

## บทคัดย่อ

รหัสโครงการ สัญญาเลขที่ RDG60M0010

ชื่อโครงการ แนวทางการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาร้านอาหารรายย่อยในชุมชนพื้นที่ธุรกิจ พื้นที่ศูนย์อาหาร  
พนักงานห้างสรรพสินค้าไอวีดีซี พระรามเก้า กรุงเทพมหานคร

ชื่อนักวิจัย นางมณีวรรณ จันทร์หิรัญ (หัวหน้าโครงการ)  
และนักวิจัยกลุ่มออมทรัพย์แม่คำปากหวาน

ระยะเวลาโครงการ 1 ปี 6 เดือน (ตั้งแต่ 1 มิถุนายน 2560 ถึง 30 พฤศจิกายน 2561)

โครงการแนวทางการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาร้านอาหารรายย่อยในชุมชนพื้นที่ธุรกิจ พื้นที่ศูนย์อาหาร  
พนักงานห้างสรรพสินค้าไอวีดีซี พระรามเก้า กรุงเทพมหานคร นั้นเกิดจากสภาพปัญหาเรื่องความไม่มั่นคงใน  
สถานที่ขาย เนื่องจากผลกระทบทางนโยบายการจัดระเบียบทางเท้า การขาดการจัดระเบียบของคนขาย และ  
ปัญหาหนี้ในระบบ นำไปสู่การวิจัยภายใต้วัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาสถานการณ์ของผู้ประกอบการรายย่อย  
กลุ่มออมทรัพย์แม่คำปากหวาน 2) เพื่อศึกษาการประกอบกิจการร้านอาหารรายย่อยของกลุ่มออมทรัพย์  
แม่คำปากหวาน 3) เพื่อศึกษาการบริหารจัดการกลุ่มออมทรัพย์แม่คำปากหวาน

วิธีการวิจัยด้วยการสอบถามสัมภาษณ์กลุ่มเรื่องประวัติความเป็นมาของกลุ่ม การทบทวนเอกสารที่  
เกี่ยวข้อง เช่น ความเป็นมาของนโยบายการจัดระเบียบทางเท้า มาตรฐานการประกอบการร้านอาหารรายย่อย  
เป็นต้น การลงพื้นที่ศึกษาและทดลองเรื่องการจัดการพื้นที่ศูนย์อาหาร การจัดทำบ่อตกไขมัน การจัดระเบียบ  
กลุ่ม รวมทั้งการบริหารจัดการกลุ่มออมทรัพย์

ผู้ค้าแผงลอยที่มาประกอบการค้าขายบริเวณสามแยกหน้าที่พักคนงานก่อสร้างศูนย์การค้าไอวีดีซี ส่วน  
ใหญ่เป็นผู้อพยพย้ายถิ่นมาทำงานที่กรุงเทพฯ เป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 15-20 ปี สาเหตุหลักเนื่องจากความล้มเหลว  
ทางเศรษฐกิจภาคเกษตรกรรม นอกจากนั้นสาเหตุอีกส่วนคือ ความมุ่งหมายของชีวิตที่ต้องการมีธุรกิจของตัวเอง  
เป็นนายตัวเอง สังเกตได้จากประสบการณ์ชีวิตของสมาชิกส่วนใหญ่เคยผ่านอาชีพลูกจ้างในโรงงาน บริษัท  
มาแล้วทั้งสิ้น ประกอบกับนโยบายการจัดการทางเท้าของภาครัฐ โดยเฉพาะในช่วงปี 2557 ที่ทำให้ผู้ค้าแผงลอย  
ไม่สามารถค้าขายบริเวณทางเท้าได้อีกต่อไป กลุ่มผู้ค้าฯ จึงมาค้าขายที่หน้าเขตงานก่อสร้าง ที่ไม่ต้องเช่าที่ขาย มี  
ลูกค้ามาก แต่ไม่มั่นคงเนื่องจากเมื่อการก่อสร้างแล้วเสร็จ เจ้าของพื้นที่เหล่านี้ก็ไม่อนุญาตให้ขายอีกต่อไป

เหล่านี้นับปัจจัยหลักในการรวมกลุ่มเพื่อปรึกษาหารือการจัดระเบียบตนเอง รวมทั้งในการหาที่ขายใหม่เพื่อให้ตนเองไม่ต้องเร่ขาย แต่มีที่ขายเป็นหลักแหล่ง พร้อมทั้งปรับปรุงพัฒนามาตรฐานการประกอบการของตนเอง ผลของการรวมกลุ่มทำให้เกิดกลุ่มในนาม กลุ่มออมทรัพย์แม่ค้าปากหวาน เพื่อเป็นที่ยึดเหนี่ยวในการทำงานร่วมกับห้างสรรพสินค้าฯ เจ้าของที่ดินเอกชน จนกระทั่งได้พื้นที่สาธารณะริมทางติดกับถนนจตุรทิศ หลังห้างสรรพสินค้าโชคศิริ เป็นแหล่งทำมาหากินจนถึงปัจจุบัน

