

ธุรกิจร้านอาหาร

สรุปแนวโน้มธุรกิจ

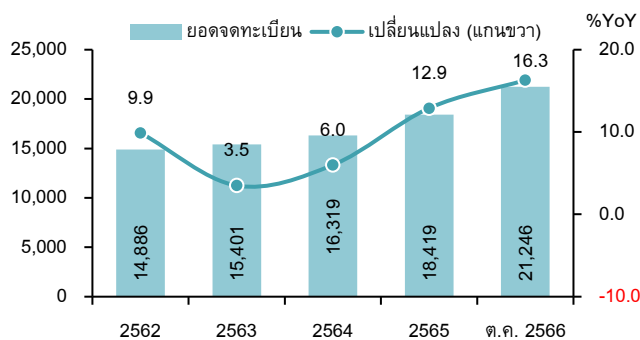
ISIC : 58561010 การบริการด้านอาหารในภัตตาคาร / ร้านอาหาร

ธุรกิจร้านอาหารในระยะ 1 ปีข้างหน้ามีแนวโน้ม “Neutral (+)” โดยเป็นผลจากการที่กิจกรรมทางเศรษฐกิจโดยส่วนใหญ่เริ่มฟื้นตัว ตลอดจนแผนอนุมัติมาตรการกระตุ้นการบริโภคของภาครัฐ ที่จะส่งผลหนุนกำลังซื้อของผู้บริโภคให้ทยอยฟื้นตัวเช่นกัน รวมถึงจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ฟื้นตัวต่อเนื่อง ส่งผลให้ร้านอาหารที่อยู่ในพื้นที่ห้างสรรพสินค้า อาคารสำนักงาน ชุมชนที่อยู่อาศัย รวมถึงแหล่งท่องเที่ยว สามารถเติบโตได้ดี อย่างไรก็ตาม ธุรกิจยังต้องระวังความเสี่ยงจากปรากฏการณ์เอลนีโญที่อาจกระทบต่อปริมาณผลผลิตการเกษตร และส่งผลให้ต้นทุนวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มสูงขึ้น ตลอดจนนโยบายขึ้นค่าแรงขั้นต่ำที่อยู่ระหว่างการพิจารณาจะกระทบต่อต้นทุนและกำไรในการดำเนินงาน

ภาพรวมธุรกิจและสถานการณ์ธุรกิจร้านอาหาร

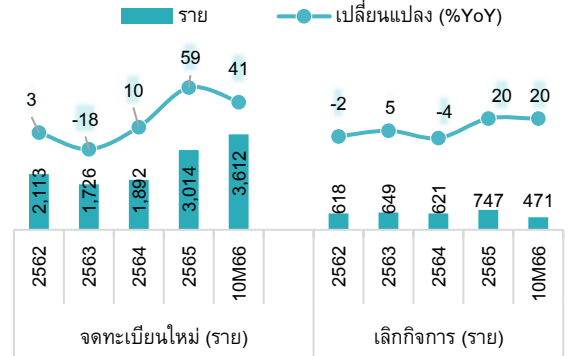
ในปี 2565 จำนวนธุรกิจร้านอาหารที่จดทะเบียนกับทางกรมพัฒนาธุรกิจทั้งหมด 18,419 ราย ขยายตัวจากปี 2564 ถึง 12.9%YoY โดยขยายตัวต่อเนื่องตั้งแต่ช่วงการระบาดของโควิด-19 โดยเฉพาะกลุ่มร้านอาหารที่มีบริการจัดส่ง (Delivery) ทั้งโดยตนเอง หรือ ผ่านแพลตฟอร์มสั่งอาหารออนไลน์ ที่มีจำนวนเพิ่มขึ้นมากเพื่อรองรับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตั้งแต่ช่วงการล็อกดาวน์ในปี 2563 ประกอบกับการเปิดประเทศรับนักท่องเที่ยวต่างชาติตั้งแต่ปลายปี 2564 ส่งผลให้ร้านอาหารแบบ Full Service กลับมาดำเนินการตามปกติมากยิ่งขึ้น ควบคู่กับการให้บริการจัดส่งด้วย ทั้งนี้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นธุรกิจ SMEs ซึ่งมีสัดส่วน ธุรกิจขนาดเล็กถึง 98.4% และธุรกิจขนาดกลาง 1.2% โดยในช่วง 10 เดือนแรกของปี 2566 พบว่ามีจำนวนร้านอาหารจดทะเบียนแล้วอยู่ที่ 21,246 ราย เพิ่มขึ้น 16.3% จากเมื่อสิ้นปี 2565 โดยเป็นร้านอาหารจดทะเบียนใหม่ถึง 3,612 ราย เพิ่มขึ้นจากช่วงเดียวกันปีก่อน 41% และสูงกว่าปี 2562 ที่เป็นช่วงก่อนโควิด-19 ถึง 71% และร้านอาหารเลิกกิจการ 471 ราย สูงกว่าช่วงเดียวกันปีก่อน 20%

