

1. ข้อมูลบุคคล-องค์กรที่เข้าพบ

1) Mr. Hee-Seok Kang (คุณ Kang) ตำแหน่ง CEO

2.) Mrs. Kwak Kyung-Mi (คุณ Grace) ตำแหน่ง CEO

ชื่อ : ร้านอาหาร KONTHAI

ที่อยู่ : L3 , IFC Mall, International Financial Street 10, Yeongdeungpo-gu, Seoul

โทรศัพท์ : (+82)-2-335-6001 , (+82)10- 6737-5151

Email : prettykkm@gmail.com

2. รายละเอียดบริษัท/องค์กร

2.1 ประวัติความเป็นมา : ร้านอาหาร KONTHAI ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2556 เป็นร้านอาหารที่ต้องการนำเสนอรสชาติอาหารไทยแบบดั้งเดิมแก่ลูกค้าชาวเกาหลี โดยอาหารทุกรายการในร้าน KONTHAI ปรุงโดยเชฟมากฝีมือชาวไทย และใช้สูตรอาหารแบบไทยแท้ จึงทำให้ลูกค้าได้ลิ้มลองอาหารไทยเหมือนที่หาทานได้ในประเทศไทย ร้าน KONTHAI เปิดสาขาแรกในปี 2556 ที่ ฮงแด ซึ่งเป็นย่านวัยรุ่นและเป็นอีกจุดท่องเที่ยวที่สำคัญในกรุงโซล ในปัจจุบันร้านอาหาร KONTHAI มีทั้งหมด 25 สาขาทั่วประเทศเกาหลี อาทิ ในกรุงโซล จังหวัดปูซาน จังหวัดแดกู จังหวัดคยองกี และจังหวัดอื่นๆ นอกจากนี้ ร้านอาหาร KONTHAI ยังมีร้านอาหารไทยในเครือ ที่มีคอนเซ็ปต์ต่างจากร้าน KONTHAI อีก 2 แห่ง คือร้าน NUA NUA (3 สาขา) ที่ขายอาหารเมนูก๋วยเตี๋ยวของไทยเป็นหลัก โดยเน้นการเปิดในบริเวณศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า และร้าน KONTHAI SUKI (2 สาขา) ซึ่งขายอาหารประเภท สุกี้และชาบูสไตล์ไทยอีกด้วย โดยร้าน KONTHAI SUKI มีผลตอบรับที่ดีมากในกลุ่มลูกค้าชาวเกาหลี

2.2 วัตถุประสงค์ในการเปิดร้าน KONTHAI

ในช่วงแรกเพื่อนสนิทของ คุณ Kang และคุณ Grace ได้แต่งงานกับภรรยาชาวไทย จึงเปิดร้านอาหาร KONTHAI ขึ้น โดยมีคุณ Kang และคุณ Grace เป็นที่ปรึกษา แต่เนื่องด้วยความยากลำบากในการทำร้านอาหาร คุณ คุณ Kang และ คุณ Grace จึงยื่นมือเข้าไปช่วยบริหารร้านอาหาร KONTHAI ต่อจากเพื่อนสนิท โดยเริ่มแรก ภรรยาของเพื่อนสนิทเป็นเชฟเพียงคนเดียวของร้าน และหลังจากนั้นเมื่อร้านได้เริ่มขยายสาขา จึงได้มีการเชิญเชฟชาวไทยฝีมือดีมาทำงานที่ร้านในภายหลัง โดยวัตถุประสงค์ในการเปิดร้านอาหาร KONTHAI คือ การที่ต้องการนำเสนออาหารรสชาติดั้งเดิมของไทย ให้เป็นที่รู้จักในชาวเกาหลี และเผยแพร่วัฒนธรรมไทยให้เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก

2.3 ประเภทของกิจการ

() โรงงานผู้ผลิต () ผู้ส่งออก () ผู้นำเข้า () ผู้ขายส่ง () ผู้ขายปลีก () บริษัทตัวแทน

