

ข่าวเด่นรายสัปดาห์
โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
ประจำวันที่ 9-15 ตุลาคม 2564

วิกฤตร้านอาหารไฮเอนด์ในแคนาดา

ธุรกิจร้านอาหารทั่วโลกรวมทั้งในแคนาดาเป็นหนึ่งในธุรกิจที่ต้องเผชิญกับความท้าทายในช่วงการแพร่ระบาดไวรัส COVID-19 เป็นอย่างมากจากมาตรการล็อกดาวน์ที่ทำให้ร้านไม่สามารถเปิดให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหารในร้านได้นอกจากการซื้อกลับบ้าน ล่าสุดแม้ว่าจะมีการผ่อนคลายมาตรการโดยอนุญาตให้ร้านอาหารสามารถเปิดให้บริการได้ แต่ก็ยังต้องการจำกัดจำนวนลูกค้าที่สามารถนั่งได้ภายในร้านอยู่ดี ซึ่งการกลับมาเปิดให้บริการร้านอาหารในช่วงหลังจากวิกฤต COVID-19 ในครั้งนี้ ถือเป็น การดำเนินธุรกิจบนความไม่แน่นอนทั้งในส่วนของเจ้าของธุรกิจ พนักงานบริการ และลูกค้า ว่าจะมีการแพร่ระบาดอีกระลอกหรือไม่



โดยเฉพาะกลุ่มร้านอาหารระดับไฮเอนด์เป็นกลุ่มที่ได้รับผลกระทบอย่างหนักหน่วง เนื่องจากเป็นโมเดลธุรกิจที่มีจุดขายอยู่ที่การบริการที่ดีให้ลูกค้าที่นั่งรับประทานภายในร้าน และมีรายได้จากการจำหน่ายเครื่องดื่มเป็นหลัก ดังนั้นในช่วงที่มีการสั่งห้ามรับประทานอาหารในร้าน ผู้ประกอบการในกลุ่มนี้จึงแทบจะไม่มีรายรับเข้ามาเลยทีเดียว ซึ่งหนึ่งในนั้นคือนาย Arron Barberian เจ้าของกิจการร้านอาหาร Barberian's Steak House ชื่อตั้งในนครโทรอนโตที่เปิดขายมานานกว่า 60 ปี โดยที่ผ่านมามีต้องประสบกับมรสุมทางธุรกิจหลายครั้ง ไม่ว่าจะเป็นปัญหาเนื้อวัวขาดแคลนที่ทำให้ต้นทุนสูงขึ้นมากในปี 1970 ไปถึงความกังวลของลูกค้าจากโรคควัวบ้าในช่วงปี 1990 รวมทั้งปัญหาเศรษฐกิจที่ชะลอตัวปี 2008 แต่ก็ยังไม่คิดว่าสาหัสเท่ากับวิกฤต COVID-19 นี้ โดยนาย Arron กล่าวว่า ตลอดระยะเวลา 18 เดือนที่ผ่านมาต้องนำเงินส่วนตัวมากกว่า 1 ล้านเหรียญแคนาดา (ราว 25 ล้านบาท) มาเป็นค่าใช้จ่ายเพื่อให้ร้านเปิดกิจการอยู่ได้ และยังไม่แน่ใจว่าจะอยู่ในสถานะเช่นนี้ไปอีกนานถึงเมื่อใด

เพราะนอกจากมาตรการล็อกดาวน์เมืองแล้ว ความท้าทายจากการแข่งขันที่รุนแรงของธุรกิจ กอปรกับต้นทุนวัตถุดิบที่สูงขึ้นมากในปีที่ผ่านมา และปัญหาการขาดแคลนแรงงาน ได้ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารหลายรายจำเป็นต้องปิดกิจการหรืออาจมีแผนจะปิดในเร็ว ๆ นี้ ตัวอย่างอีกกรณีหนึ่งเห็นได้คือ เมื่อเดือนกันยายนที่ผ่านมา นาย Mark McEwan เซลบริตี้เชฟชื่อดังแคนาดาซึ่งเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารระดับพรีเมียม 6 แห่ง กิจการ

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่น ๆ

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

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre, Vancouver
1009-1166 Alberni Street
Vancouver BC V6E 3Z3 Canada

Phone: +1 604 687 6400
Fax: +1 604 683 6775
Email: vancouver@thaitrade.ca

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
ประจำวันที่ 9-15 ตุลาคม 2564

ซูเปอร์มาร์เก็ตไฮเอนด์ และธุรกิจจัดเลี้ยงในนครโทรอนโต ต้องเข้าสู่กระบวนการฟื้นฟูกิจการของลูกหนี้เนื่องจากประสบปัญหาขาดสภาพคล่องทางการเงินตลอดหลายเดือนที่ผ่านมา

