

# ยกเครื่องใหญ่ “ร้านอาหารไทย” สร้างโมเดล&แบรนด์ไทยโกล์ดเอนเตอร์

ทำไม?...ธุรกิจร้านอาหารไทยในอดีตที่เคยสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการเป็นกอบเป็นกำต้องตกอยู่ในสภาพที่ย่ำแย่ในปัจจุบัน หลังเปิดการค้าเสรีของรัฐบาลสมัย พ.ต.ท.หักเมิน ชินวัตรเป็นนายกฯ ว่ากันว่า...การรุกตลาดของธุรกิจร้านอาหารต่างชาติทั้งญี่ปุ่นและอิตาลีคือต้นตอของปัญหาที่ยากจะสะสาง ขณะที่กระแสของรสชาตินิยมปรุงโภคอาหารต่างชาติมากกว่าอาหารไทยเริ่มมีเพิ่มขึ้น ส่งผลให้สมาคมภัตตาคารไทยต้องออกมาตรฐานใหม่ เพื่อประกันธุรกิจร้านอาหารไทยให้อยู่รอดไปได้

วิกฤตการณ์ที่เกิดขึ้นกับธุรกิจร้านอาหารไทยในทุกวันนี้ไม่ต่างไปจากช่วงตากลมเดียว กับร้านชาวพวย หลังเศรษฐกิจตกต่ำ แต่เมื่อต้อง จ่ายกับการแข่งขันธุรกิจร้านอาหารต่าง ประเทศที่บุกขยายสาขาอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบัน พบว่า ร้านอาหารญี่ปุ่นมีการขยายตัวเพิ่มขึ้น อย่างต่อเนื่องจาก 500 บริษัทเพิ่มเป็น 1,000 บริษัทกอบโกยมีเดลิเวอรี่ไม่ต่ำกว่า 6,000 ล้านบาท พร้อมทั้งมีแนวโน้มว่าร้านอาหารอิตาเลี่ยนมีการขยายตัวอีกมาก ซึ่งวันนี้ภาคใจจาก ประเทศไทยไม่มีกำแพงกีดกันการเข้ามาดำเนิน ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ขณะที่ร้านอาหารไทยจะเข้าไปเปิดธุรกิจในต่างประเทศ กลับมีข้อ จำกัดต่างๆ มากมาย

สอดคล้องกับที่ ปวารณ ถุลมงคล นายกสมาคมมัตตตาคราดไทย บอกว่าที่ผ่านมาโซเชียลฯ ในประเทศไทยล้มหายตายจากไปเป็นจำนวนมาจากการร้านค้ากว่าแสนแห่ง ปัจจุบันเหลือประมาณพัน 50,000 แห่ง ซึ่งในอนาคตธุรกิจร้านอาหารไทยอาจถูกยุบในสถานการณ์เดียว กับโซเชียลฯ ที่เริ่มล้มหายตายจากไป ซึ่งปัจจุบันตัวเลขของผู้ประกอบรายเล็กประมาณกว่า 150,000 แสนราย หรือคิดเป็นกว่า 50% ที่มีอยู่กำลังตกอยู่ในภาวะวิกฤต อีกทั้งยังขาดการจัดการ และการยกเว้นส่วนรวมฐานสากล

แม้ว่าในปีหนึ่งๆ มูลค่าเม็ดเงินที่หมุนเวียน  
ในธุรกิจร้านอาหารของประเทศไทยจะสูงถึง  
300,000 ล้านบาทก็ตาม หากมองว่ารายได้ใน  
ระยะยาวถูกตั้งชาร์ตัย่างส่วนแบ่งไปเรื่อยๆ ได้ว่า  
ธุรกิจร้านอาหารของคนไทยก้าวจะเติบโต<sup>ก้าว</sup>  
ขึ้นก็คงอย่างหล่อเลี้ยงไม่ได้หากไม่มีการปรับ  
ตัวตั้งแต่วันนี้

ล่าสุด...แผนดำเนินการเพื่อยกระดับธุรกิจ  
ร้านอาหารไทย ทั้งในระยะสั้นและระยะยาว 3-5

ปี โดยมีการวางแผนเป้าหมายให้ธุรกิจร้านอาหารไทยเที่ยวนั้นมาตรฐานสากล คือการเปิดเกมรูที่สามารถตัดต่อการไทยต้องการวางแผนกลยุทธ์เพื่อบูรณาการ เชื่อมโยงทุกภาคส่วน โดยเน้นระยะสั้น ได้ผันกับ 8 กระทรวง อาทิ กระทรวงพาณิชย์ แรงงาน สาธารณสุข เป็นต้น ออกนโยบาย-ประกาศจุดแข็ง สร้างมาตรฐานคุณภาพ การบริหารจัดการ และที่สำคัญคือการท่าประชาพิจารณ เพื่อนำสู่ภาคปฏิบัติจริง

“การมีตัวโครงการจะอยู่ในช่วงไตรมาส 2 ของปี'52 ถูกกิจร้านอาหารของไทยนี่ จะก้าวสู่ วิรัฒนาการใหม่ พลิกโฉมไปสู่อีกรูปแบบที่น่า จับ “เจ้าจากตลาดโลก” ไว้รอบ ก่อร่าง

ขณะเดียวกันการสร้างแบบอาหารไทย และโมเดลต้นแบบร้านอาหารไทยคืออีกหนึ่งยุทธวิธีที่เตรียมมองไปต่อสู้แข่งขันในตลาดต่างประเทศ เช่นกัน ร้านไก่ย่างส้มตำ, ข้าวแกง, ก๋วยเตี๋ยว และผัดไทย คือแบรนด์ตัวอ่อนย่าง 4 แบบที่จะออกมานำร่องเพื่อพัฒนาให้เป็นร้านอาหารไทยต้นแบบ โดยใช้เงินประมาณกว่า 10 ล้านบาท เพื่อโครงการพัฒนาผู้ประกอบการร้านอาหารสู่ตลาดโลกหวังเพิ่มรายได้ให้ประเทศไทยโดยรุกเข้าไปในประเทศไทยที่มีศักยภาพ อาทิ อั้งกฤษ ศรีอรุณริกา อินเดีย ศรีลังกาฯ

แม้ว่าร้านอาหารของไทยในประเทศไทยจะมีประมาณกว่า 300,000 แห่งก็ตาม ซึ่งในแต่ละปีจะมีการขยายตัวที่น้อยมากปัจจุบันมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นแค่เพียง 5% เท่านั้น เนื่องจากได้รับผลกระทบจากการวิกฤตเศรษฐกิจรวมถึงพฤติกรรมการกินข้าวของคนไทยที่ลดลงด้วยและที่สำคัญร้านอาหารของต่างชาติกลับมีอยู่รายการเติบโตที่สูงขึ้นทุกปีฉะนี้ต่ำกว่าร้อยละ 20

## ท่ามกลางวิกฤตเศรษฐกิจและการขยาย

ตัวของเหล่าบรรดาร้านอาหารของต่างชาติในประเทศไทยเช่นนี้ การปฏิบัติเงมรูกตาลต่างประเทศจึงเป็นหนทางเดียวที่จะทำให้ธุรกิจร้านอาหารไทยสามารถแข่งขันกับตลาดต่างชาติและที่สำคัญเป็นการโดยยิ่งเห็นได้ในประเทศไทยด้วยเช่นกัน

มองดูแลต้นแบบร้านอาหารไทยเพื่อต่อ�อดขายธุรกิจยังคงมีแนวโน้มการเติบโตที่เป็นไปได้สูง โดยเฉพาะในตลาดต่างประเทศ ที่ต้องวิ่งค้าภายพามาก เพราะกลุ่มเย้ายามีกำลังการซื้อและรากคาหารต่อเมืองสูง ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าได้มากกว่า ซึ่งที่ผ่านมา มีร้านอาหารในต่างประเทศประมาณกว่า 13,000 แห่งที่เปิดให้บริการ

"หากโครงการน้ำภาคธารรู้มีการผลักดันให้เป็นภาระแห่งชาติที่จะช่วยเหลืออย่างเป็นรูปธรรมและจริงจังแล้ว เชื่อได้ว่ารัฐบาลไทยในต่างประเทศจะมีเบรนด์ด้านอาหารไทยและทั่วไปแบบรับรักงานอาหารที่จะเพิ่มขึ้นเป็น 15,000 แห่ง" นายกสมคานภัตตาการ์ ไถ่ยกล่าว

ตลอด 2-3 ปีที่ผ่านมาความพยายาม  
ผลักดันให้แบนด์อาหารไทยโกลอินเตอร์ ส่ง  
ผลทำให้การแข่งขันเริ่มร้อนแรงสุดๆ ใน  
ตลาดโลก ซึ่งปัจจุบันหากหางานด้านเกตเเพรทศ  
รอบข้าง เลือกอนาคตมาดูตัวเองก็ยังเห็นว่า  
โอกาสประเทศไทยกำลังเข้าสู่ธุรกิจร้าน  
อาหารในต่างประเทศอยู่ไม่ไกลเกินเอ้อม

เพียงแต่ประเทศไทยยังถูกจำกัดเรื่อง การลงทุนในต่างประเทศเมื่อเทียบกับต่างประเทศที่เข้ามาลงทุนในไทย ขณะเดียวกัน ภาคธุรกิจต้องให้ความสำคัญกับบทบาทใหม่ ของธุรกิจร้านอาหารไทยให้มากขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ เพื่อทั่วโลกเป็นแรงขับเคลื่อนและสนับสนุน ดันธุรกิจร้านอาหารไทยไปสู่อินเตอร์เน็ตได้อย่างเต็มตัว