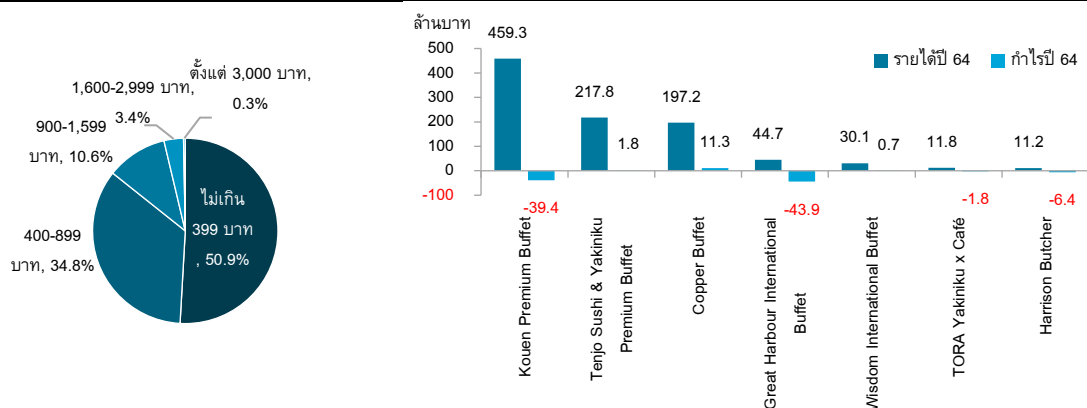


ภาพรวมตลาดบุฟเฟต์ในประเทศไทย

- กระแสการบริโภคแบบบุฟเฟต์ของคนไทยมีทิศทางเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะช่วงหลังจากสถานการณ์โรคโควิด-19 คลี่คลายลง จากข้อมูลการค้นหาร้านอาหารบุฟเฟต์ของแอปพลิเคชัน Hungry Hub (แอปพลิเคชันจอร์นร้านอาหาร ที่ปัก โรงแรม ฯลฯ ที่มีให้เลือก 1,000 กว่าร้านทั่วประเทศ) พบว่า International Buffet เป็นคำที่ถูกสืบค้นมากที่สุด รองลงมาคือ Korean BBQ Buffet และ Shabu Buffet ตามลำดับ เทรนด์ดังกล่าวมีการเปลี่ยนแปลงจากปีก่อนหน้านี้ที่นิยมบุฟเฟต์แบบบั้งย่างเกาหลีมากกว่า เหตุผลหลักมาจากการที่พฤติกรรมผู้บริโภคได้เปลี่ยนไปโดยเห็นความหลากหลายของอาหารมากกว่าเน้นความอึดและความคุ้มค่า ทำให้ International Buffet ที่มีเมนูหลากหลายและเสิร์ฟด้วยจานเล็กๆ พอดีคำ สามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคในปัจจุบันมากกว่าร้านบุฟเฟต์แบบอื่น นอกจากนี้ ยังมีปัจจัยหนุนอื่นๆ อาทิ การจัดงานสำคัญต่างๆ มักจัดที่ร้านบุฟเฟต์เพิ่มมากขึ้นจากเหตุผลหลักคือ การที่สามารถควบคุมงบประมาณค่าใช้จ่ายได้ ในขณะที่เดียวกันกลุ่มธุรกิจโรงแรมยังหันมาโปรโมทบุฟเฟต์นานาชาติเพิ่มมากขึ้นด้วย ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นการตลาดที่สอดคล้องไปกับการท่องเที่ยวและการจัดเลี้ยงประชุมสัมมนาที่ฟื้นตัวมากหลังจากทั่วโลกผ่อนคลายนโยบายการป้องกันโรคโควิด-19 ลง
- การแข่งขันในตลาดรุนแรงขึ้นมากจากปีก่อนโดยการบริการยังถือเป็นหนึ่งในจุดตัดสินใจและดึงดูดลูกค้าหากร้านไหนมีพื้นที่รองรับความต้องการของลูกค้าในรูปแบบที่หลากหลาย อาทิ มีพื้นที่เหมาะสมทั้งในส่วนเงียบสงบไม่ต้องการคนรบกวนและในส่วนพื้นที่เสียงดังได้ มีพนักงานทั้งแบบเดินเสิร์ฟหรือแบบบริการตัวเอง นอกจากนี้ พฤติกรรมการถ่ายรูปลงบนสื่อโซเชียลต่างๆ จากการตกแต่งอาหารและจานที่ดูเหมาะสมและสวยงามเป็นอีกปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคหันไปทานบุฟเฟต์พรีเมียมมากขึ้นซึ่งรวมไปถึง International Buffet แบบ Fine Dining
- ราคาร้านอาหารบุฟเฟต์โดยทั่วไปมีอยู่ 5 ระดับราคา ดังนี้ 1.) ไม่เกิน 399 บาท เป็นบุฟเฟต์ราคาถูกที่ไม่อยู่ในห้าง 2.) 400-899 บาท เป็นบุฟเฟต์ระดับราคาที่เป็นที่นิยมในห้าง มีอาหารรวมไปถึงขนมหวานหลากหลายเมนู 3.) 900-1,599 บาท เป็นบุฟเฟต์ราคาพรีเมียมมักเป็นอาหารนานาชาติ หรืออาหารทะเลที่ปรุงพิเศษ เช่น กุ้งแม่น้ำผ่าหัวคัตไสส ฟัวกราส์ และมีคุณภาพรับรองระดับโรงแรม 4.) 1,600-2,999 บาท เป็นระดับราคาสูงสุดของบุฟเฟต์พรีเมียมมักเพิ่มเมนูที่ปรุงเสิร์ฟจานต่อจาน และที่พบได้บนสื่อโซเชียลส่วนมากเป็นแพ็คเกจพร้อมห้องพักโรงแรม/ห้องพักพร้อมบุฟเฟต์ดีนเนอร์ และ 5.) 3,000 บาทขึ้นไป มักเป็นอาหารสัญชาตินั้นๆ โดยเฉพาะ ขายความสดรับรองคุณภาพอาหารแบบซูเปอร์พรีเมียม เช่น อุนิ ปูอลาสก้า เนื้อวากิว A5 ที่นั่งรับรองมีแนวโน้มน้อยกว่าร้านในราคาอื่นๆ และส่วนมากมีห้องไพรเวทให้เลือกใช้บริการ

