

## Cloud Kitchen โฉมใหม่ของธุรกิจอาหารในอินเดีย



RedSeer Management Consulting บริษัทที่ปรึกษาด้านธุรกิจ คาดการณ์ว่าธุรกิจ cloud kitchen หรือพื้นที่ครัวให้เช่าสำหรับร้านอาหารต่างๆ ในอินเดียจะเติบโตอย่างรวดเร็วจาก 400 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี 2562 เป็น 2 พันล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ภายในปี 2567 อันเป็นผลจากพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป จากที่นิยมออกไปรับประทานอาหารที่ร้านเพื่อลดความจำเจจากการรับประทานอาหารที่บ้าน ไปเป็นการสั่งอาหารออนไลน์เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในช่วง COVID-19 ที่ทำให้การนั่งรับประทานอาหารในร้านต้องหยุดชะงัก และการสั่งอาหารมารับประทานที่บ้านเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด แม้ว่าขณะนี้จะมีการผ่อนคลายมาตรการให้ผู้คนสามารถนั่งรับประทานอาหารในร้านได้แล้ว แต่การสั่งอาหารยังคงได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง

ชาวอินเดียจะสั่งอาหารโดยเฉลี่ยประมาณ 6-7 ครั้งต่อเดือน แม้จะยังน้อยกว่าค่าเฉลี่ยทั่วโลกซึ่งอยู่ที่ประมาณ 16 ครั้งต่อเดือน แต่กลับหมายถึงโอกาสที่ธุรกิจจัดส่งอาหารในอินเดียจะเติบโตได้อีกมาก และอีกธุรกิจที่จะเติบโตตามคือ cloud kitchen หรือ “ครัวที่ใช้ร่วมกัน” กลายเป็นโมเดลร้านอาหารในรูปแบบที่ไม่มีหน้าร้านสำหรับส่งอาหารตามบ้านซึ่งขยายตัวอย่างรวดเร็วในอินเดีย

ธุรกิจ cloud kitchen ในอินเดียมักร่วมมือธุรกิจจัดส่งอาหาร อย่างเช่น Swiggy และ Zomato เพื่อเพิ่มการมองเห็นแบรนด์มากขึ้น ซึ่งตั้งแต่เกิดการแพร่ระบาดของ COVID-19 ธุรกิจ cloud kitchen ในอินเดียก็เติบโตอย่างรวดเร็ว บริษัทที่ปรึกษา RedSeer คาดการณ์ว่าภายในปี 2567 มูลค่าธุรกิจแบบ cloud kitchen ในอินเดียจะมากถึง 2 พันล้านดอลลาร์สหรัฐฯ

โมเดลธุรกิจของ cloud kitchen หรือบางครั้งเรียก ghost kitchen หรือ dark kitchen แบ่งได้เป็น 2 แบบ แบบแรกคือหุ้นส่วนที่เป็นธุรกิจเทคโนโลยีด้านอาหาร อย่างเช่น Swiggy จัดสรรพื้นที่ครัวให้แก่เชฟและร้านอาหารบนแพลตฟอร์มของตน ส่วนใหญ่ครัวหนึ่งจะมีร้านอาหาร 6-8 ร้านใช้ร่วมกัน โดยเก็บค่าสมาชิกจากร้านอาหารที่มาใช้พื้นที่ เพื่อให้ครอบคลุมค่าเช่าสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์ และบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ที่เก็บของ ค่าล้างจาน เป็นต้น เชฟและร้านอาหารมีหน้าที่บริหารธุรกิจของตน ส่วนหุ้นส่วนทำหน้าที่โปรโมทร้านอาหารในเครือบนแพลตฟอร์ม ส่วนแบบที่สองคือผู้ประกอบการร้านอาหารตั้งครัวกลางขึ้นมาเองสำหรับแบรนด์ในเครือของตนที่นำเสนออาหารต่างประเภทกัน และทำหน้าที่จัดการทั้งการโปรโมทและการดำเนินธุรกิจ

## ข้อมูลเพิ่มเติมและข้อเสนอแนะสำหรับผู้ประกอบการไทย

บริษัท RedSeer ประเมินว่าอินเดียมีร้านอาหารอยู่ประมาณ 2.8 ล้านแห่ง แต่มีอยู่เพียงประมาณ 7 แสนแห่ง ที่เป็นระบบ ส่วนที่เหลืออาจเป็นร้านขนาดเล็กหรือไม่มีการจัดการที่เป็นระบบ ซึ่งหมายถึงช่องว่างสำหรับอาหารคุณภาพอีกมาก ซึ่ง cloud kitchen ได้ช่วยเข้ามาเติมเต็มช่องว่างดังกล่าว การสำรวจในปี 2562 พบว่ามี cloud kitchen ในอินเดียอยู่ประมาณ 5,000 แห่ง และคาดว่าจะเติบโตปีละ 50-60% ส่วนมูลค่าสินค้ารวม (gross merchandise value หรือ GMV) ของอุตสาหกรรมอาจจะสูงถึง 3 พันล้านเหรียญสหรัฐฯ ภายในปี 2567

อาหารไทยเองเริ่มเป็นที่นิยมในอินเดียเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และมี cloud kitchen ที่เริ่มทำอาหารไทยเช่นกัน เช่น ครัว Kin Thai, Thai Naam, Azuma Kara Asian Kitchen เป็นต้น โดยบริการขายอาหารไทยที่นิยมในกลุ่มผู้บริโภคอินเดีย เช่น ส้มตำ ต้มยำกุ้ง ยำวันเส้น หมูสะเต๊ะ ผัดไทย ข้าวซอย ผัดผัก แกงเขียวหวาน และแกงพะแนง เป็นต้น โดยหลายร้านก็พยายามจะทำให้รสชาติเหมือนต้นตำรับมากที่สุดโดยซื้อเครื่องปรุงรสและผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตและนำเข้าจากไทย เช่น เส้นผัดไทย เส้นหมี่ ข้าวหอมมะลิ น้ำพริกสำเร็จรูป เครื่องปรุง และเครื่องเทศ ซึ่งจะช่วยให้อาหารไทยและผลิตภัณฑ์อาหารของไทยเป็นที่รู้จักเพิ่มขึ้นตามแนวโน้มความนิยมการสั่งอาหารดีลิเวอรี่และการเติบโตของธุรกิจ cloud kitchen ในอินเดีย

### อ้างอิง:

- BusinessToday, September 24, 2021. Cloud kitchens to completely change the face of restaurant biz.
- KrASIA, January 7, 2021. Cloud kitchens to dominate India's food-tech industry.
- Press Reader, August 13, 2021. Kin Thai : A cloud kitchen delivering authentic Thai food.