รูปที่ 1 ยอดจดทะเบียนธุรกิจร้านอาหาร (ราย)



ที่มา : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

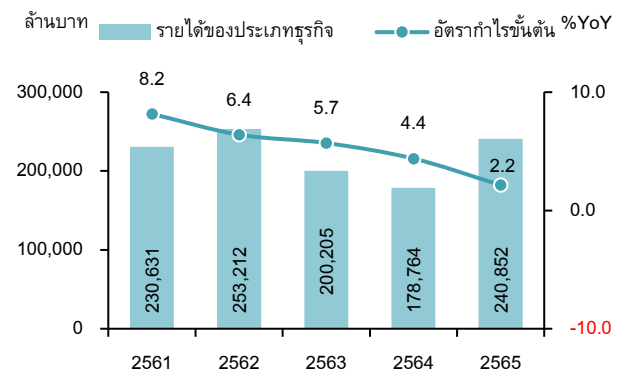
รูปที่ 2 ยอดจดทะเบียนใหม่ / เลิกกิจการ ของธุรกิจร้านอาหาร



ที่มา : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

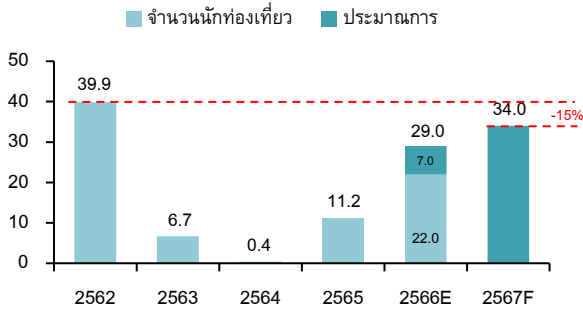
นอกจากการบริโภคในประเทศแล้ว การเติบโตของธุรกิจร้านอาหารมีความสอดคล้องกับปริมาณนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยด้วย โดยในช่วงก่อนโควิด-19 ไทยมีปริมาณนักท่องเที่ยวอยู่ที่ 39.9 ล้านคน ธุรกิจร้านอาหารมีรายได้รวมจากรฐานข้อมูลกรมพัฒนาธุรกิจอยู่ที่ 253,212 ล้านบาท แต่หลังจากการระบาดของโควิด-19 ในปี 2564 ไทยมีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติเหลือเพียง 400,000 ราย รายได้ของธุรกิจร้านอาหารลดลงถึง 21%YoY อยู่ที่ 200,205 ล้านบาท แต่เมื่อมีการเปิดประเทศหลังโควิด-19 เมื่อ มิ.ย. 2565 มีจำนวนนักท่องเที่ยวเข้ามาในปี 2565 ราว 11.2 ล้านคน ส่งผลให้รายได้รวมของธุรกิจร้านอาหารสามารถฟื้นตัวกลับอยู่ที่ราว 240,852 ล้านบาทใกล้เคียงกับช่วงปี 2562 หรือราว 95% ซึ่งในปี 2565 มีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามาที่ 11.2 ล้านคน จากที่ปิดประเทศไปตั้งแต่วงเดือนมีนาคม 2563 และคาดว่าปริมาณนักท่องเที่ยวจะเพิ่มขึ้นเป็น 29 ล้านคนในปี 2566 และ 34 ล้านคนในปี 2567 หรือราว 73% และ 85% ของปี 2562 ตามลำดับ