มาตรฐานการประกอบการร้านอาหารรายย่อย กลุ่มออมทรัพย์แม่ค้าปากหวาน สามารถสร้างมาตรฐาน 3 ด้านคือ 1) ด้านพื้นที่การประกอบการ คือ การระดมเงินออมเพื่อสร้างหลังคา ปรับพื้นที่ไม่ให้น้ำขัง ทำบ่อดักไขมันทำเอง การจัดหาโต๊ะเก้าอี้ให้เพียงพอต่อลูกค้า และการจัดเวรทำความสะอาดพื้นที่ พร้อมทั้งคัดแยกขยะ 2) การผลิตและการเก็บวัตถุดิบ ตั้งแต่การคัดเลือกแหล่งซื้อวัตถุดิบที่ตลาดคลองเตย การปรุงอาหารที่ถูกหลักอนามัย และการเก็บอาหารที่มีการคัดแยกเนื้อสัตว์ ผักสด ในอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 6 องศาและไม่เกิน 2 วัน และ 3) การบริการด้านการขาย โดยการสำรวจกลุ่มลูกค้าและความต้องการของลูกค้า เพื่อนำมาพัฒนาการบริการด้านการขาย ทำให้เกิดความหลากหลายของอาหาร และการจัดระเบียบการขายได้

การบริหารจัดการกลุ่มออมทรัพย์ จากการทดลองเรื่องกฎระเบียบการบริหารงานทำให้กลุ่มฯ ได้บทเรียนเรื่องการออมและการกู้ยืม ต้องยึดถือกฎระเบียบเรื่องการกู้ยืมอย่างเคร่งครัด โดยไม่ปล่อยเงินกู้เกินวงเงินของจำนวนเงินออมของสมาชิก เพื่อป้องกันการขาดชำระเงิน และให้ถือวินัยในการออมสม่ำเสมอ เพื่อสร้างแหล่งสถาบันการเงินและสวัสดิการให้ตนเอง

รูปแบบการปรับตัวของกลุ่มออมทรัพย์แม่ค้าปากหวาน ถือเป็นรูปแบบหนึ่งที่ค่อนข้างประสบความสำเร็จ คือ การเน้นการรวมกลุ่มออมทรัพย์ ซึ่งไม่เพียงเน้นการออมเท่านั้น แต่เป็นการสร้างกลุ่มเพื่อช่วยเหลือกันด้านอื่นๆ อีกด้วย โดยเริ่มจากการทำความรู้จักกันตั้งแต่ประวัติความเป็นมาของชีวิตครอบครัว ความเชี่ยวชาญเฉพาะตน แรงจูงใจในการยึดอาชีพค้าขายอาหาร รวมทั้งแบ่งปันความทุกข์ ไม่ว่าจะเป็นปัญหาหนี้สิน ปัญหาครอบครัว ปัญหาเรื่องการค้าขาย พร้อมทั้งช่วยกันแก้ปัญหาในนามกลุ่ม เช่น การจัดระเบียบที่ค้าขาย การรักษาความสะอาด การศึกษาหาข้อมูลเพื่อสร้างมาตรฐานการประกอบการและการบริการของกลุ่มตนเอง การบริหารกลุ่มโดยการแบ่งงานกันทำ แบ่งความรับผิดชอบ รวมทั้งการทำงานร่วมกับภาคเอกชน และภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น บริษัท เทศกิจ เพื่อให้ตนได้ดำรงอยู่ในอาชีพผู้ประกอบการร้านอาหารในย่านธุรกิจ ซึ่งถือเป็นอาชีพเลี้ยงปากท้องของชาวกรุง

หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเขตห้วยขวาง หน่วยสุขาภิบาล และเทศกิจ เขตห้วยขวาง ควรสนับสนุนในการนำแนวทางการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาร้านอาหารรายย่อยในชุมชนพื้นที่ธุรกิจ ผ่านผู้ค้าหาบเร่ ย่านธุรกิจพื้นที่อื่น เพื่อสร้างความยั่งยืนแก่อาชีพอันถือเป็นหม้อข้าวของคนเมืองกรุง