

ธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร

1. ข้อมูลพื้นฐานธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร

1.1 ภาพรวมธุรกิจร้านอาหาร

ปี 2551 ศูนย์วิจัยกสิกรไทย คาดว่าธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย มีมูลค่าประมาณ 100,000 ล้านบาท และมีอัตราการขยายตัว ร้อยละ 5 โดยคำนวณมูลค่าตลอดจนค่าใช้จ่ายบริโภคอาหารนอกบ้านของคนไทยเฉลี่ย 927 บาทต่อครั้งต่อเดือนของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เฉลี่ยต่อปีประมาณร้อยละ 18 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมดของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

รายละเอียด	2551
จำนวนผู้ประกอบการ	64,113
- กรุงเทพมหานคร	12,000
- ต่างจังหวัด	52,113
มูลค่าตลาด	100,000

ที่มา : กรมอนามัย , กสิกรไทย 2551

➤ ประเภทร้านอาหาร

ธุรกิจร้านอาหารแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

1. ธุรกิจร้านอาหารจานด่วน (Quiche Service Restaurant) มูลค่าตลาดประมาณร้อยละ 20 หรือ มีมูลค่า 20,000 ล้านบาท โดยร้อยละ 90 เป็นธุรกิจแฟรนไชส์ประเภทฟาสต์ฟู้ดส์ กว่า 1,000 สาขา โดยมีส่วนแบ่งตลาดเป็นไก่ ร้อยละ 4 แซมเบอร์เกอร์ร้อยละ 20 ร้อยละ 15 ไอศกรีมร้อยละ 10 และอาหารจานด่วนนานาชาติ ร้อยละ 15 อาทิ ร้านดิมซัม , ร้านยำแซ่บ , ร้านสุกี้ เอ็ม เค , ร้านสเต็ก เป็นต้น

สำหรับร้านอาหารจานด่วน มีอัตราการเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 5-7 ตลอด 5 ปีที่ผ่านมา แยกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ

- 1.1 ธุรกิจร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดส์ ปัจจุบันมีทั้งฟาสต์ฟู้ดส์ไขมันสูง และฟาสต์ฟู้ดส์เพื่อสุขภาพ หรือฟาสต์ฟู้ดส์ไขมันต่ำ ที่มีอัตราการเติบโตร้อยละ 15 ตลอด 5 ปีที่ผ่านมา มูลค่าตลาดคิดเป็นร้อยละ 70 ของอาหารจานด่วนทั้งหมดหรือมูลค่า 14,000 ล้านบาท กลุ่มแฟรนไชส์ไก่และพิซซ่า ได้รับความนิยมสูงสุดในกลุ่มฟาสต์ฟู้ดส์
- 1.2 กลุ่มร้านอาหารบริการด่วนที่มีจุดเด่นเฉพาะตัว มีมูลค่าตลาด 5,000-7,000 ล้านบาท มีอัตราเติบโตสูงร้อยละ 15 ตลอดระยะเวลา 5 ปี ที่

ผ่านมา ได้แก่ ร้านอาหารไทย /จินจันคว้น(ต้มยำ) ร้านสุกี้ร้าน
กาแฟพรีเมียมที่มีเบอร์เกอร์ แซนวิช และสลัด ร้านเบอร์เกอร์ต่างๆ

2. **ร้านอาหารและร้านอาหารต่างประเทศที่มีบริการในรูปแบบภัตตาคาร (Restaurant)**
ในปี 2551 มีสัดส่วนร้อยละ 10 ของมูลค่าธุรกิจอาหารหรือประมาณ 10,000 ล้านบาท
โดยอาหารต่างชาติยอดนิยม 5 อันดับแรก ได้แก่ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอเมริกัน
อาหารเวียดนาม และอาหารอิตาลี
3. **ร้านอาหารขนาดเล็ก (ไม่รวมร้านอาหารแฟงลอยและรถเข็น)** เป็นนักลงทุนรายย่อยและ
นักลงทุนรายใหม่ ในปี 2551 มีมูลค่าตลาดร้อยละ 70 หรือประมาณ 70,000 ล้านบาท มี
อัตราการเติบโตร้อยละ 5.2 เมื่อเทียบกับปี 2550