รูปที่ 3 รายได้ธุรกิจและอัตรากำไรขั้นต้นของธุรกิจร้านอาหาร



ที่มา : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

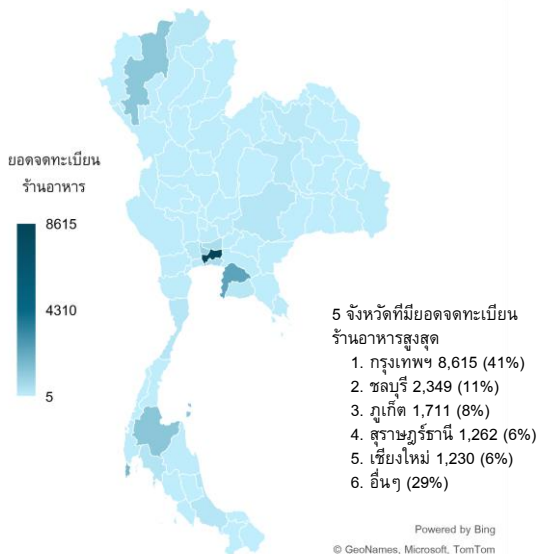
รูปที่ 4 ปริมาณนักท่องเที่ยวขาเข้า (ล้านคน)



ที่มา : กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

อย่างไรก็ดี สถานการณ์การดำเนินธุรกิจของร้านอาหารในช่วงที่ผ่านมา ยังคงมีความเสี่ยงด้านการดำเนินการภายใต้การแข่งขันที่รุนแรง และต้นทุนที่สูงขึ้นต่อเนื่อง จากฐานข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจพบว่าอัตรากำไรขั้นต้นเฉลี่ยของกิจการร้านอาหารในปี 2565 อยู่ที่ 2.2% ลดลงมาจากปี 2561 ที่อัตรา 8.2% ซึ่งเป็นการลดลงต่อเนื่องทุกปี เป็นผลมาจากการลงทุนเพื่อปรับตัวและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั้งการเข้าสู่ดิจิทัลเพื่อรองรับแพลตฟอร์มบริการขนส่งเดลิเวอรี่ หรือการลงทุนปรับปรุงร้านเพื่อรองรับเทรนด์ Social distancing และการฟื้นตัวของจำนวนนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะในหัวเมืองท่องเที่ยวที่มีปริมาณนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ซึ่งในปี 2565 มีจำนวนร้านอาหารกว่า 72% ของจำนวนร้านอาหารทั้งหมดที่จดทะเบียนอยู่ในเพียง 5 จังหวัดท่องเที่ยวสำคัญของไทยคือ 1. กรุงเทพมหานคร 8,615 ราย (41%) 2. ชลบุรี 2,349 ราย (11%) 3. ภูเก็ต 1,711 (8%) 4. สุราษฎร์ธานี 1,262 ราย (6%) และ 5. เชียงใหม่ 1,230 ราย (6%) ในขณะที่กลุ่มหัวเมืองรองมีจำนวนร้านอาหารจดทะเบียนต่ำกว่า 300 ราย

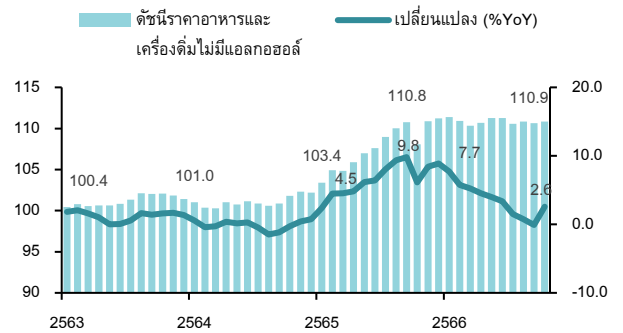
รูปที่ 5 การกระจุกตัวของธุรกิจร้านอาหารในแต่ละจังหวัด



ที่มา : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

นอกจากนี้ เมื่อพิจารณาแนวโน้มของดัชนีราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ของไทย ซึ่งเป็นต้นทุนหลักของธุรกิจร้านอาหารพบว่า หลังการล็อกดาวน์จากการระบาดของโควิด-19 ในช่วงต้นปี 2563 ดัชนีราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ทยอยปรับสูงขึ้นต่อเนื่องในช่วงปี 2563-2564 ราว 1-2% เมื่อเทียบกับปี 2562 จากกำลังการผลิตที่ลดลง และต้นทุนภาคการขนส่งที่เพิ่มขึ้นจากปัญหาโควิดและตู้คอนเทนเนอร์ขาดแคลนที่ทำเรือขนส่งทั่วโลกจากการล็อกดาวน์ และหลังจากสถานการณ์การสู้รบของรัสเซีย-ยูเครน ตอกย้ำให้ดัชนีราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์พุ่งสูงขึ้น 10% เมื่อเทียบกับปี 2562 จนถึงเดือนตุลาคม 2566 ก็ยังคงอยู่ในระดับสูง กดดันกำไรของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดเล็กที่ไม่สามารถจัดการต้นทุนได้

