

รายงาน Business Creation and Networking
การเข้าพบร้านอาหาร The Siam Street (暹罗街新加坡融合美食)
ประจำเดือนมีนาคม 2564

ณ ร้านอาหาร The Siam Street สาขาห้างสรรพสินค้าเป่าลี่พลาซ่า
เมืองชิงต่าว มณฑลซานตง สาธารณรัฐประชาชนจีน

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองชิงต่าว

1. ข้อมูลบุคคล/องค์กรที่เข้าพบ

บริษัท/องค์กร ร้านอาหาร The Siam Street (暹罗街新加坡融合美食)
ที่อยู่ : 5th Floor Baoli Plaza No.88 Harbin Road, Qingdao, Shandong
โทรศัพท์ : 0532-58828922

2. รายละเอียดบริษัท

2.1 ประวัติความเป็นมา

ร้านอาหาร The Siam Street ตั้งอยู่ที่ห้างสรรพสินค้าเป่าลี่พลาซ่า มีเนื้อที่ 173 ตารางเมตร เปิดให้บริการทุกวันจันทร์ถึงวันอาทิตย์ เวลา 10.30 น. – 21.30 น. ปัจจุบันมี 4 สาขา (ชิงต่าว 3 สาขา เยียนไถ 1) เป็นร้านอาหารที่มีอาหารไทยและอาหารสิงคโปร์เป็นหลัก มีพ่อครัวประจำร้านที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไทยและอาหารสิงคโปร์กว่า 10 ปี เมื่อหลายปีก่อนทีมงานผู้บริหารของร้านอาหาร The Siam Street มีประสบการณ์ในการทำงานในร้านอาหารไทยในภาคใต้ของประเทศไทย เนื่องจากเล็งเห็นว่าในภาคใต้ของจีนมีร้านอาหารไทยเป็นจำนวนมาก จึงมีความคิดว่าการเปิดร้านอาหารไทยในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของจีนยังคงมีโอกาสในการเติบโตในด้านธุรกิจร้านอาหารอย่างมากในอนาคต จึงได้เปิดร้านอาหาร The Siam Street ขึ้นเมื่อวันที่ 17 ตุลาคม 2562

3. สรุปผลการหารือ/เข้าพบ

สกต.ชิงต่าว ได้เข้าพบผู้จัดการของร้านอาหาร The Siam Street เพื่อประชาสัมพันธ์ตรา Thai SELECT และเชิญชวนร้านอาหาร The Siam Street เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ที่กรมฯ จัดขึ้น โดยสามารถสรุปสาระสำคัญได้ดังต่อไปนี้

ร้านอาหาร The Siam Street เปิดทำการอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 17 ตุลาคม 2562 มีจำนวนทั้งหมด 4 สาขา ซึ่งแบ่งเป็นสาขาที่อยู่ในเมืองชิงต่าว 3 สาขา โดยได้วางแผนว่าภายในปี 2564 จะมีการเปิดสาขาใหม่เพิ่มอีก 3 สาขาในเมืองชิงต่าว ในเขตหลาวซาน เขตชือหนาน และเขตหลี่ซาง ซึ่งจะเปิดบริการให้เป็นร้านอาหารสไตล์อาหารเอเชีย

ร้าน The Siam Street ในสาขาชิงต่าวที่ได้รับความนิยม ได้แก่

1) ร้าน The Siam Street สาขาห้างสรรพสินค้าเป่าลี่พลาซ่า มีการตกแต่งร้านเป็นสไตล์โมเดิร์น เมนูอาหารมีทั้งอาหารไทยและอาหารสิงคโปร์ อัตราค่าอาหารต่อหัวประมาณ 80 หยวน/คน

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ



2) ร้าน The Siam Street สาขาห้างชายต่อมอลล์ ตกแต่งร้านเป็นสไตล์ไทย เมนูอาหารจะเน้นอาหารไทยเป็นหลัก อัตราค่าอาหารต่อหัวประมาณ 120 หยวน/คน

ร้านอาหาร The Siam Street มีคณะผู้บริหารและพ่อครัวที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับการทำอาหารไทยมากกว่า 10 ปี ซึ่งถึงแม้ช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ที่ผ่านมา ก็ยังสามารถดำเนินธุรกิจไปได้ด้วยดี เนื่องจากชาวจีนไม่สามารถเดินทางไปประเทศไทยได้ จึงมารับประทานอาหารไทยที่ร้านเป็นจำนวนมาก พ่อครัวประจำร้านอาหารแห่งนี้ก็เป็นพ่อครัวที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไทยและเคยไปอบรมการประกอบอาหารที่ประเทศไทยอีกด้วย อีกทั้งผู้จัดการสาขาแห่งนี้ก็เคยเป็นพ่อครัวตั้งแต่อายุ 17 ปี ดังนั้นจึงมีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในด้านการประกอบอาหารไทย จึงทำให้ร้าน The Siam Street ถือเป็นร้านอาหารที่ได้รับความนิยมและประสบความสำเร็จอย่างยิ่งแห่งหนึ่งในเมืองชิงเต่า โดยร้าน The Siam Street มีกลยุทธ์ในการทำธุรกิจดังต่อไปนี้

1) การขยายสาขาให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากยิ่งขึ้น

2) วัตถุดิบหลักในการปรุงอาหารนำเข้ามาจากประเทศไทยทั้งหมด โดยนำเข้าผ่านเมืองกวางโจว มณฑลกวางตุ้งมายังเมืองชิงเต่า มณฑลซานตง

3) พ่อครัวประจำร้านมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไทยมากกว่า 10 ปี ซึ่งเคยทำงานที่ภาคใต้ของจีนและเคยเข้าร่วมการอบรมการทำอาหารที่ประเทศไทยอีกด้วย

4) รสชาติของอาหารไทยในภาคเหนือและภาคใต้จะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากอาหารไทยส่วนใหญ่จะมีรสเผ็ดและจัดจ้าน ดังนั้นพ่อครัวของร้าน The Siam Street จึงทำการปรับปรุงรสชาติของอาหารให้เหมาะสมและถูกปากชาวจีนในท้องถิ่น จึงสามารถดึงดูดลูกค้าได้

5) จุดเด่นของร้าน The Siam Street คือ รสชาติอาหารที่อร่อยถูกปากของชาวจีนและชาวต่างชาติในท้องถิ่น ที่สำคัญคือ ราคาไม่แพง จึงทำให้มีลูกค้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมาก

6) การเลือกร้านอาหารที่ใช้พื้นที่น้อย เป็นการประหยัดต้นทุน และสามารถดูแลลูกค้าได้ทั่วถึง ซึ่งสาขาห้างสรรพสินค้าเป่าลี่พลาซ่า มีพื้นที่ 173 ตารางเมตร มีรายได้เฉลี่ย 600,000 หยวน/เดือน สาขาเมืองเยียนไถ มีพื้นที่ 190 ตารางเมตร มีรายได้เฉลี่ย 900,000 หยวน/เดือน

สำหรับเมนูอาหารของร้าน The Siam Street สาขาห้างสรรพสินค้าเป่าลี่พลาซ่า มีทั้งอาหารไทยและอาหารสิงคโปร์ ซึ่งอาหารไทยที่ได้รับความนิยม ได้แก่ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ส้มตำไทย ข้าวผัดสับประรด เป็นต้น

ต้มยำกุ้ง



แกงเขียวหวานไก่



นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ

อื่นๆ



ส้มตำไทย



ข้าวผัดสับปะรด



ร้านอาหาร The Siam Street มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาร้านให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากยิ่งขึ้น โดยมีเป้าหมายในการทำธุรกิจดังต่อไปนี้

1) การประชาสัมพันธ์โดยใช้ช่องทางออนไลน์ผ่านสื่อต่างๆ เพื่อดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการภายในร้าน และสร้างชื่อเสียงให้ร้าน The Siam Street ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

2) ร้านค้าภายในห้างสรรพสินค้าเป่าลี่พลาซ่าส่วนใหญ่เป็นร้านอาหาร ซึ่งร้าน The Siam Street เป็นร้านที่ได้รับความนิยมมากที่สุด สามารถดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการภายในห้างแห่งนี้เป็นอย่างมาก ซึ่งลูกค้าที่มาใช้บริการส่วนใหญ่เป็นลูกค้าประจำ เนื่องจากรสชาติอาหารที่อร่อยและราคาไม่แพงทำให้ลูกค้าเข้ามาใช้บริการซ้ำ

3) ในอนาคตมีการวางแผนที่จะพัฒนาให้ร้าน The Siam Street ให้เป็นร้านอาหารแฟรนไชส์ที่โด่งดังที่สุดในภาคเหนือของประเทศไทย โดยเริ่มเปิดกิจการที่เมืองชิงต่าวเป็นอันดับแรก และทำการศึกษาดูตลาดผู้บริโภคไปพร้อมๆ กัน หากได้รับการตอบรับที่ดี ก็มีแนวโน้มในการขยายตลาดไปยังเมืองอื่นๆ ในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของจีนในอนาคต

สคต.ชิงต่าวได้เสนอแนวทางการร่วมมือกับร้านอาหาร The Siam Street โดยได้เชิญชวนให้ร้านอาหาร The Siam Street สมัครเข้าร่วมโครงการ Thai SELECT และร่วมกิจกรรมต่างๆ ที่กรมฯ จัดขึ้น รวมทั้งประชาสัมพันธ์ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT กิจกรรมต่างๆ ที่มีการวางแผนในการดำเนินการในอนาคต อาทิเช่น การจัดกิจกรรมร่วมกับแอปพลิเคชัน Dazhong Dianping กิจกรรมการประชาสัมพันธ์ออนไลน์ กิจกรรมร่วมกับ KOL เป็นต้น ซึ่งร้านอาหาร The Siam Street มีความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ที่กรมฯ จัดขึ้นเป็นอย่างมาก

4. ผลกระทบด้านเศรษฐกิจต่อประเทศไทยและแนวทางการปรับตัวของภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการไทย

ร้าน The Siam Street ถือเป็นร้านอาหารไทยในเขตภาคเหนือของจีนที่ประสบความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยเป็นอย่างมากแห่งหนึ่งของเมืองชิงต่าว เนื่องจากพื้นที่ร้านที่ไม่ใหญ่จนเกินไป ซึ่งถือเป็นการประหยัดต้นทุนได้ในระดับหนึ่ง และจุดแข็งของร้าน The Siam Street คือ พ่อครัวประจำร้านที่มีประสบการณ์ในการปรุงอาหารไทยมากกว่า 10 ปี จึงสามารถประกอบอาหารและปรับปรุงรสชาติอาหารให้เข้ากับคนในท้องถิ่นได้ จึงทำให้มีลูกค้ามาใช้บริการเป็นประจำ ซึ่งในแต่ละสาขาก็ตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่แตกต่างกัน ทำให้ลูกค้ามีทางเลือกในการรับประทานอาหารที่หลากหลาย และที่สำคัญที่สุดคือราคาไม่แพง จึงได้รับ

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ



ความนิยมจากลูกค้าเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ร้านอาหาร The Siam Street มีแผนในการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางออนไลน์เพิ่มขึ้น ซึ่งนอกจากจะสามารถรักษาลูกค้าประจำได้แล้ว ยังสามารถมีลูกค้าใหม่ๆ เพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วอีกด้วย ซึ่งกลยุทธ์การดำเนินธุรกิจของร้านฯ ล้วนแล้วถือเป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่ผู้ประกอบการไทยสามารถนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ร้านอาหาร The Siam Street มีการวางแผนในการขยายธุรกิจร้านอาหารในเมืองชิงต้าอีก 3 สาขา รวมถึงการขยายสาขาในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือในอนาคต ดังนั้นแนวโน้มในการนำเข้าสินค้าไทย เครื่องปรุงรสไทย วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย รวมถึงสินค้าอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องก็มีแนวโน้มจะมีการนำเข้าเพิ่มขึ้นด้วยเช่นเดียวกัน ซึ่งถือเป็นโอกาสที่ดีสำหรับผู้ประกอบการที่สนใจที่จะส่งออกสินค้าประเภทวัตถุดิบและเครื่องปรุงรส รวมทั้งสินค้าไทยชนิดใหม่ๆ ที่ต้องการเปิดตลาดในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของจีนก็มีโอกาสขยายตัวได้มากขึ้นเช่นเดียวกัน ทั้งนี้ กรมฯ ควรมีการประชาสัมพันธ์ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT และกิจกรรมต่างๆ ที่น่าสนใจผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ร้านอาหารไทย อาหารไทย และสินค้าไทยเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในพื้นที่ต่างๆ ของประเทศจีนมากยิ่งขึ้น

ภาพประกอบรายงาน



- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

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

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอบ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Center - Qingdao
Unit 2504 Shangri-la Center, Shi Nan
District, No.9 Xiang Gang Zhong
Road, Qingdao, 226071

Tel: +86-532-68621206
E-mail: qingdao@ditp.go.th
Facebook: @ditpqingdao
Insight CHINA : โอกาสสู่ตลาดจีน by สคต.ชิงต้า

