



ธุรกิจร้านอาหาร หนึ่งในธุรกิจยอดนิยมที่มีการแข่งขันสูงและรุนแรง แต่ยังคงขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากฐานข้อมูลของบริษัท วงไน มีเดีย จำกัด ที่เป็นเจ้าของเว็บไซต์และแอปพลิเคชัน Wongnai ซึ่งได้รวบรวมข้อมูลร้านอาหาร และรีวิวจากผู้ใช้งานจริง ปัจจุบัน Wongnai มีจำนวนผู้ใช้งานกว่า 10 ล้านรายต่อเดือน มีฐานข้อมูลร้านอาหารกว่า 430,000 ร้านทั่วประเทศ และในภาคอีสานกว่า 27,000 ร้าน

จังหวัดที่มีร้านอาหารมากที่สุดคือ นครราชสีมา ขอนแก่น และอุดรธานี ตามลำดับ ซึ่งร้านอาหารส่วนใหญ่มักกระจุกตัวอยู่ตามเมืองใหญ่และเมืองท่องเที่ยว นครราชสีมาเป็นจังหวัดที่มีร้านอาหารมากถึง 7,894 ร้าน ถือเป็นจำนวนที่สูงมาก เมื่อเทียบกับจังหวัดอื่น ๆ ในภูมิภาคเดียวกัน แต่ไม่น่าแปลกใจมากนัก ด้วยความได้เปรียบทางภูมิศาสตร์ที่มีเส้นทางการคมนาคมเชื่อมโยงไปยังจังหวัดต่าง ๆ เรียกได้ว่าเป็นประตูสู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และเป็นหนึ่งจังหวัดที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวสูง โดยข้อมูลจากสถิติของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาในปี 2563 พบว่า นครราชสีมา มีรายได้จากภาคการท่องเที่ยวมูลค่ารวมกว่า 12,674 ล้านบาท สูงที่สุดในภูมิภาค

ประเทศไทยมีอาหารหลายหลายประเภท Wongnai ได้จำแนกประเภทอาหารออกเป็น 24 ประเภท¹ ร้านอาหารส่วนมากในภาคอีสานเป็น ร้านก๋วยเตี๋ยว รองลงมาเป็น ร้านอาหารตามสั่ง และร้านเครื่องดื่ม ตามลำดับ

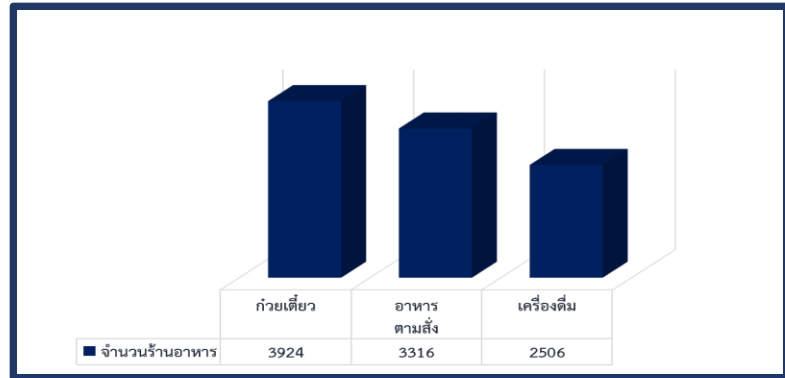
ประเภทร้านก๋วยเตี๋ยวมียากถึง 3,924 ร้าน ซึ่งเป็นอาหารที่ทานง่าย มักเป็นทางเลือกแรกสำหรับคนที่ไม่อยากทานข้าวหรือเบื่ออาหาร ร้านอาหารประเภทอาหารตามสั่ง 3,316 ร้าน ถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือกหลักของผู้บริโภคยุคนี้ เนื่องจากมีราคาถูกรสชาติ

	จังหวัด	จำนวนร้านอาหาร
1	นครราชสีมา	7894
2	ขอนแก่น	3327
3	อุดรธานี	1840
4	อุบลราชธานี	1815
5	เลย	1445
6	สกลนคร	1383
7	ร้อยเอ็ด	1362
8	บุรีรัมย์	1047
9	หนองคาย	1035
10	ชัยภูมิ	911
11	กาฬสินธุ์	883
12	ศรีสะเกษ	761
13	มหาสารคาม	756
14	นครพนม	743
15	มุกดาหาร	652
16	สุรินทร์	559
17	บึงกาฬ	378
18	ยโสธร	361
19	หนองบัวลำภู	326
20	อำนาจเจริญ	311