รูปที่ 6 ดัชนีราคาอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (2562=100)



ที่มา : สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์

แนวโน้มการเติบโตของธุรกิจ

ธุรกิจร้านอาหารในระยะ 1 ปีข้างหน้า หรือ ปี 2567 มีแนวโน้มขยายตัว ตามความต้องการบริโภคที่เพิ่มขึ้นทั้งอุปสงค์ภายในประเทศที่ได้รับอานิสงส์จากการที่กิจกรรมทางเศรษฐกิจโดยส่วนใหญ่เริ่มฟื้นตัวทั้งการลงทุน และการจ้างงาน ประกอบกับอุปสงค์จากต่างประเทศในรูปแบบของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่คาดว่าจะมีจำนวนเพิ่มขึ้นเป็น 34 ล้านคน ในปี 2567 ตลอดจนแผนอนุมัติมาตรการกระตุ้นการบริโภคของภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นนโยบาย E-Refund ในช่วงต้นปี 2567 และมาตรการเงินดิจิทัล 10,000 บาท ที่คาดว่าจะอนุมัติโครงการได้ในช่วงกลางปี 2567 เป็นต้นไป คาดว่าจะช่วยเพิ่มความสามารถในการใช้จ่ายของผู้บริโภคได้

อย่างไรก็ดี ธุรกิจร้านอาหารยังต้องระวังความเสี่ยงจากปรากฏการณ์เอลนีโญที่อาจกระทบปริมาณผลผลิตการเกษตร และส่งผลให้ต้นทุนวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดเล็ก จึงมีแนวโน้มที่จะจัดการต้นทุนวัตถุดิบอาหารให้มีประสิทธิภาพไม่เทียบเท่ากับกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดใหญ่ ตลอดจนนโยบายขึ้นค่าแรงขั้นต่ำที่อยู่ระหว่างการพิจารณา เนื่องจากกิจการร้านอาหารมีความจำเป็นต้องใช้พนักงานจำนวนมาก (labor intensive) และมีสัดส่วนต้นทุนแรงงานอยู่ที่ 15-20% นโยบายขึ้นค่าแรงขั้นต่ำจึงมีแนวโน้มกระทบต้นทุนและกำไรในการดำเนินการ

นอกจากนี้ กระแสความนิยมในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ผู้ประกอบการกิจการธุรกิจร้านอาหารจึงต้องจับตาระแสความนิยมหรือเทรนด์ใหม่ๆ อยู่เสมอ เพื่อให้สามารถปรับตัวและดำเนินธุรกิจต่อไปได้ เช่น

- ประสบการณ์แปลกใหม่ และให้ความรู้สึกพิเศษสำหรับผู้บริโภคที่ใช้บริการที่ร้านเท่านั้น (Dining Experience) โดยเฉพาะร้านอาหารแบบ Full Service ที่เน้นลูกค้ารุ่นใหม่ และมีกำลังซื้อ เช่น บริการพิเศษที่ลูกค้าสามารถชมขั้นตอนการปรุงสดจากเชฟได้โดยตรง หรือ เมนูพิเศษที่ต้องมีการสั่งจองล่วงหน้าและมีให้บริการแบบจำกัดระยะเวลา

- อาหารเพื่อสุขภาพ / ผู้สูงอายุ (Health & Wellness / Elderly Food) บริการอาหารตามเทรนด์การดูแลสุขภาพ มีการเลือกโภชนาการที่เหมาะสมตามเพศ และวัย ปรุงสดทุกจาน คุณค่าทางอาหารสูง และหลีกเลี่ยงสารปรุงแต่งที่ไม่ดีต่อสุขภาพ

- กระแสรักษ์โลก อาหารที่ยั่งยืน (Sustainable Foods) ที่ไม่สร้างปัญหาขยะจากอาหาร สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงที่มาของวัตถุดิบที่ไม่สร้างปัญหามลพิษจากกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน