



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโทรอนโต
 ชาวเด่นประจำสัปดาห์
 ระหว่างวันที่ 6-10 พฤศจิกายน 2566

ธุรกิจร้านอาหารในแคนาดาเริ่มระส่ำท่ามกลางต้นทุนที่สูงขึ้น

รายงานล่าสุดของ CBC News พบว่าร้านอาหารกว่าครึ่งในแคนาดา ประสบปัญหาขาดทุน ขณะที่ราคาอาหารในร้านอาหารปรับสูงขึ้นเป็นประวัติการณ์ หากย้อนไปช่วงวิกฤตโควิด ธุรกิจร้านอาหารต้องเผชิญกับปัญหาและความท้าทายในช่วงลือคดาวน์ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภค (ที่หันมาสั่งช่องทาง Takeout/Delivery มากขึ้น ซึ่งส่งผลกระทบต่อ การรับประทานอาหารในร้าน ทำให้ร้านอาหารลักษณะ Dine-in บางส่วน ต้องปิดกิจการอย่างถาวร ร้านอาหารที่สามารถอยู่รอดหลังโควิด กลับต้องมาเผชิญกับปัญหาใหม่ในเรื่องของภาวะเงินเฟ้อ ต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรง ค่าเช่าที่สูงขึ้น ซึ่งร้านอาหารกว่าครึ่งยังอยู่ในสภาพที่ขาดทุน ในปี 2565 ยอดจำหน่ายร้านอาหารในภาพรวมมีมูลค่า 110 พันล้าน เหรียญแคนาดา (3.08 ล้านล้านบาท) เพิ่มขึ้นร้อยละ 10 จากปีก่อน แต่ต้นทุนการทำธุรกิจได้เพิ่มในสัดส่วนที่สูงกว่ารายได้ที่เพิ่มขึ้น ทำให้ร้านอาหารส่วนใหญ่ประสบปัญหาขาดสภาพคล่อง ขาดทุนสะสมเพิ่มขึ้น ทำให้ธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่มีอัตรากำไรที่ต่ำมากเมื่อเทียบกับธุรกิจอื่นๆ และเมื่อหักค่าใช้จ่ายต่างๆ ตั้งแต่ต้นทุนวัตถุดิบอาหาร ค่าแรง ค่าเช่า ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ตั้งแต่ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าประกันภัย ฯลฯ ทำให้ธุรกิจร้านอาหารขนาดกลาง-เล็กได้รับผลกระทบหนักที่สุด เนื่องจากเสียเปรียบในเรื่อง Economy of Scale (การประหยัดต่อขนาด) หรือเมื่อเทียบกับร้านอาหารที่มีเครือข่ายสามารถลดต้นทุนการประหยัดต่อหน่วยได้ดีกว่าธุรกิจขนาดเล็ก

สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร (Restaurant Canada) ได้เปิดเผยข้อมูลว่า ในปี 2565 แคนาดามีร้านอาหารจำนวน 75,782 ร้าน แต่มีร้านอาหารจำนวนสูงถึงร้อยละ 12 ที่มีความเสี่ยงในการต้องเลิกกิจการเนื่องจากปัญหาที่รุมล้อมในช่วงปีที่ผ่านมา โดยจำนวนร้านอาหารที่ประกาศล้มละลาย (Bankruptcy) เพิ่มขึ้นร้อยละ 50 ในปีที่ผ่านมา และน่าจะมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นในปี 2567



นักวิเคราะห์ประเมินว่าสถานการณ์ของ ธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบัน มีความน่าเป็นห่วงมากกว่าในช่วงโควิดเสียอีก เนื่องจากปัจจัยต้นทุนที่พุ่งสูงมากกว่าราคาอาหารที่สามารถปรับขึ้นได้ (ที่กดต้นทุนกำไร) ภาครัฐยังไม่มีการประกาศมาตรการใหม่ๆ ในการช่วยเหลือธุรกิจขนาดกลาง-เล็ก ซึ่งในช่วงโควิดรัฐบาลมีมาตรการช่วยเหลือ

เยียวยาร้านอาหารในการปล่อยกู้เงินปลอดดอกเบี้ย 2 ปี เพื่อช่วยเสริมสภาพคล่องของธุรกิจ (ธุรกิจร้านอาหารที่ได้รับการช่วยเหลือดังกล่าว จะต้องคืนเงินรัฐบาลภายในสิ้นปีนี้) และปัจจุบันภาครัฐยังไม่ทำที่ในการยืดอายุระยะเวลาการคืนเงินกู้ดังกล่าว หรือมีมาตรการใหม่ๆ