ที่มา: จำนวนร้านอาหารจาก Wongnai (มกราคม 2564)

¹ สามารถอ่านรายละเอียดประเภทของอาหารเพิ่มเติมได้ที่

ถูกปากตอบสนองความต้องการในเวลา
เร่งรีบได้ดี และเครื่องดื่ม 2,506 ร้าน
เป็นอีกหนึ่งสินค้ายอดนิยมที่มีเมนูหลาก
ลาย ทั้งชา กาแฟ ชานมไข่มุก นมสด น้ำ
ผลไม้ น้ำสมุนไพร น้ำเพื่อสุขภาพ ที่ช่วย
เพิ่มความสดชื่นระหว่างวัน ดับกระหาย
คลายร้อนได้เป็นอย่างดี

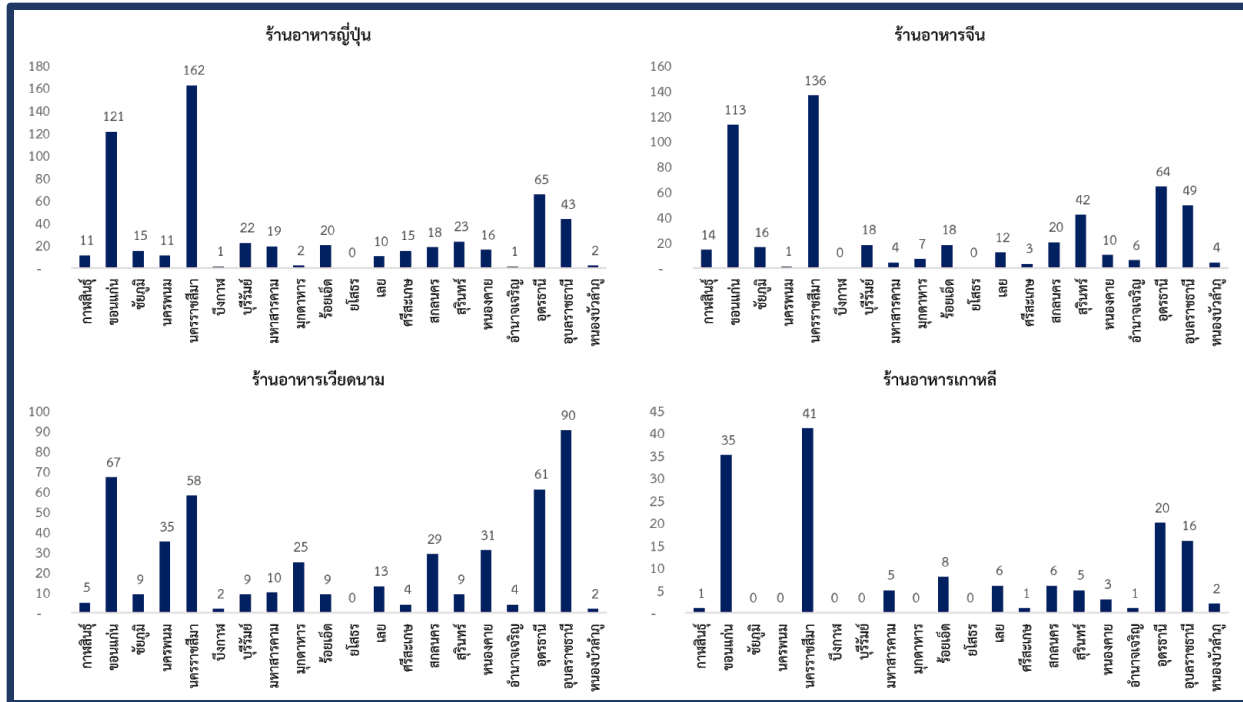


คนอีสานนอกจากจะนิยมทานอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านแล้ว ยังนิยมทานอาหารที่มีรสชาติหลากหลาย จึง
ไม่แปลกหากอีสานจะมีร้านอาหารหลายประเภท หลากสไตล์หลายสัญชาติ Wongnai ได้จำแนกสัญชาติอาหาร
ออกเป็น 18 สัญชาติด้วยกัน

**“อาหารไทยและอาหารอีสานเป็นที่นิยมโดยทั่วไป สำหรับอาหารสัญชาติ
อื่น โดยเฉพาะอาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารเวียดนาม และอาหารเกาหลี
กำลังเป็นที่น่าจับตามอง”**