➤ **โครงสร้างต้นทุนร้านอาหาร**

ต้นทุนสำคัญในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร คือ วัตถุดิบ ร้อยละ 44 ค่าสถานที่
ร้อยละ 35 และค่าแรงงาน ร้อยละ 21

สภาพตลาดและโครงสร้างธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหาร

1. ต้นน้ำ

- 1.1 วัตถุดิบ (อาหารสด , เครื่องปรุงอื่นๆ)
- 1.2 เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องจักรการแปรรูป
- 1.3 การออกแบบสถานที่
- 1.4 แรงงาน
- 1.5 นวัตกรรม
- 1.6 แหล่งทุน
 - ธนาคารของรัฐ (4 แห่ง)
 - ธนาคารพาณิชย์ 22 แห่ง (4,249 สาขา)
 - บริษัทเงินทุน (21 แห่ง)

2. กลางน้ำ

- 2.1 สภาพการแข่งขัน
- 2.2 ผู้ประกอบการร้านอาหาร(64,113 ราย , ปี 51)
- 2.3 ประเภทบริการ
 - 2.3.1 ภัตตาคาร/ร้านอาหาร/ร้านอาหาร ต่างประเทศ
 - 2.3.2 ร้านอาหารจานด่วน
 - 2.3.3 ร้านอาหารขนาดเล็ก
- 2.4 สมาคม/ชมรม/ชุมชน
 - สมาคมภัตตาคารไทย
 - สมาคมพ่อครัวไทย
- 2.5 มาตรฐานการผลิต/บริการ
- 2.6 เทคโนโลยีการผลิต/บริการ

3. ปลายน้ำ

- 3.1 ขนาดตลาดร้านอาหาร (100,000 ล้านบาท, ปี 51)
- 3.2 กลุ่มลูกค้า/พฤติกรรม
 - ชาวไทย
 - ชาวต่างชาติ
- 3.3 ช่องทางจำหน่าย
 - เว็บไซต์
 - Sale Agent
 - CO-Brand Credit Card
 - Exhibition/Road Show
 - Member

4. การสนับสนุนจากภาครัฐ

- 4.1 กรมอนามัย
- 4.2 สถาบันอาหาร
- 4.3 สถาบันวิจัยโภชนาการ
- 4.4 กรมส่งเสริมการส่งออก
- 4.5 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
- 4.6 สำนักงานพัฒนาเทคโนโลยีเพื่ออุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ (สมาชิก 80 ราย 1 กลุ่ม)
- 4.7 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน (พ่อครัวไทย)
- 4.8 ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME's Bank)
- 4.9 สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

5. ธุรกิจเกี่ยวข้อง / สนับสนุน

- 5.1 อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์
- 5.2 อุตสาหกรรมการผลิตจำหน่ายเครื่องจักร และอุปกรณ์แปรรูปอาหาร
- 5.3 สื่อโฆษณา/ประชาสัมพันธ์
- 5.4 อุตสาหกรรมเทคโนโลยี (สารสนเทศและเทคโนโลยี)
- 5.5 กลุ่มพันธมิตรอุตสาหกรรมอาหารไทย (Thai Food Craters)

โครงสร้างตลาดและสภาพธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ในปี 2552 ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยมีมูลค่ารวม 194,000 ล้านบาท (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย) โดยคำนวณจากการบริโภคอาหารนอกบ้านของคนไทย และค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยวต่างชาติ ดังนั้นธุรกิจร้านอาหารสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การออกแบบสถานที่ มาตรฐานการให้บริการของพนักงาน มาตรฐานด้านสุขอนามัยของร้านอาหาร และการใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มความรวดเร็วในการเสิร์ฟอาหาร ตลอดจนการคัดเลือกกลุ่มลูกค้า และช่องทางจำหน่าย ตามโครงสร้างตลาดและสภาพธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ตั้งแต่ขบวนการต้นน้ำ ขบวนการกลางน้ำ ขบวนการปลายน้ำ การสนับสนุนจากภาครัฐ และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง/สนับสนุน

