

## รายงานหุ่นยนต์บริการกำลังเข้ามาแทนที่พ่อครัวในร้านอาหารในเกาหลีใต้

ทางเข้าร้าน No Brand Burger แพรนไฮส์ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในเครือบริษัท Shinsegae Foods มีลูกค้ากำลังต่อแถวรอเพื่อสั่งอาหาร และชำระเงินผ่านเครื่องอัตโนมัติ ทันทีที่การชำระเงินสิ้นสุดลงเครื่องจักรอัตโนมัติจะเริ่มอุ่นขนมปัง และทำให้เนื้อเบอร์เกอร์สุก จากนั้นพนักงานจะประกอบร่าง แล้วเตรียมวางเบอร์เกอร์ ที่หุ่นยนต์เสิร์ฟอาหาร ในขณะที่หมายเลขคิว จะปรากฏบนหน้าจอ เพื่อแจ้งให้ลูกค้ามารับอาหารอย่างไรก็ตาม พนักงานยังจำเป็นต้องทำงานบางอย่าง เช่น การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาเครื่องจักรแต่ลูกค้าสามารถเดินมารับอาหารได้โดยที่ไม่ต้องสัมผัสกับคน

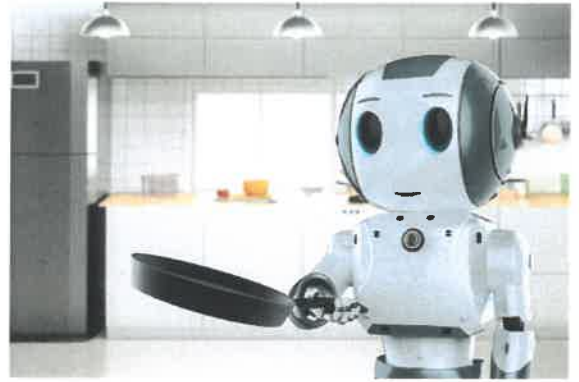


เมื่อไม่กี่ปีก่อน ภาพดังกล่าวเป็นภาพที่ไม่สามารถจินตนาการได้ ในโลกแห่งความเป็นจริงถึงแม้ว่าหุ่นยนต์ปรุง และเสิร์ฟอาหารเคยปรากฏอยู่ในภาพยนตร์แนวนวนิยายวิทยาศาสตร์ แต่การปรุงอาหารอัตโนมัติยังคงเป็นสิ่งแปลกใหม่ สำหรับร้านอาหารในเกาหลีใต้ แต่สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 ที่ยืดเยื้อทำให้ร้านอาหารต่างๆ หันมาสนใจครัว้อัตโนมัติกันมากขึ้น เพื่อหลีกเลี่ยงการติดเชื้อและลดต้นทุน



Woowa Brothers หนึ่งในบริษัทผู้นำด้านเดลิเวอรี่ในเกาหลีใต้ เปิดตัวหุ่นยนต์เสิร์ฟอาหาร 241 หรือ Deliplate ในร้านอาหาร 186 แห่งทั่วประเทศเมื่อเดือนตุลาคม 2563 และเปิดให้บริการเช่าหุ่นยนต์ เมื่อเดือนพฤศจิกายน 2562 ในราคา 1 ล้านวอน (892 เหรียญสหรัฐฯ) ต่อเดือนร้านอาหารต่างๆหันมาใช้บริการดังกล่าวเพิ่มขึ้นในปี 2563

ลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารในร้านที่ใช้หุ่นยนต์ในกรุงโซลกล่าวว่า “มันน่าสนใจมากที่ได้เห็นหุ่นยนต์ถือจานอาหาร ถึงแม้ว่าผมยังต้องเรียกพนักงานเสิร์ฟมาเพื่อสั่งอะไรบางอย่าง แต่มันก็ดีต่อพนักงานเสิร์ฟ และลูกค้าในการทำงานง่ายๆ เช่นการเสิร์ฟเครื่องดื่ม และมันช่วยลดการสัมผัสระหว่างบุคคลในช่วงที่มีเชื้อไวรัสแพร่ระบาดเช่นนี้”



บริษัท KT, Hyundai Robotics และบริษัทสตาร์ทอัพ Monthly Kitchen ทำธุรกิจ shared kitchen ร่วมกันโดยมีการลงนาม ในข้อตกลงสำหรับการทำธุรกิจ shared kitchen แบบอัตโนมัติเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2563

Shin Kish, CEO ของบริษัทสตาร์ทอัพ Shin Starr ผู้คิดค้นกระทะเหล็กจีนแบบหมุนอัตโนมัติ และเป็นผู้ที่เปิดแฟรนไชส์ร้านอาหารเกาหลี มองเห็นอุปสงค์ที่มีต่อเซฟแบบอัตโนมัติเพิ่มขึ้น ในช่วงที่มีเชื้อไวรัส COVID-19 แพร่ระบาดและแสดงความเห็นว่า “ตลาดเกาหลีใต้ไม่ค่อยสนใจการเปิดตัวครัวอัตโนมัติมากเท่าตลาดในประเทศตะวันตก ส่วนหนึ่งน่าจะเป็นเพราะชาวเกาหลีใต้ให้คุณค่ากับทักษะการทำอาหารและknowhow พวกเขามักจะคิดว่าการพัฒนาสูตรอาหารเกาหลีเป็นเรื่องที่ยากมากเนื่องจากเซฟรู้วิธีการปรุงอยู่แล้ว และยากที่จะบอกปริมาณของส่วนผสม แต่ละอย่างแต่การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส เข้ามาเปลี่ยนแนวคิดดังกล่าวไปโดยสิ้นเชิงในปัจจุบันเจ้าของร้านอาหาร เปิดใจให้กับเทคโนโลยีใหม่ในครัวแล้ว”