() ห้างสรรพสินค้า () ห้างสรรพสินค้าเฉพาะ () องค์กรระหว่างประเทศ (✓) อื่นๆ ร้านอาหารไทย

3. สินค้าและบริการที่นำเข้ามาและสนใจนำเข้าจากประเทศไทย:

ร้านอาหาร KONTTHAI เป็นร้านอาหารที่ต้องการนำเสนอรสชาติอาหารไทยแบบดั้งเดิมแก่ลูกค้าชาวเกาหลี

4. สรุปผลการหารือ/เข้าพบ

จากการสวด.ณ กรุงโซล ได้ร่วมหารือและรับฟังผลการดำเนินงานจาก CEO ทั้ง 2 ท่าน คือ Mr. Hee-Seok Kang (คุณ Kang) และ Mrs.Kwak Kyung-Mi (คุณ Grace) ของร้านอาหาร KONTTHAI ขอสรุปผล ดังต่อไปนี้

4.1 ผลการดำเนินงานและอุปสรรคในการเปิดร้าน จากผลการดำเนินงานตลอดระยะเวลา 7 ปี มีการดำเนินงานอยู่ในระดับน่าพอใจ จากการที่ร้านได้เซฟที่เก่งและขยันทำงาน มาทำงานที่ร้าน และการมีจุดยืนในการรักษาสูตรดั้งเดิมของอาหารไทย โดยไม่ปรับเปลี่ยนสูตรเพื่อให้ถูกปากคนเกาหลี แต่ยังคงรักษาสูตรดั้งเดิมของอาหารไทย เพื่อให้ลูกค้าชาวเกาหลีได้ลิ้มลองอาหารต้นตำหรับไทยแท้ แม้ลูกค้าบางท่านจะมีความเห็นว่าอาหารบางรายการ เค็มไป หรือ เฝื่อนไป แต่ทางร้านยังคงมีจุดยืนที่จะปรุงอาหารให้ออกมามีรสชาติต้นตำหรับเหมือนที่ทานในประเทศไทย นอกจากนี้อีกหนึ่งเคล็ดลับคือการเลือกทำเลในการเปิดร้านอาหาร โดยร้าน KONTTHAI เห็นว่าการเปิดร้านอาหารควบคู่กับห้างสรรพสินค้า เป็นอีกหนึ่งความสำเร็จที่ทำให้ร้านกลายเป็นที่รู้จักแก่ลูกค้าในวงกว้าง

ส่วนเรื่องอุปสรรคและเป็นสิ่งที่อยากที่สุดในการทำร้านอาหารคือ การจ้างงานเซฟเข้ามาทำงาน ในประเทศเกาหลี เนื่องจากมีหลายขั้นตอน และใช้เวลาค่อนข้างนานในการดำเนินการ อีกทั้งยังต้องมีสัดส่วนพนักงานคนไทย 1 คน ต่อพนักงานคนเกาหลี 3 คน จึงทำให้อุปสรรคใหญ่ของทางร้านคือเรื่องการจ้างงานเซฟเข้ามาทำงานในประเทศไทย และการหาพนักงานมาทำงานให้ถูกต้องตามกฎหมาย นอกจากนี้ยังพบอุปสรรคในการหาวัตถุดิบในการปรุงอาหารบางอย่าง อาทิ ผักบั้ง