ด้วยวัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารของคนไทยที่บริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก และพฤติกรรมผู้บริโภคที่มี
ความคุ้นเคยกับรสชาติของอาหารไทยและอาหารอีสานมากกว่าอาหารอื่น ๆ ประกอบกับความหลากหลายและ
คุ่มค่าของอาหาร แน่นนอนว่าร้านอาหารกว่า 8,109 ร้าน เป็นร้านอาหารไทย ซึ่งมีมากเป็นอันดับ 1 ในภูมิภาค
สำหรับอาหารอีสาน เช่น ส้มตำ ไก่ย่าง ลาบ น้ำตก เป็นที่ทราบดีว่าอาหารอีสานนั้นไม่ได้ถูกจำกัดพื้นที่อยู่แค่ใน
ภาคอีสานเพียงเท่านั้น แต่ยังเป็นที่นิยมในวงกว้าง ไม่ว่าจะไปที่ไหนก็สามารถหาร้านอาหารอีสานได้แทบทุกจังหวัด
ทั่วประเทศ และในภูมิภาคเองยังมีร้านอาหารอีสานกว่า 4,030 ร้าน

ในส่วนของอาหารสัญชาติอื่น เช่น อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารเวียดนาม และอาหารเกาหลี ปัจจุบัน
เป็นที่น่าจับตามองอย่างมาก โดยอาหารญี่ปุ่น เป็นที่นิยมโดยทั่วไปตั้งแต่ช่วงระยะเวลาประมาณก่อนหรือหลังปี
2543 ด้วยกระบวนการที่พิถีพิถัน เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบ และมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ปัจจุบันมี
ร้านอาหารญี่ปุ่น 577 ร้านทั่วภาคอีสาน มากเป็นอันดับ 3 รองจากอาหารไทยและอาหารอีสาน ในส่วนของ
อาหารจีนซึ่งปัจจุบันมี 537 ร้าน ด้วยรสชาติที่จัดจ้านและเข้มข้น มีประวัติการทำมาหลายร้อยปี มีการปรับสูตร
และรสชาติให้ถูกปากกับคนไทยมากขึ้น ในภาคอีสานจึงได้รับความนิยมเช่นกัน อาหารเวียดนามเริ่มเป็นที่รู้จัก
โดยทั่วไปเมื่อประมาณ 30 ปีที่แล้ว ปัจจุบันมี 472 ร้านทั่วภาคอีสาน โดยส่วนใหญ่มักพบได้ตามจังหวัดที่อยู่ริม
แม่น้ำโขง เนื่องจากมีชาวเวียดนามอาศัยอยู่จำนวนมาก และอาหารเกาหลีที่เพิ่งได้รับความนิยมไม่นานนัก ส่วน
ใหญ่ได้รับอิทธิพลมาจาก K-POP และซีรีส์เกาหลี ปัจจุบันในภาคอีสานมีเพียง 150 ร้านเท่านั้น

