

ร้านอาหารในกรุงลอนดอน ปิดตัวสูงสุดในรอบ 28 ปี



ข้อเท็จจริงข่าว จากการสำรวจโดยเว็บไซต์แนะนำร้านอาหารในกรุงลอนดอน Harden พบว่า ในช่วงเดือนกันยายน 2560 – กันยายน 2561 มีจำนวนร้านอาหาร Independent restaurant (ร้านอาหารที่มีจำนวนสาขาไม่เกิน 3 สาขา) ในกรุงลอนดอน ปิดกิจการประมาณ 117 ร้าน เพิ่มขึ้นจากปีก่อนหน้า ถึงร้อยละ 40 ซึ่งเป็นอัตราการปิดกิจการของร้านอาหารที่สูงที่สุดในรอบ 28 ปี นับตั้งแต่เริ่มเผยแพร่คู่มือแนะนำร้านอาหารดังกล่าวในปี 1991 อย่างไรก็ตาม ในช่วงปีที่ผ่านมา มีจำนวนร้านอาหารเปิดใหม่ในกรุงลอนดอน จำนวน 167 ร้าน

นาย Peter Harden จากเว็บไซต์ Harden ได้กล่าวว่า ผู้ประกอบการส่วนมากเห็นว่าอัตราการดำเนินการดำเนินธุรกิจที่สูง ภาวะเงินเฟ้อ และการขาดแคลนพนักงาน เป็นสาเหตุให้ร้านอาหารและร้านค้าต้องปิดกิจการ อย่างไรก็ตาม นาย Peter เห็นว่า ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ร้านอาหารต้องปิดกิจการเป็นจำนวนมากมาจากการแข่งขันของธุรกิจร้านอาหารในกรุงลอนดอนที่สูงเป็นประวัติการณ์ สืบเนื่องมาจากการเติบโตอย่างรวดเร็วของธุรกิจร้านอาหารในปี 2015 และ 2016 โดยในช่วงดังกล่าวมีอัตราส่วนระหว่างร้านอาหารที่เปิดใหม่ต่อร้านอาหารที่ปิดกิจการ ถึง 3 ต่อ 1 ซึ่งทำให้มีจำนวนร้านอาหารมากกว่าความต้องการของผู้บริโภค จึงนำไปสู่การปิดตัวของร้านอาหาร Independent restaurant จำนวนมากในกรุงลอนดอน อย่างไรก็ตาม ธุรกิจร้านอาหารในสหราชอาณาจักร ยังคงเป็นกิจการที่สร้างรายได้ให้กับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของสหราชอาณาจักร โดยการสำรวจของบริษัทบัตรเครดิต Visa พบว่า ในเดือนพฤศจิกายนที่ผ่านมา ผู้บริโภคในสหราชอาณาจักรมีการใช้จ่ายในร้านอาหาร โรงแรม และบาร์ เพิ่มขึ้นถึง ร้อยละ 7.7 เมื่อเปรียบเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2560

นอกจากนี้ นาย Peter ยังได้กล่าวถึงสาเหตุที่ทำให้จำนวนร้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องมาจากการที่บริษัทพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ (Property Developers) ส่วนมากต้องการให้มีร้านอาหารในตึก/ย่านการค้าที่พัฒนาใหม่ เพื่อเป็นการช่วยส่งเสริมบรรยากาศของสถานที่และช่วยดึงดูดความสนใจของลูกค้า นอกจากนี้ ค่านิยมในการเปิดร้านอาหารก็ถือเป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้จำนวนร้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าใน
ต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน
11 Hertford Street, Mayfair,
London W1J 7RN

Phone : +44 207 4935749
e-Mail :
info@thaitradelondon.com

ข้อมูลเพิ่มเติม จากการสำรวจของบริษัทการบัญชี Moore Stephens พบว่า ในช่วงระหว่างเดือน กันยายน 2560 – กันยายน 2561 มีร้านอาหารในสหราชอาณาจักรปิดกิจการถึง 1,219 ร้าน ซึ่งมากกว่าปีก่อนหน้า เป็นจำนวน 985 ร้าน โดยในจำนวนนี้เป็นร้านอาหารที่มีสาขา (Chain Restaurant) ชื่อดังในสหราชอาณาจักร ได้แก่ Jamie Oliver’s Italian, Byron, Carluccio’s และ Prezzo โดยมีสัญญาณธุรกิจฟื้นตัวเพียงเล็กน้อย

นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังได้กล่าวว่า สถานการณ์ Brexit และการปรับขึ้นของอัตราดอกเบี้ยได้ ส่งผลให้ผู้บริโภคระมัดระวังในการใช้จ่ายมากขึ้น นอกจากนี้ ร้านอาหารยังต้องเผชิญแรงกดดันจากราคาอาหาร และเครื่องตีที่สูงขึ้นเนื่องมาจากค่าเงินปอนด์ที่อ่อนค่าลง และอัตราค่าจ้างแรงงานที่สูงขึ้น

ที่มา: Big Hospitality และ Reuters

ข้อคิดเห็นของ สคต. ถึงแม้ธุรกิจร้านอาหารในสหราชอาณาจักร จะปิดกิจการเป็นจำนวนมาก ในปีที่ผ่านมา แต่ก็ยังคงมีร้านอาหารเปิดใหม่เป็นจำนวนมากด้วยเช่นกัน ซึ่งแสดงให้เห็นว่ากิจการร้านอาหารในสหราชอาณาจักรยังคงเป็นกิจการที่ยังมีศักยภาพ ถึงแม้จะต้องเผชิญกับความท้าทายจากปัจจัยต่างๆ โดยในส่วนของรัฐบาลอังกฤษได้มีการประกาศแผนงบประมาณของประเทศ (Autumn Budget) ปรับลดอัตราภาษีการดำเนินธุรกิจ (Business Rate) ของธุรกิจที่มีมูลค่า 51,000 ปอนด์ หรือ น้อยกว่า โดยปรับลดลงถึง 1 ใน 3 ของอัตราภาษี ปัจจุบัน ภายในระยะเวลา 2 ปี ซึ่งเป็นการช่วยลดภาษีให้กับร้านค้า ผับ และร้านอาหาร ถึง 8,000 ปอนด์ และธุรกิจขนาดเล็กโดยรวมถึง 900 ล้านปอนด์ อีกทั้ง รัฐบาลจะได้มีการสนับสนุนงบประมาณจำนวน 675 ล้านปอนด์ ในการสนับสนุนร้านค้าปลีกให้สามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างยั่งยืน (Sustainable Transformation of High Street) ซึ่งการลดภาษีการดำเนินธุรกิจดังกล่าว จะเป็นการช่วยเหลือร้านอาหารรายเล็กในการดำเนินธุรกิจได้บ้าง

ในส่วน of ร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักรนั้น ปัญหาหลักที่ร้านอาหารไทยประสบ ยังคงเป็นเรื่องของการขาดแคลนพ่อครัวและแม่ครัวไทย โดยรัฐบาลสหราชอาณาจักรปรับนโยบายในเรื่องของการอนุญาตให้คนต่างชาติเข้ามาทำงาน มีการกำหนดเงื่อนไขการทำงานที่เข้มงวดขึ้น ซึ่งส่งผลให้ร้านอาหารบางร้านต้องปิดกิจการ โดยในส่วนของ สคต. ลอนดอน มีแผนในการแก้ไขปัญหาการขาดแคลนพ่อครัวแม่ครัวไทย ที่จะดำเนินการต่อไป โดยการจัดกิจกรรมร่วมกับโรงเรียนสอนทำอาหาร Westminster Kingsway College ได้แก่ กิจกรรม Train the Trainer โดยการสอนให้อาจารย์ของสถาบันฯ รู้จักถึงวัฒนธรรมการปรุงอาหารไทย และวิธีการปรุงอาหารไทย โดยความร่วมมือของโรงเรียนสอนทำอาหารดุสิตธานี เพื่อนำไปสอนให้กับนักเรียนของสถาบันต่อไป กิจกรรม Young Chef Competition ในการประกวดสุดยอดเชฟอาหารไทย เพื่อเป็นการกระตุ้นให้เชฟรุ่นใหม่เกิดความสนใจในการทำอาหารไทย เนื่องจากเชฟเหล่านี้ จะเป็น influencer ของวงการอาหารในสหราชอาณาจักร ในอนาคต และกิจกรรม Thai Week เพื่อให้นักเรียนของสถาบันได้เรียนรู้ถึงการทำอาหารไทย และความเข้าใจในการปรุงอาหารไทย และผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องปรุงต่างๆ ของไทย จะทำให้ร้านอาหารไทย และผลิตภัณฑ์อาหารของไทย ได้รับความนิยมนมากยิ่งขึ้น โดย สคต. คาดว่า กิจกรรมดังกล่าว จะนำไปสู่การเปิดหลักสูตรสอนทำอาหารไทยในสหราชอาณาจักรในอนาคต ซึ่งจะช่วยแก้ไขปัญหาการขาดแคลนพ่อครัวและแม่ครัวไทยได้ อีกทางหนึ่ง