ผลกระทบจากวิกฤต COVID-19 ยังลามไปถึงกลุ่มธุรกิจอาหารขนาดใหญ่ด้วยเช่นกัน เมื่อกลุ่ม King Street Food Group ซึ่งดำเนินธุรกิจร้านอาหารในเครือกว่า 8 แห่ง ก็ได้ยื่นขอเข้าสู่กระบวนการฟื้นฟูกิจการหลังจากที่มีหนี้สินรวมมากกว่า 46 ล้านดอลลาร์แคนาดา (ราว 1,150 ล้านบาท) เพราะความไม่แน่นอนของสถานการณ์โรคระบาดที่อาจจะมีประกาศล็อกดาวน์ได้ทุกเมื่อในขณะที่ต้นทุนค่าใช้จ่ายการดำเนินงานยังสูงอยู่

ด้านนาย Vikram Vij เจ้าของร้านอาหารอินเดียสไตล์หรูหราชองแห่งชื่อดังในนครแวนคูเวอร์ กล่าวว่า ธุรกิจร้านอาหารได้รับผลกระทบอย่างมากจากวิกฤต COVID-19 โดยในแง่ต้นทุนการบริหารงานสำหรับร้านอาหารแบบไฮเอนด์ที่สูงนั้นมาจากหลายปัจจัยรวมกัน อาทิ วัตถุดิบหรือน้ำซอสที่ต้องปรุงสดใหม่เสมอ ซึ่งต่างจากร้านอาหารแบบฟู้ดเชนหรือร้านอาหารระดับกลางลงมาที่โดยทั่วไปจะซื้อวัตถุดิบที่เตรียมมาจากแหล่งอื่นมาแล้วเพียงแค่นำมาอุ่นและเสิร์ฟให้กับลูกค้า รวมไปถึงค่าจ้างพนักงานที่มีทักษะด้านปรุงอาหารในระดับที่สูงกว่าร้านอาหารทั่วไป ไม่นับว่าร้านอาหารสไตล์หรูหรามักจะตั้งอยู่บนทำเลที่ดีและมีค่าเช่าพื้นที่ที่สูงมากอยู่แล้ว ถึงแม้ว่าร้านจะสามารถเปิดให้บริการได้ก็จริงแต่ก็ยังมีเงื่อนไขจำกัด และยังมีลูกค้าอีกจำนวนไม่น้อยที่ยังนิยมที่จะสั่งอาหารไปรับประทานอาหารที่บ้าน ซึ่งก็ย่อมจะไม่เลือกสั่งอาหารเมนูหรูหราราคาแพงอย่างเช่นเนื้อสเต็กราคา 70 เหรียญแคนาดา แต่หันไปสั่งเมนูธรรมดาๆ แทน ดังนั้น เมื่อมองถึงรายจ่ายข้างต้นที่สูงขึ้นในขณะที่รายรับน้อยลง การรักษาสภาพคล่องทางธุรกิจจึงเป็นไปได้ค่อนข้างยากสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารไฮเอนด์ในทุกวันนี้

อย่างไรก็ดี มีผู้ประกอบการร้านอาหารหลายรายที่ยังสามารถดำเนินธุรกิจได้โดยส่วนหนึ่งอาศัยความช่วยเหลือจากโปรแกรมเงินกู้ยืมช่วยเหลือภาครัฐ Canada Emergency Business Account รวมไปถึงเงินช่วยเหลือค่าจ้างพนักงาน และเงินช่วยเหลือค่าเช่าอาคาร ที่รัฐพยายามอุดหนุนภาคธุรกิจที่พักอาศัยและธุรกิจบริการอาหารในช่วงสถานการณ์ COVID-19 ทั้งนี้ โปรแกรมอุดหนุนดังกล่าวมีกำหนดจะสิ้นสุดลงวันที่ 23 ตุลาคม 2564 ที่จะถึงนี้และผู้เกี่ยวข้องในวงการร้านอาหารเชื่อว่าจะเห็นการปิดตัวของร้านอาหารในแคนาดามากขึ้นอีก ดังนั้นกลุ่มธุรกิจร้านอาหารในประเทศจึงพยายามผลักดันให้รัฐบาลยืดอายุเงินช่วยเหลือต่อไป หากมาตรการควบคุมการแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 ยังคงบังคับใช้

สำหรับทิศทางการใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคแคนาดานั้น บริษัท OpenTable ผู้ให้บริการแพลตฟอร์มการจองร้านอาหารออนไลน์เผยว่า ชาวแคนาดาหันกลับไปใช้ธุรกิจบริการร้านอาหารเพิ่มขึ้นชัดเจนในเดือนกันยายนที่ผ่านมาจนกระทั่งถึงวันนี้ก็ยังมีแนวโน้มที่ดีในระดับหนึ่ง แต่เริ่มลดจำนวนความถี่ลงไปบ้าง และหากสถานการณ์การแพร่ระบาด COVID ที่ค่อยๆ คลี่คลายไปในทิศทางที่ดีขึ้น คาดว่าธุรกิจร้านอาหารก็จะฟื้นตัวได้ในลักษณะค่อยเป็นค่อยไป

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
 ประจำวันที่ 9-15 ตุลาคม 2564

สำหรับสถานการณ์ในปัจจุบัน แม้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารจะเริ่มเห็นช่องทางหารายได้จากลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการเพิ่มขึ้นแล้วนั้น แต่ก็ยังคงต้องเผชิญกับปัญหาอื่นๆ เพิ่มเติม โดยเฉพาะปัญหาการขาดแคลนพนักงานภายในร้าน ซึ่งนาง Therese De Grace ที่ปรึกษาอุตสาหกรรมร้านอาหารในแคนาดากล่าวว่า ลูกค้าในร้านอาหารเริ่มมีการเรียกร้องค่าตอบแทนและสวัสดิการในการทำงานที่ดีขึ้นโดยเฉพาะภายหลังสถานการณ์ COVID-19 โดยจากเดิมเคยได้ค่าจ้างอยู่ที่ 18 เหรียญแคนาดาต่อชั่วโมง แต่ปัจจุบันจะขอยู่ที่อัตรา 25-28 เหรียญแคนาดาต่อชั่วโมง ซึ่งนับว่าค่อนข้างสูงทีเดียว อีกทั้งในส่วนต้นทุนวัตถุดิบอาหารที่สูงขึ้นตามอัตราเงินเฟ้อในประเทศ โดยเฉพาะราคาดัชนีเนื้อสัตว์บางรายการสูงขึ้นมากกว่า 50% เมื่อเทียบกับราคาปีที่ผ่านมา ถือเป็นความท้าทายในการบริหารงานมากกว่าร้านอาหารกลุ่มอื่น

จากปัจจัยเสี่ยงข้างต้นส่งผลให้ผู้ประกอบการร้านอาหารสไตล์ไฮเอนด์ต่างต้องปรับตัวเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจ อย่างเช่นในกรณีของนาย Vikram Vij ที่พยายามหาวิธีการลดต้นทุนค่าอาหาร โดยการนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาใช้ในการประกอบอาหารให้คุ้มค่าเพื่อลดการทิ้งของเสียออกไป รวมถึงต้องปรับโฉมร้านอาหารให้เป็นลักษณะ Casual Fine Dining เพื่อขยายกลุ่มลูกค้าให้สามารถเข้าถึงร้านได้มากขึ้นและมาใช้บริการได้บ่อยครั้ง เพื่อเป็นการสร้างสภาพคล่องจนกว่าจะรอดผ่านพ้นวิกฤตครั้งนี้ไปได้

ที่มา: <https://www.theglobeandmail.com/business/article-canadas-high-end-restaurants-face-struggle-to-survive/>

ข้อคิดเห็นจากสำนักงานฯ ในเวลานี้ไม่จะเป็นร้านอาหารไม่ว่าจะใหญ่หรือเล็กคงต้องมีการปรับตัวเพื่อความอยู่รอดทางธุรกิจกันทั้งสิ้น ทั้งในเรื่องของการบริหารต้นทุนหรือมองหาช่องทางเพิ่มรายได้มากขึ้น รวมถึงการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในการจัดการแทนแรงงานที่กำลังขาดแคลนในอุตสาหกรรมบริการ เพราะผลการสำรวจความต้องการใช้บริการร้านอาหารของชาวแคนาดาหลังช่วงวิกฤต COVID-19 พบว่า ชาวแคนาดาร้อยละ 89 อยากรที่จะกลับไปใช้บริการร้านอาหารกับครอบครัวและเพื่อนฝูงอีกครั้ง โดยมีความคาดหวังประสบการณ์สัมผัสที่เปลี่ยนไป ทั้งในเรื่องของเมนูอาหาร การให้บริการ การสื่อสารประชาสัมพันธ์และนวัตกรรมจากทางร้านที่สามารถตอบโจทย์และเชื่อมโยงกับลูกค้าได้มากขึ้น เพื่อแลกกับความพึงพอใจของลูกค้าที่กลับคืนมา นอกจากนี้ ความร่วมมือกันระหว่างเจ้าของธุรกิจและพนักงานในการสร้างความเชื่อมั่นด้านความสะอาดและปลอดภัยกับลูกค้าอย่างเต็มที่ ยังเป็นอีกแรงสำคัญที่จะช่วยให้ธุรกิจนั้นอยู่รอดต่อไปได้