1. ขบวนการต้นน้ำ

ธุรกิจร้านอาหารไทย/ภัตตาคาร มีต้นน้ำ ได้แก่ ทรัพยากรการผลิตอาหารที่เป็นวัตถุดิบทั้งด้านเนื้อสัตว์ วัตถุดิบผักและผลไม้ วัตถุดิบที่เป็นเครื่องปรุง เครื่องเทศ วัตถุดิบประเภทแป้งข้าว วัตถุดิบประกอบ อาทิ เกลือ น้ำตาล น้ำมัน เครื่องมือแปรรูปอาหาร รวมทั้งการออกแบบสถานที่ การบริหารจัดการแรงงาน พ่อครัว การคิดนวัตกรรมใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการผู้บริโภค และการจัดหาแหล่งเงินทุน ดังรายละเอียด

1.1 วัตถุดิบในการผลิตอาหาร (Raw Maternal)

ร้านอาหารไทยมีความพร้อมวัตถุดิบในการผลิตอาหาร เนื่องจากพื้นที่ของประเทศไทย ร้อยละ 45 เป็นพื้นที่เกษตรกรรม มีแรงงานด้านเกษตรกรรมถึงร้อยละ 60 ของประเทศ มีกำลังผลิตวัตถุดิบในการผลิตอาหารเพื่อใช้ในประเทศ และเพื่อการส่งออกทั้งรูปวัตถุดิบและการแปรรูป ในปี 2548 มีมูลค่าการส่งออกถึง 519,816.63 ล้านบาท ดังตาราง

กลุ่มสินค้า	ปริมาณ	มูลค่า	อัตราเปลี่ยนแปลงปี 48/47 (%)	
	(พันตัน)	(ล้านบาท)	ปริมาณ	มูลค่า
ผลิตภัณฑ์ประมง	1,478.38	177,651.24	5.6	9.8
ข้าวและธัญพืช	7,629.89	94,506.58	-30.4	-17.0
ผลไม้และผลิตภัณฑ์	1,692.53	47,854.92	5.2	12.6
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	382.51	37,038.03	28	30
น้ำตาล น้ำผึ้ง	3,199.54	29,581.09	-33.1	-11.9
อาหารสัตว์	442.25	18,250.85	-0.4	9.4
แป้งและสตาρχ	1,716.67	17,423.71	27.1	52.7
ผักและผลิตภัณฑ์	450.62	16,287.34	-2.8	5.7
มันสำปะหลังอัดเม็ด เส้น อื่นๆ	3,031.31	12,778.04	-39.6	-15
ผลิตภัณฑ์จากแป้ง	131.74	7,652.45	3.1	7.1
อื่นๆ	3,183.79	60,792.10	-15.2	-0.5
รวมทั้งสิ้น	23,259.22	519,816.35	-22.7	2.5

ที่มา : แผนวิเคราะห์ข้อมูล ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ สถาบันอาหาร www.nfi.or.th

นอกจากมีวัตถุดิบพอเพียงแล้ว ยังมีผู้ประกอบการเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร ที่ผลิตเครื่องปรุงหรือเครื่องประกอบอาหาร 492 โรงงาน , โรงงานแปรรูปอาหาร 9,783 (กรมโรงงานปี 2548) และผู้ประกอบการ SME's ที่เกี่ยวข้องกับอาหารอีก 36,102 ราย (สสว, ปี2547) เพื่อเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ในร้านอาหารไทย ตามตารางสรุป

ตาราง : จำนวนโรงงานและแรงงาน

ลำดับ	ประเภทโรงงาน	ประเทศ		กรุงเทพ	
		โรงงาน	แรงงาน	โรงงาน	แรงงาน
1	สัตว์ ซึ่งมีไข่สัตว์น้ำ	842	84,472	90	12,712
2	น้ำนม	178	7,929	7	828
3	สัตว์น้ำ	628	117,811	55	6,335
4	น้ำมัน จากพืชหรือสัตว์ หรือไขมันจากสัตว์	259	11,406	11	466
5	ผัก พืช หรือผลไม้	587	71,457	44	1,156
6	เมล็ดพืช หรือหัวพืช	2,836	34,372	84	1,454
7	อาหารจากแป้ง	1,262	40,154	250	7,840
8	น้ำตาล ซึ่งทำจากอ้อย บีช หญ้าหวาน	128	25,004	6	494
9	ชา กาแฟ โกโก้ ช็อกโกแลต หรือขนมหวาน	477	10,345	114	2,918
10	เครื่องปรุงหรือเครื่องประกอบอาหาร	429	12,446	59	877
11	ทำน้ำแข็ง หรือ ตัด ซอย บด หรือย่อยน้ำแข็ง	1,413	15,042	101	1,256
12	อาหารสัตว์	666	22,522	29	432
13	โรงงานดื่ม กลั่น หรือผสมสุรา	26	5,081	0	0
14	ผลิต เอทิลแอลกอฮอล์	8	780	0	0
15	ทำหรือผสมสุราจากผลไม้	24	587	1	15
16	มอลต์ หรือเบียร์	20	4,893	7	1,570
17	น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำอัดลม หรือน้ำแร่	328	14,616	54	2,554
รวม		9,783	478,462	912	40,907

