

# ประชาคมอาเซียน โอกาสที่ท้าทายของผู้ประกอบการร้านอาหารไทย

นายรัชชพงศ์ ดำรงพิงคสกุล

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

การรวมตัวกันเป็นประชาคมอาเซียน ปลายปี 2558 นั้น เป็นที่สนใจของประเทศต่างๆไปทั่วโลกนั้น เป็นเพราะว่า คนกว่า 600 ล้านคน กำลังจะเป็นหนึ่งเดียวกันภายใต้วิสัยทัศน์ที่ว่า “อาเซียนเป็นหนึ่ง” (One Vision, One Identity, One Community) โดยเฉพาะประเทศไทยเรานั้นต้องให้ความสำคัญอย่างมาก เพราะปัจจุบันกลุ่มประเทศอาเซียนนั้นเป็นตลาดส่งออกหลักของประเทศไทย โดยมีมูลค่าของสินค้าส่งมากที่สุดถึงร้อยละ ๒๒.๗๐ ของมูลค่าสินค้าส่งออกทั้งหมด ในส่วนของผู้ประกอบการไม่ว่าจะประกอบกิจการอะไร ต่างก็มุ่งหวังว่าการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนนั้นจะทำให้ผลประกอบการของตนเองดีขึ้น แต่อย่างไรก็ตามการมองผลดีในด้านเดียวนั้นอาจจะไม่เป็นไปตามที่คาดหวังไว้ ดังนั้นผู้ประกอบการทุกประเภทต้องมองผลทั้งในด้านบวกและในด้านลบที่จะมีผลต่อการประกอบกิจการของตนเองและเตรียมตัวพัฒนา ปรับปรุง ปรับเปลี่ยน การประกอบกิจการตนเองให้เข้ากับลักษณะลูกค้าในกลุ่มประชาคมอาเซียน

เมื่อเข้าสู่ประชาคมอาเซียนผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย รวมไปถึงตลาด จะประสบกับการแข่งขันมากขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากเงินทุนจากต่างประเทศจะเข้ามาลงทุนในธุรกิจดังกล่าวมากขึ้น ถึงแม้ว่าจะมีกฎหมายสงวนอาชีพนี้สำหรับคนไทย<sup>(๑)</sup> แต่การเข้ามาของเงินทุนต่างประเทศนั้นจะเข้ามาในรูปแบบบุคคลที่มีสัญชาติไทย ทำให้สามารถเข้ามาประกอบธุรกิจในกิจการค้าอาหารและเครื่องดื่มได้ ดังนั้นผู้ประกอบการไทยควรปรับตัวเพื่อการแข่งขันกับทุนต่างชาติ บทความนี้ได้เสนอแนวคิดในการพัฒนาปรับปรุง ปรับเปลี่ยน การประกอบกิจการร้านอาหารเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ดังนี้

**๑. ภาษาอังกฤษดีมีชัยกว่าครึ่ง** ผู้ประกอบการไทยควรศึกษา ฝึกฝนในการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ ให้สามารถสื่อสารกับลูกค้าได้ ทั้งนี้เนื่องจากภาษาอังกฤษเป็นภาษากลางของประชาคมอาเซียน อย่างน้อย การทักทาย การแนะนำอาหาร การบอกทิศทางไปห้องน้ำ รวมถึงการคิดเงิน ควรจะพูดจาสื่อสารได้ นอกจากนั้นควรปรับเมนูให้มีรูปภาพและชื่ออาหารเป็นภาษาอังกฤษที่สามารถบรรยายลักษณะอาหารได้ เช่น ผัดกระเพรา ไก่ (stir-fried chicken with basil and chili) ต้มยำกุ้ง (spicy soup with prawns, mushrooms and lemongrass) หรือ แกงเขียวหวานไก่ (spicy green curry with chicken and eggplant) เป็นต้น

<sup>(๑)</sup> บัญชีท้ายพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าว พ.ศ. ๒๕๔๒ กำหนดไว้ในบัญชี ๓ (๑๙) การขายอาหารหรือเครื่องดื่ม ถือเป็นธุรกิจที่คนไทยยังไม่มีความพร้อมที่จะแข่งขันในการประกอบกิจการกับ คนต่างด้าว ห้ามมิให้คนต่างด้าวประกอบธุรกิจดังกล่าว เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากอธิบดีกรมพัฒนาธุรกิจการค้าโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าว

ซึ่งการเขียนเมนูแบบนี้ป้องกันการสื่อสารทางภาษาที่ไม่ตรงกันได้ ทำให้ชาวต่างชาติเข้าใจ รับรู้ถึงลักษณะและรสชาติของอาหารได้ดีกว่าการเขียนชื่ออาหารทับศัพท์ตามภาษาไทยและสามารถลดคำถามเกี่ยวกับลักษณะอาหารได้เป็นอย่างมาก

**๒. นึกถึงเพื่อนสมาชิกอาเซียน** ผู้ประกอบการไทยควรศึกษาภาษาทักทายของประเทศเพื่อนบ้าน รวมไปถึงพฤติกรรมกรบริโภคอาหาร และขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรม และการนับถือศาสนาของเพื่อนบ้าน จะทำให้สามารถเข้าใจลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โดยเฉพาะลูกค้าจากประเทศในอาเซียนได้มากขึ้น และให้บริการได้ตรงกับกลุ่มลูกค้ามากขึ้น