เมื่อเดือนสิงหาคม 2563 บริษัทของ Shin เปิดตัวร้านอาหารเกาหลีแห่งแรก ของบริษัทในกรุงโซล ที่ใช้หุ่นยนต์ปรุงอาหารชื่อร้าน Gongdori Kitchen โดยมีแผนการจะเปิดแห่งที่ 2 และ 3 ในเดือนเมษายนและพฤษภาคม 2564 ตามลำดับอาหารมากกว่าครึ่งหนึ่งของร้านถูกปรุงโดยเครื่องจักร ที่ทางบริษัทคิดค้นขึ้นช่วยลดต้นทุนการจ้างพนักงาน และเพิ่มกำไรได้ทั้งนี้ทางบริษัทกำลังอยู่ระหว่างการขอใบรับรองเพื่อส่งออกเครื่องจักรสำหรับทำอาหารอยู่



ผู้เชี่ยวชาญกล่าวว่า “เกาหลีใต้ไม่ใช่ประเทศผู้นำในอุตสาหกรรมเทคโนโลยีอาหารระดับโลก ดังนั้นหากจะขยายตลาดก็จำเป็นต้องพัฒนาเครื่องจักร อันยอดเยี่ยมและปรุงอาหารให้อร่อยโดยใช้เทคโนโลยี” อย่างไรก็ตาม รัฐบาลเกาหลีใต้ จำเป็นต้องผ่อนปรนกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เหล่าวิศวกรและบริษัทต่างๆ สามารถผลิตเครื่องจักรในราคาที่สามารแข่งขันได้และขยายขนาดของตลาด

อาจารย์ Suh Il-hong จากภาควิชา Electronic Engineering แห่งมหาวิทยาลัย Hanyang กล่าวว่า “ในอดีตหุ่นยนต์ถูกสร้างขึ้นเพื่อใช้ในโรงงานและมันเป็นไปได้ที่ AI จะแก้ไขความผิดพลาดที่เกิดขึ้นแต่ในปัจจุบันเทคโนโลยี ถูกพัฒนา และหุ่นยนต์ที่ให้บริการ กลายเป็นเรื่องที่เราพบเห็นได้ทั่วไป มีการปรับลดราคาลงในตลาดหุ่นยนต์ เนื่องจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส อย่างไรก็ตาม อาจารย์คาดหวังว่าทางรัฐบาลเกาหลีจะยกเลิกกฎระเบียบในอุตสาหกรรมผลิตหุ่นยนต์ ได้อย่างทันท่วงที เพื่อจะได้เห็นหุ่นยนต์บริการในตลาดเพิ่มมากขึ้น”

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโซล พิจารณาแล้วเห็นว่าปัจจุบัน “หุ่นยนต์บริการ” (AI Service Robots) ได้รับความนิยมอย่างมากในตลาดทั่วโลก อันเนื่องมาจากสถานการณ์โรคโควิด-19 ที่ต้องมีการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดอย่างเคร่งครัด รวมถึงการก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างเต็มตัวของทั่วโลก จึงทำให้อุตสาหกรรมหุ่นยนต์ AI เติบโตอย่างก้าวกระโดด ทั้งด้านการลงทุนและการวิจัยและพัฒนา และมีการนำไปใช้งานอย่างกว้างขวาง

หุ่นยนต์เริ่มเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวัน และการบริการต่างๆ ในที่สาธารณะมากขึ้น เช่น เกาหลีใต้ใช้หุ่นยนต์บริการให้ข้อมูลของสนามบิน (Information Robot) ในสนามบินอินชอน และใช้ในธุรกิจร้านอาหารมากขึ้น เช่น มีร้านอาหาร และร้านกาแฟ หลายร้านในเกาหลี เริ่มใช้หุ่นยนต์ในการชงกาแฟ และทำอาหาร เพื่อทดแทนการใช้แรงงานคน ที่อาจจะมีการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ในยุคนี้ได้ และช่วยประหยัดการจ้างงานเพื่อลดต้นทุนได้อีกทางหนึ่งด้วย หากประเทศไทย พิจารณานำหุ่นยนต์มาใช้ในธุรกิจบริการของไทย เช่น ใช้ในการให้บริการเช็คอินในโรงแรม ใช้บริการเสิร์ฟอาหารในร้านอาหาร และร้านแฟรนไชส์ ใช้บริการในการส่งเอกสารในโรงพยาบาล ใช้ในการดูแลคนป่วย เป็นต้น ก็สามารถลดต้นทุน และการลดการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ในแบบ Social Distancing ตลอดจนทดแทนการขาดแคลนแรงงานได้

ที่มา : [https://www.koreatimes.co.kr/www/culture/2021/02/703\\_303932.html](https://www.koreatimes.co.kr/www/culture/2021/02/703_303932.html)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโซล  
กุมภาพันธ์ 2564