



รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

การควบคุมแรงงานในโรงงานผลิตขนมจีน: กรณีศึกษาโรงงานแห่งหนึ่งใน
อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

Labor Control in Rice Vermicelli Factory: A Case Study of Factory in
Mueang District, Kamphaeng Phet Province

ลัดดาวลัย เกตุนาค¹ คุณาธิป ฝอยทอง² กรวิชัย ณ หลวงพระบาง³ และภูรินทร์ โชติวรรณ⁴
Laddawan Ketnak¹, Kunatip Foythong², Koravit na Luangprabang³ and Phurinat Chotiwan⁴

^{1, 2, 3} นักศึกษาโปรแกรมวิชาการพัฒนาสังคม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
⁴ อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาการพัฒนาสังคม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

บทคัดย่อ

งานวิจัย เรื่อง การควบคุมแรงงานในโรงงานผลิตขนมจีน: กรณีศึกษาโรงงานแห่งหนึ่งในอำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษากระบวนการทำงานในโรงงานผลิตขนมจีน 2) เพื่อศึกษาการควบคุมแรงงานในโรงงานขนมจีน พื้นที่ในวิจัยในครั้งนี้คือ โรงงานขนมจีนแห่งหนึ่งในอำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร วิจัยนี้เป็นวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกเป็นการสัมภาษณ์ในรูปแบบที่ไม่เป็นทางการ ผู้ให้ข้อมูลหลักในการศึกษาค้นคว้า ได้แก่ เจ้าของโรงงานขนมจีนและคนงานในโรงงานขนมจีน ผลการวิจัยพบว่า 1) การทำงานในกระบวนการผลิตขนมจีนของแรงงาน มีดังนี้ 1.1) งานนวดแป้ง 1.2) โรยขนมจีน 1.3) งานจับเส้นขนมจีน และ 1.4) งานนำส่งขนมจีน ส่วนในเรื่องของ 2) การควบคุมแรงงานในโรงงานขนมจีนนั้น โรงงานใช้การควบคุมทั้งในเชิงบังคับและการสร้างการยอมรับและความพึงพอใจ ดังนี้ 2.1) การควบคุมผ่านกล้องวงจรปิด 2.2) การควบคุมแบบกำหนดเวลาหรือตารางการทำงาน ซึ่งโรงงานขนมจีนมาตรฐานจะมีตารางเวลาทำงานเป็น 2 แบบ คือ ตารางเวลาประจำและตารางพิเศษที่ยืดหยุ่น 2.3) จัดหาสวัสดิการเพื่ออำนวยความสะดวก 2.4) การยอมให้แรงงานออกไปทำงานข้างนอกเพื่อหารายได้พิเศษ

คำสำคัญ: การควบคุมแรงงาน / โรงงานผลิตขนมจีน / จังหวัดกำแพงเพชร

Abstract

The research entitled Labor Control in Rice vermicelli Factory: A Case Study of Factory in Mueang District, Kamphaeng Phet Province aims to 1) explore production process of Rice vermicelli factory and 2) to investigate the labor control in Rice vermicelli factory. The study area is a Rice vermicelli factory in Mueang district, Kamphaeng Phet province. This is qualitative research which the researcher use the in-depth interview and informal interview as data collecting method. It is found that in 1) production process there are 4 main processes that are 1.1) threshing flour 1.2) boiling flour 1.3) coiling the boiled flour and 1.4) sending rice vermicelli to customers. In terms of 2) labor control in factory, it is found that the employer uses both coercion and consent/satisfaction in controlling. For example, 2.1) controlling through closed-circuit television (CCTV), 2.2) controlling through the time (in fixed and flexible schedule upon to the customer's demand) 2.3) providing facilities for workers and 2.4) allowing workers to work outside the factory to get more income.