4.2 ผลตอบรับในการเปิดร้านอาหารไทย

เนื่องจากลูกค้าชาวเกาหลีกลุ่มแรกๆที่มาทานอาหารที่ร้าน ล้วนแล้วแต่เป็นชาวเกาหลีที่ชื่นชอบอาหารไทย และรู้เกี่ยวกับรสชาติต้นตำหรับของอาหารไทย จึงมีการบอกต่อ และร้าน KONTTHAI ปรุงอาหาร โดยเซฟชาวไทย และใช้สูตรต้นตำหรับของไทยอย่างแท้จริง จึงได้บอกเล่าเรื่องราวของร้าน KONTTHAI ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย ทำให้มีคนรู้จักอาหารไทย และร้าน KONTTHAI มากขึ้น โดยอาหารที่ขายดีในช่วงแรกคือ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ และก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น แม้ในช่วงแรกชาวเกาหลีอาจยังไม่ค่อยรู้จักอาหารไทยมากนัก แต่ในภายหลัง เนื่องจากการขยายตัวของการท่องเที่ยว จึงทำให้ชาวเกาหลีนิยมไปเที่ยวประเทศไทยมากขึ้น และได้ลิ้มลองอาหารไทยจนอาหารไทยเมนูต่างๆ กลายเป็นที่รู้จักในเวลาต่อมา

4.3 แผนการดำเนินการในอนาคต

ในอนาคตวางแผนว่าจะเพิ่มสาขาร้าน KONTTHAI อีกประมาณ 5 สาขา ภายในระยะเวลา 3-5 ปี และอาจมีแผนในการเพิ่มสาขาร้าน KONTTHAI SUKI อีกประมาณ 3 สาขา เนื่องจากต้องการในการดูแลร้านอาหารที่เปิดอยู่ให้ดีที่สุดจึงไม่ได้มีแผนในการเพิ่มสาขามากนัก และที่ทางร้าน KONTTHAI ไม่ได้ทำธุรกิจขายเฟรนไชส์ร้าน KONTTHAI ตั้งแต่แรก เนื่องจากการเปิดร้านอาหารนั้นต้องใช้เงินลงทุนเป็นจำนวนมาก และชาวเกาหลีไม่ค่อยมีใคร

อยากรับความเสี่ยงในการลงทุนร้านอาหารต่างชาติที่ไม่คุ้นเคย และทางร้าน KONTTHAI กลัวว่าหากขายเฟรนไชส์จะเป็นการยากในการควบคุมรสชาติและคุณภาพของอาหาร จึงไม่ตัดสินใจที่จะขายเฟรนไชส์ของร้านตั้งแต่แรก

สำหรับผู้ที่ต้องการลงทุนเปิดร้านอาหารไทยในประเทศเกาหลี CEO ร้านอาหาร KONTTHAI กล่าวเพิ่มเติมว่า หัวใจสำคัญของการประสบความสำเร็จคือการมีเชฟที่เก่งและดี นอกจากนั้นยังต้องรู้จักและเข้าใจในอาหารไทยเป็นอย่างดี อีกทั้งแนะนำว่าร้านอาหารควรมีจุดยืนในสูตรอาหารของตนเอง ไม่ต้องฟังความเห็นจากลูกค้ามาก เพราะหากฟังความเห็นของลูกค้าเป็นหลัก จะทำให้ต้องเปลี่ยนสูตรอาหารอยู่ตลอดเวลาเพื่อให้ถูกปากและถูกใจลูกค้าทุกคน เพราะฉะนั้นทางร้านจึงควรรักษาจุดยืนของตัวเองเป็นหลักในการนำเสนออาหารรสชาติไทยแท้ และผู้ที่ต้องการเปิดร้านอาหารควรคำนึงถึงกำลังในการเปิดร้านอาหารของตนเอง เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่ต้องใช้เงินลงทุนสูงและเป็นธุรกิจที่ไม่ได้ดำเนินการกันง่ายๆ เนื่องจากลูกค้าชาวเกาหลีส่วนใหญ่ยังไม่คุ้นเคยกับอาหารไทย จึงอยากให้ผู้ที่ต้องการเปิดร้านอาหารคำนึงถึงอุปสรรคหรือวิกฤติที่อาจเผชิญได้ในอนาคต



ภาพถ่ายระหว่าง และหลังการประชุมหารือ
กับ CEO ร้านอาหาร KONTTHAI