**๓. ปรับเปลี่ยนรูปแบบบริการ** ผู้ประกอบการไทยควรปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริการให้ทันสมัยมากขึ้น โดยหันมาใช้เทคโนโลยีในการบริการมากขึ้น เช่น มีสัญญาณอินเทอร์เน็ต (WIFI) ใช้ระบบการสั่งอาหารอัตโนมัติ ลดการใช้แรงงานคนลง เนื่องจากแรงงานหายากและค่าแรงสูง ประกอบกับมีการแข่งขันสูงทำให้แรงงานขาดแคลนได้ ผู้ประกอบการไทยต้องขายอัตลักษณ์ความเป็นไทยให้มากขึ้น เช่น อาหารสมุนไพร น้ำสมุนไพร ตำหรับอาหารพื้นถิ่น ตำหรับอาหารชาววัง ความสวยงามของอาหาร รวมไปถึงการจัดสถานที่ บ่งบอกถึงความเป็นไทย เช่น ตกแต่งด้วยดอกไม้ ต้นไม้ไทยๆ ในบริเวณร้าน เป็นต้น

**๔. เน้นสถานที่และคุณภาพอาหาร** ผู้ประกอบการไทยต้องใส่ใจในความสะอาด สุขลักษณะของสถานที่ปรุงประกอบอาหารและความสด สะอาด ปลอดภัยของอาหารที่ให้บริการ โดยเข้าร่วมโครงการที่ภาครัฐให้การรับรองตามมาตรฐานและรักษามาตรฐานที่ได้รับให้คงสภาพเหมือนเดิม เช่น Clean Food Good Taste ( Plus) เมนูสุขภาพ ส้ม HAS บริการช้อนกลาง ที่ล้างมือ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้จะเป็นเครื่องหมายที่รับรองว่าสถานประกอบการนั้นได้รับการรับรองจากภาครัฐเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคโดยเฉพาะชาวต่างชาติ

**๕. บริการต้องเป็นเลิศ** ผู้ให้บริการในสถานที่จำหน่ายอาหารนั้นต้องเน้นการบริการที่ถูกต้องสุภาพ โดยเฉพาะผู้สัมผัสอาหารในร้าน เช่น ผู้เสิร์ฟอาหารต้องมีความรู้ผ่านการอบรมนอกจากนั้นหากมีสัญลักษณ์หรือเครื่องหมายบ่งบอกว่าได้รับการอบรมมาแล้วก็จะสร้างความเชื่อมั่นได้มากขึ้น เช่น ติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น มารยาทในการให้บริการต้องเน้นความเป็นไทย เช่น มาต้องไหว้ ไปต้องขอบคุณ รวมไปถึงการแต่งกายของพนักงานโดยเฉพาะผู้สัมผัสอาหารนอกจากจะถูกสุขลักษณะแล้วควรเน้นความเป็นไทย ส่วนพนักงานอื่นๆควรเน้นความเป็นไทยทั้งรูปแบบ สีส้น เป็นต้น

**๖. เปิดตลาดไปสู่เพื่อนบ้าน** ผู้ประกอบการต้องสร้างแบรนด์ (Brand) ของตนเองที่เป็นเอกลักษณ์ทั้งชื่อเครื่องหมายการค้า ที่เป็นสากลมากขึ้น และทำการจดทะเบียนหรือจดสิทธิบัตรเพื่อป้องกันการลอกเลียนแบบ นอกจากนี้ควรศึกษาลู่ทาง ช่องทาง รวมไปถึงกฎหมาย กฎระเบียบในการขยายธุรกิจของตนเองไปสู่ประเทศเพื่อนบ้าน ให้มองประเทศเพื่อนบ้านเป็นเสมือนกับบ้านเราซึ่งเราสามารถเข้าไปประกอบธุรกิจได้ง่ายขึ้น เพียงแต่เราต้องศึกษากฎหมาย กฎระเบียบการประกอบการของประเทศเหล่านั้นให้เข้าใจ ก็จะสามารถขยายสาขาหรือสร้างธุรกิจอาหารรูปแบบใหม่ในประเทศเพื่อนบ้านได้

การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ในปี ๒๕๕๘ นั้นจะเป็นปีที่เริ่มต้นของการแข่งขันทางธุรกิจมากขึ้น ธุรกิจอาหารจะเติบโตขึ้น จากการหลั่งไหลเข้ามาของเงินทุน แรงงาน และนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการค้าอาหารในประเทศต้องพัฒนาสถานประกอบการของตนเองให้รองรับกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป ทั้งการพัฒนาทางด้านคุณภาพของอาหาร มาตรฐานของสถานที่ การบริการ การอำนวยความสะดวกสบายต่างๆ เพื่อตอบสนองกับความต้องการของผู้บริโภค ที่สำคัญต้องคิดหาหนทางในการสร้างจุดขายและมองตลาดให้กว้างขึ้น เพื่อขยายการลงทุนไปยังประเทศเพื่อนบ้านหากมีช่องทางที่เหมาะสมต่อไป

### เอกสารอ้างอิง

พระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าว พ.ศ. ๒๕๔๒ (๒๕๔๒, ๔ ธันวาคม). ราชกิจจานุเบกษา.  
เล่ม ๑๑๖ ตอนที่ ๑๒๓ ก หน้า ๑.  
รัชชผดุง ดำรงพิงคสกุล. (๒๕๕๖). ประชาคมอาเซียน ผลกระทบต่อผู้ประกอบการค้าอาหารในประเทศ.  
สุขาภิบาลอาหารและน้ำ, ๔ (๑), ๒๘-๒๙.