Keywords: Labor Control / Rice Vermicelli Factory/ Kamphaengphet Province



รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เมื่อปี พ.ศ.2511 โดยประมาณ เจ้าของโรงงานได้ประกอบอาชีพ ทำไร่ ทำนา ปลูกข้าวประมาณ 100 ไร่ ต่อมา ช่วงปี พ.ศ.2512 เกิดภาวะน้ำท่วมเป็นจำนวนมากและได้รับความเสียหายเป็นจำนวนมากทำให้ข้าวโดนน้ำท่วมจึงทำให้ราคาข้าวตกต่ำ เจ้าของโรงงานจึงมีความคิดขึ้นมาว่าจะเอาข้าวที่โดนน้ำท่วมมาแปรรูป เพื่อให้ได้ผลผลิตมากและได้ผลกำไรเพิ่มมากขึ้น โดยการนำมาแปรรูปเป็นเส้นขนมจีนและได้จัดจำหน่ายภายในหมู่บ้านและในตลาด ปรากฏว่าได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากคนในหมู่บ้านและในตลาดจึงทำให้ขายดี ต่อมาเจ้าของโรงงานจึงมีความคิดที่จะเปิดโรงงานขนมจีน เริ่มจากคนภายในครอบครัว 4 - 5 คน แต่ต่อมามีคนสนใจที่จะสั่งขนมจีนไปขายมากขึ้น ทำให้โรงงานต้องการคนงานเพิ่มมากขึ้น จึงประกาศหาตามหมู่บ้านโดยประกาศแบบปากต่อปาก จึงมีคนไทยมาทำก่อน 3 - 4 คน

ในเวลาต่อมามีคนสนใจในเส้นขนมจีนเพิ่มมากขึ้นเพราะเส้นอร่อย และเหนียว นุ่ม ทำให้ขายเส้นขนมจีนได้มากขึ้นเป็นวันละหลายพันกิโลกรัมถึงสองพันกิโลกรัม จึงทำให้คนงานที่มีอยู่ผลิตเส้นขนมจีนส่งลูกค้าไม่ทัน ยังต้องประกาศรับสมัครคนงานเพิ่ม ซึ่งตอนนั้นมีคนงานที่เป็นชาวพม่ามาทำงานในโรงสีแถวบ้าน เจ้าของโรงงานจึงเข้าไปสอบถามชาวพม่าคนนั้นเกี่ยวกับจะรับแรงงานมาทำงานในโรงงานขนมจีนของตัวเอง จึงให้คนงานชาวพม่าที่ทำงานในโรงสีโทรติดต่อกับเพื่อนที่อยู่พม่า ข้ามมาทำงานในโรงงานขนมจีนของตน เพื่อนของชาวพม่าจึงมาทำงานข้ามมาโดยเรือและรถยนต์มาลงที่ตลาดริมเมย แล้วให้เจ้าของโรงงานไปรับที่ริมเมย ที่เจ้าของโรงงานต้องการคนงานชาติพันธุ์ เพราะว่าสามารถจ่ายค่าแรงงานถูกกว่าคนไทยและทำงานได้ดีกว่าคนไทย ครั้งแรกได้มาประมาณ 4 - 5 คน พอมาถึงก็พาแรงงานชาติพันธุ์ไปทำบัตรแรงงานต่างด้าวและพาสปอร์ตที่ถูกต้องตามกฎหมาย ต่อมาแรงงานต่างด้าวที่เข้ามาอยู่ได้ไม่นานก็ออก เพราะว่าเมื่อก่อนโรงงานขนมจีนไม่มีที่พัก และไม่มีสวัสดิการ ไม่มีสิ่งที่ตั้งจุดแรงงานต่างด้าว จึงทำให้โรงงานขนมจีนประสบปัญหาการขาดแคลนแรงงาน เจ้าของได้กล่าวกับผู้ทำวิจัยว่า

