

คำถาม : ต้องการทราบข้อมูลเบื้องต้นในการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักร

คำตอบ : สหราชอาณาจักรเป็นประเทศหนึ่งที่มีศักยภาพสูงในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย เนื่องจากประชากรมีกำลังซื้อค่อนข้างสูงด้วยรายได้ต่อหัวเฉลี่ยราว 37,000 ดอลลาร์สหรัฐต่อคนต่อปี ในปี 2548 ประกอบกับปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางในสหราชอาณาจักร โดยเฉพาะอาหารไทยที่มีรสชาติแบบดั้งเดิมจะเป็นที่ชื่นชอบมากกว่าอาหารไทยกึ่งจีน หรือกึ่งอินเดีย จึงเป็นโอกาสที่ดีของผู้ประกอบการไทยในการเข้าไปลงทุนทำธุรกิจร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักร

ข้อมูลที่น่าสนใจเกี่ยวกับร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักรที่ผู้ประกอบการไทยควรทราบ มีดังนี้

- **จำนวนร้านอาหารไทย** ในปี 2549 มีร้านอาหารไทยราว 1,200 แห่ง ในสหราชอาณาจักร แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ Full Restaurant (ร้านอาหารเต็มรูปแบบ มีพื้นที่ไม่ต่ำกว่า 70 ตารางเมตร) Mini Restaurant (ร้านอาหารขนาดเล็ก มีพื้นที่ไม่เกิน 70 ตารางเมตร) และ Kiosk (ร้านอาหารขนาดเล็ก มีพื้นที่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร) ทั้งนี้ ร้านอาหารไทยรูปแบบใหม่ที่กำลังได้รับความนิยมในสหราชอาณาจักร คือ Pub and Restaurant (ร้านอาหารกึ่งผับ) เพื่อตอบสนองกลุ่มผู้บริโภควัยทำงาน ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อสูงและนิยมใช้บริการร้านอาหารเพื่อจัดงานเลี้ยงสังสรรค์หรือรับรองลูกค้า

- **กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งร้านอาหาร**

- **การขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหาร** ผู้ประกอบการไทยสามารถลงทุนเองทั้งหมดในการเปิดร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักร โดยต้องมีเงินลงทุนไม่ต่ำกว่า 250,000 ปอนด์ (ราว 17.5 ล้านบาท) ซึ่งผู้ประกอบการสามารถยื่นขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารผ่านสถานทูตอังกฤษประจำประเทศไทย หรือหน่วยงาน Environmental Health Department ในสหราชอาณาจักร พร้อมแสดงแผนธุรกิจที่ระบุความจำเป็นต้องนำเข้าพ่อครัว/แม่ครัวจากไทย ทั้งนี้ กรณีของการจัดตั้งร้านอาหารในลักษณะห้างหุ้นส่วนหรือบริษัทจำกัด ผู้ประกอบการต้องยื่นขอจดทะเบียนธุรกิจกับหน่วยงาน The Company House ในสหราชอาณาจักร

- **การขออนุญาตใช้สถานที่ประกอบกิจการร้านอาหาร** ผู้ประกอบการต้องยื่นขอใบอนุญาต A3 เพื่อใช้อาคารประกอบกิจการร้านอาหารกับหน่วยงานท้องถิ่น (Local Authority) ในเขตที่ต้องการเปิดร้านอาหาร

- **การนำเข้าพ่อครัว/แม่ครัวไทย** นายจ้างต้องยื่นขออนุญาตนำเข้าพ่อครัว/แม่ครัวจากไทยกับหน่วยงาน The Immigration and Nationality Directorate โดยมีเงื่อนไขว่าพ่อครัว/แม่ครัวต้องมีประสบการณ์ไม่ต่ำกว่า 5 ปี ซึ่งนายจ้างต้องพิสูจน์ได้ว่าไม่สามารถจ้างบุคคลใดในสหราชอาณาจักรเป็นพ่อครัว/แม่ครัวได้ ด้วยการประกาศรับสมัครพ่อครัว/แม่ครัวในหนังสือพิมพ์ท้องถิ่นภายในเวลาที่กำหนด เมื่อได้รับอนุญาตให้นำเข้าพ่อครัว/แม่ครัวได้แล้ว นายจ้างต้องยื่นขอใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) สำหรับพ่อครัว/แม่ครัวกับหน่วยงานดังกล่าว

- **กฎระเบียบด้านสุขอนามัย** ร้านอาหารในสหราชอาณาจักรต้องถูกสุขอนามัย ทั้งความสะอาดของอาคาร เช่น ผนัง เพดาน พื้น และประตู รวมถึงอุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในร้านอาหารต้องอยู่ในสภาพดี เช่น ระบบประปา ระบบระบายน้ำ อ่างล้างมือ และระบบระบายอากาศ ทั้งนี้ เจ้าหน้าที่จากหน่วยงาน Environmental Health Department สามารถตรวจสอบร้านอาหารได้ตลอดเวลาโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหาร รวมทั้งพ่อครัว/แม่ครัว และพนักงาน ต้องเข้ารับการฝึกอบรมกฎระเบียบ ด้านสุขอนามัยจากหน่วยงาน Environmental Health Department

- **ค่าใช้จ่ายในการจัดตั้งร้านอาหารขนาด 50 ที่นั่ง** ซึ่งเป็นขนาดของร้านอาหารส่วนใหญ่ใน สหราชอาณาจักร ได้แก่ **เงินลงทุนขั้นต่ำ** (ค่าเช่าร้าน ค่าปรับโครงสร้างร้าน ค่าจดทะเบียนร้านอาหาร ภาษีการค้า ภาษีป้าย ภาษีโรงเรือนและภาษีมูลค่าเพิ่ม) ของร้านที่ตั้งอยู่ในกรุงลอนดอนราว 800,000-1,000,000 ปอนด์ (ราว 56-70 ล้านบาท) และที่ตั้งอยู่นอกกรุงลอนดอนราว 300,000-800,000 ปอนด์ (ราว 21-56 ล้านบาท) **ค่าจ้างพ่อครัว/แม่ครัวขั้นต่ำ** 1,000 ปอนด์ /คน/เดือน (ราว 70,000 บาท)

เพื่อให้ร้านอาหารไทยเป็นที่รู้จักมากขึ้นของผู้บริโภคชาวอังกฤษ การประชาสัมพันธ์ผ่าน สื่อสิ่งพิมพ์ หรืออินเทอร์เน็ตเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ เนื่องจากชาวอังกฤษมีนิสัยรักการอ่าน และให้ความเชื่อถือสื่อเป็นอย่างมาก นอกจากนี้ การร่วมมือกับ Top Table ซึ่งเป็นตัวแทนจัดหาลูกค้าให้แก่ ร้านอาหารในสหราชอาณาจักร ยังช่วยเพิ่มช่องทางในการหาลูกค้า และช่วยในการวางแผนจัดซื้อวัตถุดิบ ล่วงหน้า เนื่องจากทำให้ร้านอาหารสามารถทราบจำนวนลูกค้าที่แน่นอน อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการอาจมี ค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมสำหรับค่าธรรมเนียมรายปี และส่วนแบ่งต่อหัวของลูกค้าที่ Top Table จัดหาให้

ส่วนวิเคราะห์ธุรกิจ ฝ่ายวิชาการ

ตุลาคม 2549