

ร้านอาหารที่มี Concept แปลกใหม่กำลังเป็นที่นิยมในจีน

สมาคมอาหารและภัตตาคารแห่งประเทศไทย เปิดเผยว่าในปี 2562 ที่ผ่านมามีร้านอาหารจำนวนประมาณ 10 ล้านแห่ง แต่หลังจากได้รับผลกระทบจากวิกฤตการแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 ทำให้ร้านอาหารต้องเผชิญหน้ากับภาวะขาดทุน โดยคาดการณ์ว่าปี 2563 ร้านอาหารจะปิดตัวถึงร้อยละ 30 เหลือร้านอาหารเพียง 7 ล้านแห่ง ขณะนี้สถานการณ์เริ่มกลับสู่ปกติ หลังเหตุการณ์วิกฤตการแพร่ระบาดฯ แนวโน้มการบริโภคของชาวจีนมีการเปลี่ยนแปลง โดยให้ความสำคัญมากขึ้นกับอาหารที่ดีต่อสุขภาพและเน้นบรรยากาศในการรับประทานอาหารมากขึ้น ทำให้อาหารมีตกแต่งที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์ใหม่ๆ หรือมีเอกลักษณ์พิเศษ (Innovation Restaurant) ได้รับความนิยมสูงขึ้น



สมาคมอาหารและภัตตาคารแห่งประเทศไทยให้ข้อมูลว่า ปัจจุบัน ในความรู้สึกของผู้บริโภคชาวจีน ร้านอาหารไม่เพียงเป็นสถานที่รับประทานอาหารเท่านั้น หากยังเป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจและพบปะสังสรรค์กัน รวมทั้งเป็นการเรียนรู้ และสัมผัสประสบการณ์ที่แตกต่างทางวัฒนธรรม ร้านอาหารเหล่านี้



จะวางแนวคิดที่มีความสร้างสรรค์ในการตกแต่งร้าน การออกแบบเมนูอาหาร ตลอดจนการบริการพิเศษ เช่น ด้านการตกแต่ง มักมีการเน้นการตกแต่งเป็นธีมหรือมีเรื่องเล่า เช่น ร้านอาหารทางโจวที่มีโต๊ะทานข้าวเป็นเรือสำเภาในทุ่งทะเลสาบดอกบัว (ทางโจวเป็นเมืองสวยงามทะเลสาบดอกบัว) ร้านอาหารหูหนานที่สร้างเป็นเมืองจำลองย้อนยุค (Live Museum Restaurant) ร้านอาหารหม้อไฟในบรรยากาศกังฟู ร้านอาหารเกาหลีในลานจอดรถ เป็นต้น ด้านเมนูอาหาร มักมีการคิดค้นเมนูพิเศษ เช่น หม้อไฟไก่มะพร้าว ปลาอย่างบนแผ่นหิน ด้านการบริการ มักสร้างความแตกต่างเป็นพิเศษ เช่น การเปิดบริการ 24 ชม.และมีการลดราคาช่วงตี 1-4 การให้ชิมผลไม้และขนมได้อย่างฟรีและไม่จำกัด มีการเตรียมรองเท้าแตะ ผ้าเช็ดแว่นตา มีบริการนวดมือ ทำเล็บ ระหว่างรอ เป็นต้น

สมาคมฯ ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า การใช้จ่ายในร้านอาหารรูปแบบใหม่ดังกล่าวสูงกว่าการใช้จ่ายในร้านอาหารทั่วไป ร้อยละ 10-20 แต่ก็ยังเป็นนิยมของผู้บริโภคในกลุ่มวัยรุ่นและคนทำงาน ที่มีอายุระหว่าง 20-35 ปี ซึ่งเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีกำลังการซื้อสูง และมีจำนวนมาก (คิดเป็นสัดส่วน 1 ใน 3 ของประชากรจีนจำนวน 400 ล้านคน) โดยผู้บริโภคกลุ่มนี้ เป็นกลุ่มที่มีการศึกษาสูง จบการศึกษาใน

ระดับปริญญาตรีขึ้นไปร้อยละ 55.3 ระดับอาชีวศึกษาร้อยละ 26.4% และมีการใช้จ่ายในการทานอาหารนอกบ้านประมาณ 1,000 - 3,000 หยวน/ เดือน

ความเห็น สศต.

การเดินทางท่องเที่ยวทำให้ชาวจีนรู้จักและชื่นชอบอาหารไทยมากขึ้น ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา ธุรกิจร้านอาหารไทยมีการขยายตัว แต่ ร้านอาหารไทยในจีนส่วนใหญ่เน้นรสชาติอาหารเป็นหลักและให้ความสำคัญน้อยกว่าสำหรับการตกแต่งหรือการสร้างบรรยากาศพิเศษ ซึ่งทำให้ร้านอาหารประสบปัญหาในการขยายฐานลูกค้าใหม่ โดยเฉพาะกลุ่มลูกค้าที่มีศักยภาพคือ กลุ่มวัยรุ่นและคนทำงาน ภายใต้สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารที่มีการแข่งขันสูงของจีน การปรับรูปแบบร้านอาหารที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์และตกแต่งแบบฉิมต่างๆ จะเป็นอีกแนวทางสำหรับธุรกิจร้านอาหารไทย ซึ่งจะดึงดูดให้ลูกค้ากลุ่มใหม่ๆ เข้ามามากขึ้น และยกระดับการดำเนินธุรกิจร้านอาหารไทยให้เป็นอาหารระดับพรีเมียม เพิ่มรายได้ให้กับร้านอาหาร

ข้อมูลเพิ่มเติม

ปี 2562 รายได้ของร้านอาหารในประเทศจีนสูงถึง 4 ล้านล้านหยวน เพิ่มขึ้น 9.4% เมื่อเทียบกับปีที่แล้ว สูงกว่ายอดค้าปลีกร้อยละ 1.4 ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าธุรกิจร้านอาหารในจีนมีศักยภาพ ซึ่งเป็นโอกาสสำหรับการขยายธุรกิจร้านอาหารไทย

แหล่งที่มา <http://www.chinairn.com/news/20200514/140726346.shtml>

<http://www.chinairn.com/hyzz/20200617/102354818.shtml>

https://www.sohu.com/a/359657835_120116772

สศต.หนานหนิง