“โรงงานขนมจีนของเราไม่ได้เป็นโรงงานที่ใหญ่โตมาก จึงไม่อาจจะดึงแรงงานไทยเข้ามาทำได้ และคนไทยก็ไม่ค่อยมาทำเนื่องจากคิดว่าเป็นงานที่หนักแต่ได้เงินเดือนไม่ค่อยมาก ถ้าเปรียบเทียบกับงานอื่นๆ แถวบ้าน เช่น บริษัทโรงงานน้ำตาลทราย คนไทยส่วนใหญ่จะเลือกไปทำที่โรงงานน้ำตาลทรายมากกว่าเพราะว่าสบายกว่า เพราะเป็นโรงงานใหญ่ ส่วนใหญ่จะเป็นงานที่ควบคุมเครื่องไม่ต้องเหนื่อยเท่าไรและยังได้เงินดีกว่า จึงทำให้โรงงานขนมจีนต้องหาแรงงานข้ามชาติเข้ามาทำงาน ซึ่งตอนนั้นก็ยังมีแรงงานข้ามชาติจะมาทำงานเป็นจำนวนมากจึงเพียงพอต่อความต้องการของโรงงาน”

เมื่อก่อนโรงงานขนมจีนมาสเตอร์จำเป็นต้องใช้แรงงานข้ามชาติเสียส่วนใหญ่ เพราะว่าเมื่อก่อนคนไทยมีทางเลือกหลายทางที่คิดว่าจึงไม่ค่อยมาทำงานแบบนี้ แต่เมื่อสภาพเศรษฐกิจปัจจุบันนี้วิกฤตและย่ำแย่มาก มีคนว่างงานและต้องการที่จะทำงานเป็นอย่างมาก ทำให้ตอนนี้ต้องติดป้ายประกาศจะมีแต่คนไทยเข้ามาสมัครเพราะว่าโรงงานของเราก็มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ บวกกับคนไทยหางานไม่ค่อยได้ จึงมีคนไทยมาสมัครเป็นจำนวนมาก ปัจจุบันโรงงานขนมจีนก็มีแรงงานไทยปะปนกันกับแรงงานข้ามชาติในสัดส่วนที่เท่าๆ กัน ในส่วนของแรงงานข้ามชาติก็เริ่มทยอยออกไปหางานทำตามกรุงเทพ เนื่องจากมีญาติแนะนำหรือชักชวนให้ไปทำ

ด้วยสภาพการทำงานที่ค่อนข้างหนักแต่ค่าตอบแทนไม่สูงนั้น ก็ทำให้เกิดปัญหาขาดแคลนแรงงานในบางช่วง งานวิจัยเรื่องนี้จึงสนใจที่จะศึกษาว่าโรงงานมีการควบคุมแรงงานอย่างไร เพื่อให้โรงงานมีแรงงานในการผลิตขนมจีนได้อย่างต่อเนื่อง และทันตามความต้องการของลูกค้า

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการทำงานของแรงงานในโรงงานผลิตขนมจีน
2. เพื่อศึกษาการควบคุมแรงงานในโรงงานขนมจีน

ขอบเขตการศึกษา

โรงงานขนมจีนเกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2511 เปิดมาประมาณ 50 ปี ตั้งอยู่ในตำบลไตรตรัง อำเภอมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร มีคนงานไทย 5 คน แรงงานชาติพันธุ์ 5 คน เป็นชาวกระเหรี่ยง 4 คน คนลาว 1 คน โรงงานขนมจีนเปิดเวลา 04.00 - 17.00 น. โรงงานผลิตขนมจีนวันละประมาณ 800 - 1,000 กิโลกรัม แต่ถ้า



รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ช่วงเทศกาล สงกรานต์ ปีใหม่ ประมาณ 2,000 – 3,000 กิโลกรัม ซึ่งจะส่งออกไปให้ลูกค้าแต่ละพื้นที่โดยมี ในตำบล ไตรตรัง ตาก สลกบาตร วังเจ้า และมีมาซื้อในโรงงานขนมจีนเป็นบางส่วน ด้านการผลิตโรงงานขนมจีน ซื้อข้าวมาทำเป็นแป้งเองโดยมีโรงงานแป้งเป็นของตัวเอง เพื่อลดต้นทุนในการผลิตทำให้โรงงานขนมจีนมีกำไรเพิ่มมากขึ้น

วิธีดำเนินงานวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้ดำเนินการศึกษาค้นคว้าในเรื่อง การควบคุมแรงงานในโรงงานผลิตขนมจีน:กรณีศึกษา โรงงานแห่งหนึ่งในอำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร โดยมีวิธีการศึกษาและดำเนินการโดยมีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อศึกษากระบวนการทำงานในโรงงานผลิตขนมจีน เพื่อศึกษาการควบคุมแรงงานในโรงงานขนมจีน โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัยดังนี้

วิธีการศึกษาวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาการควบคุมแรงงานในโรงงานขนมจีน: กรณีศึกษา โรงงานผลิตขนมจีน อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

ประชากร/กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย

ประชากรที่เป็นเป้าหมายในการศึกษา ได้แก่ เจ้าของและคนงานในโรงงานขนมจีน อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

- ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตการณ์
- สัมภาษณ์เจ้าของและแรงงานโรงงานขนมจีน อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

วิธีการขั้นตอนในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษาการควบคุมแรงงานในโรงงานผลิตขนมจีน:กรณีศึกษาโรงงานแห่งหนึ่งในอำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชรจะดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามขั้นตอนดังนี้

1. วางแผนการทำวิจัยเชิงคุณภาพพร้อมกัน
2. เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์
3. เก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง
4. เรียบเรียงข้อมูลแล้วนำมาวิเคราะห์ข้อมูลศึกษาการควบคุมแรงงานในโรงงานผลิตขนมจีน:กรณีศึกษา

โรงงานแห่งหนึ่งในอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชรอำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

5. สรุปผลการวิจัยศึกษาการควบคุมแรงงานในโรงงานผลิตขนมจีน:กรณีศึกษาโรงงานแห่งหนึ่งในอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชรอำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

สรุปผลการวิจัย

การทำงานในกระบวนการผลิตขนมจีนของแรงงานในโรงงานขนมจีน

งานนวดแป้ง

การนวดแป้งจะใช้แรงงานชายจำนวน 2 คน โดยตำแหน่งงานก็จะมียางน้อยไปอีกคือ การเตรียมน้ำร้อน และการโรยเส้นขนมจีน ซึ่งตำแหน่งงานนี้จะได้เงินเดือนมากกว่าคนอื่น สตาร์ทที่เดือนละ 10,000 บาท เพราะจะต้องตื่นไวกว่าคนอื่นตื่นเวลา 01.30น. เพื่อมานวดแป้ง และผสมแป้งดิบและแป้งสุกที่ผ่านขั้นตอนการทำให้สุกเป็นบางส่วนเข้าด้วยกัน ต้องใช้แรงมากพอสมควร โดยโรงงานก็จะใช้การนวดแป้งด้วยเครื่องนวดแป้งเข้ามาช่วยเพื่อจะได้เบาแรงไปได้พอสมควร การนวดน้ำ ทำต่อจากการนวดแป้ง โดยค่อยๆ เติมน้ำลงไปน้ำที่ใช้เติมต้องเป็นน้ำอุ่น ในขณะที่นวดน้ำก็จะใช้คนงานคนเดียว และอีกคนก็จะไปเตรียมน้ำร้อน

- การเตรียมน้ำร้อน

แรงงานต้องไปเตรียมกระทะขนาดใหญ่ที่ใช้ต้มน้ำร้อน มิฉะนั้นน้ำร้อนที่ใช้จะลดอุณหภูมิเร็วเกินไปทำให้เส้นไม่สุกหรือไม่เหนียว และเตรียมน้ำสะอาดในการต้มและการต้มต้องรักษาอุณหภูมิให้คงที่ ประมาณ 90 - 95 องศาเซลเซียส เติมน้ำเพื่อเติมตลอดเวลา ในระหว่างที่รอการนวดแป้งให้ได้ที่ คนงานก็จะต้มน้ำร้อนรอเพื่อเตรียมที่จะโรยเส้นขนมจีนในขั้นตอนต่อมา



รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

- การโรยเส้นขนมจีน

โรงงานใช้เครื่องโรยเส้นขนมจีนคนงานก็มีหน้าที่นำเส้นขนมจีนลงในน้ำร้อน เพื่อต้มแบ่งให้สุก โดยใช้เครื่องโรยเส้น เมื่อน้ำในหม้อเดือด สังเกตเห็นฟองอากาศผุดขึ้นมา คนงานก็ต้องเติมน้ำเย็นลงไป รักษาอุณหภูมิของน้ำให้อยู่ในช่วง 90 - 95 องศาเซลเซียส แล้วโรยเส้นลงไป ความสูงระหว่างฝอยกับน้ำร้อนต้องประมาณให้พอดี ซึ่งขึ้นอยู่กับขนาดของเส้นว่าต้องการขนาดเท่าใด ถ้าต้องการเส้นเล็กก็ยกฝอยขึ้นสูง ถ้าอยากให้เส้นมีขนาดใหญ่ก็เอาฝอยไว้นิ่งกับผิวน้ำ เมื่อโรยเส้นลงไปแล้วเส้นจะจมน้ำ รอจนกว่าเส้นจะลอยขึ้นมา ในช่วงนี้ปล่อยให้เส้นเดือดได้ เมื่อเส้นลอยขึ้นมาบนผิวน้ำและสังเกตเห็นว่าเส้นสุก คนงานก็จะตักเส้นออกได้ ต่อมาคนงานก็จะล้างเส้นขนมจีน เมื่อเส้นสุกให้ล้างน้ำเย็นทันทีเพื่อให้เส้นคงตัว ไม่อมน้ำมากเกินไป การล้างน้ำทำได้โดย เมื่อตักเส้นออกจากหม้อต้มให้เทน้ำเย็นล้างประมาณ 2 ลิตร หลังจากนั้นนำไปแช่น้ำ เพื่อให้คนงานตำแหน่งจับเส้นได้จับเส้นต่อ

งานจับเส้นขนมจีน

คนงานในตำแหน่งการจับเส้นเป็นผู้หญิงทั้งหมด และจะมีประมาณ 5 - 6 คน เพื่อให้ทันความต้องการของลูกค้า คนงานกลุ่มนี้จะตื่นเวลาตี 03.00น. เพื่อจับเส้นขนมจีน โดยคนงานตำแหน่งนี้จะได้เงินเดือนสตาร์ทที่ 8,000 บาท มีหน้าที่ในการนั่งจับเส้น โดยใช้วิธีจับเส้นขนมจีนโดยใช้มือข้างที่ถนัดหยิบเส้นขนมจีนขึ้นมาแล้วพันเส้นขนมจีนที่นิ้วชี้หรือนิ้วหัวแม่มือ ให้เส้นขนมจีนห้อยลงมาตามขนาดของจับที่ต้องการ วางขนมจีนลักษณะคว่ำมือลงในกะละมังแล้วทิ้งไว้สักครู่ เพื่อให้เส้นขนมจีนสะเด็ดน้ำมีการเกาะตัวกัน แล้วต่อจากนั้นคนงานก็จะนำขนมจีนที่ตนเองจับใส่กะละมังไปแช่เกลือ แล้วจึงนำไปวางเพื่อเตรียมจำหน่าย

งานส่งขนมจีน

คนงานในตำแหน่งพนักงานส่งขนมจีนจะมีประมาณ 2 คน (ส่วนใหญ่จะเป็นคนไทย) เพราะว่าจำเป็นต้องมีใบขับขี่ โดยจะตื่นทำงานเวลาประมาณ 03.00-03.30น. โดยจะได้เงินเดือน สตาร์ทที่ 9,000 บาท มีหน้าที่ขับรถไปส่งขนมจีนและยกขนมจีนลงตามที่ถูกคำสั่งและมีหน้าที่คอยดูแลรถที่ตนเองขับ โดยการล้างรถ ตรวจสภาพรถ

การควบคุมแรงงานในโรงงานขนมจีน

การควบคุมผ่านกล้องวงจรปิด

ปัจจุบันโลกได้พัฒนาไปอย่างรวดเร็วและมีเทคโนโลยีที่ทันสมัยมากมาย และโรงงานอุตสาหกรรมไม่สามารถหลีกเลี่ยงที่จะใช้อุปกรณ์ที่ทันสมัยเหล่านี้ได้ เช่น กล้องวงจรปิดที่ “สามารถช่วยในการจับตาดูการทำงาน ของแรงงาน เวลางานออกมาไม่ดีเราก็จะรู้และทำให้แรงงานดีขึ้นไม่ออกเพราะเราสามารถเปิดกล้องดูได้” เจ้าของโรงงานกล่าว