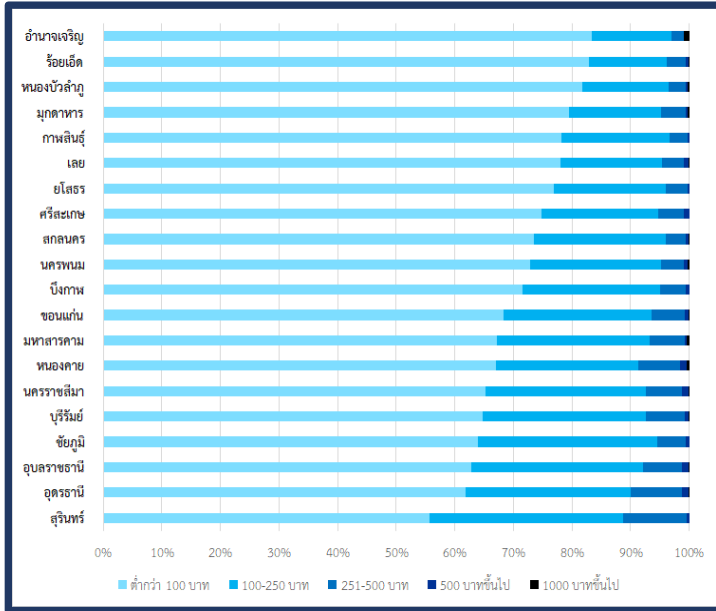


ปัจจุบันมีร้านอาหารญี่ปุ่นกระจายตัวในภาคอีสานแทบทุกจังหวัด โดยจังหวัดที่มีร้านอาหารญี่ปุ่นมากที่สุดคือ นครราชสีมา ขอนแก่น และอุดรธานี ตามลำดับ ส่วนมากเป็นร้านอาหารประเภทซูชิและภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น จังหวัดมุกดาหาร หนองบัวลำภู บึงกาฬ และอำนาจเจริญ ปัจจุบันมีร้านอาหารญี่ปุ่นเพียง 1-2 ร้านเท่านั้น ในขณะที่จังหวัดยโสธรเป็นเพียงหนึ่งจังหวัดที่ยังไม่มีร้านอาหารญี่ปุ่นเลย เนื่องจากวัฒนธรรมการรับประทานอาหารญี่ปุ่นยังมีไม่มากนัก แต่ถึงอย่างไรก็ตามธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นในภาคอีสานยังมีโอกาสเติบโตได้อีก

ร้านอาหารจีนในภาคอีสานได้กระจายตัวไปแทบทุกจังหวัด แต่ยังไม่เทียบเท่าร้านอาหารญี่ปุ่น โดยจังหวัดที่มีร้านอาหารจีนมากที่สุดคือ นครราชสีมา ขอนแก่น และอุดรธานี ตามลำดับ ส่วนมากเป็นอาหารจีนสไตล์เสฉวนหรืออาหารจีนสไตล์ปักกิ่ง ในขณะที่นครพนมมีร้านอาหารจีนเพียง 1 ร้านเท่านั้น ส่วนจังหวัดบึงกาฬและยโสธรปัจจุบันยังไม่มีร้านอาหารจีนเลย อย่างไรก็ตามอาหารจีนมีรสชาติจัดจ้านถูกปากคนอีสานอยู่แล้ว เพียงแต่ปรับอาหารให้มีความมันน้อยลง ผสมผสานความเป็นไทย เพิ่มคุณค่าทางอาหารมากขึ้น อีสานอินไซด์เชื่อว่า โอกาสเติบโตของอาหารจีนในภาคอีสานยังสามารถเติบโตได้อีกเช่นกัน

ภาคอีสานถือเป็นแหล่งรวมร้านอาหารเวียดนาม ถึงกับมีคำกล่าวที่ว่าหากอยากกินอาหารเวียดนามให้ถึงแก่นแท้ต้องมากินที่ภาคอีสาน โดยเฉพาะจังหวัดอุบลราชธานี นอกจากจะเป็นจังหวัดที่มีจำนวนร้านอาหารเวียดนามมากที่สุดแล้ว ยังมีร้านที่เป็นที่รู้จักกันดี ชื่อร้านอินโดจีน รongลงมาเป็นจังหวัดขอนแก่น และอุดรธานี ส่วนใหญ่เป็นแหมมเนือง และข้าวเกรียบปากหม้อญวน

ร้านอาหารเกาหลีถือได้ว่าเป็นร้านอาหารน้องใหม่ หากเทียบกับร้านอาหารทั้ง 3 ที่กล่าวมาข้างต้น จังหวัดที่มีร้านอาหารเกาหลีมากที่สุดคือ นครราชสีมา ขอนแก่น และอุดรธานี หากดูจากข้อมูลจะพบว่า จังหวัดในภาคอีสานร้อยละ 50 มีร้านอาหารเกาหลีเปิดให้บริการเพียง 0-2 ร้านเท่านั้น



ข้อมูลร้านอาหารจำแนกตามกลุ่มราคาของวง ในสะท้อนให้เห็นว่าจังหวัดที่ GPP per capita ต่ำ (อำนาจเจริญ หนองบัวลำภู ยโสธร เป็นต้น) ร้านอาหารส่วนมากมีช่วงราคาต่ำกว่า 100 บาท ส่วนร้านอาหารที่มีช่วงราคาสูงกว่า 500 บาท จะมีจำนวนน้อย ซึ่งมีผลจากความหลากหลายของประเภทร้านอาหารต่ำ ทำให้ไม่มีร้านอาหารที่มีราคาสูงในจังหวัดเหล่านี้ ในขณะที่จังหวัดที่มี GPP per capita สูง (ขอนแก่น นครราชสีมา อุดรธานี เป็นต้น) จะมีร้านอาหารมีช่วงราคาสูงกว่า 500 บาท ใน

