

เกร็ดน่ารู้ก่อนเปิดร้านอาหารไทยในอินเดีย

อินเดียเป็นตลาดที่น่าสนใจสำหรับการลงทุนในธุรกิจร้านอาหารไทย เนื่องจากเป็นตลาดขนาดใหญ่ ด้วยจำนวนประชากรมากถึง 1,100 ล้านคน ซึ่งมากเป็นอันดับ 2 ของโลก รองจากจีน ประกอบกับเศรษฐกิจอินเดียขยายตัวในระดับสูงอย่างต่อเนื่องเฉลี่ยราว 7.8% ต่อปี ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ทำให้ผู้บริโภคมีกำลังซื้อเพิ่มมากขึ้น โดยกลุ่มผู้บริโภคที่มีรายได้ปานกลางถึงสูงเริ่มหันมาบริโภคอาหารต่างชาติรวมถึงอาหารไทยมากขึ้น เนื่องจากค่อนข้างเปิดรับและชอบลิ้มลองอาหารรสชาติแปลกใหม่ อีกทั้งยังนิยมออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านเพิ่มขึ้นด้วย

ข้อมูลเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการที่สนใจจะไปลงทุนเปิดร้านอาหารไทยในอินเดีย มีดังนี้

- **ทำเลที่ตั้ง** แม้ว่าปัจจุบันจะมีร้านอาหารไทยในอินเดียราว 80 ร้าน แต่ร้านอาหารส่วนใหญ่มีขนาดเล็ก และเปิดให้บริการในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว ในกรุงนิวเดลี (เมืองหลวงของอินเดีย) และมุมไบ (เมืองหลวงของรัฐมหาราษฏระ ซึ่งเป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจที่สำคัญ) นอกจากนี้ ยังมีเมืองธุรกิจสำคัญอื่น ๆ ที่มีศักยภาพ ซึ่งผู้ประกอบการยังมีโอกาสขยายธุรกิจร้านอาหารไทยได้อีกมาก อาทิ เมืองกัลกัตตา (เมืองหลวงของรัฐเบงกอลตะวันตก) และเมืองบังคาลอร์ (เมืองหลวงของรัฐกรณาฏกะ) ซึ่งล้วนเป็นเมืองที่มีกลุ่มผู้บริโภครายได้สูง และเป็นที่พักอาศัยของชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในอินเดีย ดังนั้น การเลือกทำเลที่ตั้งที่เหมาะสมจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยให้การทำธุรกิจร้านอาหารในอินเดียประสบความสำเร็จได้ด้วยดี

- **รสนิยม** ชาวอินเดียนิยมรับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศ และนิยมอาหารรสค่อนข้างจัด เนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทาน ได้แก่ เนื้อไก่ เนื้อปลา และเนื้อแกะ มีส่วนน้อยที่รับประทานเนื้อวัว เนื่องจากชาวอินเดียส่วนใหญ่ราว 80% นับถือศาสนาฮินดู และเชื่อว่าวัวเป็นสัตว์ศักดิ์สิทธิ์ นอกจากนี้ ชาวอินเดียจำนวนมากยังนิยมรับประทานอาหารมังสวิรัต ดังนั้น ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยจึงควรปรับเปลี่ยนรายการอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค และอาจเพิ่มรายการอาหารมังสวิรัตเข้าไปด้วยเพื่อดึงดูดลูกค้ากลุ่มดังกล่าวและเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้าที่มารับประทานเป็นหมู่คณะซึ่งมักจะมีผู้บริโภคอาหารมังสวิตรวมอยู่ด้วย สำหรับอาหารไทยที่เป็นที่ชื่นชอบของชาวอินเดีย เช่น ผัดไทย แกงเขียวหวาน และต้มยำกุ้ง เป็นต้น นอกจากนี้ ผู้ประกอบการสามารถจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้านอาหารได้ด้วย เนื่องจากชาวอินเดียไม่นิยมดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในที่พำนักอาศัย แต่จะดื่มในร้านอาหารหรือร้านค้ามากกว่า

- **กฎระเบียบการลงทุน/การจัดตั้งร้านอาหาร** อินเดียกำหนดให้นักลงทุนต่างชาติสามารถถือหุ้นในธุรกิจร้านอาหารได้ไม่เกิน 49% ของทั้งหมด โดยผู้ประกอบการจะต้องนำเอกสารการจดทะเบียนจัดตั้งเป็นนิติบุคคล พร้อมกับหลักฐานการเช่า/และหรือการเป็นเจ้าของอาคารที่จะใช้เป็นสถานที่เปิดร้านอาหารยื่นต่อเทศบาล (Municipal Authority) ของเมืองที่จะเข้าไปเปิดดำเนินการ เพื่อขอใบอนุญาตเปิดร้านอาหาร และต้องขออนุญาตเพิ่มเติมหากต้องการจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ทั้งนี้ เทศบาลของแต่ละเมืองมีกฎระเบียบด้านสุขอนามัยของร้านอาหารแตกต่างกัน แต่โดยทั่วไปจะให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาดของครัวที่ใช้ประกอบอาหารปราศจากสัตว์ที่เป็นพาหะของโรค อาทิ แมลงวัน หนู และแมลงสาป ฯลฯ โดยหน่วยงานด้านสาธารณสุขของแต่ละเมืองจะส่งเจ้าหน้าที่ออกสุ่มตรวจเป็นประจำ

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการอาจขยายธุรกิจร้านอาหารไทยในอินเดียโดยผ่านระบบแฟรนไชส์ ซึ่งเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการเข้าถึงตลาดอินเดีย อันจะช่วยลดความเสี่ยง และไม่ต้องใช้งบลงทุนจำนวนมาก เหมือนการเข้าไปลงทุนโดยตรง อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการควรเลือกขายแฟรนไชส์ให้กับผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหารไทย รวมถึงมีความเชี่ยวชาญในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอินเดียด้วย

ส่วนเศรษฐกิจต่างประเทศ ฝ่ายวิชาการ

มกราคม 2551