อย่างไรก็ตามเวลาทำงาน แรงงานจะไม่สามารถรู้ได้ด้วยว่ากำลังถูกจับตามองอยู่หรือเปล่า ซึ่งหลักการแบบนี้จะคล้ายกับ Panoptic on คุกวงแหวน ที่ออกแบบมาเพื่อให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติหน้าที่อยู่กลางวงแหวนสามารถมองเห็นนักโทษได้ทั้งหมดในเวลาเดียวกัน ในขณะที่นักโทษไม่สามารถมองเห็นเจ้าหน้าที่ เป็นการสร้างอำนาจในการควบคุมทางจิตใจทำให้นักโทษมีความกลัว เพราะมีความสงสัยว่าตัวเองอยู่ภายใต้การเฝ้ามองตลอดเวลา ซึ่งโรงงานขนมจีนมาสเตอร์ก็มีกล้องติดอยู่ที่ 1) จุดผลิตเส้นขนมจีน 2) จุดห้องพักคนงาน 3) จุดทางเข้า-ออกของโรงงาน เพื่อไว้ดูการทำงานของแรงงานและยังสามารถช่วยคุมแรงงานได้อีกด้วย โดยที่นายจ้างไม่ต้องมานั่งเฝ้าดูให้เสียเวลา

- กล้องวงจรปิดจุดผลิตเส้นขนมจีน

โรงงานขนมจีนมาสเตอร์ติดไว้เพื่อ “ช่วยสอดส่องการทำงานและยังสามารถควบคุมแรงงานให้ทำงานกันอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อให้ได้ผลผลิตดีมากขึ้นและยังแก้ปัญหาการอุ้งงาน” การใช้กล้องวงจรปิดจะทำให้คนงานรู้สึกถูกรับตามองอยู่ตลอดเวลา ซึ่งเป็นการควบคุมคล้ายๆ กับคุกวงแหวน (Panopticon) ที่ออกแบบมาเพื่อให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติหน้าที่อยู่กลางวงแหวน สามารถมองเห็นนักโทษได้ทั้งหมดในเวลาเดียวกัน ในขณะที่นักโทษไม่สามารถมองเห็นเจ้าหน้าที่ เป็นการสร้างอำนาจในการควบคุมทางจิตใจทำให้นักโทษมีความกลัว เพราะมีความสงสัยว่าตัวเองอยู่ภายใต้การเฝ้ามองตลอดเวลา และคนงานจะต้องกำกับควบคุมตัวเองตลอดเวลาแม้ว่าจะไม่มีนายจ้างคอยดูก็ตาม



รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



ภาพที่ 1 กล้องวงจรปิดจุดผลิตเส้นขนมจีน

- กล้องวงจรปิดจุดทางเข้า-ออก

โรงงานขนมจีนมาสเตอร์ “ติดไว้เพื่อความปลอดภัยของทรัพย์สินของโรงงานป้องกันไม่ให้เกิดการขโมยของเกิดขึ้น” เพราะไม่รู้ว่าคนงานอาจจะหน้ามึตอยากได้ทรัพย์สินที่มีค่าแล้วลงมือขโมยทำให้มีปัญหาและส่งผลให้โรงงานต้องสูญเสียคนงานไปได้ โรงงานจึงติดไว้เพื่อป้องกัน



ภาพที่ 2 กล้องวงจรปิดจุดทางเข้า-ออก

การควบคุมแบบกำหนดเวลาหรือตารางการทำงาน

โรงงานขนมจีนมาสเตอร์ใช้การควบคุมแบบกำหนดเวลานายจ้างจะเป็นคนกำหนด โดยจะดูจากความต้องการของลูกค้าและปริมาณในการผลิตเส้นขนมจีน โรงงานขนมจีนมาสเตอร์จะแบ่งเวลาทำงานเป็น 2 แบบ คือ

1. ตารางเวลาประจำช่วงเช้าเวลา 03.00น.-07.00น. ช่วงบ่ายจะเป็นเวลา 12.00 – 14.00 น.





รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ภาพที่ 3 ตารางเวลาประจำ

2. ตารางพิเศษที่ยืดหยุ่น ขึ้นอยู่กับสินค้าที่ลูกค้าสั่งหรือช่วงเทศกาล ไม่มีเวลาที่ตายตัว ซึ่งการทำงานเกินเวลาหรือทำโอที โรงงานจะมีโบนัสให้ หลังจากทำงานเสร็จตามเวลาที่กำหนดในช่วงเช้า โรงงานขนมจีนจะปล่อยให้แรงงานพักตามอริยาศัย ทำธุระของตนเองหรือบางคนก็ไปนอนพักผ่อน เพื่อจะมาทำงานต่อในช่วงบ่าย จึงทำให้แรงงานมีขวัญและกำลังใจที่ดีในการทำงาน ส่งผลให้โรงงานขนมจีนมาสเตอร์มีเส้นขนมจีนส่งทันตามกำหนดลูกค้ามาโดยตลอด ส่วนช่วงบ่ายจะเป็นเวลา 13.00 - 14.30 น.

จัดทาสวัสดิการเพื่ออำนวยความสะดวก

โรงงานขนมจีนมีแนวคิดวิธีดึงดูดแรงงานโดยดูจากตัวแรงงานว่า แรงงานเข้ามาทำงานในประเทศไทย แรงงานต้องการอะไร เข้ามาเพื่ออะไร และโรงงานของเราสิ่งอำนวยความสะดวกมากพอที่จะดึงดูดคนงานหรือไม่ ถ้าโรงงานใดมีสิ่งตอบสนองใจของแรงงานก็จะสามารถดึงดูดแรงงานเหล่านี้ได้อย่างแน่นอน และที่สำคัญที่ยากกว่าการดึงดูดแรงงานเข้ามาคือ การที่เราจะต้องทำให้แรงงานไม่ยากที่จะย้ายโรงงาน หรือทำอย่างไรให้แรงงานอยู่กับเราไปให้นานที่สุด โรงงานขนมจีนมาสเตอร์จึงคิดหาวิธีที่จะล่อคนงานเอาไว้ โดยการเตรียมงานในอนาคตไว้ให้แรงงาน โดยบอกคนงานว่า ถ้าวันหนึ่ง แรงงานแก่ขึ้นจนทำงานไม่ไหว โรงงานจะมีงานที่สบายมาให้ทำก็คือ โรงงานขนมจีนมีส่วนผักและผลไม้ อยู่ ก็ให้แรงงานที่ไม่สามารถทำงานหนักได้ไปเก็บพืชผลต่างๆ เป็นการวาดฝันในอนาคตไว้ให้ทำให้แรงงานรู้สึกที่โรงงานขนมจีนมาสเตอร์ดูแลเอาใจใส่คนงาน รักและเป็นห่วงคนงานจึงทำให้แรงงานตัดสินใจที่ยังอยู่ที่โรงงานขนมจีนมาสเตอร์ต่อไป

- ที่พักอาศัยฟรี ค่าน้ำ-ค่าไฟฟรี

โรงงานขนมจีนมาสเตอร์ได้สร้างห้องพักคนงานให้คนงานได้อยู่ฟรี และยังมีสวัสดิการค่าน้ำ-ค่าไฟฟรีอีกด้วย เพื่อช่วยลดค่าใช้จ่ายของคนงานได้มาก ทำให้คนงานรู้สึกพึงพอใจและประทับใจเป็นอย่างมาก และโรงงานยังสร้างห้องพักไว้ในพื้นที่บริเวณโรงงาน เพื่อสะดวกต่อการเดินทางไปทำงาน และง่ายต่อการเรียกใช้งานเวลามีงานเร่งด่วน เพราะว่าการทำงานต้องการความยืดหยุ่น เนื่องจากงานจะขึ้นอยู่กับ Order ของลูกค้า ซึ่งจำนวนและเวลาที่ต้องการไม่แน่นอน ดังนั้นการให้คนงานพักอยู่ในบริเวณโรงงานก็เป็นงานควบคุมให้แน่ใจว่า จะผลิตขนมจีนให้ได้ทันต่อความต้องการของลูกค้า และยังมีการให้ใช้ฟรีในกรณีที่คนงานป่วยหรือมีเหตุจำเป็นต้องใช้รถจริงๆ โดยจะมีคนงานด้วยกันเองที่ขับรถเป็น และมีใบอนุญาตขับขี่พาไปส่งที่โรงพยาบาลหรืออนามัย

- มีข่าวสารฟรี

โรงงานขนมจีนมาสเตอร์จะมีข่าวสารให้คนงานฟรี เอาไว้กินโดยที่ไม่ต้องไปซื้อให้สิ้นเปลืองเงินเดือนที่ได้ โดยจะประหยัดค่าใช้จ่ายของแรงงานไปได้พอสมควร คนงานเพียงแค่อ่านข่าวก็กินได้แล้ว หรือบางคนอยากทำกินเองก็ได้ ที่โรงงานจะมีพืชผักสวนครัวไว้ให้กินอีกหลากหลายอย่าง เช่น มะเขือ ผักบุ้ง ตำลึง ชะอม ฯลฯ มีเครื่องครัวให้ เต้าแก๊ส

การยอมให้แรงงานออกไปทำงานข้างนอกเพื่อหารายได้พิเศษ

เมื่อคนงานทำงานเสร็จตามที่โรงงานต้องการ ก็ยังมีเวลาเหลือพอที่จะทำอะไรได้หลายอย่าง บางคนก็ออกไปหารายได้พิเศษโดยการไปรับจ้างทำงานในโรงเกลือที่นายจ้างได้ไปฝากไว้ให้โดยไปกรอกเกลือ แบกเกลือ ได้ค่าจ้างครั้งละประมาณ 500 - 800 บาทหรือบางคนก็ไปทำที่โรงงานทำน้ายา โดยไป คั่วถั่ว กะเทาะมะพร้าว ปอกหอม ได้ค่าจ้างประมาณเดือนละ 3,000 - 4,000 บาท ซึ่งการที่โรงงานขนมจีนมาสเตอร์ทำแบบนี้เป็นการสร้างความพึงพอใจต่อคนงานเป็นอย่างมาก เนื่องจากโรงงานขนมจีนมาสเตอร์ไม่ได้หวังหรือห้ามให้แรงงานตนเองออกไปทำงานเสริมข้างนอกโรงงาน จึงทำให้แรงงานมีรายได้เสริมทำให้แรงงานมีเงินเพิ่มมากขึ้นจากเดิมที่ได้จากโรงงานขนมจีน 8,000 บาทต่อเดือน ขึ้นต่ำขึ้นอยู่กับตำแหน่งงานและอายุการทำงานของแต่ละบุคคล ยกตัวอย่างกรณีพี่ลำไยก็พอจะมีเก็บหรือส่งกลับไปให้ญาติ ส่งเงินกลับไปให้พี่ชายและพี่สาวที่ประเทศพม่า เพื่อเก็บเงินไว้ซื้อที่เพื่อทำไร่ ครั้งละ 1 - 2 หมื่นบาท บางครั้งถ้าทางบ้านที่พม่าขาดสนเรื่องเงิน ก็จะไปโทรมาให้ออนเงินไปให้ ครั้งละ 4 - 5 พันบาท จึงทำให้แรงงานที่นี้อยู่ได้และไม่คิดที่จะออกจากโรงงานแห่งนี้ ซึ่งแรงงานที่นี้มีอายุการทำงานที่โรงงานขนมจีนมาสเตอร์ที่นานมากกว่า 10 ปีขึ้นถึง 7 คน นั้นหมายความว่าโรงงานขนมจีนมาสเตอร์สามารถดึงดูดคนงานไว้ได้อย่างดี



รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 5
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



ภาพที่ 4 คนงานออกไปหารายได้พิเศษ

The 5th Kamphaeng Phet Rajabhat University
National Conference