหมายหน้าที่ให้แก่ผู้อื่นช่วยในการดำเนินการ และมอบ อำนาจการตัดสินใจในการดำเนินงานให้กับผู้ที่รับมอบหมายอำนาจนั้นด้วย เป็นการกระจายอำนาจ และแบ่งเบาภาระแก่เจ้าของธุรกิจ ในขั้นตอนนี้เจ้าของธุรกิจและตัวธุรกิจแยกจากกันได้ชัดเจน ฉะนั้น ถ้าเจ้าของธุรกิจสามารถสร้างความเจริญเติบโตให้แก่ธุรกิจ ธุรกิจก็สามารถเติบโตเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ ได้ แต่ถ้าธุรกิจมีปัญหา จำนวนการขายจะลดลงและกำไรที่ทำมาหาได้ลดลง ธุรกิจก็จะไม่ประสบ ความสำเร็จ นอกจากนั้น ข้อมูลมีความสอดคล้องกับนักวิชาการทางด้านอาหารและศูนย์วิจัยกสิกร ไทย (2550) ที่มองว่า การมองโอกาสและการปรับตัวต้องเป็นตามยุคสมัย โดยนักวิชาการอาหาร มองว่า 20 ปีก่อน เป็นยุคเฟื่องฟูของธุรกิจอาหารจีนแบบภัตตาคาร เพราะสภาวะเศรษฐกิจ อยู่ในสถานะที่ดี ในยุคนั้นใครไม่กินอาหารจีนถือว่าเชย ลูกค้าเป็นนักธุรกิจ ซึ่งเป็นเพื่อนฝูงที่มัก เล่นแชร์ และต้องกินแชร์ โดยมีค่านิยมว่าทำงานมาเหนื่อยและหนักทั้งวัน เพราะฉะนั้นการทาน อาหารต้องดี ๆ มีคุณภาพ มาช่วงหลัง ๆ ลูกค้าประเภทนี้น้อยลง สังคมเปลี่ยนแปลงของครอบครัว จากครอบครัวขนาดใหญ่เปลี่ยนเป็นขนาดเล็กลง มีจำนวนสมาชิก 3 – 5 คน การดำเนินงานของธุรกิจ อาหารต้องปรับเปลี่ยนจะเป็นแบบเก่าคงไม่ได้ การจะสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันต้องยืดหยุ่น

ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Timothy (Timothy S. Hatten. 2011) ที่มองว่า องค์ประกอบ การได้เปรียบเชิงการแข่งขัน ปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่ง คือ การยืดหยุ่น ซึ่งธุรกิจขนาดกลางขนาดย่อม จะสามารถดำเนินการในเรื่องนี้ได้เป็นอย่างดีและได้เปรียบธุรกิจขนาดใหญ่