ที่มา : ฐานข้อมูลโรงงานแบ่งตามประเภทอุตสาหกรรม กรมโรงงานอุตสาหกรรม (ข้อมูล ณ สิ้นปี พ.ศ. 2548)

จากปริมาณวัตถุดิบในการผลิตอาหารที่มีตลอดปีและปริมาณผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารกว่า 10,000 ราย (อาหารสำเร็จรูป , กึ่งสำเร็จรูป , เครื่องปรุง) ทั้งในกรุงเทพมหานครและต่างจังหวัด ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารทุกประเภท สามารถควบคุมต้นทุนและคุณภาพของวัตถุดิบได้ดี ทั้งวัตถุดิบเนื้อสัตว์ วัตถุดิบด้านผักและผลไม้ เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส สมุนไพรสำหรับประกอบอาหาร

1.2 เครื่องมือ เครื่องจักรการแปรรูปอาหาร/เก็บวัตถุดิบ

ร้านอาหารนิยมใช้ตู้เย็น , ตู้แช่แข็งสำหรับเก็บวัตถุดิบสด เพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ รวมทั้งเครื่องมือเครื่องจักรสำหรับคัดแยกวัตถุดิบ อาทิ เครื่องปอกหอม เครื่องคัดแยกพริก เป็นต้น

1.3 การออกแบบสถานที่

ธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร มีการออกแบบสถานที่ตามประเภทของร้านอาหาร 3 กลุ่มใหญ่ๆ ดังนี้

- 1.3.1 **ร้านอาหารหรู** ได้แก่ภัตตาคารในโรงแรมและภัตตาคารนอกโรงแรม มีทั้งอาหารไทย อาหารจีนและอาหารอิตาเลียน อาหารนานาชาติ การออกแบบสถานที่จะลงทุนสูง เน้นความหรูหรา นั่งสบาย และมีบริการแบบ Full Service ราคาเฉลี่ยต่อหัวในการรับประทานอาหาร มากกว่า 800 บาท
- 1.3.2 **ร้านอาหารจานด่วน หรือฟาสต์ฟู้ด** (Guile Service Restaurant) ได้แก่ ร้านเฟรนไชส์ต่างประเทศ (ไก่ทอด, พิซซ่า , แฮมเบอร์เกอร์ , ไส้กรอก ฯลฯ) และร้านอาหารจานด่วนที่มีจุดเด่นเฉพาะอย่าง (ร้านอาหารเบเกอร์รี่-เครื่องดื่ม , ร้านสติก , ร้านสุกี้ , ร้านอาหารญี่ปุ่น ฯลฯ) ราคาเฉลี่ยต่อหัวไม่เกิน 500 บาท

การออกแบบร้านจะเน้นความรวดเร็วในการเสิร์ฟอาหาร และการหมุนเวียนต่อโต๊ะ โดยกลุ่มร้านจานด่วนแฟรนไชส์ต่างประเทศ จะเป็นบริการแบบช่วยตัวเอง (Self Service) ราคาเฉลี่ยต่อหัวในการรับประทานอาหารไม่เกิน 500 บาท ในขณะที่ร้านอาหารจานด่วนที่มีจุดเด่นเฉพาะตัวจะเป็นการบริการแบบกึ่งช่วยตัวเอง หรือให้บริการแบบครบวงจร (Semi Self Service/ Full Service) แต่เน้นการปรุงอาหารที่รวดเร็ว อาทิ ศูนย์อาหารนานาชาติ MBK ชั้น 5 , ร้านอาหารญี่ปุ่น , ร้านสติก , ร้านสุกี้ , ร้านต้มยำ เป็นต้น ราคาเฉลี่ยต่อหัวในการรับประทานอาหารไม่เกิน 500 บาท เช่นกัน

