สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโทรอนโต
ข่าวเด่นประจำสัปดาห์
ระหว่างวันที่ 14-18 ธันวาคม 2563

Food Automation & Robotics เติบโตท่ามกลางวิกฤต Covid-19

บริษัท PizzaForno ผู้ผลิตตู้จำหน่ายพิซซ่าอัตโนมัติ (Automated Pizza Oven Machine) ตั้งอยู่ที่เมือง Tobermory ซึ่งเป็นเมืองเล็กๆ ในรัฐออนแทริโอ ได้กลายเป็นสินค้ายอดนิยมช่วงข้ามคืน ท่ามกลางวิกฤต Covid-19 เนื่องจากร้านอาหารส่วนใหญ่อยู่ในช่วงล็อกดาวน์ หรือผู้บริโภคบางส่วนมีความกังวลถึงเรื่องความปลอดภัย ที่ทำให้ไม่กล้าแม้กระทั่งจะสั่งอาหารผ่านช่องทาง Take Out/Delivery ทำให้เกิดธุรกิจร้านอาหารในรูปแบบใหม่ๆ ที่ใช้ให้เครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ ซึ่งความสำเร็จของเครื่องจำหน่ายพิซซ่าอัตโนมัตินั้น ไม่ได้เป็นเรื่องใหม่ แต่การใช้รูปแบบธุรกิจ Food Automation ในช่วง Covid-19 นั้น ถูกที่ถูกเวลาโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงการล็อกดาวน์ขณะนี้ ซึ่งในอดีตหลายปีที่ผ่านมา ความท้าทายของผู้ผลิตเครื่องพิซซ่าอัตโนมัติ คือจะทำอย่างไรให้ผู้บริโภค (ลูกค้า) เชื่อได้ว่ารสชาติของพิซซ่าจากเครื่องอัตโนมัตินั้น จะมีคุณภาพ รสชาติ ไม่แพ้พิซซ่าที่สั่งจากร้านอาหารทั่วไป (พิซซ่าเป็นอาหารยอดนิยมอันดับหนึ่งของชาวแคนาดา ที่เปรียบได้กับอาหารข้าวแกงสำหรับคนไทย) ซึ่งในอดีตผู้บริโภคได้เคยมีทัศนคติหรือ “Perception” ที่แย่กับอาหารที่ผลิตจากเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติทั่วไป (Vending Machine) อาทิ กาแฟจากเครื่องทำกาแฟอัตโนมัติ หรืออาหารสำเร็จรูปอาทิ แซนวิสสำเร็จรูป จากเครื่องอัตโนมัติทั่วไป แต่ทุกวันนี้เทคโนโลยีของอุตสาหกรรมร้านอาหารได้ปรับเปลี่ยนไปมาก ที่ได้มีการคิดค้นวิธีการแนวทางใหม่ๆ ในการนำเสนอสินค้าประเภท Ready To Eat ที่สามารถผลิตได้จากวัตถุดิบสดๆ มากไปกว่าสินค้าอาหารไมโครเวฟ อาหารแช่แข็ง ซึ่งรูปแบบของเครื่องทำพิซซ่าของ PizzaForno เป็นการปรุงพิซซ่าสดจากวัตถุดิบส่วนประกอบต่างๆ

ท่ามกลางความหวาดกลัวของการแพร่ระบาดของไวรัส Covid-19 ที่คนส่วนใหญ่ต้องการหลีกเลี่ยงกับการสัมผัส หรือจับต้องสินค้าหรือบริการ ทำให้เกิดโอกาสสำหรับธุรกิจใหม่ๆ ที่เทคโนโลยีประเภท Robotics และ Automation ที่ได้กลายเป็นปัจจัยของความสำเร็จ Mr Saibal Ray อาจารย์จากคณะบริหารธุรกิจมหาวิทยาลัย McGill University ได้ให้ความเห็นว่าก่อนหน้าวิกฤตครั้งนี้ การลงทุนในประเภทหุ่นยนต์หรือการใช้เครื่องจักรในธุรกิจร้านอาหาร เพื่อผลิตอาหารนั้น อาจดูว่าเป็นเรื่อง “ตลก” ไม่น่าจะคุ้ม และไม่น่าจะมีใครมาสั่งอาหารกับเครื่องอัตโนมัติ แต่ Pandemic ได้เปลี่ยนความคิดดังกล่าวไปอย่างสิ้นเชิง ที่เปลี่ยนทัศนคติ พฤติกรรมของผู้บริโภคไปอย่างสิ้นเชิง ที่ทุกวันนี้หลายบริษัทในแคนาดาได้เร่งขยายการลงทุนไปยัง ธุรกิจ Automation และ Robotics มากขึ้น

นอกเหนือจากบริษัท PizzaForno แล้วนั้น บริษัท RC Coffee ผู้ผลิตเครื่องทำกาแฟเอสเปรสโซ่ (Autonomous Espresso Drink) สัญชาติแคนาดา ที่อ้างว่าสามารถผลิตกาแฟได้มีคุณภาพเทียบกับ Barista ที่ทุกวันนี้เครื่องกาแฟอัตโนมัติดังกล่าว ได้ตั้งอยู่ที่ร้าน Dark Horse Coffee ในย่าน Toronto’s Yorkville ซึ่งเป็นย่านอาศัยของผู้ที่มีรายได้สูง สังคมชนชั้นสูง ที่ทุกวันนี้บริษัทได้พยายามคิดค้นเครื่อง ใส่นม (Latte) บนกาแฟที่จะใช้เป็นแขนหุ่นยนต์ (Robotic Arm) ที่น่าจะออกตลาดได้ในปีหน้า

<u>ความเห็นสำนักงานฯ</u>

จากตัวเลขล่าสุดจากสมาคมร้านอาหารในแคนาดา (Restaurants Canda) พบว่าสมาชิกที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารกว่า

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☒ แนวโน้มการตลาด ☒ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre - TORONTO
31 Gloucester Street,
Toronto, ON M4Y 1L8
CANADA

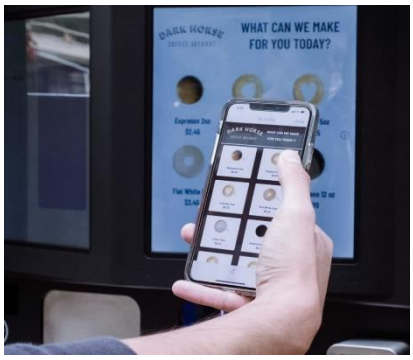
Tel: +1 416 921 5400
Fax: +1 416 921 7545
Email: toronto@thaitrade.ca

10,000 ร้าน จากจำนวนรวมทั้งหมด 97,500 ร้านอาหารทั่วประเทศ ได้เลิกกิจการถาวร (Permanently Closed) นับตั้งแต่วิกฤตที่เริ่มในเดือน มีนาคม 2563 และยังมีอัตราการปิดตัวร้านอาหารที่เพิ่มขึ้นเนื่องจากการระบาดในระลอกสอง

ร้านอาหารส่วนใหญ่ในแคนาดาในช่วงวิกฤต Covid-19 ได้เผชิญกับปัญหาที่ไม่ใช่แค่รายได้ที่ลดลง ที่ไม่อนุญาตให้เปิดบริการให้รับประทานภายในร้าน (Dine-In) ได้ แต่รวมไปถึงการขาดแคลนแรงงานพ่อครัว/แม่ครัว พนักงานเสริฟ แม้กระทั่งแคชเชียร์ ที่พนักงานส่วนใหญ่เลือกที่จะอยู่บ้าน รับสวัสดิการ รับเงินเยียวยาจากภาครัฐฯ หรือกลัวที่จะกลับมาทำงาน ที่ทำให้ร้านอาหารส่วนใหญ่ โดยเฉพาะร้านอาหารที่เป็น Restaurant Chain ได้ประสบปัญหาอย่างหนัก เกิดปัญหาคอขวด (Bottle Neck) ในการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร ส่งผลให้หลายธุรกิจต้องปรับกลยุทธ์ รูปแบบธุรกิจครั้งใหญ่ ที่โจทย์อยู่ที่ว่าจะทำอย่างไรให้ร้านอาหารสามารถขายได้เท่าเดิมแต่ใช้จำนวนพนักงานน้อยลง ลดการสัมผัสจับต้อง (Little to No Human touch) ซึ่งการใช้เทคโนโลยี เครื่องจักร Automation/Robotics มาแทนแรงงานคนในธุรกิจร้านอาหารนั้นอาจไม่ได้เป็นเรื่องไกลตัวอีกต่อไป ถึงแม้ว่าโลกจะค้นพบวัคซีน แต่พฤติกรรมคนได้เปลี่ยนไปอย่างสิ้นเชิง ที่ทุกวันนี้คนรุ่นใหม่ได้เปิดรับกับเทคโนโลยีใหม่ (กล้าสั่งอาหารจากเครื่อง) เปิดรับประสบการณ์ ทดลองอาหารในรูปแบบใหม่ๆ ที่ยอมรับอาหารจะผลิตจากเครื่องจักร หุ่นยนต์ (หากมีคุณภาพที่ใกล้เคียงกับคนจริงๆ ที่ปรุงอาหาร) ซึ่งกระแสที่เริ่มเปลี่ยนไปนั้น น่าจะเป็นโอกาสให้กับผู้ประกอบการไทย ในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ไม่ใช่แค่สินค้าอาหารและเป็นการขายสินค้าพ่วงบริการ (Product & Service) เครื่องจักร ที่เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าไทย อาทิ เครื่องปอกลูกมะพร้าวสดให้พร้อมรับประทาน หรือเครื่องผลิตอาหารไทยจากวัตถุดิบสดๆ ที่เป็นสินค้า Ready to Eat ที่ทุกวิกฤตจะมาพร้อมกับโอกาสใหม่ๆ เสมอ

ติดตามความเคลื่อนไหวในการค้าระหว่างประเทศผ่านเว็บไซต์กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศที่ www.ditp.go.th และ www.thaitrade.com หรือโทรปรึกษาเรื่องการค้าระหว่างประเทศที่กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โทร.1169 (หากโทรจากต่างประเทศ โปรดติดต่อที่ โทร. +66 2792 6900)

เครื่อง Robotic Espresso Coffee ที่นครโทรอนโต



RC COFFEE

การสั่งกาแฟที่เป็น “Contactless Order” ที่ไม่ต้องมีการสัมผัส

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☒ แนวโน้มการตลาด ☒ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre - TORONTO
31 Gloucester Street,
Toronto, ON M4Y 1L8
CANADA

Tel: +1 416 921 5400
Fax: +1 416 921 7545
Email: toronto@thaitrade.ca