

หัวข้อวิจัย	รูปแบบการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร SMEs ยามราตรีในย่านเยาวราช
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางรัฐจวน ประวัติเมือง
ที่ปรึกษา	ดร.เทิดชาย ช่วยบำรุง
หน่วยงาน	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2556

การวิจัย เรื่อง รูปแบบการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร SMEs ยามราตรีในย่านเยาวราช มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจร้านอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช และวิเคราะห์ การดำเนินงานของธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรค ในด้านต่าง ๆ เพื่อกำหนดรูปแบบการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร SMEs ยามราตรีในย่านเยาวราช ที่เอื้อต่อการท่องเที่ยว ด้วยวิธีการศึกษาวิจัยทั้งเชิงปริมาณ (Qualitative Methodology) และวิธี วิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Methodology) โดยประชากรตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัย เชิงปริมาณ คือ ผู้ประกอบการบนถนนเยาวราช 32 ราย ส่วนการวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มผู้ให้ข้อมูล สำคัญที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ประกอบการและลูกจ้างร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม 20 ราย นักท่องเที่ยว 15 ราย ผู้ประกอบการและลูกจ้างร้านอาหารที่ไม่ได้จดทะเบียน 5 ราย นักวิชาการ ด้านอาหาร ด้านการท่องเที่ยว อย่างละ 2 ราย ตัวแทนขององค์กรที่เกี่ยวข้องในย่านเยาวราช เช่น เขตพื้นที่ฯ สมาคมชาวจีน 2 ราย นักโบราณคดีและวัฒนธรรม 2 ราย ข้อมูลที่ได้ผู้วิจัยนำมา ตรวจสอบแบบสามเส้า และใช้ในการวิเคราะห์ด้วยค่าสถิติร้อยละสำหรับเชิงปริมาณ ใช้การวิเคราะห์ แบบเนื้อหา (Content Analysis) สำหรับเชิงคุณภาพ

ผลการศึกษาวิจัย พบว่า ธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราชอยู่บนถนนหลัก ๆ 2 สาย คือ ถนนวานิช 1 และถนนเยาวราช โดยมีจำนวนพอ ๆ กัน การดำเนินกิจการบนถนนวานิช 1 พบว่า เป็นร้านอาหารที่ดำเนินงานควบคู่กับการให้บริการที่พักจำนวนมาก สำหรับการศึกษากิจการบนถนน เยาวราช พบว่า ในช่วง 4 ปีที่ผ่านมา ภาวะการลงทุนไม่เปลี่ยนแปลง การดำเนินงานอยู่ในสถานะ ของการประคองตัว เนื่องจากเกิดผลกระทบต่อเนื่องจากสภาวะการเมืองและมหาอุทกภัย สินค้า ของธุรกิจอาหาร SMEs บนถนนสายนี้ เป็นสินค้าที่บริการตามสั่ง ทั้งอาหารจีนและซีฟู้ด คิดเป็น ร้อยละ 71.88 ส่วนสินค้าเฉพาะอย่าง เช่น ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ หูฉลาม มีเพียง ร้อยละ 28.13 มีการจัดตั้งในรูปแบบเจ้าของคนเดียวเป็นส่วนใหญ่ อายุการดำเนินงาน มากกว่า 10 ปี ร้อยละ 84.38 ผู้บริหารและผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีพื้นฐานและประสบการณ์ในธุรกิจอาหารมาก่อน คิดเป็น ร้อยละ 81.25 และก่อตั้งกิจการด้วยตนเอง ทั้งนี้ เพราะมีความชอบและถนัดเป็นทุนเดิม รองลงมา คือ การรับช่วงต่อจากบรรพบุรุษ

การดำเนินกิจกรรมหลัก ๆ ส่วนใหญ่อาศัยคนในครอบครัว ลูกคามีทั้งคนจีน ญี่ปุ่น ไทย และจีนมาเลย์ การดำเนินงานทางการตลาด เขตสัมพันธวงศ์ช่วยในการทำเว็บไซต์ ส่วนกิจการใช้วิธี เชิญชวนโดยการติดเมนูเป็นรูปภาพหน้าร้าน และการปรุงให้ลูกค้าเห็นขั้นตอนการปรุง การให้บริการ เน้นการใช้ภาษาและรีบอเดอร์ที่แม่นยำ ในการผลิตให้ความสำคัญกับการจัดหาวัตถุดิบที่สด สะอาด

มีคุณภาพ ด้านการเงินส่วนมากใช้เงินจากการสะสมมาเป็นเงินทุนหมุนเวียน สำหรับระบบการบริหารและการใช้เทคโนโลยียังไม่ได้รับความสนใจ ส่วนใหญ่อาศัยประสบการณ์และความเคยชิน จุดอ่อนในการดำเนินงานขาดการเปิดใจรับสิ่งใหม่ ๆ และการเรียนรู้สภาพการเปลี่ยนแปลง จุดแข็ง ความสดและรสชาติของอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ โอกาส ถือเป็นย่านที่ได้รับการส่งเสริมจากการท่องเที่ยวที่มีวิถีชีวิตวัฒนธรรมของคนจีน แต่ปัญหาใหญ่ คือ การจราจรติดขัด และการพัฒนาพื้นที่สำหรับการจอดรถกระทำได้ลำบาก แนวทางการพัฒนา หน่วยงานที่รับผิดชอบพื้นที่ควรต้องวางทิศทางการพัฒนาที่มีความชัดเจน เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอาหารและวิถีชีวิต คิดวิธีการลำเลียงนักท่องเที่ยวเข้าไปในพื้นที่ จัดหน่วยงานเป็นศูนย์กลางที่ให้ความรู้และข้อมูล จัด Zoning การบริการและการดูแลเพื่ออำนวยความสะดวกทั้งธุรกิจอาหารและนักท่องเที่ยว มีหน่วยงานสนับสนุนการทำวิจัยและพัฒนา และหาทางในการให้ความช่วยเหลือทางการตลาด ฯลฯ