- 1.3.3 **ร้านอาหารรายย่อย** ส่วนใหญ่เป็นร้านเปิดใหม่ เน้นการลงทุนน้อยคืนทุนเร็ว การออกแบบจะขึ้นอยู่กับสไตล์ของเจ้าของร้านอาหารเป็นหลัก ราคาเฉลี่ยต่อหัวในการรับประทานอาหาร 150 - 300 บาท

1.4 แรงงาน

➤ การให้บริการร้านอาหาร จำเป็นต้องใช้แรงงานในการเตรียมอาหาร , เสิร์ฟอาหาร , เก็บเงิน และบริการจัดการร้านอาหาร โดยต้นทุนแรงงานจะประมาณร้อยละ 31 ของราคาอาหาร สำหรับร้านอาหาร หรือจะมีการฝึกทักษะการให้บริการแบบ Full Service เพื่อสร้างความประทับใจลูกค้า และมีการคิดค่าบริการในรูป Service Charge 5-10% ของราคาอาหารด้วย

➤ ในปี 2551 มีจำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารทั่วประเทศรวม 64,113 ร้าน (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย) คาดว่ามีแรงงานเฉลี่ยต่อร้าน 10-11 คน หรือมีแรงงานทั่วไปประมาณ 600,000 คน และพ่อครัวอีกประมาณ 70,000 คน

1.5 นวัตกรรม

➤ ปัจจุบันร้านอาหารประเภทหมู ในโรงแรมและนอกโรงแรม ขาดแคลนพ่อครัวจำนวนมาก ทำให้มีการผลิตสูตรเครื่องปรุงสำเร็จรูปสำหรับอาหารไทย อาหารนานาชาติ เพื่อให้ผู้เตรียมอาหารทั่วไป หรือผู้ช่วยพ่อครัวสามารถปรุงอาหารในแบบรสชาติเอกลักษณ์ของร้านได้อย่างรวดเร็ว

➤ ปัจจุบันร้านอาหารหมูในโรงแรมจะมีการเตรียมเครื่องปรุงอาหารสำเร็จรูป (Pre-Mix) อาทิ ซอสปรุงรสเมนูอาหารนานาชาติ , น้ำจิ้มสำหรับเมนูอาหารไทย , น้ำพริกแกงและสูตรเครื่องปรุงเมนูอาหารไทยยอดนิยมสำหรับชาวต่างชาติ 13 เมนูหลัก (ผัดไทย , ผัดกระเพรา , ผัดไก่เม็ดมะม่วงหิมพาน , ต้มยำกุ้ง , ต้มข่าไก่ , แกงเขียวหวาน , แกงพะแนง , แกงเผ็ดเผ็ดอย่าง , ทอดมัน , ไก่ห่อใบเตย , หมูสะเต๊ะ , ไก่ย่าง , ส้มตำ , ยำเนื้อ)

1.6 แหล่งเงินทุน

แหล่งทุนสำหรับร้านอาหารไทย ได้แก่ ธนาคารกสิกรไทย และธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (SME's) โดยเฉพาะธนาคารกสิกรไทยจะให้สินเชื่อพิเศษสำหรับร้านอาหารที่เป็นมีหลายสาขาหรือผ่านการอบรมหลักสูตรแฟรนไชส์ของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า

2. ขบวนการกลางน้ำ

ธุรกิจบริการร้านอาหารและภัตตาคาร ได้รับการส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารที่ปลอดภัย ตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข (Green Food Good Taste) เพื่อสร้างมาตรฐานร้านอาหารไทยสู่สากล จากนโยบายผลักดันให้ไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) ทำให้อุตสาหกรรมอาหารไทย มีการเชื่อมโยงรวมกลุ่มร้านอาหารไทยที่ได้การรับรองมาตรฐานเพื่อเผยแพร่ให้นักท่องเที่ยวทราบอย่างต่อเนื่อง การเอื้อประโยชน์ต่อกันในการยกระดับคุณภาพในการผลิตอาหารไทยให้มีความเชื่อมั่นสูงสุดด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย

2.1 สภาพการแข่งขัน

ปัจจุบันรายได้ของธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในระยะเวลา 5 ปีที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แม้ว่าจะเกิดวิกฤติเศรษฐกิจและความไม่สงบทางการเมืองไทย เนื่องจากคนไทยมีพฤติกรรมรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น ทำให้ค่าใช้จ่ายต่อหัวของการ ออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านเพิ่มขึ้นทุกปี (ปี 2552 ศูนย์วิจัยธนาคารกสิกรไทย ประมาณมูลค่าตลาด ธุรกิจบริการร้านอาหารจะเพิ่มขึ้นจาก 100,000 ล้านบาทเป็น 194,000 ล้านบาท)

ปัญหาด้านทุนอาหารสด และเครื่องปรุง ที่ เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้ ผู้ประกอบการต้องปรับสูตรอาหารเพื่อไม่ให้ราคาเมนูอาหารสูงเกินไป ทำให้ ตลาดมีการแข่งขันปรับปรุงสูตรอาหารใหม่ๆเพื่อลดต้นทุน รักษาฐานลูกค้าและยอดขายให้เติบโต โดยในส่วนร้านอาหารจานด่วนหรือฟาสต์ฟู้ดมีการจัดรายการส่งเสริมการขายทุกเดือนเพื่อจัด Package ราคาประหยัดและคุ้มค่า , การทำสะสมยอดซื้อเพื่อแลก

รางวัลหรือแลกเมนูอาหารในร้าน การจัดชิงโชค รางวัลใหญ่ การขายบัตรสมาชิกพร้อม Package
เมนูอาหารราคาพิเศษ เป็นต้น

ส่วนในร้านอาหารหรมิจัดรายการส่งเสริมการขายกับกลุ่มธนาคารผู้ออกบัตรเครดิต
อย่างต่อเนื่อง การจัด Package รับประทานอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวในราคาประหยัด การผสมผสาน มนุ
สุขภาพในเมนูยอดนิยม , การจัดเทศกาลอาหารนานาชาติ Food Festival เป็นต้น

ส่วนร้านอาหารขนาดย่อม จะเน้นคุณภาพและความคุ้มค่า การสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ ของ
เมนูอาหารสุขภาพ การสะสมยอดซื้อเพื่อแลกรางวัล เป็นต้น

2.2 จำนวนผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ปี 2551 มีผู้ประกอบการรวม 64,113 ร้าน แยกเป็นในกรุงเทพมหานคร จำนวน 12,000 ร้าน
และต่างจังหวัด 52,113 ร้าน โดยร้อยละ 70 เป็นกลุ่มร้านอาหารขนาดเล็ก (44,879 ร้าน) ที่เหลือคิดเป็นร้อย
ละ 30 เป็นกลุ่มร้านอาหารจานด่วน จำนวน 12,823 ร้าน และร้านอาหารหรู จำนวน 6,411 ร้าน ตามตาราง

ตาราง : ประเภทร้านอาหาร/ภัตตาคาร ปี 2551

ประเภทร้านอาหาร	สัดส่วนตลาด	จำนวนร้าน
● หูหรา	10%	6,411
● จานด่วน	20%	12,823
● ขนาดเล็ก	70%	44,879
รวม		64,113

2.3 ประเภทบริการ

ศูนย์วิจัยกสิกรไทยจัดประเภทร้านอาหารตามระดับการให้บริการ มี3 ประเภท ดังนี้

- 1) ร้านอาหารหรู/ภัตตาคาร/ร้านอาหารต่างประเทศ ให้บริการแบบ Full Service
- 2) ร้านอาหารจานด่วน แบบแฟรนไชส์และทั่วไป ให้บริการแบบ Self Service/Semi Self Service
- 3) ร้านอาหารขนาดเล็ก (ไม่รวมร้านริมบาทวิถี/รถเข็น/หาบเร่) ให้บริการแบบ Semi Self Service

นอกจากนี้ กระทรวงพาณิชย์ยังมีการแบ่งประเภทร้านอาหารตามขนาดของร้านเป็น 3
ประเภท ดังนี้