ในด้านการวางแผน ข้อค้นพบจากการศึกษา พบว่า ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราชมีทั้งอาหารคาวหวานหรืออาหารตามสั่งก็ตาม โดยส่วนใหญ่ พบว่า จะมีการวางแผนล่วงหน้า เพียงแค่ 1 – 2 วัน และประเด็นที่ให้ความสนใจโดยส่วนใหญ่ พบว่า เป็นการวางแผนในเรื่องวัตถุดิบที่จะใช้ในการผลิตของแต่ละวัน ในส่วนของบุคคลกรก็จะมีการดำเนินงานตามที่เคยปฏิบัติ เช่นเดียวกับในเรื่องของการตลาด การขาย ก็จะมีการดำเนินการโดยอัตโนมัติตามที่เคยทำ ทั้งนี้ ในการวางแผน กระทำโดยใช้ข้อมูลในอดีตเป็นฐานในการคิดวางแผน อย่างเช่น ในกรณีการตลาด ลูกค้าที่เข้าร้านส่วนใหญ่เป็นลูกค้าที่มาจากชาติใด ความคาดหวังของลูกค้าในการใช้บริการเป็นเรื่องใด ดังนั้น การให้บริการควรจะต้องทำอย่างไร เป็นการคิดร่วมกันล่วงหน้า ซึ่งถือว่าเป็นการวางแผน การดำเนินงานอย่างหนึ่ง นอกจากนี้ จากการศึกษา พบว่า ประเด็นที่ธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมย่านเยาวราชให้ความสนใจในการวางแผนมากที่สุด คือ การเตรียมวัตถุดิบเพื่อบรรลุเป้าหมายในการให้บริการ ซึ่งพบว่า ธุรกิจประเภทนี้เกือบร้อยละ 90 วัตถุดิบต้องสด ใหม่ สะอาด ได้คุณภาพ และตามที่น่าเสนอแนวทางในการดำเนินงานเพื่อบรรลุเป้าหมายก็จะเห็นว่าผู้ประกอบการ เห็นความสำคัญของการจัดหาวัตถุดิบ ซึ่งในจุดนี้ธุรกิจอาหารจะต้องทำการศึกษาให้ความสนใจ ทั้งระบบ ทุกสิ่งทุกอย่างเปลี่ยนแปลงไปเร็วมาก แต่อย่างไรก็ตาม ต้องให้ความสำคัญในองค์กรรวม โดยเฉพาะกิจกรรมหลักที่ธุรกิจต้องดำเนินการ การดำเนินงานตามกระบวนการในการบริหารการจะทำการวางแผน อย่างเดียวไม่ได้ ธุรกิจอาหารต้องมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบที่ชัดเจน ซึ่งจากการศึกษาพบ ในธุรกิจอาหารหลาย ๆ กิจการ อย่างเช่น พี่สาวเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบและปรุง ส่วนน้องทำหน้าที่หน้าร้านควบคุมการขายและการให้บริการ ผู้บริหารร้านควรจะต้องเป็นผู้ที่ทำหน้าที่มองภาพรวม และหาแนวทางแก้ไข การแบ่งหน้าที่ที่มีความชัดเจนจะส่งผลสะท้อนต่อการประสานงาน และการควบคุมการทำงานที่เป็นไปตามขั้นตอนที่รัดกุม

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

เพื่อให้การบริหารธุรกิจอาหารขนาดกลางขนาดย่อมสามารถดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ทำการศึกษา จึงขอเสนอแนะประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการจัดประชุมสัมมนาเป็นระยะ ให้ความรู้ในการจัดการที่เป็นระบบกับผู้ประกอบการ โดยชี้แนะให้เห็นถึงกิจกรรมหลัก ๆ ของธุรกิจที่ต้องให้ความสนใจ การดำเนินงานไม่ควรเน้นหนักในส่วนใดส่วนหนึ่ง
2. ทางเขตพื้นที่ควรมีการจัดศูนย์ข้อมูลในการประสานงาน เพื่อการให้ข้อมูลข่าวสารทุกด้านกับผู้ประกอบการ โดยการประสานสถาบันการศึกษา หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการให้ข้อมูล และการแนะนำผู้ประกอบการและจัดระบบที่สามารถสอบถามได้ทันทีเมื่อมีปัญหา

3. ควรมีการประสานงานแนะนำสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษา และผู้ประกอบการในท้องถิ่นที่เยาวราช เพราะทั้งสองหน่วยงานสามารถพึ่งพาและเอื้อการทำงานซึ่งกันและกันในการสร้างความเข้มแข็งให้กับระบบเศรษฐกิจโดยรวม
4. หน่วยงานทางการท่องเที่ยวและวัฒนธรรมต้องชี้ให้เห็นคุณค่าและความสัมพันธ์ของการทำธุรกิจกับการอนุรักษ์ที่จะต้องสัมพันธ์ดูแลอย่างไรให้เกิดความยั่งยืน
5. เขตสัมพันธวงศ์ประสานความร่วมมือกับชุมชนและสถาบันการศึกษาในการพัฒนาด้านภาษาและเทคโนโลยีเพื่อการใช้งานในกิจการ

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. การศึกษามุมมองและแนวคิดของประชาชนในพื้นที่ต่อทิศทางการพัฒนาพื้นที่
2. ศึกษาการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาแหล่งด้านการท่องเที่ยวสู่ความยั่งยืน
3. ศึกษาแนวทางในการยกระดับภูมิปัญญาและวัฒนธรรม เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและจิตใจให้กับชุมชนในพื้นที่
4. ศึกษามุมมองของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการบริหารจัดการพื้นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความยั่งยืน
5. ศึกษาระดับความสุนทรีย์ภาพจากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชาติพันธุ์คนจีนดั้งเดิม