ถึงแม้ว่าหลังโควิดจบลงช่วงต้นปีที่แล้ว จะเกิด Pent-up demand ที่ทำให้คนส่วนใหญ่ตื่นตื่นที่ได้ออกมารับประทานอาหารนอกบ้านอีกครั้ง และมีกรจับจ่ายกับธุรกิจร้านอาหารเพิ่มขึ้น แต่ด้วยภาวะเงินเฟ้อ และแนวโน้มของการถดถอยทางเศรษฐกิจในช่วงอีก 3-6 เดือนข้างหน้า ได้ส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหาร ที่ผู้บริโภคเริ่มลดการจับจ่ายอย่างมีนัยสำคัญ รมัลดการใช้จ่ายมากขึ้น

อีกความท้าทายของการประกอบกิจการร้านอาหารในปัจจุบัน มาจากการขาดแคลนแรงงาน ซึ่งร้านอาหารส่วนใหญ่ต้องยอมจ่ายค่าแรงสูงกว่าค่าแรงขั้นต่ำเพื่อดึงดูดให้ผู้คนมาทำงาน อาทิ พนักงานเสิร์ฟ บวกกับต้นทุนค่าเช่า (ร้านอาหาร) ที่เพิ่มขึ้น โดยร้านอาหารในตัวเมืองโทรอนโต (Downtown Toronto) มีค่าเช่าเฉลี่ยเพิ่มขึ้นที่เพิ่มขึ้นร้อยละ 25 ถึง 35 ในปีที่ผ่านมา นอกจากนี้ พฤติกรรม Work From Home ที่ต่อเนื่องมาส่งผลกระทบต่อร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในตึกออฟฟิศย่านใจกลางเมือง ที่พนักงานออฟฟิศเหล่านี้จะมาทำงานในออฟฟิศเฉลี่ยแค่ 2-3 วันในแต่ละสัปดาห์ ส่งผลกระทบต่ออย่างหนักกับร้านอาหาร (ในย่านออฟฟิศ) รวมถึงร้านกาแฟ อาทิ ร้านจำหน่ายแซนวิชในย่านตึกออฟฟิศ ต้องลดจำนวนวันในการเปิดกิจการโดยแต่เดิมเคยเปิดได้ 5 วันต่อสัปดาห์ ปัจจุบันสถานการณ์บีบให้ต้องลดเหลือ

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

แค่ 3 วันต่อสัปดาห์ในขณะที่ค่าเช่าปรับสูงขึ้นทุกปี ที่สะท้อนถึงความยากลำบากของธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบัน

ความเห็นของ สศต.

ธุรกิจร้านอาหารในแคนาดาประสบปัญหาความท้าทายตั้งแต่ช่วงโควิด ต่อมาหลังจากวิกฤตโควิด แม้ธุรกิจอาหารจะกลับมาฟื้นตัว แต่มีปัญหาค่าเช่าที่ธุรกิจร้านอาหารต้องเผชิญ อาทิ การขาดแคลนแรงงาน ที่เจ้าของกิจการร้านอาหารต้องจ่ายค่าแรงมากขึ้นเพื่อดึงดูดให้มีแรงงานทำงานในร้าน รวมถึงต้นทุนวัตถุดิบอาหารที่สูงขึ้น (ปัญหาห่วงโซ่อุปทานในปีที่ผ่านมา) ต้นทุนค่าเช่า ทำให้ต้นทุนในเกือบทุกมิติปรับสูงขึ้น ถึงแม้ว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ปรับขึ้นราคาอาหารแล้วแต่ก็ยังไม่เท่ากับต้นทุนที่สูงขึ้น จึงหมายถึงอัตรากำไรที่ลดลงหรือขาดทุน ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารต้องล้มละลายหรือปิดกิจการถาวรเป็นจำนวนมากในปีที่ผ่านมา

ปัจจุบัน ปัญหาหลักของธุรกิจร้านอาหารในร้านอาหารคือการควบคุมต้นทุน (Cost Control) ซึ่งหนึ่งกลยุทธ์ที่อาจช่วยลดต้นทุนวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ การใช้สินค้า Ready to Cook อาทิ ซอสที่พร้อมปรุง สินค้าผักหรือเนื้อสัตว์ที่มีการหั่นเตรียมไว้ล่วงหน้าพร้อมนำมาปรุง เพื่อช่วยลดการใช้แรงงานในร้านอาหาร เพิ่มประสิทธิภาพและลดจำนวนแรงงานในครัว ที่จะสามารถแก้ปัญหา Pain Point ของร้านอาหาร จึงเป็นโอกาสของผู้ประกอบการไทยที่อาจขยายไลน์สินค้าให้ตอบโจทย์ผู้ประกอบการร้านอาหารในแคนาดาที่ต้องเผชิญอยู่ในปัจจุบัน

โปรดติดตามความเคลื่อนไหวในการค้าระหว่างประเทศผ่านช่องทางต่างๆ ของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ www.ditp.go.th และ www.thaitrade.com หรือโทรปรึกษาเรื่องการการค้าระหว่างประเทศที่กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โทร. 1169 (หากโทรจากต่างประเทศ โปรดติดต่อที่ โทร. +66 2792 6900)

- 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