- 1) ร้านอาหารขนาดใหญ่ (มีโต๊ะ >50 โต๊ะ)
- 2) ร้านอาหารขนาดกลาง (มีโต๊ะไม่เกิน 30 โต๊ะ)
- 3) ร้านอาหารขนาดเล็ก (มีโต๊ะไม่เกิน 10 โต๊ะ)

2.4 สมาคม/ชมรม/ชุมชน

2.4.1 สมาคมภัตตาคารไทย

เป็นองค์กรที่เกิดจากการรวมตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยจากทั่วประเทศ ส่งเสริมร้านอาหารมาตรฐานไทยสู่สากล 4 ด้าน (การบริหารจัดการร้าน , ความปลอดภัย , การบริการและจริยธรรม , รับผิดชอบต่อสังคม) ปัจจุบันมอบรางวัลร้านอาหารมาตรฐานไปแล้ว 106 ร้าน ใน 5 จังหวัดน่าน (กรุงเทพมหานครและปริมณฑล , สมุทรสงคราม , ขอนแก่น , พัทลุง , เชียงใหม่)

2.4.2 สมาคมพ่อครัวไทย/สมาคมพ่อครัวเกาะสมุย

เป็นเชฟคลับที่ก่อตั้งเพื่อสร้างสมดุลระหว่างเชฟกับผู้ผลิตอุตสาหกรรมอาหารและสร้างความสามัคคีในกลุ่มสมาชิกและส่งเสริมหลักสุขาภิบาลอาหาร

2.5 มาตรฐานการผลิต/บริการ

➤ **กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข** กำหนดเกณฑ์ร้านอาหารมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารต้อง อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย (Green Food Good Taste) โดยมีเกณฑ์ด้านกายภาพ 15 ข้อ (สถานที่รับประทานอาหาร , สถานที่เตรียมปรุงอาหาร , ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและเป็นสัดส่วน , การเตรียมวัตถุดิบต้องถูกหลักอนามัยและสุขาภิบาล) และเกณฑ์ด้านชีวภาพ โดยป้ายรับรอง “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” มีอายุ 1 ปี และต้องประเมินทุกปี

➤ **กระทรวงการท่องเที่ยว** กำหนดมาตรฐานบริการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว โดยใช้เกณฑ์ในทิศทางเดียวกับกรมอนามัย

2.6 เทคโนโลยีการผลิตอาหารตามสั่ง และการให้บริการอาหาร

เทคโนโลยีมีการนำระบบการสื่อสารเข้ามาช่วยการจัดการร้านอาหาร ตั้งแต่การสั่งซื้อ วัตถุดิบ การเตรียมอาหาร เมื่อได้รับ Order จากลูกค้า การออกบิล การเรียกเก็บเงิน รวมทั้งการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปบริหารต้นทุนอาหาร

เทคโนโลยีด้านการผลิต

- มีการปรับปรุงเมนูอาหารสุขภาพ อาหารไขมันต่ำ อาหารแคลอรีต่ำ อาหารจากส่วนผสม Organic เพื่อเป็นทางเลือกให้ลูกค้ามากขึ้น
- มีการกำหนดคุณภาพความปลอดภัยอาหาร ไม่มีเชื้อไวรัสและการปนเปื้อนอื่นๆ โดยกำหนดที่มาของเอกสาร แหล่งวัตถุดิบ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทันที เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

ตลาดธุรกิจบริการร้านอาหาร/ภัตตาคาร

Thai land Restaurant Market Size 100,000 MB (2007 By K-Bank Research Center)

จำนวนผู้ประกอบการทั่วประเทศ 63,113 แห่ง

สถิติการบริโภคข้าวนอกบ้าน

- คนไทย 88,000 MB (เฉลี่ย 927 บาทต่อครัวเรือน 2004 By TAT)
- นักท่องเที่ยวต่างชาติ 12,000 MB (เฉลี่ย 1,000 บาทต่อครัวเรือน 2004 By TAT)

Raw Maternal

ผู้ประกอบการเครื่องปรุงรส 492 โรงงาน

โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ 9,738 โรง

วัตถุดิบเนื้อสัตว์, ผัก, ผลไม้, เครื่องเทศ

ร้านอาหารหรู (10,000 MB)