รูปที่ 1 ราคาร้านอาหารบุฟเฟต์ในประเทศไทยและผลประกอบการของร้านอาหารบุฟเฟต์นานาชาติหลักๆ ในตลาด



ที่มา : Data Research Insights by Social Listening, DBD

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลเชื่อถือได้ เพื่อใช้ประกอบการวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเอกสารภายในของธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮาส์ จำกัด (มหาชน) เท่านั้น ทั้งนี้ธนาคารฯ จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดหมาย และความคิดเห็นต่างๆ ที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยง และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง

แนวโน้มร้านอาหารบุฟเฟต์นานาชาติในประเทศไทย

- ธุรกิจร้านอาหารบุฟเฟต์นานาชาติมีแนวโน้มเติบโตสอดคล้องกับทิศทางเศรษฐกิจที่คาดว่าจะฟื้นตัวอย่างต่อเนื่องจากปัจจัยหนุนด้านการบริโภคภาคเอกชนที่ฟื้นตัว ผู้บริโภคกลับมาทำกิจกรรมนอกบ้านได้ตามปกติ ทำให้มีการบริโภคอาหารนอกบ้านรวมไปถึงการจัดกิจกรรมสังสรรค์มากขึ้น ซึ่งส่งผลดีต่อแนวโน้มธุรกิจร้านอาหารบุฟเฟต์นานาชาติโดยเฉพาะที่ตั้งอยู่ในศูนย์การค้า ซึ่งคาดว่าจะมีการเติบโตอย่างมีนัยสำคัญจากปัจจัยหนุน คือ ด้านราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพอาหารและความสะดวกสบายของสถานที่เป็นหลัก อย่างไรก็ตาม ภายใต้อัตราการทำการค้าของธุรกิจร้านอาหารบุฟเฟต์นานาชาติยังคงมีความเสี่ยงในด้านต้นทุนวัตถุดิบที่ยังมีทิศทางเพิ่มสูงขึ้นในบางหมวด เช่น ราคาน้ำตาล และภาพรวมราคาต้นทุนวัตถุดิบที่ยังทรงตัวในระดับสูงเมื่อเทียบกับช่วงก่อนการระบาดของโรคโควิด-19 รวมถึงค่าแรง ค่าไฟฟ้าที่เพิ่มขึ้น กอปรกับผู้บริโภคมีทางเลือกที่หลากหลาย ทำให้ภาวะการแข่งขันธุรกิจของร้านอาหารบุฟเฟต์นานาชาติในระดับราคาทั่วไปที่ไม่ใช่ระดับพรีเมียมยังมีแนวโน้มแข่งขันกันสูง อย่างไรก็ตาม สถานการณ์การท่องเที่ยวในไทยที่ฟื้นตัวซึ่งสะท้อนจากจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ฟื้นตัวต่อเนื่อง (ธนาคารแห่งประเทศไทยประเมินนักท่องเที่ยวต่างชาติปี 2566 อยู่ที่ 28 ล้านคน ข้อมูล ณ เดือนมีนาคม) ทำให้ธุรกิจร้านอาหารบุฟเฟต์นานาชาติที่มีสัดส่วนรายได้จากนักท่องเที่ยวต่างชาติมากจะได้อานิสงส์โดยตรงจากการฟื้นตัวของสถานการณ์ท่องเที่ยวในประเทศและจะได้ประโยชน์สูงหลังจีนเปิดประเทศ

ผู้จัดทำบทวิเคราะห์

นางสาว นฤชยา สาดแพง (narichayas@lhbank.co.th)

วิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮ้าส์

ธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮ้าส์ จำกัด (มหาชน)

Disclaimer:

ข้อมูล บทวิเคราะห์ และการแสดงความคิดเห็นต่างๆที่ปรากฏอยู่ในรายงานฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของแหล่งข้อมูลที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ เพื่อใช้ประกอบการวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเอกสารภายในของธนาคารแลนด์ แอนด์ เฮ้าส์ จำกัด (มหาชน) เท่านั้น ทั้งนี้ธนาคารฯ จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆทั้งปวงที่เกิดขึ้นจากการนำข้อมูล บทวิเคราะห์ การคาดหมาย และความคิดเห็นต่างๆที่ปรากฏในรายงานฉบับนี้ไปใช้ โดยผู้ที่ประสงค์จะนำไปใช้ต้องยอมรับความเสี่ยง และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเองโดยลำพัง