

ความรู้เกี่ยวกับ ธุรกิจร้านอาหาร



การทำธุรกิจอาหารต้องมีความรู้รอบด้านตั้งแต่คอนเซ็ปต์ร้านชัดเจน, การเลือกทำเล, การวางแผนธุรกิจ (ต้นทุน, ราคา, กำไร), การตลาดออนไลน์/ออฟไลน์, การบริหารจัดการ (วัตถุดิบ, พนักงาน, ระบบ POS) และใบอนุญาตที่ถูกต้อง โดยหัวใจสำคัญคืออาหารต้องอร่อยและมีคุณภาพสม่ำเสมอ, การเล่าเรื่อง (FOOD STORYTELLING) เพื่อสร้างจุดขาย, และสร้างประสบการณ์ที่ดีให้ลูกค้า ควบคู่ไปกับการบริหารต้นทุนให้มีกำไร

ด้านแนวคิดและการวางแผน (CONCEPT & PLANNING)

- กำหนดกลุ่มเป้าหมายและจุดขาย (USP): ร้านอาหารประเภทไหน? ลูกค้าคือใคร? เช่น ร้านคลีน, อาหารไทยต้นตำรับ, อาหารนานาชาติ
- ทำแผนธุรกิจ (BUSINESS PLAN): คำนวณรายได้-ค่าใช้จ่าย, กลยุทธ์การตลาด, จุดคุ้มทุน.
- เลือกทำเล: ให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย เข้าถึงง่าย มีที่จอดรถ.
- เตรียมเงินทุน: หาแหล่งเงินทุนให้พร้อม

ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์ (FOOD & PRODUCT)

- คุณภาพและรสชาติ: อาหารต้องอร่อยและรสชาติคงที่สม่ำเสมอ.
- เมนู: ออกแบบเมนูให้น่าสนใจ มีการตกแต่งจานให้สวยงาม.
- วัตถุดิบ: คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดี และเล่าเรื่องราววัตถุดิบให้ลูกค้าเชื่อมั่น (FOOD STORYTELLING).
- ตั้งราคา: ให้สอดคล้องกับคุณภาพและกลุ่มเป้าหมาย ต้นทุนอาหาร (FOOD COST) ไม่ควรเกิน 33% ของราคาขาย

ด้านการตลาดและการขาย (MARKETING & SALES)

- FOOD STORYTELLING: บอกเล่าที่มาของร้าน, วัตถุดิบ, กรรมวิธีปรุง
- การตลาดออนไลน์: ใช้ FACEBOOK, INSTAGRAM, GOOGLE MAPS, และแอปเดลิเวอรี่ (GRAB, LINE MAN)
- โปรโมชั่น: จัดโปรโมชั่นเปิดร้าน, จัดโปรส่วนลด, ระบบสมาชิก
- บรรยากาศ: การตกแต่งร้านต้องสะท้อนคอนเซ็ปต์ สร้างประสบการณ์ที่ดี

ด้านการบริหารจัดการ (MANAGEMENT)

- ใบอนุญาต: จดทะเบียนร้าน, ขอใบอนุญาตจำหน่ายอาหารให้ถูกต้อง
- ระบบจัดการ: ใช้ระบบ POS ควบคุมสต็อก, ยอดขาย
- ทีมงาน: หาพนักงานที่มีทัศนคติที่ดีและพร้อมเรียนรู้
- มาตรฐาน: ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการบริการอย่างต่อเนื่อง

เทรนด์ธุรกิจอาหาร (FOOD TRENDS)

- อาหารสุขภาพ: อาหารคลีน, คีโต, ปราศจากกลูเตน (GLUTEN-FREE).
- เทคโนโลยี: การหมัก (BIO TECH) เพื่อเพิ่มคุณค่า, การใช้แพลตฟอร์มเดลิเวอรี่



การจัดการต้นทุนและวัตถุดิบ (FOOD COST & INVENTORY)

- FOOD COST CALCULATION: โดยทั่วไปต้นทุนอาหารควรอยู่ที่ 25-35% ของราคาขาย หากสูงกว่านี้จะเหลือกำไรน้อยเกินไปสำหรับค่าเช่าและค่าแรง
- YIELD MANAGEMENT: ต้องรู้ว่าวัตถุดิบ 1 กิโลกรัม เมื่อนำมาใช้แล้วเหลือส่วนที่ใช้จริงกี่กรัม เพื่อคำนวณต้นทุนที่แท้จริง
- FIFO (FIRST-IN, FIRST-OUT): ระบบหมุนเวียนสต็อก "มาก่อนออกก่อน" เพื่อลดของเสีย (FOOD WASTE)
- STANDARD RECIPE: ทุกเมนูต้องมีสูตรมาตรฐาน เพื่อให้รสชาติคงที่และควบคุมต้นทุนได้แม่นยำ

สุขอนามัยและความปลอดภัย (FOOD SAFETY & HYGIENE)

มาตรฐานที่ขาดไม่ได้เพื่อความยั่งยืนและความเชื่อมั่นของลูกค้า

- CROSS-CONTAMINATION: การแยกเชิงและอุปกรณ์ระหว่างของสด (เนื้อสัตว์) และของสุกหรือผัก
- TEMPERATURE DANGER ZONE: หลีกเลี่ยงการวางอาหารทิ้งไว้ในอุณหภูมิ 5°C ถึง 60°C นานเกินไป เพราะแบคทีเรียโตเร็วที่สุด
- PERSONAL HYGIENE: ระเบียบวินัยของพนักงาน ล้างมือ การสวมหมวกคลุมผม และชุดผ้ากันเปื้อนที่สะอาด

การบริหารจัดการงานบริการ (SERVICE MIND & OPERATION)

"รสชาติเรียกแขก บริการเรียกกลับ"

- SOP (STANDARD OPERATING PROCEDURE): คู่มือขั้นตอนการทำงาน ตั้งแต่การต้อนรับ การรับออเดอร์ ไปจนถึงการเช็คบิล เพื่อให้การทำงานเป็นระบบแม้เจ้าของไม่อยู่
- SERVICE RECOVERY: ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อลูกค้าไม่พอใจ เช่น อาหารซ้ำ หรือพบสิ่งแปลกปลอม

การตลาดและช่องทางออนไลน์ (MARKETING & DELIVERY)

ในยุคนี้ ร้านอร่อยที่ไม่มีใครเห็นคือร้านที่ไม่มีตัวตน

- Visual Marketing: ภาพถ่ายอาหารต้องสวยและดูน่ากิน (Food Styling)
- Platform Management: เข้าใจระบบ GP ของ Delivery และการจัดการหลังบ้านในแอปต่างๆ
- Data Analytics: เก็บข้อมูลลูกค้า (CRM) เพื่อทำโปรโมชั่นให้ตรงใจกลุ่มเป้าหมาย

การปรับตัวของโมเดลธุรกิจ (NEW BUSINESS MODELS)

- การขายผ่านหลายช่องทาง ทั้งนั่งกินในร้าน (DINE-IN), ซื้อมากลับบ้าน (TAKEAWAY) และเดลิเวอรี่ (DELIVERY)
- การทำครัวที่ไม่มีหน้าร้าน เพื่อลดต้นทุนค่าเช่าและค่าพนักงาน
- การขายวัตถุดิบพร้อมปรุงให้ลูกค้านำไปทำเองที่บ้าน เพื่อตอบโจทย์พฤติกรรมคนทำอาหารมากขึ้น

สุขอนามัยและความปลอดภัยขั้นสูง (ADVANCED FOOD SAFETY)

ในยุค NEW NORMAL "ความสะอาด" คือ "การตลาด" อย่างหนึ่ง

- **Contactless Experience:** การสั่งอาหารและจ่ายเงินผ่านระบบไร้สัมผัส (QR Code Menu & Digital Payment)
- **Packaging Intelligence:** การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่รักษาอุณหภูมิได้ดี และมีระบบป้องกันการเปิดก่อนถึงมือลูกค้า (Tamper-evident)
- **Trust & Transparency:** การโชว์กระบวนการปรุงอาหาร หรือ มาตรการความสะอาดผ่านโซเชียลมีเดียเพื่อสร้างความมั่นใจ

การบริหารต้นทุนในยุคที่ผันผวน (DYNAMIC COST MANAGEMENT)

- Menu Engineering for Delivery: การเลือกเมนูที่ส่งไปแล้วสภาพยังดี และกำไร (Margin) ต้องครอบคลุมค่า GP ของแพลตฟอร์ม
- Lean Inventory Management: การลดสต็อกวัตถุดิบให้เหลือน้อยที่สุด แต่เพียงพอต่อการขาย เพื่อลดความเสี่ยงหากเกิดสถานการณ์ไม่คาดฝัน

ความยั่งยืนและจริยธรรม

- Eco-friendly Packaging: การเลือกใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง
- Food Waste Reduction: การจัดการอาหารส่วนเกินเพื่อลดขยะและต้นทุน
- Local Sourcing: การเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์และช่วยชุมชน

THANK YOU