- ภัตตาคาร
- อาหารต่างประเทศ

- อาหารจีน
- อาหารอินเดีย
- อาหารฝรั่งเศส
- อาหารไทย/Sea food

ร้านอาหารจานด่วน (30,000 MB)

- Franchise Fast Food (27,000 MB)
- Special Fast Food (3,000 MB)

- Franchise Food (1,000 แห่ง)
 - ไก่ทอด 40%
 - แฮมเบอร์เกอร์ 20%
 - พิซซ่า 15%
 - ไอศกรีม 10%
 - อื่นๆ 15%
- Spiced Fast Food
 - สุกี้/ต้มยำ
 - อาหารญี่ปุ่น
 - สเต็ก
 - เบเกอรี่-เครื่องดื่ม

ร้านอาหารรายย่อย (70,000 MB)

36,162 ราย (2004)

3. ขบวนการปลายน้ำ

3.1 ตลาดธุรกิจบริการร้านอาหาร/ภัตตาคาร

- 3.1.1 **ตลาดในประเทศ** ได้แก่ ผู้ประกอบการจำนวน 64,113 แห่ง มูลค่า 100,000 ล้านบาท ในปี 2551 โดยกลุ่มผู้บริโภค คือ คนไทยที่รับประทานอาหารนอกบ้านและกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ชอบรสชาติอาหารไทย
- 3.1.2 **ตลาดต่างประเทศ** ได้แก่ ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จำนวน 10,898 ร้าน (สหรัฐ 5,535 ร้าน , ยุโรป 2,697 ร้าน , เอเชีย 1,755 ร้าน , โอเชียเนีย 1,585 และตะวันออกกลางและแอฟริกา 261 ร้าน) ตลาดร้านอาหาร ภัตตาคารทั่วโลกในปี 2549 มูลค่า 28 ล้านบาท คาดว่าตลาดร้านอาหารไทยในต่างประเทศมีมูลค่า ร้อยละ 2 หรือ 560,000 ล้านบาท (รวมมูลค่าวัตถุดิบและมูลค่าเพิ่มจากการแปรรูปอาหาร) ในปี 2551 ดังเลขส่งออกอาหารไทย เฉพาะวัตถุดิบประกอบอาหารมีมูลค่า 456,000 บาท

3.2 กลุ่มลูกค้า/พฤติกรรม

ปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมจากทั่วโลก เป็นอันดับ 4 รองจากอาหารอิตาลี อาหารฝรั่งเศส และอาหารจีน คาดว่าในอีก 5 ปีหน้า (2558) จะมีร้านอาหารไทยทั่วโลก จำนวน 20,000 ร้าน ส่วนตลาดร้านอาหารภายในประเทศไทยมูลค่า 100,000 ล้านบาท มีลูกค้า 2 กลุ่มใหญ่ ดังนี้

- 3.2.1 **กลุ่มคนไทยที่รับประทานอาหารนอกบ้าน** ในปี 2551 มีอัตราการใช้จ่ายเฉลี่ย 927 บาทต่อครัวเรือน มีมูลค่าการบริโภครวมปีละ 88,000 ล้านบาท โดยจะกระจายการบริโภคทั้งร้านอาหาร 3 ประเภท (ร้านหรู , ร้านจานด่วน และร้านขนาดเล็กไม่เกิน 10 โต๊ะ)
- กลุ่มร้านอาหารหรู ใช้จ่ายเฉลี่ยเกินหัวละ 800 บาท
 - กลุ่มร้านอาหารจานด่วน ใช้จ่ายเฉลี่ยไม่เกินหัวละ 500 บาท
 - กลุ่มร้านอาหาร ใช้จ่ายเฉลี่ย 150-250 บาท
- 3.2.2 **กลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ** คาดว่ามีตลาดนักท่องเที่ยว ในปี 2251 มีมูลค่า 12,00 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 18 ของค่าใช้จ่ายด้านการท่องเที่ยว

3.3 ช่องทางการจำหน่าย

- 3.3.1 Walk in หรือมารับประทานเองที่ร้านอาหาร (Dine In)
- 3.3.2 Delivery Service เริ่มส่งอาหารให้ที่บ้าน , ที่ทำงาน โดยลูกค้าต้องสั่งผ่าน Call Center ของร้าน
- 3.3.3 Exhibition / ออกบูธงาน / Road Show