จำนวนที่มากกว่า เนื่องจากประเภทของร้านอาหารมีหลากหลาย รวมถึงประชาชนมีกำลังซื้อที่มากกว่า ทำให้กลุ่มร้านอาหารญี่ปุ่น จีน เกาหลี ที่มีราคาสูง อยู่ในปริมาณที่มาก

คะแนนรีวิว² เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคสะท้อนว่าพึงพอใจกับอาหารและบริการที่ได้รับจากร้านอย่างไร คะแนนรีวิว สะท้อนว่าผู้บริโภคพึงพอใจมากกับสิ่งที่ได้รับ ไม่ว่าจะป็นรสชาติ ปริมาณ การบริการ หรือความเหมาะสมของราคา คะแนนรีวิวยังช่วยผู้บริโภครายใหม่ สามารถตัดสินใจเลือกร้านอาหารได้ง่ายขึ้น จากการดูคะแนนรีวิวของร้านนั้นๆ

ในมุมมองของผู้ประกอบการร้านอาหาร คะแนนรีวิวเฉลี่ยรายจังหวัดยังสะท้อนถึงความท้าทายในการแข่งขันกันระหว่างร้าน เพราะคะแนนรีวิวที่สูงย่อมาจากการทำงานมาตรฐานทั้งด้านอาหารและการบริการให้ดีเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้ได้มากที่สุด

	จังหวัด	คะแนน
1	สกลนคร	3.83
2	ร้อยเอ็ด	3.82
3	อุบลราชธานี	3.81
4	อุดรธานี	3.80
5	ขอนแก่น	3.80

ข้อคิดเห็นที่ปรากฏในบทความนี้เป็นความเห็นของผู้เขียน ซึ่งไม่จำเป็นต้องสอดคล้องกับความเห็นของคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

² คะแนนที่ลูกค้าให้ร้านอาหารนั้นๆ สูงที่สุดคือ 5 คะแนน

เอกสารอ้างอิง

กรุงเทพธุรกิจ. วิเคราะห์ ‘ธุรกิจร้านอาหาร’ ‘ความท้าทาย’ ของโอกาสการเติบโต [ออนไลน์]. 2563, แหล่งที่มา: <https://www.bangkokbiznews.com/news/detail/899378> [27 มกราคม 2564]

ฉิระชิ ซูชิ. อาหารญี่ปุ่น อาหารยอดนิยม [ออนไลน์]. 2559, แหล่งที่มา: https://www.th.embjapan.go.jp/th/jis/publ/59_1.pdf [25 มกราคม 2564]

ประชาชาติธุรกิจ. ตลาดอาหารญี่ปุ่นแรงทะลุน 4 พันล้าน เบอร์ 1 อาเซียน-ต่างจังหวัดอนาคตสดใส [ออนไลน์]. 2561, แหล่งที่มา: <https://www.prachachat.net/marketing/news-574805> [30 มกราคม 2564]

สถาบันวิจัยเศรษฐกิจป๋วย อึ๊งภากรณ์. แพลตฟอร์มดิจิทัลกับโอกาสและความท้าทายของ SMEs ไทย: กรณีศึกษา ธุรกิจร้านอาหาร จากข้อมูล ‘วงใน’ [ออนไลน์]. 2563, แหล่งที่มา: <https://www.pier.or.th/?abridged=แพลตฟอร์มดิจิทัลกับโอ๊ก> [29 มกราคม 2564]

สุธน สุขพิศิษฐ์. สงครามและการกีดกันทางศาสนา ต้นกำเนิดของอาหารเวียดนามจานเด็ดในประเทศไทย [ออนไลน์]. 2561, แหล่งที่มา: <https://readthecloud.co/food-history-vietnamese-foods/> [30 มกราคม 2564]

MGR Online. ธุรกิจร้านอาหารเงินรุ่ง รับกระแสนักท่องเที่ยว “ภัตตาคารเหอหยวน” รุกขยายสาขา 2 [ออนไลน์]. 2562, แหล่งที่มา: <https://mgronline.com/smes/detail/9620000030821> [30 มกราคม 2564]

ZUNUURI SEEDEH. “แนวโน้มของตลาดร้านอาหารในปี 2563 กับการรับมือพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปตามเทคโนโลยี” [ออนไลน์]. 2563, แหล่งที่มา: <https://www.halalscience-pn.org/แนวโน้มของตลาดร้านอาหาร/> [27 มกราคม 2564]